

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN APURVA OLD FASHIONED SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER PADA L'ATELIER BY CYRIL KONGO DI THE APURVA KEMPINSKI BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Arik Pratama

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN APURVA OLD FASHIONED SIGNATURE
COCKTAIL OLEH BARTENDER PADA L'ATELIER BY
CYRIL KONGO DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Arik Pratama

NIM 2115823045

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN APURVA OLD FASHIONED SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER PADA L'ATELIER BY CYRIL KONGO DI THE APURVA KEMPINSKI BALI

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Arik Pratama

NIM 2115823045

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN APURVA OLD FASHIONED SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER PADA L'ATELIER BY CYRIL KONGO DI THE APURVA KEMPINSKI BALI

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 19 Agustus 2024

Pembimbing I,



I Ketut Suja, S.E., M.Si.
NIP. 196412311990031031

Pembimbing II,



Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum.
NIP. 199511062022032010

JURUSAN PARIWISATA
Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali,
POLITEKNIK NEGERI BALI



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN APURVA OLD FASHIONED SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER PADA L'ATELIER BY CYRIL KONGO DI THE APURVA KEMPINSKI BALI

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 19 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Ketut Suja, S.E., M.Si. NIP. 196412311990031031	
Anggota	Dra. I A Kade Werdika Damayanti, M.Par. NIP. 196405011990112001	
Anggota	Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd. NIP. 198912252022032007	

JURUSAN PARIWISATA
Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
POLITEKNIK NEGERI BALI



Kadec Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

JURUSAN PARIWISATA

PRODI DIII PERHOTELAN

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

Laman : pariwisata.pnb.ac.id | email : perhotelan@pnb.ac.id

POLITEKNIK NEGERI BALI

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Wayan Arik Pratama

NIM : 2115823045

Program Studi : D3 Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**“Pembuatan Apurva Old Fashioned Signature Cocktail Oleh Bartender Pada
L’atelier By Cyril Kongo Di The Apurva Kempinski Bali”**

Memang benar bebas dari plagiasi. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 19 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



I Wayan Arik Pratama

NIM. 2115823045

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan *Apurva Old Fashioned Signature Cocktail* Oleh *Bartender* Pada L’atelier By Cyril Kongo Di The Apurva Kempinski Bali” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan cara Pembuatan *Apurva Old Fasioned Signature Cocktail* Oleh *Bartender* Pada L’atelier By Cyril Kongo Di The Apurva Kempinski Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam Proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, MeCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par selaku ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Ketut Suja, S.E.,M.Si , selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Indah Utami Chaerunnisah,M.Hum., selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Vincent Guironnet selaku General Manager di The Apurva Kempinski Bali, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Harrison Tompodung selaku Director of People Training & Quality di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ibu Deni Sufitri selaku *Manager outlet* di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak Nengah Sri Ardana selaku *Supervisor L'atelier by Cyril Kongo* di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
11. Bapak Gede Pande Aditya Sutanaya Bartender *L'atelier by Cyril Kongo* di The

Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

12. Seluruh *staff* The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
13. Seluruh *staff* dan Bapak/Ibu dosen Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing penulis selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
14. Bapak I Nyoman Sunardi dan Ibu Ni Luh Reni, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
15. Teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2024

I Wayan Arik Pratama

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Hotel.....	8
1. Definisi Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Pengertian Food and Beverage Department	11
1. Definisi Food and Beverage Department	11
2. Bagian-bagian dari Food and Beverage Department.....	12
C. Restaurant	13
1. Pengertian Restaurant	13
2. Jenis-jenis Restoran.....	14
D. Bar.....	16
1. Definisi Bar	16
2. Jenis-Jenis Bar	17
E. Bartender.....	18
1. Definisi <i>Bartender</i>	18

2.	Syarat Menjadi <i>Bartender</i>	18
F.	Minuman.....	19
G.	Cocktail.....	19
H.	Glassware.....	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....		21
A.	Lokasi dan Sejarah The Apurva Kempinski Bali	21
1.	Lokasi The Apurva Kempinski Bali.....	21
2.	Sejarah The Apurva Kempinski Bali.....	22
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas The Apurva Kempinski Bali	23
1.	Bidang Usaha The Apurva Kempinski Bali	23
2.	Fasilitas The Apurva Kempinski Bali	26
C.	Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali.....	38
1.	Struktur Organisasi Hotel.....	38
2.	Struktur Organisasi L’atelier by Cyril Kongo.....	39
3.	Tugas Tugas dan Tanggung Jawab Masing – masing Bagian di Departemen	39
BAB IV PEMBAHASAN.....		44
A.	Pembuatan Apurva Old Fashioned Signature Cocktail Oleh Bartender Pada L’atelier By Cyril Kongo di The Apurva Kempinski Bali	44
1.	Tahap Persiapan	44
2.	Tahap Pelaksanaan	52
3.	Tahap Akhir.....	57
B.	Hambatan yang Dihadapi dan Cara Mengatasinya.....	58
BAB V PENUTUP.....		60
A.	Kesimpulan	60
B.	Saran	62
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Grand Deluxe Room	23
Tabel 3. 2 Suite Room.....	23
Tabel 3. 3 Villa Room.....	24
Tabel 3. 4 Restoran/Bar The Apurva Kempinski Bali	24
Tabel 3. 5 Meeting Room, Boardroom, Ballroom & Chapel.....	24
Tabel 3. 6 Tipe-tipe Kamar Grand Deluxe.....	26
Tabel 3. 7 Tipe-tipe Kamar Juinor Suite.....	27
Tabel 3. 8 Tipe-tipe Kamar Prestige Suite.....	28
Tabel 4. 1 Daftar Bahan-Bahan dan Alat yang di Gunakan.....	46



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Apurva Kempinski Bali	21
Gambar 3.2 Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali	39
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi L’atelier by Cyril Kongo	39
Gambar 4. 1 Persiapan Diri	45
Gambar 4. 2 Whiskey Jim Beam.....	47
Gambar 4. 3 Daun Pandan	47
Gambar 4. 4 Ketan Putih.....	48
Gambar 4. 5 Angostura Bitter	48
Gambar 4. 6 Ice Kristal Balok.....	49
Gambar 4. 7 Wajan	49
Gambar 4. 8 Kompor.....	50
Gambar 4. 9 Gelas Old Fashioned	50
Gambar 4. 10 Bar Spoon.....	51
Gambar 4. 11 Mixing Glass	51
Gambar 4. 12 Jigger	52
Gambar 4. 13 Menyangrai Daun Pandan dan Ketan Putih.....	53
Gambar 4. 14 Infused Whiskey dan Simple Syrup	53
Gambar 4. 15 Menuangkan Whiskey Infused Pandan	54
Gambar 4. 16 Menuangkan Simple Syrup	55
Gambar 4. 17 Menuangkan angostura bitter	55
Gambar 4. 18 Mengaduk Cocktail	56
Gambar 4. 19 Meletakkan Es Balok Kristal.....	56
Gambar 4. 20 Menuangkan Cocktail.....	57
Gambar 4. 21 Memberi Hiasan Pada Cocktail.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Jenis-Jenis Kamar

Lampiran 2 : Restoran dan Bar

Lampiran 3 : Meeting room, Ballroom, Chapel

Lampiran 4 : Fasilitas Penunjang



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel adalah perusahaan atau badan usaha yang menyediakan layanan menginap untuk orang-orang yang melakukan perjalanan. Dikelola oleh *owner* atau pemilik hotel dengan layanan tempat tidur beserta makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya. Salah satu contoh hotel mewah berbintang lima yang ada di Bali adalah The Apurva Kempinski Bali.

The Apurva Kempinski Bali merupakan hotel mewah dan megah yang memiliki 475 kamar dan terkenal dengan keunikan arsitektur bangunan dan pemandangan pantainya. Fasilitas penunjang yang cukup banyak seperti restoran, kolam renang, *spa* dan *gym*. Kamar yang menjadi penjualan utama hotel bintang 5 ini dibuat sesuai konsep hotel yang menjunjung Bhineka Tunggal Ika.

The Apurva Kempinski Bali memiliki beberapa departemen yaitu *Front Office Department, Finance and IT Department, Human Resources Department, Sales and Marketing Department, Security Department, Engineering Department, Culinary Department, Housekeeping Department* dan *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* adalah salah satu bagian di hotel yang memiliki tanggung jawab dalam menyediakan pelayanan makanan dan minuman, mulai dalam menyiapkan hingga menyajikan makanan dan minuman bagi semua tamu yang berkunjung.

The Apurva Kempinski Bali menyediakan berbagai macam fasilitas dalam memenuhi kebutuhan tamu yang datang untuk menginap maupun untuk berkunjung. The Apurva Kempinski Bali memiliki beberapa *restaurant* dan bar yang dapat memenuhi kebutuhan tamu yang datang. Salah satu *restaurant* dan bar yang berada di The Apurva Kempinski Bali adalah L'atelier by Cyril Kongo.

L'atelier by Cyril Kongo adalah *graffiti studio* dari *art artist* yang bernama Cyril Kongo berasal dari Prancis yang memiliki banyak kolaborasi dengan brand merek terkenal dari Prancis. L'atelier by Cyril Kongo menjual *shisha, cigar, premium spirit, wine, champagne* dan memiliki *live entertainment* seperti *live* akustik piano dari jam 19:00 – 21:00 WITA dan dilanjutkan *live DJ* dari pukul 21:00 – 00:00 WITA, dan memiliki pemandangan hotel dan Samudra Hindia yang sangat indah sehingga sangat cocok untuk bersantai dengan ditemani *cocktail*.

L'atelier by Cyril Kongo memiliki 3 jenis *signature cocktail* yang disukai oleh tamu yaitu, pertama ada *In The Middle*, kedua ada *Apple Gimlet* dan yang terakhir ada *Apurva Old Fashioned*, diantara *cocktail* tersebut *Apurva Old Fashioned* merupakan *cocktail* yang paling diminati oleh tamu. *Apurva Old Fashioned* merupakan *cocktail* yang berbahan dasar *whiskey* yang di rendam atau *infuse* dengan daun pandan dan ketan putih yang telah di sangrai dan *simple syrup* yang telah di rendam atau *infuse* dengan daun pandan dan ketan putih yang telah di sangrai juga, sehingga *cocktail* ini memiliki rasa yang sedikit manis, sedikit pahit, hangat di tenggorokan dan memiliki aroma *smoky* pandan yang dikarenakan menggunakan daun pandan dan ketan putih yang telah di sangrai.

Apurva Old Fashioned Signature Cocktail ini sangat unik sehingga diminati oleh tamu dikarenakan mengambil konsep salah satu budaya Indonesia yaitu budaya Bali, yang menggunakan daun pandan dan ketan putih dalam pembuatan *cocktail* ini, yang dimana daun pandan sering digunakan pada canang yang disebut kembang rampe dan ketan putih yang sering digunakan pada jajanan khas Bali yaitu jaje uli.

Sebagai pembandingan, penulis memilih 2 tugas akhir mengenai pembuatan *cocktail* pada beberapa Tugas Akhir yang membahas tentang *cocktail* namun tentunya terdapat perbedaan dengan yang ditulis di dalam Tugas Akhir penulis saat ini.

Seperti Tugas Akhir yang ditulis oleh Tirta (2022) yang membahas tentang “Pembuatan *Classic Diquiri Cocktail* Oleh *Bartender* Di *Pool Bar Intercontinental Bali Resort*”. Dimana ia memfokuskan pada pembuatan *Diquiri Cocktail* yang memiliki rasa manis dan asam yang seimbang dan berbahan dasar *spirit rum* yang berkualitas. Sedangkan pada Tugas Akhir yang ditulis oleh penulis membahas tentang *Apurva Old Fashioned Cocktail* yang merupakan salah satu *signature cocktail* yang ditawarkan dan berbahan dasar *whiskey*.

Pembandingan kedua yaitu dibandingkan dengan Tugas Akhir milik Dhani (2023) yang membahas tentang “Pembuatan *Acaraki Signature Cocktail* Oleh *Bartender* Pada *Cliff Lounge* Di *The Apurva Kempinski Bali*”. Meskipun memiliki kesamaan membahas tentang *signature cocktail* di hotel yang sama dengan penulis namun untuk bahan dasar, rasa dan *outlet* memiliki perbedaan. *Acaraki Signature Cocktail* berbahan dasar arak Bali dan jamu beras kencur

namun *Apurva Old Fashioned Signature Cocktail* berbahan dasar *whiskey* yang di *infuse* dengan daun pandan dan ketan yang telah disangrai dan *simple syrup* yang telah di *infuse* dengan daun pandan dan ketan yang telah disangrai juga.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik menjadikan *Apurva Old Fashioned Signature Cocktail* sebagai laporan tugas akhir dengan judul “Pembuatan *Apurva Old Fasioned Signature Cocktail* Oleh *Bartender* Pada L’atelier By Cyril Kongo di The Apurva Kempinski Bali”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, ada beberapa rumusan masalah yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah yaitu:

1. Bagaimana Pembuatan *Apurva Old Fashioned Signature Cocktail* oleh *Bartender* pada L’atelier by Cryil Kongo di The Apurva Kempinski Bali?
2. Kendala apa saja yang dihadapi dalam Pembuatan *Apurva Old Fashioned Signature Cocktail* oleh *Bartender* pada L’atelier by Cryil Kongo di The Apurva Kempinski Bali dan cara menghadapinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Dari rumusan masalah yang di atas, maka dapat ditarik simpulan bahwa tujuan dan kegunaan penulisan tugas ahir ini yaitu:

1. Tujuan Penulisan
 - a. Menjelaskan proses Pembuatan *Apurva Old Fashioned Signature Cocktail* oleh *Bartender* pada L’atelier by Cryil Kongo di The Apurva Kempinski Bali.

- b. Mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Apurva *Old Fashioned Signature Cocktail* oleh *Bartender* pada *L'atelier by Cryil Kongo* di *The Apurva Kempinski Bali*.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Tugas Akhir ini dipergunakan sebagai salah satu syarat yang harus di tuntasakan dalam menyelesaikan Proram Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Dapat memperluas wawasan dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Service*.
 - 3) Mahasiswa dapat mengetahui secara detail tentang pembuatan Apurva *Old Fashioned Signature Cocktail* oleh *Bartender* pada *L'atelier by Cryil Kongo* di *The Apurva Kempinski Bali*.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menambah refrensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang dapat digunakan sebagai penambah pengetahuan pembaca yang ingin mengetahui tentang Bidang *Food and Beverage Service*.
 - 2) Menjadi sumber informasi bagi mahasiswa dan dosen Politeknik Negeri Bali yang nantinya dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan dalam pembelajaran sehari-hari.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai *refrensi* bagi pihak hotel dalam meningkatkan standar operasional pelayanan kepada tamu, khususnya dalam pembuatan *Apurva Old Fashioned Signature Cocktail* oleh *Bartender* pada *L'atelier by Cryil Kongo*.
- 2) Menjadi landasan dalam menentukan tindak lanjut dalam menyelesaikan hambatan dalam pembuatan *Apurva Old Fashioned Signature Cocktail* oleh *Bartender* pada *L'atelier by Cryil Kongo*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode dan teknik pengumpulan Tugas Akhir ini yaitu:

a. Metode Observasi

Pengumpulan data dilakukan dengan cara mengamati dan melibatkan diri secara langsung dalam proses Pembuatan *Apurva Old Fashioned Signature Cocktail* di *The Apurva Kempinski Bali*.

b. Metode Wawancara

Metode ini dilakukan dengan proses mengadakan wawancara atau hanya tanya jawab langsung dengan *bartender* dan *supervisor* tentang pembuatan *Apurva Old Fashioned Signature Cocktail*.

c. Metode Kepustakaan

Pengumpulan data dilakukan dengan membaca literatur-literatur yang berhubungan dengan pembuatan *Apurva Old Fashioned Cocktail*.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Penyusunan Tugas Akhir ini menggunakan teknik analisis data deskriptif, yaitu dengan memaparkan informasi yang didapat tentang prosedur Pembuatan *Apurva Old Fashioned Signature Cocktail* oleh *Bartender* pada L'atelier by Cryil Kongo di The Apurva Kempinski Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan dalam Tugas Akhir ini yaitu metode penyajian informal, karena hasil analisis disajikan dengan bentuk uraian dan kata-kata untuk menerangkan bagaimana prosedur Pembuatan *Apurva Old Fashioned Signature Cocktail* oleh *Bartender* pada L'atelier by Cryil Kongo di The Apurva Kempinski Bali

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat penulis uraikan berdasarkan uraian bab IV diatas, bahwa dalam pembuatan *Apurva Old Fashioned Signature Cocktail* oleh *bartender* pada L'atelier by Cyril Kongo di The Apurva Kempinski Bali

1. Tahapan dalam melakukan pembuatan *apurva old fashioned signature cocktail* oleh *bartender* pada L'atelier by Cyril Kongo di The Apurva Kempinski Bali dapat dibagi menjadi 3 tahap yaitu,

a. Tahap persiapan

Dalam tahap, persiapan seorang *bartender* melakukan persiapan diri yang diantaranya. Wajib datang tepat waktu, memeriksa tas dan barang bawaan, kemudian melakukan *absensi* kehadiran, mengambil *uniform* dan mengganti pakaian, menata rambut dan memakai *name tag*, terakhir yaitu menuju *outlet* L'atelier by Cyril kongo. Kedua yaitu

persiapan bahan dan alat dalam pembuatan *Apurva old fashioned cocktail* yaitu diantaranya, menyiapkan whiskey dan simple syrup daun pandan, ketan putih, kompor, dan wajan sebelum dalam pembuatan whiskey dan simple syrup infuse daun pandan dan ketan putih.

b. Tahap pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaa Adapun hal-hal yang perlu dilakukan oleh *bartender* pada saat pembuatan *Apurva old fashioned cocktail* yaitu, menyiapkan gelas, ice balok kristal, bar spoon, jigger, mixing gelas,

whiskey dan simple syrup yang sudah di infuse daun pandan dan ketan putih sebelum dalam pembuatan cocktail.

b. Tahap akhir

Tahap Dimana whiskey dan simple syrup infuse daun pandan dan ketan putih dicampur kedalam mixing gelas menggunakan jigger di aduk sampai merata dan dituangkan ke dalam gelas old fashioned yang sudah berisi ice balok kristal. Terakhir dengan menambahkan garnish berupa daun pandan yang sudah di bentuk huruf “V”.

2. Hambatan yang Dihadapi dan Cara mengatasinya

Dalam pembuatan *cocktail* tentu saja terdapat beberapa kendala dan masalah yang dihadapi dan yang dapat menghambat. Adapun hambatan yang penulis temukan dalam pembuatan *Apurva Old Fashioned Cocktail* oleh *bartender* pada L’atelier by Cyril Kongo Di The Apurva Kempinski Bali yaitu sebagai berikut:

a. Tidak Tersedianya Wajan dan Kompor

Pada saat melakukan pembuatan *Apurva Old Fashioned Cocktail* sang bartender mendapatkan hambatan tidak adanya kompor khusus milik bar. Sehingga solusi yang diambil adalah meminjam wajan dan kompor milik L’atelier by Cyril Kongo *kitchen* untuk sementara dalam proses menyangrai.

b. Kedatangan Ketan Putih yang lama

Kedatangan ketan putih tersebut tidak menentu, terkadang tepat waktu terkadang terlambat. Sehingga jika persediaan ketan putih sudah habis maka akan kesulitan untuk membuat persediaan *infused whiskey* dan *simple syrup*. Cara mengatasinya yang diambil bartender jika persediaan ketan putih hampir habis dan memerlukan bahan untuk membuat persediaan *infused whiskey* dan *simple syrup* adalah dengan membuat *transfer form* kepada *pastry* untuk meminta ketan putih.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan setelah melakukan pengamatan selama praktik kerja lapangan di The Apurva Kempinski Bali, yaitu diantaranya:

1. Berkordinasi dengan *food and beverage admin* untuk melakukan pertemuan singkat mengenai persediaan kompor listrik portabel dan wajan untuk oprasional dalam pembuatan bahan-bahan campuran minuman agar tidak mengganggu oprasional kitchen dalam memasak makanan.
2. Melakukan pemeriksaan bahan-bahan yang akan diperlukan dalam pembuatan campuran minuman atau mengatur stock bahan-bahan sehingga mampu untuk memperkirakan sampai berapa hari tersedianya bahan-bahan tersebut, dan tidak terjadinya kehabisan bahan-bahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, F. (2016). *PERANAN FOODS AND BEVERAGES PRODUCT SECTION DALAM MEMPERTAHANKAN KEPUASAN TAMU DI HOTEL ROYAL JEMBER*. 1–23.
- Alfred, H., Lengkey, K., Walansendouw, A., & Adrah, M. (2020). ANALISIS KINERJA BARTENDER DALAM MENINGKATKAN KEPUASAN TAMU DI PARIBAR HOTEL SANTIKA MANADO. *Jurnal Hospitaliti*.
- Budiman. (2020). Perancangan Mesin Bartender Otomatis. *Universitas Internasional Batam*, 5–24.
- Eni Juniari, N. K. (2020). Tingkat Kesukaan terhadap Minuman Cocktail Harvey Wallbanger Berbahan Dasar Jus Jeruk Siam Kintamani Segar dan Jus Jeruk Dalam Kemasan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 23–31. <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.547>
- Islami, A., & Tjayadhi, B. I. (2018). *PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DALAM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI GARDE MANGER SECTION SHERATON SURABAYA HOTEL AND TOWERS*.
- Komar, A. (2018). *Manajemen Operasional Hotel*. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada.
- Mertayasa, I. G. A. (2014). *Food and Beverage Service Operational*. ANDI.
- Nitami, A., Munthe, A. A., & Masrizal. (2021). *Sistem Informasi Reservasi Hotel Rantauprapat Berbasis Web Dengan Framework Codeigniter. 1*, 7–17.
- Nugraha, R. N., Setiawan, R., Mulya, M. H., Adilla, R., & Amanda, M. F. R. (2023). *Food and Beverage Management Purchase Kartika One Hotel*. 9(25), 760–770.
- Prakoso, P. A. (2017). *Front Office Praktis Administrasi dan Prosedur Kerja*. Gava Media.
- Rachman, T. (2018). Cara Mengembangkan Minuman Tradisional di Era Moderen. *Perkembangan Minuman Tradisional*, 6(11), 951–952., 10–27.
- Setiawan, P. R. (2020). Sistem Pemesanan Menu Pada Restoran Berbasis Android. *IT Journal Research and Development*, 5(2), 193–203. [https://doi.org/10.25299/itjrd.2021.vol5\(2\).5866](https://doi.org/10.25299/itjrd.2021.vol5(2).5866)
- Sinta Belia, P., & Polisda, Y. (2022). Pelayanan Prima Pramusaji Dalam Melayani Tamu Di Restoran Hotel. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 3(1), 30–38.
- Solemede, M. I., Rumalatu, G. A., & Pattiruhu, F. (2023). Pengaruh Kualitas Pelayanan Food And Beverage Service Terhadap Kepuasan Pelanggan di Swiss-Bellhotel Ambon. *Jurnal Manajemen Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(4),

197–213.

Tambunan, I. B. (2020). *PENANGANAN PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN DI RESTORAN SPOON DINING PADA HOTEL GRAND ASTON CITY HALL MEDAN*. VII(1).

Trisna. (2018). Klasifikasi Hotel. *Jurnal Media Wisata*.

Wagiu, A. A., Walansendouw, A., & Wijanarko, S. (2022). Pengaruh Kompetensi Tenaga Kerja Terhadap Kualitas Pelayanan Di Ranotana Cafe Hotel Gran Puri Manado. *Jurnal Hospitaliti*.

Wardani, D. M., Julian, M., Fahreza, G., & Napitupulu, R. L. (2023). Techniques for Making Mocketail-Type Beverages Through Training for the PHR Bekasi MSME Community. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 2(7), 561–570. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v2i7.4932>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI