

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN PINACOLADA COCKTAIL DAN MOJITO  
COCKTAIL OLEH BARTENDER DI BEST BREW BAR  
HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Ketut Dana Ari Wibawa**

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

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN PINACOLADA COCKTAIL DAN MOJITO  
COCKTAIL OLEH BARTENDER DI BEST BREW BAR  
HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Ketut Dana Ari Wibawa  
NIM. 2115823181**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN PINACOLADA COCKTAIL DAN MOJITO COKTAIL OLEH BARTENDER DI BEST BREW BAR HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN**

Proposal ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Ketut Dana Ari Wibawa  
NIM. 2115823181**

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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN PINACOLADA COCKTAIL DAN MOJITO  
COKCTAIL OLEH BARTENDER DI BEST BREW BAR  
HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN**

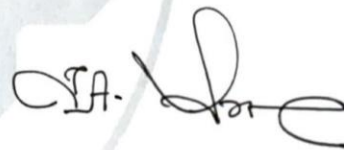
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 12 Agustus 2024

Pembimbing I,



**Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb**  
NIP. 196405261990032003

Pembimbing II,



**Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom.**  
NIP. 196303231990031001

**Mengetahui**  
**Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali**



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

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN PINACOLADA COCKTAIL DAN MOJITO COKCTAIL OLEH BARTENDER DI BEST BREW BAR HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 12 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb NIP. 196405261990032003	
Anggota	Harisal, SST.Par., M.Hum NIP. 198410012018031001	
Anggota	Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si NIP. 199204222022032011	

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



Kadek 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 Ketut Dana Ari Wibawa  
NIM : 2115823181  
Program Studi : D III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN PINACOLADA COCKTAIL DAN MOJITO COCKTAIL  
OLEH BARTENDER DI BEST BREW BAR HOTEL FOUR POINTS BY  
SHERATON BALI UNGASAN**

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.

JURUSAN PARIWISATA

Badung, Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,

POLITEKNIK NEGERI BALI



I Ketut Dana Ari Wibawa

NIM. 2115823181

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “PEMBUATAN PINACOLADA COCKTAIL DAN MOJITO COCKTAIL OLEH BARTENDER DI BEST BREW BAR HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI UNGASAN” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pelayanan evening cocktail oleh pramusaji grand club lounge *restaurant* grand hyatt bali serta untuk melengkapi persyaratan pada kelulusan Program Studi D-III 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 terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekertaris 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 Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak I Made Resna Wijaya, selaku *Human Resource Manager* Four Points by Sheraton Bali Ungasan yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Grand Hyatt Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Kadek Adi Astina Putra, selaku *Food and Beverage Manager* Four Points by Sheraton Bali Ungasan yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
9. Seluruh staff *Food and Beverage Service* yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
10. I Nengah Sudana dan Gusti Ayu Suati selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.



11. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini. Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya.

Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan 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

Penulis

## DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
TUGAS AKHIR.....	ii
TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....	v
LEMBAR PERSYARATAN ORIGINALITAS .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir .....	3
D. Metode Penulisan .....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
B. Pengertian <i>Food And Beverage Department</i> .....	11
C. Restaurant .....	11
1. Pengertian <i>restaurant</i> .....	11
2. Jenis – Jenis <i>Restaurant</i> .....	12
D. Bar .....	13
1. Pengertian Bar .....	13
2. Jenis – Jenis Bar .....	13

E. Pengertian Bartender.....	15
F. Minuman.....	15
1. Pengertian Minuman.....	15
2. Jenis – Jenis Minuman.....	15
G. Metode Pembuatan Minuman.....	20
H. <i>Cocktail</i> .....	21
1. Pengertian <i>Cocktail</i> .....	21
2. Manfaat Minuman <i>Cocktail</i> .....	22
I. Pengertian Pembuatan.....	22
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>24</b>
<b>A. Lokasi dan Sejarah Nama Hotel Four Points by Sheraton Bali</b>	
<b>Ungasan .....</b>	<b>24</b>
1. Lokasi Hotel .....	24
2. Sejarah Hotel Four Points by Sheraton Bali, Ungasan.....	25
<b>B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Four Points by Sheraton Bali, Ungasan .</b>	<b>26</b>
1. Bidang Usaha .....	26
2. Fasilitas Hotel.....	28
<b>C. Struktur Organisasi Four Points by Sheraton Bali, Ungasan.....</b>	<b>33</b>
1. Struktur Organisasi Hotel Four Point by Sheraton Bali Ungasan ..	33
2. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage</i> .....	35
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>40</b>
<b>A. Penyajian Hasil Observasi.....</b>	<b>40</b>
1. Tahap persiapan .....	40
2. Tahap pembuatan <i>Pinacolada Cokctail</i> .....	52
3. Tahap Pembuatan <i>Mojito Cocktail</i> .....	54
4. Penutupan <i>Bar (closing bar)</i> .....	55

<b>B. Kendala yang dihadapi dan solusinya</b> .....	56
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	58
<b>A. Simpulan</b> .....	58
<b>B. Saran</b> .....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3. 1 Jenis Kamar Hotel .....</b>	<b>27</b>
<b>Tabel 3. 2 Kapasitas Restaurant &amp; Bar.....</b>	<b>28</b>
<b>Tabel 3. 3 Kapasitas Venue .....</b>	<b>28</b>
<b>Tabel 4. 1 Resep Pembuatan Pinacolada Cocktail .....</b>	<b>52</b>
<b>Tabel 4. 2 Resep Pembuatan Mojito Cocktail.....</b>	<b>54</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 3. 1 Four Points By Sheraton Bali Ungasan .....</b>	<b>24</b>
<b>Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Four Points By Sheraton Bali, Ungasan ..</b>	<b>34</b>
<b>Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Food And Beverage Service .....</b>	<b>35</b>
<b>Gambar 4. 1 Persiapan diri .....</b>	<b>42</b>
<b>Gambar 4. 2 Peralatan Pembuatan Pinacolada Cocktail .....</b>	<b>43</b>
<b>Gambar 4. 3 Peralatan Pembuatan Mojito Cocktail .....</b>	<b>45</b>
<b>Gambar 4. 4 Rum (Bacardi light rum).....</b>	<b>46</b>
<b>Gambar 4. 5 Malibu (Coconut liquer).....</b>	<b>47</b>
<b>Gambar 4. 6 Santan (Coconut milk).....</b>	<b>47</b>
<b>Gambar 4. 7 Pienapple Juice.....</b>	<b>48</b>
<b>Gambar 4. 8 Rum (Bacardi Light Rum) .....</b>	<b>49</b>
<b>Gambar 4. 9 Jeruk nipis (Lime).....</b>	<b>50</b>
<b>Gambar 4. 10 Simple syrup.....</b>	<b>50</b>
<b>Gambar 4. 11 Mint Leaves .....</b>	<b>51</b>
<b>Gambar 4. 12 Soda Water .....</b>	<b>52</b>
<b>Gambar 4. 13 Pinacolada Cocktail .....</b>	<b>53</b>
<b>Gambar 4. 14 Mojito Cocktail .....</b>	<b>55</b>

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Hotel adalah salah satu bentuk usaha industri yang bergerak dibidang pariwisata, yang menyediakan pelayanan jasa yang ditujukan pada wisatawan untuk memberikan kepuasan. Salah satunya adalah hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan yang bertepatan di selatan pulau Bali yang beralamatkan di Jl. Raya Uluwatu Banjar Ghiri Dharma, Ungasan. Jarak dari bandara internasional Ngurah Rai dapat ditempuh selama 25 menit dengan menggunakan kendaraan bermotor. Hotel Four Points by Sheraton Bali, Ungasan berada dekat dengan GWK Culture Park, Pantai Melasti, dan Pura Uluwatu. Hotel Four Point by Sheraton Bali, Ungasan memiliki satu outlet terkait pelayanan makanan dan minuman. Selain itu juga terdapat pelayanan *room service* 24 jam dengan jumlah kamar mencapai 270 kamar.

Four Points by Sheraton Bali Ungasan memiliki *bar* yang bernama *Best Brews Bar* yang memiliki pemandangan langsung menghadap bali utara dan juga patung GWK (Garuda Wisnu Kencana). *Bet Brew Bar* menyediakan jenis minuman yang tidak beralkohol seperti *soft drink, juice, coffee and tea*. Disamping itu juga menyediakan minuman beralkohol seperti: Tequila, Vodca, Gin, Rum, adapun minuman yang ingin dibahas dalam tugas akhir ini yaitu minuman yang bernama *pinacolada cocktail* dan *Mojito cocktail*

*Pinacolada* merupakan *classic cocktail* yang berasal dari *Puerto Rico* Amerika latin dibagian utara Amerika yang dibuat oleh *Ramón "Monchito"*

*Marrero*, seorang bartender di *Caribe Hilton's Beachcomber Bar* di *San Juan, Puerto Riko* pada tahun 1954 yang memiliki kadar alkohol 70-80 persen, minuman *pinacolada cocktail* memiliki ciri khas yaitu minuman yang *creamy* dan manis.

*Mojito* merupakan minuman jenis *cocktail* yang rasanya merupakan kombinasi rasa manis dari sirup, rasa segar dari potongan buah, dan rasa khas yang hangat dari daun mint yang menggunakan *rum* sebagai alkohol dasarnya. *Mojito* merupakan minuman *cocktail* tradisional Kuba yang dibuat oleh *Will Pasternak*, kepala bartender *BlackTail* di *New York City Sloppy Joe's Bar* pada tahun 1932 yang memiliki kadar alkohol 40 persen, minuman *mojito cocktail* memiliki daya tariknya dari minuman ini yaitu segar, asam dan manis

Pembuatan *Pinacolada Cocktail* dan *Mojito Cocktail* di *Best Brew Bar* Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungsan belum pernah dibahas sebelumnya, namun secara umum kedua tugas akhir yang ditulis oleh I Kadek Indra Dharma Putra (2021) dengan judul "Proses Pembuatan Made's Margarita Cocktail oleh *Bartender* di Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay" dan I Kadek Tresna Arawan (2023) dengan judul "Pembuatan *Mojito Cocktai* oleh *Bartender* di Hotel Como Uma Canggu Bali". Dari kedua tugas akhir ini menjabarkan cara-cara pembuatan *cocktail* dan juga menjelaskan kendala dalam proses pembuatan *cocktail* sehingga penulis tertarik untuk mengangkat judul "Pembuatan *Pinacolada Cocktail* dan *Mojito Cocktail* di *Best Brew Bar* Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungsan" ini sebagai laporan tugas akhir.



## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan *Pinacolada Cocktail* dan *Mojito Cocktail* di *Best Brew Bar* Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan?
2. Kendala-kendala apa saja yang dihadapi oleh *bartender* dalam pembuatan *cocktail* dan bagaimana cara mengatasi kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Pinacolada Cocktail* dan *Mojito Cocktail* di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan?

## C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

### 1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan *Pinacolda Cocktail* dan *Mojito cocktail* oleh *Bartende* di *Best Brew Bar* Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan adalah sebagai berikut:

- a. Mendeskripsikan pembuatan *Pinacolada Cocktail* dan *Mojito Cocktail* di Four Points by Sheraton Bali Ungasan.
- b. Menjelaskan apa saja kendala yang dihadapi oleh *bartender* dan cara *bartender* mengatasi kendala tersebut di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan.

## 2. Manfaat Penulisan

### a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam menangani pembuatan *Pinacolada Cocktail* dan *Mojito Cocktail*

### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi dan referensi yang dapat digunakan sebagai perbandingan antara teori dan praktik yang didapat di kampus dengan yang ada di lapangan.
- 2) Digunakan sebagai tolak ukur dalam proses pembelajaran di kampus dan sebagai acuan pembuatan tugas akhir para mahasiswa.
- 3) Sebagai referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang *F&B Service* khususnya pada pembuatan *Pinacolada Cocktail* dan *Mojito Cocktail*

### c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan Pembuatan *Pinacolada Cocktail*

dan *Mojito Cocktail* oleh *Bartender* di *Best Brew Bar Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan*

#### **D. Metode Penulisan**

Adapun metode penulisan yang digunakan dalam pembuatan tugas akhir ini yaitu:

##### 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data adalah sebagai berikut:

###### a. Metode Observasi

Observasi Menurut Nasution dalam Sugiyono (2020 :109) observasi adalah kondisi dimana dilakukannya pengamatan secara langsung oleh peneliti agar lebih mampu memahami konteks data dalam keseluruhan situasi sosial sehingga dapat diperoleh pandangan yang holistik (menyeluruh).

Maka metode observasi adalah metode pengumpulan data melalui pengamatan secara langsung terhadap situasi atau peristiwa yang terjadi dilapangan dimana penulis terlibat secara langsung dalam Pembuatan *Pinacolada Cocktail* dan *Mojito Cocktail* oleh *Bartender*

###### b. Metode Wawancara

Wawancara Menurut Esterberg dalam Sugiyono (2020: 114) wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu.

Maka dari itu wawancara adalah salah satu teknik yang sering digunakan untuk mengumpulkan data dengan cara memberi pertanyaan-pertanyaan dalam bentuk lisan mengenai Pembuatan *Pinacolada Cocktail* dan *Mojito Cocktail* oleh *Bartender*

c. Studi Kepustakaan

Menurut Sugiyono (2020:9) Studi Literatur atau studi kepustakaan adalah kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Dalam penelitian ini penulis memilih studi kepustakaan atau studi literatur dengan mengumpulkan referensi buku – buku yang berkaitan dengan pengelolaan surat dan penyimpanan surat.

Maka metode studi kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara mencari data melalui dokumen-dokumen baik itu dokumen tertulis, fotofoto, ataupun membaca dan mempelajari buku-buku yang berkaitan terhadap penanganan komplain dengan menggunakan LEARN Model Pembuatan *Pinacolada Cocktail* dan *Mojito Cocktail* oleh *Bartender*

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode Analisis dan Penyajian Hasil Teknik analisis data dan penyajian hasil yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Penelitian ini penulis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif kualitatif, deskriptif

yaitu suatu rumusan masalah yang memandu penelitian untuk mengeksplorasi atau memotret situasi sosial yang akan diteliti secara menyeluruh, luas dan mendalam. Menurut Bogdan dan Taylor (dalam Moleong, 2014:4) pendekatan kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Penelitian kualitatif berfokus pada fenomena sosial, pemberian suara pada perasaan dan persepsi dari partisipan yang dikumpulkan secara sistematis dalam bentuk Tugas Akhir. berjudul Pembuatan *Pinacolada Cocktail* dan *Mojito Cocktail* oleh *Bartender* di *Best Brew Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan*.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan mengenai Pembuatan *Pinacolada Cocktail* oleh *Bartender* pada *Best Brew Bar* di hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Tahap persiapan terdiri dari persiapan diri, dan persiapan operasional
2. Tahap pembuatan berisi proses tentang pembuatan *pinacolada cocktail* oleh *bartender* yang disertai dengan langkah – langkah dalam pembuatan minuman tersebut dan disertai dengan hasil dari *pinacolada cocktail*.
3. Tahap akhir yaitu ada *closing* yang terdiri dari melakukan *last call*, dan *clearing area*.

Dalam pembuatan *pinacolada cocktail* tentunya tidak terlepas dari hambatan yang dihadapi oleh *bartender* diantaranya:

#### **B. Saran**

Adapun saran yang disampaikan dalam Pembuatan *Pinacolada Cocktail* oleh *Bartender* pada *Best Brew Bar* di Hotel Four Points by Sheraton Bali Ungasan dalam upaya meningkatkan kinerja dalam melayani tamu yaitu:

1. Yang paling pertama menambah bahan – bahan yang ada di *bar* sehingga ketika terjadinya *hight season* bahan yang diperlukan bisa sangat teratasi dengan baik dan tamu tidak menunggu lama saat memesan minuman yang tersedia.

2. Perlunya *staff bartender* untuk berbicara dengan pihak manajemen hotel untuk menambah peralatan *bar* yang paling utama yaitu *glass cocktail* agar terjadinya *hight season* berjalan dengan baik dan tidak ada hambatan dalam pembuatan minuman *cocktail*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M. (2020). *Pengertian Pembuatan Menurut Para Ahli*. 16.
- Astina, I. (2018). *Pengetahuan Bar dan Minuman*, KPN Werdhi Wisata STP.
- Isdarmanto. (2016). *Bartending*. Yogyakarta, Media Askara. 72.
- Katsigris, C., & Thomas, C. (2017). *Design And Equipment For Restaurant*. 484.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Grasindo. 117-120, 309-310.
- Larasati, S. (2016). *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria. 5, 71.
- Martino, I. (2019). *Pelayanan Room Service Oleh Waiter*, Jurusan Pariwisata.
- Mertayasa. (2019). *Food and Beverage Service Operational Job Preparation*, 116, 224, 227.
- Oka, D., & Winia. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*, Paramita Surabaya.
- Prakoso, P.A. (2017). *Front Office Praktis*. Yogyakarta: Gava Media. 6.
- Soernano, & Adi. (2011). *Kamus Istilah Pariwisata Dan Perhotelan*, Angkasa Anggota IKAPI.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta. 9, 109, 114.
- Sumarsono. (2015). *PELAKSANAAN INVENTORY PERALATAN DI BAR PADA RESTORAN SUSHI TEI PLAZA MANHATTAN MEDAN*, akpardarmaagung.
- Wiantara. (2016). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: Andi Offset. 226.



