

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PINK LADY SIGNATURE COCKTAIL
OLEH BARTENDER KUBU POOL BAR
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Bima Wahyu Mukhlisin

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PINK LADY SIGNATURE COCKTAIL
OLEH BARTENDER KUBU POOL BAR
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Bima Wahyu Mukhlisin
NIM 2115823073**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PINK LADY SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER KUBU POOL BAR 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

Kadek Bima Wahyu Mukhlisin

NIM 2115823073

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PINK LADY SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER KUBU POOL BAR 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,



Harisal, S.S., M.Hum.
NIP. 198410012018031001

Pembimbing II,



Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum.
NIP. 199511062022032010

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

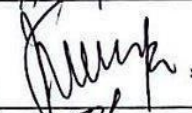


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par,
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PINK LADY SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER KUBU POOL BAR 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	Harisal, S.S., M.Hum. NIP. 198410012018031001	
Anggota	Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par. NIP. 199306082022032009	
Anggota	Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par NIP. 196409151990031003	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan,
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

JURISAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Kadek Bima Wahyu Mukhlisin

NIM : 2115823073

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**“ PEMBUATAN PINK LADY SIGNATURE COCKTAIL OLEH
BARTENDER KUBU POOL BAR 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,

Kadek Bima Wahyu Mukhlisin
NIM. 2115823073

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Pink Lady Signature Cocktail Oleh Bartender Kubu Pool Bar Di The Apurva Kempinski Bali” ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan hambatan seperti pengetahuan yang masih terbatas. Penulis juga banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi 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. Ni Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Harisal, S.S., M.Hum., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan masukan dan bimbingan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir.
6. Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan masukan dan bimbingan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir.
7. Bapak Vincent Guironnet, selaku General Manager di The Apurva Kempinski Bali yang sudah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Harrison Tompodung, selaku Director Training & Quality Management di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di The Apurva Kempinski Bali
9. Bapak I Wayan Willy Widhiarta, selaku Kubu Pool Bar Manager di The Apurva Kempinski Bali yang telah membantu, menyalurkan informasi dan menjadi narasumber dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh staf The Apurva Kempinski Bali khususnya pada outlet Kubu Pool Bar yang memberikan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
11. Kedua orang tua penulis, Bapak Endianto dan Ibu Ni Made Mirayanti, yang selalu mendukung dan memberikan semangat selama penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di The Apurva Kempinski Bali.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan

kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk Tugas Akhir ini.

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

Badung, 19 Agustus 2024

Kadek Bima Wahyu Mukhlisin

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN GELAR AHLI MADYA	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir	4
D. Metode Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
B. Pengertian Food and Beverage Department	12
C. Bar.....	12
D. Pengertian Bartender.....	15
E. Pengertian Cocktail.....	15
F. Signature Cocktail.....	16
G. Pengertian Pembuatan.....	16
H. Metode Pembuatan	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	19

C. Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali	32
BAB IV PEMBAHASAN.....	36
A. Penyajian Hasil Observasi	36
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	53
BAB V PENUTUP.....	55
A. Simpulan	55
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Apurva Kempinski Bali	18
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali.....	33
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Kubu Pool Bar.....	33
Gambar 4. 1 Pakaian Kubu Pool Bar	40
Gambar 4. 2 Old Fashioned Glass.....	42
Gambar 4. 3 Long Bar Spoon	43
Gambar 4. 4 Jigger	43
Gambar 4. 5 Ice Scoop	44
Gambar 4. 6 Shaker.....	44
Gambar 4. 7 Strainer	45
Gambar 4. 8 Tequilla.....	46
Gambar 4. 9 Dehydrated Rosella Flower.....	47
Gambar 4. 10 Foamee	47
Gambar 4. 11 Triple Sec (Orange Liqueur)	48
Gambar 4. 12 Lemon Juice	48
Gambar 4. 13 Agave Infused Rosemary Syrup.....	49
Gambar 4. 14 Ice Cube.....	50
Gambar 4. 15 Signature Cocktail Pink Lady	53

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar Grand Deluxe	21
Tabel 3. 2 Tipe Kamar Junior Suite	21
Tabel 3. 3 Tipe Kamar Prestige Suite	22
Tabel 3. 4 Restaurant dan Bar	23
Tabel 4. 1 Bahan Pembuatan.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hotel The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 2 Tipe Kamar The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 3. Restaurant dan Bar

Lampiran 4. Fasilitas Lainnya

Lampiran 5. Dokumentasi Kegiatan

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Apurva Kempinski Bali merupakan hotel berbintang 5 yang bertaraf Internasional dan baru diresmikan pada tahun 2019. Hotel ini terletak di Jl. Raya Nusa Dua, Sawangan, Benoa, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali, Indonesia. Kawasan Nusa Dua merupakan kawasan di Bali yang terletak di ujung bagian tenggara Pulau Bali. Jarak yang di tempuh dari Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai menuju The Apurva Kempinski Bali, sekitar 16-kilometer atau dapat ditempuh dengan waktu kurang lebih 30 menit. The Apurva Kempinski Bali memiliki luas 14 hektar dengan fasilitas-fasilitas yang mewah seperti berbagai jenis kamar, restoran dan bar dengan berbagai konsep, *kids club, chapel, business center, meeting room, spa, gym, dan swimming pool*. Pada tahun 2022 tepatnya ditanggal 15-16 November, The Apurva Kempinski Bali terpilih sebagai tempat digelarnya Konferensi Tingkat Tinggi G20. Dibalik kelancaran operasional di hotel The Apurva Kempinski Bali terdapat beberapa departemen seperti Front office, Housekeeping, Food and Beverage, Sales and Marketing, Finance and IT, Human resources, Engineering, dan Security.

Food and Beverage Department adalah departemen yang bertugas memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu. Pada departemen ini terdiri dari 2 bagian yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Kedua bagian ini memiliki tanggung jawab yang sama untuk memberikan kepuasan kepada tamu dalam bidang penyediaan makanan dan minuman.

Kubu Pool Bar merupakan outlet yang termasuk ke bagian Food and Beverage Department yang terletak di lantai satu dan dibagi menjadi dua tempat utara dan selatan yang buka mulai dari pukul 9 pagi – 6 malam. Outlet ini menyediakan berbagai minuman *cocktail* dan *mocktail* serta makanan ringan. Selain itu Kubu Pool Bar menyediakan fasilitas kolam renang, *sun lounge*, dan handuk untuk tamu yang datang. Nama Kubu Pool Bar diambil dari bahasa Bali yaitu Kubu yang artinya pondok kecil yang digunakan para petani untuk beristirahat, dan nama PoolBar dikarenakan jenis bar tersebut terletak di sebelah kolam renang.

Kubu Pool Bar terbagi menjadi 2 divisi yaitu Bartender dan Waiter yang memiliki tugasnya masing-masing. Tugas seorang waiter adalah mencatat pesanan tamu, dan menawarkan menu kepada tamu. Tugas seorang Bartender adalah mencatat pesanan dan melayani tamu yang datang ke Bar, menciptakan resep-resep minuman baru dan menentukan harga jual dari minuman tersebut, serta memastikan kondisi Bar dalam keadaan bersih dan bahan minuman layak untuk dijual. Kubu Pool Bar menyediakan berbagai jenis *cocktail* seperti *classic* dan *signature cocktail* yang menarik salah satunya adalah Pink Lady.

Pink lady adalah *signature cocktail* yang termasuk kedalam jenis *sweet cocktail* yang terinspirasi dari Tommy margarita yang di kombinasikan dengan bunga rosella dengan cara menginfuse bunga rosella kedalam tequila. Karakter minuman ini melambungkan kecantikan dan semangat. Teknik pembuatan Pink Lady menggunakan teknik *dry shaking* dan teknik *hard shaking*. Tampilan minuman ini berwarna pink disajikan menggunakan jenis gelas *old fashioned* menambah kesan mewah dan identik bagi para perempuan.

Ada beberapa tugas akhir yang membahas mengenai *cocktail* salah satunya Tugas akhir yang ditulis oleh Putra (2023), yang berjudul Pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel. Dalam tugas akhir tersebut, dijelaskan pembuatan jenis cocktail Strawberry Margarita yang merupakan *classic cocktail* dengan menggunakan metode *muddling* dan *shaking*. Selain tugas akhir diatas, terdapat pula tugas akhir yang ditulis Putu Restu Satvika (2022), yang berjudul Pembuatan Classic Margarita oleh Bartender di Anantara Seminyak Bali Resort. Cocktail tersebut menggunakan metode *shaking*. Perbedaan Tugas akhir ini dengan kedua tugas akhir diatas adalah Tugas akhir ini akan menjelaskan pembuatan Pink Lady yang merupakan hasil dari classic margarita yang dimodifikasi dan ditambahkan beberapa bahan dan pembuatannya menggunakan metode *dry shaking* dan *hard shaking*.

Berdasarkan penjelasan dari latar belakang ini penulis tertarik untuk mengangkat judul proposal Tugas Akhir “Pembuatan Pink Lady Signature Cocktail oleh Bartender Kubu Pool Bar di The Apurva Kempinski Bali”. Penulis ingin berbagi ilmu kepada para pembaca mengenai pembuatan signature cocktail yaitu Pink Lady yang merupakan salah satu minuman terfavorit yang sering dibeli oleh tamu di Kubu Pool Bar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan Tugas Akhir sebagai berikut:

1. Bagaimanakah Pembuatan Pink Lady Signature Cocktail oleh Bartender Kubu Pool Bar di The Apurva Kempinski Bali?

2. Apa sajakah hambatan yang dihadapi dan bagaimana cara mengatasi kendala dalam Pembuatan Pink Lady Signature Cocktail oleh Bartender Kubu Pool Bar di The Apurva Kempinski Bali?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk menjelaskan pembuatan Pink Lady Signature Cocktail oleh Bartender Kubu Pool Bar di The Apurva Kempinski Bali.
- b. Untuk mendeskripsikan hambatan yang dihadapi serta bagaimana cara mengatasi kendala dalam pembuatan Pink Lady Signature Cocktail oleh Bartender Kubu Pool Bar di The Apurva Kempinski Bali.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun manfaat penulisan ini antara lain:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai syarat akademis kelulusan untuk menyelesaikan Pendidikan Program Studi Diploma III Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah ilmu pengetahuan, pengalaman, serta kemampuan di dunia Industri Pariwisata khususnya di bidang Food and Beverage Product.
- 3) Mengetahui secara detail tentang Pembuatan Pink Lady Signature Cocktail Oleh Bartender Kubu Pool Bar di The Apurva Kempinski

Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi suatu referensi sebagai bahan untuk menambah wawasan bagi mahasiswa di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali terutama dalam bidang Food and Beverage Product.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir serta dapat menjadi referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir tentang pelayanan Apurva Breakfast.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Menjadi suatu referensi perusahaan dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu, khusus nya pada saat mengantarkan dan melayani pesanan *breakfast* tamu khususnya Apurva Breakfast.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan pada saat memberikan pelayanan Apurva Breakfast.

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini, sebagai berikut:

a. Observasi

Menurut Rahardja, dkk (2018, p. 44) Observasi adalah teknik pengumpulan data, dimana peneliti Melakukan pengamatan secara langsung pada objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan dan

permasalahan yang sedang terjadi yang dilakukan dan sebagai pemecahan permasalahan

Metode Observasi merupakan metode pengumpulan data dengan cara memahami, mengamati secara langsung, mencatat serta mempelajari informasi data yang didapat secara keseluruhan, dan terlibat langsung dalam pembuatan Pink Lady Signature Cocktail di The Apurva Kempinski Bali.

b. Wawancara

Menurut Agung dalam Dwiqi, dkk (2020, p. 33) Wawancara merupakan suatu metode yang digunakan dalam mengumpulkan data dengan cara melakukan tanya jawab secara sistematis, dan hasil tanya jawab harus dicatat/direkam dengan teliti dan cermat.

Metode Wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan melakukan wawancara kepada staf hotel dengan bahasa yang baik dan benar mengenai pembuatan Pink Lady Signature Cocktail di The Apurva Kempinski Bali.

c. Studi Kepustakaan

Menurut Mestika dalam Khaesarani dan Hasibuan (2021, p. 42) Studi Kepustakaan merupakan suatu kegiatan yang diarahkan kepada pencarian data dan informasi melalui jurnal penelitian, internet, buku, dan ebook yang dapat mendukung dalam proses penulisan.

Metode Studi Kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan cara melakukan *research* di internet atau mencari data atau

informasi di buku dan media sosial terkait penelitian yang ada. Penulis menalukan metode studi kepustakaan dengan cara mencari data dan informasi mengenai pembuatan Pink Lady Signature Cocktail di The Apurva Kempinski Bali baik dengan membaca buku dan jurnal yang terkait maupun melalui internet.

2. Teknik Analisis Data

Menurut Siregar (2021, p. 39) Teknik Analisis Data merupakan upaya mencari dan menata secara sistematis catatan hasil observasi, wawancara, dan lainnya untuk meningkatkan pemahaman peneliti tentang kasus yang diteliti dan menyajikannya sebagai temuan bagi orang lain.

Metode Analisis Data yang digunakan penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif yaitu dengan memaparkan secara jelas dan terperinci dengan menggunakan data-data yang ada tentang pembuatan Pink Lady Signature Cocktail oleh Bartender Kubu Pool Bar di The Apurva Kempinski Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Menurut Prabowo dan Heriyanto dalam Iskandar (2022, p. 163), menyatakan bahwa metode deskriptif analisis adalah metode pengolahan data dengan cara menganalisa faktor-faktor yang berkaitan dengan objek penelitian dengan penyajian data secara lebih mendalam terhadap objek penelitian.

Metode Penyajian Analisis yang digunakan penulis adalah gabungan dari metode formal dan metode informal, yang artinya dengan

memaparkan metode penyaji analisis data dengan kata-kata sopan, baik dan benar mengenai pembuatan Pink Lady Signature Cocktail oleh Bartender Kubu Pool Bar di The Apurva Kempinski Bali.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Dalam uraian pada BAB IV mengenai prosedur Pembuatan Pink Lady Signature Cocktail oleh Bartender Kubu Pool Bar di The Apurva Kempinski Bali maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Pink Lady Signature Cocktail Oleh Bartender Kubu Pool Bar Di The Apurva Kempinski Bali dilakukan dengan beberapa tahap antara lain:

a. Tahap persiapan segala hal yang meliputi:

- 1) Persiapan Diri
- 2) Persiapan Bar

b. Persiapan Alat dan Bahan Pembuatan Pink Lady Signature Cocktail, meliputi:

- 1) Alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan Pink Lady Signature Cocktail, menyiapkan yang dibutuhkan dari *shaker* sampai dengan gelas yang ingin digunakan
- 2) Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan Pink Lady Signature Cocktail, seperti *spirit* hingga garnish yang digunakan.

c. Proses Pembuatan Pink Lady Signature Cocktail

Proses membuat Pink Lady Signature Cocktail dari menuangkan bahan bahan seperti *spirit* yang digunakan sampai dengan menaruh garnish diatas gelas.

2. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan Pink Lady Signature Cocktail dan cara mengatasinya, seperti kurangnya alat atau bahan seperti gelas dan es karena persediaan yang terbatas.

B. Saran

Pada kesempatan ini penulis ingin memberikan saran mengenai pembuatan Pink Lady Signature Cocktail di The Apurva Kempinski Bali. Berdasarkan pengamatan penulis selama mengikuti kegiatan PKL di Kubu Pool Bar, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) telah berjalan dengan lancar, akan tetapi ada beberapa hal yang harus ditingkatkan demi menjaga kualitas pelayanan dan pembuatan cocktail Kubu Pool Bar yakni sebagai berikut:

- a. Mempunyai banyak persediaan cadangan es batu seperti menambah mesin es hotel, agar semua outlet khususnya di Kubu Pool Bar dapat memaksimalkan orderan yang dipesan oleh tamu.
- b. Penambahan alat penyajian untuk kelancaran operasional kerja di bar, seperti gelas untuk meminimalisir kurangnya gelas pada saat *high season*.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Mertayasa, I. G. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: ANDI.
- Agus Mertayasa, I. G. (2012). *Food and beverage service operational : job preparation*. Indonesia: CV Andi Offset.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, K. P. (2023). <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>. Retrieved from <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/hotel>
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, K. P. (2023). <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>. Retrieved from <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/pengertian%20pembuatan>
- Bilgai Cahya Putra, I. P. (2023). Pembuatan Classic Cocktail Strawberry.
- Damayanti, dkk. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*. Purbalingga: CV.EUREKA MEDIA AKSARA.
- Dwiyi, dkk. (2020). Pengembangan Multimedia Pembelajaran Interaktif. *Jurnal EDUTECH Universitas Pendidikan Ganesha*, 33-48.
- Edikusuma, Ramadhani, Rachim. (2021). Penerapan Tema Arsitektur Bioklimatik pada Perencanaan Beach Resort di. *Journal of Architecture*, 23-30.
- Febriyanti dan Sungkono. (2024). Strategi Peningkatan Kualitas Pelayanan Barista Pada Kopi Dari Hati. *PENG*, 175-184.
- Hendriyani dan Massenga. (2019). Persepsi Wisatawan Terhadap Minuman Tradisional Bali Sebagai Signature Drink. *GASTRONOMI*, 77-86.
- Hendriyani dan Massenga. (2019). Persepsi Wisatawan Terhadap Minuman Tradisional Bali Sebagai Signature Drink. *GASTRONOMI*, 76-86.
- Iskandar, R. A. (2022). Kajian Nilai Perjuangan Dalam Novel Mahbub Djunaidi Dengan Menggunakan Metode Deskriptif Analisis Dan Pemanfaatannya Sebagai Alternatif Bahan Ajar Novel Sejarah. *al afkar*, 160-179.
- Khaesarani, dan Hasibuan. (2021). Studi Kepustakaan Tentang Model Pembelajaran Think Pair. *Wahana Matematika dan Sains*, 37-49.
- Lestari, D. P. (2016). Kepuasan Kerja Karyawan Food And Beverage Service Department Di Hotel Grand Tjokro Pekanbaru. *JOM FISIP*, 1-13.

- Mahyudin & Suradi. (2018, March 1). Pentingnya Komunikasi Receiving Dengan Purchasing Saat Penerimaan Barang Guna Meminimalisir Terjadinya Kesalahan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta. *Khasanah Ilmu, IX*, 72-83.
- Oktavia, Amiany. (2021). Cottage Resort Di Kota Palangka Raya Dengan Pendekatan Arsitektur Lokal. *Jurnal Perspektif Arsitektur*, 8-20.
- Putra Restu Satvika, I. K. (2022). Pembuatan Classic Margarita Oleh Bartender Di Anantara Seminyak Bali Resort.
- Putri, E. D. (2016). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rahardja, dkk. (2018). Pemanfaatan Mailchimp Sebagai Trend Penyebaran Informasi Pembayaran Bagi Mahasiswa Di Perguruan Tinggi. *Technomedia Journal (TMJ)*, 41-54.
- Siregar, I. A. (2021). Analisis Dan Interpretasi Data Kuantitatif. *ALACRITY*, 39-48.
- Suhary dan Arsyad. (2018). Analisis Pengorderan Barang Pada Department Kitchen Hotel Aryaduta Palembang. *Seminar Hasil Penelitian Vokasi (SEMHAVOK)*, 118-123.
- Suhary, Arsyad. (2018). Analisis Pengorderan Barang Pada Department Kitchen Hotel Aryaduta Palembang. *Seminar Hasil Penelitian Vokasi (SEMHAVOK)*, 118-123.
- Tarigan, dkk. (2023). Pelaksanaan Inventoryperalatan Di Barpada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan. *Jurnal Akomodasi Agung*, 66-72.
- Wiantara, I. G. (2016). *Bartending And Mixology*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Yuliani dan Siliwangi. (2018). Metode Penelitian Deskriptif Kualitatif Dalam Perspektifbimbingan Dan Konseling. *QUANTA*, 83-90.
- Yusnita dan Yulianto. (2013). Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 67-81.