

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BALINESE COCKTAIL SEKAR AYU  
OLEH BARTENDER PADA SKY TERRACE BAR  
DI TANADEWA RESORT & SPA UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Made Dwika Sapta Antara**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS GIANYAR  
2024**

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN BALINESE COCKTAIL SEKAR AYU**  
**OLEH BARTENDER PADA SKY TERRACE BAR**  
**DI TANADEWA RESORT & SPA UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Made Dwika Sapta Antara**  
**NIM. 2115823295**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN BALINESE COCKTAIL SEKAR AYU OLEH BARTENDER PADA SKY TERRACE BAR DI TANADEWA RESORT & SPA UBUD**

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 Made Dwika Sapta Antara  
NIM. 2115823295**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS GIANYAR  
2024**

157

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BALINESE COCKTAIL SEKAR AYU OLEH  
BARTENDER PADA SKY TERRACE BAR DI TANA DEWA  
RESORT & SPA UBUD**

Tugas Akhir ini Telah Disetujui Oleh Para Dosen Pembimbing dan Koordinator  
Program Studi D III Perhotelan Politeknik Negeri Bali Pada 19 Juli 2024

Pembimbing I,



**I Putu Krisna Arta Widana S.ST.,M.Par  
NIP. 198901112019031015**

Pembimbing II,



**Gilang Ramadan,S.Pd.,M.Tr.Par**

Mengerahui  
Koordinator Program Studi D III Perhotelan,  
Politeknik Negeri Bali



**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd.,M.Eng  
NIP .199011112022032009**

151

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BALINESE COCKTAIL SEKAR AYU OLEH  
BARTENDER PADA SKY TERRACE BAR DI TANA DEWA  
RESORT & SPA UBUD**

Tugas Akhir ini Telah Disetujui Oleh Para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali Pada 19 Juli 2024

Pembimbing I,

I Putu Krisna Arta Widana S.ST.,M.Par  
NIP. 198901112019031015

Pembimbing II,

Gilang Ramadan,S.Pd.,M.Tr.Par

Mengerahui  
Ketua Jurusan Pariwisata,  
Politeknik Negeri Bali






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

151

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BALINESE COCKTAIL SEKAR AYU OLEH  
BARTENDER PADA SKY TERRACE BAR DI TANA DEWA  
RESORT & SPA UBUD**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali Pada 19 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Putu Krisna Arta Widana, S.ST., M.Par NIP. 198901112018031015	
Anggota	Ni Putu Erna Surim Virnayanthi, SE., M.Pd NIP.	
Anggota	Made Nova Buanaputra, SST.Par., M.Par NIP.	

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng.**  
NIP. 199011112022032009

151

### LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Made Dwika Sapta Antara  
NIM : 2115823295  
Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN BALINESE COCKTAIL SEKAR AYU OLEH  
BARTENDER PADA SKY TERRACE BAR DI TANADEWA RESORT &  
SPA UBUD**

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, Juli 2024  
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Made Dwika Sapta Antara

NIM : 2115823295

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Sekar Ayu Oleh Bartender pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan tentang Pembuatan Balinese Cocktail Sekar Ayu Oleh Bartender pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya 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, SST.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. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Putu Krisna Arta Widana, S.ST., M.Par, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan masukan, motivasi dan bimbingan di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Gilang Ramadan, S.Pd., M.Tr.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan masukan, motivasi dan bimbingan di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ibu Ni Luh Putu Utami, selaku Human Resource Manager Tanadewa Resort & Spa Ubud yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan data di Tanadewa Resort & Spa Ubud untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak I Wayan Sujarpa Arimbawa, selaku Restaurant Manager Tanadewa Resort & Spa Ubud yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Tanadewa Resort & Spa Ubud untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.

9. Seluruh staff Food and Beverage Departement di Tanadewa Resort & Spa Ubud yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak I Ketut Sarga Antara dan Ibu Ni Made Kerni, selaku kedua orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
11. Teman-teman 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 guna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR .....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....	iii
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. <b>Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
B. <b>Rumusan Masalah .....</b>	<b>4</b>
C. <b>Tujuan dan Manfaat Penulisan.....</b>	<b>4</b>
D. <b>Metode Penulisan.....</b>	<b>6</b>
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>7</b>
A. <b>Hotel.....</b>	<b>8</b>
B. <b>Bar.....</b>	<b>9</b>
C. <b>Bar.....</b>	<b>10</b>
D. <b>Minuman.....</b>	<b>11</b>
E. <b>Sekar Ayu.....</b>	<b>12</b>
F. <b>Pembuatan.....</b>	<b>13</b>

<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>14</b>
<b>A. Lokasi dan Sejarah Tanadewa Resort &amp; Spa Ubud.....</b>	<b>15</b>
<b>B. Bidang Usaha dan Fasilitas Tanadewa Resort &amp; Spa Ubud.....</b>	<b>16</b>
<b>C. Strukur Organisasi Tanadewa Resort &amp; Spa Ubud.....</b>	<b>17</b>
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>18</b>
<b>A. Proses Pembuatan Balinese Cocktail Sekar Ayu Oleh <i>Bartender</i> Pada Sky Terrace <i>Bar</i> di Tanadewa Resort &amp; Spa Ubud.....</b>	<b>19</b>
<b>B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Balinese Cocktail Sekar Ayu oleh <i>Bartender</i> pada Sky Terrace <i>Bar</i> di Tanadewa Resort &amp; Spa Ubud dan cara mengatasinya.....</b>	<b>20</b>
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>21</b>
<b>A. Simpulan.....</b>	<b>23</b>
<b>B. Saran.....</b>	<b>24</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>25</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>26</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar.....	27
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar.....	28
Tabel 3. 3 Venue.....	29

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3. 1 Logo Tanadewa Resort & Spa Ubud.....	30
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Tanadewa Resort & Spa Ubud.....	31
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi F&B Service Departement.....	32

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Membuat minuman di Sky Terrace Bar.....	33
Lampiran 2 Set Up Buffet.....	34
Lampiran 3 Set up table for breakfaast.....	35

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata merupakan suatu kata yang memiliki berbagai macam opini dari banyak orang, namun pariwisata sebenarnya memiliki arti atau makna yang sama. Kata Pariwisata berasal dari bahasa Sanskerta yang terdiri dari 2 suku kata yaitu pari dan wisata. Pariwisata merupakan suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang yang memiliki tujuan ke tempat tertentu dengan jangka waktu sementara di luar tempat dimana mereka tinggal dan bekerja dengan tujuan untuk memenuhi rasa ingin tahu, mencari kesenangan dan hiburan sesaat. Untuk menunjang kebutuhan wisatawan selama berlibur dibutuhkan sarana akomodasi untuk memberikan jasa penginapan yaitu salah satunya adalah hotel.

Hotel merupakan perusahaan yang menyediakan jasa akomodasi serta memberikan pelayanan terbaik untuk masyarakat umum yang ingin berkunjung atau menginap di hotel untuk menikmati fasilitas-fasilitas yang telah disediakan. Wisatawan menginap di hotel tidak hanya memerlukan kamar untuk tidur, tetapi juga memerlukan pelayanan lainnya seperti pelayanan makanan dan minuman.

Tanadewa Resort & Spa Ubud menyediakan berbagai macam fasilitas untuk memenuhi kebutuhan tamu yang datang. Tanadewa Resort & Spa Ubud memiliki meeting room yang bernama Tanatemu selain itu Tanadewa juga memiliki fasilitas yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman yaitu restaurant dan bar. Untuk menunjang dan memperlancar operasional di Tanadewa Resort & Spa Ubud



terdapat beberapa departemen yaitu, *Human Resources Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Engineering Department*, dan *Food and Beverage Departement*.

Food and Beverage Department dibagi menjadi dua bagian yaitu, Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Food and Beverage Product merupakan departemen yang bertanggung jawab pada penyediaan makanan sedangkan Food and Beverage Service merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam penyediaan minuman, baik itu cocktail, mocktail, dan juga kopi.

Food and Beverage Service dibagi menjadi beberapa section diantaranya yaitu Bar Section yang merupakan salah satu section yang bertanggung jawab terhadap pelayanan khususnya minuman baik minuman beralkohol (*cocktail*) maupun tidak beralkohol (*mocktail*). Orang yang bertugas dan bertanggung jawab untuk membuat minuman campuran (*mixed drink*) baik cocktail maupun mocktail disebut Bartender. Bar juga merupakan sumber pendapatan dan keuntungan yang cukup besar pada hotel. Bar section di Tanadewa Resort & Spa Ubud membuat berbagai macam jenis minuman cocktail dan mocktail.

Tanadewa Resort & Spa memiliki beberapa restaurant dan bar, yaitu Tanarasa restaurant dan Sky Terrace Bar, tetapi yang paling disukai dan banyak dikunjungi, yaitu Sky Terrace Bar. Sky Terrace Bar merupakan suatu tempat yang disediakan oleh Tanadewa Resort yang terletak dilantai paling atas dengan pemandangan yang menarik. Sky Terrace Bar juga menjual dan menyediakan berbagai minuman beralkohol (*cocktail*) seperti Sekar Ayu, Tangi, Jegeg Bulan,

Bagus Bali, Watermelon Mint dan lainnya. Minuman tidak beralkohol (mocktail) seperti Tanasunrise, Berrymint, Bianglala, Passion Mojito dan lainnya. Salah satu minuman beralkohol (cocktail) yang banyak disukai dan dipesan oleh tamu yaitu Sekar Ayu, karena minuman ini berbahan dasar arak dan bunga kecombran, selain itu Sekar Ayu memiliki sensasi rasa yang menghangatkan di tenggorokan dan memiliki aroma khas yang berasal dari bunga kecombrang.

Sekar Ayu merupakan salah satu minuman beralkohol (cocktail) yang paling banyak dipesan oleh tamu di Sky Terrace Bar setiap harinya terdapat kurang lebih 20 orang tamu memesan Sekar Ayu dan 10 orang tamu memilih untuk memesan minuman mocktail. Minuman cocktail ini terbuat dari bunga kecombrang yang ditumbuk (muddling) hingga mengeluarkan aroma yang khas dari bunga kecombrang kemudian ditambahkan dengan arak (sajeng tamian), tangerine juice, vanilla syrup, lime juice. Sekar Ayu memiliki rasa asam dan sedikit pedas yang merupakan rasa khas dari bunga kecombrang dan campuran lime juice, selain itu Sekar Ayu juga dapat menghangatkan badan karena terdapat campuran arak (sajeng tamian). Sekar Ayu dihidangkan menggunakan Martini Glass dengan kelopak bunga kecombrang sebagai garnish. Perpaduan dari bahan-bahan tersebut menghasilkan warna yang menarik dari minuman ini sehingga banyak tamu yang tertarik untuk mencoba minuman Sekar Ayu. Selain karena rasa dan warna dari Sekar Ayu penamaan minuman yang unik dengan menggunakan Bahasa Bali membuat tamu tertarik untuk mencoba minuman tersebut.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik membahas Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Balinese Cocktail Sekar Ayu oleh Bartender pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan Sekar Ayu oleh Bartender Pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud?
2. Apasajakah hambatan pada pembuatan Sekar Ayu Oleh Bartender Pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud dan bagaimanakah cara mengatasinya?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penulisan**

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Sekar Ayu Oleh Bartender Pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan**

Tujuan Penulisan Tugas Akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pembuatan Sekar Ayu Oleh Bartender Pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud.

b. Menjelaskan hambatan pada pembuatan Sekar Ayu Oleh Bartender Pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort.

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

a. Mahasiswa

1) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Sekar Ayu Oleh Bartender Pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang Food and Beverage Service.

2) Menjadi masukan dan saran bagi Politeknik Negeri Bali mengenai pembuatan Sekar Ayu Oleh Bartender Pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud.

c. Bagi Perusahaan

1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Sekar Ayu.

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Sekar Ayu.

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

##### 1. Metode Pengumpulan Data

Dalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yaitu sebagai berikut:

###### a. Observasi

Penulis melakukan pengamatan secara langsung kepada bartender pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud dan terlibat dalam pembuatan Sekar Ayu. Sebutkan apa saja yang diobservasi, misalnya bahan yang digunakan, prosedur membuatnya, dll.

###### b. Wawancara

Wawancara yaitu teknik pengumpulan data dengan bertanya langsung kepada responden atau narasumber kemudian jawab-jawaban dicatat. Penulis melakukan wawancara dengan bartender, supervisor, bar manager guna mendapatkan penjelasan langsung tentang segala sesuatu yang berkaitan dengan pembuatan Sekar Ayu Oleh Bartender Pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud.

###### c. Studi Kepustakaan

Penulis mempelajari literature dan referensi sebagai landasan membahas dan menganalisis masalah mengenai Pembuatan Sekar Ayu Oleh Bartender Pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud.

##### 2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penulis menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan cara memaparkan dan menjelaskan mengenai tahap-tahapan dalam pembuatan Sekar Ayu Oleh Bartender Pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud dan mengungkapkan hambatan apasajakah pada pembuatan Sekar Ayu.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian diatas tentang pembuatan Sekar Ayu oleh Bartender pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

##### 1. Pembuatan Sekar Ayu

###### a. Tahap persiapan

Tahap persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman Sekat Ayu dengan maksimal sesuai dengan yang diharapkan. Tahap persiapan dibagi nebjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan, persiapan bahan minuman.

###### b. Tahap pembuatan

Bartender mencincang bunga kecombrang dimasukan kedalam shaker lalu ditambahkan dengan lime juice, syrup vanilla, tangerine juice, arak, foamee dan dikocok ( shaking ). Setelah tercampur rata, tuangkan kedalam martini glass kemudian ditambahkan dengan garnish.

###### c. Tahap akhir

Minuman Sekar Ayu disajikan dalam martini glass yang ditambahkan dengan garnish kelopak bunga kecombrang.

2. Hambatan-hambatan dan cara mengatasi hambatan dalam pembuatan minuman Sekar Ayu :
  - a. Kurangnya bahan minuman yang terjadi karena terbatasnya persediaan bahan maupun keterlambatan datangnya bahan yang dipesan sehingga dapat memperlambat pembuatan minuman. Hambatan yang terjadi dapat diatasi dengan berkoordinasi dengan staf *purchasing* dalam pemesanan bahan minuman, sehingga nantinya bahan minuman datang tepat waktu. *Bartender* diharapkan untuk melakukan pengecekan setiap hari atau setiap *shif* terutama bahan yang mudah busuk seperti bunga kecombrang dan bahan yang kadaluarsa seperti *syrup vanilla*, *lime juice*, *tangerine juice* agar kualitas dan kebersihan bahan minuman tetap terjamin dan berkualitas.
  - b. Rasa minuman biasanya sering terjadi jika ada tamu yang memesan minuman yang sama namun rasa nya berbeda dari minuman yang pertama. Cara mengatasi hal ini *Bartender* dikarenakan agar mengikuti resep dan cara pembuatan yang sesuai dengan buku resep yang ada. Selain itu rasa minuman yang berbeda juga disebabkan karena factor dari kualitas bahan yang di pakai, maka sebelum memulai oprasional seorang *Bartender* harus mengecek semua bahan yang ad di bar supaya tidak ada bahan yang busuk maupun kadaluwarsa.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman dan penganatan penulis alami selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini diTanadewa Resort Spa Ubud guna meningkatkan



kinerja hasil produksi, kinerja staf, dan proses pengolahan. Penulis mempunyai beberapa saran, yaitu:

1. Selama melakukan pengamatan, Saya merasakan perbedaan rasa minuman satu jenis minuman dalam pembuatan minuman antar staf, untuk menghindari perbedaan tersebut sebaiknya semua staf harus melakukan pelatihan secara rutin atau berkala agar saat meracik minuman sesuai dengan resep yang telah ditetapkan.
2. Dalam pembuatan minuman, agar tidak mengurangi kualitas minuman yang dihasilkan, perlu diadakan pengecekan kondisi bahan – bahan yang akan digunakan sebelum melakukan oprasional.
3. Meningkatkan koordinasi dengan staf purchasing dalam pengorderan bahan minuman, sehingga bahan minuman selalu teredia dan tidak kekurangan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Alfabeta.
- Brown. (2018). *The Art of Mixology: Classic Cocktails and Curious Concoctions*. Chronicle Books.
- Candra, M. R., Sasminto, A., & Mandaka, M. (2019). Sunrise Hotel Resort In Bandungan. *Journal of Architecture* 5.5.
- Chair, Meirina, I., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Managemen*. Depok Kencana.
- KBBI. (2021). *Arti Pembuatan di Kamus Besar Bahasa Indonesia*.
- Kusuma, H. A., & Ismail, H. (2019). *Audit Operasional Terhadap Aktivitas Front Office di Hotel X Tahun 2016*. Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie, Jakarta.
- Larasati, S. (2016). *Excellent Hotel Operation*. Ekuilibria.
- Marsum Widjodo Atmodjo, H. (2002). *Bar, minuman dan pelayanannya / H. Marsum Widjojo Atmodjo*. Yogyakarta : Andi, 2002.
- Mertayasa. (2012). *Food and Beverage Departement*. Respository Unmuh Jember.
- Pramita, I. A. P. M., & Parma, I. P. G. (2020). Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel Four Points by Sheraton Bali Seminyak. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 69–77.
- Schroeder, R. G., & Meyer, G. S. (2021). *Operations Management in The Supply Chain: Decisions and Cases (7th Edition)*. McgrawHill Education.
- Thomas, J. (1862). *How to Mix Drinks*. Dick & Fitzgerald.
- Wiantara, I. G. N. (2016). *Bartending & Mixology*. Andi.

