

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCKTAIL TROPICAL GINGER
OLEH BARTENDER DI POOL BAR
TANA DEWA RESORT & SPA UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Adi Widiana
NIM. 2115823297

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANAR
2024

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COCKTAIL TROPICAL GINGER
OLEH BARTENDER DI POOL BAR
TANA DEWA RESORT & SPA UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Adi Widiana
NIM. 2115823297**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCKTAIL TROPICAL GINGER OLEH BARTENDER DI POOL BAR TANA DEWA RESORT & SPA UBUD

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Adi Widiana
NIM. 2115823297**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCKTAIL TROPICAL GINGER OLEH BARTENDER DI POOL BAR 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
Pada Koordinator Program Studi

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



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

Mengerahui
Koordinator Program Studi D III Perhotelan,
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCKTAIL TROPICAL GINGER OLEH BARTENDER DI POOL BAR 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
NIP.

Mengerahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



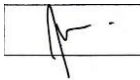


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.,M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCKTAIL TROPICAL GINGER OLEH BARTENDER DI POOL BAR 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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Kadek Adi Widianana
NIM : 211583297
Program Studi : DIII Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN COCKTAIL TROPICAL GINGER OLEH BARTENDER DI POOL BAR TANA DEWA 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 Kadek Adi Widianana

NIM : 211583297

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN COCKTAIL TROPICAL GINGER OLEH BARTENDER DI POOL BAR TANA DEWA RESORT & SPA UBUD ini dengan baik dan tepat pada waktunya.

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 sudah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali pada Jurusan Pariwisata.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali pada Jurusan Pariwisata.
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 Politenik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng selaku Koordinator Program Studi D3 Perhotelan, yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh

pendidikan di Politeknik Negeri Bali pada Jurusan Pariwisata Prodi D-III Perhotelan

5. Made Alus Dharma Negara, S. Pd, M. Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar. Yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar
6. I Putu Krisna Arta Widana, S.ST., M.Par.selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Gilang Ramadan, S.Pd., M.Tr.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Ni Putu Utami selaku Human Resource departement dan I Wayan Sujarpa Arimbawa selaku management service di Tana Dewa Resort & Spa yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Tana Dewa Resort & Spa untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Seluruh Staff Tana Dewa Resort & Spa yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Tana Dewa Resort & Spa untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak I Wayan Suparta dan I Made Sulasmi, 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, dukungan moral, 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 ketidak sempurnaan. 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, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
TUGAS AKHIR.....	ii
TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel.....	8
B. Pengertian Restoran	9
C. Pengertian Bar	10
D. Peralatan Bar (<i>Bar Utensils</i>)	12
E. Pengertian Bartender.....	13
F. Pengertian Minuman	15
G. Tropical Ginger	17
H. Pengertian Pembuatan.....	17
BAB III GAMBARAN UMUM HOTEL	18
A. Lokasi dan Sejarah Hotel Tana Dewa Resort & Spa	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel Tana Dewa Resort & Spa	20
C. Struktur Organisasi Tana Dewa Resort & Spa.....	25
BAB IV PEMBAHASAN.....	30

A. Pembuatan Cocktail Tropical Ginger Oleh Bartender di Pool Bar Tanadewa Resort & Spa Ubud.....	31
B. Hambatan yang Dihadapi dan Cara Mengatasi Pada Pembuatan minuman Tropical Ginger Oleh Bartender Di Pool Bar Tanadewa Resort & Spa.....	41
BAB V PENUTUP.....	45
A. Simpulan	45
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Tana Dewa Resort & Spa Ubud.....	18
Gambar 3. 2 Sky Siute Room Tana Dewa Resort & Spa Ubud.....	20
Gambar 3. 3 Courtyard Pool Villa Tana Dewa Resort & Spa Ubud.....	21
Gambar 3. 4 <i>Tana Dewa Suite</i> Tana Dewa Resort & Spa Ubud.....	21
Gambar 3. 5 Grand Suite Tana Dewa Resort & Spa Ubud.....	22
Gambar 3. 6 <i>Specia Of The Month</i> Tana Dewa Resort & Spa Ubud	22
Gambar 3. 7 <i>Stowbery Crush</i> Tana Dewa Resort & Spa Ubud	23
Gambar 3. 8 Spa Tana Dewa Resort & Spa Ubud.....	24
Gambar 3. 9 Struktur Organisasi Tana Dewa Resort & Spa Ubud.....	26
Gambar 3. 10 Struktur Organisasi Food & Beverage service.....	27
Gambar 4. 1 Persiapan Diri Tanadewa Resort & Spa Ubud	32
Gambar 4. 2 <i>Cutting Board</i>	33
Gambar 4. 3 <i>Knife</i>	33
Gambar 4. 4 <i>Shaker</i>	34
Gambar 4. 5 <i>Muddle</i>	34
Gambar 4. 6 <i>Jigger</i>	35
Gambar 4. 7 <i>Long Bar Spoon</i>	35
Gambar 4. 8 stainer.....	35
Gambar 4. 9 Old Fashoined Glass.....	36
Gambar 4. 10 Buah jahe (<i>ginger</i>).....	36
Gambar 4. 11 <i>Vibe Tripe Sec</i>	37
Gambar 4. 12 Vibe Rum.....	37
Gambar 4. 13 Ginger syrup.....	38
Gambar 4. 14 <i>Lime juice</i>	38
Gambar 4. 15 <i>Ice tube</i>	39
Gambar 4. 16 <i>Cocktail Tropical Ginger</i>	41

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Bahan Tropical Ginger	39
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Area Pool Bar

Lampiran 2: Menu di Pool Bar

Lampiran 3: Pada Saat Melakukan *Shaker*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan pulau yang terletak di Indonesia, Bali dikenal dengan pariwisata dan budayanya yang menakjubkan sehingga banyak wisatawan wisatawan asing yang ingin berkunjung ke Bali serta menginap di Bali. Bali juga banyak dikenal dengan adat istiadatnya seperti: upacara ngaben, pawai ogoh ogoh dan tarian barong yang ada di Bali dan gambelan gambelan yang sangat menarik untuk wisatawan, sehingga Bali sangat berpengaruh penting bagi sektor ekonomi.

Hotel adalah suatu bangunan yang di dalamnya terdapat banyak kamar yang disewakan untuk tempat menginap. Selain tempat penginapan, biasanya hotel juga memiliki layanan lainnya seperti tempat makan dan minum, tempat pertemuan, spa, pijat, kolam renang, gym, dan lain-lain. Hotel seringkali digunakan sebagai tempat menginap oleh mereka yang melakukan perjalanan dari suatu kota ke kota lainnya. Hotel memiliki berbagai *department*, yang di mana setiap *department* memiliki hubungan yang saling membutuhkan dan saling bekerjasama dalam memberikan pelayanan untuk memuaskan tamu.

Tanadewa Resort & Spa Ubud merupakan *resort* bintang 4 yang berlokasi di Jalan Padang Getas, Singakerta, Ubud. Tanadewa Resort & Spa Ubud memiliki 39 kamar dengan 4 tipe kamar yang berbeda yaitu, *Sky Suite room*, *Courtyard Pool Villa*, *Tanadewa Suite*, dan *Tanadewa Grand Suite* yang dilengkapi dengan

fasilitas pendukung lainnya serta pemandangan yang berbeda-beda di setiap tipe kamar. Tanadewa Resort & Spa Ubud memiliki satu Restoran yang bernama Tanarasa Restaurant yang didampingi dengan bar, selain itu Tana Dewa Resort & Spa Ubud juga memiliki sky bar atau *sky terrance*, pool bar dan juga spa.

Food & Beverage Service yaitu departemen yang bertugas atau menyajikan makanan dan minuman pada konsumen. Food and Beverage Department dibagi menjadi dua, yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. 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. Tanadewa Resort & Spa Ubud memiliki 3 jenis bar yaitu: *tana rasa bar*, *sky terrance* dan *pool bar*

Pool bar adalah bar yang terletak di paling bawah hotel yang berdampingan dengan kolam renang dan juga kitchen. Pool bar juga menyediakan atau menjual minuman beralkohol (*cocktail*) dan non beralkohol (*mocktail*) dan berbagai makanan, minuman beralkohol (*cocktail*) yang di jual di pool bar, yaitu watermelon mint, tangi, tropical ginger, campuan, bianglala, dan lainnya, sedangkan minuman non beralkohol (*mocktail*) yang dijual di *pool bar*, yaitu *berry mint*, *tana sunrice*, *possion mojito*, *ginger lime separking* dan lainnya, dan

salah satu minuman yang disukai oleh tamu atau sering dipesan oleh tamu adalah minuman *cocktail*, yaitu *tropical ginger*.

Tropical Ginger adalah salah satu minuman beralkohol (*cocktail*) yang ada di Tanadewa Resort & Spa Ubud. Minuman ini banyak diminati oleh tamu karena penjualannya menggunakan *happy hour*, yaitu beli 2 gratis 1 untuk *cocktail*. Bahan utamanya ialah menggunakan jahe (*Ginger*) dimana jahe di-*muddler* terlebih dahulu lalu dicampurkan dengan minuman seperti *vibe rum*, *vibe triple sec*, *posion pure*, *ginger sirup*, *lime*, lalu di-*shaking* dan di-*strainer* saat penyajiannya dengan menggunakan *glass old fashioned* dan ditambahkan *garnis* seperti *dry garnis* ginger dan daun *mint*. Minuman *tropical ginger* memiliki rasa yang *strong* dan hangat di tenggorokan ketika saat meminumnya karena dari bahan jahe tersebut.

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis tertarik untuk mengangkat Judul Tugas Akhir yang berjudul Pembuatan *Cocktail Tropical Ginger* oleh Bartender di Pool Bar Tanadewa Resort & Spa Ubud.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan *cocktail Tropical Ginger* oleh bartender di Tana Dewa Resort & Spa Ubud?
2. Apa sajakah hambatan dan cara mengatasinya dalam pembuatan *cocktail Tropical Ginger* oleh bartender di Tana Dewa Resort & Spa Ubud?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Adapun tujuan dan kegunaan yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Tropical Ginger oleh Bartender di pool bar Tanadewa Resort & Spa Ubud.

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mendeskripsikan pembuatan Tropical Ginger oleh bartender di Tana Dewa Resort & Spa Ubud
- b. Untuk menjelaskan hambatan apa saja yang dihadapi dalam pembuatan Tropical Ginger oleh bartender di Tana Dewa Resort & Spa Ubud dan cara mengatasi hambatan tersebut

2. Kegunaan

Kegunaan yang didapatkan dari penulisan tugas akhir adalah untuk:

- 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, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage service*
 - 2) Meningkatkan kemampuan, wawasan, pengetahuan mengenai dunia pariwisata secara praktik maupun teori yang diajarkan di tempat PKL maupun kampus.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan dalam Bidang *Food and Beverage Service*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang Pembuatan Cocktail Tropical Ginger.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Pihak hotel mendapatkan tambahan tenaga kerja untuk menjalankan kegiatan operasional di hotel sehingga semua pekerjaan dapat berjalan dengan lancar.
- 2) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan Pembuatan Cocktail Tropical Ginger.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode dan pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Dalam pembuatan tugas akhir penulis mendapatkan hasil observasi selama 6 bulan di bagian minuman yaitu:

bagaimana langkah langkah untuk mencampurkan minuman *cocktail* dan metode yang di gunakan saat pembuatan minuman *cocktail*.

b. Metode Wawancara

Metode Wawancara adalah cara pengumpulan data dengan cara bertanya langsung kepada staf atau senior dan mencatat hal-hal yang penting mengenai Pembuatan Cocktail Tropical Ginger. Penulis melakukan wawancara dengan bartender, guna mendapatkan penjelasan langsung mengenai Pembuatan Cocktail Tropical Ginger di Tanadewa Resort & Spa Ubud.

c. Studi Kepustakaan

Dalam menulis tugas akhir juga bisa menggunakan studi kepustakaan dimana pengumpulan data dilalihkan melalui membaca majalah, naskah, juga berbagai literatur atau laporan yang sudah ada. Dimanfaatkan dengan baik sehingga hasil penelitian lebih terjamin dalam pembuatan tugas akhir.

b. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik yang digunakan yaitu analisis data deskriptif, dengan memaparkan dan menguraikan langkah data yang didapat mengenai proses pembuatan cocktail tropical ginger dan cara mengatasi hambatan yang ditemukan.

c. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis Data

Adapun teknik penyajian yang digunakan penulis yaitu:

- a. Metode informal yaitu penyajian hasil analisis dengan menggunakan kata-kata bisa disebut juga dengan penyajian data narasi atau kalimat.

- b. Metode formal yaitu penyajian hasil analisis yang penyajiannya menggunakan lambang-lambang, tabel, grafik atau diagram.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan Cocktail Tropical Ginger Oleh Bartender Di Pool Bar Tanadewa Resort & Spa Ubud penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Cocktail Tropical Ginger:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman Cocktail Tropical Ginger dengan maksimal sesuai dengan yang diharapkan. Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan bahan minuman.

b. Tahap pembuatan

Bartender menumbuk (*muddling*) buah jahe (*ginger*) lalu campurkan minuman seperti *Vibe Tripec sec*, *vibe rum*, *ginger syrup*, dan *lime juice*, lalu isikan sedikit es batu kedalam shaker lalu dikocok (*shaking*) sebentar agar semua bahan tercampur rata. Kemudian bartender menuangkan semua bahan yang sudah di campurkan ke dalam gelas *old fashioned* dengan menggunakan *strainer* agar ampas dari jahe yang di tumbuk tidak ikut tercampur.

c. Tahap penyajian

Minuman Cocktail Tropical Ginger disajikan dalam *old fashioned glass* yang ditambahkan dengan garnish dari potongan buah jahe (*ginger*) dan sepucuk daun *mint*.

2. Hambatan-hambatan dan cara mengatasi hambatan dalam pembuatan Cocktail Tropical Ginger:

a. Kurangnya Daya Ingat

Dalam pembuatan minuman cocktail tentunya harus tau dan ingat resep resep yang sudah tertera di dalam menu. Untuk mempelajari atau mengingat resep - resep yang akan di gunakan dalam pembuatan minuman coctail sebaiknya seorang bartender bisa mencatat semua resep - resep yang akan di gunakan dan menempelkannya di dinding atau di area bar agar mudah untuk di lihat oleh seorang bartender itu sendiri

b. *Shaking* yang Benar

Dalam pembuatan minuman *cocktail*, terutama saat melakukan *shaking*, sering kali mengalami kesulitan dalam menguasai teknik *shaking* yang benar. *Shaking* yang kurang tepat dapat mempengaruhi tekstur dan rasa dari minuman. Untuk mengatasi masalah dalam menguasai teknik *shaking* yang benar, seorang bartender dapat melakukan beberapa langkah seperti Latihan Rutin, Lakukan latihan *shaking* secara rutin untuk memperbaiki teknik, latihan ini bisa dilakukan di luar jam operasional untuk menghindari gangguan pelayanan.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis alami selama pengumpulan Tugas Akhir ini, maka penulis mempunyai beberapa saran bagi hotel yaitu:

- a. Sebaiknya pihak hotel menetapkan pekerjaan staf seperti khusus di bagian bar, *waiter* agar dapat melaksanakan tugas dan tanggung jawab yang maksimal.
- b. Meningkatkan koordinasi dengan staf *purchasing* dalam pengorderan bahan minuman, sehingga bahan minuman selalu tersedia dan tidak kekurangan.
- c. Selalu menjaga kebersihan, kerapian, dan kenyamanan area kerja di bar agar dapat melakukan pekerjaan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, R. (2019). Definisi dan peran bar dalam industri pariwisata. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 10(2), 45–60.
- Brown, C., & Johnson, D. (2019). The role of hotels as social and business hubs. *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 7(2), 87–102.
- Chen, X., & Wang, Y. (2020). The definition and role of restaurants in the hospitality industry. *International Journal of Hospitality Management*, 25(3), 201–215.
- Darma, I. M., & Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Paramita.
- Kim, G., et al. (2022). The evolution of the concept of hotels in the digital age. *International Journal of Hospitality Management*, 18(4), 321–335.
- Kim, J., & Choi, S. (2021). Restaurants as tourist attractions: A review of the literature. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 8(1), 45–58.
- Mertayasa. (2012). *Food and Beverage Departement*. Respository Unmuh Jember.
- Putra, A. (2020). Profesi bartender dalam industri perhotelan. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 8(2), 123–135.
- Schroeder, R. G., & Meyer, G. S. (2021). *Operations Management in The Supply Chain: Decisions and Cases (7th Edition)*. McgrawHill Education.
- Setiawan, E. (2021). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. Digital Ocean.
- Smith, A., & Jones, B. (2021). Hospitality Management. *Journal of Hospitality Management*, 15(3), 201–215.
- Susanto, B. (2021). Peran bartender dalam pelayanan restoran. *Jurnal Ilmiah Manajemen Pariwisata*, 5(1), 45–57.
- Wiantara. (2016a). *Pengertian minuman atau Beverage itu sendiri adalah setiap cairan yang boleh di minum atau drinkable liquid, kecuali obat-obatan*. 6(2), 45–55.
- Wiantara, I. G. N. (2016). *Bartending & Mixology*. Andi.
- Wibowo, A. B. (2020). Peran sosial bar sebagai tempat pertemuan informal. *Masyarakat, Kebudayaan Dan Politik*, 15(3), 201–215.