

TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PEMBUATAN MARGARITA
OLEH BARTENDER SKY TERRACE BAR
DI TANADEWA RESORTS AND SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

KADEK KRISNA MAHARDIKA

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

TUGAS AKHIR
PROSEDUR PEMBUATAN MARGARITA
OLEH BARTENDER SKY TERRACE BAR
DI TANADEWA RESORTS AND SPA



POLITEKNIK NEGERI BALI

KADEK KRISNA MAHARDIKA
2115823286

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

PROPOSAL TUGAS AKHIR
PROSEDUR PEMBUATAN MARGARITA
OLEH BARTENDER SKY TERRACE BAR
DI TANADEWA RESORTS AND SPA

Tugas akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di program studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

KADEK KRISNA MAHARDIKA
2115823286

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN MARGARITA OLEH BARTENDER SKY TERRACE BAR DI TANADEWA RESORTS AND SPA

Tugas akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua

Jurusan Pariwisata Perhotelan Politeknik Negeri Bali

Pada Jumat, 19 Juli 2024

Pembimbing I



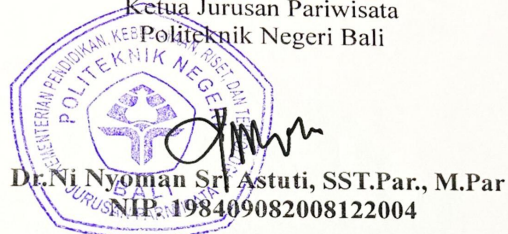
I Gde Agus Jaya Sadguna, S.ST.Par., M.Par Ni Putu Erna Surim Virnayanthi, SE.,M.Pd
NIP. 198502102014041001

Pembimbing II



NIP. 198208312009032010

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN MARGARITA OLEH BARTENDER SKY TERRACE BAR DI TANADEWA RESORTS AND SPA

Tugas akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua

Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri


Bali Pada Jumat, 19 Juli 2024

Pembimbing I



I Gde Agus Jaya Sadguna, S.ST.Par., M.Par
NIP.198502102014041001

Pembimbing II



Ni Putu Erna Surim Virnayanthi, SE., M.Pd
NIP.198208312009032010

Mengetahui

Ketua Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



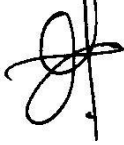


Kadek DWI Pradnyani Nivianti, S.Pd., M.Eng
NIP.199011112022032009

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN MARGARITA OLEH BARTENDER SKY TERRACE BAR DITANADEWA RESORTS AND SPA

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

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Gde Agus Jaya Sadguna, S.ST.Par., M.Par NIP. 198502102014041001	
Anggota	Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par NIP.	
Anggota	Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum NIP.	

Mengetahui,
Ketua Program Studi D3-III Perhotelan



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd. M.Eng
NIP.1990111120220320

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Kadek Krisna Mahardika

Nim 2115813286

Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**PROSEDUR PEMBUATAN
MARGARITA
OLEH BARTENDER SKY
TERRACE BAR DITANADEWA
RESORTS AND SPA**

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 :Kadek Krisna Mahardika

NIM 2115823286

PS : D-111 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 “Prosedur Pembuatan Margarita Oleh Bartender Di Tanadewa Resorts And Spa” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan minuman iced lemon oleh bartender di Tanadewa Resorts And Spa.

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 atas kesempatan yang diberikan kepada penulis untuk menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, STT.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di 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 Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
5. I Gde Agus Jaya Sadguna, S.ST.Par., M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Ni Putu Erna Surim Virnayanthi, SE.,M.Pd, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Semua staff di Tanadewa Resorts And Spa yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dan membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di jurusan pariwisata.
8. Orang tua, keluarga dan teman-teman yang telah memberikan motivasi, semangat, serta dukungan kepada penulis.

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.

Gianyar, 04 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	13
A. Latar Belakang.....	13
B. Rumusan Masalah.....	15
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	16
D. Metode Penulisan.....	17
BAB II LANDASAN TEORI.....	20
A. Hotel.....	20
B. <i>Food & Beverage Departemen</i>	27
C. Bar.....	29

D.	Jenis Jenis Minuman.....	31
E.	Definisi dan Kualifikasi Bartender.....	34
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....		36
A.	Lokasi dan Sejarah Tanadewa Resorts And Spa.....	36
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Tanadewa Resorts And Spa.....	39
C.	Struktur Organisasi Tanadewa Resorts And Spa.....	46
BAB IV PEMBAHASAN.....		49
BAB V PENUTUP.....		56
DAFTAR PUSTAKA.....		58
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar.....	22
Tabel 3.2 Restaurant Dan Bar.....	24
Tabel 3.3 Bahan dan Takaran.....	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo.....	19
Gambar 3.2 Lokasi Tanadewa Resorts And Spa.....	20
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Tanadewa Resorts And Spa.....	29
Gambar 3.4 Struktur Organisasi Food & Beverage Service Department.....	30

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanadewa Resort & Spa adalah resort yang berfokus pada pengalaman tamu yang intim dan arsitektur kontemporer Balinese. Resort ini menawarkan villa-villa spasios dan nyaman, kolam renang, dan spa. Resort ini terletak di Ubud, Bali, dan memiliki properti yang dekat dengan pantai Jimbaran. Tanadewa Resort & Spa sangat dipercaya sebagai resort yang menawarkan pengalaman tamu yang tepat dan nyaman di Bali.

Department yang ada di Tanadewa Resort & Spa Ubud adalah Food and Beverage Department, Housekeeping Department, Front Office Department, Finance Department, Human Resources Department. Food and Beverage Departement adalah salah satu departemen dalam hotel yang bertugas dan bertanggung jawab dalam hal penyediaan (production), pelayanan (service) makanan dan minuman untuk tamu-tamu yang menginap. juga tamu-tamu dari luar hotel yang menginginkan makanan dan minuman dari hotel, seperti pesta pernikahan (wedding party), dan rapat-rapat dinas (convention). Housekeeping Department adalah salah satu departmen hotel yang bertanggung jawab untuk menjaga kebersihan kamar, perawatan, dan keindahan tata ruang hotel. Front Office Department adalah salah satu departmen yang ada di hotel yang bertanggung jawab atas pelayanan terhadap tamu. Finance Department adalah salah departemen yang berfokus pada pengelolaan sumber daya keuangan

perusahaan. Peran utama dari departemen keuangan adalah mengelola arus kas, pengambilan keputusan investasi, dan memastikan kesehatan finansial perusahaan. Human Resources Department adalah bagian yang sangat penting dari suatu perusahaan, yang bertugas untuk mengatur segala sesuatu yang berhubungan dengan tenaga kerja.

Tanadewa Resorts And Spa memiliki beberapa outlet yaitu : Tanarasa Restaurant yaitu menawarkan *a'la carte* menu dimana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri. Pool Bar menawarkan banyak jenis minuman dan makanan dengan menawarkan *alacarte* menu. Sky Terrace Bar menawarkan berbagai jenis minuman yang disajikan di bar tersebut, seperti *beer, wine, spirit, mocktail* dan minuman dingin.

Margarita adalah koktail yang menyegarkan yang terkenal karena dengan perpaduan sempurna antara rasa asam dan asin. Minuman klasik ini biasanya terdiri dari tequila. Tequila adalah jenis minuman keras dari agave meksiko, tequila memiliki kadar alkohol sebanyak 40 persen. minuman beralkohol dan perasan jeruk nipis, yang menarik dari minuman ini yaitu dengan memiliki cita rasa tersendiri dari minuman margarita ini. Alasan penulis memilih Judul Margarita ini yaitu Margarita adalah salah satu minuman yang sangat diminati oleh para tamu yang menginap. Margarita ini memiliki keunikan tersendiri dari jenis minuman lainnya.

Penulis menggunakan referensi berdasarkan Tugas Akhir yang telah dibuat oleh kakak kelas terdahulu atas nama I Komang Putra Restu Satvika (2022), yaitu "*Pembuatan Classic Margarita Oleh Bartender Di Anantara Seminyak*

Bali". Persamaan dengan tugas akhir yang saat ini penulis buat terletak pada pembahasan pembuatan minuman Margarita. Perbedaan Tugas Akhir yang saat ini penulis buat terletak pada tempat penelitian.

Referensi kedua berdasarkan Tugas Akhir yang telah dibuat oleh kakak kelas terdahulu atas nama I Kadek Dwi Arpa Saputra (2023), yaitu "*proses pembuatan Classic Margarita Cocktail oleh Bartender di Novotel Bali Nusa dua & Residence*". Persamaan dengan tugas akhir yang saat ini penulis buat terletak pada pembahasan pembuatan minuman Margarita. Perbedaan Tugas Akhir yang saat ini penulis buat terletak pada tempat penelitian.

Berkaitan dengan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik yang akan dibahas dalam Tugas Akhir dengan judul "Prosedur Pembuatan Minuman Margarita Oleh Bartender di Tanadewa Resorts And Spa".

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 prosedur pembuatan minuman Margarita oleh Bartender di Tanadewa Resorts And Spa?
2. Apa saja kendala yang dihadapi saat membuat Margarita oleh Bartender di Tanadewa Resorts And Spa dan solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul prosedur pembuatan minuman Margarita oleh bartender di Tanadewa Resorts And Spa adalah sebagai berikut :

1. Tujuan

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

- a. Mendeskripsikan prosedur pembuatan minuman Margarita oleh Bartender di Tanadewa Resorts And Spa
- b. Menjelaskan kendala apa sajakah yang dihadapi saat membuat Margarita oleh Bartender di Tanadewa Resorts And Spa

2. Manfaat

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

- a. Mahasiswa
 - 1) Penulisan ini merupakan salah satu syarat dalam mencapai kelulusan pendidikan Diploma III Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Untuk mengetahui secara detail tentang prosedur pembuatan minuman Margarita oleh bartender di Tanadewa Resorts And Spa.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Dengan adanya penulisan ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan bacaan atau refrensi bagi mahasiswa, juga untuk memperluas

pengetahuan adik kelas mengenai prosedur pembuatan minuman Margarita oleh bartender di Tanadewa Resorts And Spa.

- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan minuman Margarita oleh bartender di Tanadewa Resorts And Spa.

c. Perusahaan

- 1) Dengan adanya penulisan ini diharapkan mampu memberikan sumbangan pikiran untuk mempertahankan rasa minuman menggunakan takaran yang tepat.
- 2) Bisa mengambil solusi yang tepat bagi perusahaan berdasarkan hambatan pada saat pembuatan minuman Margarita oleh bartender di Tanadewa Resorts And Spa.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Sub-bab ini berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode wawancara, observasi maupun kepustakaan.

a. Metode Observasi

Dalam pembuatan tugas akhir ini penulis menggunakan metode observasi yaitu dengan melakukan pengamatan dan mencatat semua dan yang diperlukan dalam metode penulisan ini serta ikut terlibat langsung dalam

pembuatan minuman Margarita oleh bartender di Tanadewa Resorts And Spa.

b. Metode Wawancara

Metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab kepada narasumber terkait. Contoh metode wawancara yang dilakukan adalah mengadakan tanya jawab bersama I Putu Indra Mayuda selaku Captain, mengenai pembuatan minuman Margarita oleh bartender di Tanadewa Resorts And Spa.

c. Studi Kepustakaan

Metode pengumpulan data dengan mengumpulkan mencari dan membaca buku-buku yang berkaitan dengan penanganan minuman.

2. Metode dan Teknik Analisis

Teknik yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap dan menyeluruh data-data atau permasalahan yang didapat selama melakukan *training* di Tanadewa Resorts And Spa.

3. Metode dan penyajian Hasil

Menggunakan metode formal dan informal, Penulis menggunakan metode formal dan informal. Metode formal adalah metode penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data berupa gambar, foto, dan tabel. Metode informal adalah penyajian data dengan dengan cara menyajikan hasil analisis

data dengan kata-kata atau berupa penjelasan yang berkaitan dengan pembuatan minuman Margarita oleh bartender di Tanadewa Resorts And Spa.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

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

1. Pembuatan Margarita

Membuat margarita ini sangat simple dan tetap berkesan mewah. Adapun tahapan-tahapan yang dilakukan oleh seorang bartender di Tanadewa Resort, yaitu:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman Margarita dengan maksimal sesuai dengan yang diharapkan.

b. Tahap pembuatan

Bartender menuangkan tequila, triple sec, perasan jeruk nipis dan dikocok (*shaking*). Setelah tercampur rata, tuangkan kedalam Margarita Glass kemudian ditambahkan garnish.

c. Tahap akhir

Minuman Margarita disajikan dalam Margarita Glass yang ditambahkan dengan garnish irisan jeruk nipis.

3. Hambatan yang dihadapi

Dalam sebuah pekerjaan tentu saja ada hambatan yang mengakibatkan lambatnya proses dari pekerjaan tersebut. Adapun hambatan yang dialami dan cara

mengatasinya dalam pembuatan Margarita oleh Bartender Sky Terrace Bar di Tnadewa Resort & Spa Ubud yaitu:

1. Biasanya sering kurang bahan minuman yang terjadi karena terbatasnya persediaan bahan maupun keterlambatan datangnya bahan yang dipesan sehingga dapat memperlambat pembuatan minuman.
2. Kekurangan glass seperti margarita glass dan martini glass, dikarenakan stock glass khususnya margarita glass dan martini glass sangat sedikit.

B. Saran

Berdasarkan penelitian dari penulis yang telah dilakukan pada saat praktik kerja industri saat proses meneliti proses pembuatan Margarita. Maka disini penulis akan menyarankan atau memberikan solusi yaitu :

1. Dengan berkoordinasi dengan staf purchasing dalam pemesanan bahan minuman, sehingga nantinya bahan minuman datang tepat waktu.
2. Dengan penambahan stock glass supaya kedepannya tidak terjadi kendala saat menjalankan oprasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Tanadewa Resort & Spa Ubud By Cross Collection*. Available at: <https://www.tanadewaubud.com/>.
- Aliyah, Q. (2019) 'Penggunaan gum arab sebagai bulking agent pada pembuatan minuman serbuk instan labu kuning dengan menggunakan metode Foam Mat Drying', *EDUFORTECH*, 4(2).
- Aslamiyah, N. A. A., Anastasia, D. S., & Luliana, S. (2019) 'Metode-metode Pembuatan Minuman Serbuk Instan', *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 6(1).
- Bakhtiar Purkon, D., Kusmiyati, M., Trinovani, E., & Min Fadhilillah, F. (2021) 'Peningkatan Pemahaman dan Keterampilan Mitra Posbindu dalam Pembuatan Minuman Tradisional Herbal sebagai Imunostimulan', *Jurnal Solma*, 10(2), pp. 210–219.
- Derianto, P.S. and Kristiutami, Y.P. (2015) 'Standar Operasional Prosedur Room Service Amaroossa Hotel Bandung', *Jurnal Pariwisata*, 2(1), pp. 15–21. Available at: <https://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/jp/article/view/295>.
- Krestanto, H. (2021) 'Strategi dan Usaha Reservasi untuk Meningkatkan Tingkat Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta', *Media Wisata*, 17(1). Available at: <https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.151>.
- Rahmawati, N., Saati, E. A., & Wachid, M. (2020) 'Studi Pembuatan Minuman Serbuk Ekstrak Mawar Merah dengan Metode Foam Mat Drying', *Food Technology and Halal Science Journal*, 3(1), pp. 88–101.
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016) 'Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food And Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru', *Jurnal Pariwisata*, 12(1), pp. 1–25.
- Soearno (2017) *Front Office Management*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Soearno, A. (2018) *Front Office Management*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Sujatno (2015) *Pencerahan Dibalik Penjara dari Sangkar Menuju Sanggar Untuk Menjadi Manusia Mandiri*. Teraju, Jakarta.
- Sulastiyono (2016) *Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Weigel, M. M., & Armijos, R.X. (2022) 'The Ecuadorian School Food Environment: Association With Healthy and Unhealthy Food and

Beverage Consumption and BMI', *Food and Nutrition Bulletin*, 43(4), pp.439–464.

Widjoyo (2004) *Bar, Minuman, dan Pelayanan, Edisi II*. Yogyakarta: Adi.

Yulianti (2015) 'Analisis Faktor-Faktor Struktur Modal Pada Perusahaan Food and Beverage Di Bursa Efek Indonesia (Bei)', *Jurnal Akuntansi*, 10(2), pp.33–45.

Yulianti, I. (2021) 'Analisis Faktor-Faktor Struktur Modal Pada Perusahaan Food and Beverage Di Bursa Efek Indonesia (Bei) Periode 2017-2019', *Jurnal Akuntansi*, 10(2), pp. 3