

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER  
DI PURI BAR JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Muhammad Akli**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER  
DI PURI BAR JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Muhammad Akli  
NIM. 2115823004**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER DI PURI BAR JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL BALI**

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Muhammad Akli  
NIM.2115823004**

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

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER DI PURI BAR JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL BALI

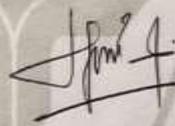
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing  
dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
pada hari, Senin 12 Agustus 2024

Pembimbing I



**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng.**  
NIP. 1990011112022032009

Pembimbing II



**Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum.**  
NIP. 198507152010122002

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

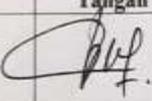


**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par**  
NIP. 198409082008122004

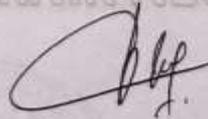
## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER DI PURI BAR JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL BALI

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

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
<b>Ketua</b>	Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng. NIP. 199011112022032009	
<b>Anggota</b>	Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd. NIP. 1989122520220320007	
<b>Anggota</b>	Drs. I Wayan Jendra, M.Ed., Admin. NIP. 196001251988031001	

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



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng.  
NIP. 1990011112022032009



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 : Muhammad Akli

NIM : 2115823004

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**"PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL OLEH  
BARTENDER DI PURI BAR JIMBARAN PURI A BELMOND  
HOTEL 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, 12 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



Muhammad Akli  
NIM. 2115823004

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat Rahmat dan karunianya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan Signature Cocktail Oleh Bartender di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Signature Cocktail Oleh Bartender di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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 kesempatan kepada penulis 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, 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 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. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd.,M.Eng., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan proposal tugas akhir ini.
6. Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan proposal tugas akhir ini.
7. Ibu Nyoman Sumartini, selaku Training Manager di Jimbaran Puri A Belmond Hotel yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
8. Bapak I Gede Sentana, sebagai Food and Beverage Manager di Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan.
9. Seluruh Staff Jimbaran Puri A Belmond Hotel bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Rasnanto Kalapeng dan Nurlaelah, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik di lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, Juli 2024

Penulis



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSAYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>10</b>
A. Pengertian Hotel dan Klasifikasi Hotel.....	10
B. Pengertian Food and Beverage Department .....	12
C. Pengertian Restaurant dan Jenis-jenis Restaurant.....	13
D. Pengertian Bar dan Jenis-jenis Bar.....	17
E. Pengertian Bartender dan Skill Bartender .....	19
F. Pengertian Cocktail .....	21
G. Pengertian Homemade Syrup .....	22
H. Pengertian Pembuatan .....	22
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>23</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan .....	26
C. Struktur Organisasi Perusahaan .....	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>36</b>
A. Penyajian Hasil Observasi .....	36
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	47

<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>50</b>
A. Simpulan.....	49
B. Saran.....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>55</b>



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tabel Kamar .....	26
Tabel 3.2 Tabel Restaurant dan Bar .....	27
Tabel 4.1 Resep Cocktail Segara Jimbaran .....	42
Tabel 4.2 Resep Cocktail Kaleran .....	45



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali .....	23
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.....	30
Gambar 3.3 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i> .....	30
Gambar 4.1 Segara Jimbaran.....	43
Gambar 4.2 Kaleran.....	46



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bahan-bahan Segara Jimbaran.....	56
Lampiran 2 Peralatan Segara Jimbaran.....	56
Lampiran 3 Bahan-bahan Kaleran .....	57
Lampiran 4 Peralatan Kaleran .....	57



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menyediakan jasa penginapan, penyediaan makanan dan minuman, serta pelayanan lain yang mudah diakses. Hotel di Bali mengambil langkah-langkah beberapa cara untuk meningkatkan hunian kamar seperti meningkatkan kualitas pelayanan, peningkatan keamanan, serta menambah fasilitas hotel agar tamu merasa nyaman pada saat menginap di hotel.

Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali adalah hotel bintang 5 terletak di kawasan pantai Jimbaran Jalan Yoga Perkanti Jimbaran. Hotel ini didirikan pada tahun 1981. Pada tahun 2014 Orient Express mengubah nama mereknya. Jimbaran Puri A Belmond Hotel memiliki beberapa departemen untuk memberikan pelayanan maksimal kepada tamu. Departemen-departemen tersebut meliputi, *Front Office Department, Housekeeping Department, Food & Beverage Department, Accounting Department, Sales and Marketing Department, Engineering Department, Security Department, serta Human Resource Department.*

*Food & Beverage Department* merupakan satu departemen yang ada di Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali yang berperan dalam melayani tamu yang akan bersantap baik di restoran atau bar. *Food & beverage department* terbagi menjadi 2 divisi yaitu *food & beverage product* dan *food & beverage service*. *Food & beverage product* bertanggung jawab dalam mempersiapkan dan memproduksi makanan sampai siap dihidangkan kepada tamu. Sedangkan *food & beverage*

*service* bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman kepada tamu. Salah satu bidang yang dimiliki *Food & Beverage Service* adalah bar.

*Food and beverage service* adalah departemen yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang dikelola secara profesional dan bersifat komersial dengan tujuan untuk memberikan kepuasan bagi pelanggan serta mendapatkan keuntungan secara finansial. Memiliki bidang pelayanan antara lain, *restaurant, banquet, room service* dan bar.

Bar adalah tempat dimana produk minuman olahan, baik mengandung alkohol maupun tidak, diproduksi untuk dijual dan dinikmati oleh pengunjung. Jimbaran Puri Belmond Hotel Bali sendiri memiliki bar bernama Puri bar yang menyajikan berbagai minuman beralkohol dan non-alkohol. Jimbaran Puri Belmond A Hotel Bali menawarkan dua jenis *cocktail* dan *International cocktail* yang umum dikenal dan *signature cocktail*, yang dibuat atau diformulasikan khusus di Jimbaran Puri Belmond A Hotel Bali.

*Cocktail* merupakan minuman yang populer, Menurut Juniari (2020), *Cocktail* merupakan minuman yang banyak dikenal oleh masyarakat dari berbagai kalangan, khususnya di industri perhotelan. Minuman campuran biasanya dijual di hotel, restoran dan bar. Minuman campuran dapat diklasifikasikan menjadi dua kelompok mocktail dan cocktail. Prinsip penyajian cocktail adalah menciptakan minuman yang menarik dengan dekorasi dan warna. Bahan dasar yang digunakan adalah minuman keras seperti *gin, brendi, wiski, tequila* dan *rum*, sedangkan campuran yang umum digunakan adalah *vermouth*, pahit, anggur, jus buah, krim, gula, sirup,

dan telur. Warna dan rasa khusus meliputi sirup buah, minuman keras, dan minuman beralkohol dengan berbagai rasa seperti mint, ceri, dan *grenadine*.

*Rosemary syrup* merupakan *syrup* yang terdiri dari bahan tumbuhan *rosemary* yang dipotong kecil-kecil kemudian dicuci dan dicampur dengan air panas dan gula pasir. Syrup ini digunakan dalam pembuatan Segara Jimbaran *cocktail*. Segara Jimbaran merupakan salah satu minuman yang digemari oleh pengunjung Puri bar karena Segara Jimbaran merupakan *cocktail* dengan campuran *rosemary syrup* dan *rose wine*. Perpaduan kedua bahan tersebut menghasilkan rasa *cocktail* yang berbeda dibandingkan dengan *cocktail* yang lain. *Cocktail* ini berkisar Rp. 180.000- dengan rerata penjualan sekitar 20 gelas perhari.

Selain itu, ada juga *homemade syrup* lain, yaitu *honey ginger syrup* yang terdiri dari bahan jahe dan madu dengan air panas. *Syrup* ini biasanya digunakan dalam pembuatan Kaleran, Kaleran salah satu minuman *cocktail* yang digemari di Puri bar karena perpaduan antara jahe dan madu yang memberikan rasa herbal yang kuat sehingga menimbulkan kesan perpaduan antara *cocktail* dan minuman tradisional Indonesia. *Cocktail* ini berkisar Rp.180.000-, dengan rerata penjualan sekitar 16 gelas perhari.

Segara Jimbaran dan Kaleran menggunakan yang menggunakan *homemade syrup* menjadikan kedua jenis minuman tersebut diminati oleh tamu. Rasa racikan dari bartender Puri bar sangat unik karena *homemade syrup* dibuat sendiri di Puri bar dan membedakannya dari hotel lain sehingga sangat cocok dinikmati oleh para pengunjung yang datang ke Puri bar.

Terdapat beberapa penelitian mengenai *cocktail* yang pernah dilakukan sebelumnya. Penelitian yang dilakukan Artawan dkk (2023) dengan judul Pelatihan Pembuatan Cocktail Berbahan Dasar Brem Dari Komoditi Desa Kenderan, Kecamatan Tegalalang. Penelitian tersebut membahas bahan dasar dari brem yaitu ketan yang bisa sangat mudah ditemukan oleh ibu-ibu. Pembuatan brem dari ketan dari hasil fermentasi, dimulai dari penghancuran pati dari ketan yang telah dihasilkan dari hasil ketan yang telah dihaluskan dan proses sangrai yang berasal dari ketan hitam dan ketan putih yang menjadi gula sederhana. Kemudian dari proses fermentasi gula tersebut yang dihasilkan maka akan terjadi pembentukan alkohol yang kemudian diproses menjadi brem. Selanjutnya Arsadana (2023) dengan judul Pembuatan Semangka Cocktail Oleh Bartender di Hilton Bali Resort, Membahas mengenai pembuatan cocktail yang berbahan dasar buah semangka beserta kulitnya sebagai bahan utamanya, yang dimana kulit semangka juga 3 diolah menggunakan mesin *juicer* sehingga menghasilkan cairan dan cairan tersebut dipakai dalam pembuatan semangka *cocktail*. Sisa ampas dari kulit semangka tersebut dapat dijadikan sebagai pupuk, sehingga tidak ada bagian dari buah semangka tersebut yang dibuang sia – sia. Pembuatan semangka *cocktail* dapat memberikan manfaat yang besar bagi hotel dan lingkungan sekitarnya. Suryawan (2022) dengan judul Pembuatan Bali Mary Cocktail Oleh Bartender The St.Regis Bali Resort di King Cole Bar, Membahas mengenai pembuatan *cocktail* dari bahan lokal dari Indonesia seperti bengkuang dan mentimun yang mudah ditemukan di Indonesia dan untuk rasa pedasnya disempurnakan dengan tambahan gula merah. Berbeda dari beberapa penelitian diatas, maka tugas akhir ini akan

membahas mengenai pembuatan *signature cocktail* menggunakan *homemade syrup* yang memiliki bahan dasar lokal, seperti *rosemary* dan jahe.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat Pembuatan Signature Cocktail oleh Bartender di Puri bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali sebagai judul tugas akhir.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah pembuatan signature cocktail oleh bartender di Puri bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam pembuatan signature cocktail oleh bartender di Puri bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

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

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Signature Cocktail Oleh Bartender di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali, adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan**

Adapun tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Menjelaskan pembuatan signature cocktail oleh bartender di Puri bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.

- b. Mendeskripsikan kendala apa yang dihadapi dalam pembuatan signature cocktail oleh bartender di Puri bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali dan menjelaskan solusinya.

## 2. Manfaat

Manfaat penulisan ini antara lain:

### a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Service*.
- 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan signature cocktail oleh bartender di Puri bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.

### b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah 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 signature cocktail oleh bartender di Puri bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.

### c. Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan signature cocktail oleh bartender di Puri bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan signature cocktail oleh bartender di Puri bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.

## D. Metode Penulisan

### 1. Metode Pengumpulan Data

Dalam pembuatan tugas akhir ini, metode yang penulis gunakan adalah sebagai berikut:

#### a. Observasi

Menurut Morissan, (2017:143), observasi adalah kemampuan seseorang dalam memanfaatkan pengamatannya melalui pengoperasian panca indera. Menurut Morissan, (2018) jenis jenis observasi dari segi proses pelaksanaan pengumpulan data, observasi dapat dibedakan menjadi *participant observation* (observasi berperan serta) dan *non participant observation*, Selanjutnya dari segi instrumentasi yang digunakan, maka observasi dapat dibedakan menjadi observasi terstruktur dan tidak terstruktur.

Dalam metode observasi ini penulis menggunakan metode *participant observation* karena penulis ikut terlibat langsung dalam pembuatan *cocktail* dengan aktivitas yang ada di bar dengan orang-orang yang sedang diamati.

b. Wawancara

Menurut Kriyantono (2018), wawancara adalah percakapan antar peneliti, yaitu pencari informasi, dan informan, yaitu orang yang diyakini mempunyai informasi penting tentang objek tersebut. Kriyantono (2018) mengemukakan jenis-jenis wawancara antara lain wawancara terstruktur, wawancara semi terstruktur dan wawancara tidak terstruktur.

Penulis memakai jenis wawancara tidak terstruktur dengan tidak menggunakan pertanyaan-pertanyaan yang sama untuk semua responden. Dengan demikian, wawancara tidak terstruktur memungkinkan penulis untuk mengumpulkan data yang lebih akurat karena dapat menyesuaikan pertanyaan sesuai dengan apa yang sebenarnya diinginkan oleh responden langsung dengan melakukan tanya jawab dan berdiskusi dengan *Supervisor* bar maupun dengan para staf senior yang bekerja di Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.

c. Studi Kepustakaan

Menurut Kriyantono dalam (Silvina & Angguntiara, 2018) menyatakan bahwa studi kepustakaan yaitu metode riset yang menggunakan berbagai sumber data (sebanyak mungkin data) yang bisa digunakan untuk meneliti, mengurangi, dan menjelaskan secara komperhensif berbagai aspek individu, kelompok, suatu program organisasi atau peristiwa secara sistematis.

Metode yang dilakukan penulis dengan cara membaca buku-buku, majalah, jurnal, referensi dari online menurut para ahli dan sumber pustaka lainnya yang berkaitan dengan pembuatan Tugas Akhir ini.

d. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Menurut Sugiyono (2016:9), metode deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat *postpositivisme* digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci teknik pengumpulan data dilakukan secara trigulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif atau kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi. Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian diatas maka pembuatan signature cocktail oleh bartender di Puri bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali dibagi menjadi dua yaitu :

1. Pembuatan signature cocktail oleh bartender di Puri bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali, dimana dilakukan dengan tiga tahap yaitu:

a. Tahap persiapan

Menyiapkan segala suatu yang meliputi persiapan diri dengan berpenampilan rapi dan bersih sesuai dengan ketentuan yang di berikan oleh Hotel dan datang 15 menit lebih awal. Selanjutnya bahan dan peralatan yang dibutuhkan. Semua persiapan tersebut harus dilakukan agar dapat memberikan pelayanan yang terbaik bagi tamu.

b. Tahap pembuatan

Dalam membuat minuman *cocktail* Segara Jimbaran dan Kaleran, diperlukan *homemade syrup* yaitu *rosemary syrup* dan *honey ginger*. *Rosemary syrup* terbuat dari tumbuhan *rosemary* dan gula pasir yang dicampur, sedangkan *honey ginger* terbuat dari campuran madu dan jahe. Hal pertama yang dilakukan adalah mencampur bahan seperti *vodka*, *rose wine*, *rosemary syrup*, *lychee liqueur*, *lime syrup*, *fresh strawberry syrup*, *ice cube* secukupnya kemudian melakukan *shaking* sampai tercampur rata kemudian menuangkan ke gelas dan memberi *garnish*. Sedangkan Kaleran hal pertama yang dilakukan adalah mencampur bahan seperti *gin*, *honey ginger*, *green apple syrup*, *apple syrup*, *lime syrup*, *tonic*, *ice cube*

secukupnya kemudian diaduk sampai rata dan memberi *garnish* minuman siap disajikan kepada tamu.

c. Tahap akhir

Pada tahap akhir ini bartender membersihkan dan mem*polish* semua gelas dan peralatan yang telah dipakai agar bersih dan disimpan pada tempatnya , lalu membersihkan area bar seperti menyapu dan mengepel lantai bar.

2. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan signaiture cocktail oleh bartender di

Puri bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali dan cara menanganinya yaitu :

- a. Keterlambatan yang terjadi ketika tamu memesan minuman yang sama dalam waktu bersamaan karena gelas yang digunakan terbatas, dan untuk mengatasinya diperlukan kerjasama tim dalam mengambil gelas yang telah terpakai untuk dicuci dan di *polish* hingga bersih agar bisa digunakan untuk menyajikan pesanan selanjutnya.
- b. Kendala bahasa saat menjelaskan daftar menu minuman ke tamu yang tidak bisa Bahasa Inggris khususnya tamu Cina, cara mengatasinya dengan meminta bantuan kepada senior yang bisa berbahasa sesuai dengan bahasa tamu.

### A. Saran

Dari hasil pengamatan yang dilakukan selama pembuatan signature cocktail oleh bartender di Puri bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali, ada beberapa saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya menambahkan peralatan seperti gelas untuk mengantisipasi pada saat *high season*.
2. Membuat daftar menu minuman bilingual seperti Inggris dan China, sehingga dapat digunakan untuk tamu yang tidak bisa berbahasa Inggris.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari, Silvita. dkk. (2021). *Apa Bedanya Cocktail dan Mocktail, Minuman yang Sering Muncul di Pesta*. Kompas. Com. <https://www.kompas.com/food/read/2021/12/24/200200075/apa-bedanya-cocktail-dan-mocktail-minuman-yang-sering-muncul-di-pesta>
- Akbar, Moh. (2022). *Pembuatan Menurut Para Ahli*. airkonpratama.com. <https://www.airkonpratama.com/16320/pengertian-pembuatan-menurut-para-ahli/>
- Artawan, I Kadek Muli, dkk. (2023). *Pelatihan pembuatan cocktail berbahan dasar brem dari komoditi lokal desa kenderan, kecamatan tegalalang. Jurnal pengabdian kepada masyarakat (sewagati). Volume 2, issue 2, 2023, pp. 12-23.*
- Budiman. (2020). *Perancangan Mesin Bartender Otomatis*. Universitas Internasional Batam. *UIB Repository*©2020. Budiman. (2020). *Berpendapat Dalam Artikel Perancangan Mesin Bartender Otomatis. Hal. 5. BAB III Landasan Teori.*
- Damayanti , Ida Ayu Kade Werdika. dkk, (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*. Penerbit : CV. Eureka Media Aksara.
- Juniari, Ni Kadek Eni. (2020). *Tingkat Kesukaan terhadap Minuman Cocktail Harvey Wallbanger Berbahan Dasar Jus Jeruk Siam Kintamani Segar dan Jus Jeruk Dalam Kemasan. Jurnal Gastronomi Indonesia. Vol. 8 No. 1 – Juni 2020. pp: 23-31.*
- Khusnul, Ugie. Dalam Atmodjo, (2018). *Berpendapat Dalam Makalah* [https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/254777/File\\_10-Bab-II-Landasan-Teori.pdf](https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/254777/File_10-Bab-II-Landasan-Teori.pdf). Hal. 14.
- Komar, (2014). *Food & Beverage Service. Hal. 309.*
- Kriyantono, (2018). *Berpendapat Dalam Penelitian* : [https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/245318/File\\_9-Bab-I-Pendahuluan.pdf](https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/245318/File_9-Bab-I-Pendahuluan.pdf). Hal. 6.
- Kriyantono, Dalam Silvina & Angguntiara. (2018). *Berpendapat Dalam Penelitian* : [https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/245318/File\\_9-Bab-I-Pendahuluan.pdf](https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/245318/File_9-Bab-I-Pendahuluan.pdf). Hal. 7.

- Martin. (2017). *Berpendapat Dalam Artikel Perancangan Mesin Bartender Otomatis. Hal. 1. BAB III Landasan Teori.*
- Morissan. (2017). *Berpendapat Dalam Penelitian :* [https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/245318/File\\_9-Bab-I-Pendahuluan.pdf](https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/245318/File_9-Bab-I-Pendahuluan.pdf). Hal. 4.
- Nifati. Purvidiani, (2017). *Berpendapat Dalam Makalah* [https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/254777/File\\_10-Bab-II-Landasan-Teori.pdf](https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/254777/File_10-Bab-II-Landasan-Teori.pdf). Hal. 14.
- Nurhayati. Kurnia, Heri. dkk, (2021). *Implementasi Nilai-nilai Pancasila dalam Food and Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. Jurnal : Basicedu. Vol. 5. No. 5.*
- Octaria, Delweys. (2022). *Berpendapat Dalam Berita Detik Bali- Bartender Adalah: Tugas dan Skills yang Wajib Dimiliki. Diakses : Rabu, 14 Des 2022 18:41 WIB.* <https://www.detik.com/bali/berita/d-6461708/bartender-adalah-tugas-dan-skills-yang-wajib-dimiliki>
- Permana, Dimas E. Towoliu, I Benny. (2018). *Modul Praktik Bar. Politeknik Negeri Manado. Permana, Dimas E. Dkk. (2018). Berpendapat Dalam Buku Modul Praktik Bar. Politeknik Negeri Manado. Hal. 10-14.*
- Putranto, (2017). *Berpendapat Dalam Jurnal Implementasi Nilai-nilai Pancasila dalam Food and Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. Hal. 3.*
- Putranto, (2017). *Berpendapat Dalam Jurnal Implementasi Nilai-nilai Pancasila dalam Food and Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. Hal. 3.*
- Ranita. (2023). *Definisi Pembuatan Menurut Para Ahli: Menyelami Proses Kreatif di Balik Kreasi. Diakses : 12, October.* <https://perpusteknik.com/arti-kata-pembuatan-menurut-para-ahli/>
- Sasaka, (2019). *Berpendapat Dalam Jurnal Implementasi Nilai-nilai Pancasila dalam Food and Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. Hal. 3.*
- Suardani, Made. Solihin. dkk, (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran. Penerbit : CV. Eureka Media Aksara. Bojongsari-Purbalingga. Solihin. Dkk,*

- (2021). *Berpendapat Dalam Buku Pengantar Hotel dan Restoran*. Hal. 101.
- Sugiarno, (2017). *Berpendapat Dalam Jurnal Implementasi Nilai-nilai Pancasila dalam Food and Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta*. Hal. 3.
- Sugiyono, (2016). *Berpendapat Dalam Penelitian* : <http://repository.stiedewantara.ac.id/2633/12/12.%20BAB%203.pdf>. Hal. 34.
- Vialli, Roberto Oscar. (2016). *Subtitusi Buah Naga Sebagai Pengganti Cranberry Juice Dalam Pembuatan Cocktail Cosmopolitan, 2016 UIB Repository (c)2016.Vialli, Roberto Oscar. (2016). Berpendapat Dalam Artikel Subtitusi Buah Naga Sebagai Pengganti Cranberry Juice Dalam Pembuatan Cocktail Cosmopolitan BAB II Kerangka Teoritis*. Hal. 2-4.
- Wijayanti, Ani. (2014). *Modul Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Universitas Bina Sarana Informatika. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Prodi Perhotelan. Yogyakarta. Hal. 1-5.
- Yanuar, Windu. (2021). *Bartending dan Barista Modul*. Subang, Jawa Barat. Telp. (0260) 412801. Yanuar, Windu (2021). *Berpendapat Dalam Modul Bartending dan Barista*. Hal.4.
- Yusnita. Yulianto, (2013). *Berpendapat Dalam Jurnal Implementasi Nilai-nilai Pancasila dalam Food and Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta*. Hal. 3.