

**TUGAS AKHIR**

**PROSEDUR PEMBUATAN MOSCOW MULE OLEH  
BARTENDER PADA COMO BEACH CLUB**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I KADEK WIRA NEGARA**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2024**

**TUGAS AKHIR**

**PROSEDUR PEMBUATAN MOSCOW MULE OLEH  
BARTENDER PADA COMO BEACH CLUB**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Wira Negara  
NIM.2115823307**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PROSEDUR PEMBUATAN MOSCOW MULE OLEH BARTENDER PADA COMO BEACH CLUB**

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 Kadek Wira Negara  
NIM 2115823307**

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

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PROSEDUR PEMBUATAN MOSCOW MULE OLEH BARTENDER PADA COMO BEACH CLUB

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 20 Juli 2024

Pembimbing I



**Made Sudiarta, S.S.,M.Par**  
NIP. 196812062002121002

Pembimbing II



**Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom**  
NIP. 198601062023212043

Mengetahui  
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan  
Politeknik Negeri Bali



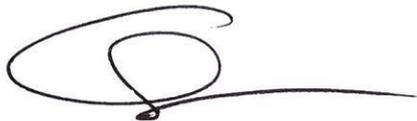
**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng**  
NIP. 19901112022032009

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PROSEDUR PEMBUATAN MOSCOW MULE OLEH *BARTENDER* PADA COMO BEACH CLUB

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 20 Juli 2024

Pembimbing I



**Made Sudiarta, S.S., M.Par**  
NIP. 196812062002121002

Pembimbing II



**Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom**  
NIP. 198601062023212043

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata,  
Politeknik Negeri Bali

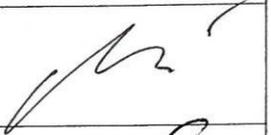
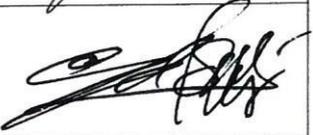


**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par**  
NIP. 198409082008122004

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PROSEDUR PEMBUATAN MOSCOW MULE OLEH BARTENDER PADA COMO BEACH CLUB

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 19 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
<b>Ketua</b>	Made Sudiarta, S.S.,M.Par NIP. 196812062002121002	
<b>Anggota</b>	Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd. NIP. 198901042023212030	
<b>Anggota</b>	I Gede Adi Utamayasa, S.Pd., M.Hum.	

Mengetahui  
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan  
Politeknik Negeri Bali



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

## LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : I Kadek Wira Negara  
NIM : 2115823307  
Program Studi : D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

### PROSEDUR PEMBUATAN MOSCOW MULE OLEH BARTENDER PADA COMO BEACH CLUB

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 Wira Negara  
NIM : 2115823307  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Prosedur Pembuatan Moscow Mule oleh Bartender pada Como Beach Club” dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan minuman oleh Bar Manager pada Restoran Como Beach Club di Como Uma Canggu serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak, sehingga hambatan dan kesulitan yang penulis hadapi dalam penulisan Tugas Akhir ini, dapat penulis atasi dengan baik. Oleh karena itu melalui kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. 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 Koordinator Program Studi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S.Pd M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Made Sudiarta, S.S.,M.Par, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Puji Nugroho, selaku Human Resource Manager Como Uma Cunggu yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis dalam memperoleh informasi di Hotel Como Uma Cunggu untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Bapak Ida Bagus Putu Wiradharma Kusuma , selaku Restoran Manager di Hotel Como Uma Cunggu yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis dalam memperoleh informasi di Hotel Como Uma Cunggu untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.

10. Seluruh Staff Como Uma Canggü yang memberikan masukan, dan informasi kepada penulis dalam menyempurnakan penulisan tugas akhir ini.
11. Seluruh dosen dan staf di Kampus Politeknik Negeri Bali Gianyar yang juga banyak memberikan dukungan, informasi, serta ilmu yang sangat bermanfaat bagi penulis.
12. Bapak I Made Sukarja dan Ibu Ni Komang Warnati selaku orang tua penulis yang telah membantu secara material dan memberikan dukungan secara moral serta motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
13. Semua teman-teman penulis di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan semangat dukungan moral serta motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan 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, Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUANTUGAS AKHIR</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORGINALITAS</b> .....	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan .....	4
D. Metode Penulisan .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>8</b>
A. Hotel .....	8
B. Pengertian Food and Beverage .....	8
C. Restoran .....	9
D. Pengertian Bar .....	9
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	<b>11</b>
A. Lokasi .....	11
B. Sejarah Como Uma Cunggu... ..	12
C. Struktur Organisasi Como Uma Cunggu .....	13
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>19</b>
A. Penyajian Hasil Observasi.....	19
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya .....	25
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>27</b>
A. Simpulan .....	27
B. Saran .....	29

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>31</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>32</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar 3. 1</b> Logo Como Uma Cunggu .....	11
<b>Gambar 3. 2</b> Struktur Organisasi Como Uma Cunggu .....	14
<b>Gambar 3. 3</b> Struktur Organisasi Food and Beverage Service .....	15
<b>Gambar 4. 1</b> Personal Grooming .....	22
<b>Gambar 4. 2</b> Minuman Moscow Mule Cocktail .....	25

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Preparation Bar Area

Lampiran 2 Persiapan Alat-alat Bar

Lampiran 3 Tahap Pembuatan

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sebagai negara dengan kekayaan alam yang melimpah, Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki potensi yang besar hampir dalam segala sektor, salah satunya adalah pariwisata. Pariwisata Indonesia merupakan industri yang harus mendapat perhatian lebih dari pemerintah dalam pengembangannya.

Pengembangan industri pariwisata mempunyai pengaruh yang kuat dalam pengembangan wilayah pada daerah di sekitar obyek wisata, karena dapat menjadi industri sektor utama yaitu sektor unggulan dalam peningkatan perekonomian daerah. Dengan industri pariwisata ini daerah sekitar tidak akan menjadi daerah yang tertinggal, dengan potensi wisata yang dimiliki maka dapat dijadikan motivasi untuk mengembangkan daerah tersebut dan dapat meningkatkan pendapatan asli masyarakat dari adanya sektor pariwisata.

Indonesia dengan banyak provinsi didalamnya terdiri dari sekian banyak pulau-pulau yang berjajar dengan potensi pariwisata yang beraneka ragam pada setiap daerahnya, yang mana menjadi pemikat tersendiri bagi para wisatawan baik lokal maupun mancanegara untuk mengunjungi tempat-tempat wisata yang ada di Indonesia. Salah satunya provinsi Bali yang merupakan salah satu provinsi dengan potensi pariwisata yang menawarkan berbagai objek wisata yang menarik untuk dikunjungi.

Daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Bali, karena pulau Bali mampu membedakannya dengan kawasan lain yang berada di Indonesia antara lain adalah keindahan alam, budaya, serta beragam kuliner yang khas di pulau Bali. Beragam dan lengkap pula jenis-jenis tempat wisata yang ada di pulau Bali, mulai dari pantai, sawah-sawah, kawasan hutan dan danau, gunung merapi, air terjun, dan kesenian.

Salah satu daya tarik wisata yang ada di Bali yang ramai dikunjungi wisatawan terdapat di daerah Canggu. Canggu adalah desa yang terletak di Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali, Indonesia. Canggu sendiri, terbentang diantara Pantai Kerobokan dan Pantai Echo, dipenuhi dengan bar-bar pinggir pantai dengan pemandangan yang indah indah dan gemerlap cahaya pada malam hari. Selain itu, Ombak pantai-pantai yang ada di Canggu juga merupakan salah satu terbaik di dunia, dan surga bagi para peselancar.

Banyaknya wisatawan yang berkunjung ke daerah Canggu membuat perkembangan daerah itu menjadi lebih cepat seiring berjalannya waktu, banyak fasilitas-fasilitas yang dibangun seperti hotel, restoran, spa, gym, mini market dan lain-lain. Begitu banyaknya hotel yang ada di Canggu membuat wisatawan jadi lebih mudah mengakses tempat untuk bersitirahat dan menikmati liburan, salah satu hotel yang sering dikunjungi oleh wisatawan di Canggu yaitu Como Uma Canggu.

Como Uma Canggu merupakan salah satu hotel Bintang 5 yang terletak dipinggir pantai Batu Mejan di Canggu, yang berada di jalan Pantai Batu Mejan, Desa Canggu, Kecamatan Kuta Utara. Hotel ini sudah dibuka dari bulan Februari tahun 2018. Hotel Como Uma Canggu juga termasuk ke dalam *residence hotel*, yaitu tamu yang menginap bisa dalam jangka waktu panjang. Hotel ini memiliki

konsep “*Wellness*” dimana hotel ini menyediakan fasilitas – fasilitas yang bertujuan untuk meningkatkan kesehatan para tamu yang menginap. Adapun beberapa departemen yang ada di Como Uma Canggu yaitu *Front Office Department, Housekeeping Department, Human Resources Department, dan Food and Beverage Department*.

Salah satu department yang memiliki peran penting di Como Uma Canggu adalah *Food and Beverage Department*. *Departement ini* memiliki tugas dan tanggung jawab dalam menyediakan dan melayani makanan dan minuman bagi para tamu selama tinggal di hotel. *Food and Beverage Department* terdiri dari *Food and Beverage Service Departement* dan *Food and Beverage Product Departement*. *Food and Beverage Service Departement* bertugas dalam menyajikan makanan dan minuman untuk para wisatawan yang ingin menikmati makanan dan minuman baik di *restoran, bar*, kamar-kamar tamu maupun pada saat kegiatan *banquet*, sedangkan *Food and Beverage Product Department* bertugas menyiapkan dan memproduksi makanan baik untuk tamu di luar hotel atau tamu yang menginap di hotel.

Pada *Food and Beverage Service Departement* memilki *section bar* yang bernama Como Beach Bar. Orang yang bertugas di bar ini disebut dengan *bartender*. Tugas seorang *bartender* tidak hanya membuat minuman untuk tamu melainkan juga bertanggung jawab untuk kebersihan *bar area* dan kebersihan alat-alat yang digunakan untuk membuat minuman. Minuman yang tersedia di bar terdiri dari minuman alkohol dan non alkohol. Minuman alkohol yang disediakan diantaranya *cocktail, wine, dan spirit*. Kemudian minuman non alkohol yang disediakan diantaranya *mocktail, softdrink, water selection, fresh juice*, dan bali

*finest*. Metode pembuatan minuman pada Como Beach Bar mengikuti Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku di restoran. Salah satu minuman favorit di Como Beach Bar yaitu Moscow Mule cocktail. Minuman Moscow Mule merupakan jenis minuman *classic cocktail* yang paling banyak dipesan oleh tamu dengan rata-rata pemesanan per harinya 85 gelas. Keunikan minuman ini terdapat pada bahan-bahannya yang menciptakan cita rasa tersendiri bagi penikmatnya, sehingga dapat membuat tamu memesan kembali lebih dari satu kali. Bahan-bahan pembuatan Moscow Mule terdapat modifikasi dari resep aslinya. Berdasarkan Pemaparan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk membahas pembuatan minuman Moscow Mule untuk dijadikan tugas akhir dengan judul “Prosedur Pembuatan Moscow Mule Cocktail oleh Bartender pada Como Beach Club”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi pokok permasalahan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan Moscow Mule *cocktail* oleh *bartender* di restoran Como Beach Club?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam prosedur pembuatan Moscow Mule *cocktail* dan bagaimana cara mengatasi kendala tersebut?

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

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan manfaat penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

## 1. Tujuan

- a. Mendeskripsikan prosedur pembuatan Moscow Mule *cocktail* oleh bartender pada restoran Como Beach Club.
- b. Menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Moscow Mule *cocktail* dan cara yang dilakukan untuk mengatasi kendala yang timbul.

## 2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

### a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi D-III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam pembuatan minuman *cocktail* yang berkualitas.

### b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Untuk memperkaya bahan bacaan di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya dapat digunakan sebagai bahan bacaan pada jurusan pariwisata program studi perhotelan.
- 2) Menjadi sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut mengenai prosedur pembuatan Moscow Mule *cocktail*.

### c. Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak restoran yang nantinya bermanfaat dalam meningkatkan mutu kualitas minuman yang akan disajikan kepada tamu.
- 2) Dapat memberikan sumbangan pikiran untuk mempertahankan rasa minuman menggunakan takaran yang tepat.

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

##### 1. Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah cara-cara pengumpulan data dan penelaahan oleh penulis untuk memperoleh data yang valid dan akurat. Metode pengumpulan atau yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

###### a. Metode Observasi

Metode observasi dalam penelitian ini meliputi pengumpulan data dan informasi dengan mengamati secara langsung pembuatan *Moscow Mule cocktail* yang dilakukan oleh bartender di Como Beach Club Bar.

###### b. Metode Wawancara

Metode wawancara dalam penelitian ini dilakukan dengan cara tanya jawab langsung dengan *Manager Bar, Supervisor Bar, dan Bar Attendant* tentang prosedur pembuatan minuman *Moscow Mule cocktail*.

###### c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan yaitu pengumpulan data dengan cara membaca dan mengutip buku-buku, artikel dan dokumen-dokumen yang berkaitan dengan pembuatan minuman *Moscow Mule cocktail*.

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

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif, yaitu data dipaparkan yang dijelaskan secara lengkap dan menyeluruh terhadap permasalahan yang didapatkan selama pembuatan minuman *Moscow Mule cocktail*.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian prosedur pembuatan Moscow mule *cocktail* oleh bartender pada restoran Como Beach Club, maka penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut:

1. Prosedur pembuatan Moscow mule *cocktail* oleh bartender pada restoran Como Beach Club, terdiri dari tiga tahapan yaitu:
  - a. Tahap persiapan, dibagi menjadi dua yaitu:
    - 1) Persiapan diri meliputi kebersihan, dan kesehatan serta penampilan yang bersih untuk seorang *bartender*
    - 2) Persiapan bar meliputi *bartender* mempersiapkan area bar, menyiapkan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan di bar
  - b. Tahap pelaksanaan, terdiri dari tiga tahapan, yaitu:
    - 1) Tahap persiapan bahan untuk pembuatan minuman adalah dengan menyiapkan *glass, garnish*, dan bahan utama untuk pembuatan minuman yaitu: *vodka, lime juice, dan ginger beer*.
    - 2) Tahap persiapan peralatan untuk pembuatan minuman yaitu *jigger, long bar spoon, dan old fashioned glass*.
    - 3) Tahap pencampuran minuman menggunakan metode pouring, dengan langkah-langkah sebagai berikut:
      - a) *Bartender* terlebih dahulu menyiapkan gelas *old fashion* serta memastikan gelas tersebut dalam keadaan bersih dan tidak pecah sebelum digunakan.

- b) Mengisi gelas dengan *ice cube* agar gelas tersebut dingin, dengan tujuan agar rasa dari minuman tidak cepat hambar pada saat dihidangkan.
- c) Meyiapkan gelas *old fashion* yang sudah didinginkan tadi, dan masukan *ice cube* dan mulai pouring bahan-bahan dengan menggunakan *jigger*, dan untuk takaran vodka 45ml (1 Oz), *lime juice* 30ml, dan *top up* dengan *ginger beer*.
- d) Pastikan semua bahan sudah dimasukan dan sesuai dengan takaran yang sudah ada.
- e) Setelah selesai mencampur minuman, cicipi minuman terlebih dahulu sebelum dihidangkan dengan menggunakan *long bar spoon*.
- f) Apabila rasa sudah sesuai, sedikit pedas dari *ginger beer* dan rasa asam dari *lime juice*.
- g) Moscow mule siap dihidangkan.
- c. Tahap penyajian, dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:
  - 1) Mengecek minuman terlebih dahulu apakah ad benda asing yang masuk kedalam minuman sperti, rambut, semut, atau benda lainnya.
  - 2) Mengecek garnish pada minuman yang diantar.
  - 3) memastikan gelas yang digunakan bebas dari retak supaya tidak membahayakan tamu.

2. Kendala-kendala yang sering timbul dan cara mengatasi dalam melakukan pembuatan dan penyajian minuman dan cara-cara mengatasi permasalahan yang timbul antara lain:
  - a. Kekurangan bahan dan *glass old fashion* pada saat *higt season*. hal ini tentu sangat mengganggu operasional bar untuk berjalan dengan maksimal. Cara mengatasi permasalahannya yaitu, meminjam bahan-bahan di *kitchen* untuk sementara dan mencuci gelas yang sudah di clear up secara mandiri di bar.
  - b. Rasa minuman yang tidak sama ketika tamu menambah atau memesan kembali minuman yang sama, karena minuman yang dibuat oleh *bartender* satu dengan yang lainnya belum tentu memiliki rasa yang sama, terutamanya *bartender* yang masih *daily wolker* terkadang tidak begtu paham mengenai SOP yang telah ditetapkan. Cara mengatasi permasalahannya yaitu, dalam pembuatan minuman kedua harus dilakukan sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan oleh hotel dan menggnakan *jigger* yang sama, serta harus ikut diawasi oleh bar *captain* dan *supervisor*.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengamatan penulis mengenai hambatan yang dialami bartender dalam pembuatan *Moscow mule cocktail* di restoran Como Beach Club, maka ad beberapa hal yang penulis sarankan antara lain:

1. Sebaiknya *bartender* harus menyiapkan semua bahan yang digunakan untuk pembuatan minuman dalam jumlah yang cukup dan memadai. *Bartender* juga

harus teliti dalam melakukan *inventory* bahan, terutama yang bekerja pada *night shift*. Penanganan kekurangan gelas sebaiknya diatasi dengan penambahan par stock dari gelas *old fashioned*, dan setiap gelas yang sudah di *clear up* harus segera dicuci supaya kekurangan gelas dapat diatasi.

2. Dalam menyiapkan minuman, sebaiknya seluruh bartender, baik *bartender daily worker* maupun *staff*, bisa menyiapkan minuman sesuai SOP yang ditetapkan pihak hotel. Untuk lebih memperkuat SOP yang telah ditetapkan, perlu diberikan pelatihan kepada para bartender yang terlibat dalam pekerjaan sehari-hari untuk membantu mereka memahami SOP yang telah ditetapkan lebih dalam dan menggunakannya secara efektif.

## DAFTAR PUSTAKA

- AAGP Widanaputra, H. B. (2009). *Akuntansi Perhotelan : Pendekatan Sistem Informasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Agus Mertayasa, I. G. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Atmodjo, H. M. (2002). *Bar, minuman dan pelayanannya*. Yogyakarta: Andi.
- Ikhsan, A. ( 2008). *Akuntansi Lingkungan dan Pengungkapannya*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Sihite, R. (2000). *Tourism Industry (Kepariwisataan)*. Surabaya: SIC.
- SOEKRESNO. (2000). *Manajemen food & beverage service hotel : buku panduan sekolah pariwisata dan manager restoran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiantara, I. G. (2016). *Bartending & mixology : mengupas tuntas segala pengetahuan seputar bar, minuman berakohol maupun nonalkohol, hingga aturan-aturan dasar percampuran minuman dan penyajiannya*. Yogyakarta: Andi.