

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN SIGNATURE ASIAN FUSHION COCKTAIL  
OLEH BARTENDER DI THE BUTCHER CLUB STEAK HOUSE**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Gusti Komang Aditya Oktavian Buana**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2024**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN SIGNATURE ASIAN FUSHION COCKTAIL  
OLEH BARTENDER DI THE BUTCHER CLUB STEAK HOUSE**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Gusti Komang Aditya Oktavian Buana**

**NIM 2115823361**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2024**

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN SIGNATURE ASIAN FUSHION COCKTAIL OLEH BARTENDER DI THE BUTCHER CLUB STEAK HOUSE**

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
gelar Ahli Madya di Program Studi D-III Perhotelan  
Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Gusti Komang Aditya Oktavian Buana  
NIM 2115823361**

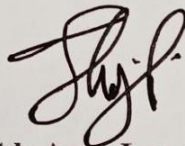
**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN SIGNATURE ASIAN FUSHION COCKTAIL OLEH BARTENDER DI THE BUTCHER CLUB STEAK HOUSE

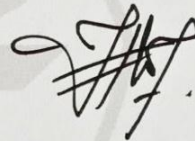
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator  
Program Studi D III Perhotelan Politeknik Negeri Bali  
pada 05 Agustus 2024

Pembimbing I,



**I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par.**  
NIP. 198502102014041001

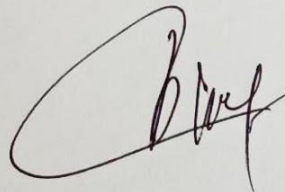
Pembimbing II,



**Ida Bagus Manuaba, M.Pd.**  
NIP. 198712122023211032

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

**Mengetahui**  
**Koordinator Program Studi D-III Perhotelan**  
**Politeknik Negeri Bali**



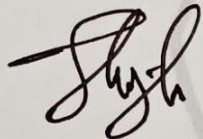
**Kadek Dwipradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng**  
NIP. 199011112022032009

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN SIGNATURE ASIAN FUSHION COCKTAIL OLEH BARTENDER DI THE BUTCHER CLUB STEAK HOUSE

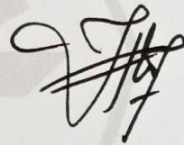
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
pada 05 Agustus 2024

Pembimbing I,



**I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par.**  
NIP. 198502102014041001

Pembimbing II,



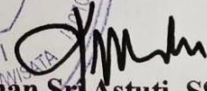
**Ida Bagus Manuaba, M.Pd.**  
NIP. 198712122023211032

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui

**Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali**

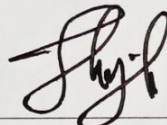
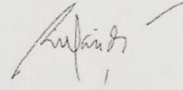
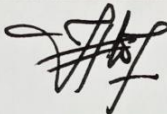


  
**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST., Par., M.Par.**  
NIP. 198409082008122004

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN SIGNATURE ASIAN FUSHION COCKTAIL OLEH BARTENDER DI THE BUTCHER CLUB STEAK HOUSE

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua  
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
pada 05 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par NIP. 198502102014041001	
Anggota	Dra. Made Ruki, M.Par. NIP. 196210061990102001	
Anggota	Ida Bagus Manuaba, M.Pd. NIP. 198712122023211032	

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364 Telp. (0361) 701981  
(hunting) Fax. 701128 Laman: [www.pnb.ac.id](http://www.pnb.ac.id)  
Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PELAGIAT**

Saya bertanda tangan dibawah ini:

Nama : I Gusti Komang Aditya Oktavian Buana  
NIM : 2115823361  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik  
Negeri Bali

Dengan ini menyatakan tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN SIGNATURE ASIAN FUSHION COCKTAIL  
OLEH BARTENDER DI THE BUTCHER CLUB STEAK  
HOUSE”**

Benar bebas dari pelagiat. 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.

Jembrana, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Gusti Komang Aditya  
Oktavian Buana  
NIM : 2115823361  
PS : DIII Perhotelan,  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

**MAKING SIGNATUTE ASIAN FUSHION COCKTAIL  
BY BARTENDERS AT THE BUTCHER CLUB STEAK HOUSE**

**ABSTRACT**

Asian Fushion is an alcoholic beverage made from spirits and fruits. This drink is very famous at The Butcher Club Steak House, because of its sweet taste, drunk both casually and after dinner. The goal was to describe the process of making the Signature Asian Fushion Cocktail by the Bartender at The Butcher Club Steak House. Analysis Method, namely the data analysis technique used is qualitative descriptive analysis, a method of analyzing, describing, and summarizing various conditions. The results in serving a drink, of course, the taste served is an important concern by a bartender, so that the taste served will be consistent at all times. The right dosage and steps to make the drink must be done properly and correctly, to maintain the consistency of a drink. Conclusion Asian fushion is a cocktail that is very suitable to drink in hot or sultry weather because the cocktail is made of fresh pears and lechy so that the taste is so concentrated with the taste and aroma of fruit or it can be called fruitti. The cocktail contains several mixtures of spirits, liqueurs and juices including Rum, Pear, lechy, and lime leaves that are pudle, Pinapple juice, Lime juice, Vanilla monin/syrup.

Keywords : Manufacturing, Cocktail, Bartender



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



## **PEMBUATAN SIGNATURE ASIAN FUSHION COCKTAIL OLEH BARTENDER DI THE BUTCHER CLUB STEAK HOUSE**

### **ABSTRAK**

Asian Fushion adalah minuman yang mengandung alkohol yang terbuat dari *spirit* dan buah-buahan. Minuman ini sangat terkenal di The Butcher Club Steak House, karena citarasanya yang manis, diminum saat bersantai maupun setelah dinner. Tujuannya adalah untuk mendeskripsikan bagaimana proses pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail oleh Bartender di The Butcher Club Steak House. Metode Analisis yaitu teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif metode menganalisis, menggambarkan, serta meringkas berbagai kondisi. Hasil dalam menyajikan sebuah minuman, tentunya cita rasa yang disajikan menjadi perhatian penting oleh seorang bartender, sehingga cita rasa yang disuguhkan akan konsisten setiap saat. Takaran yang tepat dan langkah-langkah pembuatan minuman harus dilakukan dengan baik dan benar, untuk menjaga konsistensi sebuah minuman. Kesimpulan Asian fushion adalah cocktail sangat cocok diminum pada cuaca panas atau gerah dikarenakan cocktail terbuat dari buah pir dan lechy yang fresh sehingga cita rasanya begitu pekat dengan rasa dan aroma buah atau bisa disebut dengan fruitti. Cocktail berisi beberapa campuran spirit, liqueur dan jus diantaranya Rum, Buah pir, buah lechy, dan daun jeruk yang di pudle, Pinapple jus, Lime jus, Vanilla monin/sirup.

Kata kunci : Pembuatan, Cocktail, Bartender

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul Proses Pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail Oleh Bartender Di The Butcher Club Steak House dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menjelaskan tentang Proses Pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail Oleh Bartender Di The Butcher Club Steak House.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mendapatkan dukungan, dorongan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Sehubungan dengan hal tersebut melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu 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. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir.
6. Ida Bagus Manuaba, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Yumi Fadila selaku Human Resource sekaligus accounting di The Butcher Club Steak House, Bali yang telah memberikn izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Butcher Club Steak House, Bali untuk mendukung penulisan Tugas Akhir.
8. Bapak I Gusti Agung Aris Suartika Tanaya selaku Supervisor Bar dan Floor, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
9. Ibu Henny Setiawati selaku Supervisor Floor yang telah memberikan ilmu dan memberikan informasi selama penulisan tugas akhir ini.
10. Team Leader dan seluruh staff The Butcher Club Steak House, Bali yang telah membantu dan memberikan pengalaman serta ilmu kepada penulis.
11. Ida Ayu Ketut Catur Nova Wati. S.Pd, dan keluarga yang telah memberikan segala dukungan dan semangat kepada penulis.
12. Ni Nengah Fitri Maheni, A.Md.Kes yang telah memberi dukungan dan membantu saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
13. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dengan memberikan kritik dan saran dalam penulisan laporan ini.

Pada dasarnya Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih ada kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan, karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis, untuk itu kritik dan saran sangat diperlukan dari pembaca demi penyempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap 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

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR .....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM .....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR .....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN .....	iv
LEMBAR PENGESAHAN .....	vi
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTARGAMBAR .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Restaurant .....	7
1. Pengertian Restaurant .....	7
2. Jenis-jenis Restaurant .....	8
B. Bar .....	12
1. Pengertian Bar .....	12
2. Jenis-jenis Bar .....	13
C. Jenis-jenis Minuman .....	14
D. Coctail .....	17
1. Pengertian Cocktail .....	17
2. Jenis-jenis Cocktail .....	17
E. Pengertian Signature Asian Fushion Cocktail .....	18
F. Pengertian Bartender .....	19
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>21</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan .....	21
1. Lokasi Perusahaan .....	21
2. Sejarah Perusahaan .....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan .....	22
1. Bidang Usaha Perusahaan .....	22
2. Fasilitas Perusahaan .....	24
C. Struktur Organisasi Perusahaan .....	26
1. Struktur Organisasi Departemen .....	26
2. Tugas dan Tanggung Jawab Departemen .....	27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	33
A. Langkah-langkah Pembuatan Signature Asian Fushion Coctail .....	33
1. Persiapan .....	33
2. Proses Pembuatan .....	35
3. Penyajian .....	37
B. Kendala Yang Dihadapi Oleh Bartender pada Saat Pembuatan Signature Asian Fushion Coctail .....	38
BAB V PENUTUP .....	40
A. Simpulan .....	40
B. Saran .....	41

#### DAFTAR PUSTAKA



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Butchers Club Steak House .....	23
Gambar 3.2 Restaurant The Butchers Club Steak House .....	25
Gambar 3.3 Bar The Butchers Club Steak House .....	26
Gambar 3.4 Struktur Organisasi The Butchers Club Steak Hous .....	28
Gambar 3.5 Alat-alat dan Bahan Pembuatan Asian Fushion Coctail .....	35
Gambar 3.6 Alat-alat dan Bahan Pembuatan Asian Fushion Coctail .....	36
Gambar 3.7 Proses Pencampuran Minuman .....	37
Gambar 3.8 Shaiking .....	38
Gambar 3.9 Pouring .....	38
Gambar 4.0 Penyajian .....	39



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB I

### PENDAHULIAN

#### A. Latar Belakang

The Butcher Club Steak House merupakan restoran bintang lima yang ada di kawasan Canggu, Kuta Utara yang tepatnya terletak di Jl. Petitenget Jl. Cendrawasih No.1, Kerobokan, Kec Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali yang di buka pertama kali pada tahun 2014 dengan konsep resto casual dining dan Instagramable. The Butcher Club Steak House juga memiliki bar yang sangat diminati dan terkenal di kalangan tourist domestik maupun mancanegara. Bar menyediakan berbagai jenis minuman cocktail dan mocktail yang cocok untuk di nikmati saat live music yang di adakan setiap harinya.

Untuk pengoperasionalannya dipimpin oleh seorang General Manager dan pimpinan-pimpinan dari masing – masing departemen yang ada. Adapun departemen penunjang yang terdapat di The Butcher Club Steak House yaitu Food and Beverage Department, yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing – masing.

Bar Department adalah merupakan salah satu bagian dari Food and Beverage Departmen, dimana lebih fokus terhadap penjualan minuman beralkohol serta non alkohol. Operasional Bar Department dibagi menjadi 2 yaitu *service* dan *produksi*. Untuk bagian *service*, bertugas untuk melayani tamu di bar sering disebut dengan Bar Server, dan yang bertugas untuk menyiapkan minuman bagi para tamu adalah Bartender.



Asian Fushion adalah minuman yang mengandung alkohol yang terbuat dari *spirit* dan buah-buahan. Minuman ini sangat terkenal di The Butcher Club Steak House, karena citarasanya yang manis. Asian Fushion diminum saat bersantai maupun setelah dinner. Asian Fushion merupakan hasil kolaborasi bartender asal Australia yang bernama Gareth dan The Butcher Club Steak House pada tahun 2014. Di samping itu, Asian Fushion merupakan minuman signature dari The Butcher Club Steak House yang menjadi cocktail favorit di The Butcher Club Steak House

Dhani menyebutkan dalam tugas akhirnya yang berjudul Pembuatan Acaraki Signature Cocktail Oleh Bartender Pada Cliff Lounge di The Apurva Kepinski Bali menggunakan bahan dasar Arak Bali, jamu Beras Kencur, Orange Marmalade, gula dan perasan jeruk nipis dengan langkah-langkah pencampuran menggunakan metode stiring Sedangkan, Rismawan dalam Tugas Akhirnya yg berjudul Pembuatan Signature Cocktail Kalyana Sunset Di Teja Prana Bisma Menyebutkan bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam membuat Signature Cocktail Kalyana Sunset Adalah stroberi, gula, gin, liquer dan jus Dengan langkah-langkah muddler dan shaking.

Dilihat dari segi bahan dan langkah-langkah yang disajikan pada tugas akhir diatas, memiliki bebebra perbedaan baik dari segi bahan dan langkah-langkah pembuatannya. Asian Fusion Coctail memiliki rasa yang manis dan menyegarkan sehingga bahan-bahannya didominasi oleh buah-buahan dengan mengutamakan metode shaking..

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, penulis tertarik untuk mengangkat “Proses Pembuatan Signature Asian Fushion Coctail oleh Bartender di The Butchers Club Steak House” sebagai Tugas Akhir.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail oleh Bartender di The Butcher Club Steak House?
2. Apa sajakah hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail oleh Bartender di The Butcher Club Steak House dan bagaimana solusinya?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Proses Pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail oleh Bartender di The Butcher Club Steak House adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan**

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Mendeskripsikan bagaimana proses pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail oleh Bartender di The Butcher Club Steak House.

- b. Mengetahui hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail oleh Bartender di The Butcher Club Steak House dan bagaimana solusinya.

## 2. Manfaat

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

### a. Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan serta untuk mempraktekkan dan membandingkan teori yang telah didapat di kampus dengan pengalaman yang didapat di lapangan atau industri.

### b. Politeknik Negeri Bali

Hasil penulisan ini diharapkan dapat berguna sebagai media informasi tambahan dan tambahan referensi bahan bacaan di perpustakaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dalam bidang pariwisata serta sebagai sumber landasan, bahan referensi, dan informasi bagi dosen dan mahasiswa Politeknik Negeri Bali mengenai keadaan industri perhotelan.

### c. Perusahaan

Hasil penulisan ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi The Butcher Club Steak House dan diharapkan dapat meningkatkan kualitas kerja karyawan khususnya pada bagian Bar untuk lebih baik kedepannya.

## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

### **1. Metode Pengumpulan Data**

Dalam penulisan laporan tugas akhir ini, penulis akan menggunakan beberapa metode untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan penelitian tugas akhir. Beberapa metode yaitu sebagai berikut:

#### **a. Observasi**

Metode observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara pengamatan secara langsung ataupun ikut terlibat mengenai bagaimana proses pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail oleh Bartender di The Butcher Club Steak House.

#### **b. Wawancara**

Wawancara adalah bentuk terstruktur atau sistematis dalam mendapatkan sebuah informasi dalam bentuk pernyataan-pernyataan lisan mengenai suatu obyek atau peristiwa untuk memperoleh informasi secara langsung dalam pengumpulan data yang dilakukan dengan tanya jawab secara langsung dengan narasumber terkait. Wawancara tidak terstruktur merupakan wawancara yang dilakukan secara spontan tanpa adanya persiapan script terlebih dahulu.

Wawancara dilakukan secara langsung dengan Supervisor Bar, Team Leader Bar, Staff Bar, guna memperoleh informasi yang dibutuhkan mengenai bagaimana proses pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail oleh Bartender di The Butcher Club Steak House.

#### **c. Studi Kepustakaan**

Metode kepustakaan adalah suatu metode pengumpulan data dengan melakukan pencarian di berbagai sumber seperti jurnal, buku, *ebook* yang berkaitan dengan proses pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail oleh Bartender di The Butcher Club Steak House.

## 2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif yaitu metode menganalisis, menggambarkan, meringkas berbagai kondisi dan menguraikan data secara detail dan disesuaikan dengan pihak yang kompeten, dengan apa adanya yang berkaitan dengan proses pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail oleh Bartender di The Butcher Club Steak House.

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode formal dan informal. Dalam penyajian ini, data yang disampaikan dengan kata-kata biasa, kata-kata yang mudah dimengerti dan dipahami oleh pembaca, dan disertai dengan gambar untuk menjelaskan bagaimana proses pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail oleh Bartender di The Butcher Club Steak House.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan Uraian Bab 4 disimpulkan bahwa dalam pembuatan cocktail Asian Fusion di The Butchers Club Steakhouse Terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan sebelum operasional, saat operasional dan setelah operasional. Pada bab ini penulis menarik kesimpulan sebaai berikut

##### 1. Cara Pembuatan Asian Fusion

Asian fushion adalah cocktail yang cocok diminum pada cuaca panas atau gerah dikarenakan cocktail ini terbuat dari buah pir dan lechy yang fresh sehingga cita rasa cocktail ini begitu pekat dengan rasa dan aroma buah atau bisa disebut dengan fruitti. Cocktail ini juga di isi dengan beberapa campuran spirit, liqueur dan jus diantaranya Rum, Buah pir, buah lechy, dan daun jeruk yang di pudle, Pinapple jus, Lime jus, Vanilla monin/sirup. Dan yang membuat rasa cocktail ini istimewa dan tidak ada di bar lainnya adalah SPIRIT Rum yang di infused dengan daun jeruk selama beberapa hari dan penginfused-an ini tidak bisa sembarang dilakukan karna ada takarannya agar Spirit Rum tidak kehilangan cita rasa alkoholnya.

##### 2. Hambatan yang dihadapi sebagai bartender serta solusinya saat pembuaan Asian fushion.

a. Hambatan Pada saat membuat beberapa cocktail termasuk asian fushion dan fresh juice secara bersamaan dengan membutuhkan waktu yang lama

dikarenakan asian fushion sendiri merupakan cocktail yang menggunakan spirit yang di infused dan buah yang fresh sehingga memerlukan waktu untuk prepare dan menghambat untuk membuat orderan yang lainnya

Solusinya adalah dengan membuat stok spirit yang di infused dan membuat stok buah fresh untuk satu porsi asian fushion sehingga akan membuat bartender lebih mudah dan lebih cepat untuk membuat asian fushion

- b. Hambatan dalam asian fushion ini adalah adanya pesanan atau orderan yang banyak di dalam hari yang sama, dikarenakan spirit asian fushion itu kita buat limited, infused rum dan daun jeruk itu selama 3 hari 3 malam agar ada cita rasa dan aroma yang menyegarkan

Solusinya adalah kita buatkan tetapi kita beritahu terlebih dahulu kepada tamunya untuk rasa dan aroma daun jeruknya agak sedikit kurang dikarenakan tidak menggunakan spirit yang kita infused

## **B. Saran**

Berdasarkan dari hasil pembahasan diatas maka saran yang dapat diberikan adalah:

- a. The Butchers Club Steak House merupakan Bar yang menjual berbagai jenis *cocktail*, dikarenakan memiliki pengunjung yang cukup banyak pada saat Asian Fushion Cocktail, maka dari itu penulis menyarankan

kepada manajemen untuk menyediakan peralatan yang lebih banyak seperti gelas atau peralatan lainnya dalam mendukung operasional.

- b. Agar *bartender* melakukan persiapan bahan yang lebih banyak agar tidak terjadi kekurangan pada saat operasional berlangsung.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



## DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, D., Sri, D., & Sari, L. K. (2023). Kreativitas Bartender Sebagai Upaya Meningkatkan Kunjungan Dan Pembelian Customer Di Intercontinental Bali Resort. *Jotis.Triatmamulya.Ac.Id*, 3(2), 10.
- Baskoro, D. A., & Anggoro, D. A. (2022). The Influence Of Mixed Beverage Product Quality On Customer Satisfaction At D'lounge Aston Makassar Hotel. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(3), 51. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i3.502>
- Jatra, I. M., & Utami, S. I. A. I. (2015). Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Keputusan Pelanggan Restoran Baruna Sarnur. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 4(7), 1984–2000.
- JDIH Kemenko Bidang Kemaritiman dan Investasi. (2014). *Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 tentang Usaha Jasa Boga*. JDIH Kemenko Bidang Kemaritiman Dan Investasi. <https://jdih.maritim.go.id/permenparekraf-no-11-tahun-2014>
- Pramita, I. A. P. M., & Parma, I. P. G. (2020). Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel Four Points By Sheraton Bali Seminyak. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 69–77. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i2.29078>
- Pranadewi, M., Tinggi, S., Nusa, P., & Bali, D. (2019). Perbandingan Rasa Minuman Pinacolada Dengan Menggunakan Fresh Pineapple Juice Dan Pineapple Juice Kemasan Melalui Uji Organoleptik. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 7(1), 56–68.
- Putri, R. R. S. P., Sudono, A., & Handyastuti, I. (2018). Strategi Pengembangan Bisnis di Rumah Makan Batagor Baso Citamiang Special Bandung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(1), 29–41. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i1.40582>
- Riadi, M. (2021). *Pengertian, Jenis dan Sistem Pelayanan Restoran*. Kajian Pustaka.Com. <https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-jenis-dan->

sistem-pelayanan-restoran.html

- Sinaga, F. (2018). *Restoran dan Kegiatannya* (A. Pramesta (ed.)). Andi Yogyakarta.
- Soemantri, K. p. (2020). *The Art Of Restaurant Review*. Kepustakaan Populer Gramedia.
- Solihin, Damayanti, I. A. K. W., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran. In *Pengantar Hotel dan Restoran*.
- Sutjahjo, G. (2021). Manajemen Sistem Informasi Restoran Berbasis Client Server. *Jurnal Manajemen, Organisasi, Dan Bisnis*, 1(2), 195–205. <https://www.journal.unrika.ac.id/index.php/JMOB/index>
- Walker, J. R. (2022). *The Restaurant From Concept to Operation* (9th ed.). Willey.com.
- Wiantara, I. G. N. (2016). *Bartending & mixology : mengupas tuntas segala pengetahuan seputar bar, minuman berakohol maupun nonalkohol, hingga aturan-aturan dasar percampuran minuman dan penyajiannya* (E. Risanto (ed.)). Andi Yogyakarta.
- Zahro, K., Dwi Jayanti, H., Barokah, N., Alinda, R., Maula, M. Z., Islam, U., Abdurrahman, N. K. H., & Pekalongan, W. (2023). Penerimaan Produk Minuman Korea ( Studi Perilaku Konsumen Muslim terhadap Soju Halal). *Journal Economic Excellence Ibnu Sina*, 1(3), 185–193. <https://doi.org/10.59841>