

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN COCKTAIL CLASSIC MOJITO  
OLEH BARTENDER DI BALENAGI BAR  
SUDAMALA RESORT KOMODO LABUAN BAJO**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Fransisco Yordandi Nempung**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN COCKTAIL CLASSIC MOJITO  
OLEH BARTENTER DI BALENAGI BAR  
SUDAMALA RESORT KOMODO LABUAN BAJO**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Francisco Yordandi Nempung  
NIM: 2115823055**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN COCKTAIL CLASSIC MOJITO OLEH BARTENDER DI BALENAGI BAR SUDAMALA RESORT KOMODO LABUAN BAJO**

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat Menyelesaikan Pendidikan  
Pada Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Fransisco Yordandi Nempung  
NIM: 2115823055**

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

**HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN COCKTAIL CLASSIC MOJITO**  
**OLEH BARTENDER DI BALENAGI BAR**  
**SUDAMALA RESORT KOMODO LABUAN BAJO**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi  
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali Pada 23 juli 2023

Pembimbing I,



**I Ketut Suarta, S.E., M.Si**  
**NIP. 196309151990031002**

Pembimbing II,



**I.G.A Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par**  
**NIP. 199402172022032006**

**Mengetahui**  
**Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,**  
**Politeknik Negeri Bali**

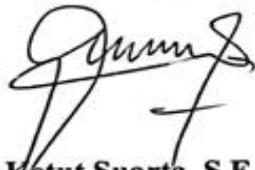


**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng**  
**NIP. 1999011112022032009**

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN COCKTAIL CLASSIC MOJITO**  
**OLEH BARTENDER DI BALENAGI BAR**  
**SUDAMALA RESORT KOMODO LABUAN BAJO**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi DIII Perho  
Politeknik Negeri Bali Pada 23 juli 2023

Pembimbing I



**I Ketut Suarta, S.E., M. Si**  
**NIP: 196309151990031002**

Pembimbing II,



**I.G. A Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.**  
**NIP. 199402172022032006**

Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

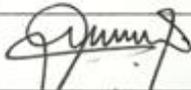


**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M. Par**  
**NIP. 198409082008122004**

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN COCKTAIL CLASSIC MOJITO  
OLEH BARTENDER DI BALENAGI BAR  
SUDAMALA RESORT KOMODO LABUAN BAJO**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik negeri Bali pada....

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Ketut Suarta, SE., M.Si NIP. 196309151990031002	
Anggota	Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si NIP. 199204222022032011	
Anggota	Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si, Ak NIP. 198507152010122002	

Mengetahui.

Koodinator Program Studi DIII Perhotelan,  
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., Eng  
NIP. 1999011112022032009**

## LEMBAR PERSYARATAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fransisco Yordandi Nempung  
NIM : 2115823055  
Progran Studi : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir berjudul:

### PEMBUATAN COCKTAIL CLASSIC MOJITO OLEH BARTENDER DI BALENAGI BAR SUDAMALA RESORT KOMODO LABUAN BAJO

Benar bebas dari plagiat. Apa bila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana semestinya.

Badung, Agustus 2023  
membuat pernyataan,



Nama : Fransisco Yordandi Nempung  
NIM : 2115823055  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul **Pembuatan Cocktail Clasic Mojito Oleh Bartender Di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo** dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud menguraikan (Pembuatan Cocktail Clasic Mojito Oleh Bartender Di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo) serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-3 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 kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M. Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M. Par, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M, Eng, selaku Koordinator Program Studi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Ketut Suarta, S.E., M. Si selaku dosen pembimbing 1 tugas akhir penulis, yang membimbing penulis membuat tugas akhir ini.
6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S. Tr.Par., M. Par, selaku dosen pembimbing 2 tugas akhir penulis, yang membimbing penulis membuat tugas akhir ini.

7. Ibu Maria Agusta Gunawan, selaku Training Manager/Human Resource Manager Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. Seluruh Staff Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Valentinus Jegabut dan Seri Surya Bahagia, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
11. Teman – teman kelas VI A Perhotelan yang selalu memberikan dorongan motivasi serta dukungan, penulis dapat menyelesaikan penyusunan 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 guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN ORIGINALITAS .....</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. Rumus Masalah .....	5
C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	6
E. Sistematika Penulisan Tugas Akhir .....	8
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>9</b>
A. Pengertian Hotel.....	9
B. Bar .....	9
C. Bartender .....	12
D. Cocktail .....	15
E. Pengertian Pembuatan .....	19
<b>BAB III GAMABARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>20</b>
A. Lokasi dan Sejarah Hotel .....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan .....	22
C. Fasilitas Hotel.....	24
D. Struktur Organisasi Perusahaan .....	27
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAH .....</b>	<b>31</b>
A. Penyajian Dan Hasil Observasi .....	31
B. Kendala Yang Dihadapi Dan Solusinya.....	40
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>42</b>
A. Simpulan .....	42

B. Saran.....	42
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>44</b>

## **DAFTAR TABLE**

Table 3.1 Penjualan Kamar .....	22
Table 3.2 Penjualan Makanan dan Minuman.....	23
Table 3.3 Penjualan Venue .....	23

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Sudamala Resort .....	20
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Sudamala Resort Komodo .....	28
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Departement Sudamala Resort Komodo.....	29
Gambar 4.1 Uniform di Balenagi Bar .....	32
Gambar 4.2 Muddler .....	33
Gambar 4.3 Bar Spoon.....	33
Gambar 4.4 Highball.....	33
Gambar 4.5 Cutting Board dan Knife .....	34
Gambar 4.6 Jigger .....	34
Gambar 4.7 Ice .....	34
Gambar 4.8 Rum Putih.....	35
Gambar 4.9 Daun Mint .....	35
Gambar 4.10 Lime .....	35
Gambar 4.11 Simpel Sirup.....	36
Gambar 4.12 Soda Water .....	36
Gambar 4.13 Garnis Irisan Lime dan Daun Mint .....	36
Gambar 4.14 Classic Mojito .....	39

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Fasilitas Hotel

Lampiran 2 Menu di Balenagi Bar

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan oleh individu atau kelompok yang bertujuan untuk rekreasi, mengisi waktu luang dan bersenang-senang yang bersifat sementara waktu yang dilakukan di luar tempat tinggal kedaerah tujuan wisata. Salah satu pulau yang terkenal akan pariwisatanya adalah pulau Labuan Bajo karena, memiliki keindahan alam yang sangat luar biasa yang memiliki potensi yang dapat dimanfaatkan sebagai daya tarik wisata. Selain keindahan alam juga memiliki tempat-tempat bersejarah yang dapat dikunjungi. Labuan Bajo memiliki banyak daerah tujuan wisata yang dapat dikunjungi seperti Pulau Komodo, Pulau Rinca, Pink Beach, Pulau Padar, Batu Cermin, tempat yang disebut memiliki daya tarik sendiri yang memiliki pemandangan yang sangat bagus pada umumnya disukai oleh wisatawan asing. Oleh sebab itu, untuk memenuhi kebutuhan wisatawan selama berlibur ke Labuan Bajo maka diperlukan sarana pendukung untuk menunjang kepariwisata seperti akomodasi.

Akomodasi adalah salah satu sarana pariwisata yang wajib ada di setiap daerah tujuan wisata. Akomodasi merupakan jasa yang menyediakan layanan penginapan untuk orang yang sedang berpergian seperti: hotel dan villa yang dikelola secara komersial yang menyediakan jasa layanan penginapan, makanan dan minuman serta layanan lainnya. Salah satu hotel yang menjadi pilihan wisatawan untuk menginap selama berlibur ke Labuan Bajo adalah Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo.

Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo memiliki beberapa departement, dimana setiap departement tersebut memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing untuk mendukung kelancaran operasional hotel. Departement tersebut meliputi Housekeeping Departement, Human Resources Departement, Accounting Departement, Sales and Marketing Departement, Engineering, Departement, Front Office Departement, dan Food and Beverage Departement. Food and Beverage Departement di bagi menjadi dua bagian, yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Meskipun departement ini terbagi menjadi dua, tetapi keduanya saling bergantung dan bekerjasama satu sama lain, karena tugas dan tanggung jawab dari kedua departement ini sama yaitu memberikan pelayanan berupa makanan dan minuman yang diperlukan oleh wisatawan atau tamu selama menginap di hotel. Adapun ruang lingkup dari Food and Beverage Departement yaitu restaurant, bar, kitchen, dan room service.

Bar adalah suatu tempat yang menyediakan minuman untuk tamu serta memiliki fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan, dan dikelola secara komersial. Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo memiliki satu bar utama yang memiliki nama Balenagi Bar yang memiliki *opening hours* pukul 10.00 – 23.00 Wita. Balenagi Bar melayani kebutuhan tamu akan segala jenis minuman, mulai dari cocktail, mocktail, juice, dan kopi. Balenagi Bar merupakan bar yang bisa untuk melakukan kegiatan lunch dan dinner.

Minuman yang biasa di pesan waktu breakfast di Balenagi Bar adalah Caffe Cappucino, Caffe Amerikano, Caffe Latte, Espresso, berbagai minuman berupa juice yang di pesan oleh tamu seperti Orange Juice, Watermelon Juice, Papaya Juice, Pineapple Juice. Dalam hal ini minuman akan di bawa oleh beverage

runner untuk disajikan kepada tamu di restoran dan menyampaikan nama minuman apa yang tamu pesan sebelumnya.

Pada saat *lunch* atau *dinner*, tamu dapat memesan segala jenis minuman yang ada di bar. Minuman yang ada di bar terdiri dari berbagai jenis *cocktail* dan *moktail*, jenis minuman *cocktail* yang disediakan seperti Classic Mojito, Pinacolada, Pousion Fruit Martini, Island Juice, Ginggaer Martini, Tropical Refreash, Sudamala Breeze. Cocktail Party adalah *event* yang dilaksanakan di Manta Cafe dan dapat diikuti oleh para tamu yang menginap di hotel. Umumnya Cocktail Party dimulai dari pukul 17.30-18.30 Wita. Cocktail Party menyediakan salah satu cocktail *signature* yang tersedia adalah Classic Mojito. Classic Mojito merupakan cocktail yang berbahan dasar lime dan memiliki campuran berupa white rum, simple sirup, dan daun mint. Minuman ini memiliki rasa manis, sedikit asam, dan rasa alkohol. Dikarenakan berbahan dasar lime menjadikan Classic Mojito banyak diminati oleh tamu karena sensasi rasanya yang sangat segar yang menjadi *signature* yang paling diminati. Event ini dilaksanakan di Manta Cafe, namun untuk proses pembuatan minuman ini dilakukan di Balenagi Bar. Classic Mojito adalah minuman yang berbasis *rum* di karenakan bahan dasar untuk membuat Classic Mojito merupakan *white rum* dengan kadar alkohol sebelum dicampur sekitar 40% setelah semua bahan yang dicampur untuk membuat Classic Mojito kadar alkhornya sudah berkurang sekitar 20%. Classic Mojito juga tersedia juga di menu bar bukan hanya untuk *event* tetapi juga bisa dipesan untuk setiap hari dengan harga yang terjangkau sekitar IDR 135.000.00 ++ .

Suryawan, (2022) pada tugas akhirnya yang judul “Pembuatan Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St. Regis Bali Resort di King Cole Bar”. Bali Mary Cocktail merupakan signature cocktail yang pertama kali ditawarkan oleh tamu dimana menjadi duplikat dari Bloody Mary. Bali Mary hadir dengan tambahan bahan lokal dari Indonesia seperti bengkuang dan mentimun yang mudah ditemukan di Indonesia dan untuk rasa lainnya disempurnakan dengan tambahan gula merah, sehingga Bali Mary Cocktail sangat cocok disajikan pada saat *lunch* dan *dinner*. Sedangkan pada Sailang, (2023) yang menjelaskan mengenai “Pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito oleh Bartender di Bar at Rocka Six Senses Uluwatu, Bali”. Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito memiliki rasa asam manis serta rasa dari campuran syrup, dan spirit yang digunakan adalah rum dan vodka.

Adapun persamaan dari tugas akhir yang sebelumnya dengan tugas akhir yang akan dibahas adalah sama-sama menjelaskan tentang minuman cocktail, bar dan bartender, sedangkan perbedaan yang penulis dapatkan terletak pada bahan yang digunakan dan cara pembuatan minuman cocktail,

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik mengangkat judul “Pembuatan Cocktail Classic Mojito Oleh Bartender di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka terdapat permasalahan yang dapat di rumuskan.

1. Bagaimanakah pembuatan cocktail classic mojito di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan cocktail classic mojito di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo dan cara mengatasinya?

### **C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini untuk mengetahui masalah-masalah yang di hadapi adalah sebagai berikut :

#### **1. Tujuan**

- a. Menjelaskan pembuatan cocktail classic mojito di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo.
- b. Mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan cocktail classic mojito di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo dan cara mengatasinya.

#### **2. Kegunaan Penulisan**

- a. Bagi mahasiswa adalah sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali serta mempraktekkan teori yang didapat selama di bangku kuliah.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali adalah untuk menambah referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya akan di gunakan oleh adik kelas sebagai bahan evaluasi untuk menyempurnakan ilmu yang di dapatkan dari bangku kuliah dengan yang ada di industri.

c. Bagi perusahaan Tugas Akhir ini di harapkan dapat di jadikan masukan bagi perusahaan khususnya di Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo dalam meningkatkan kinerja karyawan terhadap kualitas pembuatan minuman kepada tamu, yaitu cocktail yang ada balenagi bar.

#### **D. Metode Penyusunan Tugas Akhir**

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis akan menggunakan metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan untuk penulisan Tugas Akhir ini sebagai berikut :

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

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut:

- a. Metode Observasi, yaitu metode pengumpulan data dengan mengamati, mencatat data sesuai dengan yang di perlukan, dan melibatkan diri sendiri secara langsung. Kegiatan observasi yang penulis lakukan di antaranya ikut langsung dalam pembuatan cocktail kemudian mencatat langkah pembuatan cocktail di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo.
- b. Wawancara, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau hanya tanya jawab dengan supervisor terkait pembuatan cocktail Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo.
- c. Studi Kepustakaan, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan membaca literatur-literatur yang berhubungan dengan permasalahan yang di bahas, seperti pengertian hotel, bar, bartender, cocktail dan pembuatan

##### **2. Teknik Analisi Data**

Teknik analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang di dapat selama melakukan Praktek Kerja Lapangan di Sudamala Resort Komodo mengenai pembuatan cocktail di Balenagi Bar Sudamala Komod Labuan Bajo.

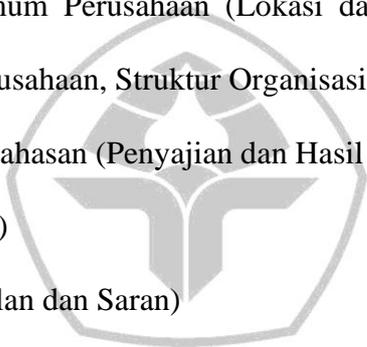
### 3. Teknik Penyajian Hasil Analisis Data

Teknik analisis data dan penyajian hasil yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Penelitian ini, penulis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif kualitatif, deskriptif yaitu suatu rumusan masalah yang memandu penelitian untuk mengeksplorasi atau memotret situasi sosial yang akan diteliti secara menyeluruh, luas dan mendalam. Menurut John W. Creswell menyarankan bahwa hasil analisis data kualitatif sebaiknya disajikan dalam bentuk deskripsi naratif yang kaya, yang memungkinkan pembaca untuk memahami konteks dan detail temuan. Selain itu, Creswell juga menekankan pentingnya mengelompokkan data ke dalam tema atau kategori utama yang muncul selama analisis(Creswell, 2019). Penelitian kualitatif berfokus pada fenomena sosial, pemberian suara pada perasaan dan persepsi dari partisipan yang dikumpulkan secara sistematis dalam bentuk Tugas Akhir. Pembuatan Cocktail Classic Mojito Oleh Bartender Di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo.

## **E. Sistematika Penulisan Tugas Akhir**

Sistematika yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan (Latar Belakang, Rumus Masalah, Tujuan dan Manfaat Penulisan, Metode Penulisan, Sistematika Penulisan)
2. Bab II Landasan Teori (Pengertian Hotel, Bar, Bartender, Pengertian Cocktail, Pengertian Pembuatan)
3. Bab III Gambaran Umum Perusahaan (Lokasi dan Sejarah Hotel, Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan, Struktur Organisasi Perusahaan)
4. Bab IV Hasil dan Pembahasan (Penyajian dan Hasil Observasi, Kendala Yang Dihadapi dan solusinya)
5. Bab V Penutup (Simpulan dan Saran)



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Pembuatan Classic Mojito di Balenagi Bar, Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo, dilakukan dengan teliti dan mengikuti standar tinggi dalam persiapan, pembuatan, serta penyajian. Mojito, sebagai koktail klasik asal Kuba, dikenal karena rasa segarnya yang memadukan rasa manis, asam, dan mint. Proses pembuatan di Balenagi Bar melibatkan persiapan peralatan seperti muddler, bar spoon, dan highball glass, serta bahan-bahan utama seperti rum putih, daun mint, jeruk nipis, simpel sirup, dan air soda. Bartender di Balenagi Bar memastikan bahwa setiap tahapan, mulai dari persiapan diri hingga penyelesaian pembuatan, dilakukan dengan standar kebersihan dan kualitas yang tinggi untuk menjaga cita rasa dan kualitas minuman.

Selain itu, Balenagi Bar juga menghadapi beberapa kendala seperti kekurangan bahan dan keterlambatan dalam penyajian ketika bar ramai. Namun, kendala-kendala tersebut dapat diatasi dengan kerja sama antar departemen, seperti bantuan dari dapur dan penyesuaian jumlah staf di bar, serta penataan peralatan yang lebih efisien.

### **B. Saran**

Untuk meningkatkan kualitas layanan dan efisiensi dalam pembuatan Classic Mojito di Balenagi Bar, beberapa saran dapat dipertimbangkan:

1. Peningkatan Manajemen Persediaan supervisor bartender perlu lebih memperhatikan manajemen persediaan dengan melakukan pengecekan bahan secara rutin setiap hari. Ini penting untuk mencegah kekurangan bahan yang dapat mengganggu proses pembuatan minuman.

2. Penambahan Staf untuk mengatasi kendala ketika bar sedang ramai, disarankan untuk menambah jumlah staf atau mengontrak tenaga kerja tambahan (DW) yang dapat membantu dalam persiapan bahan dan pembersihan peralatan. Ini akan mempercepat proses penyajian dan meningkatkan kepuasan tamu.
3. Optimalisasi Bar Setup penataan ulang area bar agar lebih ergonomis dapat membantu bartender bekerja lebih efisien. Bahan-bahan yang paling sering digunakan sebaiknya ditempatkan dalam jangkauan yang mudah dijangkau, sehingga proses pembuatan koktail dapat dilakukan dengan lebih cepat dan lancar.
4. Pihak hotel harus menyesuaikan prosedur pembuatan cocktail dengan bahan yang sudah tertera di menu agar pada saat tamu membaca menu dan bartender menyajikan minuman tidak terjadi kesalahan karena bahan yang ada di menu berbeda dengan pembuatan minuman di bar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Creswell, J. W. (2019). Book Review Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches* (4th ed.). Thousand Oaks, CA: Sage. *English Language Teaching*, 12(5), 40. <https://doi.org/10.5539/elt.v12n5p40>
- DeGroff. (2019). cocktail. *Jurnal Bios Logos*, 12(1), 39. <https://doi.org/10.35799/jbl.v12i1.36721>
- Fauchald, D. K. dan N. (2016). *Cocktail Codex by Alex Day, Nick Fauchald, David Kaplan\_9781607749707 \_ PenguinRandomHouse*.
- Kotler, Bowen, dan M. (2021). PENGARUH KUALITAS PRODUK, ONLINE MARKETING, ELECTRONIC WORD of MOUTH, DAN HARGA TERHADAP MINAT BELI PRODUK FELLAS.CO. *Performa*, 6(3), 255–264. <https://doi.org/10.37715/jp.v6i3.2528>
- Mahyudin, S. (2018). Pentingnya Komunikasi Receiving Dengan Purchasing Saat Penerimaan Barang Guna Meminimalisir Terjadinya Kesalahan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1), 72–83. <https://doi.org/10.31294/khi.v9i1.3640>
- Michael H. C. Eames. (2023). Pengaruh Game Online Terhadap Interaksi Sosial Di Kalangan Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial Dan Politik Universitas Sam Ratulangi. *Jurnal Ilmiah Society*, 3(1), 1–11. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jurnalilmiahociety/article/view/45336>
- Morgenthaler, J., Holmberg, M., & Hale, A. (2014). *The bar book : elements of cocktail technique* (p. 244). <https://www.goodreads.com/book/show/18453209-the-bar-book>
- Perdana, R., Putrawan, G. E., & S. (2021). *Roberto Oscar Vialli, Subtitusi Buah Naga Sebagai Pengganti Cranberry Juice Dalam Pembuatan Cocktail Cosmopolitan, 2016 UIB Repository (c) 2016*. 7–20.
- Sumarsono. (2023). Analisis Pengaruh Upah Minimum, Pendapatan Asli Daerah, Tenaga Kerja dan Pertumbuhan Ekonomi terhadap PDRB Perkapita Provinsi Jambi. *Ekonomis: Journal of Economics and Business*, 7(2), 1182. <https://doi.org/10.33087/ekonomis.v7i2.1394>
- Zaric, K. dan. (2014). Peranan Bartender Dalam Penanganan Pemesanan Minuman di D’Nest Bar & Grill Crown Vista Hotel Batam. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 4(1), 1–69.