

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CLASSIC MARGARITA OLEH
BARTENDER DI ANANTARA SEMINYAK BALI
RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Putra Restu Satvika

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN CLASSIC MARGARITA OLEH BARTENDER DI
ANANTARA SEMINYAK BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:
I Komang Putra Restu Satvika
NIM 1915823149

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

**PEMBUATAN CLASSIC MARGARITA OLEH BARTENDER DI
ANANTARA SEMINYAK BALI RESORT**

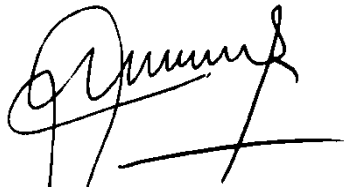
Oleh

I Komang Putra Restu Satvika
NIM 1915823149

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Diploma III Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Disetujui Oleh:

Pemimbing I,



I Ketut Suarta, SE,M.Si
NIP. 197004121998022002

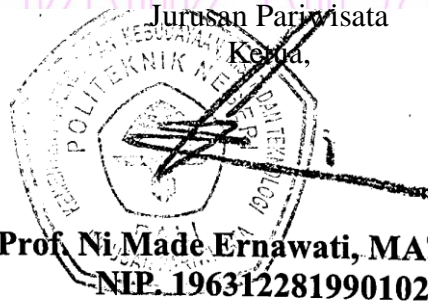
Pembimbing II,



Dr. Dra. Ni Gst Nym suci Murni, M.Par
NIP. 196405251990032001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D.
NIP. 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

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**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Komang Putra Restu Satvika

NIM : 1915823149

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

“PEMBUATAN CLASSIC MARGARITA OLEH BARTENDER DI ANANTARA SEMINYAK BALI”

benar bebas dari plagiat. 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, juni 2022

Yang membuat pernyataan,



NIM : 1915823149

PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atau Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena berkat anugrah-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan *Classic Margarita* oleh *Bartender* di Anantara Seminyak Bali *Resort*” dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini disusun oleh penulis sebagai salah satu persyaratan dalam usaha penulis menyelesaikan pendidikannya pada Program Studi D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, penulis menemukan hambatan-hambatan dalam mencari informasi dan data-data valid yang akan dituliskan di dalam Tugas Akhir ini. Hal ini menjadi tolak ukur keterbatasan kemampuan dan wawasan penulis dalam mencari informasi. Dalam proses penulisan laporan ini, penulis mendapatkan bantuan dari berbagai pihak untuk mengatasi hambatan-hambatan tersebut. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

- a. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom., sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan pada Politeknik Negeri Bali.
- b. Prof.Dr. Ni Made Ernawati, MATM., PhD. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan pada penulis untuk menempuh pendidikan pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

- c. Dr.Drs. Gede Ginaya, M. Si, sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- d. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. sebagai Ketua Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah banyak membantu dan membimbing penulis selama menempuh pendidikan pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- e. Kanah, S.Pd., M. Hum, sebagai Koordinator PKL pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing dan memberi arahan selama Praktik Kerja Lapangan.
- f. I Ketut Suarta, SE,M.Si, sebagai Pembimbing 1 yang telah membimbing penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
- g. Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M.Par sebagai Pembimbing 2 yang telah membimbing penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
- h. Seluruh dosen pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan selama menempuh pendidikan pada Politeknik Negeri Bali.
- i. Terence Lee selaku General Manager Anantara Seminyak Bali Resort yang telah berkenan memberikan kesempatan melakukan Praktik Kerja Lapangan kepada penulis selama 6 bulan.
- j. Putu Widyantari selaku HRD di Anantara Seminyak Bali Resort yang menerima penulis untuk mengikuti training selama 6 bulan.

- k. Bayu Mahesa sebagai Bar Supervisor di Anantara Seminyak Bali Resort, yang telah memberikan ilmu dan informasi untuk menyusun Tugas Akhir Ini.
- l. Seluruh Karyawan Anantara Seminyak Bali Resort yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan bimbingan dan informasi untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan pada Food and Beverage Product Department
- m. Kedua orang tua dan teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasa. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini. Demikianlah hal yang dapat penulis sampaikan, penulis berharap semoga Tugas Akhir dengan judul Pembuatan *Classic Margarita Oleh Bartender* di Anantara Seminyak Bali Resort dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

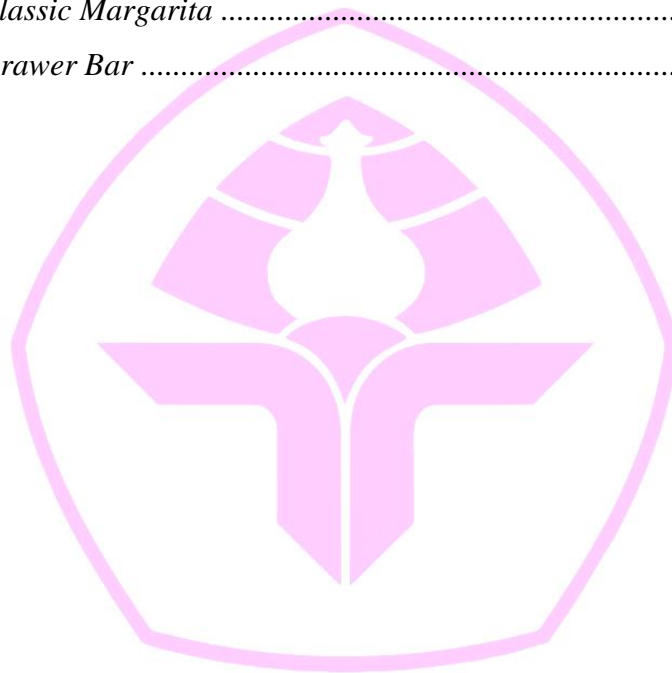
| | |
|--|------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR | iii |
| KATA PENGANTAR..... | iv |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR GAMBAR..... | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang Masalah | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 4 |
| C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan | 4 |
| 1. Tujuan Penulisan | 4 |
| 2. Kegunaan Penulisan | 5 |
| D. Metode Penulisan Tugas Akhir | 6 |
| 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data | 6 |
| 2. Metodologi dan Teknik Analisis Data..... | 6 |
| 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis..... | 7 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 8 |
| A. Hotel | 8 |
| 1. Pengertian Hotel | 8 |
| 2. Klasifikasi Hotel..... | 9 |
| B. <i>Restaurant</i> | 11 |
| 1. Pengertian <i>Restaurant</i> | 11 |
| 2. Jenis-Jenis <i>Restaurant</i> | 12 |
| C. <i>Bar</i> | 13 |
| 1. Pengertian <i>Bar</i> | 13 |
| 2. Pengertian <i>Bartender</i> | 13 |
| 3. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Bartender</i> | 14 |
| 4. Tipe-Tipe <i>Bar</i> :..... | 14 |
| D. Minuman..... | 16 |
| 1. Pengertian Minuman | 16 |
| 2. Jenis-Jenis Minuman | 16 |
| 3. Peralatan <i>Bar</i> | 26 |
| E. <i>Mixology</i> | 28 |

| | |
|---|-----------|
| 1. Pengertian <i>Mixologi</i> | 28 |
| 2. Bahan-Bahan Dasar Mencampur Minuman (<i>Mixology</i>) | 28 |
| 3. Metode <i>Mixology</i> | 29 |
| 4. Jenis-Jenis Minuman <i>Mixology</i> | 30 |
| F. <i>Cocktail</i> | 32 |
| 1. Pengertian <i>Cocktail</i> | 32 |
| 2. Manfaat Minuman <i>Cocktail</i> | 32 |
| G. Classic Margarita Cocktail | 33 |
| 1. Pengertian <i>Classic Margarita</i> | 33 |
| 2. Bahan Bahan Pembuatan <i>Classic Margarita</i> | 33 |
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN | 35 |
| A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan | 35 |
| B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel..... | 37 |
| C. Struktur Organisasi | 47 |
| 1. Tugas dan Tanggung Jawab | 47 |
| BAB IV PEMBAHASAN..... | 51 |
| A. Pembuatan <i>Classic Margarita</i> oleh <i>Bartender</i> di Anantara Seminyak Bali Resort | 51 |
| 1. Tahap Persiapan..... | 52 |
| 2. Tahap Pelaksanaan | 56 |
| 3. Tahap Akhir..... | 68 |
| B. Kendala Yang Dihadapi Dalam Pembuatan <i>Classic Margarita</i> dan Bagaimana Cara Mengatasi Kendala-Kendala Tersebut. . | 69 |
| 1. Terbatasnya <i>Liquer Triple Sec</i> | 69 |
| 2. Gelas berdebu | 69 |
| 3. Terbatasnya Gelas <i>Margarita</i> | 70 |
| BAB V PENUTUP | 71 |
| A. Simpulan | 71 |
| B. Saran | 72 |
| DAFTAR PUSTAKA | 73 |
| LAMPIRAN..... | 75 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 3. 1 Logo Anantara Seminyak Bali <i>Resort</i> | 35 |
| Gambar 3. 2 Gambar Anantara Seminyak | 36 |
| Gambar 3. 3 Gambar Kamar Anantara <i>Suites</i> | 38 |
| Gambar 3. 4 Anantara <i>Pool Acces Suite</i> | 39 |
| Gambar 3. 5 Anantara <i>Ocean View Suites</i> | 40 |
| Gambar 3. 6 Seminyak <i>Suites</i> | 41 |
| Gambar 3. 7 Seminyak <i>Ocean Suites</i> | 42 |
| Gambar 3. 8 <i>Moonlite Kitchen & Bar</i> | 43 |
| Gambar 3. 9 <i>Sunset On Seminyak (S.O.S)</i> | 43 |
| Gambar 3. 10 Anantara <i>Spa</i> | 44 |
| Gambar 3. 11 <i>Swimming Pool</i> | 45 |
| Gambar 3. 12 <i>fitness Center</i> | 45 |
| Gambar 3. 13 Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Departement</i> | 47 |
| Gambar 4. 1 <i>Finger Print</i> | 53 |
| Gambar 4. 2 Gelas Margarita | 57 |
| Gambar 4. 3 <i>Boston Shaker</i> | 58 |
| Gambar 4. 4 <i>Jigger</i> | 58 |
| Gambar 4. 5 <i>Cocktail Strainer</i> | 59 |
| Gambar 4. 6 <i>Tequila</i> | 60 |
| Gambar 4. 7 <i>Triple Sec</i> | 60 |
| Gambar 4. 8 Lime Juice | 61 |
| Gambar 4. 9 Salt & Lime | 61 |
| Gambar 4. 10 melumuri Gelas Dengan <i>Lime</i> | 63 |
| Gambar 4. 11 Melumuri Gelas Dengan Garam | 63 |
| Gambar 4. 12 <i>Chill Gelas</i> | 64 |

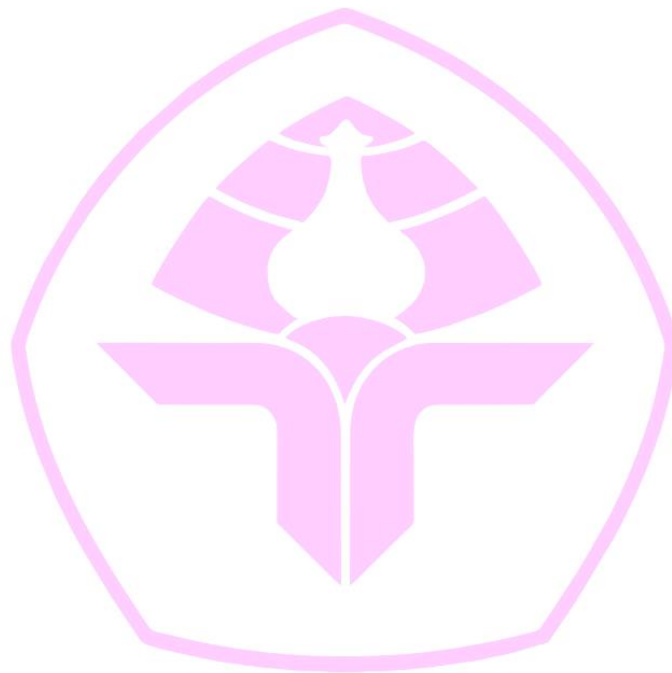
| | |
|--|----|
| Gambar 4. 13 Mengisi <i>Shaker</i> Dengan <i>Ice Cube</i> | 64 |
| Gambar 4. 14 Memasukkan <i>Ingridient</i> Dengan <i>Jigger</i> | 65 |
| Gambar 4. 15 <i>Shaking</i> | 66 |
| Gambar 4. 16 <i>Straine Cocktail</i> | 66 |
| Gambar 4. 17 Membuat <i>Lime Ring</i> | 67 |
| Gambar 4. 18 <i>Classic Margarita</i> | 67 |
| Gambar 4. 19 <i>Drawer Bar</i> | 68 |



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 3. 1 Tabel Kamar Anantara Seminyak..... | 38 |
|---|----|



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 4. 1 Membuat Minuman | 75 |
| Lampiran 4. 2 Minuman Dihadangkan | 75 |
| Lampiran 4. 3 <i>Bar Sunset On Seminyak</i> | 75 |



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari ribuan pulau yang didalamnya, dimana masing-masing pulau tersebut memiliki potensi keindahan alam serta daya tarik tersendiri. Indonesia memiliki banyak suku dan kebudayaan yang tersebar dari Sabang sampai Merauke dan beraneka ragam adat istiadat sebagai daya tarik tersendiri. Potensi tersebut menjadi daya tarik wisata yang menarik untuk dikunjungi untuk rekreasi dan berlibur. Ada beberapa daerah tujuan wisata yang memiliki beraneka ragam daya tarik seperti budaya, tradisi, adat istiadat dan keindahan alam yang dimiliki dan salah satunya yaitu pulau dewata bali.

Bali memiliki keindahan pulau, alam, adat istiadat, dan keramah-tamahan serta daya tarik tersendiri. Perkembangan pariwisata yang masih mempertahankan kebudayaan yang sangat kental seperti tari-tarian tradisional dan kerajinan masyarakat lokal yang ada di setiap kabupaten. Hal tersebut menjadikan pulau dewata memiliki daya tarik tersendiri sebagai tempat untuk berekreasi dan liburan, bagi wisatawan nusantara maupun mancanegara, atau tempat untuk kegiatan kenegaraan dan bisnis (*conference* dan *meeting*). Salah satu penunjang suksesnya suatu industri pariwisata adalah dibutuhkannya fasilitas-fasilitas yang mendukung seperti restoran, *travel* dan hotel

Hotel merupakan suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makan dan minum, serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial dengan berbagai macam kualitas. Hal tersebut tidak hanya menyediakan jasa pelayanan dan fasilitas untuk menginap bagi tamu, tetapi juga menjual produk seperti *bar*, *spa*, *gym*, yoga dan produk produk yang menghasilkan benefit.

Salah satu hotel bintang 5 yang terletak di daerah Seminyak, yaitu Anantara Seminyak Bali *Resort* lebih tepatnya berlokasi di Jalan Abimanyu Dhyana Pura, Seminyak, Kuta, Kabupaten Badung, Bali 80361, yang memiliki 59 kamar dengan 5 jenis kamar berbeda yang dapat diklasifikasikan menjadi: 13 Anantara *Suites*, 7 Anantara *Pool Acces Suites*, 24 Anantara *Occean View Suites*, 5 Seminyak *Suites*, dan 10 Seminyak *Ocean Suites*. Hotel ini berada di bawah naungan perusahaan *Minor International Group* yang merupakan *brand* internasional yang didirikan oleh Mr. William Ellwood Heinecke pada tahun 1967 di Thailand.

Anantara Seminyak memiliki berbagai jenis *department* salah satunya yang berhubungan langsung dengan tamu, yaitu *Food & Beverage Department*, yang dibagi menjadi 3 bagian, yaitu *F&B Service* yang merupakan bagian tata hidangan yang menyajikan dan melayani tamu mulai dari tamu memesan makanan dan minuman hingga menyajikannya, *F&B Product* merupakan bagian yang mengolah makanan sehingga bisa disajikan untuk tamu dan *steward* merupakan bagian dari *F&B Department* yang bertugas untuk menjaga dan bertanggung jawab atas kebersihan peralatan yang ada di *restaurant* dan *kitchen*.

Anantara Seminyak Bali *Resort* memiliki 2 *restaurant* dan *bar*, yaitu *Sunset On Seminyak (SOS)* *restaurant* yang merupakan salah satu *restaurant* dilantai 2 dengan pemandangan *pool* dan pantai, dibuka untuk *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* dengan menyediakan menu *A'la carte* untuk *lunch* dan *dinner*. Selanjutnya adalah *Moonlite Kitchen and Bar* yang terletak di *rooftop* dengan pemandangan pantai. Para tamu yang datang sore hari akan disuguhkan dengan pemandangan *sunset* yang sangat indah, yang buka dari pukul 5 p.m sampai dengan pukul 12 p.m dengan menyediakan menu *buffe* dan *A'la Carte* untuk *dinner*.

Kedua *outlet* tersebut menyediakan jenis minuman yang tidak beralkohol seperti *soft drink*, *juice*, *coffee and tea*. Disamping itu juga menyediakan minuman beralkohol seperti: *Tequila*, *Vodca*, *Gin*, *Rum* dan beberapa jenis *signature cocktail* seperti, *pink flower*, *moonlite aussie*, *moonlite kmkz*, *blackberry caipirinha*, dan *b&b*. disana juga menyediakan *International cocktail*, seperti *cuba libra*, *daiquiri*, *mojito* dan *classic margarita*.

Classic margarita merupakan salah satu *International cocktail* khas dari mexico yang menjadi minuman yang paling dicari di Anantara Seminyak Bali *Resort* karena memiliki rasa asam dan segar serta memiliki rasa jeruk yang kuat, selain itu bahan bahan pembuatannya pun mudah untuk di dapatkan.

Selain rasa jeruk, juga bisa ditambahkan *flavor* varian lain seperti melon dan raspberry. Di Amerika Serikat, *margarita* sering dicampur dengan air *Persia limes* namun di negara asalnya sendiri dibuat dari *Mexican lime* sehingga *classic margarita*

memiliki rasa dan sensasi yang berbeda disetiap negara yang membuat *classic margarita* memiliki daya tarik tersendiri.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka dari itu penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan *Classic Margarita* oleh *Bartender* di Anantara Seminyak Bali *Resort*”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka yang menjadi pokok permasalahan adalah:

1. Bagaimana pembuatan *Classic Margarita* oleh *bartender* di Anantara Seminyak Bali *Resort* ?.
2. Kendala apa saja yang dihadapi dalam pembuatan *Classic Margarita* dan bagaimana cara mengatasi kendala-kendala tersebut.

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

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

1. Tujuan Penulisan
 - a. Untuk mengetahui prosedur pembuatan *Classic Margarita* oleh *Bartender* di Anantara Seminyak Bali *Resort*.
 - b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam *pembuatan Classic Margarita* dan cara mengatasi kendala tersebut.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali. Dengan dilakukan penulisan ini Mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan pada *Food and Beverage service*.
- 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan *Classic Margarita* oleh *Bartender* di Anantara Seminyak Bali *Resort*.

b. Bagi 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 Product*.
- 2) Mengukur pengetahuan 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 *Classic Margarita*.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan *Classic Margarita Cocktail*.

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan *Classic Margarita*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Dengan melakukan pengumpulan data secara langsung mengamati, belajar, dan melibatkan diri sendiri dalam "Pembuatan *Classic Margarita* Oleh *Bartender* di Anantara Seminyak Bali Resort" Selama melakukan PKL atau *on the job training*.

b. Metode Wawancara

Metode pengumpulan data dengan cara mengajukan beberapa pertanyaan secara langsung dengan *Supervisor* dan *staff* di Anantara Seminyak Bali Resort.

c. Metode Kepustakaan

Metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan pembuatan Tugas Akhir sebagai referensi.

2. Metodologi dan Teknik Analisis Data

Dalam tulisan ini penulis menggunakan teknik analisis deskriptif, yaitu dengan cara memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap serta menyeluruh data-data atau permasalahan yang didapat atau dialami selama melakukan *on the job training* di Anantara Seminyak Bali Resort.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Dalam penulisannya, penulis menggunakan metode informal dan formal, metode informal yaitu metode penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data dengan kata-kata atau berupa penjelasan dan keterangan yang berkaitan dengan prosedur pembuatan *Classic Margarita* oleh *Barteder* di Anantara Seminyak Bali *Resort*. Metode formal yaitu metode penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data dengan gambar, tabel, dan bagan yang berkaitan dengan prosedur pembuatan *Classic Margarita* oleh *Bartender* di Anantara Seminyak Bali *Resort*.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam pembahasan mengenai *pembuatan Classic margarita* oleh *bartender* di Anantara Seminyak Bali *Resort*, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

Classic margarita merupakan salah satu *cocktail* yang banyak diminati oleh tamu yang berasal dari Mexico, disajikan sejak Oktober tahun 1941 dan dibuat langsung oleh seorang bartender bernama Don Carlos Orozco, dimana Margarita merupakan nama dari putri duta besar Jerman bernama Margarita Henkel yang tinggal di Rancho Hamilton.

Di Anantara Seminyak Bali *Resort* dalam membuat *classic margarita* menggunakan metode *shaking*, dengan *ingredient* 45 ml *tequila*, 15 ml *triple sec* atau *cointreau*, dan 15 ml *lime juice* dengan metode *shaking*. Metode ini bertujuan agar *ingredient* tercampur dengan merata dan setiap karakter dari masing masing *spirits* atau *flavoring agent* bisa terserap keluar dengan sempurna sekaligus mendinginkan minuman.

Adapun tahapan-tahapan yang dilakukan oleh seorang bartender di Anantara Seminyak Bali *Resort*, yaitu:

1. Persiapan

Kelancaran operasional kerja sangat bergantung pada persiapan yang dilakukan. Tahap persiapan sangat penting dilakukan oleh seorang *bartender* seperti menjaga kebersihan dan kerapian diri serta kelengkapan *uniform* yang akan digunakan ketika melayani tamu dan juga persiapan operasional, yaitu menyiapkan segala sesuatu untuk membantu kelancaran operasional.

2. Tahap akhir.

Hal yang dilakukan seorang *bartender* setelah menjalankan operasional adalah *closing bar*, seperti membersihkan area *bar*, gelas dan peralatan *bar*, membuat *inventory*, membuat *materials control*, mematikan lampu *bar* dan *coffe machine* serta melakukan absensi pulang.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan dan kendala-kendala yang dihadapi ketika bertugas di *Anantara Seminyak Bali Resort*, maka penulis akan memberikan saran, sebagai berikut :

1. Menambah personil yang *incharge* pagi sebagai *bar back* untuk memperlancar operasional.
2. Menambah persediaan gelas dan *tea/coffe cup* karena stock sudah sangat sedikit.
3. Menyempurnakan management persediaan agar permintaan sesuai dengan *stock* barang yang tersedia.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, & Sulastyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Ahira, A. (2010). Pengertian Pola Hidup Sehat.
- Astina, I. G. (2017). *Pengetahuan Bar Dan Minuman*. STP Bali: Pariwisata Bali Masa Depan (Literature Review).
- Bagyono. (2019). Strategi dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata, Volume 17, Nomor 1, Mei 2019, 2*.
- Barrows, C., Reynolds, D., & Powers, T. (2012). *Introduction To Management In The Hospitality Industry*. Waley: New Jersey.
- Chair, I. M., & pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Hermawan, & dkk. (2019). Strategi dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata, Volume 17, Nomor 1, Mei 2019, 1*.
- Isdarmanto. (2016). *Bartending*. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara.
- KBBI. (2012). *Arti Pembuatan di Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Retrieved from KBBI: <https://kbbi.lektur.id>
- Kurian, & Muzumdar. (2017). Restaurant Formality And Customer Service Dimensions In The Restaurant Industry. *Atlantic Marketing Journal*.
- Liestiany, T., Subekti, S., & Endang Nikawati, E. (2016). *Membuat Minuman Non Alkohol*. Bandung.
- Lumanauw. (2018). Peranan Bartender Dalam Penanganan Pemesanan Minuman di D'Nest Bar & Grill Crown Vista Hotel Batam. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*.
- Mertayasa, I. A. (2012). *Food and Beverage Service Operasional Job Preparation*. Yogyakarta: Cv Andi Offset.
- Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014

Peraturan Menteri Perindustrian Nomer 71/MInd/PER/7/2012 Tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri Minuman Beralkohol

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 tentang Standar Usaha Hotel

Setiawan, B. S. (2010). Membuat Pupuk Kandang Secara Cepat. In P. Swadaya. Brebes.

Wiantara, I. N. (2016). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: Andi.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI