

TUGAS AKHIR

**MORINGA LEAF SEBAGAI BAHAN UTAMA UNTUK
PEMBUATAN WELCOME DRINK DI TANADEWA RESORTS
AND SPA UBUD BY CROSS COLLECTION**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Hagus Suwarjaya

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

TUGAS AKHIR

**MORINGA LEAF SEBAGAI BAHAN UTAMA UNTUK
PEMBUATAN WELCOME DRINK DI TANADEWA RESORTS
AND SPA UBUD BY CROSS COLLECTION**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:
I Komang Hagus Suwarjaya
Nim. 2015823265

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

MORINGA LEAF SEBAGAI BAHAN UTAMA UNTUK PEMBUATAN WELCOME DRINK DI TANADEWA RESORTS AND SPA UBUD BY CROSS COLLECTION

Oleh

I Komang Hagus Suwarjaya
NIM 2015823265

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


Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Ni Luh Eka Armoni, SE, M.Par.
NIP 196310261989102001



Lydia Elizabeth Mambu, A.Md, Par, SE.
NIP

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni made Ernawati, MATM.,Ph.D.
NIP. 196312281990102002



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

Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Komang Hagus Suwarjaya

NIM : 2015823265

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“*MORINGA LEAF* SEBAGAI BAHAN UTAMA UNTUK
PEMBUATAN *WELCOME DRINK* DI TANADEWA RESORTS
AND SPA UBUD BY CROSS COLLECTION”**

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.

Gianyar, Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



ang Hagus Suwarjaya

NIM : 2015823266

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul " *Moringa leaf* sebagai bahan utama untuk pembuatan *welcome drink* di Tanadewa Resorts and Spa Ubud by Cross Collection" ini dengan baik. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III program studi Manajemen Perhotelan di Politeknik Negeri Bali kampus Gianyar. Tugas akhir ini akan membahas dan menguraikan daun kelor menjadi *welcome drink* khas di Tanadewa Resorts and Spa Ubud by Cross Collection.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada pihak – pihak yang memberi dukungan langsung maupun tidak langsung. Dan secara material maupun non material. Pada kesempatan ini penulis juga ingin mengucapkan terimakasih yang sedalam – dalamnya kepada yang terhormat :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang sudah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par, M.Par, selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
5. Ni Luh Eka Armoni, SE, M.Par, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan serta motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Lydia Elizabeth Mambu, A.Md, Par, SE, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan serta motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ibu Vina Wijaya, selaku Cluster General Manager Tanadewa Villas & Resort
8. I Wayan Jarpa Arimbawa, selaku Restaurant Manager di Tanadewa Resorts and Spa Ubud
9. Seluruh staff di Tanadewa Resorts and Spa Ubud yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
10. Seluruh dosen dan pegawai di Politeknik Negeri Bali kampus Gianyar yang banyak memberikan ilmu pengetahuan dan membantu dalam masa perkuliahan
11. I Made Kawita Warta dan Ni Made Armini selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir.

12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. 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.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini bisa bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.



Gianyar, Agustus 2023

JURUSAN PARIWISATA Penulis,
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBARAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Pendahuluan	1
B. Rumusan masalah	5
C. Tujuan dan kenggunaan penulisan tugas akhir	5
1. Tujuan penulisan	5
2. Kegunaan penulisan	5
D. Metode penulisan tugas akhir	6
1. Metode dan Teknik pengumpulan data	6
2. Metode dan Teknik analisis	8
3. Metode dan Teknik penyajian hasil analisis	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
1. Pengertian hotel	9
2. Klasifikasi hotel	10
B. Restoran	13
1. Pengertian restoran.....	13
C. Bar.....	15

1. Pengertian bar	15
2. Sejarah bar	15
3. Tipe bar dan fungsinya.....	16
4. Tipe bar berdasarkan keberadaanya.....	18
D. Bartender	19
1. Pengertian bartender	19
2. Tugas Bartender	19
E. Welcome drink.....	20
1. Pengertian welcome drink.....	20
F. Moringa leaf atau daun kelor	20
1. Pengertian Moringa leaf.....	20
2. Kandungan zat gizi moringa leaf	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
A. Nama Perusahaan	22
B. Sejarah berdirinya perusahaan	23
C. Struktur organisasi pramusaji	24
D. Kegiatan usaha	26
1. Fasilitas kamar	27
2. Fasilitas penunjang lainnya	29
3. Hotel activities	33
BAB IV PEMBAHASAN WELCOME DRINK MORINGA LEAF.....	34
A. Pembuatan/pelaksanaan	35

1. Tahapan persiapan diri	35
2. Persiapan lingkungan kerja	39
3. Persiapan alat yang akan digunakan	40
4. Persiapan bahan yang akan digunakan.....	44
5. Proses pembuatan.....	46
B. Hambatan dan solusi	48
1. Hambatan yang dihadapi.....	49
2. Solusi dsri hambatan yang dihadapi.....	50
BAB V KESIMPULAN	52
A. Simpulan	52
B. Saran	53

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

ISI

Gambar 3.1 Logo Perusahaan	23
Gambar 3.2 Struktur Organisasi.....	24
Gambar 3.3 Sky Suite Room.....	27
Gambar 3.4 Courtyard pool villa	28
Gambar 3.5 Tanadewa Suite	38
Gambar 3,6 Tanadewa Grand Suite	29
Gambar 3.7 Tanarasa Restaurant	30
Gambar 3.8 Tanaspa Cabin	30
Gambar 3.9 Infinity Pool.....	31
Gambar 3.10 Tanatemu	31
Gambar 3.11 Gym.....	32
Gambar 3.12 Yoga Hut	32
Gambar 3.13 Gift Shop	33
Gambar 4.1 Absen Finger Print	36
Gambar 4.2 Grooming Bartender.....	37
Gambar 4.3 Grooming Bartendres	37
Gambar 4.4 Bar Area	40
Gambar 4.5 Paring Knife	40
Gambar 4.6 Cutting Board	41
Gambar 4.7 Blender	42

Gambar 4. 8 Strainer	42
Gambar 4.9 Long Bar Spoon	43
Gambar 4.10 Bucket.....	43
Gambar 4.11 Glass Bottle	44
Gambar 4.12 Daun Kelor	44
Gambar 4.13 Kunyit.....	45
Gambar 4.14 Jeruk Nipis.....	45
Gambar 4.15 Asam Jawa.....	46
Gambar 4. 16 Madu.....	46



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 welcome drink dari moringa leaf sebelum dihidangkan kepada tamu

Lampiran 1 komentar kepusan tamu terhadap welcome drink dari moringa leaf

Lampiran 3 menjelaskan tentang welcome drink dari moringa lea



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam dunia pariwisata, tidak akan ada hentinya untuk mencari daya tariknya dimana ini sebagai salah satu alasan orang-orang berwisata. Pariwisata adalah salah satu sektor tahunan ekonomi yang berpengaruh tinggi di dunia, khususnya di Indonesia. Kegiatan pariwisata di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya. Peningkatan ini dapat dirasakan dengan adanya daya tarik wisata yang meningkat dan diperbarui. Faktor pendukung terjadinya hal tersebut ialah infrastruktur, teknologi, transportasi, dan juga adanya tenaga kerja yang ahli di bidangnya.

Bali sebagai salah satu pulau destinasi wisata yang tingkat kunjungannya tinggi di dunia menjadikan pulau Bali adalah salah satu *best destination*. Tidak hanya wisatawan *domestic*, Bali juga menjadi daya tarik untuk wisatawan mancanegara. Hal ini dikarenakan Bali memiliki keanekaragaman budaya dan adat-istiadat yang kental dan melekat di setiap masyarakatnya, selain itu Bali terkenal dengan keindahan alamnya yang membuat dan menarik perhatian wisatawan *domestic* dan mancanegara. Semua hal tersebut diperlukan penunjang atau pendukung seperti yaitu akomodasi, makanan dan minuman, transportasi dan lain-lainnya. Salah satu bagian penting adalah akomodasi. Akomodasi adalah suatu tempat yang menyediakan jasa penginapan untuk wisatawan sebagai contoh hotel,

homestay, motel, cottage dan lain – lain. Salah satu akomodasi paling diminati adalah hotel. Hotel adalah akomodasi yang dikelola secara komersial yang menyediakan jasa penginapan dan umumnya juga menyediakan jasa pelayanan makanan, dan minuman. Hotel yang ada di Bali sangat banyak mulai dari bintang 3 sampai bintang 5, semua fasilitas hotel yang didapatkan akan sesuai dengan bintang hotel tersebut, maka fasilitas di hotel bintang 3, 4 dan 5 sudah pasti berbeda-beda.

Kawasan pariwisata terpapar banyak di semua bagian pulau Bali, tidak terkecuali di tengah tengah pulau Bali. Ubud menjadi salah satu destinasi wisata terkenal di Bali dan di mancanegara. Ubud terkenal akan karya seni seniman seniman nya yang membuat kerajinan dari tangan, tidak hanya itu, Ubud terkenal dengan keindahan alamnya menyuguhkan pemandangan sawah, hutan, air terjun dan masih banyak lagi. Di samping semua hal tersebut, Ubud terkenal akan keramahan tamahan warganya dan adat istiadat. Ini menjadikan Ubud menjadi salah satu daya tarik wisatawan yang akan berlibur ke Bali. Di daerah Ubud mudah untuk menjumpai akomodasi akomodasi yang menyediakan pelayanan penginapan, dari yang standar sampai mewah. Salah satu hotel berbintang yang berdiri di kawasan Ubud adalah Tanadewa Resorts and Spa Ubud by Cross Collection.

Tanadewa Resorts and Spa Ubud adalah salah satu hotel berbintang 5 yang berdiri di kawasan Ubud sejak tahun 2019 yang memiliki pemandangan ke arah hutan lembah. Hotel ini memiliki 39 kamar yang terdiri dari 30 *suite rooms*, 7 *unit villas*, 1 *junior resident* dan *resident room*. Demi menjalankan hotel ini dengan baik, adapun departemen-departemen yang menjalankan operasional dari hotel ini diantaranya Front Office Department, Houskeeping Department, Food and

Beverage Department, Sales & Marketing Department, Human Resource Department, Engineering Department, Finance & Purchasing Department, IT & System Department, Security Department. Masing masing departemen ini memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda beda tetapi dengan tujuan yang sama untuk memberikan kenyamanan, keamanan, serta kepuasan terhadap tamu yang menginap. Semua departemen maupun *section* yang ada di Tanadewa Resorts and Spa Ubud sangat berperan penting dalam menjalankan operasional hotel tersebut. Khususnya untuk *Food and Beverage department* ada 2 yaitu: *Food and Beverage service* dan *Food and Beverage product*. Tanadewa Resort & Spa hanya memiliki satu restaurant yaitu Tanarasa. Semua kegiatan makan dan minum di hotel ini akan diadakan di restaurant Tanarasa.

Tanarasa merupakan *restaurant* yang bernuansa Balinese modern dimana dengan style khasnya dapat menarik tamu yang menginap bahkan tamu luar untuk menikmati makanan dan minuman mereka. Semua kegiatan makanan dan minuman di adakan di Tanarasa seperti *breakfast, lunch and dinner*. Pelayanan pendukung dari Tanarasa yaitu *room service* dan di dukung adanya 3 bar yaitu *pool bar and sky bar*. dan *bar restaurat*. Team di *restaurant* Tanarasa dibagi menjadi 2 yaitu pelayanan dan dapur. Team dapur atau *Food and Beverage Product* bertugas untuk menyiapkan, membuat dan memastikan makanan yang dipesan tamu memenuhi ekspetasi dan memuaskan. Team pramusaji atau *Food and Beverage service* bertugas untuk memastikan ketepatan dan kepuasan tamu di *restaurant*. Selain itu team pramusaji bertugas untuk membuat jenis jenis minuman yang akan dihidangkan ke tamu. Semua jenis minuman akan dibuat oleh team pramusaji seperti *coffee* yang dibuat oleh *barista* yang ahli dalam membuat dan mengetahui

jenis *coffee*, *mocktail*, *cocktail*, dan juga *welcome drink* yang dibuat oleh seorang *bartender* yang ahli dalam meracik minuman alkohol dan *non-alkhohol*.

Welcome drink diracik dan dibuat sendiri oleh team service restaurant (*home made*) dimana ini akan menjadi rasa yang ciri khas dan berbeda dari hotel lainnya. *Welcome drink upon arrival guest* di suguhkan di lobby dimana akan di bantu oleh team Front Office, untuk meyiapkan semua itu, Team service harus meracik, membuat dan menyimpannya sebelum disuguhkan ketamu. Bahan utama yang digunakan untuk membuat *welcome drink* ini adalah *moringa leaf* atau daun kelor. Dikarenakan dipercayai, daun kelor memiliki banyak vitamin dan khasiat untuk tubuh dan juga biasanya wisatawan yang datang ke Ubud mereka bertujuan untuk *wellness*, maka dari itu *moringa leaf* sangat cocok untuk dijadikan *welcome drink* khas di Tanadewa Resort and Spa Ubud. Pembuatan dari *welcome drink* sangatlah mudah, hanya perlu mencuci bahan - bahan, memotong, *blend* dan tiriskan. Dan akan dicampur dengan beberapa bahan alami lainnya seperti *lime juice*, *salt*, *tumeric*, *tamarint* and *honey* sesuai resep dan takarannya. Semua tamu sangat suka dengan rasa dari *welcome drink* dari anak anak sampai dewasa, dikarenakan rasanya tidak seperti jamu - jamu yang ada dan *acceptable* untuk semua usia. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Penggunaan *moriga leaf* menjadi bahan utama pembuatan *welcome drink* di Tanadewa Resort and Spa Ubud by Cross Collection”.

B. Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang yang disampaikan oleh penulis, maka dan beberapa rumusan masalah yang dikaji oleh penulis, sebagai berikut :

1. Bagaimana cara membuat *welcome drink* dari *moringa leaf* di Tanadewa Resorts and Spa Ubud?
2. Hambatan apa yang di dihadapi dan cara menangani saat membuat *welcome drink* dari *moriga leaf* di Tanadewa Resorts and Spa Ubud?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan

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

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan *welcome drink* dari *moringa leaf* di Tanadewa Resorts and Spa Ubud.
- b. Untuk Mengetahui hambatan dan cara menanganinya dalam pembuatan *welcome drink* dan *moriga leaf* di Tanadewa Resorts and Spa Ubud.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulian tugas akhir ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali serta menerapkan ilmu dan teori yang telah didapatkan di kampus untuk dibandingkan dengan praktek kerja di dunia industri.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai referensi yang nantinya dapat digunakan sebagai pembelajaran yang berhubungan dengan Food & Beverage Service dan sebagai sumber bacaan dalam menyusun tugas akhir bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata.

- c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan bagi Mahasiswa dalam meningkatkan kualitas pelayanan kepada tamu yang berkunjung dan selalu menerapkan standar operasional prosedur yang berlaku sehingga mampu memberikan pengalaman yang terbaik.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam penulisan tugas akhir ini, metode penulisan yang digunakan adalah sebagai berikut

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Observasi yaitu teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lainya (Sugiyono, 2018:229). Pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mencatat informasi sesuai dengan data yang diperlukan dan melibatkan diri secara langsung selama 6 bulan menjalani Praktik Kerja Lapangan Tanadewa Resorts and Spa Ubud

b. Metode Wawancara

Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila penulis ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti dan juga apabila penulis ingin mengetahui hal – hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah responden sedikit/kecil (Sugiyono, 2016:194). Disini penulis menggunakan metode pengumpulan data dengan cara wawancara atau bertanya secara langsung dari senior atau staff pramusaji dengan mengajukan beberapa pertanyaan seperti alat dan bahan yang digunakan dan cara membuat *welcome drink* dari *moringa leaf* Tanadewa Resorts and Spa Ubud.

c. Studi Kepustakaan

Metode studi kepustakaan adalah kajian teoritis, referensi serta literatur ilmiah lainnya yang berkaitan dengan budaya, nilai dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti (Sugiyono, 2014) Metode pengumpulan data yang diperoleh dengan mencari informasi terkait penulisan tugas akhir melalui buku, artikel, hingga karya tulis yang tersedia, mencari di internet hingga mencari di perpustakaan. Ada beberapa sumber informasi yang dapat penulis gunakan sebagai bahan studi kepustakaan diantaranya :

1) Jurnal penelitian

Jurnal penelitian merupakan jurnal yang berisikan informasi tentang beberapa hasil penelitian yang terpilih dan diterbitkan sehingga dapat digunakan sebagai acuan bagi perkembangan ilmu pengetahuan yang baru.

2) Buku

Buku merupakan sumber informasi yang sangat penting karena sebagian bidang ilmu yang erat kaitannya dengan penelitian diwujudkan dalam bentuk buku yang ditulis oleh seorang penulis yang berkompeten di bidang ilmunya.

3) Internet

Kemajuan teknologi membawa dampak yang sangat signifikan di bidang informasi. Para peneliti dapat langsung mengakses internet dan mendapatkan informasi yang diinginkan dari berbagai negara dengan sangat cepat selain itu peneliti akan mendapatkan informasi tersebut secara jelas dan mendetail.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode penelitian kualitatif adalah salah satu metode yang bertumpu dari filsafat postpositivisme, metode penelitian kualitatif dipakai untuk penelitian yang berfokus kepada kondisi obyek yang alamiah (Sugiyono, 2016:15). Teknik analisis

data yang digunakan penulis adalah teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan menguraikan dan memaparkan mengenai *welcome drink* dari *moringa leaf* di Tanadewa Resorts and Spa Ubud.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Teknik penyajian hasil analisis yang digunakan adalah teknik informal yaitu metode yang menyajikan data yang diperoleh melalui pengamatan secara langsung sesuai dengan kenyataan yang ada secara benar dan jelas mengenai *welcome drink* dari *moringa leaf* di Tanadewa Resorts and Spa Ubud.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Membuat *welcome drink* dari daun kelor ini sangat menarik dimana bahan yang digunakan adalah bahan – bahan alami. Sekali produksi akan menghasilkan 5 liter *welcome drink* dari daun kelor ini yang dari 1 kilo daun kelor, 1 liter air jeruk nipis, 1 1/2 liter madu, 80 gram garam, 150 gram lunak, 25 gram asam jawa dan air secukupnya. Dalam membahas mengenai *moringa leaf* sebagai bahan utama untuk pembuatan *welcome drink* di Tanadewa Resorts and Spa Ubud by Cross Collection, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa *welcome drink* ini sangat diminati oleh tamu yang menginap di hotel, terbuat dari bahan – bahan alami tanpa adanya pengawet dan memiliki banyak khasiat. Minuman dari daun kelor ini berbeda dengan yang beredar di pasaran karena ini dibuat sendiri dan mencik resepnya sendiri. Dalam membuat *welcome drink* dari daun kelor ini terdiri dari 2 simpulan tahap – tahapan , yaitu :

1. Tahap persiapan, menyiapkan segalanya sebelum memulai membuat *welcome drink* dari daun kelor sangat penting, ada 3 tahapan persiapan diantaranya :
 - a. Persiapan diri dimulai dari absensi, *personal grooming*, menjaga kebersihan gigi dan mulut, menjaga kebersihan tubuh, kebersihan seragam.
 - b. Persiapan lingkungan kerja yang dimulai dari membersihkan area bar, menyiapkan tempat sampah, membersihkan peralatan yang akan digunakan.

- c. Persiapan alat dan bahan seperti alat memotong, menghaluskan, menyaring dan mengaduk, demikian dengan bahan seperti daun kelor, kunyit, ai jeruk nipis, garam ,asam jawa dan madu.
2. Tahap pembuatan, dimana dalam tahapan ini yang akan menghasilkan sebuah produk dimana mengolah dari bahan menjadi minuman yang siap dihidangkan kepada tamu waktu kedatangan di Tanadewa Resorts and Spa Ubud.

B. Saran

Berdasarkan penelitian dari penulis yang telah dilakukan pada saat praktik kerja industri saat proses meneliti dari *moringa leaf* sebagai bahan utama untuk pembuatan *welcome drink* di Tanadewa Resorts and Spa Ubud by Cross Collection, maka disini penulis akan menyarankan sedikit mengenai tulisan penelitian yang telah selesai, diantaranya:

1. Tetap mempertahankan kualitas dari *welcome drink* dari *moringa leaf* ini, kualitas yang dihasilkan akan berpengaruh pada kesan kepada tamu yang akan menginap dimana *welcome drink* ini adalah *welcome drink* khas yang dibawakan oleh Tanadewa Resorts and Spa Ubud by Cross Collecton. Tetap menggunakan bahan – bahan yang alami sehingga khasiat yang akan didapatkan menjadi maksimal. Melakukan uji coba lab secara berkala akan meningkatkan keamanan dan tetap menjaga kualitas berdasarkan standar yang ada.
2. Untuk mengatur waktu membuat *welcome drink* dari daun kelor ini, penulis menyarankan untuk bisa *time managing*, dimana hal satunya bisa dilakukan secara bersamaan di dalam satu waktu dan akan mempersingkat proses membuat *welcom drink* dari daun kelor.

DAFTAR PUSTAKA

- Derianto, Panji Septian, and Yuliana Pinaringsih Kristiutami. "Standar operasional prosedur room service Amaroossa Hotel Bandung." *Jurnal Pariwisata* 2.1 (2015): 15-21.
- Wiranata, Riyan Rafie, Nurtati Soewarno, and Meta Riany. *TA: IMPLEMENTASI KONSEP INTERNATIONAL STYLE PADA HOTEL BINTANG EMPAT DI KAWASAN SUDIRMAN BANDUNG*. Diss. Institut Teknologi Nasional Bandung, 2019.
- Septaliana, Shinta. "RESTORAN TEPIAN SUNGAI DI KOTA PONTIANAK." *JMARS: Jurnal Mosaik Arsitektur* 6.2.
- Durachim, Endang Darwin, and Faizal Hamzah. "Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi." *Jurnal Pariwisata* 4.1 (2017): 10-21.
- Kade, I. A., Damayanti, W., & Suardani, S. M. (n.d.). *PENGANTAR HOTEL DAN RESTORAN PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA*.
- Ida Ayu Mega Pramita (n.d.) Artikel 5 2019 volume 2,no 2 Tahun 2019 Jurnal Management Perhotelan dan Pariwisata
- Almagfirah, N., Hakim Laenggeng, A., Kunci, K., Basah Karbohidrat, M., & Pembelajaran, M. (2022). *Fortifikasi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera)*
- Isnain, Wahyudi, and Nurhaedah Muin. "Ragam manfaat tanaman kelor (Moringa oleifera Lamk.) bagi masyarakat." *Buletin Eboni* 14.1 (2017): 63-75.
- Saputra, Alwi, Febrina Arfi, and Muammar Yulian. "Literature Review: Analisis Fitokimia Dan Manfaat Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera)." *AMINA* 2.3 (2020): 114-119.
- Manurip, Christine Natalia, and I. Gede Suwetja. "Analisis Pemahaman Dan Persepsi Etis Dari Sisi Konsultan Pajak Tentang Penghindaran Pajak Aktif Dalam Bentuk Tax Avoidance Dan Tax Evasion (Studi Pada Konsultan Pajak Di Kota Bitung Dan Kota Manado)." *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)* 5.2 (2022): 433-440.
- Susanti, Noevie, Hamid Halin, and M. Kurniawan. (Studi Kasus Perumahan Taman Arizona 1 Taman Arizona 2 dan Taman Arizona 3 di Talang Jambi Palembang)." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Global Masa Kini* 8.1 (2017): 43-49.
- Sari, Neneng Yulda, and Wisroni Wisroni. "The Urgency of Parental Guidance for Youth Education in the Belajar Dari Rumah (BDR) Era." *SPEKTRUM: Jurnal Pendidikan Luar Sekolah (PLS)* 8.3 (2020): 309-321.
- Noor, Juliansyah. "Metodelogi penelitian." *Jakarta: Kencana Prenamedia Group* (2011)