

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN SEMANGKE COCKTAIL OLEH BARTENDER  
DI HILTON BALI RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh**

**I Kadek Wijapa Arsadana**

**NIM 2015823347**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**KAMPUS CABANG JEMBRANA**

**JEMBRANA**

**2023**

# PEMBUATAN SEMANGKE COCKTAIL OLEH BARTENDER DI HILTON BALI RESORT

Oleh

**I Kadek Wijapa Arsadana**

NIM 2015823347

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I



**Dr. I Nyoman Winia, M.Si.**  
NIP.196206112000031001

Pembimbing II



**Ni Putu Prapti Budasari K., SST.Par., M.Par.**  
NIP. -

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata

Ketua



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.**

NIP.196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
**POLITEKNIK NEGERI BALI KAMPUS JEMBRANA**

Jalan Kresna, Desa Baluk, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali - 82218

Email: [kampusjembrana.pnb@gmail.com](mailto:kampusjembrana.pnb@gmail.com) / Telp. (0365) 4501012 / WA: 082145964480

---

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : I Kadek Wijapa Arsadana

NIM : 2015823347

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

### **“PEMBUATAN SEMANGKE COCKTAIL OLEH BARTENDER DI HILTON BALI RESORT”**

benar bebas plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagai mestinya

Jembrana, 01 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Kadek Wijapa Arsadana

NIM : 2015823347

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 Rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN SEMANGKE COCKTAIL OLEH BARTENDER DI HILTON BALI RESORT ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Semangke Cocktail* oleh *Bartender* di Hilton Bali Resort

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Nyoman Abdi, SE, M., eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan 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 memberikan kesempatan pada penulis untuk menempuh pendidikan Program Studi DIII di Politeknik Negeri Bali
5. Dr. I Nyoman Winia, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan arahan dan semangat dalam penulisan laporan ini
6. Ni Putu Prapti Budasari K., SST.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan laporan ini.
7. Bapak Amit Sakhrani selaku *General Manager* di Hilton Bali Resort yang telah memberikan kesempatan untuk mengambil data dalam penulisan tugas akhir ini di Hilton Bali Resort
8. Seluruh *Staff Food and Beverages Service* di Hilton Bali Resort yang senantiasa membantu penulis untuk belajar dan selalu memberikan motivasi, pengetahuan, pengalaman dan bimbingan yang baik kepada penulis.
9. Keluarga penulis yang telah mendukung dan memberikan motivasi kepada penulis yang telah menyelesaikan kegiatan praktek kerja lapangan
10. Teman – teman yang selalu memberikan dukungan dalam penyelesaian laporan 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 dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Jembrana, 01 Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b>	
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan .....	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan .....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Pengertian Hotel.....	7
B. Pengertian Restaurant.....	8
C. Pengertian Bar .....	9
D. Jenis – Jenis Bar .....	9
E. Pengertian Bartender .....	13
F. Cocktail.....	14
G. Pengertian Recipe.....	15
H. Bahan – Bahan Cocktail.....	17
I. Peralatan Bar.....	18
J. Metode Pembuatan Cocktail.....	20
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>22</b>

A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan/Hotel .....	22
1. Lokasi Perusahaan/Hotel.....	22
2. Sejarah Perusahaan/Hotel.....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/Hotel .....	24
1. Fasilitas Kamar.....	24
2. Pelayanan Makan dan Minum.....	26
3. MICE.....	29
4. Spa.....	31
5. Kids Club .....	31
C. Struktur Organisasi Perusahaan/Hotel.....	32
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>37</b>
A. Pembuatan Semangke Cocktail oleh Bartender di Hilton Bali Resort....	37
B. Hambatan – Hambatan dalam Pembuatan Semangke Cocktail dan Solusinya.....	46
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>48</b>
A. Simpulan .....	48
B. Saran.....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>.....</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>.....</b>



## DAFTAR GAMBAR

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 3.1 Logo Hilton Bali Resort .....	22
Gambar 3.2 <i>Delicatessen</i> .....	27
Gambar 3.3 <i>Grain Restaurant</i> .....	27
Gambar 3.4 <i>Paon Bali</i> .....	28
Gambar 3.5 <i>The Shore</i> .....	29
Gambar 3.6 Struktur Organisasi <i>Bar Outlet</i> .....	32
Gambar 4.1 Peralatan Yang Diperlukan .....	39
Gambar 4.2 Bahan – Bahan Yang Diperlukan .....	40
Gambar 4.3 Langkah Pertama Pembuatan <i>Semangke Cocktail</i> .....	41
Gambar 4.4 Langkah Kedua Pembuatan <i>Semangke Cocktail</i> .....	41
Gambar 4.5 Langkah Ketiga Pembuatan <i>Semangke Cocktail</i> .....	42
Gambar 4.6 Langkah Keempat Pembuatan <i>Semangke Cocktail</i> .....	42
Gambar 4.7 Langkah Kelima Pembuatan <i>Semangke Cocktail</i> .....	43
Gambar 4.8 Langkah Keenam Pembuatan <i>Semangke Cocktail</i> .....	43
Gambar 4.9 Langkah Ketujuh Pembuatan <i>Semangke Cocktail</i> .....	44
Gambar 4.10 Langkah Kedelapan Pembuatan <i>Semangke Cocktail</i> .....	44
Gambar 4.11 Langkah Kesembilan Pembuatan <i>Semangke Cocktail</i> .....	45
Gambar 4.12 Langkah Kesepuluh Pembuatan <i>Semangke Cocktail</i> .....	45
Gambar 4.13 Hasil Akhir Pembuatan <i>Semangke Cocktail</i> .....	46

## DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Fasilitas Kamar .....	25

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Secara umum, pengertian hotel adalah suatu bangunan yang di dalamnya terdapat banyak kamar yang disewakan untuk tempat menginap. Selain tempat penginapan, biasanya hotel juga memiliki layanan lainnya seperti tempat makan dan minum, tempat pertemuan, spa, pijat, kolam renang, gym, dan lain-lain.

Hotel seringkali digunakan sebagai tempat menginap oleh mereka yang melakukan perjalanan dari suatu kota ke kota lainnya. Selain karena lokasinya strategis, fasilitas hotel yang lengkap seringkali menjadi pertimbangan seseorang memilih menginap dan beristirahat di sana.

Menurut Keputusan Kementerian Parpostel No. KM 94/ HK103/ MPPT 1987, definisi hotel adalah jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bagian untuk memberikan jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman, serta jasa lain bagi masyarakat umum dan dikelola secara komersial.

Akomodasi perhotelan seperti restoran dan bar merupakan fasilitas yang biasanya tersedia di dalam hotel. Restoran menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman untuk para tamu hotel dan masyarakat umum yang datang berkunjung. Sementara itu, bar adalah tempat yang biasanya

menyediakan minuman alkohol dan makanan kecil, dan menjadi tempat berkumpul para tamu hotel dan masyarakat umum yang ingin bersantai.

Salah satu hotel yang terkenal di Bali adalah Hilton Bali Resort, yang terletak di kawasan Nusa Dua. Sebagai hotel bintang lima yang berfokus pada pengalaman mewah bagi tamu, Hilton Bali Resort harus memastikan bahwa mereka tidak hanya memberikan pelayanan yang berkualitas, tetapi juga memperhatikan kualitas produk dari *food and beverages*

Hilton Bali Resort khususnya di *bar* menyediakan berbagai jenis menu minuman baik itu yang beralkohol maupun non-alkohol. Adapun jenis minuman yang tidak mengandung seperti: *juices, soft drinks, mocktails, coffee and tea*. Jenis minuman yang mengandung alkohol antara lain: *Martini, Margarita, Daiquiri, Singapore Sling, Mojito, Caipirinha*, serta salah satu *signature cocktail* Hilton yaitu *Semangke Cocktail*. Jenis *Beer* dan *Wine* dan beberapa jenis minuman lainnya. Tentunya menjadi suatu hal yang diunggulkan di hotel ini, oleh sebab itu *food and beverage service*, khususnya *bartending* merupakan salah satu *section* yang tidak kalah penting, karena seorang *bartender* harus memiliki pengetahuan mengenai minuman yang akan disajikan kepada tamu. Sebuah penyajian minuman yang berkualitas sangat perlu diperhatikan oleh sektor perusahaan, demikian pula yang dilakukan oleh Hilton Bali Resort yang menyajikan banyak minuman yang berkualitas. *Semangke Cocktail* adalah salah satu *signature cocktail* di Hilton yang unik dan banyak digemari oleh tamu karena keunikannya yaitu menggunakan buah semangka beserta kulitnya sebagai bahan utamanya, yang dimana kulit semangka juga

diolah menggunakan mesin *juicer* sehingga menghasilkan cairan dan cairan tersebut dipakai dalam pembuatan *semangka cocktail*. Sisa ampas dari kulit semangka tersebut dapat dijadikan sebagai pupuk, sehingga tidak ada bagian dari buah semangka tersebut yang dibuang sia – sia.

Berdasarkan penjelasan di atas penulis tertarik untuk menguraikan lebih jelas mengenai *Semangka Cocktail* dan mengangkatnya dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan *Semangka Cocktail* oleh *Bartender* di Hilton Bali Resort”

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah pembuatan *semangka cocktail* oleh *bartender* di Hilton Bali Resort?
2. Hambatan apa saja yang dihadapi dalam pembuatan *semangka cocktail* oleh *bartender* di Hilton Bali Resort dan solusi cara mengatasinya?

### **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 mendeskripsikan pembuatan *semangke cocktail bartender* di Hilton Bali Resort.
- b. Untuk menjelaskan hambatan apa saja yang dihadapi dalam pembuatan *semangke cocktail* oleh *bartender* di Hilton Bali Resort dan cara mengatasi hambatan tersebut

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

##### **a. Bagi Politeknik Negeri Bali**

Hasil penulisan ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi mahasiswa khususnya pada jurusan pariwisata, program studi perhotelan maupun pihak lain yang membutuhkan, tentang pembuatan *Semangke Cocktail*

##### **b. Bagi 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.

**c. Perusahaan**

Sebagai salah satu sumber informasi bagi perusahaan mengenai permasalahan yang harus di perhatikan guna meningkatkan kinerja perusahaan dan dapat memiliki kerja sama dengan pihak perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali dalam melakukan pelayanan dan tenaga kerja.

**D. Metode Penulisan Tugas Akhir****1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data****a. Metode Observasi**

Metode observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara pengamatan secara langsung ataupun ikut terlibat dalam pembuatan *semangke cocktail* oleh *bartender*

**b. Metode Wawancara**

Metode Wawancara adalah cara pengumpulan data dengan melakukan wawancara serta tanya jawab langsung mengenai pembuatan *semangke cocktail* oleh *bartender* di Hilton Bali Resort kepada *Staff Bartender*

**c. Metode Kepustakaan**

Pengumpulan data yang diperoleh dari berbagai buku dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan tugas akhir ini. Dalam hal ini data diambil dari perpustakaan, internet dan Hotel Hilton Bali Resort

## **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Metode dan teknik yang digunakan yaitu analisis data deskriptif, dengan memaparkan dan menguraikan langkah data yang didapat mengenai proses pembuatan *Semangke Cocktail* dan cara mengatasi hambatan yang ditemukan

## **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode formal dan informal. Dalam penyajian ini, data disampaikan dengan kata – kata biasa, kata – kata yang apabila dibaca dapat dimengerti dan dipahami oleh pembaca, disamping data yang disampaikan juga disertakan gambar untuk menjelaskan cara pembuatan *semangke cocktail* oleh *bartender*



## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Dalam karya tulis ini, kita telah membahas tentang tahapan pembuatan *Semangke Cocktail* mulai dari bahan – bahan, peralatan, serta langkah – langkah proses pembuatan *Semangke Cocktail* yang dapat diterapkan oleh *bartender* di Hilton Bali Resort. Selain itu, kita juga membahas tentang hambatan – hambatan dalam proses pembuatan *Semangke Cocktail* di Hilton Bali Resort

Pembuatan *semangke cocktail* dapat memberikan manfaat yang besar bagi hotel dan lingkungan sekitarnya. Namun, dalam proses implementasi, ada beberapa kendala yang dapat dihadapi, seperti kurangnya *personal incharge* di *bar* Ketika tamu ramai, kurangnya stok *glass* dan kesalahan dalam pembuatan *cocktail* serta kurangnya fasilitas yang memadai.

Untuk mengatasi kendala tersebut, hotel dapat melakukan berbagai solusi, seperti memberikan penambahan *personal incharge* sebagai *bar back*, menambah stok *glass* untuk memperlancar operasional di *bar* dan menerapkan *standard recipe* untuk pembuatan *cocktail* serta melakukan peningkatan fasilitas.

## B. Saran

Ada beberapa saran yang dapat diberikan terkait dengan pembuatan *Semangke cocktail* di Hilton Bali Resort. Berikut adalah beberapa saran yang dapat dilakukan:

1. Sebaiknya menerapkan *standard recipe* untuk meningkatkan kesadaran karyawan terhadap pembuatan *semangke cocktail* dan mengoptimalkan proses pembuatan *cocktail* yang berkualitas
2. Sebaiknya menambah persediaan stok *glass*, sebagai antisipasi ketika tamu ramai, dan memperlancar operasional di *bar* sehingga tamu terlayani dengan cepat, tanpa menunggu *glass* yang dibersihkan terlebih dahulu
3. Sebaiknya menambah *personal incharge* sebagai *bar back* agar kinerja operasional bar berjalan optimal dan sangat membantu ketika tamu ramai

Dengan menerapkan saran-saran tersebut, Hilton Bali Resort dapat meningkatkan operasional di bar, dan dalam pembuatan *semangke cocktail* menjadi berkualitas karena menerapkan *standard recipe* begitu juga dengan minuman *cocktail* lainnya agar berkualitas dan sesuai dengan presentasi hasil akhirnya

## DAFTAR PUSTAKA

- 1876 Bar-Tender's Guide by Jerry Thomas.* (n.d.). Retrieved from cld.bz:  
<https://euvs-vintage-cocktail-books.cld.bz/1876-Bar-Tender-s-Guide-by-Jerry-Thomas>
- Boston, M. (2009). *Official Bartender Guide.* (A. Giglio, & J. Meehan, Eds.) John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Boyd, M. (2014). *The Mixologist & Bartenders Ultimate Cocktail Bible.* MPB.
- Charming, C. (n.d.). *The Everything Bartender's Book* (4th ed.). Karen Cooper. Retrieved from [www.everything.com](http://www.everything.com)
- DeGroff, D. (2002). *The Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Be a Master Bartender, with 500 Recipes.*
- Embury, D. (1948). *The Fine Art of Mixing Drinks*".
- Jenis Jenis Kamar.* (n.d.). Retrieved from Hilton Bali Resort:  
[www.hilton.com/jenis-jenis kamar](http://www.hilton.com/jenis-jenis-kamar)
- Marcus, L. (2008). *Bartending Inside-Out.*
- Max U. Pesik, S. (n.d.). Modul Praktik Bar. Politeknik Negeri Manado.
- Pengertian Bartender.* (n.d.). Retrieved from [binus.ac.id](http://binus.ac.id):  
<http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisdoc/Bab2/2012-2-01995-HM%20Bab2001.pdf>
- Pengertian Cocktail.* (n.d.). Retrieved from [amesbostonhotel.com](http://amesbostonhotel.com):  
<https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-cocktail/>
- Pengertian Hotel.* (n.d.). Retrieved from [maxmanroe.com](http://maxmanroe.com):  
<https://www.maxmanroe.com/vid/bisnis/pengertian-hotel.html>
- Regan, G. (2003). *The Joy of Mixology: The Consummate Guide to the Bartender's Craft.*
- Tugas dan Tanggung Jawab Bar Captain.* (n.d.). Retrieved from  
<https://panelhar.xyz/2021/08/tugas-dan-tanggung-jawab-bar-captain.html>:  
<https://panelhar.xyz>