

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN LOVE IN COCONUT  
OLEH WAITER DI BAR GLOW RESTAURANT  
PADA COMO SHAMBHALA ESTATE**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Made Indra Pranata Putra**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN LOVE IN COCONUT**  
**OLEH WAITER DI BAR GLOW RESTAURANT**  
**PADA COMO SHAMBHALA ESTATE**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Made Indra Pranata Putra**  
**NIM. 2215823213**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**GIANYAR**  
**2025**

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN LOVE IN COCONUT OLEH WAITER DI BAR GLOW RESTAURANT PADA COMO SHAMBHALA ESTATE**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Made Indra Pranata Putra  
NIM. 2215823213**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir dengan Pembuatan love in coconut oleh Waiter di bar glow restaurant pada COMO Shambhala Estate dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan love in coconut oleh Waiter di bar glow restaurant pada COMO Shambhala Estate serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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 inii, 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 yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. I Gede Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Ibu Prema Swari, selaku Training Manager/Human Resource Manager COMO Shambhala Estate yang telah memberikan arahan dan informasi di COMO Shambhala Estate untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Seluruh Staff COMO Shambhala Estate yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Nyoman Sukerta dan Ibu Ni Putu Pariani, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan

kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan Proposal Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, 11 Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

## ABSTRAK

Putra, I Made Indra Pranata, (2025). Pembuatan Love In Coconut oleh Waiter di Bar Glow Restaurant Pada COMO Shambhala Estate. Tugas Akhir: Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Tugas Akhir ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par dan Pembimbing II: Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par.

**Kata kunci:** Pembuatan, Love In Coconut, Waiter, Glow Restaurant, COMO Shambhala Estate.

Tugas akhir ini berjudul "*Pembuatan Love In Coconut oleh Waiter di Bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate*". Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pembuatan minuman non-alkohol *Love In Coconut* serta mengidentifikasi kendala dan solusi yang dihadapi oleh waiter dalam proses penyajiannya.

Metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara dengan waiter, serta studi kepustakaan. Analisis data menggunakan metode deskriptif dengan memaparkan tahapan persiapan, pembuatan, dan penyajian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan *Love In Coconut* terdiri atas tiga tahap, yaitu: persiapan (grooming, persiapan area kerja, bahan, dan alat), tahap pembuatan (memotong dan mencampur bahan berupa air kelapa, daging kelapa, santan, nektar kelapa, dan es batu dengan teknik blending), serta tahap akhir (penyajian menggunakan *beer glass* dengan garnish kelapa kering parut).

Kendala yang ditemukan dalam proses pembuatan adalah bahan utama berupa air kelapa dan daging kelapa yang cepat basi sehingga memengaruhi kualitas minuman. Solusi yang diterapkan adalah melakukan pengecekan bahan secara rutin, membuka kelapa dalam jumlah sesuai kebutuhan, serta menyimpan bahan dalam *chiller* dengan suhu stabil dan diberi label tanggal.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa sebagai referensi dalam bidang *food and beverage service*, bagi Politeknik Negeri Bali sebagai bahan ajar, serta bagi COMO Shambhala Estate sebagai masukan untuk meningkatkan kualitas pelayanan minuman di Glow Restaurant.

## ABSTRACT

Putra, I Made Indra Pranata, (2025). *The Making of Love In Coconut by Waiter at Glow Restaurant Bar in COMO Shambhala Estate. Final Project: Hospitality, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.*

*This final project has been approved and examined by Advisor I: I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par and Advisor II: Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par.*

**Keywords:** *Preparation, Love In Coconut, Waiter, Glow Restaurant, COMO Shambhala Estate.*

*This final project entitled “The Making of Love In Coconut by Waiter at Glow Restaurant Bar in COMO Shambhala Estate” aims to describe the process of making the non-alcoholic beverage Love In Coconut and to identify the challenges and solutions encountered by the waiter during its preparation and service.*

*The data collection methods used were direct observation, interviews with waiters, and literature study. The analysis applied a descriptive method by outlining the stages of preparation, production, and serving. The findings indicate that the making of Love In Coconut consists of three stages: preparation (grooming, work area, ingredients, and equipment), production (cutting and blending ingredients such as coconut water, coconut meat, coconut milk, coconut nectar, and ice cubes), and the final stage (serving in a beer glass with grated dry coconut garnish).*

*The main challenges found were the quick spoilage of coconut water and coconut meat, which affected the drink’s quality. The solutions implemented were conducting regular quality checks, opening coconuts only as needed, and storing ingredients in a chiller with stable temperature while labeling the opening date.*

*This study is expected to provide benefits for students as a reference in the field of food and beverage service, for Politeknik Negeri Bali as teaching material, and for COMO Shambhala Estate as input to improve the quality of beverage service at Glow Restaurant.*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>vii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>vii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>viii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ix</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>	<b>x</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xviii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Manfaat .....	4
D. Metode Penulisan .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Hotel.....	8
B. Food and Beverage Service.....	11
C. Restoran.....	11
D. Bar.....	13
E. <i>Waiter</i> .....	14
F. Menu .....	16
G. Pembuatan.....	18
H. Love In Coconut.....	19
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>20</b>
A. Lokasi dan Sejarah COMO Shambhala Estate.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas COMO Shambhala Estate.....	22
C. Struktur Organisasi .....	29
<b>BAB IV .....</b>	<b>33</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>33</b>
A. Penyajian Hasil Observasi .....	33
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya .....	44

<b>BAB V</b> .....	<b>46</b>
<b>PENUTUP</b> .....	<b>46</b>
A. Simpulan .....	46
B. Saran.....	48



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis Kamar di COMO Shambhala Estate .....	22
Tabel 3. 2 Jenis Restoran di COMO Shambhala Estate.....	24



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel COMO Shambhala Estate .....	20
Gambar 3. 2 Residences .....	22
Gambar 3. 3 Retreat pool villa .....	23
Gambar 3. 4 Private Villa.....	23
Gambar 3. 5 Glow Restaurant.....	24
Gambar 3. 6 Kudus Restaurant .....	25
Gambar 3. 7 COMO Shambhala (Ojas) .....	26
Gambar 3. 8 Fitness Center .....	26
Gambar 3. 9 Mineralised Vitality Pool .....	27
Gambar 3. 10 Yoga Bale .....	27
Gambar 3. 11 Yoga Pavilion.....	28
Gambar 3. 12 Meeting Room and Learning Center .....	28
Gambar 3. 13 Kedara .....	29
Gambar 3. 14 Struktur Organisasi COMO Shambhala Estate .....	30
Gambar 3. 15 Struktur Organisasi Food and Beverage Service.....	30
Gambar 4. 1 Standar Grooming di Glow Restaurant .....	34
Gambar 4. 2 Bahan Pembuatan Love In Coconut.....	36
Gambar 4. 3 Pisau .....	37
Gambar 4. 4 Blender .....	37
Gambar 4. 5 <i>Cutting Board</i> .....	38
Gambar 4. 6 <i>Jigger</i> .....	38
Gambar 4. 7 <i>Ice Tong</i> .....	38
Gambar 4. 8 <i>Beer Glass</i> .....	39
Gambar 4. 9 <i>Coaster</i> .....	39
Gambar 4. 10 <i>Straw</i> .....	40
Gambar 4. 11 Memotong Daging Kelapa .....	40
Gambar 4. 12 Memasukan Daging Kelapa ke dalam blender.....	41
Gambar 4. 13 Memasukan Air Kelapa ke dalam blender .....	41
Gambar 4. 14 Memasukan Santan ke dalam blender .....	41
Gambar 4. 15 Memasukan Nektar Kelapa ke dalam blender .....	42
Gambar 4. 16 Memasukan Es Batu ke dalam blender .....	42
Gambar 4. 17 Melakukan Blender pada minuman.....	43
Gambar 4. 18 Menuangkan Minuman pada <i>Glass</i> .....	43
Gambar 4. 19 Menambahkan <i>Garnish</i> pada Minuman.....	44
Gambar 4. 20 Minuman <i>Love In Coconut</i> .....	44

## LAMPIRAN

Gambar 1. *Polishing Cutleries*

Gambar 2. *Set Up Table*



POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

COMO Shambhala Estate adalah salah satu akomodasi hotel bintang 5 yang beroperasi dari bulan Desember 2005 yang penulis ambil sebagai tempat penyusunan Tugas Akhir ini. COMO Shambhala Estate yang berlokasi di Banjar Begawan, Melinggih Kelod, Payangan, Gianyar, Bali. Hotel ini merupakan salah satu properti yang di dimiliki oleh COMO Hotel and Resort dimana yang kita tahu cabang COMO Hotel and resort sudah ada hampir 19 properti di seluruh dunia dan COMO Shambhala Estate adalah salah satu hotel yang menerapkan *wellness destination* supaya para tamu bisa mengikuti program *wellness* di hotel. COMO Shambhala Estate terletak 42 km dari bandara I Gusti Ngurah Rai Bali dan 8 km dari pusat kota Ubud. Supaya operasional dapat berjalan dengan lancar adapun beberapa departemen yang mendukung dan menjalankan tugas tanggung jawabnya yaitu Front Office Departemen, Housekeeping Departemen, Engginering Departemen, Activity, Sales Marketing, People and Culture Dan Food and Beverage Departement.

Food And Beverage Department dibagi menjadi 2 *section*, yaitu *food and beverage product* dan *food and beverage service*. *Food and beverage service* adalah bagian dari *food and beverage section* yang berfungsi untuk menangani pelayanan penyajian makanan dan minuman sedangkan *food and beverage product* adalah bagian dari *food and beverage section* yang memiliki tanggung jawab atas pengolahan bahan mentah menjadi produk makanan dan minuman siap saji. Dalam

kegiatan operasional hotel, salah satu departemen yang memiliki peranan yang sangat penting adalah *food and beverage service*. *Section* ini memiliki tugas dalam pelayanan makanan dan minuma serta kebutuhan atau keperluan tamu tentang makanan dan minuman. *Food and beverage service* pada COMO Shambhala Estate memiliki 2 *outlet restaurant*, yaitu Kudus Restaurant yang menyajikan masakan Indonesia seperti nasi goreng, mie goreng, ayam taliwang sedangkan Glow Restaurant menyajikan masakan barat seperti *burger*, *spageti*, *shambhala caesar*, dan *tuna crudo*.

Glow Restaurant merupakan salah satu *restaurant* yang ada di COMO Shambhala Estate yang menyediakan masakan western seperti *burger*, *spageti*, *Shambhala caesar*, *tuna crudo*. Glow Restaurant memiliki salah satu *section* yaitu *bar section*. Bar pada Glow Restaurant dilayani oleh seorang *waiter* yang memiliki tugasnya masing-masing. Tugas seorang *waiter* adalah mencatat pesanan tamu dan menawarkan menu pada tamu, mencatat pesanan dan melayani tamu yang datang ke bar, menciptakan resep-resep minuman baru dan memastikan area bar dalam keadaan bersih, rapi dan lengkap. Bar pada Glow Restaurant menyediakan berbagai jenis minuman *cocktail* maupun *mocktail*. Salah satu minuman *mocktail* yang ada di Glow Restaurant adalah Love In Coconut.

Love In Coconut merupakan salah satu minuman *mocktail* yang seluruh bahan pembuatanya menggunakan kelapa seperti air kelapa, daging kelapa, santan, nectar kelapa. Teknik pembuatan dari Love In Coconut ini menggunakan teknik *blending* yaitu Teknik yang merujuk pada pencampuran seluruh bahan minuman ke dalam blender untuk menghasilkan tekstur yang halus dan lembut.

Keunikan dari minuman ini berwarna putih dan memiliki rasa yang khas dari kelapa yang disajikan menggunakan jenis gelas *beer* ditambah *garnish* dari kelapa kering parut sehingga membuat penampilan akhir minuman ini sangat mewah dan menarik.

Menurut Tugas Akhir sebelumnya yang disusun oleh I Gede Nida Pratama dengan judul (I. G. N. Pratama, 2025) “Pembuatan Sanctoo Delight oleh *Waiter* pada Bar and Restaurant di Sanctoo Suites and Villas”, membahas mengenai cara pembuatan minuman *sanctoo delight* yang merupakan minuman yang tidak mengandung alkohol (*mocktail*) yang terbuat dari campuran *carrot, ginger, fresh orange juice, honey* dan menggunakan metode *blending* dan minuman ini juga termasuk kedalam *healty juice*. Tugas Akhir lainnya yang disusun oleh Ni Putu Dian Oktaviani (Dian Oktaviani, 2025) dengan judul “Pembuatan Komaneka Sensation oleh waiter Di Bar and Restaurant Komaneka at Rasa Sayang” membahas mengenai proses pembuatan minuman komaneka sensation dimana minuman ini merupakan minuman yang tidak memiliki alkohol (*mocktail*) yang terbuat dari campuran *honey, pinapple juice, pinapple fruit, lime juice, mint leave* dan *ice cube* dan minuman ini dihidangkan dengan *glass poco grande*. Komaneka sensation memiliki keunikan yang berwarna hijau lumut. Berdasarkan dua Tugas Akhir sebelumnya terdapat persamaan dalam metode pembuatan yaitu menggunakan metode *blending* yang tergolong ke dalam minuman tanpa alkohol (*mocktail*), sedangkan perbedaannya terdapat dalam bahan-bahan yang digunakan.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas penulis tertarik mengangkat judul Pembuatan Love in Coconut oleh waiter di bar Glow Restaurant pada COMO

Shambhala Estate karena memiliki cita rasa tersendiri perbaduan dari air kelapa dan daging kelapa yang diolah secara modern.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah pembuatan Love In Coconut oleh Waiter di bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate?
2. Apa sajakah kendala serta solusi yang ditemukan pada saat pembuatan Love In Coconut oleh Waiter di bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate?

## **C. Tujuan dan Manfaat**

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan love in coconut oleh Waiter di bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan Penulisan**

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Mendeskripsikan cara pembuatan Love In Coconut oleh Waiter di bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate.

- b. Menjelaskan kendala-kendala yang ditemukan pada saat pembuatan Love In Coconut oleh Waiter di bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate dan apa solusi yang diberikan.

## 2. Manfaat Penulisan

Manfaat yang bisa di dapatkan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

### a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Pendidikan Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menjadi perbandingan mengenai teori yang didapat di bangku perkuliahan dengan yang di dapat pada saat Praktik Lapangan Kerja.
- 3) Agar mahasiswa mengetahui secara detail tentang pembuatan Love In Coconut oleh Waiter di bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate.

### b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Tugas Akhir ini diharapkan agar menjadi pedoman atau bacaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali pada angkatan berikutnya khususnya pada bidang Waiter.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan Tugas Akhir.
- 3) Sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan Tugas Akhir atau buku ajaran tentang pembuatan Love In Coconut.

c. COMO Shambhala Estate

- 1) Penulisan Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai masukan bagi perusahaan untuk meningkatkan kualitas pembuatan Love In Cocconut oleh Waiter di bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate.
- 2) Agar dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan kendala yang dihadapi saat pembuatan Love In Coconut.

**D. Metode Penulisan**

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti metode observasi, wawancara maupun studi pustaka.

a. Metode Observasi

Metode observasi yang dilakukan oleh penulis merupakan penelitian langsung terhadap objek penelitian, yaitu proses pembuatan minuman love in coconut oleh Waiter di bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate. Observasi ini mencakup pengamatan secara langsung serta pengumpulan data melalui dokumen-dokumen yang berkaitan dengan prosedur, bahan, teknik penyajian, dan standar pelayanan dalam pembuatan minuman tersebut.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan suatu proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab antara pewawancara dengan narasumber. Penulis akan memberikan pertanyaan langsung kepada narasumber yang memiliki jabatan sebagai waiter yang berjumlah 2 orang terkait dengan data-

data atau dokumen tentang pembuatan Love In Coconut oleh Waiter di bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate.

c. Studi Kepustakaan

Metode studi kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian yang dibuat oleh penulis. Hal ini dapat dilakukan dengan cara membaca buku dan mencari referensi di berbagai bidang yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam Tugas Akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik penyajian hasil analisis dalam penyajian hasil data penulisan menggunakan metode analisis deskriptif. Metode ini merupakan metode penyajian analisis data dengan menggunakan data-data untuk menjelaskan proses pembuatan love in coconut oleh Waiter di bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate. Metode penyajian hasil data dijabarkan dalam bentuk deskripsi dan visualisasi dalam bentuk gambar.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai proses pembuatan Love In Coconut oleh Waiter di bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan Love In Coconut oleh Waiter di bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate terdiri dari beberapa tahap-tahapan kerja, sebagai berikut:

- a. Tahap Persiapan

Dalam tahap persiapan ini ada beberapa hal yang harus dipersiapkan oleh Waiter sebelum melakukan pekerjaan atau sebelum melakukan proses pembuatan Love In Coconut yang baik seperti persiapan diri terlebih dahulu seperti absensi dan *personal grooming*, persiapan area kerja seperti melakukan pembersihan, menyalakan peralatan elektronik, mengecek dan melengkapi bahan yang digunakan, persiapan alat seperti pisau, blender, *cutting board*, *jigger*, *ice tong*, *beer glass*, *coaster* dan *straw*, persiapan bahan seperti air kelapa, daging kelapa, santan, nektar kelapa, kelapa kering parut, dan es batu.

- b. Tahap Pembuatan

Dalam tahap pembuatan ini seorang Waiter yang akan mengolah semua bahan minuman untuk disajikan kepada tamu, di dalam tahap ini terdapat beberapa proses cara pembuatan Love In Coconut yaitu mulai dari memotong daging kelapa, memasukkan daging kelapa kedalam blender, memasukan air

kelapa ke dalam blender, memasukkan santan ke dalam blender, memasukan nektar kelapa ke daklam blender, dan masukan es batu ke dalam blender setelah itu blender semua bahan agar tercampur rata, setelah itu tuangkan ke dalam gelas lalu tambahkan *garnish* diatasnya.

c. Tahap Akhir

Dalam tahap akhir ini seorang Waiter melakukan proses akhir yaitu menuangkan minuman yang sudah selesai diblender kedalam gelas dan ditambahkan garnish diatasnya berupa kelapa kering parut sebanyak dua cubitan yang menambah kesan mewah pada minuman dan setelah itu lakukan pengembalian bahan-bahan minuman ke dalam *chiller* dan membersihkan peralatan yang telah digunakan dan taruh ke posisi semula.

2. Hambatan-hambatan yang sering dihadapi seorang Waiter di dalam proses pembuatan Love In Coconut, yaitu:
  - a. Air Kelapa yang cepat basi dan solusi dari hambatan tersebut yaitu dengan cara membuka kelapa tidak terlalu banyak atau secukupnya, menyimpan air kelapa ke dalam *chiler* yang memiliki suhu yang stabil dan tidak naik turun.
  - b. Daging Kelapa yang cepat basi dan solusi dari hambatan tersebut yaitu dengan cara membuka kelapa tidak terlalu banyak atau secukupnya, menyimpan daging kelapa ke dalam *chiler* yang memiliki suhu yang stabil dan tidak naik turun.

## B. Saran

Berdasarkan hambatan yang terjadi di atas selama penulis alami di COMO Shambhala Estate pada bagian *food and beverage service* mengenai proses pembuatan Love In Coconut oleh Waiter di bar Glow Restaurant pada COMO Shambhala Estate. Adapun saran yang dapat penulis sampaikan mengenai hambatan dan kendala tersebut, yaitu:

1. Untuk mengatasi daging kelapa yang cepat basi sebaiknya melakukan pengecekan secara rutin terhadap bahan-bahan minuman yang cepat basi dan sangat perlu ditambahkan label tanggal kapan daging kelapa tersebut di buka supaya seluruh anggota bar mengetahui daging kelapa tersebut masih bagus atau sudah *expired*.
2. Untuk mengatasi air kelapa yang cepat basi seorang waiter harus selalu melakukan pengecekan secara rutin terhadap bahan-bahan minuman yang cepat basi serta selalu menutup bahan minuman secara rapat dan sangat perlu ditambahkan label tanggal kapan air kelapa tersebut di buka supaya seluruh anggota bar mengetahui air kelapa tersebut masih bagus atau sudah *expired*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, D., Sri, D., & Sari, L. K. (2023). Kreativitas Bartender Sebagai Upaya Meningkatkan Kunjungan Dan Pembelian Customer Di Intercontinental Bali Resort. *Jotis.Triatmamulya.Ac.Id*, 3(2), 10.
- Beno, J., Silen, A. ., & Yanti, M. (2022). Tinjauan Tentang Tugas Dan Tanggungjawab Greeter Pada Restoran Nangroe Saka Hotel Medan. *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12.
- Darma Oka Dan Winia. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Paramita.
- Dhian Anggraini, F., & Beru Utami, L. (2022). Upaya Meningkatkan Kinerja Waiter Atau Waitress Dalam Menunjang Keberhasilan Operasional Food And Beverage Service Terhadap Dampak Penjualan Di Hotel Grand Keisha Yogyakarta. *Mabha Jurnal*, 3(1), 10–18.  
<https://doi.org/10.70018/Mb.V3i1.36>
- Dian Oktaviani, N. P. (2025). *Pembuatan Komaneka Sensation Oleh Waiter Di Bar And Restaurant Komaneka At Rasa Sayang*. 11, 1–23.
- Djaohar, M., Medias, E., Fauzan, Z. E. F., & ... (2021). Pelatihan Pembuatan Toko Online Bagi Pkk. *Prosiding Seminar ...*, 2021, 47–60.  
<http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm/article/view/25734>  
<http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm/article/download/25734/12259>
- Fakihuddin, M. (2023). *Analisis Pengaruh Personal Hygiene Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Incanto Restaurant Fraser Residence Sudirman Jakarta*. Universitas Nasional.
- Hapsara, V., & Daniel Prasetio, C. (2023). Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar. *Journal Of Management And Social Sciences*, 2(1), 91–100.
- Krestanto Nidn, H., Akademi, D., & Yogyakarta, P. (2019). Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 17(1), 1–8.
- Mayssara A. Abo Hassanin Supervised, A. (2014). Peran Content Creator Dalam Produksi Motion Graphic Di Lembaga Pemerintah Non Kementerian Bnnp

- Diy. *Paper Knowledge . Toward A Media History Of Documents*, 7–27.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37. <https://jurnal.akpada.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Pradini, G., & Ananda, A. (2022). Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Mcdonald's Jatipadang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 11(3), 263–277. <https://stiemuttaqien.ac.id/ojs/index.php/ojs/article/view/1131>
- Pramesti, A. C., Mashabi, N. A., & Mulyati. (2023). Pengembangan Media Pembelajaran Teknik Pembuatan Minuman Berbasis Smart Apps Creator (Sac) Pada Mata Kuliah Bartending. *Jurnal Teknologi Pembelajaran Indonesia*, 13(1), 44–55. [https://ejournal2.undiksha.ac.id/index.php/jurnal\\_tp/article/view/1623](https://ejournal2.undiksha.ac.id/index.php/jurnal_tp/article/view/1623)
- Pratama, I. G. N. (2025). *Tugas Akhir Pembuatan Sanctoo Delight Oleh Bartender Pada Bar And Restaurant Di Sanctoo Suites And Villas*.
- Pratama, I. N., Atmaja, S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). 428-Article Text-541-1-10-20230615. 02(5), 1206–1224.
- Solihin, Damayanti, I. A. K. W., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel Dan Restoran. *Pengantar Hotel Dan Restoran*, 1–109.

## LAMPIRAN



**Gambar 1. Melakukan *polish cutleries***  
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2025



**Gambar 2. *Set up table***  
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2025