

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MINUMAN SNOWMAN COCKTAIL  
DI BEST BREW BAR PADA HOTEL FOUR POINT UNGASAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Alfian Reza Wedanta Muchtadi  
NIM 215823149**

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

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MINUMAN SNOWMAN COCKTAIL  
DI BEST BREW BAR PADA HOTEL FOUR POINT UNGASAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Alfian Reza Wedanta Muchtadi  
NIM 2215823149**

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

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>11</b>
A. Latar Belakang .....	11
B. Rumusan Masalah .....	14
C. Tujuan Dan Manfaat .....	15
D. Metode Penulisan .....	16
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>18</b>
A. Hotel.....	18
B. Restoran.....	21
C. Food and Bavarage department.....	23
D. Bar.....	23
E. Pengertian bartender .....	24
F. Cocktail.....	25
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	<b>26</b>
A. Lokasi dan Sejarah Four pointungasanbali .....	26
B. Bidang Usaha dan FasilitasFour pointungasanbali .....	29
C. StrukturOrganisasiFour pointungasanbali .....	33
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....	<b>38</b>
A. Pembuatanminuman snowman cocktail Di best brew bar pada hotel four Point ungasan.....	38
B. Kendala – kendaladalamPembuatanminuman snowman coctail Di best Brew bar pada hotel four pointungasan dan bagaimanacara mengatasinya.....	49
<b>BAB V PENUTUPAN</b> .....	<b>51</b>
A. Simpulan.....	51
B. Saran .....	52

## DAFTAR PUSTAKA

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamar Four Point Ungasan Bali.....	22
Tabel 3.2 Tipe <i>meeting room</i> Four Point Ungasan Bali .....	30
Tabel 4.1 Tipe Bahan pembuatan Snowman Cocktail.....	43

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3.1 Logo Four point ungasanbali .....	20
Gambar 3.2 Evolution restaurant and Bar .....	28
Gambar 3.3 Struktur organisasi Four point ungasan bali .....	29
Gambar 3.4 Struktur F&B Four point ungasan bali.....	29
Gambar 4.1 Menyiapkan Bar display .....	38
Gambar 4.2 Bar station .....	39
Gambar 4.3 Garnish .....	39
Gambar 4.4 Inventory daily .....	40
Gambar 4.5 Jigger .....	40
Gambar 4.6 Strainer .....	41
Gambar 4.7 Shaker .....	41
Gambar 4.8 Ice scoop .....	42
Gambar 4.9 Margarita glass .....	42
Gambar 4.10 Bahan – bahan pembuatan Snowman Cocktail .....	43
Gambar 4.11 Menambahkan ice kedalam shaker .....	44
Gambar 4.12 Menuangkan semua bahan – bahan minuman.....	45
Gambar 4.13 Proses shaking bahan –bahan .....	45
Gambar 4.14 Menuangkan minuman.....	46
Gambar 4.15 Minuman Snowman Cocktail .....	47

## **DAFTAR LAMPIRAN**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Hotel merupakan suatu tempat akomodasi yang dikelola secara umum dan komersial yang menyediakan fasilitas penginapan untuk umum dengan berbagai fasilitas pelayanan secara profesional. Hotel Four Point Ungasan memiliki beberapa pelayanan, yaitu pelayanan kamar, pelayanan makan, minum, dan pelayanan jasa lainnya yang dimiliki oleh suatu hotel. Tamu yang menginap di hotel Four Point Ungasan bisa menggunakan semua fasilitas yang ada, yaitu *gym, spa, restaurant and bar, infinity pool, wedding chapel, wi-fi, tigaruang meeting untuk kebutuhan bisnis, kids's club yang luas*. Hotel Four Point Ungasan memiliki jumlah 209 kamar, yang terletak di pusat keramaian Jimbaran. Hotel Four Point Ungasan memiliki satu outlet restaurant yang menyediakan makanan dan minuman yang sering di kunjungi oleh tamu yang bermayoritas turis asing.

*Food & Beverage Product* memiliki peran penting untuk mengolah makanan dan minuman yang belum siap untuk dikonsumsi sampai makanan dan minuman tersebut aman dan siap untuk dikonsumsi. Food & Beverage di Four Point Ungasan memiliki satu jenis Restaurant and Bar yaitu Evolution Restaurant and Best Brew Bar. Evolution Restaurant yang berada di hotel Four Point Ungasan ini sangat di minati oleh tamu dan pengunjung, maupun yang *in house geust* dan *outside guest*, dengan *view* yang menghadap kepatung GWK Garuda Wisnu Kencana. Evolution Restaurant di Four Point Ungasan buka dari jam 07.00 WITA sampai pukul 11.00 WITA untuk melayani *breakfast*, dan jam 11.00 WITA sampai pukul 22.00 WITA untuk melayani *lunch* dan *dinner ala'carte*.

Evolution Restaurant juga memiliki tanggung jawab atas semua pembuatan hidangan makanan *Asian, Western, dan European buffet*. Best Brew Bar di Four Point Ungasan memiliki tanggung jawab atas semua pembuatan minuman yang beragam jenis sehingga yang disukai oleh tamu. Evolution Restaurant memiliki beberapa jenis hidangan minuman yang berupa alkohol dan non alkohol, jenis hidangan minuman alkohol yang ada di Evolution Restaurant yaitu: *Mojito, Margarita, Martini, Wine, Beer*. Jenis hidangan minuman yang non Alkohol yang ada di Evolution Restaurant yaitu: *Mocktail, Soft drink, Juice, Coffee and Tea*.

*Cocktail* merupakan salah satu minuman yang diunggulkan di hotel Four Point Ungasan dikarenakan setiap tamu yang berkunjung selalu memesan hidangan minuman *cocktail* untuk dinikmati sambil berjemur maupun berenang dan *cocktail* dapat memberikan pengalaman yang menarik bagi tamu karena masing-masing hotel, umumnya memiliki *cocktail* dengan ciri khasnya yang dikenal dengan *signature cocktail*. *Cocktail* biasanya dibuat oleh seorang *bartender*. *Bartender* adalah seseorang yang memiliki pengetahuan dan keahlian dalam membuat minuman yang akan disajikan kepada tamu, sebuah penyajian minuman yang berkualitas dan berkesan untuk tamu itu salah satu yang harus dilakukan oleh bartender di Evolution Restaurant.

Di Best Brew Bar terdapat berbagai jenis *cocktail*. Total ada sebanyak 10 jenis dimana memiliki variasi pada bahan dasarnya, gelas yang digunakan, dan rasa yang diberikan. Salah satu *signature cocktail* yang diunggulkan di Evolution Restaurant adalah Snowman Cocktail. Snowman Cocktail merupakan salah satu jenis *Signature Cocktail* yang favorit dan yang terlaris di Evolution Restaurant and Best Brew Bar di Four Point Ungasan dibandingkan dengan *Signature Cocktail* lainnya seperti *Pinacolada, Margarita,*

*Mojito, Whisky Smash*, di mana Snowman Cocktail sendiri terjual hingga 20 gelas di saat Natal dan tahun baru. Snowman cocktail terinspirasi dari salju atau boneka salju yaitu Snowman, dari segi visual Snowman sendiri minuman yang berwarna putih dan bahan-bahannya menyerupai salju, seperti susu, krim, es parut. Snowman Cocktail sendiri memiliki metode yang kompleks yaitu metode *Shaking* dimana metode itu sendiri mencampur semua cairan dan di tambahkan es batu dan di *shake* oleh Bartender itu sendiri sehingga semua bahan tercampur rata.

Nama Cocktail sendiri awal mula pada abad ke-19 digunakan untuk menyebut minuman campuran dengan rasa yang manis, asam, pahit dan keras, dengan sentuhan hebat dan sejenisnya. Cocktail berkembang dan populer di Amerika dengan munculnya buku panduan yang bernama “The Bartender Guide” oleh Jerry Thomas, pada tahun 1862. Cocktail berkembang di era modern dengan berbagai macam inovasi dengan menambahkan es batu, buah – buahan, dan bahan lainnya, dan menghasilkan minuman cipta rasa yang manis dan menyegarkan.

Karya ilmiah mengenai *Signature Cocktail* sudah tertulis oleh dua orang penulis di tugas akhir Muhammad Iqbal Dhani pada tahun 2023 dengan berjudul “Pembuatan Acaraki Signature Cocktail oleh Bartender pada Cliff Lounge di The Apurva Kempinski Bali” dan penulis kedua I Ketut Dana Ari Wibawa pada tahun 2024 dengan judul tugasakhir “Pembuatan Pinacolada Cocktail dan Mojito Cocktail oleh Bartender di Best Brew Bar Hotel Four Point By Sheraton Bali Ungasan. Tulisan ini sama – sama membahas *Signature Cocktail*, sedangkan perbedaan pada kedua penulis ini dengan tugas akhir yang sedang dibuat menggunakan bahan dasar *Arak bali* dan Cocktail tersebut adalah Acaraki Cocktail dan berbahan dasar *Rum* dan Cocktail tersebut adalah Pinacolada dan Mojito Cocktail, sedangkan Tugas akhir yang dibuat berbahan dasar *Smirnoff Vodka*

dan Cocktail ini adalah *Snowman Cocktail*. Tugas akhir di atas lebih mengutamakan presentasi pada Cocktail sedangkan tugas akhir yang dibuat berbahan dasar susu Fresh Milk. Tugas akhir yang sedang dibuat oleh penulis sendiri berjudul *Snowman Cocktail* yang menggunakan bahan dasar *Vodka* dan Cocktail yang dibuat penulis menonjolkan susu Fresh Milk sebagai bahan yang dibuat.

Berdasarkan latar belakang di atas, *cocktail* merupakan salah satu minuman yang berbahan dasar *alcohol* yang biasanya diberikan kepada tamu untuk membuat tamu merasa rileks dan menggugah selera makan tamu. Seorang bartender harus mempunyai kemampuan dalam membuat minuman dan bisa berinteraksi dengan tamu. Selain itu, seorang bartender harus mempunyai pengetahuan tentang bahan –bahan untuk membuat cocktail dan juga metode-metodenya. Dilihat dari tugas akhir sebelumnya belum ada yang menulis *Snowman Cocktail*, maka tugas akhir ini akan membahas lebih dalam tentang pembuatan minuman *Snowman Cocktail* dengan judul tugas akhir “Pembuatan minuman *Snowman Cocktail* di Best Brew Bar Pada Hotel Four Point Ungasan”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas, maka dapat di susun rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana proses pembuatan minuman *Snowman Cocktail* di Best Brew Bar pada hotel Four Point Ungasan?
2. Apa saja hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan minuman *Snowman Cocktail* di Best Brew Bar pada hotel Four Point Ungasan dan cara mengatasinya?

## **C. Tujuan dan Manfaat**

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Snowman Cocktail di Best Brew Bar pada hotel Four Point Ungasan” adalah sebagai berikut.

#### 1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan minuman Snowman Cocktail di Best Brew Bar pada hotel Four Point Ungasan untuk mengetahui kendala–kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan minuman Snowman Cocktail di Best Brew Bar pada hotel Four Point Ungasan.

#### 2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

##### a. Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali. Dengan dilakukannya penulisan ini mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan pada bidang *Food and Beverage*.

##### b. Politeknik Negeri Bali

Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ini menambah pengetahuan pada bidang *Food and Beverage*.

##### c. Perusahaan Four Point Ungasan.

Menjadi referensi untuk mengambil Tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Snowman cocktail.

## **D. Metode Penulisan**

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

#### a. Observasi

Metode Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan langsung dalam proses pembuatan *Snowman Cocktail*, sehingga data yang diperoleh lebih akurat dan terpercaya yang dimana penulis terlibat langsung dalam pembuatan *Snowman Cocktail* saat melakukan *On The Job Trainee* di *Four Point Ungasan*.

#### b. Wawancara

Metode Wawancara merupakan metode yang dilakukan dengan cara melakukan proses Tanya jawab secara langsung sambil bertatap muka oleh pewawancara dengan narasumber yang memiliki keahlian pada bidangnya, sehingga wawancara bisa berjalan dengan baik. Narasumber penulis adalah manager Bartender, Penulis melakukan Tanya jawab untuk memperoleh data yang akurat, berkaitan dengan keunikan yang ada pada *Snowman cocktail*, alat dan bahan yang digunakan pada proses pembuatan, serta bagaimana cara penyajian *Snowman cocktail* dan lain sebagainya.

#### c. Studi Pustaka

Metode ini digunakan untuk mendapatkan data-data dengan cara membaca, memahami, membahas isi buku dan mendapatkan informasi melalui studi pustaka, seperti pada buku-buku, google, maupun majalah yang berkaitan dengan pembuatan *Snowman cocktail*. Seperti cara penyajian, cara pembuatan *Snowman cocktail*, dan lainnya, dengan cara merangkum data-

data yang diperlukan terkait dengan laporan dan permasalahan dalam tugas akhir ini.

## **2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil**

### a. Metode Analisis

Metode analisis yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini dilakukan secara deskriptif kualitatif yaitu dengan memberikan gambaran dan memaparkan secara rinci tentang data yang diperoleh selama penulis mengikuti *On The Job Trainee* di hotel Four Point Ungasan, khususnya mengenai pembuatan Cocktail.

### b. Metode Penyajian Hasil

Metode penyajian yang digunakan yaitu menyajikan hasil analisis data dalam bentuk Tugas Akhir yang bersifat informal yaitu penyajian data dalam bentuk naratif yang digunakan untuk mengidentifikasi dan memaparkan. Pembuatan *Snowman Cocktail* oleh Bartender Section Di *Evolution Restaurant Four Point Ungasan*. Tugas akhir ini bersifat formal yang ditandai dan disajikannya data-data dalam bentuk tabel, gambar, lampiran dan sejenisnya. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda, sehingga diperoleh Gambaran lengkap dari topik yang diangkat.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa pembuatan Snowman Cocktail adalah sebagai berikut:

1. Terdapat tiga tahapan dalam pembuatan Snowman Cocktail, yaitu
  - a. Tahap persiapan, yang terdiri dari: persiapan diri, persiapan operasional, dan persiapan alat dan bahan.
  - b. Tahap pembuatan snowman cocktail yang terdiri dari : mempersiapkan gelas, memasukan *ice cube* ke dalam *shaker*, mencampur semua *spirit*, *stirring* semua bahan *spirit*, menuang minuman ke gelas, dan menambahkan *garnish*.
  - c. Tahap akhir, adapun tahap akhir pada snowman cocktail sebagai berikut tahap *clear up* dan *closing bar*.
2. Terdapat beberapa kendala dalam Pembuatan Snowman Cocktail Oleh Bartender di Evolution Restaurant and Bar Four Point Ungasan, yaitu:
  - a. Terbatasnya jumlah *Margarita glass* cara mengatasi keterbatasan stock gelas yang ada *bartender* langsung mencuci gelas kotor yang sebelumnya digunakan oleh tamu menggunakan mesin *steam* dan di keringkan menggunakan *glassclouth*.
  - b. Kurangnya personil pada operasional *bar* dengan cara mengatasinya kekurangan personil di bar, *bartender* harus bekerja dengan cepat untuk membuat minuman agar tamu terlayani dengan cepat.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengamat penulis mengenai kendala-kendala yang dialami oleh bartender dalam pembuatan *Snowman cocktail* di hotel Four Point Ungasan Bali, maka ada beberapa saran yang dapat penulis berikan antara lain sebagai berikut.

1. Penambahan persediaan stok gelas, sebagai antisipasi ketika tamu ramai supaya *bar* dapat beroperasi dengan lancar sehingga tamu terlayani dengan cepat tanpa harus buru-buru mencuci gelas yang sudah digunakan oleh tamu sebelumnya.
2. Sebaiknya menambah personil *bar back* yang dapat membantu operasional bar ketika tamu ramai, sehingga bartender tidak harus bekerja *extra* untuk mencuci gelas dan mengambil *bar stok* untuk keperluan operasional *bar*.

## DAFTAR PUSTAKA\

- Eckstein, B. (2007). *The History of the Snowman*. Simon and Schuster.
- Bee, M. A., & Micheyl, C. (2008). The cocktail party problem: what is it? How can it be solved? And why should animal behaviorists study it?. *Journal of comparative psychology*, 122(3), 235.
- Hidayat, D. W. (2015). *Perancangan interior café dan restorankhassurabaya di jalanembong Malang Surabaya* (Doctoral dissertation, Petra Christian University).
- Filma, F. (2017). Analisis Food and beverages controller terhadap laba F & B Dept (Studi kasus restoran Hotel di Jakarta).
- Wurdiyana, T., Solikhin, A., & Asmara, D. (2013). Pengaruh Kreativitas Bartender/Bartendress Terhadap Tingkat Penjualan Minuman di Dahana Lounge Bar Novotel Hotel & Suites Surabaya. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 8(2), 1-25.
- Pertiwi, S. M., Suyanto, S., & Asmara, D. (2019). Kualitas pelayanan pramusaji terhadap kepuasan tamu di restoran cashmere aston solo hotel. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 15(2), 60-66.
- Udayana, K. D. I., & Widiastini, N. M. A. (2020). Upaya meningkatkan kebersihan area bar di food and beverage service department holiday inn resort barunabali. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 3(2), 78-85.
- Warjita, I. W., Dewi, N. W. S., & Pamularsih, T. R. (2023). *Pelayanan Waiter/Waitress Menggunakan Barcode Menu di Beach Bar Alila Seminyak Hotel* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Wibawa, I. (2024). *Pembuatan Pinacolada Cocktail dan Mojito Cocktail oleh Bartender di Best Brew Bar Hotel Four Points By Sheraton Bali Ungasan* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Dhani, M. I., Damayanti, I. A. K. W., & Astuti, N. W. W. (2023). *Pembuatan Acaraki Signature Cocktail oleh Bartender pada Cliff Lounge di The Apurva Kempinski Bali* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).



