

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN SERES RAINBOW DAN HERBAL DRINK  
OLEH BARTENDER DI POOL BAR  
SERES SPRINGS RESORT & SPA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Dewa Ayu Sita Erayani**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN SERES RAINBOW DAN HERBAL DRINK  
OLEH BARTENDER DI POOL BAR  
SERES SPRINGS RESORT & SPA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Dewa Ayu Sita Erayani  
NIM 2215823269**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN SERES RAINBOW DAN HERBAL DRINK OLEH BARTENDER DI POOL BAR SERES SPRINGS RESORT & SPA**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Dewa Ayu Sita Erayani  
NIM 2215823269**

**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 judul “Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III 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 Cabang Gianyar, yang telah memberi kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. Indah Utami Chaerunnisah, M.Hum, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
8. Bapak Agustinus Romanus Siga Mazu, Food and Beverage Manager di Seres Springs Resort & Spa yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis untuk mendukung penulisan pedoman Tugas Akhir ini.
9. Seluruh *Staff* Seres Springs Resort & Spa yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. Dewa Putu Raka dan Jero Made Erawati, kedua orang tua Penulis yang telah memberikan motivasi serta doa selama penulisan pedoman Tugas Akhir ini.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak guna perbaikan di masa yang akan datang.

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, Juli 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ix</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Manfaat .....	5
D. Metode Penulisan .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>9</b>
A. Hotel .....	9
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel.....	10
B. Pengertian Food and Beverage Department.....	11
C. Restoran.....	11
D. Pengertian dan Jenis Bar .....	12
1. Pengertian Bar .....	12
2. Jenis-jenis bar dan klasifikasinya:.....	13
E. Pengertian Bartender .....	15
F. Mocktail dan Cocktail .....	16
G. Hygiene dan Sanitasi .....	17
H. Metode Mencampur Minuman.....	18
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>20</b>

A. Lokasi dan Sejarah Hotel .....	20
1. Lokasi Hotel .....	20
2. Sejarah Hotel .....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel .....	21
1. Usaha .....	21
2. Fasilitas .....	26
C. Struktur Organisasi.....	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
A. Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Spring Resort & Spa.....	35
1. Tahap Persiapan .....	35
2. Tahap Pembuatan Minuman.....	50
3. Tahap Akhir.....	52
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	53
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>55</b>
A. Simpulan.....	55
B. Saran .....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Function Room Arrangement Style .....	24
Tabel 3. 2 Penjualan Makanan dan Minuman.....	25
Tabel 3. 3 Function Room Arrangement Style .....	26
Tabel 3. 4 Swimming Pool.....	28



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Seres Springs Resort & Spa.....	20
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Food and Beverage Service.....	29
Gambar 4. 1 Standar grooming Food and Beverage Service.....	36
Gambar 4. 2 Area kerja pembuatan minuman .....	37
Gambar 4. 3 <i>Cutting board</i> .....	37
Gambar 4. 4 <i>Knife</i> .....	38
Gambar 4. 5 Long bar spoon.....	38
Gambar 4. 6 <i>Jigger</i> .....	38
Gambar 4. 7 <i>Shaker</i> .....	39
Gambar 4. 8 <i>Highball glass</i> .....	39
Gambar 4. 9 <i>Straw</i> .....	39
Gambar 4. 10 <i>Coaster</i> .....	40
Gambar 4. 11 Kompor.....	40
Gambar 4. 12 <i>Cutting board</i> .....	41
Gambar 4. 13 <i>Stock pot</i> .....	41
Gambar 4. 14 <i>Knife</i> .....	41
Gambar 4. 15 <i>Ladle soup</i> .....	42
Gambar 4. 16 <i>Strainer</i> .....	42
Gambar 4. 17 <i>Champagne glass</i> .....	43
Gambar 4. 18 <i>Orange Juice</i> .....	44
Gambar 4. 19 <i>Pineapple Juice</i> .....	44
Gambar 4. 20 <i>Grenadine</i> .....	45
Gambar 4. 21 <i>Vodka</i> .....	45
Gambar 4. 22 <i>Blue Curacao</i> .....	46
Gambar 4. 23 <i>Lime</i> .....	46
Gambar 4. 24 Cengkeh.....	47
Gambar 4. 25 Adas Bintang.....	48
Gambar 4. 26 <i>Ginger</i> .....	48
Gambar 4. 27 <i>Lemongrass</i> .....	48
Gambar 4. 28 Kayu Manis .....	49
Gambar 4. 29 Bunga Rosella .....	49
Gambar 4. 31 Pembuatan Seres Rainbow .....	51
Gambar 4. 32 Pembuatan Herbal Drink.....	52
Gambar 4. 33 Seres Rainbow.....	53
Gambar 4. 34 Herbal Drink.....	53

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi Seres Springs Resort & Spa.....	75
Lampiran 2 <i>servicing</i> Seres Rainbow .....	75
Lampiran 3 Menghidangkan Herbal drink saat tamu <i>check in</i> .....	76
Lampiran 4 <i>Polishing Glassware</i> .....	76
Lampiran 5 Foto bersama.....	77



POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **A. Latar Belakang**

Seres Springs Resort & Spa merupakan salah satu hotel berbintang lima yang berlokasi di Jalan Jukut Paku, Singakerta, Ubud, Gianyar, Bali. Resort ini mengutamakan unsur-unsur budaya China yang memiliki 80 kamar dengan 20 *villa private pool*, tiga restoran dan satu bar. Jarak dari bandara internasional Ngurah Rai dapat ditempuh selama 1,5 jam. Resort ini berada dekat dengan objek wisata Monkey Forest dan ATV Ubud Bali. Seres Springs Resort & Spa dibuka pada tahun 2017, memiliki berbagai departemen yang saling berkaitan dan saling bekerja sama untuk mendukung kelancaran operasional suatu hotel. Departemen-departemen tersebut meliputi Front Office Department, Housekeeping Department, Sales and Marketing Department, Human Resource Department, Engineering, Food and Beverage Product, dan Food and Beverage Service. Salah satu departemen yang memiliki peran penting dalam proses pelayanan, khususnya dalam bidang makanan dan minuman adalah Food and Beverage Department.

Food and Beverage Department adalah departemen yang bertanggung jawab atas semua hal yang berkaitan dengan menyiapkan, mengolah, menyajikan serta melayani makanan dan minuman kepada pelanggan. Departemen ini terbagi menjadi dua bagian, yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Food and Beverage Service adalah *department* yang bertanggung jawab dalam memberikan pelayanan dan penyajian makanan serta minuman kepada tamu.

Bar adalah salah satu *section* atau tempat untuk membuat minuman bagi para wisatawan yang ingin menikmati minuman untuk menghilangkan rasa haus atau sebagai peneman makanan. Seres Springs Resort & Spa memiliki sebuah bar yang dinamakan Pool Bar. Pool Bar merupakan salah satu bar yang menyediakan berbagai macam minuman baik itu minuman *cocktail* maupun *mocktail*. Pool Bar ini terletak disebelah Mulberry Place Restaurant yang dekat dengan main pool. Bar ini beroperasi dari jam 07.00-23.00 WITA. Terdapat berbagai macam menu yang ditawarkan seperti Hidden Ginger, Green Field, dan Seres Rainbow

Seres Rainbow merupakan salah satu *signature cocktail* yang paling digemari tamu di Pool Bar. Minuman ini memiliki keistimewaan yaitu cita rasa yang khas dengan perpaduan warna yang beragam yaitu merah, oranye, hijau, dan biru. Minuman ini memiliki rasa manis dan segar; dengan perpaduan rasa dari vodka, blue curacao, jus jeruk, jus nanas, dan grenadine yang menjadikan warna dan rasanya lebih menarik. Minuman ini dijual dengan harga Rp. 168.000. Selain itu, salah satu minuman unik yang ada di Pool Bar adalah Herbal Drink. Minuman ini selain dijual di Pool Bar juga digunakan sebagai *welcome drink* di Reception sebagai ucapan selamat datang pada saat tamu *check in*. Herbal Drink menggunakan bahan-bahan, rempah-rempah lokal yang terdiri dari cengkeh, adas bintang, jahe, bunga rosella, serai, kayu manis, dan gula aren. Minuman ini memiliki warna merah cerah dari bunga rosella dengan campuran dari bahan rempah-rempah yang menjadikan minuman ini akan lebih istimewa yang memiliki rasa yang khas. Minuman ini dijual dengan harga Rp. 86.000. Herbal

Drink memiliki manfaat kesehatan yaitu meningkatkan sirkulasi darah, menghangatkan tubuh serta menjaga kekebalan tubuh.

Pembuatan cocktail sudah dibahas oleh beberapa penulis di berbagai tulisan ilmiah. Pertama Wardani et al., (2023) melakukan observasi mengenai “Techniques for Making Mocktail-Type Beverages Through Training for the PHR Bekasi MSME Community”. Hasil observasinya yaitu Rainbow Mocktail tersebut merupakan jenis minuman dengan berbahan dasar sirup yang memiliki rasa manis yang menggunakan teknik *pouring* dengan hasil *layering*. Perpaduan warna merah dan biru dari minuman rainbow ini yang menjadikan tampilannya sangat menarik.

Kedua, Juniati & Arianty (2024) melakukan observasi “Inovasi minuman kombucha dengan campuran teh rosella sebagai welcome drink”. Hasil observasinya yaitu Herbal drink yang digunakan sebagai Welcome drink, sebagai tanda keramahatan khas Indonesia di industri pariwisata khususnya perhotelan. Teh rosella juga telah dipakai atau dimanfaatkan oleh begitu banyaknya negara lain untuk dijadikan sebagai minuman yang mampu dipakai untuk pengobatan, beberapa pengobatan *herbal* juga diketahui memakai ekstrak bunga rosella yang dianggap sebagai diuretic, mampu untuk menyembuhkan gangguan pencernaan, sebagai antioksidan, dan juga sebagai hiperkolesterolemia. Proses pembuatan herbal drink ini menggunakan Teknik merebus sampai mendidih dan *pouring*.

Adapun persamaan proses pembuatan kedua minuman ini yaitu menggunakan metode *pouring* dan *layering*, bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Seres Rainbow yaitu ada perpaduan sirup dan jus buah. Herbal Drink

menggunakan bahan *herbal* seperti bunga rosella yang dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh dan yang menjadikan warna dasar dari Herbal Drink. Sementara itu, perbedaan dari minuman ini, pertama Seres Rainbow yaitu dari segi rasa karena bahan yang digunakan adalah perpaduan *signature cocktail* dengan *mocktail* sedangkan topik yang menjadi pembanding bahan yang digunakan yaitu *mocktail* tanpa alkohol. Selanjutnya Perbedaan dari Herbal Drink yaitu dari bahan rempah yang digunakan, sedangkan topik yang menjadi pembanding dari minuman herbal tidak menggunakan rempah seperti jahe, serai, adas bintang, kayu manis, dan cengkeh.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik mengangkat Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa”.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah proses Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dan solusinya pada saat Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa?

### **C. Tujuan dan Manfaat**

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa adalah sebagai berikut:

#### **1. Tujuan**

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan proses Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa.
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi dan solusinya dalam Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa.

#### **2. Manfaat**

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi D-III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
  - 2) Menambah pengetahuan, wawasan, pengetahuan dan kemampuan dalam pembuatan minuman Seres Rainbow dan Herbal Drink.
  - 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan politeknik Negeri Bali yang nantinya dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca dalam bidang pembuatan minuman
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai bahan referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa.

c. Bagi Seres Springs Resort & Spa

Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam pengembangan Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender.

**D. Metode Penulisan**

**1. Metode Pengumpulan Data**

a. Observasi

Metode Observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan melakukan pengamatan langsung oleh penulis dan ikut terlibat dalam proses Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa. Adapun penulis melakukan observasi terhadap bahan-bahan dan alat yang digunakan yaitu:

Bahan Seres Rainbow : blue curacao, vodka, grenadine, jus jeruk dan jus nanas, ice cube, lime .

Bahan Herbal Drink : cengkeh, adas bintang, jahe, serai, kayu manis, bunga rosella, gula aren, dan air panas

Alat : *highball glass, champagne glass, jigger, shaker, long bar spoon, knife, cutting board, stock pot, strainer, ladle soup, straw, coaster.*

b. Wawancara

Wawancara dilakukan oleh penulis dengan menanyakan kepada *bar leader* mengenai takaran bahan yang digunakan dan teknik pembuatan minuman Seres Rainbow dan Herbal Drink.

c. Studi Pustaka

Metode kepustakaan atau studi kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Hal ini dilakukan dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini.

## 2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penelitian ini menggunakan teknik analisis data deskriptif kualitatif, yaitu Teknik analisis dengan menguraikan data terlebih dahulu sehingga menemukan suatu permasalahan yang ada di lapangan kemudian dikaji berdasarkan teori yang ada. Penulis kemudian menganalisis data yang diperoleh dari observasi dan wawancara dengan mendeskripsikan atau menggambarkan Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender.

Sedangkan penyajian analisis data dilakukan setelah data selesai dianalisis. Dalam penyajian analisis, penulis menggunakan metode *formal* dan *informal* sesuai kebutuhan. Metode *formal* melibatkan penggunaan tanda baca, gambar, grafik untuk memperjelas informasi dan mempresentasikan data secara visual. Sementara itu, metode *informal* melibatkan penggunaan kata-kata secara umum untuk menjelaskan temuan dan kesimpulan yang diperoleh dari analisis data.



POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian pembahasan tentang Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa dapat penulis simpulkan bahwa dalam proses pembuatan minuman seorang *bartender* harus memahami tahapan yang dilakukan untuk kelancaran operasional *bar* dengan persiapan diri, persiapan area kerja, tahapan pembuatan dan tahapan akhir. Tahapan ini akan menjadikan pedoman untuk memperlancar operasional kerja dan meningkatkan kualitas pelayanan yang baik kepada tamu terutama pada bagian *bar* yang langsung melayani tamu dari tamu datang ke *bar*, *taking order* minuman, membuat minuman, serta menyajikan minuman yang dipesan oleh tamu.

Dalam pembuatan minuman di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa terdapat kendala-kendala yang dihadapi yaitu; pertama kurangnya stok bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman di Pool Bar. Solusinya adalah melaksanakan pengecekan stok bahan yang ada di bar dan melihat seberapa banyak peminat yang membeli minuman setiap harinya agar tidak menciptakan kesan yang tidak diinginkan bagi tamu.

Kedua rasa dari minuman Seres Rainbow dan Herbal Drink tidak sesuai. Saat pembuatan minuman Seres Rainbow rasa dari minuman berbeda yang mengakibatkan terjadinya keluhan dari tamu. Untuk minuman Herbal Drink penyimpanan hanya diijinkan selama 3 hari dari pembuatan jika lebih dari itu maka akan mempengaruhi rasa dari minuman tersebut menjadi basi. Solusi yang dapat

dilakukan yaitu *bar leader* mencoba minuman yang dibuat oleh *staff* sebelum disajikan kepada tamu dan melakukan pelatihan *training* pembuatan minuman karena *staff* yang mendapat tugas di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa berbeda-beda setiap harinya. Diperlukan *training* pembuatan minuman terutama jika ada *menu* minuman baru.

## **B. Saran**

Berdasarkan uraian simpulan di atas berkaitan dengan Pembuatan Seres Rainbow dan Herbal Drink oleh Bartender di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa maka saran yang harus dilakukan yaitu:

1. *bar leader* mencoba minuman yang dibuat oleh *staff* sebelum disajikan kepada tamu dan melakukan pelatihan *training* pembuatan minuman karena *staff* yang mendapat tugas di Pool Bar Seres Springs Resort & Spa berbeda-beda setiap harinya.
2. Diperlukan *training* pembuatan minuman terutama jika ada *menu* minuman baru
3. Melaksanakan pengecekan stok bahan yang ada di *bar* secara berkala dan melihat seberapa banyak peminat yang membeli minuman setiap harinya agar tidak menciptakan kesan yang tidak baik bagi tamu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dahana, D. I., Bar, L., Hotel, N., Surabaya, S., & Solikhin, A. (2013). Jurnal-Mr-Agus--Mr-Denny. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 8.
- Gilang Fahreza, & Lilik Edi Saputro. (2024). Pelatihan Eksplorasi Mocktail Dengan Sentuhan Rempah Nusantara Bagi Kampung Adat Cireundeu Bandung. *SAFARI :Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(3), 208–219. <https://doi.org/10.56910/safari.v4i3.1653>
- Juniati, A. A. D., & Arianty, A. . A. A. S. (2024). Inovasi Minuman Kombucha Dengan Campuran Teh Rosella Sebagai Welcome Drink. *Paris: Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 3(4), 553–564.
- Muslika, S. (2019). Job Desc Front Office Department Dalam Memberikan Layanan Di Hotel Emersia Malioboro. *Ayaa*, 8(5), 55.
- Noviastuti, N., & Putranti, Rufani, E. (2021). Penerapan Hygienedan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33–43.
- Prakoso. (2017). Definisi Hotel. <https://Digilib.Ars.Ac.Id/Index.Php?P=Fstream-Pdf&Fid=6128&Bid=5893>, 7–21. [digilib.ars.ac.id](http://digilib.ars.ac.id)
- Pramita, I. A. P. M., & Parma, I. P. G. (2020). Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 69–77. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/view/29078>
- Pratama, T., Mikasari, D. A., Maldin, S. A., & Rezki Alhamdi. (2023). Pelatihan Pembuatan Minumanan Moctail Dengan Bahan Dasar Komucha. *Jurnal Keker Wisata*, 1(2), 232–240. <https://doi.org/10.59193/jkw.v1i2.170>
- Rumagesan, S. (2021). *Penerapan Green Practices pada Food & Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran. 2019*, 1–8.
- Sabrina, M. N., & Juhanda, J. (2023). Kualitas Pelayanan Bartender di The Lounge Four Point Hotel by Sheraton Surabaya. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(1), 7. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1889>
- Sanjaya, S. (2022). *Service Quality To Customers in Food and Beverages Service Departement Ardan Hotel*. 3(1), 68–80. <https://jurnal.akparnhi.ac.id/jpv>
- Sentosa, I. G. V. D. J. (2022). Penerapan hygiene dan sanitasi di dapur ocean grill restaurant the setai hotel miami, florida. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(11), 2973–2993. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i11.207>

- Sipayung, N. O., Dailami, Moh. Thandzir, Rais, S. R., & Saputra, A. S. (2024). Pelatihan Mixology kepada Siswa SMK Al-Azhar Batam. *Jurnal Keker Wisata*, 2(2), 306–314. <https://doi.org/10.59193/jkw.v2i2.266>
- Sofiani, S. (2022). Pengaruh Restaurant Atmosphere Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Miss Unicorn. *Jurnal Darmawisata*, 2(1), 14–18. <https://doi.org/10.56190/jdw.v2i1.15>
- Triyantoro, A., Rahman, A. F., & Arista, C. M. (2024). *Tugas Bartender Selama Operasional Di Eboni Bar And Lounge Hotel Tentrem Yogyakarta*. 7(2), 1–12.
- Wardani, D. M., Julian, M., Fahreza, G., & Napitupulu, R. L. (2023). Techniques for Making Mocketail-Type Beverages Through Training for the PHR Bekasi MSME Community. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 2(7), 561–570. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v2i7.4932>
- Williandani, M., Tambunan, I. B., & Gaol, R. N. L. (2022). Tinjauan Tentang Tugas Dan Tanggung Jawab Greeter Pada Restoran Nangroe Saka Hotel Medan. 33, 7787(8.5.2017), 2005–2003. [www.aging-us.com](http://www.aging-us.com)



POLITEKNIK NEGERI BALI