

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KOMBUCHA OLEH BARTENDER PADA
L-BAR DI HOTEL PULLMAN BALI LEGIAN BEACH



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ananda Dwiputra Angkasa

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KOMBUCHA OLEH BARTENDER PADA L-
BAR DI HOTEL PULLMAN BALI LEGIAN BEACH**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ananda Dwiputra Angkasa
NIM: 2215823112**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN KOMBUCHA OLEH BARTENDER PADA L-BAR DI HOTEL PULLMAN BALI LEGIAN BEACH

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



**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
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 Kombucha Oleh Bartender Pada L-Bar Di Hotel Pullman Bali Legian Beach dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud 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 di atasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, 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 D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. I Ketut Suarta, SE., M.Si, selaku pembimbing I yang meluangkan waktunya untuk memberikan saran dan bimbingan penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. I Made Rony Mulia Kusuma Putra, S.Tr.Par., M.Tr.Par, selaku pembimbing II yang juga telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. Putu Ayu Diah Sintya Dieby, selaku Training Manager Pullman Bali Legian Beach yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
8. Seluruh Staff Pullman Bali Legian Beach yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Made Arya Angkasa & Ni Nyoman Aryati kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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.

Badung, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	viii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan dan Manfaat	7
D. Metode Penulisan.....	9
BAB II LANDASAN TEORI	11
A. Hotel.....	11
1. Pengertian Hotel.....	11
2. Klasifikasi Hotel.....	11
B. Bar.....	16
1. Pengertian Bar.....	16
2. Macam-macam Bar.....	17
C. Bartender.....	18
1. Pengertian.....	18
2. Peran dan Tanggung Jawab.....	19
D. Minuman	21
1. Pengertian Minuman	21
2. Macam-macam Minuman	22
3. Kombucha	23
E. Resep.....	24
1. Pengertian.....	24
2. Tujuan dan Kegunaan	25
F. Bahan.....	26
1. Pengertian.....	26
2. Haccp.....	26
G. Pembuatan.....	28
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	30
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	30
1. Lokasi Hotel.....	30
2. Sejarah Hotel.....	31
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	32

1.	Bidang Usaha	32
2.	Fasilitas Hotel.....	33
C.	Struktur Organisasi.....	41
1.	Food & Beverage Manager	42
2.	Restoran Manager	42
3.	Co-Meeting Supervisor	43
4.	Restoran Supervisor	43
5.	Bar Coordinator.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		44
A.	Proses Pembuatan Kombucha oleh Bartender di L-Bar, Hotel Pullman Bali Legian Beach	44
1.	Persiapan	45
2.	Tahap Pelaksanaan Pembuatan Kombucha.....	48
3.	Tahap Akhir / Penyajian.....	50
B.	Kendala dan Solusi dalam Pembuatan Kombucha.....	51
1.	Kualitas SCOBY Tidak Stabil	52
2.	Rasa Kombucha Terlalu Asam.....	52
3.	Botol Kombucha Meledak saat Fermentasi Kedua.....	53
4.	Kurangnya Pemahaman Staf Tentang Kombucha	53
BAB V PENUTUP.....		55
A.	Simpulan	55
1.	Tahap Persiapan	55
2.	Tahap Pembuatan	55
3.	Tahap Penyajian	56
B.	Saran.....	56
1.	Perawatan SCOBY secara berkala	57
2.	Pengaturan fermentasi yang lebih terkontrol	57
3.	Penggunaan botol dengan kualitas lebih baik dan teknik “burping” terjadwal.....	57
4.	Pelatihan rutin bagi staf yang terlibat dalam penyajian kombucha.....	57
5.	Inovasi varian rasa berbahan lokal.....	57

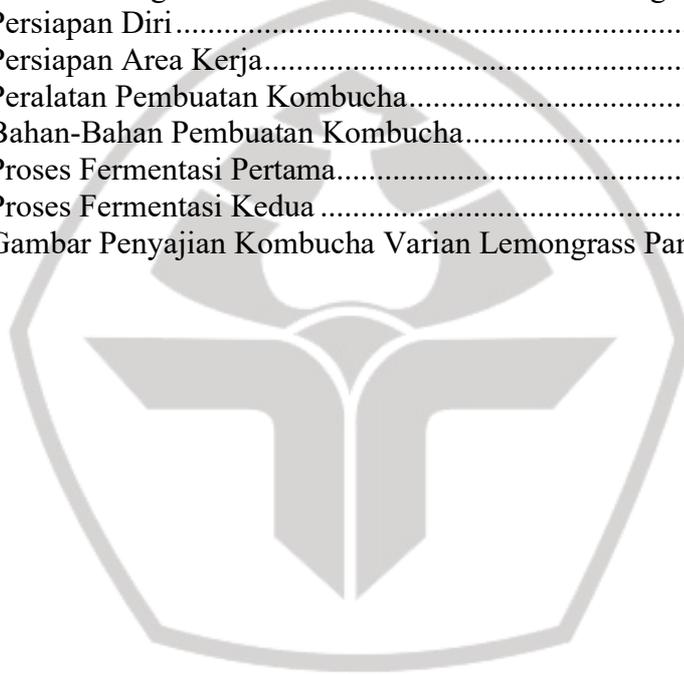
DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Pullman Bali Legian Beach	30
Gambar 3. 2 Kamar Deluxe	35
Gambar 3. 3 Kamar Grand Deluxe	35
Gambar 3. 4 Kamar Premium One Bedroom.....	36
Gambar 3. 5 Kamar The Legian Suite	36
Gambar 3. 6 Montage Restaurant.....	38
Gambar 3. 7 Garden Bar	39
Gambar 3. 8 Lobby Bar.....	39
Gambar 3. 9 Infinity Pool Bar.....	40
Gambar 3. 10 Struktur Organisasi F&B Service Pullman Bali Legian Beach.....	42
Gambar 4. 1 Persiapan Diri.....	46
Gambar 4. 2 Persiapan Area Kerja.....	46
Gambar 4. 3 Peralatan Pembuatan Kombucha.....	47
Gambar 4. 4 Bahan-Bahan Pembuatan Kombucha.....	48
Gambar 4. 5 Proses Fermentasi Pertama.....	49
Gambar 4. 6 Proses Fermentasi Kedua	50
Gambar 4. 7 Gambar Penyajian Kombucha Varian Lemongrass Pandan	51



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi F&B Service Pullman Bali Legian Beach.....	61
Lampiran 2 Standar Grooming Bekerja di Bar	62
Lampiran 3 Persiapan Area Kerja, Peralatan, Bahan.....	63
Lampiran 4 Resep Standar Kombucha Dasar	64



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Rincian Kamar Pullman Bali Legian Beach	33
Tabel 3. 2 Rincian Restoran & Bar Hotel Pullman Bali Legian Beach	37



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri hospitality, khususnya di sektor restoran dan bar, terus mengalami perkembangan signifikan dengan peningkatan fokus pada pengalaman pelanggan. Pelayanan yang diberikan oleh staf, termasuk bartender, menjadi kunci utama dalam membentuk persepsi positif dari pengunjung. Kualitas pelayanan meliputi kebersihan area kerja, profesionalisme, kecepatan dalam menyajikan minuman, serta interaksi interpersonal berkontribusi besar terhadap tingkat kepuasan konsumen (Martha Di Nugraha et al., 2020). Di sisi lain, meningkatnya perhatian masyarakat terhadap gaya hidup sehat telah mendorong munculnya tren minuman fermentasi seperti kombucha. Minuman ini populer karena mengandung probiotik yang bermanfaat bagi pencernaan dan kesehatan secara keseluruhan. Menurut penelitian oleh (Villarreal-Soto et al., 2018), kombucha tidak hanya menawarkan manfaat fungsional tetapi juga fleksibel untuk dikreasikan dalam bentuk minuman inovatif seperti mocktail dan koktail. Hal ini membuka peluang bagi bartender di restoran dan bar untuk mengeksplorasi kombinasi rasa serta menyajikan pengalaman minum yang lebih sehat dan menarik. Oleh karena itu, studi berjudul “Pembuatan Kombucha Oleh Bartender Pada L-Bar Di Hotel Pullman Bali Legian Beach” menjadi relevan dalam menggambarkan peran bartender sebagai agen inovasi di tengah tren konsumen yang terus berkembang, khususnya di lingkungan restoran dan bar modern.

Penyajian minuman di bar hotel merupakan elemen penting dalam membentuk kesan positif bagi tamu. Sama seperti peran pramusaji di restoran,

bartender memiliki tanggung jawab besar dalam menghadirkan minuman berkualitas disertai pelayanan yang profesional dan menyenangkan. Penelitian yang dilakukan di salah satu hotel bintang lima di kawasan Jimbaran, Bali, menggunakan pendekatan SERVQUAL, mengungkapkan bahwa tingkat kepuasan tamu terhadap pelayanan bartender sangat tinggi, yang tercermin dari nilai gap positif yang signifikan pada seluruh aspek pelayanan (Nugraha et al., 2020). Temuan tersebut menunjukkan bahwa elemen-elemen seperti kecepatan dalam penyajian, interaksi yang sopan, serta penampilan bartender yang profesional memiliki peran besar dalam meningkatkan kepuasan tamu. Di samping kemampuan teknis, atmosfer atau suasana bar juga menjadi faktor yang tidak kalah penting. Studi yang dilakukan di Violet Bar, Grand Mercure Medan, mengungkapkan bahwa kombinasi antara mutu layanan bartender dan suasana bar secara simultan memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap tingkat kepuasan pengunjung, dengan nilai koefisien determinasi mencapai 54% (Jesseline, 2023).

Seiring dengan meningkatnya tren gaya hidup sehat, bartender terdorong untuk menghadirkan kreasi minuman yang lebih inovatif, seperti kombucha minuman teh hasil fermentasi yang kaya akan probiotik dan antioksidan. Kombucha tidak hanya menambah nilai jual produk, tetapi juga menghadirkan pengalaman minum yang berbeda bagi para tamu. Dengan demikian, inisiatif bartender dalam meracik dan menyajikan kombucha di L-Bar Hotel Pullman Bali Legian Beach mencerminkan perpaduan antara keterampilan profesional, kualitas layanan, dan kemampuan beradaptasi terhadap tren minuman sehat yang sedang berkembang dalam industri bar perhotelan masa kini.

Pullman Bali Legian Beach merupakan hotel berbintang lima yang berada di bawah jaringan Accor, dikenal dengan standar layanan tinggi serta fasilitas yang dirancang untuk memberikan kenyamanan maksimal bagi tamu. Hotel ini mengelola berbagai departemen seperti Front Office, Housekeeping, Sales & Marketing, dan Food & Beverage (F&B), yang mencakup layanan restoran dan bar. Di bidang F&B, hotel ini memiliki satu restoran utama yaitu Montage Restaurant, yang beroperasi dari pukul 06.30 hingga 22.30 WITA dan melayani tamu mulai dari sarapan hingga makan malam dengan berbagai pilihan menu lokal dan internasional. Selain itu, terdapat tiga bar dengan konsep pelayanan berbeda, yakni L-Bar yang beroperasi dari pukul 06.30 pagi hingga 01.00 dini hari, G-Bar dari pukul 10.00 sampai 21.30 WITA, serta IP-Bar yang buka pukul 10.00 hingga 19.30 WITA dan berada di area kolam renang.

L-Bar sebagai bar utama hotel menawarkan suasana santai yang mendukung interaksi tamu dan menjadi tempat strategis untuk berinovasi dalam penyajian minuman. Salah satu bentuk inovasi yang dilakukan bartender di L-Bar adalah pembuatan kombucha, minuman fermentasi yang sedang tren di kalangan masyarakat yang mengutamakan gaya hidup sehat. Kehadiran kombucha sebagai salah satu produk di L-Bar tidak hanya menambah variasi minuman, tetapi juga menjadi simbol adaptasi layanan bar terhadap kebutuhan tamu modern sekaligus menunjukkan kualitas dan kreativitas bartender dalam mengembangkan minuman yang fungsional dan bernilai lebih menunjukkan kualitas dan kreativitas bartender dalam mengembangkan minuman yang fungsional dan bernilai lebih. Dalam penyajiannya, kombucha di L-Bar tidak hanya memperhatikan cita rasa dan tampilan, tetapi juga disertai pelayanan ramah, interaksi personal, serta suasana bar

yang nyaman, sehingga memberikan pengalaman minum yang menyeluruh bagi tamu.

L-Bar merupakan salah satu fasilitas bar utama di Hotel Pullman Bali Legian Beach yang terletak di area lobi dan memiliki peran penting dalam menunjang layanan *Food & Beverage* hotel. Dengan nuansa modern yang nyaman, bar ini berfungsi tidak hanya sebagai tempat bersantai dan menikmati berbagai pilihan minuman, tetapi juga menjadi titik pertemuan informal bagi tamu hotel. Operasional L-Bar yang dimulai sejak pagi hingga dini hari memungkinkan fleksibilitas pelayanan serta menciptakan suasana yang mendukung penerapan inovasi minuman. Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah penyajian kombucha, minuman fermentasi sehat yang diracik langsung oleh bartender. Kombucha disajikan hanya di L-Bar karena memiliki jam operasional panjang, lokasi strategis di lobby yang menjadi pusat interaksi tamu, serta citra lounge premium yang mendukung penyajian minuman inovatif serta respons terhadap tren gaya hidup sehat yang berkembang di kalangan wisatawan, dan kehadirannya di L-Bar menunjukkan peran bar ini tidak hanya sebagai tempat menikmati minuman, tetapi juga sebagai sarana pengembangan produk yang bernilai tambah dan relevan dengan kebutuhan tamu modern.

Penyajian kombucha di L-Bar Hotel Pullman Bali Legian Beach dirancang tidak hanya untuk menghadirkan minuman sehat, tetapi juga untuk menciptakan pengalaman yang menyeluruh bagi tamu. Kombucha yang dibuat langsung oleh bartender disajikan dalam suasana bar yang nyaman dan hangat, memperkuat kesan santai namun tetap eksklusif. Aspek penyajian diperhatikan secara detail, mulai dari cita rasa hasil fermentasi, tampilan minuman, suhu penyajian, hingga cara bartender

berinteraksi dengan tamu. L-Bar sebagai lokasi utama penyajian kombucha juga mendukung suasana dengan pencahayaan yang lembut, penataan tempat duduk yang nyaman, serta musik pengiring yang menambah kehangatan suasana. Bartender berperan aktif dalam membangun komunikasi yang ramah dan profesional, sehingga tamu tidak hanya menikmati minuman, tetapi juga merasakan pelayanan personal yang meninggalkan kesan positif dalam keseluruhan pengalaman mereka.

Pelayanan bartender di L-Bar Hotel Pullman Bali Legian Beach tidak hanya mengutamakan keahlian dalam meracik minuman, tetapi juga menyesuaikan layanan dengan kebutuhan beragam tamu, mulai dari individu hingga kelompok seperti keluarga atau pasangan. Interaksi yang hangat dan personal antara bartender dan tamu menjadi kunci penting dalam meningkatkan pengalaman menikmati minuman. Studi oleh Putra dan Dewi (2021) yang berjudul “Pengaruh Kualitas Pelayanan Bartender terhadap Kepuasan Pelanggan di Hotel Bintang Lima” menemukan bahwa kemampuan bartender dalam memberikan layanan yang responsif, ramah, dan komunikatif berdampak positif signifikan terhadap kepuasan tamu (Putra, 2021). Oleh karena itu, profesionalisme bartender dalam menyajikan kombucha di L-Bar tidak hanya mencerminkan keahlian teknis, tetapi juga menunjukkan kapasitas mereka dalam memberikan pengalaman layanan yang personal dan berkualitas, sehingga dapat meningkatkan kepuasan dan loyalitas tamu hotel.

I Kadek Yogi Permana (2023) “Pembuatan Tirta Magnolia oleh Bartender di Koral Bar The Apurva Kempinski Bali” mengangkat tema pembuatan minuman khas oleh bartender sebagai upaya meningkatkan kualitas layanan bar di hotel.

Konsep ini memiliki kesamaan dengan inovasi bartender di L-Bar Hotel Pullman Bali Legian Beach, yakni sama-sama menitikberatkan pada keterampilan dan kreativitas bartender dalam menciptakan minuman yang unik dan bernilai tambah bagi tamu. Namun, perbedaan utama terletak pada bahan baku dan konsep minuman yang dihasilkan; Tirta Magnolia menggunakan bahan utama jahe dan inspirasi lokal yang khas, sementara kombucha lebih mengedepankan tren minuman sehat berbasis fermentasi. Selain itu, pelayanan di Koral Bar menawarkan pengalaman interaktif dengan tamu melalui demonstrasi pembuatan minuman secara langsung, yang memberikan hiburan sekaligus edukasi, berbeda dengan penyajian di L-Bar yang lebih mengutamakan suasana santai dan personal. Hal ini menunjukkan bagaimana masing-masing bar mengadaptasi konsep inovasi bartender sesuai dengan karakteristik tamu dan budaya lokal untuk menciptakan pengalaman yang berbeda namun tetap berkualitas tinggi.

Maria Guretti Sailang (2023) dalam Tugas Akhir berjudul “Pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito oleh Bartender di Bar at Rocka Six Senses Uluwatu, Bali” membahas mengenai proses pembuatan minuman berbahan dasar buah segar oleh bartender, yang memiliki kemiripan dengan topik pembuatan kombucha di L-Bar Hotel Pullman Bali Legian Beach dalam hal pengolahan minuman berbasis bahan alami dan memiliki cita rasa yang segar. Persamaan antara kedua studi ini terletak pada fokus inovasi bartender dalam menciptakan minuman khas yang menarik bagi tamu hotel. Namun, terdapat perbedaan pada bahan utama yang digunakan; Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito memanfaatkan buah segar sebagai bahan dasar, sedangkan pada Tugas Akhir ini bahan utama yang digunakan adalah teh yang difermentasi menjadi kombucha.

Melihat pentingnya peran bartender dalam memberikan pengalaman minum yang berkualitas dan bernilai bagi tamu, serta masih terbatasnya penelitian yang membahas pembuatan minuman sehat seperti kombucha dalam konteks bar hotel berbintang, khususnya di L-Bar Hotel Pullman Bali Legian Beach, maka penulis tertarik untuk menyusun Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Kombucha oleh Bartender pada L-Bar di Hotel Pullman Bali Legian Beach”. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai proses pembuatan kombucha oleh bartender, peran bartender dalam menyajikan minuman sehat yang sesuai dengan tren gaya hidup tamu modern, serta bagaimana inovasi tersebut dapat meningkatkan kualitas layanan bar di lingkungan perhotelan internasional.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan kombucha oleh bartender di Hotel Pullman Bali Legian Beach?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan kombucha oleh bartender pada L-Bar di hotel Pullman Bali Legian Beach?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Kombucha Oleh Bartender Di Hotel Pullman Bali Legian Beach adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan kombucha oleh bartender di Hotel Pullman Bali Legian Beach.
- b. Untuk mengetahui apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan kombucha oleh bartender pada L-Bar di hotel Pullman Bali Legian Beach.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Diploma III program studi perhotelan jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Sebagai tambahan informasi dan wawasan mengenai pembuatan kombucha khususnya oleh bartender di industri.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Sebagai referensi baru untuk menambah bahan bacaan di perpustakaan pusat bagi mahasiswa jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali khususnya tentang Pembuatan Kombucha oleh Bartender di Hotel Pullman Bali Legian Beach.
 - 2) Sebagai bahan referensi dalam penyusunan Tugas Akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya program studi Perhotelan Jurusan Pariwisata.

c. Perusahaan (Pullman Bali Legian Beach)

- 1) Diharapkan dapat memberi manfaat maupun informasi tambahan yang bersifat positif kepada pihak hotel khususnya di departemen Beverage & Food Service di Pullman Bali Legian Beach.
- 2) Tulisan ini diharapkan dapat menjadi masukan untuk meningkatkan variasi minuman di Hotel Pullman Bali Legian Beach.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Metode ini yaitu pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri secara langsung dalam proses pembuatan Kombucha di Hotel Pullman Bali Legian Beach.

b. Wawancara

Metode wawancara yaitu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan responden atau narasumber seperti staf, supervisor dan manager yang bekerja di Pullman Bali Legian Beach khususnya pada section Bar.

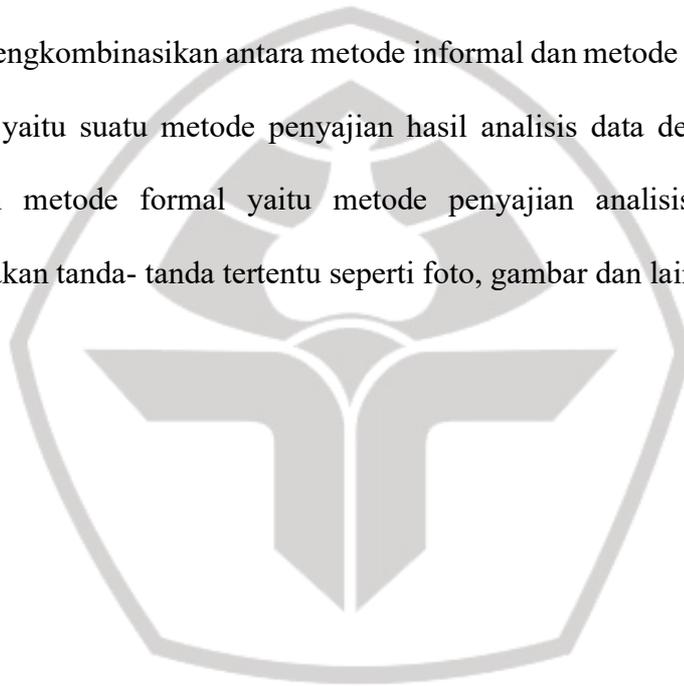
c. Studi Pustaka

Metode pengumpulan data dengan cara literasi atau membaca melalui beberapa media seperti buku, artikel maupun majalah yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang penulis gunakan dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu dengan cara memaparkan atau menguraikan data dan informasi secara sistematis serta apa adanya seperti yang ditemukan di Pullman Bali Legian Beach.

Sedangkan metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan yaitu dengan mengkombinasikan antara metode informal dan metode formal. Metode Informal, yaitu suatu metode penyajian hasil analisis data dengan kata-kata biasa dan metode formal yaitu metode penyajian analisis data dengan menggunakan tanda- tanda tertentu seperti foto, gambar dan lainnya.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan pada Bab IV, dapat disimpulkan bahwa pembuatan kombucha oleh bartender di L-Bar Hotel Pullman Bali Legian Beach dilakukan secara profesional melalui tiga tahapan utama, yaitu:

1. Tahap Persiapan

Bartender melakukan persiapan diri (absensi, memakai pakaian kerja sesuai SOP, menjaga penampilan rapi dan higienis), persiapan area kerja (membersihkan dan mensterilkan meja kerja serta area pembuatan), persiapan peralatan (mensterilkan toples kaca, corong, sendok kayu, botol, dan peralatan ukur dengan air panas), serta persiapan bahan (memeriksa dan menimbang teh hijau/hitam, gula organik, air matang, dan SCOBY sesuai resep standar hotel).

2. Tahap Pembuatan

Proses pembuatan dilakukan melalui dua fermentasi. Pada fermentasi pertama, larutan teh manis yang telah dingin ditambahkan SCOBY lalu difermentasi selama 7–10 hari pada suhu 25–28°C. Setelah itu, dilakukan fermentasi kedua selama 3–5 hari dengan penambahan bahan perasa alami (jahe, pandan, hibiscus, atau buah lokal) untuk menghasilkan varian rasa dan karbonasi alami.

3. Tahap Penyajian

Kombucha yang telah selesai difermentasi disaring, disimpan dalam botol kaca kedap udara, dan disajikan kepada tamu dengan garnish sesuai varian rasa. Bartender juga memastikan kualitas minuman dengan memeriksa tanggal produksi, rasa, dan tingkat karbonasi sebelum disajikan.

Selain proses pembuatan, terdapat beberapa kendala yang dihadapi, yaitu kualitas SCOBY yang tidak stabil, rasa kombucha yang terlalu asam akibat fermentasi terlalu lama, risiko botol meledak karena tekanan karbonasi, dan kurangnya pemahaman staf mengenai kombucha. Solusi yang diterapkan meliputi pengaturan suhu fermentasi menggunakan ruang khusus dengan pemantauan termometer digital, pembatasan durasi fermentasi utama maksimal 7 hari, teknik “*burping*” harian pada fermentasi kedua, serta pelatihan singkat (*mini-training*) kepada staf dan penyediaan SOP penyajian kombucha.

B. Saran

Setelah penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di L-Bar Hotel Pullman Bali Legian Beach, penulis mendapatkan pengalaman praktis dalam teknik fermentasi dan pelayanan minuman non-alkohol, khususnya kombucha. Namun demikian, penulis juga mengamati beberapa aspek yang dapat ditingkatkan untuk memberikan pengalaman yang lebih optimal kepada tamu. Oleh karena itu, berdasarkan hasil pembahasan dan simpulan, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Perawatan SCOBY secara berkala

Hotel sebaiknya membuat SOP khusus untuk penyimpanan dan perawatan SCOBY agar kualitas kultur tetap stabil, misalnya dengan melakukan rotasi penggunaan SCOBY dan pengecekan kesehatan kultur sebelum digunakan.

2. Pengaturan fermentasi yang lebih terkontrol

Diperlukan pemantauan suhu ruang fermentasi dengan thermometer digital dan pencatatan waktu fermentasi pada setiap batch untuk mencegah rasa kombucha menjadi terlalu asam.

3. Penggunaan botol dengan kualitas lebih baik dan teknik “burping” terjadwal

Agar menghindari risiko botol meledak, disarankan penggunaan botol food-grade dengan tutup pengaman tekanan, serta penerapan jadwal rutin “burping” harian pada fermentasi kedua.

4. Pelatihan rutin bagi staf yang terlibat dalam penyajian kombucha

Mini-training atau sesi edukasi singkat dapat dilakukan setiap bulan agar seluruh staf memahami cara penyimpanan, penyajian, dan manfaat kombucha sehingga mampu menjawab pertanyaan tamu dengan baik.

5. Inovasi varian rasa berbahan lokal

Untuk meningkatkan daya tarik produk, bartender dapat mengembangkan varian kombucha baru dengan bahan lokal musiman seperti salak Bali, markisa, atau rempah khas Indonesia, sehingga sekaligus memperkuat identitas lokal hotel.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah Mahasiswa Program Doktor Manajemen dan Bisnis IPB, Z., Doktor Manajemen dan Bisnis IPB Guru Besar Ilmu Perilaku Konsumen IPB Sumarwan, P., Hartoyo, mmaipbacid, & Yusuf, E. Z. (2016). Yusuf-Analisis Faktor-Faktor 40. In *Jurnal Manajemen dan Organisasi: Vol. I* (Issue 1).
- Alejandra, S., Soto, V., Scientific, T. F., Beaufort, S., Bouajila, J., Taillandier, P., Alejandra Villarreal-Soto, S., & Souchard, J.-P. (2018). Understanding Kombucha Tea Fermentation: A Review. *Article in Journal of Food Science*. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14068i>
- Alves, R. O., de Oliveira, R. L., de Moraes, M. M., Santos, W. W. V., Gomes da Câmara, C. A., da Silva, S. P., Porto, C. S., & Porto, T. S. (2025). Evaluation of the Impact of Fermentation Conditions, Scale Up and Stirring on Physicochemical Parameters, Antioxidant Capacity and Volatile Compounds of Green Tea Kombucha. *Fermentation*, 11(4). <https://doi.org/10.3390/fermentation11040201>
- Aminatul Hidayah. (2022). *What Is Material Science*.
- Anrizal, M. (2019). *Perancangan The Rants Hotel Dengan Penerapan Arsitektur High Tech Di Bandung*.
- Diana Abesia. (2022). *F & B Service, Bar and Beverage Management Study*.
- Jakubczyk, K., Kałduńska, J., Kochman, J., & Janda, K. (2020). Chemical profile and antioxidant activity of the kombucha beverage derived from white, green, black and red tea. *Antioxidants*, 9(5). <https://doi.org/10.3390/antiox9050447>
- Jesseline. (2023). *The Service Quality Of Bartender And Ambience Of Bar In Affecting Customer Satisfaction At Violet Bar Grand Mercure Medan Angkasa Hotel*.
- Khairunnisa, A., Latifasari, N., & Dyah Kurniawati, A. (2020). *Kombucha Dan Sifat Fungsionalnya: Studi Pustaka [Kombucha and its Functional Properties: A Review]* (Vol. 9, Issue 5). JSTP.
- Kusuma, P. (2017). *Pengantar Teori Pariwisata dan Perhotelan untuk SMK*. Zahara Pustaka.

- Martha Di Nugraha, A., Luh Eka Armoni, N., Nyoman Winia, I., & Gede Mudana, I. (2020). *Analysis of Guest Satisfaction towards the Quality of Bartender Services*. <https://ejournal.catuspata.com/index.php/injogt>
- Nada, J. N. Q. (2023). *Pembuatan Akta Kelahiran Yang Didasarkan Pada Surat Pernyataan Tanggung Jawab Mutlak (SPTJM)*.
- Noviati. (2019). *Industri Perhotelan*. Desa Pustaka Indonesia.
- Nugraha, A. M. Di, Armoni, N. L. E., Winia, I. N., & Mudana, I. G. (2020). Analysis of Guest Satisfaction towards the Quality of Bartender Services. *International Journal of Glocal Tourism*, 1(2), 61–68. <https://doi.org/10.58982/injogt.v1i2.29>
- Nurrahmah, A., Hartini, S., & Santosa, P. P. P. (2022). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada UKM Ahnaf Bakery. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen*, 20(2), 119–132. <https://doi.org/10.52330/jtm.v20i2.61>
- Parinussa, J. R. (2024). *Perintis Minuman Beralkohol Koktail Dengan Kearifan Lokal Indonesia*.
- Pranadewi, P. M. A. & J. N. K. E. (2024). *Pelatihan Layanan Makanan, Pengolahan dan Penyajian Minuman Kreasi Bagi Masyarakat Di Desa Manukaya, Kabupaten Gianyar*.
- Prince Kumar. (2023). *Bar and Its Types Cocktail & Dispense*.
- Putra, I. M. A. , & D. N. K. S. (2021). *Pengaruh Kualitas Pelayanan Bartender terhadap Kepuasan Pelanggan di Hotel Bintang Lima*. 45–54.
- Rahman, F. A. (2018). *Penerapan Standar Recipe Minuman Campuran Sebagai Pedoman Kerja Bartender Pada Muvon Club Palu*.
- Ranita. (2023). *Definisi Pembuatan Menurut Para Ahli: Menyelami Proses Kreatif di Balik Kreasi*.
- Rochman, S. F., Nurmaydha, A., & Pratama, G. R. (2020). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Industri Roti. *Agroindustrial Technology Journal*, 4(1), 53. <https://doi.org/10.21111/atj.v4i1.4293>

- Suharman, Harmini, S., & Amalina, A. N. (2024). Review: Diversifikasi Kombucha Sebagai Minuman Fungsional. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 2(2), 23–30. <https://doi.org/10.31316/jitap.v2i2.7507>
- Sulamet-Ariobimo, R. D., Aji, D. P. B., Prayitno, D., Muslih, E. Y., Anas, M. S., Eddy, N., Triyono, T., Sukarnoto, T., Oktaviano, Y., & Mujalis, Y. (2020). Pengenalan Material Dan Karakterisasinya Bagi Masyarakat Industri. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMIN)*, 2(1). <https://doi.org/10.25105/jamin.v2i1.6248>
- Suwarno, Y., Laksmitasari, R., & Widyawati, K. (2017). *Perancangan Hotel Bintang Tiga Dengan Konsep Hospitality di Jakarta Selatan*.
- Villarreal-Soto, S. A., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J. P., & Taillandier, P. (2018). Understanding Kombucha Tea Fermentation: A Review. In *Journal of Food Science* (Vol. 83, Issue 3, pp. 580–588). Blackwell Publishing Inc. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14068>
- Wijaya, E. K. (2020). *Buku Bartending: “Pemahaman Tentang Berbagai Pengetahuan Bar.”*
- Winnarko, H. (2020). *Modul Operasional Bar*. Politeknik Negeri Balikpapan.



POLITEKNIK NEGERI BALI