

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KINTAMANI FIZZ OLEH BARTENDER
PADA POOL BAR AND LIBRARY DI MANDAPA
A RITZ CARLTON RESERVE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Edi Setiawan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KINTAMANI FIZZ OLEH BARTENDER
PADA POOL BAR AND LIBRARY DI MANDAPA
A RITZ CARLTON RESERVE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Edi Setiawan
2215823254**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN KINTAMANI FIZZ OLEH BARTENDER PADA POOL BAR AND LIBRARY DI MANDAPA A RITZ CARLTON RESERVE

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Edi Setiawan
2215823254**

**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 Kintamani Fizz oleh Bartender di Mandapa A Ritz Carlton Reserve dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan proses Pembuatan Kintamani Fizz Oleh Bartender Pada Pool Bar And Library Di Mandapa A Ritz Carlton Reserve 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.e.Com, 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 memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Ni Ketut Bagiastuti,SH.,MH selaku pembimbing I penulis yang telah membimbing serta memberikan motivasi dalam penulisan Proposal Tugas Akhir ini.
7. Dr. A.A.A Ribeka Martha Purwahita, SE.,M.Par selaku pembimbing II penulis yang telah membimbing sert memberikan motivasi dalam penulisan Proposal Tugas Akhir ini.
8. Jake Tito Ryan Widi Nugroho selaku Training Manager yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian dan memberikan informasi mengenai Pembuatan Kintamani Fiz Oleh Bartender di mandapa A Ritz Carlton Reserve.
9. Seluruh Staff Mandapa a Ritz-Carlton Reserve yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian dan observasi dalam penyusunan Proposal Tugas Akhir ini.
10. Dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Wayan Sirma dan Ni Ketut Riana, 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.

Gianyar, 30 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Dan Manfaat.....	3
D. Metode Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Restoran.....	9
1. Pengertian Restaurant.....	9
2. Jenis-Jenis Restaurant.....	9
C. BAR.....	11
1. Pengertian BAR.....	11
2. Jenis-jenis BAR.....	12
D. Bartender.....	13
1. Pengertian Bartender.....	13
2. Tugas dan Tanggung Jawab Bartender	13
E. Cocktail.....	14
F. Arak.....	14
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	15
A. Lokasi dan Sejarah Mandapa a Ritz Carlton Reserve	15
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Mandapa a Ritz Carlton Reserve	17
C. Struktur Organisasi Mandapa a Ritz Carlton Reserve.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Penyajian Hasil Pembuatan Kintamani Fizz Oleh Bartender Pada Pool Bar And Library Di Mandapa A Ritz Carlton Reserve	
B. Kendala Dalam Proses Pembuatan Kintamani Fizz.....	
KESIMPULAN.....	
SARAN	
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamar Mandapa a Ritz Carlton Reserve	18
Tabel 3.2 Restaurant and Bar	18



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Mandapa a Ritz Carlton Reserve.....	15
Gambar 3.2 Sawah terrace Restaurant.....	18
Gambar 3.3 Pool Bar and Library	18
Gambar 3.4 Kubu Restaurant	19
Gambar 3.5 Ambar Ubud Bar	20
Gambar 3.6 Mandapa SPA	20
Gambar 3.7 Fitness Center	21
Gambar 3.8 Mandapa Camp.....	21
Gambar 3.9 Lumbung Mandapa.....	22
Gambar 3.10 Struktur Organisasi Mandapa a Ritz Carlton Reserve.....	23
Gambar 3.11 Struktur Organisasi Pool Bar and Library	23
Gambar 4.1 Finger Print Absensi	30
Gambar 4.2 Personal Grooming	32
Gambar 4.3 Set up bar Station.....	33
Gambar 4.4 Mempersiapkan Bar hand Tools.....	34
Gambar 4.5 Mempersiapkan garnish.....	35
Gambar 4.6 Meletakkan Alat dan Bahan	36
Gambar 4.7 Penempatan Orange Peel.....	37
Gambar 4.8 Area Bar Station Yang sudah Bersih.....	38
Gambar 4.9 Labeling Bahan.....	39
Gambar 4.10 Pembuatan Purchase Order.....	41

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Dokumentasi Kegiatan



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Akomodasi adalah suatu usaha jasa pelayanan penginapan yang ada di daerah tujuan wisata. Usaha ini dibangun untuk mempermudah wisatawan dalam melakukan kegiatan perjalanan wisata lebih dari 24 jam. Jenis-jenis akomodasi yang biasanya dibangun adalah *hotel, resort, villa, guest house* dan yang lainnya. Mandapa a Ritz Carlton Reserve adalah salah satu akomodasi *luxury resort* kawasan area Ubud, yang berada dalam naungan Ritz Carlton dan Marriot International company. Resort ini menuangkan konsep *Balinese modern* yang dapat memanjakan para wisatawan yang menginap dilengkapi dengan fasilitas 60 villas and suite, 4 jenis restaurant, *swimming pool*, Mandapa Camp, SPA, *fitness center* dan fasilitas lainnya. Selain itu, Mandapa a Ritz Carlton Reserve juga mengkolaborasikan jenis-jenis minuman tradisional khas Bali kepada wisatawan, agar mereka mengetahui perpaduan rasa dari minuman campuran.

Dalam menjalankan kegiatan operasional, *resort* ini memiliki berbagai macam departemen. Setiap department memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing demi meningkatkan kualitas pelayanan serta kepuasan tamu. Departemen tersebut terdiri dari, *front Office departement, Housekeeping departement, Food and Beverage departemen, Engineering departemen, HRD departemen, Purchasing departemen* dan departemen pendukung lainnya. *Food and Beverage service* adalah salah satu bagian dari *Food and Beverage Departemen* yang sangat berpengaruh bagi para wisatawan khususnya wisatawan yang gemar mengonsumsi minuman berakohol. *Section* yang bertugas dan bertanggung jawab untuk

menyediakan berbagai minuman adalah *bar section*. *Section* ini akan memperkenalkan berbagai jenis campuran minuman tradisional modern yang di persiapkan menggunakan bahan-bahan lengkap sehingga menjadi suatu minuman yang khas.

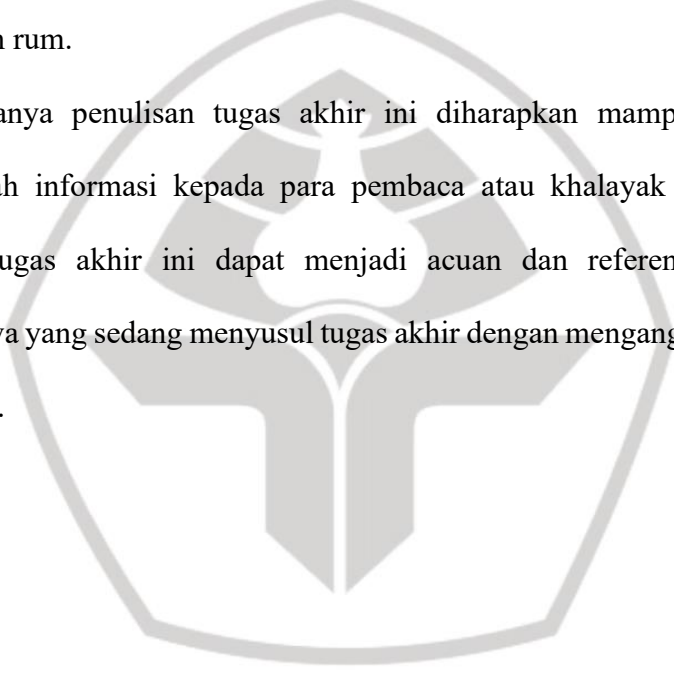
Arak *karusotju* 38 merupakan minuman arak khas Bali yang berasal dari Batukaru, Kabupaten Tabanan. Jenis minuman yang dibuat oleh *bartender* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve yang menggunakan Arak Karusotju 38 adalah Kintamani Fizz. Kintamani Fizz merupakan salah satu jenis *cocktail* yang sangat digemari oleh tamu saat bersantai di *swimming pool*. Kintamani *Fizz* diambil dari salah satu nama desa yang ada di Bangli, yakni desa "Kintamani" yang dikenal sebagai kebun buah jeruk terluas.

Dalam pembuatan minuman ini, *bartender* menggunakan *tangerine cordial* yang mengandung kaya akan rasa buah jeruk, terinspirasi dari Desa Kintamani tersebut. Lalu, kata "*Fizz*" di ambil dari *sparkling coconut soda*, yang dicampur bersama dengan arak *karosutju* dan *tangerine cordial*. Minuman ini sangat cocok dihidangkan di siang hari saat para tamu berjemur di bawah sinar matahari dan memiliki keunikan tersendiri dari bahan-bahan yang digunakan.

Dalam hal ini, *bartender* memegang peranan penting pada saat mempersiapkan minuman Kintamani *Fizz*. *Bartender* harus menguasai teknik, metode pembuatan serta alat dan bahan yang akan digunakan. Tidak hanya itu, seorang *bartender* harus selalu menjaga sanitasi dan *hygine* yang telah berlaku saat bekerja, karena hal tersebut sangat berpengaruh terhadap hasil dan kesehatan untuk para tamu. Maka dari itu, *bartender* harus mempersiapkan segala sesuatu baik dari alat atau bahan yang dibutuhkan saat membuat minuman Kintamani *Fizz*.

Adapun tugas akhir yang menjadi perbandingan adalah tugas akhir dari (Ni Putu Prapti 2023) dengan judul “Pembuatan Semangka *Cocktail* oleh *Bartender* di Hilton Bali Resort dan yang kedua oleh (I Putu Sagita Jaya 2023) Pembuatan *Clasic Cocktail Pina Colada* di Novotel Bali Nusa Dua. Kedua penelitian ini membahas bagaimana Pembuatan minuman Berakohol di setiap hotel penelitian dilakukan serta kendala yang dihadapi selama pelaksanaannya. Meskipun topik yang dibahas serupa, adapun perbedaan dari judul tugas akhir diatas, yang pertama menggunakan buah semangka yang menjadi bahan utamanya. Sedangkan tugas akhir ini membahas mengenai pembuatan cocktail *Pina Colada*, yang berbahan dasar buah nanas dan rum.

Adanya penulisan tugas akhir ini diharapkan mampu memberikan dan menambah informasi kepada para pembaca atau khalayak banyak. Selain itu, adanya tugas akhir ini dapat menjadi acuan dan referensi tambahan untuk mahasiswa yang sedang menyusul tugas akhir dengan mengangkat tema pembuatan minuman.



POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Rumusan Masalah

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

- a. Bagaimanakah cara pembuatan Kintamani *Fizz* oleh *Bartender* pada Pool Bar and Library di Mandapa a Ritz Carlton Reserve?
- b. Apa saja hambatan dan solusi dari pembuatan Kintamani *Fizz* oleh *Bartender* pada Pool Bar and Library di Mandapa a Ritz Carlton Reserve?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Kintamani *Fizz* Oleh *Bartender* Pada Pool Bar And Library Di Mandapa A Ritz Carlton Reserve, sebagai berikut:

- a. Menjelaskan cara pembuatan Kitamani *Fizz* oleh *Bartender* pada Pool Bar and Library di Mandapa A Ritz Carlton Reserve
- b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi saat pembuatan Kintamani *Fizz* oleh *Bartender* pada Pool Bar and Library di Mandapa A Ritz Carlton Reserve

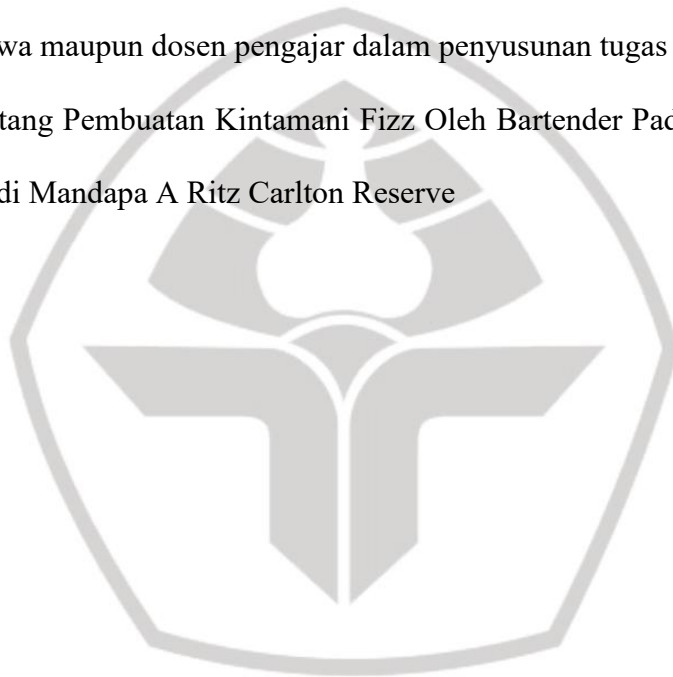
D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Bagi Mahasiswa
 1. Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 2. Mengetahui secara detail tentang cara pembuatan Kintamani *Fizz* oleh *Bartender* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve.
 3. Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and*

Beverage Service.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - 1. Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca dalam bidang *Food and Beverage Service*.
 - 2. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan sesuatu ide atau gagasan melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang Pembuatan Kintamani Fizz Oleh Bartender Pada Pool Bar and Library di Mandapa A Ritz Carlton Reserve



POLITEKNIK NEGERI BALI

E. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Metode Observasi adalah salah satu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan langsung terhadap objek penelitian. Tujuannya adalah untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai proses pembuatan minuman alkohol khususnya Kintamani Fizz di pool bar & library Mandapa A Ritz Carlton Reserve

b. Wawancara

Metode Wawancara adalah salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan secara sistematis untuk memperoleh informasi dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan secara langsung dari narasumber. Dalam metode ini, proses pengumpulan data dilakukan melalui tanya jawab oleh seorang staff bartender, biasanya dalam metode satu arah, dimana pewawancara mengajukan pertanyaan, dan narasumber memberikan jawaban secara langsung.

c. Studi Pustaka

Kepustakaan adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mencari, mempelajari, dan membaca berbagai dokumen, buku, jurnal, artikel, maupun sumber tertulis lainnya yang relevan dengan topik atau teori yang sedang dibahas. Teknik ini bertujuan untuk mendapatkan informasi atau landasan teoritis yang kuat untuk mendukung penelitian atau kajian tertentu.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Pada penelitian ini, penulis memilih metode kualitatif. Metode Kualitatif merupakan suatu metode yang menjelaskan serta memberikan informasi mengenai suatu fenomena atau kejadian yang terjadi. Analisis data yang digunakan pada metode kualitatif, yaitu data yang dianalisis secara deskriptif (naratif), yang diperoleh melalui hasil wawancara, observasi ataupun pengamatan langsung. Penyajian analisis data dilakukan setelah data dikumpulkan atau dianalisis. Penyajian hasil analisis data dengan metode yang bersifat informal dilakukan dengan cara merumuskan dengan kata-kata. Data-data yang diperoleh diuraikan dalam bentuk penjelasan-penjelasan mengenai Pembuatan Kintamani Fizz Pada Bool Bar & Library oleh Bartender di Mandapa A Ritz Carlton Reserve. Hasil analisis data akan dideskripsikan dalam bentuk uraian berkaitan dengan judul yang dibahas.

BAB III

BAB V

PENUTUP

A. SIMPULAN

Berdasarkan uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa Pembuatan Kintamani Fizz Oleh Bartender Pada Pool Bar And Library Di Mandapa A Ritz Carlton Reserve harus mengikuti prosedur atau standar pembuatan yang ada. Dalam pembuatan Kintamani *Fizz bartender* juga harus memperhatikan seluruh persiapan baik dari persiapan diri, persiapan bahan, persiapan alat, perlengkapan serta metode pembuatan agar proses pembuatan minuman berjalan dengan baik dan sesuai dengan standar yang berlaku.

Dalam suatu kegiatan operasional kerja tentunya akan terdapat kendala atau hambatan yang akan terjadi. Kendala tersebut akan datang pada proses operasional kerja akan terganggu atau tidak dapat berjalan sesuai dengan yang diharapkan. Adapun hambatan yang kerap dialami oleh *bartender* saat proses pembuatan minuman berlangsung, meliputi, keterbatasan peralatan dan bahan baku, gangguan alat elektronik atau teknologi pada *bar*, kebersihan serta keselamatan kerja yang kurang terjaga, dan kendala pada jumlah *champagne* gelas yang terbatas. Kendala-kendala tersebut harus diperhatikan oleh manajemen yang memberikan solusi atau alternatif yang akurat untuk meminimalisir hambatan-hambatan yang terjadi, hal yang berdampak pada keluhan tamu maupun citra yang kurang baik terhadap hotel jika tidak ditangani secara cepat. Manajemen *bar* harus memperhatikannya dengan baik demi proses kelancaran pelayanan tamu khususnya pada pembuatan minuman Kintamani *Fizz*.

B. SARAN

Adapun saran-saran yang penulis dapat sampaikan mengenai pembuatan Kintamani Fizz, adalah :

1. Diperlukannya konsistensi dari pihak *bantender* terkait pembuatan minuman Kintamani Fizz terhadap prosedur dimulai dari persiapan alat, bahan, proses pembuatan hingga penyajian, mengingat beberapa *bartender* belum bekerja sepenuhnya sesuai prosedur yang ditetapkan.
2. Penambahan gelas untuk hidangan Kintamani Fizz sebaiknya ditambah, mengingat masih ditemukan kesulitan ketersediaan gelas yang digunakan khususnya di musim ramai, sehingga berdampak pada kesulitan dalam menjual minum tersebut.
3. Penjadwalan pengecekan terhadap alat elektronik dan ala yang lain yang ada di bar perlu dipertimbangkan. Pengecekan secara rutin akan meminimalisir terjadinya hambatan yang terjadi.

DAFTAR PUSTAKA

- Bimantara, Yanuar. 2017. *PERANAN WAITER ATAU WAITRESS DALAM MELAYANI TAMU DI CANTING RESTAURANT ATRIA HOTEL MALANG*
The Role of Waiter or Waitress to Serving Guest at Canting Restaurant Atria Hotel Malang TAMU DI CANTING RESTAURANT.
- Eka, Putu et al. 2020. “Dasar-Dasar Hospitality i DASAR-DASAR HOSPITALITY.”
- Farid, Asfari Rahman. 2018. “Penerapan Standar Recipe Minuman Campuran Sebagai Pedoman Kerja Bartender Pada Muvon Club Palu.”
- Hasbiana, Nurul. 2022. *Dasa-Dasar Kuliner*. <https://buku.kemdikbud.go.id>.
- Isdarmanto. 2017. Gerbang Media Aksara dan STiPrAm *Dasar Dasar Kepariwisata Dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata*.
<http://perpus.univpancasila.ac.id/repository/EBUPT190173.pdf>.
- JASMINE, KHANZA. 2024. Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat (Antiinversi) Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu *Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*.
- Kuntari, Rina, and S M K M A K Kelas X. 2023. *DASAR-DASAR PERHOTELAN*.
- Noviastuti, Nina, and Desy Agustina Cahyadi. 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.akparda.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>.
- Sipayung, Natal Olotua et al. 2024. “Pelatihan Mixology Kepada Siswa SMK Al-Azhar Batam.” *Jurnal Keker Wisata* 2(2): 306–14.
- Suastuti, Ni Luh & Juniari, Ni Kadek Eni. 2024. “All About Arak.”
- Sudiarta, Nyoman. 2021. “Operasional Tata Hidang.”



POLITEKNIK NEGERI BALI