

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MARGARITA COCKTAIL OLEH BARTENDER
DI SUMAMPAN RESTORAN THEWAKANDA A PRAMANA
EXPERIENCE



POLITEKNIK NEGERI BALI

Desak Putu Bunga Kumala Dewi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN MARGARITA COCKTAIL OLEH BARTENDER
DI SUMAMPAN RESTORAN THEWAKANDA A PRAMANA
EXPERIENCE



POLITEKNIK NEGERI BALI

Desak Putu Bunga Kumala Dewi
NIM 2215823249

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MARGARITA COCKTAIL OLEH BARTENDER
DI SUMAMPAN RESTORAN THEWAKANDA A PRAMANA
EXPERIENCE**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Desak Putu Bunga Kumala Dewi
NIM 2215823249**

**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 Margarita Cocktail oleh Bartender di Sumampan Restaurant Thewakanda A Pramana Experience dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Margarita Cocktail oleh Bartender di Sumampan Restaurant The Wakanda A Pramana Experience Bali 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 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 memberikan 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 Koordinator Program Studi D3 Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 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 kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Drs. I Ketut Suarja, M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam proses penulisan TA ini.
7. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par.,M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam proses penulisan TA ini.
8. I Wayan Sugita selaku Asst. Restaurant Manager di Sumampan Restaurant TheWakanda A Pramana Experience yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk melakukan penelitian TA ini.
9. Bapak dan Ibu Dosen yang Program Studi D3 perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

10. Dewa Ngakan Ketut Bayu Purnamawan dan Ni Wayan Suartini, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik penulis sedari kecil.

Penulis menyadari bahwa laporan yang penulis susun ini masih jauh dari kesempurnaan karena keterbatasan dan kekurangan yang penulis miliki. Semoga laporan yang penulis susun ini dapat bermanfaat bagi pembaca. Atas segala perhatiannya penulis ucapkan terimakasih.

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

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	v
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat	5
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
B. <i>Restaurant</i>	13
C. Pengertian Menu	14
D. Pengertian <i>Waiter</i> dan <i>Waitress</i>	15
E. Pengertian <i>Bar</i>	15
F. Pengertian <i>Cocktail</i>	15
G. Pengertian Pembuatan	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	21
C. Struktur Organisasi	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Penyajian Hasil Observasi	29
B. Kendala dan Solusi	39
BAB V PENUTUP	41
A. Simpulan	41
B. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	42

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar TheWakanda A Pramana Experience.....	20
Tabel 3.2 <i>Restaurant & Bar</i>	20
Tabel 3.3 <i>Venue</i>	20
Tabel 3.4 Klasifikasi Spa.....	20
Tabel 4.1 Bahan-bahan.....	34



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Wakanda A Pramana Experience	18
Gambar 3.2 Sumampan Restaurant	21
Gambar 3.3 Kamar Royal Wakanda	22
Gambar 3.5 Yoga Shala	22
Gambar 3.6 Paon Bali	23
Gambar 3.7 <i>Front Office</i>	23
Gambar 3.8 Stuktur Organisasi TheWakanda a Pramana Exerience	24
Gambar 3.9 Stuktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i>	24
Gambar 4.1 <i>Personal Grooming</i>	28
Gambar 4.2 <i>Shaker</i>	28
Gambar 4.3 <i>Jigger</i>	29
Gambar 4.4 <i>Bar Spoon</i>	29
Gambar 4.5 <i>Knife</i>	30
Gambar 4.6 <i>Strainer</i>	30
Gambar 4.7 <i>Margarita Glass</i>	31
Gambar 4.8 <i>Tequila</i>	31
Gambar 4.9 <i>Triple Sec</i>	32
Gambar 4.10 <i>Lime Juice</i>	32
Gambar 4.11 Garam	33
Gambar 4.12 <i>Ice Cube</i>	33
Gambar 4.13 <i>Lime Slice</i>	34
Gambar 4.14 Proses Pembuatan	36
Gambar 4.15 <i>Margarita Cocktail</i>	37

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata di Indonesia merupakan sektor ekonomi penting di Indonesia. Kekayaan alam dan budaya merupakan komponen penting dalam pariwisata di Indonesia. Salah satu pulau yang ada di Indonesia dengan pariwisata yang sangat mendunia adalah Bali.

Bali merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki luas 5.780 km². Nama Bali populer di mata dunia sehingga Bali menjadi destinasi wisata terbaik di Indonesia. Bali memiliki julukan mulai dari Pulau Seribu Pura, Pulau Dewata, dan Pulau Surga. Julukan-julukan tersebut diberikan bukan tanpa alasan. Keindahan alam yang memesona didukung dengan kentalnya tradisi yang masih terjaga hingga saat ini dan ramahnya masyarakat menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan. Dengan populernya nama Pulau Bali, mendatangkan banyak investor-investor dari dalam maupun luar negeri untuk mendirikan akomodasi-akomodasi sebagai penunjang pariwisata di Pulau Dewata.

Hotel merupakan salah satu akomodasi komersial yang menyediakan penginapan berupa pelayanan kamar serta makanan dan minuman. Banyak hotel yang telah berdiri di Bali, salah satunya TheWakanda A Pramana Experience. Thewakanda A Pramana Experience salah satu *beauty* hotel bintang 4, yang berlokasi di Jln, Subak Gunung Sari Sumampan Kemenuh Gianyar, Bali. TheWakanda A Pramana Experience di *manage* oleh Pramana Experience sebagai operator dalam bisnis. Pramana Experience merupakan management local *business*

yang sudah menage beberapa hotel di area Ubud, Canggu, Nusa Penida dan Gili Trawangan. TheWakanda A Pramana Experience opening pada tanggal 6 November 2020. *Heaven inside* , merupakan slogan dari TheWakanda A Pramana Experience. TheWakanda di desain di atas tanah 30 are dengan dataran tanah sawah dengan tinggi level 5 meter dari jalan masuk sampai batas bawah tanah. Thewakanda memiliki 3 *building* dengan 2 lantai 2 dengan jumlah kamar 23 kamar dengan ciri khas bangunan oktagonal dengan struktur bangunan berkombinasikan dari bambu yang cantik dan unik.

TheWakanda memiliki beberapa departemen, salah satunya departemen Food and Beverage Service. F&B Service adalah salah satu bagian penting dalam industri perhotelan dan pariwisata yang bertanggung jawab atas pelayanan makanan dan minuman kepada tamu atau pelanggan. Departement ini berfokus pada memberikan pengalaman yang berkualitas, baik dalam hal penyajian, pelayanan, maupun suasana yang mendukung.

Sumampn Restaurant memiliki menu cocktail yang paling sering di pesan oleh tamu yaitu Margarita Cocktail. Margarita adalah salah satu cocktail paling terkenal di dunia. Minuman ini dijual dengan harga Rp. 120.000/gelas pada tahun 2024. Margarita dibuat dengan tiga bahan utama yaitu Tequila, Lime Juice, Triple Sec. Hal yang menarik dari cocktail ini adalah dengan kombinasi rasa yang sempurna, margarita dikenal karena perpaduan rasa asam, manis, pahit yang seimbang yaitu asam dari jus jeruk nipis, manis dari triple sec, dan pahit dan kuat dari tequila kombinasi ini menciptakan rasa yang menyegarkan dan tidak membosankan, cocok untuk dinikmati di berbagai suasana, terutama cuaca panas.

Penulis menggunakan referensi berdasarkan Tugas Akhir yang telah dibuat oleh Dwi & Saputra (2023) yaitu “Proses Pembuatan Klasik Margarita Oleh Bartender di Novotel Bali Nusa Dua & Residence”. Persamaan dengan tugas akhir yang saat ini penulis buat terletak pada pembahasan pembuatan minuman Margarita. Perbedaan Tugas Akhir yang saat ini penulis buat terletak pada takaran bahan, yaitu takaran bahan seperti tequila 50 ml dan lime juice 25 ml.

Referensi kedua berdasarkan Tugas Akhir yang telah dibuat oleh Leonardo *et al.*, (2024), yaitu “Pembuatan Klasik Cocktail Margarita Oleh Bartender Di Atlas Beach Club”. Persamaan dengan tugas akhir yang saat ini penulis buat terletak pada pembahasan pembuatan minuman Margarita. Perbedaan Tugas Akhir yang saat ini penulis buat terletak pada bahan yang digunakan, yaitu jus jeruk nipis tidak *homemade*.

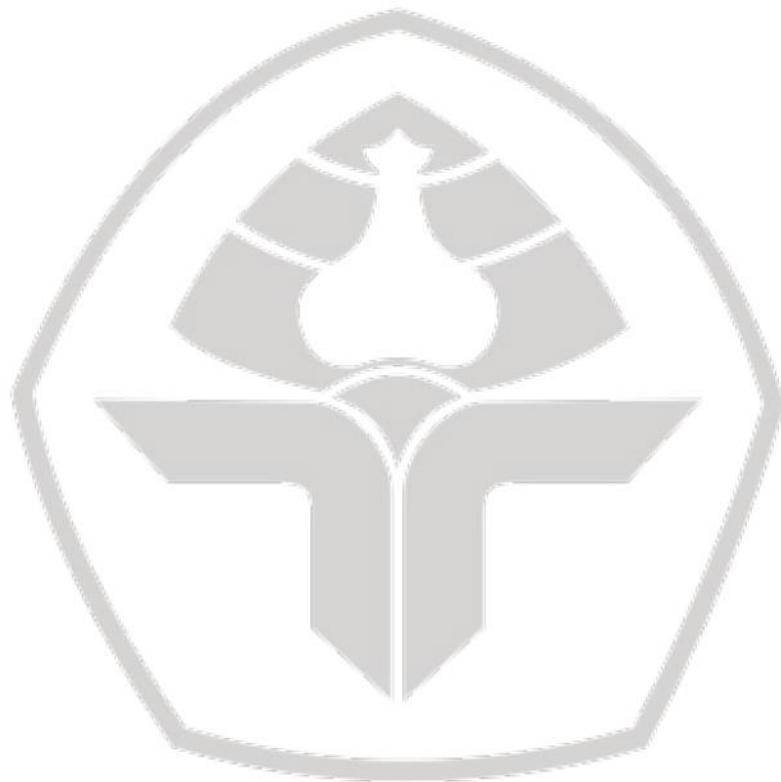
Berdasarkan hal tersebut, penulis mengangkat topik tersebut ke dalam sebuah penelitian untuk memaparkan lebih detail mengenai Pembuatan Margarita Cocktail Oleh Bartender di Sumampun Restaurant Thewakanda A Pramana Experience.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Pembuatan Margarita Cocktail oleh Bartender di Sumampun Restaurant TheWakanda A Pramana Experience?

2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Margarita Cocktail Oleh Bartender di Sumampan Restaurant TheWakanada A Pramana Experience dan bagaimana cara mengatasinya?



POLITEKNIK NEGERI BALI

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir ini dengan judul Pembuatan Margarita Cocktail Oleh Bartender di Sumampan Restaurant TheWakanda A Pramana Experinece adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk menjelaskan pembuatan Margarita Cocktail oleh Bartender di TheWakanda A Pramana Experience.
- b. Untuk menjelaskan apa saja kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Margarita Cocktail Oleh Bartender di Sumampan Restaurant TheWakanda A Pramana Experience dan cara mengatasinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan kelulusan akademis untuk memperoleh ijazah Diploma III pada Jurusan Pariwisata dengan Program Studi D III Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan di bidang Food and Beverage Service, khususnya di bagian bar yang berkaitan dengan pembuatan minuman.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai referensi untuk bahan ajar di Politeknik Negeri Bali mengenai Pembuatan margarita cocktail pada departemen Food and Beverage Service di TheWakanda A Pramana Experience.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir serta menyediakan referensi yang bermanfaat bagi mahasiswa dan dosen dalam proses pembelajaran dan pengajaran.

c. Perusahaan The Wakanda a Pramana Experience

- 1) Sebagai acuan referensi bagi perusahaan atau hotel, hal ini dapat berkontribusi dalam upaya peningkatan kualitas dan pelayanan kepada para tamu.
- 2) Menjalin hubungan dengan kampus membuka peluang bagi hotel untuk mendapatkan sumber tenaga kerja yang potensial dari kalangan mahasiswa atau lulusan baru yang memiliki kompetensi di bidang perhotelan

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

Mengumpulkan data dengan cara mengamati kegiatan yang sedang dilakukan atau berlangsung oleh para senior, serta mencatat objek yang sedang diamati secara langsung yaitu cara pembuatan Margarita Cocktail.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data melalui proses tanya jawab yang berlangsung satu arah, yang artinya pertanyaan diberikan oleh penulis dan dijawab oleh pihak yang diwawancarai. Teknik ini melibatkan interaksi langsung antara peneliti dan responden untuk mendapatkan informasi mendalam tentang Margarita Cocktail dengan cara mewawancarai bartender di Sumampun Restaurant.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah metode pengumpulan data melalui pencarian data dari dokumen-dokumen, diantaranya dokumen tertulis (buku referensi), foto-foto, gambar, maupun dokumen elektronik (referensi dari internet) yang dapat mendukung penulisan

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 dan didukung dengan sebuah gambar sebagai pembuktian.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan Margarita cocktail Oleh Bartender di Sumampan Restaurant TheWakanda A Pramana Experience sebagai berikut:

1. Pembuatan

- a. Tahap Persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan peralatan, Persiapan bahan dan persiapan area kerja.
- b. Tahap Pembuatan dengan menerapkan Langkah-langkah pembuatan margarita cocktail sesuai dengan SOP dan Menu Yang telah di terapkan di Sumampan Restaurant dari persiapan gelas yang akan digunakan dan pencampuran bahan-bahan, dan penyajian.
- c. Tahap Penyajian merupakan proses akhir dari pembuatan minuman, di mana minuman yang sudah diracik disajikan kepada tamu dengan cara yang higienis, menarik, dan sesuai standar pelayanan.

2. Kendala dan Solusi

- a. Kurangnya personil saat operasional bar penuh sehingga tamu tidak terlayani dengan cepat. Hal ini dikarenakan pada saat itu pesanan bar yang cukup banyak. Solusi yang dapat dilakukan adalah menambah personil saat bar ramai sebagai bar back untuk memperlancar operasional yang diambil dari *trainee* untuk membantu operasional bar saat pesanan ramai.
- b. Kurangnya stok gelas sehingga bartender menggunakan jenis gelas yang lain. Hal ini dapat terjadi karena ada beberapa gelas yang rusak atau

pecah sehingga tidak pantas digunakan untuk menyajikan pesanan tamu. Solusi yang dilakukan adalah dengan menggunakan jenis gelas yang lain, di mana jenis gelas yang seharusnya digunakan sesuai dengan resep adalah jenis gelas margarita cocktail, namun karena gelas tersebut tidak tersedia maka digunakan gelas martini cocktail.

B. Saran

Terdapat saran dari penulis kepada perusahaan dari penulis terkait kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan margarita cocktail oleh bartender di sumampun restaurant Thewakanda A Pramana Experience sebagai bahan pertimbangan kedepan untuk mengoptimalkan, kelancaran operasional.usaha kerja pada departemen bar, sebagai berikut :

1. Kurangnya personil saat operasional bar penuh sehingga tamu tidak terlayani dengan cepat dapat ditangani dengan menambah staff bar sebagai bar back untuk memperlancar operasional bar saat pesanan ramai.
2. Untuk solusi keterbatasan stok gelas margarita ketika operasional dapat dilakukan dengan penghitungan jumlah item gelas yang ada secara aktif sehingga apabila terjadi kekurangan pada saat akan diselenggarakan event yang membutuhkan banyak gelas dapat mengadakan penambahan stok gelas sesuai perkiraan jumlah serta sesuai kebutuhan ketika operasional.

DAFTAR PUSTAKA

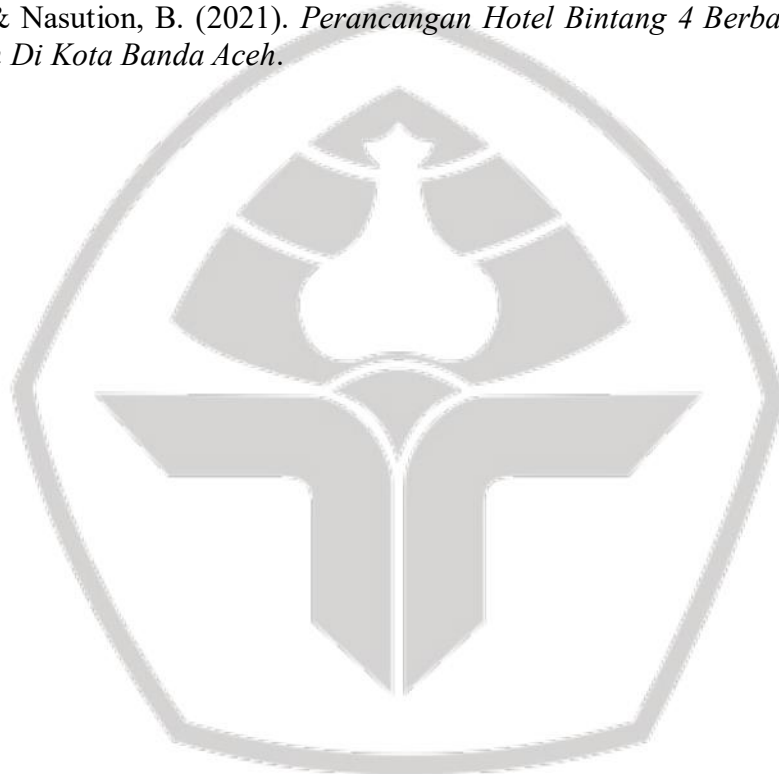
- Aryabimo, A. R., Bernady, D., Sari, N. N. K., & Pranatawijaya, V. H. (2024). Implementasi Api Chat Gpt Pada Aplikasi Restoran Berbasis Website. *Jurnal Informatika Dan Teknik Elektro Terapan*, 12(3). <https://doi.org/10.23960/jitet.v12i3.4408>
- Dhian, A. F., & Beru Utami, L. (2022). *Upaya Meningkatkan Kinerja Waiter Atau Waitress Dalam Menunjang Keberhasilan Operasional Food And Beverage Service Terhadap Penjualan Di Hotel Grand Keisha Yogyakarta* (Vol. 3).
- Dwiantari, S., Setiawan, I. N., & Heriawan, B. (2025). *Pengaruh Kualitas Layanan Dan Variasi Menu Terhadap Kepuasan Konsumen Dimoderasi Oleh Atmosfer Cafe Niwa Canting* (Vol. 09, Issue 01).
- Dwi, I. K., & Saputra, A. (2023). *Tugas akhir proses pembuatan classic margarita cocktail oleh bartender di novotel bali nusa dua & residence*. Politeknik Negeri Bali.
- Dwitasari, S. E. B., & Indrawan, S. E. (2024). Perancangan Proyek Resto & Bar Dengan Pendalaman Efisiensi Dan Konservasi Energi Oleh Konsultan Arsitektur Filostudio. *Kreasi*, 9(2), 76-90.
- Fila Hidayana, F., Bagus, P., Wisnuwardhana, W., Darmayanti, P. W., & Denpasar, A. P. (2024). *Peran Bartender Dalam Menjaga Kualitas Minuman Cocktail Di Mezzanine Bar Puri Santrian Beach Resort & Spa Sanur*. 45
- Hidayat, R., Samsudin, A., Andri, ;, Setiawan, R., Fitri, ;, Andamdewi, M., Lilyana, ;, Sinaga, F., Melinda, ;, Putri, W., & Sisyawati, R. (2023). 1220-Universitas Pembangunan Nasional "Veteran. *Jawa Timur*, 4(5), 7.
- Iskandar, R., Daniati, H., Yusuf, M., Studi, P., Hidang, T., Pariwisata, P., & Bandung, N. (2025). Experimental Study: Signature Cocktail With Homemade Matah Cordial. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 13(1), 2025. <https://doi.org/10.52352/jgi.v13i1.1790>
- Leonardo, Y., Dasilva, M., & Pariwisata, J. (2024). *Pembuatan Klasik Cocktail Margarita Oleh Bartender Di Atlas Beach Club*. Politeknik Negeri Bali.
- Puspa, D., Agusti, N., Laksono, P., Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian, P., Bengkulu, U., Riset dan Inovasi Nasional, B., & Selatan, J. (2025). Pengaruh Kualitas Produk, Citra Merek Dan Labelisasi Halal Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Konsumen Restoran Solaria. 9(2), 2025.
- Suprina, R., Hendrayati, H., Gaffar, V., & Hurriyati, R. (2022). Memahami Kepuasan Pelanggan terhadap Pelayanan Hotel: Suatu Tinjauan Pustaka Sistematis Understanding Customer Satisfaction toward Hotel Service: A

Systematic Literature Review. *Jurnal Manajemen Dan Organisasi (JMO)*, 13(3), 233–243. <https://doi.org/10.29244/jmo.v13i3.39338>

Wahyuningsih, T., Yahya Pratiwi, T., & Pariwisata Mandala Bhakti Surakarta, A. (2021). Variasi Menu Ala Carte Dalam Menunjang Kepuasan Tamu Di Nava Hotel Tawangmangu.

Wulandari, S., Astuti, R., & Basysyar, F. M. (2024). Implementasi Teknik Data Mining Pada Data Kunjungan Wisatawan Menggunakan K-Means Clustering Di Hotel Bintang Kota Cirebon. In *Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika* (Vol. 8, Issue 1).

Yati, A., & Nasution, B. (2021). *Perancangan Hotel Bintang 4 Berbasis Syariah Islam Di Kota Banda Aceh*.



POLITEKNIK NEGERI BALI