

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN VIRGIN MOJITO
OLEH BARTENDER PADA BUBU CHILL & GRILL
DI INNA SINDHU BEACH HOTEL & RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Diva Ardianta

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN VIRGIN MOJITO
OLEH BARTENDER PADA BUBU CHILL & GRILL
DI INNA SINDHU BEACH HOTEL & RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Diva Ardianta
NIM 2215823306**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN VIRGIN MOJITO OLEH BARTENDER PADA BUBU CHILL & GRILL DI INNA SINDHU BEACH HOTEL & RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Diva Ardianta
NIM 2215823306**

**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 Virgin Mojito oleh Bartender pada Bubu Chill & Grill di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort” dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat untuk menguraikan pembuatan Virgin Mojito oleh Bartender pada Bubu Chill & Grill di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort dan untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan. Akan 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 kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis 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.

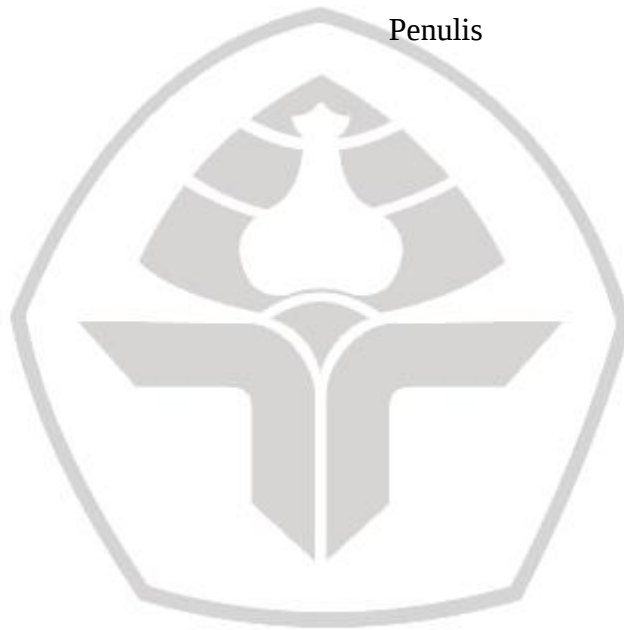
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng. selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Drs. I Gusti Putu Sutarma, M. Hum. selaku dosen pembimbing I Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom . selaku dosen pembimbing II Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum. Selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bantuan, arahan dan bimbingan selama belajar di kampus.
9. Ni Wayan Ruscitawati, selaku Human Resource Manager di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort yang telah memberikan izin pengambilan data untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. Bapak I Nyoman Sudiasa dan Ibu Ni Wayan Arnasih, 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, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
LEMBAR PERNYATAAN GELAR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan	3
D. Manfaat Penulisan	4
E. Metode Penulisan	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel	7
1. Pengertian Hotel	7
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Restoran.....	9
1. Pengertian Restoran.....	9
2. Klasifikasi Restoran	9
C. Food and Beverage Department.....	10
D. Bar	11
E. Bartender	12

F.	Mocktail	12
G.	Waiter dan Waitress	13
H.	Pembuatan	13
I.	Virgin Mojito.....	14
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....		15
A.	Lokasi dan Sejarah Hotel	15
1.	Lokasi Hotel	15
2.	Sejarah Hotel.....	16
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	17
1.	Bidang Usaha	17
2.	Fasilitas.....	19
C.	Struktur Organisasi.....	22
BAB IV PEMBAHASAN		25
A.	Pembuatan Virgin Mojito Oleh Bartender Pada Bubu Chill & Grill di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort	25
B.	Kendala Yang Dihadapi dan Solusi	35
BAB V PENUTUP.....		37
A.	Simpulan.....	37
B.	Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	18
Tabel 3. 2 Restoran & Bar	19
Tabel 3. 3 Aula.....	19
Tabel 3. 4 Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Service</i>	22



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 <i>Talenan</i>	26
Gambar 4. 2 Pisau Buah.....	27
Gambar 4. 3 <i>Jigger</i>	27
Gambar 4. 4 <i>Muddler</i>	28
Gambar 4. 5 <i>Bar Spoon</i>	29
Gambar 4. 6 <i>Ice Scoop</i>	29
Gambar 4. 7 Gelas Jus.....	30
Gambar 4. 8 Sedotan.....	30
Gambar 4. 9 Buah Jeruk Nipis.....	31
Gambar 4. 10 Daun Mint.....	31
Gambar 4. 11 <i>Soda Water</i>	32
Gambar 4. 12 Mencampur Bahan.....	33
Gambar 4. 13 Menuangkan <i>Soda Water</i>	34
Gambar 4. 14 Hasil Akhir.....	35

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bubu Bar

Lampiran 2 Area Pool



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Inna Sindhu merupakan hotel bintang 3 yang berlokasi di daerah Sanur dengan *view* keindahan Pantai Sindhu yang menawan. Inna Sindhu Beach Hotel terdiri dari Front Office Department, Housekeeping Department, Engineering Department, Food and Beverage Department, Sales and Marketing serta Accounting Department. Bar adalah suatu tempat yang berfokus dalam penjualan dan menyajikan minuman yang beralkohol, non-alkohol, *juice, tea/coffee, softdrink* maupun *beer* dan dikelola secara komersial. Inna Sindhu Beach Hotel & Resort memiliki 2 bar yaitu Bubu Chill & Grill Bar atau sering disebut Bubu Bar dan satu lagi Pool Bar. Minuman yang dijual di Bubu Chill & Grill Bar ada beragam, mulai dari jenis *cocktail* seperti *Pinacolada dan Maitai*, dan *Mocktail* seperti *Bubu Sea Side* dan *Virgin Mojito*.

Mocktail adalah singkatan dari *mock cocktail*, yang berarti koktail tiruan atau palsu. Ini adalah minuman yang dibuat menyerupai koktail namun tanpa kandungan alkohol. *Mocktail* dirancang untuk memberikan pengalaman minum yang elegan dan menyegarkan tanpa efek memabukkan dari alkohol. Salah satu minuman yang sering kali dipesan oleh tamu adalah *Virgin Mojito*. *Virgin Mojito* adalah minuman *mocktail* yang berbahan dasar buah *lime* dan daun *mint* yang diperas dengan metode *muddler* dengan ditambahkan es, *simple syrup*, dan *soda water*. Minuman ini sangat diminati oleh anak-anak maupun orang dewasa karena rasa *lime* yang kecut dipadu dengan wangi dari daun *mint* dan kesegaran dari *soda*

water. Masalah pada pembuatan *Virgin Mojito* yang sering penulis alami yaitu dari proses *muddling* buah *lime* yang terlalu ditekan yang menyebabkan rasa pahit dari buah *lime* keluar dan membuat rasa *Virgin Mojito* terasa sedikit pahit dan masalah selanjutnya yaitu ketersediaan bahan yang ketersediaan bahan selalu kehabisan stok daun mint.

Pada tugas akhir sebelumnya yang dibuat oleh Wahyuni (2024) yang berjudul “Pembuatan Under The Sun Mocktail Khas Fisherman’s Club oleh Bartender di Andaz Bali Hotel” dimana di tugas akhir tersebut membahas tentang pembuatan Under Sun Mocktail. Sedangkan tugas akhir yang dibuat oleh Alwie et al., (2020) yang berjudul “Prosedur Pembuatan Minuman Woss Breeze oleh Bartender di Naga Bar & Lounge Sthala Ubud Bali” yang membahas prosedur pembuatan minuman Woss Breeze. Perbandingan dari tugas akhir penulis dengan tugas akhir pertama yang terletak pada proses pembuatannya. *Virgin Mojito* menggunakan metode *muddling* sedangkan Under The Sun Mocktail menggunakan metode *shaking*. Perbandingan tugas akhir penulis dengan tugas akhir kedua yang juga terletak pada teknik pembuatan dimana teknik pembuatan minuman Woss Breeze menggunakan teknik *layering*.

Berdasarkan pembahasan tersebut di atas, penulis akhirnya tertarik mengangkat judul “Pembuatan *Virgin Mojito* oleh Bartender pada Bubu Chill & Grill di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort” .

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses pembuatan Virgin Mojito di Bubu Chill & Grill Inna Sindhu Beach Hotel & Resort?
2. Apakah kendala saat pembuatan Virgin Mojito di Bubu Chill & Grill Inna Sindhu Beach Hotel & Resort dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan Virgin Mojito adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui proses pembuatan Virgin Mojito di Bubu Chill & Grill Inna Sindhu Beach Hotel & Resort.
2. Mengetahui kendala saat pembuatan Virgin Mojito di Bubu Chill & Grill Inna Sindhu Beach Hotel & Resort dan solusinya.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini antara lain:

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu persyaratan akademik untuk menyelesaikan pendidikan Program Studi Diploma III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali serta mempraktikkan teori-teori yang didapat selama di kampus.
 - b. Mempelajari secara detail cara pembuatan *signature* Virgin Mojito di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort.

2. Manfaat bagi Politeknik Negeri Bali
 - a. Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca dalam bidang *food and beverage*.
 - b. Sebagai bahan bacaan ilmiah di perpustakaan kepada pembaca yang ingin menambah pengetahuan khususnya di bidang bartending di hotel.
 - c. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir.
3. Manfaat bagi Perusahaan Inna Sindhu Beach Hotel & Resort
 - a. Sebagai bahan referensi dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, dalam penyempurnaan proses pembuatan Virgin Mojito.
 - b. Penulisan ini diharapkan dapat memadukan dan membandingkan teori yang dapat di bangku kuliah dengan praktek bisnis yang sebenarnya serta penulisan ini sebagai salah satu syarat dalam meraih gelar Diploma III Jurusan Pariwisata pada Prodi Perhotelan.

E. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara melakukan observasi, wawancara, dan studi pustaka. Metode tersebut dipaparkan sebagai berikut:

- a. Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara mengamati mulai dari proses persiapan, pembuatan dan penyajian

dari pembuatan Virgin Mojito dengan cara mencatat maupun mendokumentasikan kegiatan

- b. Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara menanyakan secara langsung mengenai beberapa pertanyaan yang telah disiapkan, berhubungan dengan pembuatan Virgin Mojito di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort.
- c. Studi kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara mencari informasi dari buku, internet, jurnal serta sumber lainnya, untuk menambahkan referensi penulis yang berkaitan dengan pembuatan Virgin Mojito di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis data yang digunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah metode deskriptif kualitatif. Penyajian hasil analisis dengan cara yang formal dan informal. Metode dan teknik penyajian hasil analisis secara formal adalah suatu metode atau teknik yang menggunakan kata-kata yang jelas dengan bahasa yang resmi. Informal merupakan penyampaian hasil analisis data dengan menggunakan kalimat mendeskripsikan tabel dan hasil analisis data.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan Virgin Mojito oleh Bartender pada Bubu Chill & Grill di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Virgin Mojito

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman Virgin Mojito dengan maksimal sesuai dengan yang diharapkan. Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan bahan minuman.

b. Tahap pembuatan

Bartender memotong buah *lime* menjadi 3 bagian dan sisihkan bijinya, daun mint sebanyak 10 helai dan *simple syrup* sekitar 1,5OZ lalu masukan *ice cube* sebanyak 5-7 buah dan masukan *soda water*, dan terakhir diberikan garnishnya yaitu pucuk daun mint.

c. Tahap akhir

Virgin Mojito yang segar dan siap disajikan dan jangan ditambahkan .

B. Saran

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di Bubu Bar, maka penulis mempunyai beberapa saran untuk pihak hotel, yaitu sebagai berikut:

- a. Memberikan pelatihan kepada *training* baru supaya tidak ada kekeliruan dalam takaran racikan pembuatan Virgin Mojito.
- b. Menambahkan beberapa *equipment* seperti gelas dan *utensil* seperti *bar spoon* karena kurangnya *item* tersebut sangat berpengaruh dalam kinerja bar.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Alwie, rahayu deny danar dan alvi furwanti, Prasetio, A. B., Andespa, R., Lhokseumawe, P. N., & Pengantar, K. (2020). Tugas Akhir Tugas Akhir. *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret 2021*, 2(1), 41–49.
- Dhian Anggraini, F., & Beru Utami, L. (2022). Upaya Meningkatkan Kinerja Waiter Atau Waitress Dalam Menunjang Keberhasilan Operasional Food and Beverage Service Terhadap Dampak Penjualan Di Hotel Grand Keisha Yogyakarta. *Mabha Jurnal*, 3(1), 10–18. <https://doi.org/10.70018/mb.v3i1.36>
- Firman Sinaga M Par, S S T Par, M. S. (2018). *Restoran dan kegiatannya*. Penerbit Andi.
- Greatsite. (2023). *Kreasi Mocktail Berbahan Dasar Syrup*.
- I Made Darma Oka. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. PARAMITA.
- I Nyoman Winia. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*.
- Lendeng, J. G. (2019). *Politeknik negeri manado jurusan pariwisata program studi manajemen perhotelan 2019*.
- Meirina, I. (2017). Hotel Room Divivion Management. In *Hotel Room Divivion Management*. Kencana.
- Putri, Y. M., Utomo, H., & Mar'ati, F. S. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Lokasi, Harga Dan Digital Marketing Terhadap Loyalitas Konsumen Di Grand Wahid Hotel Salatiga. *Among Makarti*, 14(1).
- Sarwendah, E. D. (2020). Mojito Virgin ~. *journal*.
- Sitohang, N. I., Sitohang, S. R., & Bangun, A. (2025). Tinjauan Penanganan Minuman Campuran Di Ocean Cabana Bar Pada Hotel Bella Vista Waterfront Langkawi. *SKYLANDSEA PROFESIONAL Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Teknologi*, 5(1), 29–32.
- Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2015). *Pelaksanaan Inventory peralatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan*. 2.

Wahyuni, N. P. (2024). Tugas Akhir Wahyuni. *Pembuatan Under The Sun Mocktail Khas Fisherman's Club Oleh Bartender Di Andaz Bali Hotel Ni, Table 10*, 4–6.

Wiantara, I. G. N. (2016). *Bartending & Mixology*. Andi.

Wirapraja, A., Hariyanti, N. T., & Perdana, G. S. (2019). Desain Prototyping Sistem Informasi Manajemen Layanan Reservasi Hotel X Berbasis Web. *Eksekutif*, 16(2), 215–238.

Yulvitriyani et al. (2022). Pengaruh Pelatihan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan di Food and Beverage Department Pada the Hill Hotel & Resort. *SKYLANDSEA PROFESIONAL Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Teknologi*, 2(1), 55–62.



POLITEKNIK NEGERI BALI