

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PUNCHBOWL COCKTAIL BERBASIS
ARAK BALI OLEH BARTENDER UNTUK MENDUKUNG
PUNCHBOWL RITUAL DI RENAISSANCE BALI
ULUWATU RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

Gusti Ayu Kadek Risma Wandari

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA**

2025

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PUNCHBOWL COCKTAIL BERBASIS
ARAK BALI OLEH BARTENDER UNTUK MENDUKUNG
PUNCHBOWL RITUAL DI RENAISSANCE BALI
ULUWATU RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

Gusti Ayu Kadek Risma Wandari

NIM 2215893007

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

JEMBRANA

2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PUNCHBOWL COCKTAIL BERBASIS ARAK BALI OLEH BARTENDER UNTUK MENDUKUNG PUNCHBOWL RITUAL DI RENAISSANCE BALI ULUWATU 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

Oleh

Gusti Ayu Kadek Risma Wandari

NIM 2215893007

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

JEMBRANA

2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa atau Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Pembuatan *Punchbowl Cocktail* Berbasis Arak Bali Oleh Bartender untuk Mendukung *Punchbowl Ritual* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa” ini dengan baik serta tepat pada waktunya. Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan Politeknik Negeri Bali.

Penulis mendapatkan banyak saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak dalam penyusunan tugas akhir ini. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada

penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng., selaku Kaprodi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata, Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
5. I Gede Agus Jaya Sadguna, SST.Par.,M.Par., selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan PSDKU Jembrana Jurusan Pariwisata, yang telah memberikan pengarahan, saran, serta dorongan kepada penulis.
6. I Komang Ardana, S.S, M.Hum, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Jembrana yang telah memberikan pengarahan, saran, serta dorongan kepada penulis.
7. Prof. Dr. I Made Darma Oka. S.ST.Par. S.Sos.M.Par, selaku pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memotivasi, serta mengarahkan penulis dengan berbagai masukan selama penyusunan tugas akhir ini.
8. I Made Ojes Mahardika, S.S.,M.Pd, selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memotivasi serta memberikan pengarahan penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
9. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Perhotelan Program Studi DIII Perhotelan yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu

dalam pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

10. Kepada semua Staff di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa khususnya di R Bar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan dan mencari data untuk bahan Tugas Akhir.
11. Untuk kedua orang tua tercinta, Gusti Ngurah Putu Adi Hartawan dan Putu Evi Pindiari serta untuk keluarga yang selalu hadir dengan kasih sayang, telah memberikan dukungan, semangat, motivasi serta dorongan berupa do'a dan uang yang di berikan selama penulis melakukan penelitian dalam bentuk Praktik Kerja Lapangan hingga penyusunan tugas akhir.

Pada dasarnya penulis menyadari bahwa penulisan Proposal Tugas Akhir ini masih ada kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna, karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis, untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat diperlukan dari pembaca demi penyempurnaan Tugas Akhir ini. Akhir kata, penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembacanya.

Jembrana, 28 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Metode Penulisan Tugas Akhir	8
BAB II LANDASAN TEORI.....	10
A. Pengertian Hotel	10
B. Klasifikasi Hotel	10
C. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	14
D. Pengertian <i>Food & Beverage Service</i>	15
E. Pengertian Bar.....	16
F. Pengertian Bartender	17
G. Pengertian Arak	18
H. Pengertian <i>Punchbowl Ritual</i>	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	21
A. Profil dan Sejarah Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	21

B. Bidang Usaha dan Fasilitas Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa	23
C. Struktur Organisasi Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Penyajian Hasil Observasi	35
B. Hambatan yang Dihadapi.....	46
BAB V PENUTUP	49
A. Simpulan.....	49
B. Saran	51

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis Restoran dan Bar di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	23
Tabel 3.2 Jenis Kamar Hotel di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	24
Tabel 3.3 Fasilitas Penunjang di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa	26



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa	22
Gambar 3.2 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i>	29
Gambar 4.1 Seragam Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	37
Gambar 4.2 Persiapan Pembuatan Minuman Untuk <i>Punchbowl Ritual</i>	38
Gambar 4.3 Kegiatan <i>Punchbowl Ritual</i> Di R Bar.....	40
Gambar 4.4 Proses Pembuatan <i>Punchbowl Cocktail</i>	43
Gambar 4.5 Minuman <i>Punchbowl Cocktail</i>	43
Gambar 4.6 Membersihkan Meja Tamu.....	45



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1a. Dokumentasi <i>Punchbowl Ritual</i>	55
Lampiran 1b. Sesi <i>Briefing</i> dengan Staff Hotel.....	55



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa merupakan salah satu hotel berbintang lima yang terkenal dengan pemandangan tebing laut yang indah dan menakjubkan serta berada dalam Lokasi yang sangat strategis untuk menikmati keindahan alam bali yang tenang, namun tetap dekat dengan berbagai objek wisata terkenal. Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa merupakan properti Renaissance hotel yang pertama berdiri di Indonesia. Dalam Marriott, Renaissance hotel berada didalam kelompok *Distinctive Premium*.

Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa berdiri pada tahun 2018 dengan desain arsitektur bangunan hotel yang modern dan memiliki cerita serta makna tersendiri dari setiap bangunannya yang terinspirasi dari wilayah hotel tersebut. Seperti desain atap hotel yang mirip dengan tempurung hewan kura-kura yang dimana dipercaya bahwa pada zaman dahulu di wilayah Uluwatu banyak terdapat kura-kura yang tinggal dan hidup di wilayah sana. Kemudian desain tembok dibelakang meja resepsionis yang bercorak tebing batu yang terinspirasi dari wilayah hotel yang berada diatas tebing uluwatu serta desain tempat duduk lobi yang terinspirasi dari terasering. Tidak hanya didukung oleh desain bangunan yang mewah dan penuh makna, kesuksesan Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa juga didukung oleh pelayanan yang sangat baik dari

seluruh departemen hotel. Salah satu departemen tersebut yaitu *Food & Beverage Department*.

Food & Beverage Department merupakan departemen dalam suatu hotel yang bertanggung jawab dalam memberikan pelayanan makanan dan minuman demi tercapainya kepuasan pelanggan. *Food & Beverage Department* dibagi menjadi dua, yaitu *Food & Beverage Service* dan *Food & Beverage Product*.

Food & Beverage Service merupakan sektor penting dalam industri perhotelan dan restoran yang berfokus pada penyajian makanan dan minuman kepada pelanggan. *Food & Beverage Service* memegang peranan penting dalam operasional pelayanan hotel karena *Food & Beverage Service* merupakan salah satu *section* yang berhadapan langsung dengan tamu dengan memberikan jasa pelayanan yang menyenangkan dan memuaskan bagi pelanggan yang bertujuan untuk meningkatkan reputasi perusahaan dengan dapat menarik lebih banyak pelanggan serta meningkatkan penjualan dan profit perusahaan. Pada hotel, *Food & Beverage Service* dapat dijumpai baik itu di dalam restoran, bar, *cafee*, maupun *room service*.

Bar merupakan sebuah tempat yang dapat dijumpai di hotel dengan menyajikan berbagai jenis minuman beralkohol seperti *wine, beer, liqueur*, dan berbagai jenis *cocktail* serta *mocktail* yang dapat diminum ditempat. Sebuah bar tidak hanya menjual minuman saja, tetapi juga menjual berbagai jenis makanan ringan seperti *french fries, chicken popcorn, calamari*, dan berbagai

jenis *pizza*. Bar memiliki fungsi sebagai tempat untuk bersantai bagi tamu hotel, di mana mereka dapat menikmati minuman sambil melihat dan mendengarkan hiburan yang disajikan di bar seperti *live DJ performance*.

Dalam operasional bar, peran seorang bartender sangatlah penting. Bartender adalah seseorang yang bertugas meracik dan menyajikan minuman, baik beralkohol maupun non-alkohol, kepada tamu. Selain keterampilan meracik minuman (*mixology*), bartender juga dituntut memiliki pengetahuan tentang berbagai jenis minuman, kemampuan berinteraksi dengan tamu, serta menciptakan suasana yang ramah dan menyenangkan di area bar.

Di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, salah satu tempat yang paling sering dikunjungi oleh tamu adalah R Bar. R bar merupakan bar yang terletak di lobi atau biasa dikenal dengan lobi bar. Tamu yang datang ke lobi bar ini rata-rata datang untuk menikmati minuman sambil melihat keindahan sunset dari bar. R bar di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa menjual berbagai jenis special *cocktail* yang resepnya dibuat langsung oleh *Head Mixology* dari Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. Bahan dasar yang digunakan untuk membuat *cocktail* tidak hanya menggunakan produk *brand import*, tetapi juga menggunakan produk lokal yaitu Arak Bali.

Arak Bali merupakan minuman beralkohol yang berasal dari pulau Bali. Jenis minuman ini memiliki makna dan arti yang mendalam bagi masyarakat Bali karena sering digunakan dalam berbagai upacara adat keagamaan. Arak Bali merupakan minuman hasil dari fermentasi yang terbuat

dari nira yang merupakan cairan manis yang diambil dari bunga pohon kelapa. Nira mengandung kadar gula yang tinggi sehingga memberikan rasa manis pada arak. Proses pembuatan arak dilakukan secara tradisional melalui dua tahap utama yaitu fermentasi dan destilasi. Arak Bali memiliki aroma dan rasa yang khas, tergantung dari bahan dasar yang digunakan. Arak Bali dapat dinikmati langsung sebagai minuman ataupun dapat digunakan sebagai bahan campuran membuat minuman alhohol. Penggunaan Arak Bali di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa dapat dijumpai dalam proses pembuatan *free cocktail* di R Bar pada kegiatan *Punchbowl Ritual*.

Punchbowl Ritual merupakan salah satu kegiatan rutin yang dilakukan oleh seluruh Renaissance hotel didunia. *Punchbowl Ritual* merupakan sebuah kegiatan yang dimana seorang bartender akan membuat suatu minuman beralkohol dalam wadah besar dengan mencampurkan beberapa jenis bahan seperti *ice cube*, *softdrink*, sirup, jus buah segar, lalu menambahkan minuman *alkohol* sebagai bahan dasar pembuatan minuman pada *Punchbowl Ritual* ini. Perlu diketahui bahwa setiap Renaissance hotel di dunia menggunakan jenis minuman beralkohol yang berbeda-beda untuk pembuatan minuman pada *Punchbowl Ritual*. Di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, pada kegiatan *Punchbowl Ritual* ini memanfaatkan arak bali sebagai bahan dasar pembuatan minuman. Alasan dari penggunaan arak bali ini yaitu untuk mempromosikan *local brand* kepada para tamu luar negeri baik yang sedang menginap maupun berkunjung ke Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. Arak bali yang digunakan ada 3 jenis, yaitu *Selakaning Arak* yang merupakan arak yang

terbuat dari buah salak yang telah difermentasi, *Arakbica* yang merupakan arak yang terbuat dari biji kopi yang telah di destilasi, dan *Sajeng Patala* yang merupakan arak yang terbuat dari aren yang telah di fermentasi. Semua brand tersebut di produksi langsung di wilayah bali bagian timur yaitu Karangasem. Setelah semua bahan tersebut dimasukan dan tercampur di dalam wadah besar, bartender akan membagikan minuman tersebut kepada para tamu yang datang ke bar. *Punchbowl Ritual* ini dilakukan setiap hari mulai pukul 18.00 WITA sampai pukul 19.00 WITA.

Topik mengenai bahan dasar pembuatan *punchbowl cocktail* sudah pernah di bahas sebelumnya yaitu oleh Naraswari (2024) dalam Tugas Akhirnya yang berjudul “Pelayanan *Punchbowl Ritual* oleh Pramusaji di R Bar Renaissance Bali Nusa Dua Resort”. Persamaan Tugas Akhir ini dengan Tugas Akhir yang akan dibahas adalah sama - sama membahas mengenai bahan dasar untuk pembuatan *punchbowl cocktail*. Namun perbedaanya adalah pada Tugas Akhir ini, bahan dasar pembuatan *punchbowl cocktail* menggunakan bahan-bahan lokal (*indigenous*) seperti arak, anggur lokal, sirup *homemade*, sedangkan pada Tugas Akhir yang akan dibahas bahan dasar pembuatan *punchbowl cocktail* menggunakan 3 jenis arak bali yaitu *Selakaning Arak*, *Arakbica* dan *Sajeng Patala* yang terbuat dari hasil fermentasi buah salak, biji kopi, dan aren yang berasal dari Karangasem.

Dari tulisan diatas jelas terlihat perbedaan dengan judul yang penulis angkat. Penulis lebih menekankan pada pembuatan *punchbowl cocktail* oleh bartender pada saat *Punchbowl Ritual* dengan menggunakan arak bali sebagai

bahan dasar. Selain itu topik ini belum ada yang pernah membahas sebelumnya. Berdasarkan hal tersebut, maka penulis tertarik untuk membahas tentang “Pembuatan *Punchbowl Cocktail* Berbasis Arak Bali oleh Bartender untuk Mendukung *Punchbowl Ritual* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis uraikan diatas, maka dapat dibuat beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan *punchbowl cocktail* berbasis arak bali oleh bartender untuk mendukung *Punchbowl Ritual* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa?
2. Apa sajakah kendala - kendala yang dihadapi oleh bartender dalam pembuatan *punchbowl cocktail* untuk mendukung *Punchbowl Ritual* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

1. Menjelaskan Bagaimana pembuatan *punchbowl cocktail* berbasis arak bali oleh bartender untuk mendukung *Punchbowl Ritual* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

2. Mendeskripsikan kendala yang dihadapi dan cara mengatasi selama menggunakan arak bali pada pembuatan *punchbowl cocktail* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma – III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
 - b. Menambah pengetahuan atau informasi terkait pembuatan *punchbowl cocktail* berbasis arak bali oleh bartender untuk mendukung *Punchbowl Ritual* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.
2. Politeknik Negeri Bali
 - a. Sebagai masukan dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang *Food and Beverage service* dan *product*.
 - b. Sebagai sumber referensi bagi mahasiswa/I Politeknik Negeri Bali dan pihak – pihak lain dalam menyusun proposal tugas akhir serta menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pembuatan *punchbowl cocktail* berbasis arak bali oleh bartender untuk

mendukung *Punchbowl Ritual* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa

3. Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.
 - a. Sebagai masukan bagi di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa dalam menangani kendala – kendala yang dihadapi selama menggunakan arak bali sebagai bahan dasar pembuatan *punchbowl cocktail*.
 - b. Sebagai sumber referensi bagi perusahaan dalam meningkatkan kualitas kerja dan sumber bahan baku yang digunakan sehingga dapat menciptakan produk yang berkualitas dan menciptakan kesan yang baik kepada tamu.

E. Metode Penulisan

Adapun metode penulisan yang digunakan oleh penulis dalam pembuatan tugas akhir ini yaitu:

1. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan mengamati objek secara cermat dan langsung. Selama penulis mengikuti kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, penulis telah melakukan pengamatan secara langsung dan ikut terlibat serta mencatat hal – hal yang penting yang berkaitan dengan pembuatan *punchbowl cocktail*

berbasis arak bali oleh bartender untuk *mendukung punchbowl ritual* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan Teknik mengumpulkan data dengan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada narasumbernya. Penulis telah mengadakan sesi tanya jawab kepada staff/pimpinan yang berada di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

c. Studi Kepustakaan

Metode studi kepustakaan merupakan metode yang dilakukan dengan mengumpulkan data dengan cara membaca sejumlah referensi dari beberapa sumber seperti buku dan artikel mengenai jenis dan bahan dari arak bali sebagai bahan untuk membuat *cocktail*.

2. Teknik Analisis Data dan Penyajian Hasil

Teknik analisis data yang penulis gunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah Teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu teknik analisis data dengan menjelaskan, memaparkan, menguraikan, fenomena atau kenyataan yang ada secara sistematis terkait dengan pembuatan *punchbowl cocktail* berbasis arak bali oleh bartender untuk mendukung *punchbowl ritual* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam uraian pembahasan mengenai Pembuatan *Punchbowl Cocktail* Berbasis Arak Bali Oleh Bartender untuk Mendukung *Punchbowl Ritual* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, maka penulis dapat menarik Kesimpulan sebagai berikut:

Pembuatan *punchbowl cocktail* dengan memanfaatkan arak bali sebagai bahan dasar dapat dijadikan sebagai strategi *hospitality* dan pemasaran. *Punchbowl Ritual* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa merupakan kegiatan harian yang tidak hanya menyuguhkan minuman kepada tamu, tetapi juga menjadi ikon budaya pelayanan yang mengedepankan nilai-nilai eksplorasi, interaksi sosial, serta promosi budaya lokal. Ritual ini menjadi ajang untuk memperkenalkan Arak Bali kepada tamu domestik maupun internasional, sekaligus berfungsi sebagai sarana promosi yang meningkatkan daya tarik *R Bar* dan kontribusi terhadap pendapatan hotel melalui upselling minuman dan interaksi tamu dengan staf.

Pembuatan *Punchbowl cocktail* dilaksanakan dengan tahapan yang sangat sistematis, mulai dari persiapan staf dan peralatan, proses pelaksanaan dan metode pembuatan seperti dimulai dari pemanggilan tamu menggunakan kulkul, pelayanan interaktif oleh bartender, hingga tahap penutupan yang berfokus pada kebersihan dan kerapian. Hal ini

menunjukkan standar operasional pelayanan yang profesional dan memperhatikan detail untuk menjamin pengalaman tamu yang optimal. Pembuatan *Punchbowl Cocktail* Berbasis arak bali mencerminkan upaya pelestarian dan penguatan produk lokal di sektor *hospitality* kelas atas. Tiga jenis Arak Bali yang digunakan (*Selakaning Arak, Arakbica, dan Sajeng Patala*) memberikan variasi rasa yang unik dan menambah nilai eksotis dalam sajian cocktail hotel, sekaligus mendukung UMKM lokal.

Dalam pelaksanaannya, ditemukan beberapa hambatan utama dalam pemanfaat dan penggunaan arak bali sebagai bahan dasar pembuatan *punchbowl ritual* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, antara lain: keterbatasan ketersediaan arak bali berkualitas, persepsi tamu tentang arak bali, serta tantangan dalam menyesuaikan produk dengan preferensi individu tamu. Beberapa Solusi yang biasa diambil dalam permasalahan tersebut yaitu pihak hotel melakukan pengadaan stok cadangan dan penjadwalan pemesanan rutin diterapkan sebagai langkah preventif. Di sisi lain, persepsi tamu terutama wisatawan mancanegara yang belum mengenal atau kurang menyukai Arak Bali menjadi tantangan tersendiri. Sebagai solusi, untuk lebih meyakinkan tamu, sesi free tasting dalam jumlah kecil juga diberikan sebelum minuman disajikan secara penuh. Adapun untuk menyesuaikan preferensi individu tamu, terutama yang tidak menyukai alkohol lokal atau memiliki pantangan tertentu, bartender menyediakan *punchbowl cocktail* versi alternatif dengan menggunakan base spirit lain seperti vodka, serta menawarkan opsi non-alkohol seperti mocktail atau jus

segar. Dengan demikian, berbagai kendala yang muncul dapat diatasi melalui pendekatan logistik, edukasi pelanggan, serta variasi produk yang adaptif, guna memastikan pengalaman tamu tetap menyenangkan dan berkesan.

B. Saran

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, penulis memperoleh berbagai pengalaman dan wawasan baru terkait operasional layanan makanan dan minuman, khususnya dalam pembuatan *Punchbowl Cocktail* berbasis arak bali oleh bartender untuk mendukung *Punchbowl Ritual* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyampaikan beberapa saran yang diharapkan dapat memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan kualitas pembuatan punchbowl cocktail, sebagai berikut:

Diperlukan pendekatan edukatif dan persuasif dalam memperkenalkan arak bali kepada tamu, khususnya wisatawan mancanegara. Bartender dapat memberikan sesi *tasting* atau pengalaman interaktif singkat sebelum *Punchbowl Ritual* dimulai. Selain itu, bartender harus tetap dibekali kemampuan *storytelling* dan *product knowledge* yang baik agar dapat menjelaskan nilai budaya, proses produksi, serta karakteristik unik arak bali secara menarik dan informatif. Hal ini bertujuan membangun ketertarikan dan kepercayaan tamu terhadap produk lokal. Selain itu, Untuk mengatasi

kendala pasokan dan tetap menjaga kualitas, disarankan pihak hotel menjalin kemitraan strategis dengan produsen arak bali terpercaya. Kerjasama ini tidak hanya menjamin kontinuitas bahan baku tetapi juga mendukung pemberdayaan ekonomi lokal secara langsung.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Astina, I. N. G. (2009). *Pengetahuan Bar & Minuman*. KPN Werdhi.
- Christy, J. N., & Wardhani, D. K. (2025). Perancangan Hotel Lumajang dengan Pendalaman Sense of Place oleh Jessnov Interior Studio. *Kreasi*, 10(2).
- Jayanti, I. G. A. N. et all. (2017). Hubungan Pola Konsumsi Minuman Beralkohol Terhadap Kejadian Hipertensi pada Tenaga Kerja Pariwisata di Kelurahan Legian. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), 65–70.
- Katsigris, Costas, Thomas, & Chris. (2007). *Design and Equipment for Restaurant and Foodservice*. Wiley Online Library.
- Mahardika, I. K. H. (2025). *Pengaruh Kualitas Sistem, Kualitas Informasi, Kecanggihan Teknologi Informasi, Partisipasi Manajemen, dan Pengetahuan Karyawan Bagian Akuntansi Terhadap Efektivitas Sistem Informasi Akuntansi Pada Hotel Berbintang di Kota Denpasar*. Universitas Mahasaraswati Denpasar.
- Naraswari, N. K. N. (2024). *Pelayanan Punch Bowl Ritual oleh Pramusaji di R Bar Renaissance Bali Nusa Dua Resort*. Politeknik Negeri Bali.
- Pramita, I. A. P. M., & Parma, I. P. G. (2020). Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel Four Points By Sheraton Bali Seminyak. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 69–77. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i2.29078>
- Soekresno. (2010). *Manajemen Food and Beverage* (2nd ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soewarno, E., Hudiyani, A., Fitriana Sugiarti, F., Manajemen, P., & Ekonomi, F. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Fasilitas, Dan Lokasi Terhadap Keputusan Menginap Pada Hotel Abadi Di Pangkalan Bun. *Magenta*, 9(2), 93–100.
- Superwiratni, Wahyono, S. A., & Prowo, W. (2023). Kualitas pelayanan resepsionis di Hotel Intercontinental Bandung Dago Pakar. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 4(2), 68–84.
- Susepti, A., Hamid, D., & Kusumawati, A. (2017). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan dan Loyalitas Tamu Hotel (Studi Tentang Persepsi Tamu Hotel Mahkota Plengkung Kabupaten Banyuwangi). *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 50(5), 27–36.

Ubaidillah, M., & Sandi, O. R. S. (2021). Optimalisasi Kinerja Waiter Dalam Menangani Event Meeting Pada Banquet Section di Harris Hotel and Convention Malang. *Universitas ...*, 5.



POLITEKNIK NEGERI BALI