

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN COSMOPOLITAN COCKTAIL  
OLEH BARTENDER PADA CASSOWARY BAR  
DI SANCTOO SUITE & VILLAS**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Adrean Juliana Putra**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN COSMOPOLITAN COCKTAIL  
OLEH BARTENDER PADA CASSOWARY BAR  
DI SANCTOO SUITE & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN COSMOPOLITAN COCKTAIL OLEH BARTENDER PADA CASSOWARY BAR DI SANCTOO SUITE & VILLAS**

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



**I Kadek Adrean Juliana Putra**  
**NIM 2215823315**

**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 Cosmopolitan Cocktail oleh Bartender di Cassowary Bar Sanctoo Suite & Villas dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Cosmopolitan Cocktail oleh Bartender di Cassowary Bar Sanctoo & Villas serta 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, 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.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 Korprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dr. I Nyoman Winia, M.Si. selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. Putu Agus Murtono, S.Pd., M.Par., selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Ni Kadek Arianti, selaku Training Manager/Human Resource Manager Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. Seluruh Staff Sanctoo Suites & Villas 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. I Wayan Balik dan Ni Wayan Sriadmini orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, 21 Juni 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN SAMPUL LUAR</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN GELAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>v</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS</b> .....	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penulisan .....	5
D. Manfaat Penulisan .....	5
E. Metode Penulisan.....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>9</b>
A. Hotel .....	9
1. Pengertian Hotel .....	9
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Restaurant.....	12
1. Pengertian Restaurant .....	12
2. Jenis – Jenis Restaurant.....	13
C. Bar.....	15
D. Bartender .....	16
E. Jenis – Jenis Minuman.....	16
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	<b>18</b>
A. Lokasi dan Sejarah Hotel Sanctoo Suites & Villas .....	18
1. Lokasi Hotel Sanctoo Suites & Villas .....	18
2. Sejarah Hotel Sanctoo Suites & Villas .....	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Sanctoo Suites & Villas .....	20
1. Bidang Usaha Sanctoo Suites & Villas.....	20
2. Fasilitas Hotel Sanctoo Suites & Villas .....	22
C. Struktur Organisasi.....	31
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>36</b>
A. Penyajian Hasil Observasi.....	36
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya .....	44
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>47</b>
A. Simpulan .....	47
B. Saran .....	49

**DAFTAR PUSTAKA**  
**LAMPIRAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3. 1 Spesifikasi Kamar.....	21
Tabel 3. 2 Spesifikasi Restoran dan Bar.....	21
Tabel 3. 3 Spesifikasi Fasilitas Lainnya.....	22
Tabel 4. 1 Alat - Alat Pembuatan Cosmopolitan .....	39
Tabel 4. 2 Bahan - Bahan Cosmopolitan.....	40



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Sanctoo Suite & Villas .....	18
Gambar 3. 2 <i>One Bedroom Garden Pool Villa</i> .....	23
Gambar 3. 3 <i>One Bedroom Riverside Pool Villa</i> .....	24
Gambar 3. 4 <i>Sanctoo Suite Room Tropical View</i> .....	24
Gambar 3. 5 <i>Sanctoo Suite Pool Villa</i> .....	25
Gambar 3. 6 <i>Sanctoo Suite Pool Acces Sanctoo</i> .....	26
Gambar 3. 7 <i>Panoramic Suite Room</i> .....	26
Gambar 3. 8 <i>Family Suite Room</i> .....	27
Gambar 3. 9 <i>Residential Suite Room</i> .....	28
Gambar 3. 10 <i>Restaurant Sanctoo Suites &amp; Villas</i> .....	29
Gambar 3. 11 <i>Swimming Pool</i> .....	30
Gambar 3. 12 Struktur Organisasi Sanctoo Suite & Villas .....	32
Gambar 3. 13 Struktur Organisasi Departemen <i>Food and Beverage</i> Sanctoo .....	32
Gambar 4. 1 Proses Shaking Bahan.....	42
Gambar 4. 2 Menuangkan Minuman ke dalam Gelas.....	43
Gambar 4. 3 Menambahkan Garnish .....	43
Gambar 4. 4 Penyajian Minuman Cosmopolitan.....	44

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Dokumentasi .....	52



POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **A. Latar Belakang**

Bali merupakan provinsi di Indonesia yang terletak pada bagian barat Kepulauan Nusa Tenggara. Pulau Bali merupakan pulau terbesar dan memiliki beberapa julukan, di antaranya Pulau Dewata dan Pulau Seribu Pura. Bali dikenal sebagai salah satu destinasi pariwisata terkemuka di dunia (Sari, 2024). Kekayaan budaya, alam, dan tradisi yang khas, Bali menarik jutaan wisatawan setiap tahunnya. Keindahan alam yang meliputi pantai, gunung, sawah terasering, serta hutan tropis menjadikan Bali sebagai surga bagi para pencinta alam dan petualangan. Bali juga terkenal dengan kekayaan budayanya, seperti seni tari, musik, upacara agama, dan kerajinan tangan yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.

Sektor pariwisata di Bali mulai berkembang pesat dan menjadi salah satu sumber utama pendapatan daerah (Riyanti *et al.* 2025). Berbagai fasilitas dan infrastruktur wisata, seperti hotel, restoran, pusat perbelanjaan, dan transportasi terus berkembang untuk mendukung kenyamanan wisatawan. Pesatnya perkembangan pariwisata juga membawa tantangan, seperti masalah lingkungan, konservasi budaya, dan ketergantungan ekonomi terhadap sektor pariwisata (Kurniawan *et al.* 2024). Bali terus berupaya untuk mempertahankan dan meningkatkan pengembangan pariwisata yang berkelanjutan, karena menjadi urgensi dalam merencanakan masa depan pariwisata di Bali.

Kebutuhan akan akomodasi semakin meningkat seiring dengan pemulihan industri pariwisata. Bali sebagai destinasi wisata internasional membutuhkan lebih banyak akomodasi yang dapat memenuhi berbagai preferensi dan anggaran wisatawan, mulai dari hotel mewah, *resort*, hingga akomodasi ramah lingkungan seperti *homestay* dan *eco-lodges*. Kebutuhan akomodasi yang berkualitas juga menjadi faktor penting dalam meningkatkan kenyamanan wisatawan, mendukung daya tarik pariwisata dengan pengembangan fasilitas akomodasi yang beragam dan berkelanjutan sangat dibutuhkan untuk mengakomodasi jumlah wisatawan yang terus meningkat dan menjaga kelestarian alam serta budaya Bali.

Perkembangan pesat pariwisata Bali, meningkatkan kebutuhan akan produk *food and beverages* yang menarik dan unik. Para wisatawan kini mencari pengalaman yang tidak hanya terbatas pada fasilitas akomodasi yang mewah, tetapi juga pada kualitas *food & beverages* yang dapat menambah kenikmatan dan kesan selama masa tinggal mereka (Febriyanti *et al.* 2022). Salah satu cara untuk meningkatkan daya tarik tempat wisata adalah dengan menghadirkan minuman khas atau *signature drink* yang tidak hanya menyegarkan, tetapi juga memberikan pengalaman yang mengesankan bagi para tamu.

Sanctoo Suites & Villas beralamat di Jalan Ulun Suwi 2, Singapadu, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar, Bali. Hotel ini memiliki daya tarik yang berbeda karena lokasinya tepat sekali 2 berada di tengah-tengah Bali Zoo, tepatnya di sebelah timur Kampung Sumatra yang berada di bagian belakang Bali Zoo. Sanctoo Suites & Villas memiliki 12 villas, 27 *suites room*, *bar and restaurant*, dan fasilitas penunjang lainnya. Sanctoo Suites & Villas memiliki 2 (dua) *bar and*

*restaurant* dengan pemandangan *pool* dan hutan, dimana *bar and restaurant* tersebut dibuka untuk *breakfast, lunch* dan *dinner* yang menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman. *Bar and restaurant* Sanctoo Suites & Villa menyediakan minuman beralkohol (*cocktail*) seperti minuman internasional yaitu *Cuba Libra, Tequila Sunrise, Screw Driver* dan *Gin Fizza* serta minuman yang terbuat dari *local alcohol* (arak) yaitu arak *blue* arak colada dan arak *authentic*.

Minuman tidak beralkohol (*mocktail*) juga tersedia seperti *strawmanggo punch, tropical exotic* dan *green detox*. Salah satu minuman beralkohol (*cocktail*) yang paling diminati tamu yaitu *cosmopolitan* merupakan salah satu minuman *cocktail* yang paling banyak dipesan oleh tamu di *bar and restaurant* Sanctoo Suites & Villas dilihat dari *captain order* atau *slip order* disetiap harinya. Minuman *cocktail* ini terbuat dari campuran *vodka, orange liqueur, cranberry juice, lime juice* dan *simple syrup* kemudian ditambahkan *ice cube* lalu di kocok (*shaking*). Minuman *cocktail* ini memiliki rasa yang beragam, mulai dari asam dan manis dari *juice*, dan menyegarkan dari *cranberry*. *Cosmopolitan* dihidangkan menggunakan *Martini Glass* ditambah dengan *garnish 1 dried orange*, sehingga mendapatkan kesan yang lebih menarik ketika dihidangkan.

Berdasarkan uraian diatas serta referensi dari dua tugas akhir sebelumnya yang diteliti oleh Dananjaya (2024) dengan judul Pembuatan Cocktail Espresso Martini oleh Bartender Cliff Lounge Restaurant di The Apurva Kempinski Bali, penelitian ini berkaitan dengan pembuatan minuman cocktail yaitu Espresso Martini yang berbahan dasar *vodka, coffee liqueur, espresso segar, dan simple syrup*, dengan *garnish* tiga biji kopi di atas *crema*. Penelitian yang dilakukan oleh

Akli (2024) dengan judul Pembuatan Signature Cocktail Oleh Bartender Di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali, penelitian ini berkaitan dengan pembuatan minuman cocktail yaitu Signature Cocktail yang berbahan dasar vodka, *rose wine*, *rosemary syrup*, *lychee liqueur*, *lime syrup*, dan *strawberry syrup* segar, serta es batu secukupnya. Persamaan tugas akhir yang diteliti penulis dengan referensi terletak pada fokus penelitian yang sama yaitu membahas pembuatan minuman cocktail oleh bartender dalam lingkup *beverage service*, sedangkan perbedaannya terletak pada jenis minuman cocktail yang disajikan dimana penelitian Dananjaya (2024) menekankan pada pembuatan Espresso Martini, penelitian Akli (2024) pada pembuatan Signature Cocktail, sedangkan penelitian ini menitikberatkan pada pembuatan Cosmopolitan Cocktail oleh bartender pada Cassowary Bar di Sanctoo Suite & Villas.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Cosmopolitan Cocktail oleh Bartender pada Cassowary Bar di Sanctoo Suite & Villas”.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah pembuatan Cosmopolitan Cocktail oleh Bartender pada Cassowary Bar di Sanctoo Suites & Villas?

2. Apa sajakah kendala-kendala dan cara mengatasi dalam pembuatan Cosmopolitan Cocktail oleh bartender pada Cassowary Bar di Sanctoo Suites & Villas?

### **C. Tujuan Penulisan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijabarkan diatas, maka tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan pembuatan Cosmopolitan Cocktail oleh Bartender pada Cassowary Bar di Sanctoo Suites & Villas.
2. Mendeskripsikan kendala – kendala dan solusi mengatasi dalam pembuatan Cosmopolitan Cocktail oleh Bartender pada Cassowary Bar di Sanctoo Suites & Villas.

### **D. Manfaat Penulisan**

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir untuk berbagai pihak, antara lain:

1. Bagi Mahasiswa
  - a. Hasil dari tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Perhotelan (Diploma III) di Politeknik Negeri Bali.
  - b. Sebagai segi tolak ukur penerapan materi yang sudah diperoleh di dunia perkuliahan dengan apa yang diperoleh dari lapangan kerja terkait industri perhotelan.

## 2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil dari tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan untuk menambah referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya akan digunakan oleh mahasiswa dan evaluasi untuk menyempurnakan ilmu yang didapatkan dari bangku kuliah dengan yang ada di industri.

## 3. Bagi Sanctoo Suites & Villas

- a. Hasil dari tugas akhir ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan untuk mempertahankan rasa minuman menggunakan takaran yang tepat.
- b. Sebagai evaluasi terhadap hambatan pada saat pembuatan minuman cosmopolitan cocktail oleh bartender pada Cassowary Bar di Sanctoo Suites & Villas.

## E. Metode Penulisan

Metode penulisan dalam penyusunan tugas akhir ini terbagi atas dua metode, yaitu:

### 1. Metode Pengumpulan Data

Berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode observasi, wawancara maupun studi kepustakaan.

#### a. Observasi

Metode observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Pada penelitian ini, penulis melakukan pengamatan secara langsung

terhadap objek penelitian yang berhubungan dengan topik penelitian yaitu pada saat melakukan observasi pada cara pembuatan Cosmopolitan Cocktail di Sanctoo Suites & Villas.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab antara pewawancara dengan narasumber. Dalam penelitian ini kegiatan wawancara secara langsung oleh penulis kepada narasumber terkait yaitu staf bartender Cassowary Bar untuk memperoleh data mengenai penanganan pembuatan cosmopolitan cocktail oleh bartender pada Cassowary Bar di Sanctoo Suite & Villas.

c. Studi Kepustakaan

Metode studi kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Hal ini dilakukan dengan cara membaca buku buku yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis dalam penyajian hasil analisis data penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap dan menyeluruh data-data atau permasalahan yang didapat. Metode penyajian hasil yang digunakan adalah

formal dan informal. Metode formal adalah metode penyajian hasil dengan cara menyajikan hasil analisis data berupa gambar, foto, dan tabel. Metode informal adalah metode penyajian hasil dengan menggunakan kata-kata untuk menjelaskan atau menerangkan prosedur pembuatan Cosmopolitan Cocktail oleh Bartender pada Cassowary Bar di Sanctoo Suite & Villas.



POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan yang sudah dipaparkan mengenai Pembuatan Cosmopolitan Cocktail oleh Bartender pada Cassowary Bar di Sanctoo Suite & Villas, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tahap persiapan merupakan tahap awal yang dilakukan oleh seorang bartender sebelum memulai pekerjaan. Tahap persiapan dimulai dari persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan yang akan digunakan pada saat operasional berlangsung. Persiapan diri meliputi kebersihan diri (*personal hygiene*) yang berupa kebersihan diri seorang Bartender dari ujung rambut hingga ujung kaki, kemudian *grooming* yang menekankan pada kebersihan *uniform* yang digunakan oleh Bartender serta cara berpenampilan seorang bartender dan terakhir termasuk juga absensi sebelum memulai pekerjaan. Persiapan peralatan meliputi semua jenis peralatan yang akan digunakan oleh bartender dalam kegiatan operasional terutama untuk pembuatan Cosmopolitan. Selanjutnya tahap persiapan bahan pembuatan cosmopolitan yang terdiri atas vodka, *orange liqueur*, *cranberry juice*, *lime juice*, *simple syrup*, *ice cube*, dan *garnish* berupa *dried orange*.
2. Tahap pembuatan merupakan pembuatan Cosmopolitan. Dalam tahap ini terbagi atas tahap – tahapan dalam pembuatan Cosmopolitan oleh bartender. Tahap – tahapan ini terdiri atas pertama mengisi *shaker* dengan *ice cube*,

menuangkan bahan ke *shaker*, melakukan *shaking* campuran, menyaring minuman (*strain*), dan menambahkan *garnish*.

3. Tahap penyajian merupakan tahap terakhir dalam proses pembuatan Cosmopolitan. Tahapan ini mencakup kegiatan setelah tahap pembuatan, yang terdiri atas menyiapkan gelas Martini yang sudah didinginkan, kemudian menuangkan minuman ke dalam gelas, lalu menambahkan *garnish*, dan terakhir menyajikan minuman Cosmopolitan.
4. Kendala yang dihadapi oleh Bartender dalam pembuatan Cosmopolitan Cocktail pada Cassowary Bar di Sanctoo Suite & Villas diantaranya, kekurangan bahan minuman yang disebabkan karena terbatasnya persediaan bahan dan terbatasnya ruang penyimpanan serta terjadinya keterlambatan dalam pengiriman barang yang dipesan. Kurangnya *testing* dan *double cek* terhadap minuman sebelum diberikan ke tamu, sehingga terjadi *complaint* dari tamu perbedaan *experience* tamu. Kendala *limit person incharge* yang menyebabkan pesanan terlambat dibuat karena bartender mengambil *double* pekerjaan.
5. Solusi untuk kendala – kendala yang dihadapi oleh Bartender dalam pembuatan Cosmopolitan Cocktail pada Cassowary Bar di Sanctoo Suite & Villas, diantaranya meminjam stok bahan minuman di section lain, melakukan pengecekan barang secara berkala serta dari perusahaan harus menyediakan tempat penyimpanan yang memadai untuk menunjang kegiatan operasional dan kurangnya *equipment* dan *bar utensil* yang memadai atau sudah tidak layak untuk digunakan serta menjaga dengan baik *equipment* dan

*bar utensil* yang dimiliki agar tidak cepat rusak serta memberitahu atasan jika memang benar terjadinya kekurangan *equipment* dan bar utensil untuk menunjang kegiatan operational. Melakukan *testing* dan *double cek* terhadap minuman tersebut supaya pada saat diberikan ke tamu minuman itu sudah layak untuk diminum dan dinikmati untuk mencegah *complaint* dari tamu tersebut. Kemudian meminta bantuan dari rekan kerja di *section* lain atau *waiter* untuk membantu pekerjaan sederhana, seperti menyiapkan *garnish* atau mengantar minuman ke tamu.

## **B. Saran**

Saran yang dapat penulis sampaikan agar proses pembuatan Cosmopolitan oleh Bartender pada Cassowary Bar di Sanctoo Suite & Villas agar lebih baik lagi.

1. Meningkatkan koordinasi dengan bagian *purchasing* agar ketersediaan bahan selalu terjaga, menambah ruang penyimpanan, menjaga kebersihan bar dan peralatan.
2. Melakukan *testing* minuman sebelum disajikan untuk menghindari komplain tamu dan penambahan tenaga kerja juga diperlukan agar bartender lebih fokus dan tidak terbebani.
3. Pihak hotel harus menambah sumber daya manusia (baik *staff*, *DW*, maupun *trainee*) agar bartender fokus dalam menyelesaikan pekerjaannya serta menghindari dari terjadinya *double* kerjaan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akli, M. (2024). *Pembuatan Signature Cocktail Oleh Bartender Di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Bali.
- Auliana, N. U. (2022). Standar Prosedur Check-in Dan Check-Out Pada Hotel Duta Syari'Ah Palembang. *Jurnal Pariwisata Darussalam*, 1(2), 2807–3703.
- Belia, P. S., & Yen. (2022). Pelayanan Prima Pramusaji Dalam Melayani Tamu Di Restoran Hotel. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 3(1).
- Dananjaya, P. M. D. (2024). *Pembuatan Cocktail Espresso Martini oleh Bartender Cliff Lounge Restaurant di The Apurva Kempinski Bali*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Bali.
- Febriyanti, Q. R., Sanistasya, P. A., Althalets, F., Bharata, W., Wediawati, T., Adriana, A. N., Fikry Aransyah, M., Lailatul Hikmah, R., Djidan Afdal Sirail, M., Amalia Sholeha, D., Harifah, N., Nida, K., Permata Sari, T., Valentina, J., Rihhadatul Aisy, A., & Arning Putri, L. (2022). Pelatihan Penerapan Service Excellent di Bidang Food & Beverage Pada Mahasiswa/i Administrasi Bisnis. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 3(2), 889–895. <https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/475>
- Insani, Y. D., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <https://doi.org/10.51977/jiip.v2i1.297>
- Kurniawan, E. R., Utami, A. F., Nisa, F. L., & Suharsa, M. (2024). Analisis Peranan Sektor Pariwisata di Provinsi Bali Dengan Menggunakan (Pendekatan Input-Output). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(18), 387–393.
- Lengkey, H. A. K., Walansendouw, A., & Adrah, M. (2020). Analisis Kinerja Bartender Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Di Paribar Hotel Santika Manado. *Jurnal Hospitaliti*.
- Putra, C. G. A. K., Fatimah, D. P., & Nugraha, R. N. (2023). Pengaruh Kualitas Pelayanan Front Office Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Pengelolaan Hotel Horison Bekasi. *Jurnal Daya Saing*, 9(1), 92–104.
- Riyanti, A., Afifah, A. N., Jatnika, A. Y., Fitriana, L. Y., Revano, M. Z., Wijaya, R., Syaputra, R. H., Azizis, A. R., & Novitasari, R. (2025). ITDC Sebagai Stimulan Pertumbuhan Sektor Perhotelan Di Bali. *Manajemen Dan Pariwisata*, 4(1), 124–134.
- Sari, A. M. (2024). Pengaruh Pariwisata Terhadap Perekonomian Daerah Kasus Bali. *Circle Archive*, 1(5), 1–13.
- Sulistiono, & Sinastriyo, S. G. (2024). Analisis Operasional Hotel Pada Food and

Beverage Departement Section Kitchen di Paprika Restaurant The Phoenix Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 7(2), 75–81.

Triyantoro, A., Suradi, Rahman, A. F., & Arista, C. M. (2024). Tugas Bartender Selama Operasional Di Eboni Bar And Lounge Hotel Tentrem Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 7(2), 1–12.



POLITEKNIK NEGERI BALI