

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN FASHION FRUIT CRUSH OLEH
WAITER/WAITRESS PADA MADU MANIS POOL BAR
KOMANEKA DI RASA SAYANG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GANYAR 2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN FASHION FRUIT CRUSH OLEH WAITER/WAITRESS PADA MADU MANIS POOL BAR KOMANEKA DI RASA SAYANG



**I Kadek Dia Nanda
NIM 2215823292**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN FASHION FRUIT CRUSH OLEH WAITER/WAITRESS PADA MADU MANIS POOL BAR KOMANEKA DI RASA SAYANG

**Tugas Akhir ini Diusulkan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali**



**I Kadek Dia Nanda
NIM 2215823292**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**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 Fashion fruit crush Oleh *Waiter/Waitress* Di Madu Manis *Pool Bar* Komaneka At Rasa Sayang dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan judul

Pembuatan Fashion fruit crush Oleh *Waiter/Waitress* Di Madu Manis *Pool Bar* Komaneka At Rasa Sayang 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. 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 Koordinator pogram studi D3 Perotelan 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 Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Solihin S.ST.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah membimbing sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Ni Wayan Reni, selaku Food and Beverage Manager di Komneca at Rasa Sayang yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti mengambil data untuk Tugas Akhir ini.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Made Pada dan Ibu Ni Wayan Riani 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.

POLITEKNIK NEGERI BALI

Gianyar, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR TABEL	3
DAFTAR GAMBAR	4
DAFTAR LAMPIRAN.....	5
BAB I PENDAHULUAN	6
A. Latar Belakang	6
B. Rumusan Masalah	8
C. Tujuan dan Manfaat.....	8
D. Metode Penulisan	10
BAB II LANDASAN TEORI	12
A. Hotel	12
B. Food and Beverage Departement	14
C. Bar	14
D. Bartender	15
E. Pembuatan.....	16
F. Fashion fruit crush	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	18
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	23
C. Struktur Organisasi	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Pembuatan Fashion Fruit Crush Oleh Bartender di Madu Manis Pool Bar ...	33
B. Hambatan – hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Fashion fruit crush Oleh Bartender Di Madu Manis Pool Bar Pada Komaneka at Rasa Sayang dan Cara Pemecahannya	44
BAB V PENUTUP.....	46
A. Simpulan.....	46
B. Saran	46

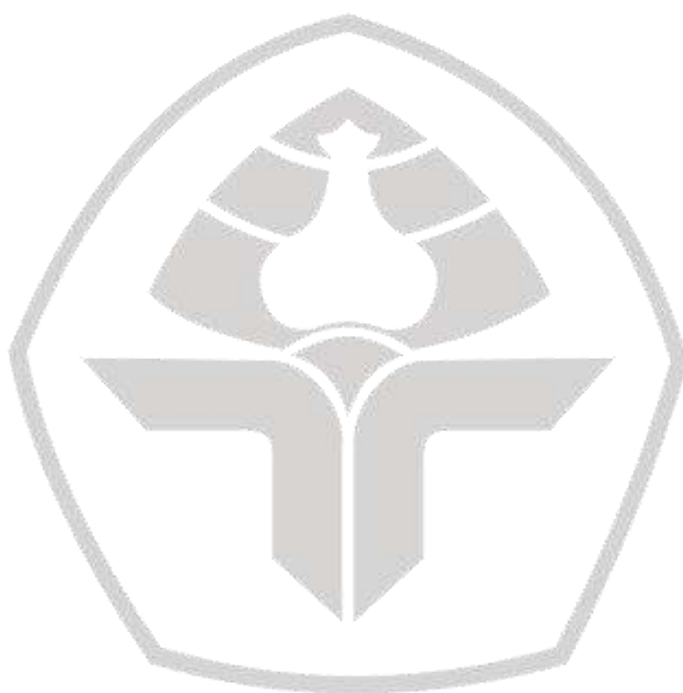
DAFTAR PUSTAKA	48
----------------------	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	24
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar	25
Tabel 3. 3 Venue	25



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Komaneka at Rasa Sayang.....	18
Gambar 3. 2 10 Struktur Organisasi Komaneka at Rasa Sayang.....	30
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi F&B Service Departement.....	30
Gambar 4. 1 Bartender Madu Manis Pool Bar.....	34
Gambar 4. 2 Cutting Board	35
Gambar 4. 3 Knife.....	35
Gambar 4. 4 Long Bar Spoon	36
Gambar 4. 5 Ice Scoop	37
Gambar 4. 6 Martini Glass	37
Gambar 4. 7 Blender	38
Gambar 4. 8 Coaster.....	38
Gambar 4. 9 Oranye Squash.....	40
Gambar 4. 10 Pineapple	40
Gambar 4. 11 Fashion Fruit crush.....	41
Gambar 4. 12 Bartender memotong dan memasukan nanas.....	42
Gambar 4. 13 Fashion fruit crush.....	43



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 *Food Menu* Madu Manis *Pool Bar*

Lampiran 2 *Drink Menu* Madu Manis *Pool Bar*

Lampiran 3 *Culture Dinner Menu*

Lampiran 4 Slip Order/*Captain Order*



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Komaneka merupakan salah satu jenis akomodasi berbentuk resort. Komaneka mempunyai lima resort yang ada di Bali. Nama Komaneka itu sendiri dipilih untuk menandai keberadaan dua generasi dalam satu keluarga yang mendedikasikan hidupnya untuk memamerkan dan memelihara salah satu koleksi seni rupa Bali dan Indonesia yang terbaik di dunia. Komaneka At Rasa Sayang memiliki 9 Departement sebagai berikut: Front Office Departement, Housekeeping Departement, Food and Beverage Service Departement, Food and Beverage Product Departement, Sales and Marketing Departement, Accounting Departement, Engineering Departement, Human Resources Departement, Security Departement,

Food and Baverage Departement merupakan salah satu department yang memegang peran penting di Komaneka at Rasa Sayang Ubud dalam memberikan pelayanan kebutuhan makanan dan minuman kepada tamu yang stay. Fashion fruit crush ini dibuat langsung oleh waiter/ss yang menciptakan resep dari Fashion fruit crush itu sendiri. Food and Beverage Service menyediakan pelayanan dimana tamu bisa memesan makanan atau minuman dengan banyak variasi yang ditawarkan kepada tamu. Food and Beverage Service juga mempunyai pelayanan special dinner yang diadakan setiaphari Selasa dan Jumat. Di special dinner ini para tamu menikmati dinner sambil menyaksikan balinese dance atau Nusantara dance. Di special 2 dinner ini para tamu berikan sambutan wellcome dinner yang bernama Fahion fruit Crush. Komaneka at Rasa Sayang juga menyediakan pelayanan candle light dinner.

Fashion fruit crush juga termasuk *Balinese mocktail* yang menggunakan buah lokal Fashion Fruit Crush sebagai bahan utama dari minuman ini. Fashion Fruit Crush merupakan salah satu signature mocktail yang ada di Komaneka at Rasa Sayang yang di letakkan pada special offer di Madu Manis Pool bar. Fashion fruit crush memiliki keunikan tersendiri dikarenakan dalam minuman ini menyisakan biji dari fashion fruit tersebut yang bermanfaat baik untuk jantung, dan warna yang menarik dari minuman ini yaitu berwarna keemasan yang dicampur dari berbagai bahan yang memunculkan sensasi menyegarkan karena dalam pembuatan mocktail ini menggunakan bahan-bahan seperti, fashion fruit crush, orange juice and pineapple juice, dan ice cube yang dihidangkan dengan glass Martini, sehingga membuat customer tertarik. Customer biasanya memesan Fashion fruit crush ini dengan sistem ala carte. Minuman ini banyak diminati oleh tamu, dari 10 tamu yang datang 7 orang yang memesan minuman ini, Fashion fruit crush ini sudah include dengan kerupuk melinjo dan deeping soya sauce mix chili yang sering disebut dengan chili padi.

Sebagai pembandingan penulis tugas akhir ini mengaitkannya dengan judul pembuatan signature cocktail pineapplecolada di Kamandalu Resort dan tugas akhir atas nama Ni Luh Dewi Pebri Yanti dengan judul Apple Mint Crush oleh bartender di Bar Sanctoo Suites ” dan tugas akhir yang dibuat oleh (Sumardika, 2024) dengan judul “Pembuatan Minuman Bara – Bara oleh Bartender di Hotel Bisma Eight dengan Konsep Zero Waste”

Berdasarkan pembahasan tersebut diatas, Penulis akhirnya tertarik mengangkat judul Fashion fruit crush oleh waiter/waitress di madu manis pool bar komaneka at rasa sayang. Keunikan dari minuman fashion fruit

crush yaitu rasa dari minuman tersebut yang terdapat campuran dari buah-buahan di dalam minuman tersebut terdapat buah fashionn fruit dengan biji nya yang baaik untuk Kesehatan jantung.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Fashion fruit crush Oleh Waiter/Waitress Di Madu Manis Pool Bar Komaneka At Rasa Sayang?
2. Apa saja kendala yang di hadapi dalam pembuatan Fashion fruit crush Oleh Waiter/Waitress Di Madu Manis Pool Bar Komaneka At Rasa Sayang dann solusinya

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhirdengan judul Pembuatan Fashion fruit crush Oleh Waiter/Waitress Di Madu Manis Pool Bar Komaneka At Rasa Sayang adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Menjelaskan proses Pembuatan Fashion fruit crush Oleh Waiter/Waitrees Di Madu manis Pool Bar Komaneka At Rasa Sayang.

- b. Mendeskripsikan permasalahan yang dihadapi dalam pembuatan Fashion fruit crush Oleh waiter/Waitrees Di Madu Manis Pool Bar Komaneka At Rasa Sayang dan bagaimana upaya penyelesaian masalah.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus di tempuh untuk menyelesaikan di ploma III di program studi DIII perhotelan jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali
- 2) Menambahkan pengetahuan,wawasan dan kemampuan dalam bidang *food and beverage service*
- 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Fashion fruit crush oleh waiter/waitress di Madu Manis Pool Bar Komaneka at Rasa Sayang

b. bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah ilmu dalam bidang *food&beverage service*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulis tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa dan juga dosen yang mengajar.

c. Bagi perusahaan Komaneka At Rasa Sayang

Sebagai bahan masukan dan pemberi saran untuk Komaneka at Rasa Sayang dalam meningkatkan kualitas menangani permasalahan dan kendala dalam pengolahan Fashion Fuit Crush

D. Metode Penulisan

Metode Dan Teknik Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Metode Observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai prosedur pembuatan Fashion fruit crus holeh waiter/waitress di madu manis pool bar komaneka at rasa sayang

b. Wawancara

Metode wawan cara merupakan pengumpulan informasi yang di gunakan dengan cara tanya jawab langsung dengan waiter/waitress pada bar and restaurant di Komaneka at Rasa Sayang tentang pembuatan Fashion Fruit Crush

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara membaca resep yang berkaitan dengan proses pembuatan Fashion Fruit Crush

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dijelaskan metode analisis dan penyajian hasil yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir. misalnya metode analisis deskriptif kualitatif. Penyajian hasil analisis dengan cara yang formal dengan 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 table dan hasil analisis data



POLITEKNIK NEGERI BALI

pihak *supplier* agar tidak terjadi keterlambatan dalam pengiriman barang.

- 2) Kurangnya *equipment* dan *bar utensil* yang memadai seperti *equipment* dan *bar utensil* yang kurang *proper* atau sudah tidak layak untuk digunakan. Hal ini disebabkan karena banyak hal seperti kecerobohan team yang kurang bisa menjaga *equipment* dan *bar utensil*, kurangnya dilakukan pembaharuan atau *upgrade equipment* dan *bar utensil*. Permasalahan ini bisa diatasi dengan bersama-sama 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*.

- 3) Keterbatasan sumber daya manusia di bagian *bartender*, di mana di madu manis *pool bar* hanya memiliki 5 *bartender* saja yang terdiri dari 3 *daily worker* dan 2 *trainee*. Dimana hal ini tentu menjadi penghambat seandainya *bartender* memiliki kesibukan dihari yang sama sehingga menyebabkan kekurangan team di bar. Hambatan ini dapat diatasi dengan menambah tenaga (sumber daya manusia) di bagian bar agar nantinya tidak mengganggu kegiatan *operational*.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan *mocktail Fashion fruit crush* oleh *bartender* di Madu Manis Pool Bar Komaneka at Rasa Sayang, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *Fashion fruit crush*

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman *Fashion fruit crush* 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 memasukkan nanas(pinapple) kedalam Blender, kemudian memasukkan oranye squash ke dalam, lalu ditambahkan ice cub lalu blander higga merata dan setelah itu masukkan *fashion fruit crush* lalu aduk hingga merata , maka tuangkan (*pouring*) minuman tersebut ke dalam *Martini glass* serta di berikan garnishnya yaitu *pineapple slice*.

c. Tahap akhir

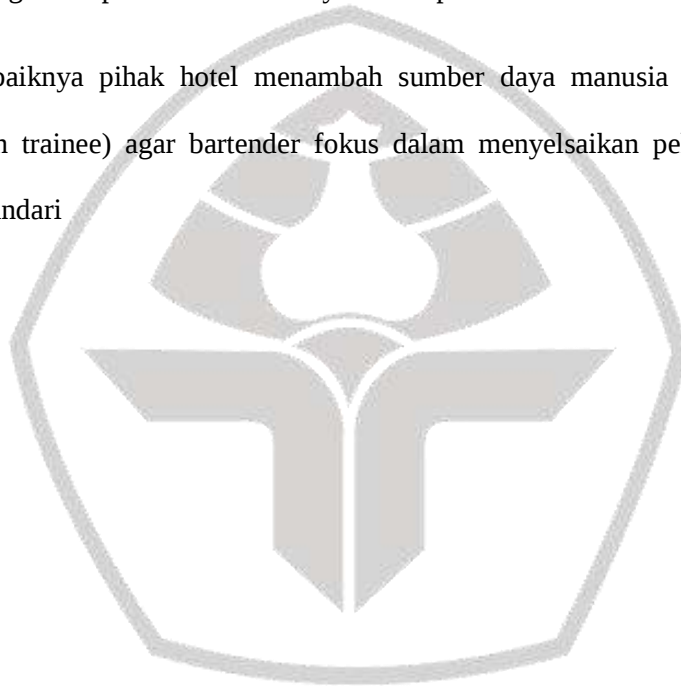
Minuman *Fashion fruit crush* disajikan dengan menggunakan *pineapple slice* yang ditambahkan dengan *garnish* dari potongan buah nanas.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di Madu Manis Pool Bar Komaneka at Rasa Sayang, maka penulis mempunyai beberapa saran untuk pihak hotel, yaitu sebagai berikut.

1. Meningkatkan koordinasi dengan staff Purchasing dalam pengorderan bahan minuman dan melakukan inventory secara rutin, sehingga bahan minuman selalu tersedia dan tidak kekurangan, serta berkoordinasi dengan atasan untuk menambah tempat atau ruang penyimpanan sehingga bisa menyetok jumlah bahan minuman yang lebih banyak.
2. Menjaga kebersihan, dan kerapian area bar termasuk seluruh equipment dan bar utensil yang dimiliki agar tidak terjadi kerusakan barang dan bisa selalu digunakan dalam kegiatan operational khususnya dalam pembuatan minuman.

Sebaiknya pihak hotel menambah sumber daya manusia (baik staff, dw, maupun trainee) agar bartender fokus dalam menyelesaikan pekerjaannya serta menghindari



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

Dwi Insani, Y., & 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>

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).

Susana Dita. (2024). *Food And Beverage Pelayanan Makanan dan Minuman*.

RELASI INTI MEDIA.

Susanti, Y. Y. (2023). ANALISIS KUALITAS LAYANAN PADA BISNIS *PERHOTELAN*. STIE PGRI Dewantara Jombang.

Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2015). *Pelaksanaan Inventoryperalatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan*. 2.

Wiantara, I. G. N. (2016). *BARTENDING & MIXOLOGY*. ANDI.