

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BODY CLEANSER
OLEH BARTENDER PADA BUBU
CHILL & GRILL DI INNA SINDHU
BEACH HOTEL & RESORT**



I Komang Satria Arya Pamungkas

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BODY CLEANSER
OLEH BARTENDER PADA BUBU
CHILL & GRILL DI INNA SINDHU
BEACH HOTEL & RESORT**



I Komang Satria Arya Pamungkas

NIM 2215823319

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR**

2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BODY CLEANSER 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**



**I Komang Satria Arya Pamungkas
NIM 2215823319**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

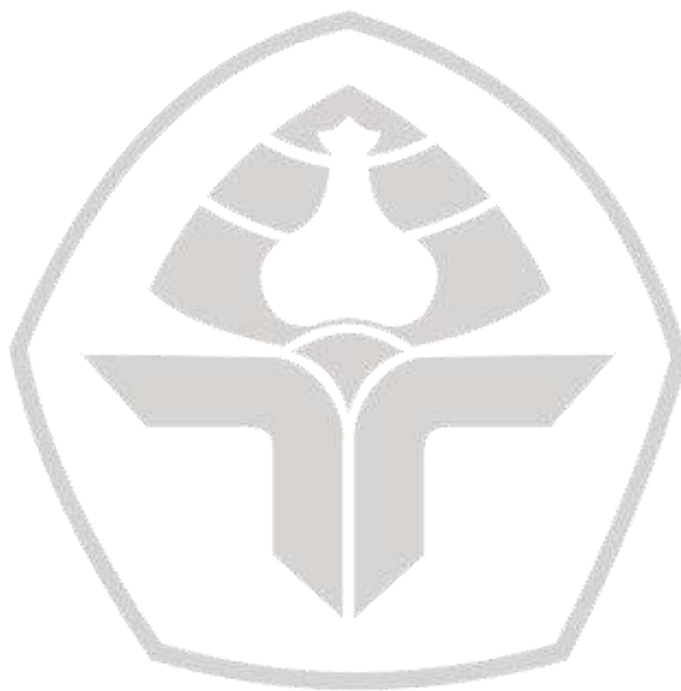
KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan Body Cleanser 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 Body Cleanser oleh Bartender pada Bubu Chill & Grill di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort dan 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. 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.



POLITEKNIK NEGERI BALI

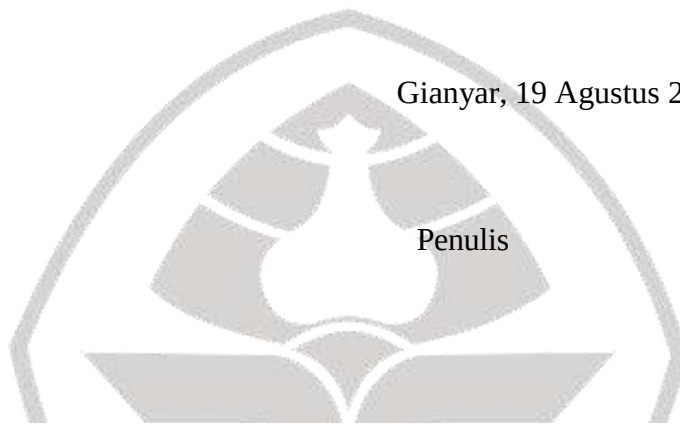
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng. selaku Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
6. Solihin, S.ST.Par.,M.Par.M.Hum. selaku dosen pembimbing I Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Raden Roro Rieta Anggraheni,S.Pd.,M.Hum. selaku dosen pembimbing II Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Ni Wayan Ruscitawati, selaku Training Manager/Human Resource Manager di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
9. Seluruh Staf Inna Sindhu Beach Hotel & Resort yang memberikan bimbingan dan arahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. Bapak I Kadek Martin dan Ibu Ratna Gumilar, 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, 19 Agustus 2025

Penulis



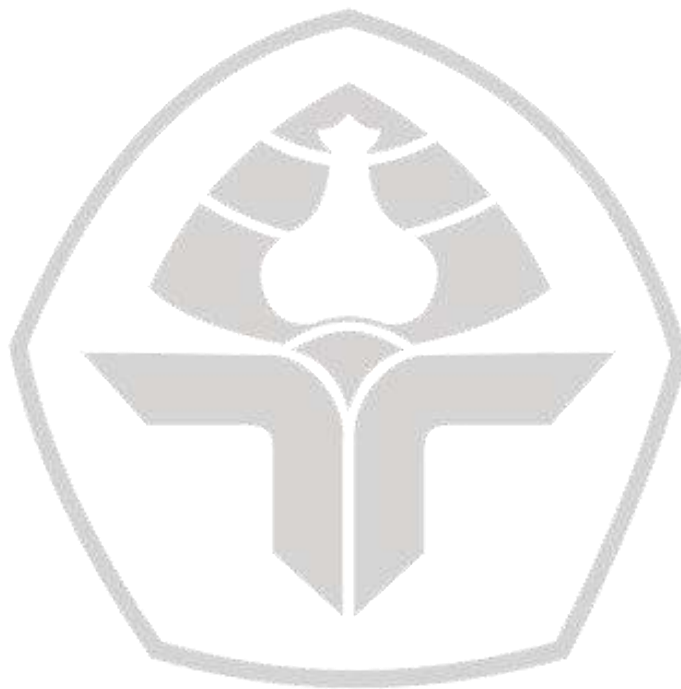
PC

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	1
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	1
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	4
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	6
KATA PENGANTAR.....	8
DAFTAR ISI	12
DAFTAR TABEL	14
DAFTAR GAMBAR.....	15
DAFTAR LAMPIRAN.....	16
BAB I PENDAHULUAN.....	17
A. Latar Belakang.....	17
B. Rumusan Masalah.....	20
C. Tujuan Penulisan	20
D. Manfaat Penulisan	21
E. Metode Penulisan.....	22
BAB II LANDASAN TEORI	24
A. Hotel	24
B. Restoran	25
C. F & B Department	27
D. Bar.....	27
D. Bartender.....	28
E. Mocktail.....	29
F. Waiter dan Waitress	30
G. Pembuatan.....	31
H. Body Cleanser.....	32
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	33
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	33
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	36
C. Struktur Organisasi Hotel	42
BAB IV PEMBAHASAN	45

A.	Pembuatan Body Cleanser oleh Bartender pada Bubu Chill & Grill di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort	45
B.	Hambatan yang Timbul dalam Proses Pembuatan Body Cleanser dan Cara Mengatasinya.....	56
BAB IV	PENUTUP	57
A.	Simpulan.....	57
B.	Saran	58
DAFTAR PUSTAKA.....		59



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

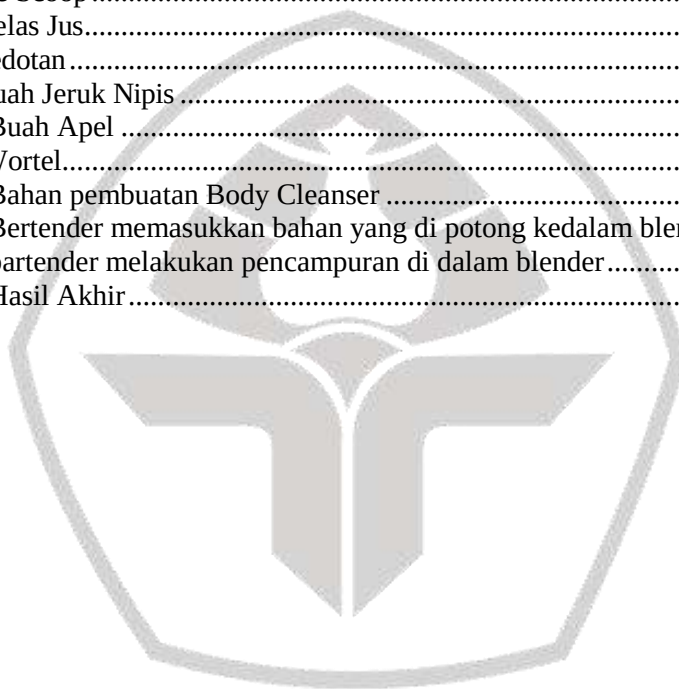
Tabel 3. 1 Tipe Kamar	36
Tabel 3. 2 Restoran & Bar.....	37
Tabel 3. 3 Aula.....	38
Tabel 4. 1 Bahan pembuatan Body Cleanser	53



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Inna Sindhu Beach Hotel & Resort.....	33
Gambar 3. 2 Bubu Chill & Grill Restaurant	40
Gambar 3. 3 Bubu Bar.....	41
Gambar 3. 4 Struktur Organisasi Hotel.....	42
Gambar 3. 5 Struktur Organisasi Dapertement	43
Gambar 4. 1 Talenan	46
Gambar 4. 2 Pisau Buah.....	47
Gambar 4. 3 Jigger	48
Gambar 4. 4 Blender	48
Gambar 4. 5 Saringan	49
Gambar 4. 6 Ice Scoop	49
Gambar 4. 7 Gelas Jus.....	50
Gambar 4. 8 Sedotan	50
Gambar 4. 9 Buah Jeruk Nipis	51
Gambar 4. 10 Buah Apel	52
Gambar 4. 11 Wortel.....	52
Gambar 4. 12 Bahan pembuatan Body Cleanser	53
Gambar 4. 13 Bartender memasukkan bahan yang di potong kedalam blender	54
Gambar 4. 14 bartender melakukan pencampuran di dalam blender.....	55
Gambar 4. 15 Hasil Akhir.....	55



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Menu.....	61
----------------------	----



PCPOLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang dijuluki sebagai negara seribu pulau. Setiap pulau di Indonesia memiliki keunikan, ragam budaya, adat istiadat, bahasa yang beragam, maupun keindahan alam yang beragam. Salah satu pulau yang terkenal akan pariwisatanya adalah Pulau Bali karena memiliki keindahan alam, serta budaya yang telah diakui oleh mancanegara dan dijuluki sebagai Pulau Seribu Pura.

Tidak hanya terkenal akan destinasi wisatanya Pulau Bali juga memiliki banyak objek wisata yang lumayan terkenal. Akomodasi adalah salah satu sarana pariwisata yang wajib ada di setiap daerah tujuan wisata, seperti: *bungalow*, *villa*, dan *hotel*. Akomodasi hotel di Bali sudah sangat banyak karena jumlah angka wisatawan juga meningkat. Salah satu hotel yang juga sering dikunjungi oleh wisatawan untuk menikmati indahnya pantai di Bali yaitu Inna Sindhu Beach Hotel & Resort yang terletak di Jl. Pantai Sindhu No. 14, Sanur, Denpasar Selatan, Kota Denpasar dan dekat dengan Icon Bali Mall. Inna Sindhu Beach Hotel adalah salah satu bagian dari Inna Hotel Group yang dikelola oleh PT Hotel Indonesia Natour (Persero), sebuah perusahaan milik negara Indonesia. Inna Sindhu Beach Hotel & Resort juga memiliki restoran dan bar.

Bar adalah suatu tempat yang berfokus dalam penjualan dan penyajian minuman yang ber-alkohol, 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 Poolbar. 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 *Body Cleanser*. *Body Cleanser* adalah minuman *mocktail* yang berbahan dasar buah apel dan timun yang dipotong kecil-kecil lalu dimasukkan ke dalam blender. Minuman ini sangat diminati oleh anak-anak maupun orang dewasa karena rasa manis dipadu dengan wangi dari jahe dan. Masalah pada pembuatan *Body Cleanser* yang sering penulis alami yaitu dari proses memotong *jahe* terlalu banyak sehingga menyebabkan terlalu terasa panas tenggorokan.

Berdasarkan hal itu penulis tertarik untuk mengetahui bagaimana tahapan persiapan, pembuatan, serta penyajian dari *mocktail* tersebut dengan mengangkat judul “Pembuatan *Body Cleanser* oleh Bartender pada Bubu Chill & Grill di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort”.

Berdasarkan topik yang diambil dalam tugas akhir ini, penulis melakukan perbandingan dengan beberapa tugas akhir sebelumnya dengan toping yang sama namun memiliki beberapa hal yang berbeda. Tugas akhir

perbandingan pertama adalah karya I Kadek Wijapa Arsadana (2023) dengan judul “ Pembuatan Semangke Cocktail Oleh Bartender Di Hilton Bali Resort” yang terdapat perbedaan dimana penelitian ini cenderung berfokus pada pembuatan Minuman Semangke Cocktail, yang mencakup Langkah – Langkah atau tahapan spesifik dalam pembuatan Semangke Cocktail. Penelitian ini biasanya menyoroti Standar Operasional Prosedur (SOP), Seperti menggunakan buah semangka beserta kulitnya sebagai bahan utamanya, yang dimana kulit semangka juga diolah menggunakan mesin juicer sehingga menghasilkan cairan dan cairan tersebut dipakai dalam pembuatan semangke cocktail, sisa ampas dari kulit semangka tersebut dapat dijadikan sebagai pupuk, sehingga tidak ada bagian dari buah semangka tersebut yang dibuang sia – sia. Sedangkan pada penelitian di Bubu Chill & Grill Di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort lebih berfokus pada pembuatan dan pengalaman tamu. Fokusnya adalah pada pembuatan dalam menciptakan suasana bersantap yang personal dan eksklusif, termasuk interaksi dengan tamu, pengetahuan pembuatan minuman dan meningkatkan kepuasan tamu.

Tugas akhir perbandingan kedua adalah karya I Gede Nida Pratama (2024) dengan judul “ Pembuatan Sanctoo Delight Oleh Bartender Pada Bar And Restaurant Di Sanctoo Suites And Villas” yang terdapat perbedaan dimana focus penelitian adalah adaptasi Pembuatan Sanctoo Delight, yang mencakup dimana pembuatan Sanctoo Delight dilihat dari *campuran carrot, Ginger, fresh orange juice, honey lalu di blending*. Sedangkan pada penelitian di Bubu Chill & Grill Di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort adalah

fokus penelitian terletak pada Kualitas pembuatan minuman secara umum. Penelitian ini lebih berorientasi pada Pembuatan Minuman dalam menciptakan pengalaman yang eksklusif, mencakup Komunikasi, Pengatahuan tentang produk minuman, dan personalisasi pembuatan.

Berdasarkan referensi yang telah di buat oleh kakak kelas terdahulu, dari pembandingan judul tersebut penulis tertarik untuk mengangkat judul dengan minuman cocktail dan penulis mengangkat judul “Pembuatan Body Cleanser Oleh Bartender Bubu Chill & Grill Di Inna Sindhu Beach Hotel And Resort”.

B. Rumusan Masalah

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

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

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan Body Cleanser adalah sebagai berikut.

3. Menjelaskan proses pembuatan Body Cleanser di Bubu Chill & Grill Inna Sindhu Beach Hotel & Resort dan cara mengatasinya.

4. Mendeskripsikan kendala saat pembuatan Body Cleanser di Bubu Chill & Grill Inna Sindhu Beach Hotel & Resort dan solusinya.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

5. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu persyaratan akademik untuk menyelesaikan pendidikan Program Studi Diploma III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali kampus Gianyar serta mempraktikkan teori-teori yang didapat selama di kampus.
 - b. Mempelajari secara detail cara pembuatan signatur Body Cleanser di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort.
6. Manfaat bagi Politeknik Negeri Bali
 - a. Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali kampus Gianyar 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.
7. Manfaat bagi Perusahaan Inna Sindhu Beach Hotel & Resort

- a. Sebagai bahan referensi dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, dalam penyempurnaan proses pembuatan Body Cleanser.
- 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 (D3) jurusan Pariwisata pada prodi Perhotelan.

E. Metode Penulisan

8. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara melakukan observasi, wawancara, dan studi pustaka.

- a. Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara mengamati mulai dari proses persiapan, pembuatan dan penyajian dari pembuatan Body Cleanser 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 pembuat Body Cleanser 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 Body Cleanser di Inna Sindhu Beach Hotel & Resort..

9. **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 table dan hasil analisis data.

BAB IV PENUTUP

A. Simpulan

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

1. Pembuatan Body Cleanser

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman Body Cleanser 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 melakukan pemotongan apel, memotong wortel, memotong 1 slice jahe, memotong 1 buah jeruk nipis, menyiapkan Blender, memasukkan buah apel, wortel, jahe, dan lime ke dalam blender, memasukkan 1,5 OZ simple

sirup, melakukan pengisian air 1 gelas jus, menghidupkan blender agar semua campuran tadi hingga rata, melakukan pemotongan 1 slice wortel sebagai garnish supaya terlihat indah dan minuman siap disajikan.

c. Tahap akhir

Minuman Body Cleanser yang segar dan siap disajikan dan jangan di tambahkan *coaster*

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. Karna kekurangan tenaga kerja sehingga pelayanan kurang maksimal maka Sebaiknya pihak hotel menambah sumber daya manusia (baik staff, dw, maupun trainee) agar bartender fokus dalam menyelesaikan pekerjaannya serta menghindari dari terjadinya *double* kerjaan.
- b. Menambahkan beberapa *equipment* seperti gelas dan *utensil* seperti *bar spoon* karena kurangnya *item* tersebut sangat berpengaruh dalam kinerja bar.

DAFTAR PUSTAKA

- 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*.
- Hernan. (2019). Pedoman Perawatan Klinik Nyeri, 4(1), 75–84.
- 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*. POLITEKNIK NEGERI BALI
- 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.

I Gede Nida Pratama (2024) Tugas Akhir I Gede Nida Pratama. Pembuatan
Sanctoo Delight Oleh Bartender Pada Bar And Restaurant Di Sanctoo
Suites And Villas

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.