

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN STRAWBERRY COCKTAIL DAN PASSION FRUIT MOJITO OLEH BARTENDER DI BAR AT ROCKA SIX SENSES ULUWATU, BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Maria Guretti Sailang

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN STRAWBERRY COCKTAIL DAN PASSION
FRUIT MOJITO OLEH BARTENDER DI BAR AT ROCKA SIX
SENSES ULUWATU, BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Maria Guretti Sailang
NIM 2015823129**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**PEMBUATAN STRAWBERRY COCKTAIL DAN PASSION
FRUIT MOJITO OLEH BARTENDER DI BAR AT ROCKA SIX
SENSES ULUWATU, BALI**

Oleh
Maria Guretti Sailang
NIM 2015823129

Tugas Akhir ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Disetujui Oleh :

Pembimbing I,



Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si, Ak
NIP 198507152010122002

Pembimbing II,



Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si
NIP 199204222022032011

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Retur



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP-196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Maria Guretti Sailang
NIM : 2015823129
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**”PEMBUATAN STRAWBERRY COCKTAIL DAN PASSION FRUIT
MOJITO OLEH BARTENDER DI BAR AT ROCKA SIX SENSES
ULUWATU, BALI”**

Benar-benar bebas plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung Agreter 2022

Yang membuat:

Nama : Maria Guretti Sailang

NIM : 2015823129

PS : DIII Perhotelan,
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan dihadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **PEMBUATAN STRAWBERRY COCKTAIL DAN PASSION FRUIT MOJITO OLEH BARTENDER DI BAR AT ROCKA SIX SENSES ULUWATU** ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk mengetahui Peran Bartender Terhadap Kualitas Pelayanan Saat Breakfast di Rocka Restaurant Six Senses Uluwatu dan juga mampu memenuhi kewajiban sebagai Mahasiswa Politeknik Negeri Bali yang telah menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing dan memberi banyak motivasi kepada penulis selama penulis menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ayu Dwi Yulianthu, SE., M .Si,Ak. selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan arahan dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Layla Fickri Amali, S.Si., M .Si. selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Aaron James McGrath, selaku General Manager di Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Six Senses Uluwatu, Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Arnold I. A. Pallo, selaku Learning & Development Manager di Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Six Senses Uluwatu, Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak I Putu Muliartha, selaku Food and Beverage Director di Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Bapak Komang Yoga Permadi, selaku Restaurant Manager di Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

11. Bapak I Putu Nugraha Perkasa, selaku Assisten Manager di Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
12. Bapak Ketut Jemy Kamandalu selaku Assisten Bar Manager di Six Senses Uluwatu, Bali yang telah membimbing dan memberikan arahan serta membantu dalam pemberian informasi selama penulisan tugas akhir.
13. Seluruh staff Six Senses Uluwatu, Bali khususnya kepada staff Food And Beverage Service yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
14. Alm. Bapak Dominggus Kawawu Sailang dan Ibu Anastasia Bitu Emu tercinta selaku orang tua penulis, kakak, seluruh keluarga, sahabat dan orang-orang terkasih yang telah memberikan biaya, dukungan, semangat dan doa kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
15. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.
16. *Last but not least*, terima kasih kepada Tuhan Yesus Kristus atas anugerah-Nya yang telah menyertai dan memberi penguatan kepada saya sehingga saya bisa bertahan dan berjuang sampai pada titik terbaik menurut kehendak-Nya.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penulisan tugas akhir ini masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya serta jauh dari kata sempurna. Hal ini tidak terlepas dari kemampuan penulis yang sangat terbatas. Oleh sebab itu penulis mohon maaf apabila ada kata yang kurang berkenan, serta

penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca guna untuk lebih sempurnanya tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan berharap kepada Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu, dan semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna pengembangan ilmu.

Badung, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
COVER	
LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	6
1. Tujuan Penulisan.....	6
2. Kegunaan penulisan	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian Hotel	9
B. Pengertian Food & Beverage	9
C. Pengertian Restaurant.....	10
D. Bar.....	11
1. Pengertian Bar	11
2. Pembagian Bar	11
3. Macam-macam Bar	11
4. Peralatan dan Perlengkapan Bar	16
E. Bartender	21
1. Pengertian <i>Bartender</i>	21
2. Syarat-syarat <i>Bartender</i>	21
F. Cocktail	22
1. Pengertian <i>Cocktail</i>	22
2. Fungsi Minuman <i>Cocktail</i>	23
3. Metode pembuatan <i>Cocktail</i>	23
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	25
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	25
1. Lokasi.....	25
2. Sejarah Perusahaan	26
B. Bidang Usaha dan Fasilitas	27
1. Bidang Usaha.....	27

a. Akomodasi.....	27
b. Restaurant dan Bar	30
c. Fasilitas Rekreasi	31
d. Fasilitas Function Room.....	35
e. Wedding Venue	35
f. Fasilitas Kolam Renang.....	36
C. Struktur Organisasi Hotel.....	37
BAB IV PEMBAHASAN.....	42
A. Pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito Oleh Bartender di Bar at Rocka Six Senses Uluwatu.....	42
1. Tahap persiapan	43
2. Tahap Pembuatan.....	47
3. Tahap akhir	57
B. Kendala yang Dihadapi Oleh Bartender Dalam Pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito dan Cara Megatasinya	57
BAB V PENUTUP	57
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Six Senses Uluwatu,Bali	25
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Food and Beverage Service	38
Gambar 4. 1 Tahap Pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito	43
Gambar 4. 2 Strawberry Cocktail	52
Gambar 4. 3 Passion Fruit Mojito.....	56

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3. 1 Jenis Kamar di Six Senses Uluwatu	27
Tabel 4. 1 Bahan-Bahan Strawberry Cocktail (Untuk 1 Gelas)	48
Tabel 4. 2 Bahan-bahan Passion Fruit Mojito	53

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Bukti foto dan Wawancara
- Lampiran 2: Uniform Bartender Six Senses Uluwatu
- Lampiran 3: Bahan-bahan pembuatan Strawberry Cocktail
- Lampiran 4: Alat-alat pembuatan Strawberry Cocktail
- Lampiran 5: Bahan-bahan pembuatan Passion Fruit Mojito
- Lampiran 6 : Alat-alat pembuatan Passion Fruit Mojito
- Lampiran 7: Garnish

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah sektor industri yang memiliki potensi besar untuk mendukung roda perekonomian. Indonesia adalah negara yang memiliki keindahan alam dan banyak budaya, sehingga kita perlu meningkatkan sektor pariwisata. Pariwisata sebagai sektor yang memiliki kontribusi tinggi terhadap negara khususnya di bidang perekonomian dan meningkatkan lapangan pekerjaan sehingga dapat memperkecil angka pengangguran dan kemiskinan di setiap daerah. Industri perhotelan merupakan salah satu komponen dari sektor pariwisata yang mendapat perhatian besar dari pemerintah Republik Indonesia, karena merupakan salah satu penghasil devisa negara dari sektor pariwisata yaitu dengan menjual industri jasa. Selain itu industri pariwisata juga bermanfaat untuk menjaga kelestarian alam dan kebudayaan serta menumbuhkan rasa saling mengenal dan menghargai antar bangsa guna mempererat hubungan antar manusia.

Bali merupakan tujuan wisata paling populer di dunia. Bali terkenal memiliki keindahan panorama alam tropis, pegunungan, danau, sawah, pantai pasir putih dan hitam yang indah diperkuat oleh keharmonisan kehidupan antar manusia, alam dan pencipta (Tuhan). Bali juga terkenal dengan berbagai objek wisata yang terdapat di dalamnya, dimulai dari kesenian, budaya, adat istiadat, hingga keindahan alam yang mampu memberikan nilai tambah bagi wisatawan yang berkunjung ke Bali. Selain itu terdapat prasarana yang menunjang kebutuhan para wisatawan yang sedang

berlibur, seperti akomodasi dan transportasi. Akomodasi merupakan penunjang bagi wisatawan untuk menginap, menawarkan jasa makanan dan minuman serta jasa umum lainnya, salah satunya adalah hotel.

Hotel merupakan komponen utama bagi perkembangan pariwisata, karena wisatawan yang berkunjung membutuhkan tempat untuk menginap, makan, minum dan kebutuhan lainnya. Untuk meningkatkan *occupancy*, hotel harus memiliki pelayanan yang baik dan optimal bagi setiap wisatawan yang menginap di hotel tersebut, sehingga wisatawan yang sudah pernah menginap akan kembali lagi untuk menginap jika mereka merasa nyaman dengan pelayanan yang ada di hotel tersebut.

Six Senses Uluwatu, Bali merupakan salah satu hotel bintang lima dan bertaraf internasional yang berada di kawasan Uluwatu. Dalam operasionalnya semua departemen saling bekerja sama dengan baik untuk dapat memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu sehingga tamu merasa puas dan nyaman dengan pelayanan yang diberikan hotel. Ada beberapa departement yang ada di hotel ini yaitu front office departement yang bertugas melayani tamu saat pertama kali tiba. Security departement adalah divisi keamanan yang selalu siap siaga 24 jam dalam bertanggung jawab menjaga keamanan seluruh area hotel. Marketing departement adalah bagian yang bertugas mempromosikan hotel agar dapat dikenal oleh orang banyak serta bisa mengalami peningkatan setiap tahunnya. Accounting departement adalah divisi yang bertanggung jawab menangani semua urusan administrasi keuangan yang ada di hotel mulai dari pengeluaran hingga pendapatan hotel. Food & Beverage departement adalah divisi yang bertanggung jawab terhadap pelayanan dan penyediaan makanan dan minuman bagi para tamu yang

datang di hotel maupun restoran. Houskeeping departement adalah bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap seluruh kebersihan area hotel mulai dari dalam ruangan, hingga luar ruangan. Purchasing departement adalah divisi yang bertanggung jawab terhadap seluruh pengadaan dan pembelian barang baik itu untuk kebutuhan konsumsi, peralatan maupun keutuhan barang operasional hotel. Engineering departement adalah bagian yang tugas utamanya menangani masalah yang berkaitan dengan alat-alat dan mesin yang ada di hotel. HRD departement adalah bagian yang bertanggung jawab menerima dan memposisikan seseorang sesuai skill yang dimilikinya. Salah satu departemen yang dimiliki hotel ini yaitu Food and Beverage Departement.

Food and Beverage Departement merupakan salah satu departemen yang berada di Six Senses Uluwatu Bali yang memegang peran yang sangat penting dalam penyediaan makanan dan minuman untuk tamu dan juga berperan penting dalam menghasilkan pendapatan melalui penjualan makanan dan minuman. Food and Beverage Departement di bagi menjadi dua *section*, yaitu: Food and Beverage Product & Food and Beverage Service. Food and Beverage Product bertanggung jawab dalam mempersiapkan dan memproduksi makanan sampai siap di hidangkan kepada tamu, sedangkan Food and Beverage Service bertugas dan bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman untuk tamu. Salah satu bagian dari Food and Beverage yang diminati oleh wisatawan adalah Bar. Six Senses Uluwatu Bali mempunyai 3 (tiga) bar yakni: Bar at Rocka yang terdapat di Rocka Restaurant, Watu Bar, dan Cliff Bar. Watu bar adalah salah satu bar yang juga terdapat di restoran *watu steak house*, *Watu Steak house* adalah jantung kuliner

resort yang terletak di Alun-alun. Menawarkan *steak* premium, hidangan Jepang, serta pilihan hidangan tradisional dan internasional. Restorannya menyediakan suasana *bistro chic* dan pengalaman bersantap dapur terbuka. Para tamu dan koki dapat berinteraksi sambil menyediakan tempat yang sempurna untuk acara-acara khusus, makan malam romantis, dan minuman setelah jam kerja. Jam operasional dari *Watu Steakhouse* mulai dari jam 18:00 - 23:00 WITA. Restoran ini hanya melayani untuk *dinner*.

Cliff Bar restaurant terletak di pinggir tebing dengan pemandangan Samudra Hindia. *Cliff Bar* merupakan *bar* dengan desain minimalis klasik yang buka mulai dari pukul 11:00 - 21:00 WITA dan menyediakan pilihan makanan lokal serta beberapa camilan. Dengan tempatnya yang sederhana dan minimalis *Cliff Bar* dapat menampung hingga 40 orang.

Rocka Restaurant adalah salah satu *restaurant* yang ada di Six Senses Uluwatu yang menyediakan makanan *Western*, Italia & Nusantara dan melayani *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* dalam bentuk *buffet* dan *ala carte* bagi tamu hotel dan tamu luar. Rocka Restaurant merupakan salah satu *restaurant* yang dimiliki oleh Six Senses Uluwatu Bali yang terdapat bar di dalamnya yaitu Bar at Rocka. Bar ini menyediakan berbagai jenis minuman baik yang beralkohol maupun tidak beralkohol. Adapun jenis minuman yang tidak beralkohol seperti: *juice*, *soft drink*, *mockail*, *tea and coffee*. Jenis minuman beralkohol yang disediakan antara lain: *Rum*, *Vodka*, *Tequila*, *Whiskey*, *Gin*, *Liqueue*, *beer*, *wine*.

Ada 5 signature cocktail yang di tawarkan di rocka restaurant yaitu: Coconut Cocktail, Bali Garita, Bali Sunset, Strawberry Cocktail dan Passin Fruit Mojito.

Namun dari kelima signature cocktail yang ditawarkan di rocka restaurant Strawberry Cocktail dan Passin Fruit Mojito merupakan signature cocktail yang paling banyak diminati oleh tamu. Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito merupakan salah satu *signature cocktail* yang ada di Six Senses Uluwatu yang dijual di Bar at Rocka dan juga di outlet bar lainnya. Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito memiliki rasa asam manis serta rasa dari campuran *syrup*, dan *spirit* yang digunakan adalah *rum* dan *vodka*. Selama melakukan observasi dan juga wawancara dengan supervisor mereka menyatakan bahwa Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito merupakan minuman yang banyak diminati oleh tamu yang datang ke Rocka *Restaurant* di antara minuman *cocktail* lainnya (lampiran 1). Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengangkat materi sebagai bahan dalam pembuatan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito oleh Bartender di Bar at Rocka Six Senses Uluwatu”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito oleh Batender di Six Senses Uluwatu, Bali?
2. Apa saja kendala yang dihadapi oleh bartender dalam pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito dan cara mengatasi kendala-kendala tersebut?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito di Six Senses Uluwatu, Bali
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito dan cara mengatasi kendala tersebut.

2. Kegunaan penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

a. Kegunaan bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Service*.
- 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito oleh Bartender di Six Senses Uluwatu, Bali
- 3) Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa dalam bidang kepariwisataan khususnya bidang *bartending*.

b. Kegunaan bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang *Food and Beverage Service*.
 - 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito.
- c. Kegunaan bagi perusahaan
- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Strawberry Cocktail dan Passin Fruit Mojito
 - 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Strawberry Cocktail dan Passin Fruit Mojito.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data adalah :

a. Metode Observasi

Dengan melakukan pengumpulan data secara langsung mengamati, belajar dan melibatkan diri sendiri dalam pembuatan strawberry cocktail dan Passion Fruit Mojito Oleh Bartender di Bar at Rocka Six Senses Uluwatu Bali” selama melakukan PKL

b. Metode Wawancara

Metode pengumpulan data dengan cara mengajukan beberapa pertanyaan secara langsung dengan *supervisor bar* dan *staff* di Six Senses Uluwatu Bali

c. Metode Kepustakaan

Metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku atau majalah dengan sumber data lainnya yang ada kaitannya dengan pembuatan tugas akhir sebagai referensi.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menggunakan metode deskriptif, yaitu cara memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap serta menyeluruh data-data atau permasalahan yang didapat atau diperoleh selama praktek kerja lapangan di six Senses Uluwatu, Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Dalam penyajian hasil analisis, penulis dapat menggunakan metode informal dan metode formal. Metode informal adalah cara penyajian dengan menggunakan kata-kata biasa berupa penjelasan dan keterangan yang berkaitan dengan prosedur pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito oleh *Bartender* di Six Senses Uluwatu Bali. Sedangkan teknik formal adalah cara penyajian data dengan menggunakan gambar, tabel, grafik, dan foto-foto yang berkaitan dengan prosedur pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito oleh *Bartender* di Six Senses Uluwatu Bali.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito merupakan *signature cocktail* yang ada di Bar at Rocka Six Senses Uluwatu, Bali yang banyak diminati oleh tamu, yang mana bahan utama dalam pembuatan strawberry cocktail menggunakan smirnof vodka dan strawberry, kemudian passion fruit mojito menggunakan spice rum dan passion fruit serta pada proses pembuatannya, Strawberry Cocktail menggunakan satu metode yaitu metode *shaking* selain itu juga ada beberapa cara seperti *mudle*, kemudian Passion Fruit Mojito menggunakan metode *preparing*, dan juga ada proses *mudling*.

Adapun tahap-tahap yang dilakukan oleh *bartender* saat membuat Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito adalah:

1. Persiapan

Kelancaran operasional kerja sangat bergantung pada persiapan yang dilakukan. Tahap persiapan sangat penting dilakuakn oleh *bartender* seperti menjaga kebersihan dan kerapian diri serta kelengkapan *uniform* dan juga persiapan operasional, yaitu menyiapkan segala sesuatu seperti alat dan bahan untuk membantu kelancaran operasional.

2. Tahap pembuatan.

Dalam tahap pembuatan Strawberry Cocktail dan juga Passion Fruit Mojito dibutuhkan keterampilan dan ketelitian yang baik agar tidak terjadi kesalahan atau

kekurangan saat proses pembuatan minuman agar tidak terjadi sesuatu yang tidak diinginkan seperti *complain* dari tamu.

3. Tahap akhir.

Hal yang dilakukan seorang *bartender* setelah membuat minuman adalah membersihkan semua peralatan yang digunakan dalam pembuatan minuman kemudian mengembalikan peralatan ke tempat semula agar tetap menjaga kelancaran operasional, selain itu *bartender* juga akan melakukan *deep cleaning* semua peralatan dan area bar agar tetap terjaga kebersihan dan kerapian bar.

Saran

Berdasarkan pengamatan dari kendala yang dihadapi ketika menjadi bartender di Six Senses Uluwatu, maka penulis memberikan saran yaitu: sebaiknya dalam proses pembuatan *second drink* harus dilakukan oleh *bartender* yang sama dan saat mencampur minuman, *bartender* harus selalu menggunakan *jigger* agar ukuran minuman yang dicampur akan pas takarannya sehingga rasa dari minuman tersebut masih sama.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, R., & Permana, D. (2017). Prosedur Standar Operasional Pelayanan Dinner di Gardenia Restaurant Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Ilmiah*, 17(3).
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*.
- Febrina, D. 2023. *KUALITAS PELAYANAN PRAMUSAJI DI RUDANG HOTEL BERASTAGI SUMATERA UTARA. SKYLANDSEA PROFESIONAL*. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Teknologi*, 3(1), 88-93.
- Kanom, M. F. E., & Effendi, M. F. (2022). *PEMBUATAN VIRGIN MARGARITA DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE SEBAGAI INOVASI PRODUK MINUMAN PADA CAFÉ & RESTO HOTEL POLIWANGI JINGGO*. *Jurnal Pariwisata*, 9(1), 14-27.
- Kodila, A. J., Jadmiko, H., & Par, S. S. T. 2021. *Penanganan Romantic Dinner pada Saat Pandemi Covid-19 di Royal Hotel and Lounge Jember*. Universitas Muhammadiyah Jember.
- KRIS, D., & Sholahuddin, A. 2019. *STANDARISASI DAPUR DALAM MENUNJANG OPERASIONAL PENGOLAHAN MAKANAN DI RIO CITY HOTEL PALEMBANG MENURUT PERATURAN MENTERI PARIWISATA 53/HM. 001/MPEK/2013* (Doctoral dissertation, Universitas Bina Darma).
- Muhari, S. 2020. *Urgensi Standardisasi Pariwisata Halal dalam Pengembangan Pariwisata di Indonesia Perspektif Maqâshid asy-Syarî'ah*.
- Rizki, C. R., & Firmansyah, A. (2022). *UPAYA FOOD PRODUCTION DEPARTMENT DALAM MENGOLAH DAN MENYAJIKAN MAKANAN DI HOTEL BERBINTANG*. *Jurnal Hotelier*, 8(2), 83-95.
- Risnawati, Y., & Labib Muttaqin, S. H. 2022. *Analisis Perizinan Objek Wisata Umbul Sidomukti Ditinjau Dari Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 4 Tahun 2021* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Setyawan, A. W., & Komariah, K. (2017). *Identifikasi Kemampuan Flair Bartending Pada Komunitas Bartender Di Yogyakarta*. *Journal of Culinary Education and Technology*, 6(8).