

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL CAIPIROSCA
DI GOURMET BAR NOVOTEL BALI NUSA DUA



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Agus Prima Yoga

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS JEMBRANA
2023

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL CAIPIROSCA
DI GOURMET BAR NOVOTEL BALI NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
I Kadek Agus Prima Yoga
NIM. 2015823367**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS JEMBRANA
2023**

PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL CAIPIROSCA DI GOURMET BAR NOVOTEL BALI NUSA DUA

Oleh
I Kadek Agus Prima Yoga
NIM. 2015823367

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

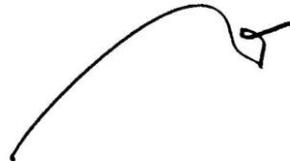
Disetujui oleh:

Pembimbing I



Drs. I Wayan Pugra, M.Par.
NIP.196312312000031000

Pembimbing II



I Putu Sagita Jaya Utama, SST.Par.,M.Par.
NUP.9900981052

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



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



POLITEKNIK NEGERI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALIJURUSAN
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 bertanda tangan dibawah ini:

Nama : I Kadek Agus Prima Yoga
NIM :2015823367
Program Studi :DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik
Negeri Bali

dengan ini menyatakan tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL CAIPIROSCA
DI GOURMET BAR NOVOTEL BALI NUSA DUA”**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Jembrana, Agustus 2023
Yang membuat pernyataan,

Nama :I Kadek Agus Prima Yoga
NIM :2015823367
PS :DIII Perhotelan, Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “ PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL CAIPIROSCA DI GOURMET BAR NOVOTEL BALI NUSA DUA”.

Dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, penulis banyak mendapatkan dukungan, dorongan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Sehubungan dengan hal tersebut melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST. Par., M. Par., selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan

kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

5. Drs. I Wayan Pugra, M. Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
6. I Putu Sagita Jaya Utama, SST.Par, M.Par. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu dalam pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Human Resource Development (HRD) dan Manager Food and Beverage Departemen Hotel Novotel Bali Nusa Dua, yang telah memberikan ijin dan kesempatan untuk melakukan praktik kerja lapangan.
9. Kepada keluarga terutama ibu dan bapak yang selalu memberikan dukungan moral dan material.
10. Serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah membantu kelancaran penyusunan laporan ini.

Pada dasarnya Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih ada kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan, karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis, untuk itu kritik dan saran sangat diperlukan dari pembaca demi penyempurnaan Tugas Akhir ini.

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.

Jembrana, Agustus 2023

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Ceg' with a long horizontal stroke extending to the right.

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A Latar Belakang	1
B Rumusan Masalah	3
C Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	3
1. Tujuan Penulisan	3
2. Kegunaan Penulisan	4
D Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	5
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A Pengertian Hotel.....	7
1. Klasifikasi Hotel.....	8
B Pengertian Restaurant.....	9
1. Tipe Restoran	10

C Pengertian Food and Beverage Service.....	11
D Pengertian Bar	12
1. Pengertian Bartender.....	13
2. Pengertian Cocktail.....	14
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN NNOVOTEL	
YBALI NUSA DUA	17
A Sejarah Berdirinya Peruahaan	17
B Struktur Organisasi.....	18
C Kegiatan Usaha.....	21
BAB IV PEMBAHASAN.....	32
A Pemuatan/Pelaksanaan	32
1. Proses Pembuatan Classic Cocktail Caipirosa di Gourmet Bar Novotel	
Bali Nusa Dua	32
a) Tahap Persiapan	32
b) Tahap Pembuatan.....	33
c) Tahap Akhir/Penyajian.....	34
B Hambatan-Hambatan dan Solusi	35
BAB V PENUTUP.....	36
A Simpulan	37
B Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi.....	19
Gambar 3.2 The Square Restoran	25
Gambar 3.3 Gourmet Bar	26
Gambar 3.4 Beach Club	27
Gambar 3.5 GYM.....	28
Gambar 3.6 Pool Area.....	29
Gambar 3.7 Pause Cafe	30
Gambar 4.1 Pina Colada	35

DAFTAR TABEL

Tabel 4.2 Proses Pembuatan	34
----------------------------------	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan oleh para wisatawan yang pebergian dalam waktu singkat atau sementara dari suatu tempat ke tempat lain baik individu maupun berkelompok. Memiliki tujuan untuk berwisata antara lain ingin melepaskan ketegangan dari rutinitas pekerjaan ataupun rutinitas belajar, keinginan mengunjungi tempat-tempat baru, wisata rohani, berbisnis, wisata alam atau hanya sekedar jalan-jalan saja. Pariwisata di dunia saat ini sangat mengedepankan wisata alam, keanekaragaman budaya ataupun tradisi, sangat penting bagi generasi penerus bangsa untuk terus mengembangkan hal tersebut. Hal ini dikarenakan Pariwisata adalah sektor yang dianggap menguntungkan bagi masyarakat dan berpotensi untuk dikembangkan menjadi salah satu aset untuk digunakan menjadi salah satu sumber penghasilan bagi bangsa dan negara.

Indonesia adalah salah satu dari sekian banyaknya negara yang dikenal akan destinasi wisata. Indonesia juga memiliki banyak tempat atau objek wisata yang sangat terkenal hingga banyak sekali para wisatawan yang sudah mengetahui akan keindahan wisata terutama wisata alam yang menjadikan indonesia sebagai paru-paru dunia. Selain dikenal akan indahnya wisata alam di indonesia, Indonesia juga

terkenal memiliki wisata adat budaya yang beragam jenis budaya dan wisata

kuliner yang sangat banyak digemari wisatawan asing karena Indonesia dikenal memiliki banyak sekali jenis rempah-rempah.

Nusa Dua adalah salah satu kawasan pariwisata di Bali yang sangat terkenal di mancanegara, terletak di bagian selatan pulau Bali dengan fasilitas pariwisata yang mewah dengan ikon resort pantai pasir putih dan pantai terbersih di Bali. Salah satu hotel yang ada di Nusa Dua adalah Bali Novotel Nusa Dua, hotel bintang 5 ini terletak di ITDC Nusa Dua yang bergengsi dengan gerbang berpengaman, Novotel Bali Nusa Dua memiliki 173 kamar modern dan luas dengan teras lapang atau balkon serta suite apartemen lengkap dengan dapur kecil, ruang tamu, dan ruang makan. Kolam laguna 1.500 m² yang memukau di tengah taman tropis dan klub pantai pribadi berpemandangan fajar yang indah menjamin pengalaman resor terbaik.

Novotel Bali Nusa Dua juga memiliki bar yang bernama Gourmet Bar yang buka sepanjang hari, konsep terbaru Novotel tentang bar ini yaitu makan dan minuman yang santai dan ramah di mana orang dapat menikmati minuman trendi dan sederhana, Bar ini akan menjadi tempat pertemuan terbaik dan tempat untuk duduk dan bersantai. *Classic Cocktail* caipirosca adalah salah satu minuman cocktail yang paling sering dicari di Gourmet Bar Novotel Bali Nusa Dua. Salah satu alasan Caipirosca menjadi begitu populer di kalangan orang di seluruh dunia terutama di Bar Novotel Bali Nusa Dua adalah fakta bahwa pembuatannya relatif mudah. Itulah mengapa Anda mungkin akan menemukan *Cocktail* di menu hampir semua tempat minum.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis memilih judul “Pembuatan *Classic Cocktail* Caipirosca Di Gourmet Bar Novotel Bali Nusa Dua”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah pembuatan *classic cocktail* caipirosca di Gourmet Bar Novotel Bali Nusa Dua?
2. Kendala apa saja yang dihadapi dan cara mengatasi kendala yang di hadapi saat proses pembuatan *classic cocktail* caipirosca di Gourmet Novotel Bali Nusa Dua?

C. Tujuan dan Kegunaan Tugas Akhir

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 bagaimana pembuatan *classic cocktail* caipirosca di Gourmet Bar Novotel Bali Nusa Dua.
- b. Untuk mengetahui apa saja kendala yang dihadapi oleh bartender dan cara mengatasi kendala tersebut di Gourmet Bar Novotel Bali Nusa Dua.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penulisan ini diharapkan dapat berguna sebagai media informasi tambahan dan tambahan referensi bahan bacaan di perpustakaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dalam bidang pariwisata serta sebagai

sumber landasan, bahan referensi, dan informasi bagi dosen dan mahasiswa Politeknik Negeri Bali mengenai keadaan industri perhotelan.

b. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat penulis untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali. serta untuk mempraktekkan dan membandingkan teori yang telah didapat di industri atau lapangan kerja dengan apa yang sudah dipelajari di kampus, juga melatih rasa bertanggung jawab, disiplin, dan percaya diri dalam suatu kerjasama antar *team*

c. Bagi Perusahaan

Hasil penulisan ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan atau referensi tambahan bagi Novotel Bali Nusa Dua dan diharapkan dapat meningkatkan kualitas kerja khususnya pada bagian *F&B service* untuk lebih baik kedepannya.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Wawancara

Metode Wawancara adalah cara pengumpulan data dengan melakukan wawancara atau bertanya langsung mengenai bagaimana cara pembuatan *classic cocktail* di Novotel Bali Nusa Dua kepada para Staff dan Head

bartender.

b. Metode observasi

Metode observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara pengamatan secara langsung ataupun ikut terlibat mengenai bagaimana cara pembuatan *classic cocktail* di Novotel Bali Nusa Dua

c. Metode Kepustakaan

Metode pengumpulan data dengan melakukan pencarian terhadap berbagai buku catatan serta berkaitan dengan cara pembuatan *classic cocktail*.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu analisis deskriptif, metode menganalisis, menggambarkan, meringkas berbagai kondisi dan menguraikan data secara detail, dengan apa adanya yang berkaitan dengan pembuatan *classic cocktail*.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode formal dan informal. Dalam penyajian ini, data disampaikan dengan kata-kata biasa, kata-kata yang apabila dibaca dapat dimengerti dan dipahami oleh pembaca, disamping data yang disampaikan juga disertakan gambar atau foto, data tabel untuk menjelaskan bagaimana cara pembuatannya.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa dalam proses pembuatan *Classic Cocktail Caipirosca* pada Gourmet Bar Novotel Bali Nusa Dua, memiliki prosedur-prosedur yang dilakukan oleh bartender dalam melakukan proses pembuatan *Classic Cocktail Caipirosca* agar tidak terjadi kesalahan, adapun prosedur-prosedur tersebut sesuai dengan SOP hotel Novotel Bali Nusa Dua, sebagai berikut;

1. Melakukan persiapan peralatan dan bahan-bahan sebelum membuat *Classic Cocktail Caipirosca*
2. Bartender siap dalam pembuatan *Classic Cocktail Caipirosca* sesuai resep.

B. Saran

Setelah melakukan pengamatan pada saat Praktik Kerja Lapangan selama 6 bulan bagian Gourmet Bar di Novotel Bali Nusa Dua, penulis dapat memberikan beberapa saran kepada *Staff Bartender* Gourmet Bar harapannya para *Staff* bartender dapat memberikan lebih banyak kesempatan kepada para anak training untuk mencoba praktek langsung dalam pembuatan *cocktail* agar mereka tau cara cara atau tehnik membuat minuman minuman yang belum mereka tau agar mereka mempunyai pengetahuan lebih untuk bekal mereka nanti saat sudah bekerja setelah

menyelesaikana trainingnya.

.

DAFTAR PUSTAKA

- Universitas Kristen Petra, "*these places one could restore or rest one's body from hunger or fatigue*" Diakses pada Senin 17 Juli 2023, dari <https://dewey.petra.ac.id/repository/jiunkpe/jiunkpe/s1/mbis/2019/jiunkpe-is-s1-2019-31414184-44907-pengaruh-chapter2.pdf>
- Universitas Bina Sarana Informatika, "*Food and Beverage service*" Diakses pada Senin 17 Juli 2023, dari https://repository.bsi.ac.id/repo/files/241068/download/File_10-Landasan-Teori.pdf
- Roberto Oscar Vialli, Substitusi Buah Naga Sebagai Pengganti Cranberry Juice Dalam Pembuatan Cocktail Caipiroska, 2016 UIB Repository (c) 2016, Diakses pada senin 17 Juli 2023, dari http://repository.uib.ac.id/685/5/S_Chapter%202_1343001_id.pdf
- Budiman. Perancangan Mesin Bartender Otomatis. UIB Repository©2020, Diakses pada Senin 17 Juli 2023, dari <http://repository.uib.ac.id/2435/5/s-1621010-chapter2.pdf>
- Widjaya, Pengertian Hotel, Diakses pada rabu 19 Juli 2023, dari <https://repository.uin-suska.ac.id/4404/3/10.%20BAB%20II%281%29.pdf>