

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL BLUE HILLS
OLEH BARTENDER DI POOL BAR
SERES SPRINGS RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Adi Darmawan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL BLUE HILLS
OLEH BARTENDER DI POOL BAR
SERES SPRINGS RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Adi Darmawan
NIM. 2215823209**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL BLUE HILLS OLEH BARTENDER DI POOL BAR SERES SPRINGS RESORT & SPA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Adi Darmawan
NIM. 2215823209**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan *Signature Cocktail* Blue Hills oleh *Bartender* di Pool Bar SereS Springs Resort & Spa” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan *signature cocktail* blue hills oleh *bartender* di Pool Bar SereS Springs Resort & Spa 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 kepada sebesar-besarnya kepada:

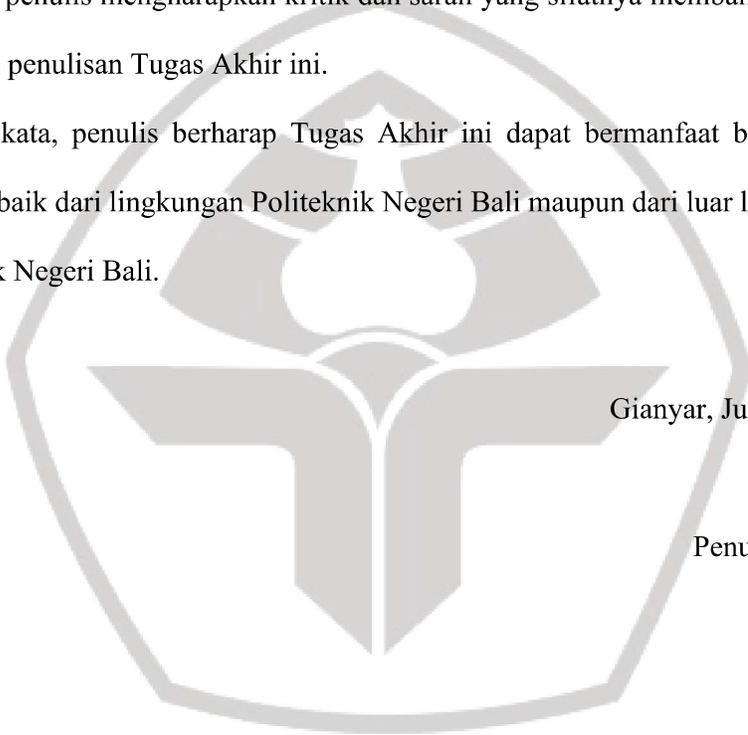
1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan 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 Koordinator Program Studi 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 penulisan Tugas Akhir ini.
6. Drs. I Ketut Suarja, M. Si, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Penulisan Tugas Akhir ini.
7. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Agustinus Romanus, selaku *Food & Beverage Manager* pada Hotel SereS Springs Resort and Spa, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi yang mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ibu Florentina Juliana, selaku *Human Resource Manager* di Seres Springs Resort & Spa yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
10. Seluruh *staff* di Seres Springs Resort & Spa yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

12. I Ketut Darsana dan Ni Ketut Nurani, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan penulisan 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.



Gianyar, Juli 2025

Penulis

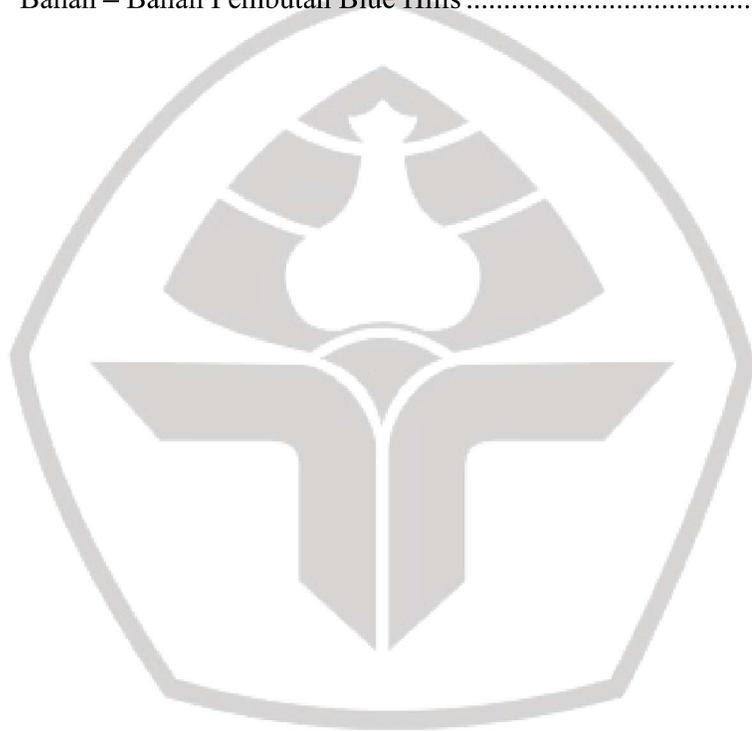
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir.....	5
D. Metode Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
B. Restoran.....	19
C. Bar.....	22
D. Bartender.....	28
E. Pengertian Cocktail.....	30
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	32
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	32
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	34
C. Struktur Organisasi SereS Springs Resort & Spa	49
BAB IV	55
HASIL DAN PEMBAHASAN	55
A. Pembuatan Signature Cocktail Blue Hills	55
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	68
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	71
A. Simpulan	71
B. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Tipe Kamar.....	35
Tabel 3.2 Restoran dan Bar	35
Tabel 3.3 Venue	36
Tabel 3.4 Jenis-Jenis Spa	37
Tabel 4.1 Alat - Alat Pembutan Blue Hills	58
Tabel 4.2 Bahan – Bahan Pembutan Blue Hills	62



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3. 1 Logo SereS SpringS Resort & Spa.....	32
Gambar 3. 2 <i>Deluxe with Rice Field View</i>	38
Gambar 3. 3 <i>Deluxe Premium with Rice Field View</i>	38
Gambar 3. 4 <i>Deluxe Premium Pool Access</i>	39
Gambar 3. 5 <i>Sutera Villa with Private Pool</i>	40
Gambar 3. 6 <i>Ananda Lower/ Upper Villa</i>	41
Gambar 3. 7 <i>Mulberry Place Restaurant</i>	41
Gambar 3. 8 <i>Bell' Aria Restaurant</i>	42
Gambar 3. 9 <i>Tampaksiring Ballroom</i>	42
Gambar 3. 10 <i>Saraswati Ballroom</i>	43
Gambar 3. 11 <i>Singakerta Boardroom</i>	43
Gambar 3. 12 <i>Cafe Darsini (Lobby Bar)</i>	44
Gambar 3. 13 <i>Gift Shop</i>	44
Gambar 3. 14 <i>Agung Pavillion</i>	45
Gambar 3. 15 <i>Swimming Pool</i>	45
Gambar 3. 16 <i>Fitness Centre</i>	46
Gambar 3. 17 <i>Kids Club</i>	46
Gambar 3. 18 <i>SereS Spa Sanctuary</i>	47
Gambar 3. 19 <i>Yoga Pavillion</i>	47
Gambar 3. 20 <i>Natural Springs Pool</i>	48
Gambar 3. 21 <i>Struktur Organisasi Food and Beverage Department</i>	50
Gambar 4. 1 <i>Seragam Morning Shift</i>	56
Gambar 4. 2 <i>Seragam Afternoon Shift</i>	57
Gambar 4. 3 <i>Pouring Bahan Minuman Ke Dalam Shaker</i>	64
Gambar 4. 4 <i>Proses Shaking Cocktail</i>	65
Gambar 4. 5 <i>Proses Menuangkan Cocktail Kedalam Gelas</i>	66
Gambar 4. 6 <i>Penyajian Cocktail Blue Hills</i>	67

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Struktur organisasi SereS Springs Resort & Spa

Lampiran 2. Memssbersihkan minuman

Lampiran 3. Melakukan *briefing*



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah sektor yang sangat penting dalam dunia industri perhotelan khususnya di Bali, pariwisata Indonesia didukung penuh oleh pemerintah pusat dan juga pemerintah daerah sesuai dengan undang-undang yang berlaku. Pembangunan pariwisata di Bali bertujuan untuk tujuan rekreasi, agar waktu luang yang tersedia dapat memberikan manfaat bagi kesehatan mental, pengetahuan, dan aspek lainnya. Selain itu pariwisata di Bali bertujuan untuk memenuhi kebutuhan usaha atau bisnis mencakup perjalanan wisata yang dilakukan untuk keperluan pekerjaan atau urusan bisnis seseorang. Pemerintah Indonesia mendukung berkembangnya pariwisata dengan menghadirkan sekolah dan perguruan tinggi pariwisata. Hadirnya lulusan-lulusan sekolah/perguruan tinggi pariwisata membantu dalam perkembangan pariwisata di Indonesia.

Hotel adalah Salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyediaan makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersial yang diperuntukkan bagi masyarakat umum dengan cara untuk meningkatkan hunian kamar seperti meningkatkan kualitas pelayanan, peningkatan keamanan, serta menambah fasilitas hotel agar tamu merasa nyaman pada saat menginap di hotel. Definisi hotel secara umum adalah perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyediaan makanan dan minuman

serta fasilitas jasa lainnya bagi tamu yang datang, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu.

Food and Beverage Department adalah salah satu departemen yang ada di SereS Springs Resort & Spa yang berperan sangat penting dalam melayani tamu dalam penyajian makanan dan minuman baik di *restaurant* ataupun di bar. Tugas dan tanggung jawab *Food and Beverage Service* yaitu menyediakan dan menawarkan menu makanan dan minuman, Memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan, Menjaga kualitas makanan dan minuman, Menjaga kebersihan area *restaurant*, Menjaga hubungan baik dengan pelanggan.

Food & Beverage Department terbagi menjadi dua bagian yaitu *Food & Beverage Product* Dan *Food & Beverage Service*. *Food & Beverage Product* bertanggung jawab dalam mempersiapkan dan mengolah makanan sampai siap dihidangkan kepada tamu. *Food & Beverage service* bertanggung jawab terhadap memberikan pelayanan terkait makanan dan minuman. *Food and Beverage Service* juga memiliki pelayanan, *banquet*, *room service* dan bar

Pool Bar berlokasi didalam hotel dekat dengan *swimming pool*. Pool Bar melayani tamu-tamu yang sedang berenang atau sedang rileks di *swimming pool*, dan para tamu dapat menikmati minuman disekitar *swimming pool*, dan terdapat hiburan-hiburan berupa musik yang ringan, seperti pertunjukan *live music entertainment*, *piano*, musik DJ, *dance*, dan lain sebagainya.

Cocktail adalah jenis minuman menyegarkan yang mengandung alkohol dan memiliki aroma yang kuat. Biasanya minuman campuran beralkohol biasanya

dijual di hotel, restoran dan bar. Minuman olahan campuran dapat diklasifikasikan menjadi dua kelompok, yaitu *mocktail* dan *cocktail*. Jenis alkohol yang memiliki bahan dasar dicampur dalam *cocktail* adalah *gin*, *whisky*, *rum*, *tequila*, *triple sec*, dan terutama *vodka*. Jumlah campuran alkohol dalam *cocktail* cukup beragam, sehingga rasa yang ditimbulkan dapat manis, pahit hingga asam. Selain alkohol, *cocktail* dibuat dengan campuran bahan lainnya, seperti air, gula, jus buah, soda, madu, hingga sari buah-buahan. Dalam pembuatan *cocktail* ada beberapa metode yang digunakan untuk membuat *cocktail* yaitu *shaking*, *muddling*, *pouring*, *steering*, dan *blending*.

Terkait topik yang diambil dalam Tugas Akhir ini penulis mengambil dua buah judul Tugas Akhir sebagai pembandingan yang mengangkat topik yang sama namun memiliki beberapa hal yang berbeda. Pada Tugas Akhir Judul pertama ditulis oleh Pratama dengan judul “Pembuatan Apurva Old Fashioned Signature Cocktail Oleh Bartender Pada L’atelier By Cyril Kongo Di The Apurva Kempinski Bali” (Pratama, 2024). Tugas Akhir yang telah disusun tersebut membahas tentang *cocktail* yang berbahan dasar *whiskey* yang direndam atau *infuse* dengan daun pandan, ketan putih dan *simple syrup* yang telah di sangrai. *Cocktail* ini memiliki rasa yang sedikit manis dan sedikit pahit. Hal yang membedakan *cocktail* ini dengan Tugas Akhir yang saat ini disusun yaitu dari segi bahan dasar *cocktail*, yang dimana Apurva Old Fashioned menggunakan bahan dasar dari *Whiskey*, sementara Blue Hills menggunakan bahan dasar dari Rice Arak. Persamaan dari Apurva Old Fashioned dan Blue Hills adalah dari segi rasa *cocktail* yang mirip, dimana kedua *signature cocktail* ini memiliki persamaan dari rasa manis dan sedikit pahit.

Pada Tugas Akhir Judul kedua yang ditulis oleh Sayoga dengan judul “Pembuatan Signature Cocktail Kalyana Sunset Di Teja Prana Bisma” (Sayoga, 2023). Tugas Akhir yang disusun sebelumnya membahas tentang *cocktail* dengan *basic* menggunakan *London dry gin* dan di *mix* dengan *Triple sec* dan stroberi sirup, *lime* jus, daun *mint*, serta *fresh* stroberi dengan menggunakan *muddling* and *shaking* sebagai metodenya dan disajikan dengan *glass highball* dan *fresh* stroberi dan daun *mint* sebagai *garnish*. Hal yang membedakan dari *signature cocktail* ini yaitu terlihat dari segi penyajian. Kalyana Sunset disajikan dengan menggunakan *glass highball* dengan *fresh* stroberi dan daun *mint* sebagai *garnish* hiasan di minumannya. Sementara Blue Hills disajikan dengan menggunakan *glass margarita* dan *garnish lime ring* sebagai hiasan di minumannya. Persamaan dari kedua *signature cocktail* ini adalah dari segi metode pembuatannya. Kalyana Sunset dan Blue Hills memiliki persamaan dengan metode *shaking* dalam pembuatan *signature cocktail*.

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas, maka dari itu penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan *Signature Cocktail* Blue Hills oleh *Bartender* di Pool Bar SereS Springs Resort & Spa”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan *Signature Cocktail* Blue Hills oleh *Bartender* di Pool Bar SereS Springs Resort & Spa?
2. Apa saja hambatan dan solusinya dalam pembuatan *Signature Cocktail* Blue Hills oleh *Bartender* di Pool Bar SereS Springs Resort & Spa?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan *Signature Cocktail* Blue Hills oleh *Bartender* di Pool Bar SereS Springs Resort & Spa adalah sebagai berikut.

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pembuatan *Signature Cocktail* Blue Hills oleh *Bartender* di Pool Bar SereS Springs Resort & Spa.
- b. Menjelaskan hambatan dan solusinya dalam pembuatan *Signature Cocktail* Blue Hills oleh *Bartender* di Pool Bar SereS Springs Resort & Spa.

2. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mahasiswa/i
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

- 2) Dengan adanya penulisan tugas akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang bar khususnya pada pembuatan *Signature Cocktail Blue Hills* oleh *Bartender* di SereS Springs Resort & Spa.

b. Politeknik Negeri Bali

- a. Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan dalam perpustakaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan *Signature Cocktail Blue Hills* oleh *Bartender* di SereS Springs Resort & Spa.
- b. Untuk 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 *Signature Cocktail Blue Hills* oleh *Bartender* di Pool Bar SereS Springs Resort & Spa.

c. SereS Springs Resort & Spa

- 1) Diharapkan untuk sebagai masukan meningkatkan kinerja karyawan terutama terkait dalam pembuatan *Signature Cocktail Blue Hills* oleh *Bartender* di Pool Bar SereS Springs Resort & Spa agar dapat memberikan kualitas produksi minuman yang lebih baik kepada tamu.

- 2) Penulis tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan referensi tambahan dan masukan bagi pihak hotel, khususnya pada bagian bar yang terkait dengan pembuatan *Signature Cocktail Blue Hills* oleh *Bartender* di Pool Bar SereS Springs Resort & Spa.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Dalam pembuatan tugas akhir ini, metode yang penulis gunakan adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan salah satu metode pengumpulan data dengan cara mengamati atau meninjau secara cermat dan langsung di lokasi penelitian, untuk mengetahui kondisi yang terjadi atau membuktikan kebenaran dari sebuah penelitian yang sedang dilakukan. Penulis juga secara langsung terlibat dalam mempraktikkan pembuatan *Signature Cocktail Blue Hills* pada saat melakukan observasi selama 6 bulan di SereS Springs Resort & Spa.

b. Metode wawancara

Metode wawancara merupakan salah satu teknik yang sering digunakan untuk mengumpulkan informasi atau data dari seseorang atau kelompok orang. Wawancara dapat dilakukan secara lisan atau tertulis, dan dilakukan oleh penulis dengan cara secara langsung memberikan beberapa pertanyaan kepada narasumber terkait dengan pembuatan *Signature Cocktail Blue Hills* oleh *Bartender* di Pool Bar SereS Spring Resort & Spa.

c. Studi pustaka

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data pustaka, membaca, mencatat, serta mengolah bahan penelitian. Seperti buku, jurnal, ataupun majalah sebagai sumber data yang berkaitan dengan pembuatan *Signature Cocktail* Blue Hills oleh *Bartender* di Pool Bar Seres Spring Resort & Spa.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Adapun metode analisis data dan penyajian hasil yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir yaitu:

a. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode kualitatif, sebuah penelitian sifatnya deskripsi, cenderung menggunakan analisis dan lebih menampakkan proses maknanya. Metode analisis data kualitatif adalah metode pengolahan data secara mendalam dengan data dari hasil pengamatan, wawancara, dan literatur.

b. Metode dan Teknik Penyajian Hasil

Metode dan teknik penyajian hasil data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode informal, yaitu penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa, sehingga mudah dipahami.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan kajian yang dipaparkan dalam Pembuatan *Signature Cocktail* Blue Hills oleh *Bartender* di Pool Bar Seres Spring Resort & Spa, dapat disimpulkan bahwa pembuatan *Signature Cocktail* Blue Hills dibagi menjadi 3 (tiga) tahap sebagai berikut:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan Langkah awal yang dilakukan sebelum pembuatan *Signature Cocktail* Blue Hills. Tahap persiapan di mulai dari Persiapan diri meliputi kehadiran (*attendant*) harus datang 30 menit sebelum waktu kerja, paling lambat 15 menit sebelum waktu kerja dimulai. *Personal grooming* meliputi penampilan seperti penampilan rambut yang rapi, seragam kerja yang bersih, kuku yang bersih, tidak berkumis dan berjenggot untuk pria. Seragam (*uniform*) meliputi seragam yang digunakan saat *morning shift* adalah baju putih dan celana pendek berwarna *cream* serta sepatu berwarna putih dengan memakai *apron*, sedangkan seragam *afternoon shift* menggunakan seragam berwarna *orange* dan sepatu berwarna hitam jenis *pantofel*. Persiapan peralatan dan bahan minuman dilakukan sebelum proses pembuatan *Signature Cocktail* Blue Hills.

b. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan merupakan tahap yang harus diperhatikan oleh seorang *bartender* dalam pembuatan *Signature Cocktail Blue Hills* meliputi, Memasukkan bahan-bahan minuman ke dalam *shaker*, Melakukan *shaking* minuman Blue Hills meliputi proses *dry shaking cocktail* dan proses normal *shaking*, Menyaring campuran *Signature Cocktail Blue Hills* ke dalam gelas *margarita*.

c. Tahap akhir

Tahap akhir merupakan berupa tahap penyajian minuman *Signature Cocktail Blue Hills*. Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan *cocktail* harus di bersihkan dan di kembalikan ke tempat masing-masing, *bartender* membersihkan area bar *counter* yang terkena sisa dari minuman yang tumpah pada bar *counter*, mencuci *shaker*, *jigger*, dan *long bar spoon* sampai bersih, serta membersihkan tangan dengan sabun setelah selesai pembuatan *signature cocktail Blue Hills*.

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan *Signature Cocktail Blue Hills* oleh *Bartender* di Pool Bar Seres Spring Resort & Spa. Walaupun pembuatan minuman sudah dilakukasn sesuai dengan SOP yang berlaku, namun masih terdapat beberapa kendala serta solusinya dalam pembuatan *Signature Cocktail Blue Hills*, yaitu *Rice Arak* yang mendominasi pada minuman solusinya dari kendala tersebut adalah bartender melakukan proses pencampuran rasa yang berulang kali agar seimbang pada *cocktail*. Kurangnya *stock* bahan-bahan dan peralatan dalam pembuatan minuman solusi yang dapat dilakukan adalah bartender mengecek ke *outlet* lain

yang mungkin masih memiliki *stock* barang yang tersisa. *Egg white* tidak menghasilkan busa yang sesuai solusinya dari kendala tersebut *bartender* bisa mengganti dengan *egg white* yang baru untuk mendapatkan busa yang sesuai. Kesulitan menggunakan takaran *Angostura Bitter* yang sesuai solusinya dari kendala tersebut adalah bartender mengukur kembali menggunakan jigger takar.

Kendala lain yang sering terjadi adalah kekurangan *team bartender incharge* pada saat pesanan banyak dan kedatangan tamu *group* maka solusinya dari kendala tersebut adalah menghubungi *outlet* lain (khususnya bagian bar) agar dapat membantu operasional di bar yang dalam kondisi ramai agar operasional berjalan dengan lancar dan tamu tidak ada komplain.

B. Saran

Beberapa saran yang dapat diajukan dalam pembuatan *Signature Cocktail Blue Hills* oleh *Bartender* di Pool Bar Seres Spring Resort & Spa, yaitu:

1. Ketersediaan dan perlengkapan peralatan bar sebelum jam operasional dimulai

Setiap hari sebelum jam operasional dimulai maka *team* bar perlu memastikan bahwa seluruh ketersediaan dan perlengkapan peralatan yang akan digunakan telah tersedia dengan baik. *Bartender* memastikan semua peralatan bersih, lengkap, dan berfungsi dengan baik. *Bartender* tidak akan kewalahan karena semua peralatan tersedia dan siap pakai, sehingga operasional bar berjalan dengan lancar dan pembuatan minuman berjalan cepat dan efisien.

2. Pengecekan *stock* bahan baku sebelum operasional dimulai

Untuk mencegah terjadinya kehabisan *stock* bahan baku perlu dilakukan sebelum operasional bar dibuka. Langkah-langkah yang bisa dilakukan adalah memeriksa *stock* buah-buahan segar dan bahan pelengkap lain sesuai daftar bahan baku, dan catat jumlah bahan di *form stock* harian dan melaporkan bahan yang hampir habis ke *supervisor* untuk segera dipesan. Bahan-bahan yang mudah busuk juga perlu diterapkan sistem FIFO (*Firs In First Out*).

3. Melakukan *inventory check list* peralatan bar

Bartender perlu melakukan *inventory check list* harian ataupun mingguan pada peralatan bar. Peralatan yang dimaksud seperti *shaker, bottle opener, jigger, mixing glass, bar knife, cutting board, long bar spoon, muddler, strainer, blender,* dan *inventory* semua gelas yang ada di bar. *Bartender* harus memastikan semua peralatan berfungsi dengan baik, dan jika ada peralatan bar yang rusak agar segera melaporkan kerusakan atau kehilangan peralatan ke *supervisor* serta menyimpan peralatan cadangan di tempat khusus agar dapat digunakan kembali.

4. Melakukan Pelatihan dalam pembuatan minuman

Untuk mencegah terjadinya kendala dalam pembuatan minuman di bar, salah satu solusi yang efektif adalah dengan melakukan pelatihan khusus bagi seluruh *staff bartender*. Pelatihan ini bertujuan agar setiap *bartender* memahami standar resep dan takaran yang tepat sehingga kualitas rasa minuman tetap konsisten. Selain itu, pelatihan juga mencakup teknik pembuatan minuman, seperti cara

shaking, stirring, muddling, pouring, layering, dan blending, dan penyajian *garnish* yang menarik agar tampilan minuman lebih menarik bagi tamu. Selain itu, *bartender* perlu dibekali teknik pelayanan cepat dan ramah agar mampu menghadapi jam sibuk tanpa mengurangi kualitas minuman. Dengan diadakan pelatihan secara rutin, minimal satu bulan sekali, diharapkan seluruh *staff* bar dapat meningkatkan keterampilan, menjaga standar operasional, serta meminimalkan potensi kendala dalam pembuatan dan penyajian minuman di masa mendatang.

5. Mencegah terjadinya kekurangan tenaga kerja di bar pada saat jam operasional terutama ketika kondisi tamu sedang ramai, manajemen perlu menerapkan beberapa langkah pencegahan yang efektif. Salah satunya adalah dengan membuat jadwal kerja yang fleksibel dan memastikan adanya tenaga cadangan (*backup staff*) yang siap dipanggil jika ada *staff* utama yang berhalangan hadir. Selain itu, perlu dilakukan *cross-training*, yaitu melatih semua anggota tim agar mampu menguasai berbagai tugas khususnya di bar, sehingga mereka dapat saling menggantikan dengan cepat saat kondisi mendesak. Penting juga untuk selalu memantau jadwal reservasi atau perkiraan kedatangan tamu, terutama pada saat ada acara atau *event* khusus, agar manajemen dapat menyesuaikan jumlah *staff* yang bertugas. Dengan persiapan jadwal kerja yang baik, tenaga cadangan, pelatihan lintas fungsi, serta komunikasi tim yang solid, maka potensi kekurangan *person in charge* di bar pada saat kondisi tamu ramai dapat diminimalkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Erianto, E. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu). *Jurnal Akomodasi Agung*, 1, 99–109.
- Kaharuddin, R., Ramli, A, Sukmawati, H, I., Fadli, M., Rama, U., Nova, A. (2023). SiKemas Journal. *Jurnal Ilmiah Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2022), 91–100.
- Pratama, I. W. A. (2024). *Pembuatan Apurva Old Fashioned Signature Cocktail Oleh Bartender Pada L'Atelier By Cyril Kongo Di the Apurva Kempinski Bali*. Tugas Akhir (Program Studi D3 Perhotelan, Politeknik Negeri Bali).
- Rismawan, I. K. S. (2023). *Pembuatan Signature Cocktail Kalyana Kalyana Sunset Di Teja Prana Bisma Ubud*. Tugas Akhir (Program Studi D3 Perhotelan, Politeknik Negeri Bali).
- Sudaryatana, I. M. R., Ayu, I., Sulastri, P., Rusmiati, N. N., & Mulya, U. T. (n.d.). *Upaya Bartender Dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Pada The Sunken Pool Bar Di Hotel Blue-Zea Resort By Double-Six Seminyak Bali*.
- Sukriadi, E. H., Rustomo, W. T., & Astiana, R. (2022). Tepache Kulit Nanas. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 18(1), 28–37. <https://doi.org/10.53691/jpi.v18i1.267>
- Solihin, Damayanti, I. A. K. W., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran, 1–109. *Eureka Media Aksara, Desember 2021 Anggota Ikapi Jawa Tengah No. 225/JTE/2021*
- Supriyanto, S, & Hendriyati, L, (2021). Analisa Pengaruh SOP (Standard Operating Procedure) Terhadap Kinerja Waiter Dan Waitress Di In Bloom Restoran Hotel Ayaartta Malioboro Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 73–84. <https://doi.org/10.36594/jtec/wfrmje97>
- Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2015). *Pelaksanaan Inventory peralatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan*. 2.
- Utama, J. W. I. P. (2019). Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort Di Tabanan. *Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort Di Tabanan*, 3.
- Widari, D. A. D. S., & Sari, L. K. (2023). Kreativitas Bartender Sebagai Upaya Meningkatkan Kunjungan Dan Pembelian Customer Di Intercontinental Bali Resort. *Jotis.Triatmamulya.Ac.Id*, 3(2), 10.