

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL MENGGUNAKAN
HOMEMADE INGREDIENTS OLEH BARTENDER
DI RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Mohammad Azizul
NIM 2215823057**

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL MENGGUNAKAN
HOMEMADE INGREDIENTS OLEH BARTENDER
DI RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Mohammad Azizul
NIM 2215823057**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL MENGGUNAKAN HOMEMADE INGREDIENTS OLEH BARTENDER DI RENAISSANCE BALI ULUWATU 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

**Mohammad Azizul
NIM 2215823057**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
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 Signature Cocktail Menggunakan Homemade Ingredients oleh Bartender di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Signature Cocktail Menggunakan Homemade Ingredients oleh Bartender di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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 inii, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang 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 DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. Ni Made Sudarmini, M Agb, selaku dosen pembimbing I (satu) yang telah memberikan bimbingan kepada penulis Tugas Akhir.
6. Harisal, SS., M.Hum selaku dosen pembimbing II (dua) yang telah memberikan bimbingan kepada penulis Tugas Akhir.
7. Bapak Gede Sudama Yadnya selaku Bartender di Pool Bar, yang membantu memberikan bimbingan dan memberikan pengalaman kepada penulis serta informasi lebih mengenai pembuatan Signature Cocktail.
8. Ibu Ayu Dwi Lestari selaku Bartender di Pool Bar, yang membantu memberikan bimbingan dan memberikan pengalaman kepada penulis serta informasi lebih mengenai pembuatan Signature Cocktail.
9. Bapak Amir dan Ibu Siti Sarah, 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.

Badung, 30 Juli 2025

Mohammad Azizul

DAFTAR ISI

HALAMAN LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
LEMBAR ORIGINLITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
A. Hotel.....	9
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel	9
B. Food and Beverage.....	14
1. Pengertian Food and Beverage	14
2. Food and Beverage Section	14
a. Food and Beverage Service	15
b. Food and Beverage Product.....	15
C. Bar	16
D. Bartender	16
1. Pengertian Bartender	16
2. Tugas dan Tanggung Jawab Bartender	17
E. Cocktail.....	17

F.	Metode Pembuatan Cocktail.....	19
G.	Pengertian Pembuatan	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN		22
A.	Lokasi dan Sejarah Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	22
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa	24
C.	Struktur Organisasi Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		32
A.	Pembuatan signature cocktail menggunakan ingredients oleh Bartender di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	32
1.	Tahap Persiapan	33
2.	Tahap Pembuatan.....	49
3.	Tahap Penyajian.....	62
B.	Kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Signature Cocktail Menggunakan Homemade Ingredients oleh Bartender di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa	64
BAB V PENUTUP		66
A.	Simpulan.....	66
B.	Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....		68
LAMPIRAN		70

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamar Renaissance Bali Uluwatu.....	24
Table 3.2 Restaurant and Bar	24
Table 3.3 Promosi	25
Table 3.4 Spa.....	25
Table 3.5 Tipe Venue.....	25
Table 4.1 Alat Pembuatan Signature Cocktail	35
Table 4.2 Bahan Three Little Birds	41
Table 4.3 Bahan Island 75.....	44
Table 4.4 Bahan Coco Whiskey Sour	47
Table 4.5 Alat Pembuatan Homemade Spiced Water.....	50
Table 4.6 Bahan Homemade Spiced Water	52
Table 4.7 Alat Pembuatan Homemade Mangofruit Foam	55
Table 4.8 Bahan Homemade Mangofruit Foam	56
Table 4.9 Alat Pembuatan Homemade Pandan Syrup	58
Table 4.10 Bahan Homemade Pandan Syrup	59
Table 4.11 Bahan Homemade Coconut Red Wine	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Renaissance Bali Ulwtu Resort & Spa	12
Gambar 3.2 Pool Bar.....	13
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Hotel.....	13
Gambar 3.4 Struktur Organisasi Departemen Food & Beverage	14
Gambar 4.1 Absensi.....	33
Gambar 4.2 Uniform Pool bar	34
Gambar 4.3 Shaker	36
Gambar 4.4 Jigger.....	36
Gambar 4.5 tweezer Tong	37
Gambar 4.6 Stainer	37
Gambar 4.7 Ice Bin	38
Gambar 4.8 Ice Scoop.....	39
Gambar 4.9 Pourer.....	39
Gambar 4.10 Margarita Glass.....	39
Gambar 4.11 Martini Glass	40
Gambar 4.12 Rock Glass.....	40
Gambar 4.13 Dry Gin	41
Gambar 4.14 Homemade Spiced Water.....	42
Gambar 4.15 Lime Juice	42
Gambar 4.16 Pink Peppercorn Powder.....	43
Gambar 4.17 Thyme Leafs.....	43
Gambar 4.18 Homemade Mangofruit Foam	44
Gambar 4.19 Arak Bali	45
Gambar 4.20 Homemade Pandan Syrup	45
Gambar 4.21 Vanilla Syrup.....	46
Gambar 4.22 Tonic Water.....	46
Gambar 4.23 Sparkling Wine	47
Gambar 4.24 Whiskey.....	48
Gambar 4.25 Honey.....	48
Gambar 4.26 Organic Foam	49

Gambar 4.27 Homemade Coconut Red Wine	49
Gambar 4.28 Stove	50
Gambar 4.29 Stock Pot	51
Gambar 4.30 Spatula.....	51
Gambar 4.31 Store Bottle.....	52
Gambar 4.32 Star Anise	52
Gambar 4.33 Cardamom	53
Gambar 4.34 Clove	53
Gambar 4.35 Cinnamon	54
Gambar 4.36 Whipped Cream Dispenser.....	55
Gambar 4.37 Cream Chargers	55
Gambar 4.38 Shaking.....	57
Gambar 4.39 Saucepan	58
Gambar 4.40 Sauce Bottle.....	59
Gambar 4.41 Menuang Red Wine	61
Gambar 4.42 Dehydrated Orange Wheels And Dehydrator	62
Gambar 4.43 Three Little Birds.....	63
Gambar 4.44 Island 75	63
Gambar 4.45 Coco Whiskey Sour	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa	70
Lampiran 1.2 Clay Craft Restaurant	70
Lampiran 1.3 R Bar	70
Lampiran 1.4 Jungle Pool Bar	70

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Renaissance hotel diawali dengan pembentukan *Lunch Counter* yang didirikan pada tahun 1924 oleh seorang pemuda bernama Vernon Stouffer. *Lunch Counter* kemudian berkembang pesat hingga pada tahun 1950 Vernon Stouffer membuka sebuah hotel yang bernama *Florida Ancapari Inn*. Vernon Stouffer terus mengembangkan hotelnya hingga pada tahun 1980 Vernon Stouffer memiliki 19 hotel di daerah *Midwest* Amerika Serikat. Setelah itu pada tahun 1993 berkembang sebuah brand bernama “Renaissance”, tak lama setelah itu *New World Development* mengakuisisi hotel milik Stouffer dan mengganti namanya menjadi Renaissance Hotel dan berkembang menjadi 74 hotel di 24 negara. Hingga pada tahun 2018, tepatnya tanggal 06 Maret 2018 Marriot International melakukan acara *soft opening* untuk hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa diiringin dengan *Grand Opening* pada tanggal 06 Juni 2018. Hotel ini memiliki beberapa departemen seperti, *front office, housekeeping, food and beverage, recreation, accounting, sales marketing, and engeneering*. *Food and Beverage department* memiliki 2 *section*, iaitu *service* dan *product, service* berfungsi memberikan pelayanan terhadap tamu. sedangkan *product* berfungsi membuat makanan dan minuman seperti makanan *western*, asian dan makanan nusantara. *Food and beverage* memiliki 2 restoran yaitu Double Ikat dan Clay Craft, double ikat adalah restoran dengan konsep nusantara, dimana menu makanan dan minuman berasal dari nusantara dan hanya beroperasi pada *dinner*. Clay craft adalah restoran dengan pelayanan *All Day*, tersedia untuk *breakfast, lunch* dan *dinner*. Selain restoran, *food and beverage* juga

memiliki 3 bar yaitu, Pool bar, R bar, dan Jungle Pool bar. Pool Bar adalah salah satu fasilitas hotel yang menyediakan makanan dan minuman beralkohol/non-alkohol. Pool bar terkenal dengan promosi *Happy Hour* yang berlaku setiap hari pada pukul 15:00-17:00 WITA untuk semua tamu yang dapat ke Pool Bar. Menu yang ditawarkan di *Happy Hour* mencakup *signature cocktail* dari Pool Bar, dengan konsep *buy 1 get 1 free*. Dengan konsep tersebut, tamu dapat memilih 1 lagi *signature cocktail* secara gratis dengan harga IDR 185.000++.

Signature Cocktail adalah sebuah minuman koktail unik dan khas yang diciptakan untuk merepresentasikan gaya, tema, atau kepribadian tertentu dari sebuah bar, acara, atau bahkan individu. Minuman ini dirancang untuk menjadi berbeda dan membekas dalam ingatan, sehingga menjadi ciri khas dari tempat atau momen tersebut. 8 jenis *signature cocktail* yang tersedia di pool bar seperti *son of peach*, *summer spring*, *floral ren ulu*, *rainforest daiquiri*, *gin and sour*, *three little birds*, *island 75*, dan *coco whiskey sour*. Di antara 8 jenis tersebut ada 3 *signature cocktail* yang diambil menjadi pembahasan dalam tugas akhir ini, yaitu *Three Little Birds*, *Island 75*, dan *Coco whiskey sour*. *Three little birds* adalah kombinasi dari dry gin dan *homemade spiced water* yang membuat rasa segar dan membuat tamu yang meminumnya merasakan sensasi tradisional khas Indonesia; *Island 75* menggunakan *homemade pandan syrup*, arak bali dikombinasikan dengan *sparkling wine* yang dapat mengimbangi kekuatan arak dan menambah kesegaran pada *cocktail*; dan, yang terakhir adalah *Coco whiskey Sour*, memberikan rasa *whiskey* yang kuat dan asam dari *lime juice* serta manis dari *homemade coconut red wine* dan madu ditambah *organic foam*.

Terdapat beberapa tugas akhir sebelumnya yang membahas mengenai pembuatan *Cocktail*. Tulisan pertama ditulis oleh Muhammad Iqbal Dhani (2023) yang mengangkat tema pembuatan Signature Cocktail oleh Bartender Cliff Lounge di The Apurva Kempinski Bali. Tugas akhir ini mendeskripsikan tentang kegiatan *Evening Cocktail* di Cliff Lounge Apurva Kempinski dengan pembuatan *signature cocktail* yaitu *Acaraki*. *Acaraki* merupakan minuman berbahan arak bali dan memiliki campuran berupa jamu Beras Kencur, *Orange Marmalade*, gula dan perasan jeruk nipis. Minuman ini memiliki rasa manis dan sedikit hangat di tenggorokan. Dikarenakan berbahan dasar arak bali menjadikan *Acaraki* banyak diminati oleh tamu karena tamu ingin mencoba sensasi rasa dari arak bali yang menjadi minuman alkohol khas di Bali. Tulisan kedua mengangkat tema pembuatan Signature Cocktail Kalyana Sunset di Teja Prana Bisma Ubud yang ditulis oleh I kadek Sayoga Rismawan (2023), menjelaskan pembuatan *signature cocktail* di Teja Prana Bisma, yaitu *Kalyana Sunset* yang merupakan *best seller* di Kanaya Restaurant dan Jivanti Bar. Minuman ini menggunakan *highball glass* dengan *basic* menggunakan *London dry gin* dan di *mix* dengan *Triple sec* dan *stroberry syrup*, *lime juice*, daun *mint*, dan juga *fresh stroberry* dengan menggunakan *muddling and shaking* sebagai metodenya dan disajikan dengan *glass highball* dan *fresh stroberry* dan daun *mint* sebagai *garnis*. Adapun yang menjadi perbedaan antara kedua tugas akhir diatas dengan tugas akhir penulis adalah terletak pada bahan dasar, rasa, metode pembuatan, dan penyajian.

Berdasarkan pembahasan di atas, penulis tertarik membahas mengenai Pembuatan *Signature Cocktail* Menggunakan *Homemade Ingredients* oleh Bartender di Renaissance Bali Uluwatu, khususnya untuk minuman *Three Little*

Birds, *Island 75*, dan *Coco whiskey sour*. *Three little birds*. Ketiga minuman tersebut berbahan dasar *syrup* dan *foam* yang di produksi sendiri di Pool Bar, Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan *signature cocktail* menggunakan *homemade ingredients* di Renaissance Bali Uluwatu?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Signature Cocktail* menggunakan *homemade ingredients* di Renaissance Bali Uluwatu dan solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Signature Cocktail Menggunakan Homemade Ingredients Oleh Bartender di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Menjelaskan Pembuatan *Signature Cocktail* menggunakan *homemade ingredients* di Renaissance Bali Uluwatu.
- b. Mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi oleh Bartender dalam pembuatan *signature cocktail* menggunakan *homemade ingredients* dan cara mengatasi.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program diploma DIII di Politeknik Negeri Bali, dan dapat menambah wawasan, pengetahuan dan kemampuan dalam bidang *food and beverage*.
- 2) Menjadi referensi bagi mahasiswa dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tata cara pembuatan *Signature Cocktail* menggunakan *homemade ingredients*.
- 3) Untuk mengetahui secara detail pembuatan *Signature Cocktail* menggunakan *homemade ingredients* di Renaissance Bali Uluwatu.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sumber materi pembelajaran yang berharga bagi mahasiswa lainnya, terutama yang tertarik dengan bidang *food and beverage* atau *hospitality*. Tugas akhir ini dapat memberikan contoh nyata tentang proses pembuatan *signature cocktail* menggunakan *homemade ingredients* di Renaissance Bali Uluwatu.
- 2) Memberikan masukan bagi pengembangan kurikulum yang lebih relevan dengan kebutuhan industri. Kampus dapat memasukkan materi tentang *signature cocktail* dalam kurikulum untuk membekali mahasiswa dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan di dunia kerja.

c. Perusahaan Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa

- 1) Membantu hotel dalam menstandarisasi resep *signature cocktail*, sehingga kualitas dan konsistensi minuman dapat terjaga. Hal ini penting untuk memastikan kepuasan tamu dan reputasi hotel.
- 2) Sebagai bahan pelatihan bagi staf bar dalam pembuatan *signature cocktail*. Dengan demikian, staf memiliki pengetahuan dan keterampilan yang cukup untuk menyajikan minuman yang berkualitas.
- 3) Menjadi bagian dari *branding* hotel. Minuman yang khas dan mudah diingat dapat membantu hotel membangun citra merek yang kuat di mata tamu.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Observasi adalah proses pengamatan yang sistematis dan terencana terhadap objek, fenomena, atau kejadian tertentu untuk mengumpulkan data dan informasi. Dalam konteks penelitian, observasi digunakan untuk memahami perilaku, karakteristik, atau interaksi dalam lingkungan yang alami atau terkontrol. Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis mengumpulkan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri secara langsung dalam pembuatan *Signature Cocktail* menggunakan *homemade ingredients* di Renaissance Bali Uluwatu.

b. Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data yang melibatkan interaksi langsung antara pewawancara dan narasumber untuk mendapatkan informasi, pendapat, atau pengalaman tertentu. Dalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara secara tidak terstruktur dengan Bartender, Supervisor dan Mixology yang ada di Renaissance Bali Uluwatu mengenai langkah-langkah pembuatan *Signature Cocktail* menggunakan *homemade ingredients*.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah pengumpulan, analisis, dan sintesis informasi dari berbagai sumber tertulis yang relevan dengan topik penelitian atau kajian. Suatu metode pengumpulan data dengan membaca dan memahami buku dan hasil-hasil tugas akhir sebelumnya yang terkait dengan masalah yang sedang diteliti. Dalam hal ini, penulis mengumpulkan data dan informasi dengan cara membaca buku dan artikel yang terkait dengan pembuatan *Signature Cocktail* baik secara *offline* maupun *online*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Adapun teknik analisis yang digunakan dalam pembuatan program tugas akhir ini adalah deskriptif kualitatif, dengan mengumpulkan informasi, memahami dan menggambarkan pembuatan signature cocktail menggunakan *homemade ingredients* di Renaissance Bali Uluwatu.

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode:

- a. Metode Informal adalah metode penyajian analisis data dengan kata-kata biasa.
- b. Metode Formal adalah metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda- tanda tertentu seperti tabel, foto, dan lain-lain.

BAB V

PENUTUPAN

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan di atas mengenai Pembuatan Signature Cocktail Menggunakan Homemade Ingredients oleh Bartender di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Signature Cocktail Menggunakan Homemade Ingredients oleh Bartender di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa melalui beberapa tahapan, antara lain:
 - a. Tahap persiapan terdiri dari persiapan diri, bahan, dan alat.
 - b. Tahap pembuatan adalah tahapan menggunakan proporsi yang tepat sesuai resep yang tersedia. Tahap pembuatan *three little birds* menggunakan *homemade spiced water* dan *homemade mangofruit foam*, *island 75* menggunakan *homemade pandan syrup*, dan *coco whiskey sour* menggunakan *homemade coconut syrup*.
 - c. Tahap penyajian adalah tahap akhir dari proses pembuatan *signature Cocktail* untuk menjadi minuman yang disajikan kepada tamu. Tahap penyajian *Three Little Birds*, menggunakan gelas Margarita berisi dengan *garnish homemade mangofruit foam*, *pink peppercorn powder* dan *thyme leafs*. *Island 75* menggunakan gelas martini dengan *garnish dehydrated orange wheels*. Dilain pihak, *Coco Whiskey Sour* menggunakan *rock glass* dengan *garnish dehydrated orange wheels*.

2. Kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Signature Cocktail Menggunakan Homemade Ingredients oleh Bartender di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, yaitu:
 - a. kekurangan bahan baku seperti *lime juice* yang habis atau tidak layak pakai, alias basi. Dan solusinya adalah dengan mengganti *lime juice* dengan *lime fresh*, sama halnya seperti honey digantikan dengan *simple syrup* dan *organic foam*, Bartender harus meminjam telur di *kitchen* untuk mendapatkan *egg white* sebagai pengganti *organic foam*.
 - b. Pembuatan *foam* yang gagal dan solusinya Bartender mengganti *foam* yang gagal dengan membuat *foam* yang baru.

B. Saran

Berdasarkan kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Signature Cocktail* Menggunakan *Homemade Ingredient* oleh Bartender di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, ada beberapa saran yang bisa menjadi solusi untuk meminimalisir kendala yang ditemukan, antara lain:

1. Kendala kekurangan bahan, sebaiknya Bartender harus melakukan *inventory* setiap hari dan memeriksa dengan lebih teliti sebelum memulai melakukan *shift* dengan melengkapi bahan baku seperti *lime juice* dan *organic foam* sehingga tidak memakan waktu ketika harus memotong dan memeras *lime juice* dan ke *kitchen* untuk mengambil telur.
2. Kendala *homemade mangofruit foam* yang gagal, sebaiknya Bartender berhati-hati dalam teknik pengocokan bahan, dengan cara memilih bahan yang baik dan teknik yang benar sesuai dengan *recipe* yang telah tersedia.

DAFTAR PUSTAKA

- Artawan, I. K. M., Susanti, L. E., Utami, N. W. A., & Dewi, I. G. A. M. (2023). Jurnal Pengabdian Kepada masyarakat (SEWAGATI) PELATIHAN PEMBUATAN COCKTAIL BERBAHAN DASAR BREM DARI KOMODITI LOKAL DESA. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (SEWAGATI)*, 2(2), 6–11.
- Bar, C., Bar, C., & Langkawi, W. (2025). *Tinjauan Penanganan Minuman Campuran Di Ocean Cabana Bar*. 5(1), 70–73.
- Hernan. (2019). سلطانة عمان. *ペインクリニック学会治療指針 2 . ペインクリニック学会治療指針 2* , 4(1), 75–84.
- Maryono, & Budiono, H. (2020). Jurnal basicedu. Jurnal Basicedu,. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 3(2), 524–532.
- Mutiara Nur, D. A. F. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Fasilitas Terhadap Kepuasan Pelanggan Travellers Hotel. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 5(1), 38–50.
- Okta Artawan, I. M., & Eka Sudarmawan, I. W. (2024). Pengembangan Kompetensi Siswa Sekolah Menengah Kejuruan Di Bidang Pembuatan Cocktail. *Publikasi Ilmiah Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat (SIKEMAS)*, 3(1), 21–26.
- Rain, C. G. & S. D. K. (2025). Peran Dan Tugas Administrator Food & Beverage Service Pada Oakwood Hotel & Residence. *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 10(204), 43–54.
- Sabrina, M. N., & Juhandi, J. (2023). Kualitas Pelayanan Bartender di The Lounge Four Point Hotel by Sheraton Surabaya. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(1), 7.
- Sipayung, N. O., Dailami, Moh. Thandzir, Syafruddin Rais, & Steven Johnson. (2025). Entrepreneurial Skills Improvement Through Creative Mocktail Training For Inmates At Barelang Prison. *Jurnal Keker Wisata*, 3(1), 109–116.
- Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2015). Pelaksanaan Inventory peralatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan. *Jurnal Akomodasi Agung*, X(2), 66–73.
- Triyanto, A., Suradi, Rahman, A. F., & Arista, C. M. (2024). Tugas Bartender Selama Operasional Di Eboni Bar And Lounge Hotel Tentrem Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 7(2), 1–12.

Wahyuni, I. A. P. P. S. W., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(1), 20.