

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KETO COFFEE
OLEH WAITER/SS DI KUDUS RESTAURANT
PADA COMO SHAMBHALA ESTATE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Eny Apriani

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

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KETO COFFEE
OLEH WAITER/SS DI KUDUS RESTAURANT
PADA COMO SHAMBHALA ESTATE



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Eny Apriani
NIM. 2215823231

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN KETO COFFEE
OLEH WAITER/SS DI KUDUS RESTAURANT
PADA COMO SHAMBHALA ESTATE

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Eny Apriani
NIM. 2215823231

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan Pembuatan Keto Coffee oleh waiter/ss pada Kudus Restaurant di COMO Shambhala Estate dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Keto coffee oleh waiter/ss pada Kudus Restaurant COMO Shambhala Estate 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 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 Kaprodi D-III 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 Gianyar yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par. , M.Par selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan TA ini.
7. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par dan Made Nova Buanaputra, SST.Par., M.Par. Selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini
8. Bapak Wayan Darmayasa dan Ibu Ni Wayan Ladri, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan Proposal 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, 23 Januari 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Manfaat.....	5
D. Metode Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
B. Food and Beverage Service	15
C. Restoran.....	17
D. Waiters	20
E. Bar.....	22
F. Bartender.....	23
G. Coffee	25
1. Pengertian Coffee.....	25
H. Menu	27
I. Pembuatan.....	29
J. Keto Coffee.....	30
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	31
A. Lokasi dan Sejarah COMO Shambhala Estate.....	31

B. Bidang Usaha dan Fasilitas COMO Shambhala Estate.....	33
C. Struktur Organisasi.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Penyajian Hasil Pembuatan Keto Coffee Oleh Waiter/Ss Di Kudus Restaurant Pada Como Shambhala Estate.....	42
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya dalam Proses Penyajian Keto Coffe...	53
BAB V PENUTUP.....	55
A. Simpulan	55
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	60



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis Kamar di COMO Shambhala Estate	33
Tabel 3. 2 Jenis Restoran di COMO Shambhala Estate.....	35
Tabel 4. 1 Bahan-Bahan Pembuatan Keto Coffee	43



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel COMO Shambhala Estate	31
Gambar 3. 2 Residences	33
Gambar 3. 3 Retreat pool villa	34
Gambar 3. 4 Private Villa.....	34
Gambar 3. 5 Glow <i>Restaurant</i>	35
Gambar 3. 6 Kudus <i>Restaurant</i>	36
Gambar 3. 7 COMO Shambhala (Ojas)	37
Gambar 3. 8 Struktur Organisasi COMO Shambhala Estate	39
Gambar 3. 9 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i>	40
Gambar 4.1 Standar <i>Grooming</i>	43
Gambar 4.2 Bubuk <i>coffee</i>	44
Gambar 4.3 <i>butter</i>	44
Gambar 4.4 coconut oil.....	45
Gambar 4.5 coconut cream	46
Gambar 4. 6 mesin <i>coffee</i>	47
Gambar 4. 7 <i>milk jug</i>	47
Gambar 4.8 dinner spoon	48
Gambar 4.9 long spoon	48
Gambar 4.10 <i>B&B plate</i>	49
Gambar 4.11 latte glass	49
Gambar 4.12 Menakar bubuk <i>coffee</i>	50
Gambar 4. 13 Memadatkan bubuk <i>coffee</i>	50
Gambar 4. 14 Memasang poltafilter pada mesin <i>coffee</i>	50
Gambar 4. 15 Memasukan Santan ke dalam mesin <i>coffee</i>	51
Gambar 4. 16 Memasukan coconut oil pada milk jug	51
Gambar 4. 17 Memasukan santan ke dalam milk jug	51
Gambar 4. 18 Memasukan butter ke dalam milk jug	52
Gambar 4. 19 Melakukan steam pada <i>coffee</i>	52
Gambar 4. 20 Menuangkan Minuman pada <i>Glass</i>	53
Gambar 4. 21 Minuman Keto <i>Coffee</i>	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Kegiatan Pramusaji dalam persiapan Makan malam..... 62



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

COMO Shambhala Estate adalah salah satu akomodasi hotel bintang 5 yang beroperasi dari bulan Desember 2005 yang berlokasi di Banjar Begawan, Melinggih Kelod, Payangan, Gianyar, Bali. Hotel ini merupakan salah satu properti yang di dimiliki oleh COMO Hotel and Resort dan memiliki 19 properti di seluruh dunia. COMO Shambhala Estate adalah salah satu hotel yang menerapkan *wellness destination* dimana para tamu bisa mengikuti program *wellness* di hotel. COMO Shambhala Estate terletak 42 km dari bandara I Gusti Ngurah Rai Bali dan 8 km dari pusat kota Ubud.

COMO Shambhala Estate terdiri dari beberapa departemen utama yang mendukung operasional hotel secara menyeluruh. Departemen Front Office bertugas menangani reservasi, check-in, dan layanan tamu. Executive Housekeeper bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapian area hotel. Food & Beverage Director mengelola penyajian makanan dan minuman, didukung oleh Executive Chef dan staf dapur lainnya. Departemen Sport & Recreation menyediakan fasilitas dan kegiatan kebugaran bagi tamu. Selain itu, terdapat Engineering yang menangani pemeliharaan teknis, People and Culture untuk pengelolaan SDM, dan Wellness yang fokus pada layanan kesehatan dan spa. Setiap departemen memiliki manajer dan asisten masing-masing untuk mendukung kinerja optimal.

Food and Beverage department dibagi menjadi 2 *section*, yaitu *food and beverage product* dan *food and service*. *Food and beverage service* adalah bagian dari *food and beverage department* yang berfungsi untuk menangani pelayanan penyajian makanan dan minuman. *Food And Beverage Service* pada COMO Shambhala Estate memiliki 2 *outlet restaurant*, yaitu *Kudus Restaurant* dan *Glow Restaurant*. *Glow Restaurant* menyajikan berbagai jus kesehatan, smoothies, dan minuman fungsional seperti Golden Jamu, Kimchi Juice, Muscle Mylk, serta jus segar seperti Liver Flush dan Lean and Clean Greens, yang diformulasikan untuk detoksifikasi, peningkatan energi, dan sistem imun. *Kudus Restaurant*, yang menyajikan sarapan dan makan malam, menawarkan pilihan menu sarapan sehat seperti *chia pudding*, *quinoa bowl*, *scrambled tofu*, hingga sajian khas harian seperti bubur injin, laksa, dan nasi lemak. Untuk makan malam, *Kudus House* menghadirkan cita rasa khas Nusantara melalui hidangan seperti Jukut Rambanan, Ayam Taliwang, Pepes Ikan, dan Rendang Sapi, serta sayuran segar, makanan laut, dan olahan tempeh atau nangka sebagai alternatif vegetarian. Sementara itu, layanan In-Room Dining menawarkan hidangan lengkap dari sarapan, makanan pembuka, salad, sup, pasta, nasi goreng, mie, *sandwich*, makanan panggang, hingga makanan penutup, dengan opsi vegan, bebas gluten, atau bebas laktosa untuk memenuhi preferensi tamu yang beragam. Setiap menu dirancang dengan memperhatikan cita rasa lokal dan manfaat kesehatan.

Kudus Restaurant merupakan salah satu restoran utama yang terdapat di COMO Shambhala Estate, yang menyajikan berbagai hidangan sehat dan bercita rasa lokal maupun internasional dalam suasana alami khas Ubud, Bali. Restoran

ini menjadi pilihan utama bagi para tamu untuk menikmati sarapan pagi yang disajikan dengan layanan ala carte, memberikan pengalaman kuliner yang lebih personal dan eksklusif. Setiap hidangan disiapkan secara segar sesuai pesanan, menyesuaikan dengan preferensi serta kebutuhan nutrisi tamu. Untuk menunjang layanan sarapan yang berkualitas, COMO Shambhala Estate juga menyediakan beragam pilihan minuman, salah satunya adalah kopi spesial yang disajikan dengan standar tinggi. Tersedia berbagai jenis kopi seperti Cappuccino, Caffè Latte, Flat White, Americano, Long Black, hingga Espresso yang dibuat dari biji kopi pilihan. Selain itu, terdapat juga varian Keto Coffee, yaitu kopi khas yang dibuat dari perpaduan espresso dengan mentega, krim kelapa, dan minyak kelapa, yang cocok bagi tamu yang menjalani pola makan rendah karbohidrat atau sedang dalam program kebugaran. Keto Coffee tidak hanya memberikan energi yang tahan lama, tetapi juga membantu meningkatkan fokus dan metabolisme tubuh karena kandungan lemak sehatnya. Keunikan minuman ini terletak pada tekstur yang creamy dan rasa gurih yang berbeda dari kopi pada umumnya, menjadikannya pilihan menarik bagi penikmat kopi yang ingin menjaga asupan karbohidrat tanpa mengorbankan cita rasa. Semua jenis kopi ini diracik menggunakan biji kopi berkualitas tinggi dari Expat. Roasters, dengan 95% biji kopi bersumber dari Indonesia dan sisanya dari broker spesialti dunia.

Keto Coffee adalah salah satu minuman *wellness* yang mempunyai rasa yang unik dan banyak peminat dari *in house guest* maupun *outside guest* yang sering datang berkunjung ke Glow Restaurant maupun Kudus Restaurant. Kata keto dalam Keto Coffee merupakan singkatan dari *ketogenic* atau diet keto yang

berarti pola makan rendah karbohidrat dan tinggi lemak yang bertujuan untuk mendorong lemak sebagai sumber energi. Keto Coffee memiliki rasa yang sangat unik yaitu pahit dari *coffe*, *creamy* dan sedikit *nutty* berkat tambahan lemak dari *coconut oil*. Bahan utamanya yaitu *coffee*, *butter*, *coconut oil*, dan *coconut cream*. Pembuatan Keto Coffee menggunakan teknik *steam*. Keto Coffee yang khas berwarna coklat dituang dalam *high latte glass* atau *tall latte Hi Res Stock*.

Dalam perbandingan antara Tugas Akhir berjudul “Prosedur Pembuatan *Cappuccino Matcha* oleh Staff Barista di Rantang Mama *Coffee, Bakery and Kitchen* oleh I Made Yuda Ari Saputra (2023)” dan “Pembuatan Kopi Dengan Mesin Kopi Oleh Barista di Ares *Restaurant* Sudamala *Resort* Sanur yang ditulis oleh Kadek Dwi Wahyu Laksmi (2023)” dengan Tugas Akhir yang penulis buat berjudul “Proses Pembuatan Keto *Coffee* oleh Waiter/s di Kudus *Restaurant* COMO Shambhala Estate”, terdapat beberapa persamaan dan perbedaan yang dapat diidentifikasi. Dari sisi persamaan, ketiganya sama-sama membahas proses pembuatan minuman berbasis kopi secara sistematis melalui tahapan persiapan, pembuatan, dan penyajian. Ketiganya juga menyoroti pentingnya personal grooming, kebersihan area kerja, serta keakuratan penggunaan alat dan bahan dalam menghasilkan minuman berkualitas.

Perbedaannya terletak pada jenis minuman dan peran pelaksana. Dua Tugas Akhir sebelumnya melibatkan barista profesional di *coffee shop* dan restoran hotel, sedangkan Tugas Akhir penulis lebih menekankan pada peran waiter/s dalam pembuatan Keto Coffee, yaitu minuman kopi dengan tambahan lemak sehat yang khas dan ditujukan bagi konsumen dengan kebutuhan khusus. Selain itu, Keto

Coffee tidak hanya melibatkan teknik pembuatan *espresso* dan *steaming* susu, tetapi juga menuntut pemahaman tentang nutrisi dan standar diet tertentu, yang tidak dijumpai pada dua Tugas Akhir pembandingan tersebut.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka judul dari Tugas Akhir ini adalah “Proses Pembuatan Keto Coffee oleh Waiter/s di Kudus Restaurant COMO Shambhala Estate.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan Keto Coffee oleh waiter/ss di Kudus Restaurant pada COMO Shambhala Estate?
2. Apa sajakah kendala yang ditemukan pada saat pembuatan Keto Coffee oleh waiter/ss di Kudus Restaurant pada COMO Shambhala Estate dan apa solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Keto Coffee oleh Waiter/ss di Kudus Restaurant pada COMO Shambhala Estate adalah sebagai berikut.

1. Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan.

- a. Mendeskripsikan bagaimana pembuatan Keto Coffee Oleh Waiter/ss Di Kudus Restaurant Pada COMO Shambala Estate
- b. Menjelaskan apa saja kendala-kendala yang ditemukan pada saat pembuatan Keto Coffee Oleh Waiter/ss Di Kudus Restaurant Pada COMO Shambala Estate dan apa solusinya.

2. Manfaat Penulisan

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai sarana untuk menyelesaikan Program Pendidikan selama Diploma III Perhotelan jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar,
 - 2) Menjadi perbandingan mengenai teori yang didapat di bangku perkuliahan dengan yang didapat pada saat praktik lapangan kerja.
 - 3) Agar mahasiswa mengetahui secara detail tentang pembuatan Keto Coffee Oleh Waiter/ss di Kudus Restaurant Pada COMO Shambala Estate
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Tugas Akhir ini diharapkan agar menjadi pedoman atau bacaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar pada angkatan berikutnya khususnya pada bidang bartender.
 - 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan Tugas Akhir
 - 3) Sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan Tugas Akhir atau buku ajaran tentang pembuatan Keto Coffee.
- c. Perusahaan (COMO Shambhala Estate)

- 1) Penulisan Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai masukan bagi perusahaan untuk meningkatkan kualitas pembuatan Keto Coffee Oleh Waiter/ss Di Kudus Restaurant COMO Shambala Estate.
- 2) Agar dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Keto Coffee.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

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

a. Metode Observasi

Menurut Hardani (2020) metode observasi adalah suatu teknik pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung subjek atau objek penelitian. Observasi dilakukan dengan tujuan untuk memahami perilaku, kejadian, atau proses yang terjadi dalam suatu konteks tertentu. Dalam observasi Tugas Akhir dapat bersifat partisipatif (terlibat langsung) atau non partisipatif (hanya mengamati tanpa terlibat langsung). Dalam pengumpulan data untuk penulisan Tugas Akhir ini penulis melakukan observasi secara langsung dan penulis ikut serta dalam pembuatan Keto Coffee pada saat penulis melakukan praktik kerja lapangan.

b. Metode Wawancara

Menurut Metode (Cresswell et al., 2003) metode wawancara merupakan metode yang digunakan untuk menggali informasi secara mendalam dengan cara

berinteraksi langsung anatar peneliti dengan responden. Dalam pengumpulan data untuk penulisan Tugas Akhir ini penulis melakukan wawancara secara lisan kepada waiter/s yang membuat keto *coffe* di COMO Shambal Estate.

c. Studi Kepustakaan

Metode studi kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian yang dibuat oleh penulis. Hal ini dapat dilakukan dengan cara membaca buku dan mencari referensi di berbagai bidang yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yakni teknik yang menggambarkan dan mengindentrepesikan arti data-data yang telah terkumpul dengan memberikan perhatian dan merekam sebanyak mungkin aspek situasi yang diteliti pada saat itu, sehingga memperoleh gambaran secara umum dan menyeluruh tentang keadaan sebenarnya.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Kudus Restaurant COMO Shambhala Estate, dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan Keto Coffee oleh waiter/ss berjalan sesuai dengan prosedur standar operasional hotel. Pembuatan minuman ini memerlukan persiapan bahan, alat, serta keterampilan dalam teknik penyajian minuman khususnya proses steaming. Keto Coffee termasuk minuman *wellness* yang diminati oleh tamu karena kandungan bahan yang sesuai dengan pola diet ketogenic.

Proses pembuatan Keto coffee oleh waiter/ss di kudus restaurant COMO Shambhala Estate terdiri dari beberapa tahap-tahapan kerja, sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Dalam tahap persiapan ini ada *beberapa* hal yang harus dipersiapkan oleh *bartender* sebelum melakukan pekerjaan atau sebelum melakukan proses pembuatan Keto *Coffe* yang baik seperti persiapan diri terlebih dahulu seperti absensi dan *personal grooming*, persiapan area kerja seperti melakukan pembersihan, menyalahkan peralatan elektronik, mengecek dan melengkapi bahan yang digunakan, persiapan alat seperti *milk jug*, *dinner spoon*, *long spoon*, *b&b plate*, dan *latte glass*, persiapan bahan seperti santan, *butter*, minyak kelapa dan kopi bubuk. Tahap ini merupakan tahap yang paling sulit dalam pembuatan Keto Coffee adalah tahap persiapan bahan dan alat, karena

membutuhkan ketelitian tinggi untuk memastikan semua komponen berkualitas, takaran tepat, dan kondisi peralatan bersih serta siap digunakan

2. Tahap Pembuatan

Dalam tahap pembuatan ini seorang *waiter/ss* yang akan mengolah bahan minuman untuk disajikan kepada tamu, di dalam tahap ini terdapat beberapa proses cara pembuatan *keto coffee* yaitu mulai dari menghidupkan mesin coffee, minuman ini dibuat menggunakan bahan utama seperti kopi arabika, butter, coconut oil, dan coconut cream yang memberikan cita rasa creamy, pahit, dan sedikit nutty.

3. Tahap Akhir

Dalam tahap akhir ini seorang *waiter/ss* melakukan proses akhir yaitu *steam* semua bahan yang sudah tercampur dan setelah itu menuangkan ke dalam gelas siap disajikan kepada tamu dilengkapi dengan *B&B plate* sebagai alas *glass* dan *long spoon*.

4. Dalam proses pembuatan Keto Coffee di Kudus Restaurant COMO Shambhala Estate, terdapat dua kendala utama terkait bahan. Pertama, santan mudah basi jika dibiarkan di suhu ruang, sehingga disimpan dalam chiller bersuhu 0–4°C dan diperiksa secara rutin. Kedua, minyak kelapa cepat tengik jika terpapar udara atau panas. Untuk mengatasinya, minyak disimpan di tempat sejuk dalam wadah tertutup dan langsung ditutup setelah digunakan. Sistem FIFO juga diterapkan agar penggunaan minyak sesuai urutan masuk. Penanganan ini bertujuan menjaga kualitas minuman dan memastikan kenyamanan tamu tetap terjaga.

B. Saran

Berdasarkan hambatan yang terjadi di atas selama penulis melakukan praktik kerja lapangan di COMO Shambhala Estate pada bagian *food and beverage service* Adapun yang dapat penulis sampaikan mengenai hambatan tersebut, yaitu:

1. Disarankan agar pengelolaan bahan baku, khususnya santan dan minyak kelapa, dilakukan dengan lebih optimal melalui penyimpanan yang tepat serta penerapan sistem rotasi bahan (FIFO). Hal ini penting agar bahan tidak mudah rusak, tetap segar lebih lama, dan kualitas minuman dapat terus terjaga sesuai standar hotel.
2. Perlu dilakukan pelatihan rutin kepada waiter/ss mengenai teknik pembuatan Keto Coffee, pengetahuan bahan, serta penanganan bahan baku untuk menjaga konsistensi kualitas minuman.

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, I., Warkoyo, W., & Siskawardani, D. D. (2023). Karakteristik Tingkat Kematangan Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora* A. Froehner) dan Buah Kopi Arabika (*Coffea arabica* Linnaeus) Terhadap Mutu dan Cita Rasa Seduhan Kopi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2). <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21925>
- Alamsyah, F., Wildy, M., Hasan, L., & Fernando, L. (2024). *Kopi di Dunia Islam : Antara Sunnah , Kesehatan , dan Tradisi Sosial*. 6.
- Ananda, A. N., Azzahra, T. S., Susanti, W., & Wikansari, R. (2023). ANALISIS Daya Saing Ekspor Kopi Indonesia Pada Pasar Internasional. *Agroradix : Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(1). <https://doi.org/10.52166/agroteknologi.v7i1.5281>
- Andrean, G. K. P., Kanah, K., & Ruki, M. (2022). Penanganan Set Menu Banquet Service Wedding Party di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua-Bali (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Chantika, B. M. K., Fauzi, M. T., Muthahanas, I., & Jihadi, A. (2024). Keanekaragaman Hama dan Musuh Alami pada Perkebunan Kopi Robusta (*Coffea canephora* .) di Desa Karang Sidemen Kecamatan Batukliang Utara Kabupaten Lombok Tengah Diversity of Pests and Natural Enemies in Robusta Coffee Plantations (*Coffea canephora* .) in. 3(3), 226–235.
- Cresswell, J. W., Plano-Clark, V. L., Gutmann, M. L., & Hanson, W. E. (2003). Advanced mixed methods research designs. *Handbook of Mixed Methods in Social and Behavioral Research*.
- Derianto, P. S., & Kristiutami, Y. P. (2015). Standar operasional prosedur room service Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 2(1), 15-21.
- Di Nugraha, A. M., Armoni, N. L. E., Winia, I. N., & Mudana, I. G. (2020). Analysis of Guest Satisfaction towards the Quality of Bartender Services. *International Journal of Glocal Tourism*, 1(2), 61-68.
- Ediyansyah, M., & Masri, A. (2021). Proses pemanfaatan modul bonggol jagung berbentuk balok menjadi material utama desain lampu. *Productum: Jurnal Desain Produk (Pengetahuan dan Perancangan Produk)*, 4(1), 53-58.
- Hapsara, V., & Daniel Prasetyo, C. (2023). Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar. *Journal of Management and Social Sciences*, 2(1), 91–100.
- Krestanto, H., Akademi, D., & Yogyakarta, P. (2019). Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 17(1).
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5). <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i5.1473>
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37.
- Nurmalasari, E. (2024). *Fermentasi Kopi Robusta Dengan Lactococcus lactis subsp . Untuk Meningkatkan Kualitas Rasa Kopi*. 5(2), 79–85.

- Pradini, G., & Ananda, A. (2022). Peran food & beverage service dalam memberikan pelayanan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan di mcdonald's jatipadang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 11(3), 263–277.
- Pramesti, A. C., Mashabi, N. A., & Mulyati. (2023). Pengembangan Media Pembelajaran Teknik Pembuatan Minuman Berbasis Smart Apps Creator (SAC) Pada Mata Kuliah Bartending. *Jurnal Teknologi Pembelajaran Indonesia*, 13(1), 44–55.
- Rohmah, A. N., & Subari, S. (2021). Preferensi Konsumen Terhadap Produk Minuman Kopi Di Kopi Janji Jiwa Jilid 324 Surabaya. *Agriscience*, 1(3). <https://doi.org/10.21107/agriscience.v1i3.9129>
- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. (2019). Analisa Implementasi Food Waste Management Di Restoran 'X' Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1), 1-8.
- Suhendi, L., & Nuryana, I. K. D. (2016). Rancang Bangun Aplikasi Sistem Pelayanan Pada Rumah Makan Berbasis Client Server (Studi Kasus Depot Pak â€ Dâ€™™ Ketintang Surabaya). *Inovate: Jurnal Ilmiah Inovasi Teknologi Informasi*, 1(1).
- Simamora, F. U., & Sebayang, B. R. (2024). Tinjauan Pelayanan Pramusaji Di Restoran Nanggroe Food And Beverage Service Department Pada Saka Hotel Medan. *Skylandsea Profesional Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Teknologi*, 4(1), 62-66.
- Suardana, I. K., & Auliya, R. (2023). Peran Menu Sego Luwuk Sebagai Makanan Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 6(1), 28-34.
- Syarif Hidayat, A., Laili, S., & Zayadi, H. (2021). Studi Persepsi Masyarakat Tentang Agroforestri Tanaman Kopi di Desa Patokpicis Kecamatan Wajak, Kabupaten Malang.: The Public Perceptions Study about Agroforestri of Coffee Plants in Patokpicis Village of Wajak District of Malang Regency. *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 6, 1-7.
- Utama, I. P. W. J. (2019, August). Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort Di Tabanan. *In Seminar Nasional Arsitektur, Budaya dan Lingkungan Binaan (Semarayana)* (pp. 123-134).
- Wiantara, I. G. N. (2017). Bartending & mixology: Mengupas tuntas segala pengetahuan seputar bar, minuman beralkohol maupun nonalkohol, hingga aturan-aturan dasar pencampuran minuman dan penyajiannya. *Penerbit Andi*.
- Wurdiyana, T., Solikhin, A., & Asmara, D. (2013). Pengaruh Kreativitas Bartender/Bartendress Terhadap Tingkat Penjualan Minuman di Dahana Lounge Bar Novotel Hotel & Suites Surabaya. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 8(2), 1-25.