

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COFFEE DENGAN METODE V60 OLEH
BARISTA DI SRIPHALA RESORT AND VILLA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COFFEE DENGAN METODE V60 OLEH
BARISTA DI SRIPHALA RESORT & VILLA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COFFEE DENGAN METODE V60 OLEH BARISTA DI SRIPHALA RESORT & VILLA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Coffee Dengan Metode V60 Oleh Barista Di Sriphala Resort & Villa dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Coffee* dengan Metode V60 oleh Barista di Sriphala Resort & Villa 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 ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih, 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 DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

menempuh Pendidikan di Program Studi DIII 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 kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Drs. I Nyoman Meirejeki, MM selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Bapak Made Sudarna, selaku *Human Resource Manager* Sriphala Resort & Villa Sanur yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan observasi pada departement Food and Beverage Product yang telah penulis ambil.
9. Seluruh Staf SriPhala Resort & Villa yang memberikan bimbingan dan pengarahan serta membantu pengumpulan data selama proses pembuatan Tugas Akhir ini.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

12. I Wayan Bandem, S.Si, M.Si dan Nyoman Suasti S.Pd, selaku kedua orang tua

Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil

Sebagai 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, 15 Juli 2025



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Metode Penulisan	4
1. Metode dan Teknik Pengumpulan data.....	4
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Hotel.....	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Klasifikasi Hotel	7
B. <i>Restaurant</i>	10
1. Pengertian <i>Restaurant</i>	10
2. Klasifikasi <i>Restaurant</i>	11
3. Kategori <i>Restaurant</i>	12
C. Pengertian Barista	13
D. Pengertian <i>coffe</i>	14
E. Pengertian Metode V60	15
F. Pengertian <i>coffee Arabica</i>	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	17

A. Lokasi dan Sejarah Hotel	17
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	18
C. Struktur Organisasi Hotel.....	22
D. Tugas dan Tanggung Jawab Food and Beverage Service Departement ...	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Pembuatan <i>coffee</i> dengan metode V60	25
c. Tatacara penyajian	45
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	46
BAB V PENUTUP.....	48
A. Simpulan	48
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Sriphala Resort & Villa	17
Gambar 3. 2 <i>Room</i>	20
Gambar 3. 3 <i>Bar & Restoran</i>	20
Gambar 3. 4 <i>Swimming Pool</i>	21
Gambar 3. 5 <i>Spa</i>	21
Gambar 4. 1 mempersiapkan diri	26
Gambar 4. 2 <i>Coffee Dripper</i>	27
Gambar 4. 3 Coffee server.....	28
Gambar 4. 4 Grinder.....	29
Gambar 4. 5 Timbangan digital.....	30
Gambar 4. 6 Ketel angsa.....	31
Gambar 4. 7 Paper filter	32
Gambar 4. 8 Biji coffee V60 (Arabika).....	33
Gambar 4. 9 captain order	35
Gambar 4. 10 Penimbangan biji coffee	36
Gambar 4. 11 penggilingan biji <i>Coffee</i> menggunakan grinder.....	38
Gambar 4. 12 proses penyeduhan.....	41
Gambar 4. 13 Hasil akhir.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Hasil akhir penyajian	52
Lampiran 1. 2 <i>Struktur organisasi</i> Sriphala Resort & villa	53



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pulau Bali merupakan salah satu destinasi wisata terpopuler di Indonesia, menawarkan keindahan alam, kekayaan budaya dan keragaman kuliner yang unik. Setiap tahunnya, jutaan wisatawan domestik dan internasional mengunjungi Bali untuk menikmati keindahan pantai, gunung, dan budayanya. industri pariwisata Bali berkontribusi besar terhadap perekonomian lokal.

Dalam meningkatkan kualitas pengalaman wisatawan, penginapan yang nyaman dan tenang sangat dibutuhkan. Sripkala Resort and Villa Sanur di Sanur, Bali, dengan menawarkan kedekatan dengan destinasi wisata populer seperti Nusa Penida dan Nusa Lembongan. *Resort* ini dilengkapi dengan fasilitas seperti bar dan restoran yang menyajikan berbagai minuman, termasuk *coffee* yang berkualitas, salah satu contohnya yaitu *coffee*.

Coffee menjadi salah satu daya tarik wisatawan, terutama *coffee arabica* di Bali, dengan rasa khas dan aroma kuat. Pengembangan industri *coffee arabica* di Bali memiliki potensi besar untuk meningkatkan pendapatan petani *coffee arabica* dan mengembangkan ekonomi lokal. Namun, industri *coffee arabica* di Bali masih menghadapi tantangan seperti kualitas biji *coffee* yang tidak konsisten dan persaingan pasar global. Meskipun menghadapi persaingan pasar global, industri *coffee* Bali dapat memanfaatkan keunggulan lokalnya. Metode pembuatan *coffee* dengan metode V60 dapat membantu mengembangkan karakteristik unik *coffee* Bali dan meningkatkan daya tarik wisatawan. Metode ini menggunakan proses penyeduhan yang lambat dan

terkontrol untuk menghasilkan *coffee* dengan metode V60 dengan rasa kompleks dan *intens*.

Karakteristik rasa *coffee* V60 yang unik membuatnya menjadi pilihan favorit kalangan pecinta *coffee* dengan metode V60. Memiliki cirikhas rasa dan aromanya tersendiri. Selain itu, proses pembuatan *coffee* dengan metode V60 yang manual memungkinkan pengguna untuk mengontrol setiap langkah penyeduhan *coffee* dengan metode V60 dapat menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner di Bali. Di antara berbagai teknik manual brewing, metode V60 dan French Press menjadi dua metode yang paling populer. V60 dikenal dengan kemampuan menghasilkan seduhan kopi yang bersih, jernih, serta menonjolkan cita rasa khas biji kopi. Sedangkan French Press lebih menonjolkan body kopi yang tebal, kaya minyak, dan memiliki kompleksitas rasa berbeda. Kedua metode ini sama-sama digunakan oleh barista maupun penikmat kopi untuk mengeksplorasi karakter kopi sesuai preferensi masing-masing.. Hal ini dapat meningkatkan kesadaran pentingnya pengembangan industri *coffee* lokal dan mendukung perekonomian masyarakat.

Tulisan tugas akhir mengenai Coffee yang di tulis pada Tugas akhir I Putu Mardiana (2025) pada Tugas Akhir yang berjudul Pembuatan Kintamani Coffee Negroni Cocktail Oleh Bartender Di The Shore Restaurant And Bar Hilton Bali Resort. Tulisan ini sama-sama membahas Pembuatan Coffe dengan Coffee sebagai bahan utamanya sedangkan perbedaan tulisan ini dengan Tugas Akhir yang sedang di buat adalah, tulisan ini menggunakan Coffe saja yang digunakan dalam proses pembuatanya sedangkan yang dibuat penulis diatas memiliki bahan tambhan seperti Gin dan Coktail sebagai bahan yang digunakan

sedangkan Tugas Akhir yang sedang dibuat oleh penulis yang berjudul Pembuatan Coffe Dengan Metode V60 menonjolkan Coffee sebagai bahan utama yang digunakan.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk menyusun Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Coffee Dengan Metode V60 Oleh Barista Di Sripkala Resort & Villa” sehingga Tugas Akhir ini dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang pembuatan *coffee* dengan metode V60 dengan keunggulannya, dan juga semoga Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber referensi yang bermanfaat bagi pecinta *coffee* dan pelaku industri *coffee*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah proses pembuatan *coffee* dengan metode V60 oleh barista di Sripkala Resort & Villa dan solusinya?
2. Apakah hambatan yang dapat mempengaruhi pembuatan *coffee* dengan metode V60 di Sripkala Resort& Villa dan solusinya?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian pada Tugas Akhir ini, yaitu:

1. Agar dapat mengetahui proses pembuatan *coffee* dengan metode V60.
2. Untuk mengetahui hambatan yang dapat mempengaruhi pembuatan *coffee* dengan metode V60 di Sripkala Resort& Villa.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini, antara lain:

1. Mahasiswa

- a. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan DIII pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
- b. Adanya penulisan tugas akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang bar, khususnya pada pembuatan *coffee* dengan metode V60.

2. Politeknik Negeri Bali

Sebagai acuan penulisan Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan minuman *coffee* dengan metode V60

3. Perusahaan (Sriphala Resort & Villa)

Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak hotel Sriphala Resort & Villa, khususnya pada bagian bar untuk memberikan kualitas produksi minuman yang lebih baik kepada tamu sehingga ingin kembali mencoba.

E. Metode Penulisan

1. **Metode dan Teknik Pengumpulan data**

Adapun metode pengumpulan data yang digunakan untuk mendapatkan data yang diperlukan adalah sebagai berikut.

- a. Observasi ialah metode pengumpulan data dengan mengamati langsung kegiatan atau tata cara pembuatan *coffee* dengan metode

V60 untuk memperoleh data yang akurat dan objektif di Sriphala Resort & Villa.

- b. Wawancara ialah metode pengumpulan data dengan melakukan wawancara langsung kepada narasumber untuk memperoleh informasi dari permasalahan yang diteliti dan untuk memperoleh data yang mendalam serta objektif dari senior staff maupun Food and Baferage Service manager.
- c. Studi Pustaka ialah metode pengumpulan data dengan membaca jurnal dan juga buku-buku mengenai permasalahan atau tata cara pembuatan *coffee* dengan metode V60.
- d. Dokumentasi ialah metode pengumpulan data yang menggunakan dokumen-dokumen. Dokumen-dokumen tersebut dapat berupa teks dan gambar yang relevan dengan pembuatan Coffee V60.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam menganalisis data yang diperoleh, penulis menggunakan metode analisis Kualitatif, yakni metode yang memaparkan secara rinci data yang diperoleh melalui mendeskripsikan data secara sistematis sehingga dapat ditarik menjadi kesimpulan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada Bab IV, dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan Coffee V60 di Sriphala Resort and Villa Bali terdiri atas tiga tahapan utama, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir. Dalam pelaksanaannya, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi, seperti kesalahan dalam teknik penuangan atau ketidaktepatan takaran seduhan, serta keterbatasan ketersediaan stok biji *Coffee*. Permasalahan tersebut telah dibahas secara rinci dalam pembahasan sebelumnya.

1. Proses pembuatan *Coffee* V60 dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan dapat di bagi menjadi tiga tahapan yaitu:
 - a. Tahap persiapan, barista diwajibkan memperhatikan kebersihan diri, penampilan sesuai standar, serta menerima pengarahan dari supervisor untuk memastikan kesiapan layanan. Tahap ini sangat penting untuk menunjang kualitas pelayanan dan menciptakan kesan profesional kepada tamu dengan memperhatikan kebersihan pada area kerja dan mempersiapkan peralatan yang digunakan, untuk jenis jenis peralatanya sudah di jelaskan pada bab sebelumnya yaitu di tahap persiapan peralatan.
 - b. Tahap pelaksanaan mencakup seluruh proses pembuatan *Coffee*, mulai dari pembuatan *captain order*, persiapan alat dan bahan, proses penggilingan biji *Coffee*, hingga teknik penyeduhan V60

yang bertujuan menonjolkan rasa manis alami dari *Coffee*. Teknik penyeduhan yang benar, seperti pembagian air secara bertahap, penggunaan suhu yang tepat, dan rasio *Coffee*-air yang seimbang menjadi kunci utama dalam menciptakan cita rasa *Coffee* yang optimal.

- c. Tahap akhir melibatkan penyajian *Coffee* dengan memperhatikan estetika, suhu penyajian yang pas, dan etika pelayanan kepada tamu. Selain itu, tahap ini juga menekankan pentingnya kebersihan alat serta evaluasi pelayanan untuk perbaikan ke depan. Dalam pelaksanaannya.

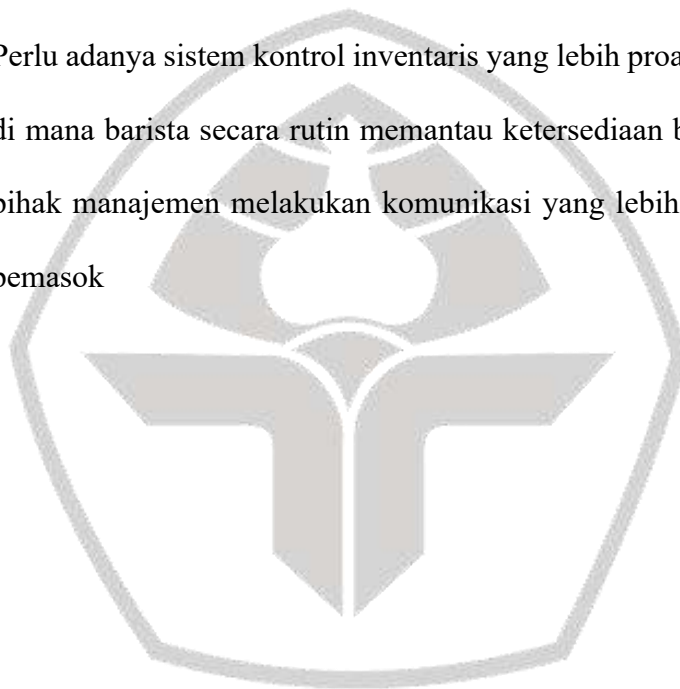
2. Terdapat dua permasalahan dalam proses pembuatan *Coffee* V60 di Sripkala Resort & Villa yaitu:

- a. Dari sisi teknis operasional, kesalahan barista dalam teknik penuangan air—khususnya tindakan menuang air secara terburu-buru ke atas dripper—mengakibatkan proses ekstraksi *Coffee* menjadi tidak seimbang (*over-extract*). Hal ini menyebabkan profil rasa *Coffee* menjadi terlalu pahit, kehilangan karakteristik manis alami, dan menghasilkan seduhan yang tidak optimal.
- b. Sedangkan dari sisi manajemen persediaan, sering terjadi kekurangan stok biji *Coffee* akibat keterlambatan pemesanan internal dan hambatan distribusi dari pihak pemasok. Permasalahan ini tidak hanya mengganggu operasional harian, tetapi juga berpotensi menurunkan kepuasan pelanggan karena ketidaktersediaan produk yang diharapkan.

B. Saran

Berdasarkan hasil observasi dan analisis di atas, terdapat beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi masukan dalam meningkatkan kualitas pelayanan serta proses pembuatan *Coffee* metode V60, yaitu:

1. Diperlukan pelatihan bagi barista untuk meningkatkan pemahaman teknis terkait metode seduh manual seperti V60, terutama dalam hal penyesuaian rasio, tingkat penggilingan, dan suhu air.
2. Perlu adanya sistem kontrol inventaris yang lebih proaktif dan akurat, di mana barista secara rutin memantau ketersediaan bahan baku dan pihak manajemen melakukan komunikasi yang lebih efektif dengan pemasok



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, F. and Dwi Nur Laela Fithriya. (2024). Trends in Manual Brew Coffee Consumption in Indonesia. *Gastronary*, 3(2), 95–106. pp. <https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v3i2.733>
- Effendy. (2017). *Unikom Perancangan Informasi Barista*
- Handoko, Dwi, Febriyanti, Elystia, Teknologi, Institut, Bisnis, Dan, Lampung and Diniyyah. (2022). sistem cerdas penentuan biji *Coffee* robusta terbaik berbasis ahp pada industri rumah tangga js family simpang kanan sumberejo tanggamus, lampung (Vol. 5, Number 2).
- Ivan Benedict Tambunan. (2020). Penanganan peralatan makanan dan minuman di restoran spoon dining pada hotel grand aston city hall medan. *Tourism and Hotel Academy of Darma Agung, VII*. :/Users/De%20Bawa/Downloads/43-Article%20Text-50-1-10-20200603.pdf
- Marsum and Soekresno. (2007). Tinjauan umum restoran dan galeri.
- Noviastuti, N., Agustina Cahyadi, D. and Pariwisata Dharma Nusantara Sakti Yogyakarta, A. (2020). Peran reservasi dalam meningkatkan pelayanan terhadap tamu di hotel novotel lampung. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan* (Vol. 3, Number 1). <https://jurnal.akpada.ac.id/31>
- Revanza, M., Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam, P. and Tito, P. (2023). *Pengaruh Peranan Barista Terhadap Kualitas Pelayanan Di Appara Coffee Batam*. 2(1). <https://doi.org/10.59193>
- Riyan Rafie Wiranata, Nurtati Soewarno and Meta Riany. (2019). *implementasi konsep international style pada hotel bintang empat di kawasan sudirman bandung*. <http://eprints.itenas.ac.id/id/eprint/386>
- Viky Ardi. (2021). Analisis Mutu Fisik *Coffee* Arabika (*Coffea arabica* L.) DENGAN Lama Pengeringan Yang Berbeda.