

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN TURMERIC LATTE  
OLEH WAITER/SS DI KUDUS RESTAURANT  
PADA COMO SHAMBALA ESTATE**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Komang Gita Pratiwi**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN TURMERIC LATTE**  
**OLEH WAITER/SS DI KUDUS RESTAURANT**  
**PADA COMO SHAMBALA ESTATE**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Komang Gita Pratiwi**  
**NIM.2215823203**

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

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN TURMERIC LATTE**  
**OLEH WAITER/SS DI KUDUS RESTAURANT**  
**PADA COMO SHAMBALA ESTATE**

**Tugas Akhir ini di usulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar ahli madya Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Potliteknik Negeri Bali**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Komang Gita Pratiwi**  
**NIM.2215823203**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**GIANYAR**  
**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 Turmeric Latte Oleh Waiter/ss Di Kudus Restaurant COMO Shambala Estate dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Turmeric Latte Oleh Waiter/ss Di Kudus Restaurant COMO Shambala 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 D3 Perhotelan yang telah memberikan 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 kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par.,M.Par Selaku dosen pembimbingan yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir 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. Seluruh Staff COMO Shambala Estate yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Alm. I Ketut Silib dan Ni Kadek Budiani, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil. Dan kakak penulis yang selalu membantu penulis dalam segala hal.

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 mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan 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, 15 Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan Turmeric Latte oleh waiter/ss di Kudus Restaurant COMO Shambala Estate serta mengidentifikasi kendala dan solusi dalam penyajiannya. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik observasi langsung, dokumentasi, dan studi pustaka pada operasional food & beverage service. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan Turmeric Latte terdiri atas tiga tahapan, yaitu: (1) tahap persiapan yang meliputi personal grooming, penyiapan peralatan (milk jug, spoon, long spoon, B&B plate, mesin kopi, high latte glass) dan bahan (susu sesuai permintaan tamu, turmeric powder, cardamon, madu, cinnamon); (2) tahap pembuatan dengan proses steaming susu dan pencampuran bahan hingga menghasilkan foam lalu dituangkan ke gelas dan diberi taburan cinnamon; (3) tahap akhir berupa penyajian dengan B&B plate dan long spoon. Kendala yang ditemukan meliputi perubahan kualitas susu akibat penyimpanan yang tidak tepat dan keterbatasan ketersediaan gelas latte, yang diatasi dengan penyimpanan susu pada suhu 4°C, memperhatikan tanggal kedaluwarsa, serta penambahan stok gelas. Simpulan penelitian menunjukkan bahwa penerapan prosedur pembuatan yang sesuai standar berpengaruh terhadap kualitas Turmeric Latte dan kepuasan tamu, sedangkan pengelolaan bahan dan peralatan yang baik mampu meminimalisasi hambatan operasional.

**Kata Kunci :** Turmeric Latte, Proses Penyajian, Kendala Operasional

## ABSTRACT

*This study aims to determine the process of making Turmeric Latte by waiters/waitresses at the Kudus Restaurant COMO Shambala Estate and identify obstacles and solutions in serving it. The method used is descriptive qualitative with direct observation techniques, documentation, and literature review on food & beverage service operations. The results show that making Turmeric Latte consists of three stages, namely: (1) the preparation stage which includes personal grooming, preparing equipment (milk jug, spoon, long spoon, B&B plate, coffee machine, high latte glass) and ingredients (milk according to guest request, turmeric powder, cardamom, honey, cinnamon); (2) the production stage which involves steaming the milk and mixing the ingredients to produce foam, then pouring it into a glass and sprinkling it with cinnamon; (3) the final stage which is serving with a B&B plate and long spoon. Obstacles found include changes in milk quality due to improper storage and limited availability of latte glasses, which are overcome by storing the milk at 4°C, paying attention to the expiration date, and adding to the glass stock. The research conclusion shows that the implementation of standard manufacturing procedures has an impact on the quality of Turmeric Latte and guest satisfaction, while good management of ingredients and equipment can minimize operational obstacles.*

**Keywords:** Turmeric Latte, Serving Process, Operational Constraints

## DAFTAR ISI

<b>TUGAS AKHIR .....</b>	<b>i</b>
<b>TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan dan Manfaat .....	6
1. Tujuan .....	6
2. Manfaat .....	7
D. Metode Penulisan .....	7
1. Metode Pengumpulan Data .....	7
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	9
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>10</b>
A. Hotel .....	10
1. Pengertian Hotel.....	10
2. Klasifikasi Hotel .....	11
B. Hotel Resort.....	15
C. Restaurant .....	16
1. Pengertian <i>restaurant</i> .....	16
2. Klasifikasi Restaurant.....	16
D. Food and Beverage Departement .....	19
E. Waiter/ss .....	20

F. Bar.....	21
G. Menu .....	23
1. Pengertian Menu.....	23
2. Jenis-Jenis Menu.....	23
G. Pembuatan .....	25
H. Turmeric Latte .....	26
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>27</b>
A. Lokasi dan Sejarah Hotel .....	27
1. Lokasi Hotel .....	27
2. Sejarah Hotel .....	28
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel .....	29
1. Usaha .....	29
2. Fasilitas .....	36
3. Struktur Organisasi.....	38
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>43</b>
A. Hasil Penyajian.....	43
B. Kendala Yang Dihadapi Dan Solusinya .....	55
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>57</b>
A. Simpulan.....	57
B. Saran.....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>62</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 JenisKamar COMO Shambala .....	29
Tabel 3. 2 Restaurant.....	33



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Como Shambala Estate .....	27
Gambar 3. 2 Residen Bayu Gita.....	29
Gambar 3. 3 Residen Uma Bona.....	30
Gambar 3. 4 ResidenWanakasa.....	30
Gambar 3. 5 Resinden Tirta Ening.....	31
Gambar 3. 6 Residen Teja Suara.....	31
Gambar 3. 7 Retreat Pool Villa.....	32
Gambar 3. 8 Private Villa.....	33
Gambar 3. 9 Glow Restaurant.....	34
Gambar 3. 10 Kudus Restaurant .....	35
Gambar 3. 11 Ojas.....	36
Gambar 3. 12 Learning Center.....	36
Gambar 3. 13 Amphy .....	37
Gambar 3. 14 Kedara .....	38
Gambar 3. 15 Gym.....	38
Gambar 3. 16 Struktur Organisasi COMO SHAMBALA ESTATE .....	40
Gambar 3. 17 Struktur Organisasi Food and Baverage.....	41

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Drinks Menu

Lampiran 2 : Penjelasan Menu Sunday Brunch



POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

COMO Shambala Estate adalah salah satu hotel Resort bintang 5 yang berada di pinggiran Sungai Ayung yang berlokasi di Br. Begawan, Melinggih Kelod, Payangan, Gianyar. Memiliki perpaduan sempurna antara alam, budaya bali dan filosofi kesehatan hilostik. Dengan visi menciptakan tempat pelarian yang memungkinkan tamu untuk memanjakan tubuh, pikiran dan jiwa. COMO Shambala Estate menawarkan pengalaman *Wellnes* yang mendalam. Arsitek Cheong Yeu Kuan dengan penghormatan yang mendalam terhadap lingkungan dan gaya bangunan asli, bekerja sama dengan desainer interior Koichiro Ikebuchi untuk menciptakan bangunan yang menyatu dengan alam sekitar. Memiliki filosofi yang berakar pada prinsip-prinsip keseimbangan, kesehatan dan keindahan. Setiap aspek dari resort, mulai dari maknan hingga perawatan Spa, dirancang untuk mendukung kesejahteraan tamu. Terdapat beberapa departmen yang digunakan untuk menunjang dan memperlancar operasional COMO Shambala Estate, diantaranya yaitu : Human Resources Department yang bertanggung jawab untuk memastika perusahaan memiliki sumber daya manusia yang kompeten, termotivasi dan selaras dengan tujuan organisasi, Sales & Marketing Department yang bertanggung jawab dalam merancang dan mealaksanakan strategi pemasaran dan penjualan, Accounting Department yang bertanggung jawab dalam mencatat transaksi keuangan hotel, Front Office Department bertanggung jawab dalam melayani dan membantu tamu sejak

kedatangan hingga keberangkatan termasuk mengurus reservasi, *check in*, *check out*, serta memberikan informasi dan layanan yang dibutuhkan oleh tamu, Housekeeping Department yang bertanggung jawab dalam menjaga kebersihan, perawatan dan keindahan seluruh area hotel, Engineering Department bertanggung jawab dalam perbaikan kerusakan, pengawasan operasional perencanaan proyek dan memasyikan keselamatan dan keamanan, dan Food & Beverage Department bertanggung jawab dalam mempersiapkan makanan dan minuman dari kitchen hingga menyajikan hidangan kepada tamu.

Food and Beverage department dibagi menjadi 2 *section*, yaitu *food and beverage product* dan *food and beverage service*. *Food and beverage service* adalah bagian dari *food and beverage department* yang berfungsi untuk menangani pelayanan penyajian makanan dan minuman. Dalam kegiatan operasional hotel, salah satu departemen yang memiliki peranan yang sangat penting adalah *food and beverage service*. Section ini memiliki tugas dan peranan penyediaan makanan dan minuman serta kebutuhan atau keperluan tamu tentang makanan dan minuman. COMO Shambala memiliki 2 *Restaurant* yaitu *Glow Restaurant* dan *Kudus Restaurant*. *Glow Restaurant* yang menyajikan hidangan western dan makanan sehat dengan penekanan keseimbangan nutrisi dan rasa yang lezat, menggunakan bahan-bahan yang segar dan organik, diolah dengan teknik memasak yang sehat. Sedangkan *Kudus Restaurant* menyajikan makanan khas Indonesia dengan rempah-rempah.

*Kudus Restaurant* adalah sebuah *restaurant* yang terletak di sebuah rumah Jawa yang berusia 150 tahun, yang menyajikan masakan Indonesia yang otentik

dengan sentuhan modern. Memiliki menu khas Indonesia yang kaya akan rempah-rempah. *Kudus Restaurant* tempat yang tepat untuk mencicipi berbagai masakan Indonesia, dimulai dari Nasi Goreng hingga Sate. Suasana di *Kudus Restaurant* sangat romantis dan intim, dapat menikmati sarapan dan makan malam ditemani dengan alunan musik tradisional atau bersantai dengan menikmati pemandangan sawah.

*Kudus Restaurant* COMO Shambala Estate selain menyediakan makanan yang begitu mengugah selera, restaurant juga menyediakan minuman yang tak kalah menggiurkan yang dinikmati dari *Breakfast* hingga *dinner* dan juga *room service*. Pada saat *sunset cocktail*, *bookingan dinner private*, *fullmoon* ataupun hanya bersantai ria pada *Ampy* atau *Tea house* tidak jarang tamu ingin memesan sebuah minuman seperti *juice*, *wine*, *Coffe*, *Bir*, *Sparkling Water* maupun minuman yang menyehatkan. Salah satu mimuman yang populer adalah *Turmeric Latte*.

*Turmeric Latte* adalah salah satu minuman *Wellness* atau minuman herbal yang dapat membantu menghangatkan tubuh dan memberi banyak manfaat bagi tubuh saat diminum, dengan bahan paling utama adalah *Turmeric Powder* (kunyit bubuk) dan susu (sesuai keinginan tamu) seperti *Soya milk*, *Almond Milk*, *Oat Milk*. Selain itu *Turmeric Latte* juga memiliki banyak manfaat pada tubuh seperti meningkatkan sistem imun tubuh, menjaga kesehatan kulit, meningkatkan energi dan menjaga kesehatan pencernaan. Meskipun namanya '*Latte*', *Turmeric Latte* tidak mengandung *coffe* sama sekali, bahan utamanya yaitu *Turmeric Powder* dan susu ditemani *Cardamon Powder*, *Honey*, dan *Cinnamon* sebagai *garnish*

pembuatan *Turmeric Latte* dengan menggunakan teknik *Steam* menggunakan *steam* mesin *coffe*. *Turmeric Latte* yang khas berwarna kuning di tuang dalam *high latte glass* atau *Tall Latte Hi-Res Stock* dan diberikan garnis *Cinnamon Powder* sebagai pemanis. Banyak tamu yang menjadikan *Turmeric Latte* sebagai minuman favorit karena kombinasi sempurna antara kehangatan kunyit, kelembutan susu, rempah rempah yang menenangkan, madu sebagai pemanis dan *cinamon* sebagai garnis menjadikan *Turmeric Latte* sebagai minuman favorit bagi tamu yang menginap, tamu yang berkunjung ke *restaurant* maupun bagi tamu yang mengikuti program *Wellness*. *Turmeric Latte* cocok diminum untuk memulai hari dengan penuh energi atau bersantai pada pagi hari, siang/sore maupun malam hari. Keunikan dari *Turmeric Latte* adalah rasa dari minuman ini lebih dominan pada rasa kunyit dan manis dari madu, aroma yang sangat khas dari kunyit, *cardamon* dan juga *cinnamon* yang sangat memikat.

Sebagai perbandingan penulisan Tugas Akhir ini yang berkaitan dengan dengan Tugas Akhir yang disusun oleh Mahasiswa atas nama Anak Agung Gde Trisna Sujana yang telah membuat Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Latte Art Oleh Waiter Waitress Pada Madu Manis Restaurant Di Komaneka At Rasa Sayang” tahun 2024 ,dan mahasiswa atas nama Ni Kadek Dwina Andewi yang telah membuat Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Kauppucino Oleh Bartender Pada Kaukau Restaurant Di Hotel Arkamara Dwija Ubud” tahun 2024. Tugas Akhir ini dan kedua Tugas Akhir pembanding memiliki banyak kesamaan. Ketiganya berkonsentrasi pada kemampuan untuk membuat minuman dalam industri perhotelan atau restoran, serta peran staff operasional seperti waiter/ss,

Trainee dan bartender. Produk minuman, yang membutuhkan pendekatan dan seni dalam penyajiannya, juga menjadi objek penelitian ketiganya. Lokasi penelitian juga serupa, seperti di restoran atau hotel berbintang yang membutuhkan pelayanan kualitas tinggi. Tugas Akhir ini memiliki perbedaan dari dua Tugas Akhir pembanding, meskipun ada beberapa persamaan. Perbedaan utama adalah jenis minuman yang menjadi pembanding. Tugas Akhir Anak Agung Gde Trisna Sujana membahas "Latte Art", yang biasanya menggunakan kopi, sedangkan Tugas Akhir Ni Kadek Dwina Andewi membahas "Kauppucino", yang juga berbasis kopi. Sementara itu, Tugas Akhir ini secara khusus mengkaji "Pembuatan Turmeric Latte", sebuah minuman yang menggunakan kunyit sebagai bahan dasar dan bukan kopi. Sementara itu dan Tugas Akhir ini penulis "Pembuatan Turmeric Latte", sebuah minuman yang menggunakan kunyit sebagai bahan dasar dan bukan kopi. Perbedaan bahan dasar ini menunjukkan kemajuan dalam pengembangan produk minuman herbal atau kesehatan, yang tidak ditemukan pada kedua Tugas Akhir pembanding.

Berdasarkan pemaparan diatas, maka judul Tugas Akhir ini adalah "Pembuatan Turmeric Latte Oleh Waiter/ss Di Kudus Restaurant COMO Shambala Estate". Karena Turmeric Latte memiliki rasa yang begitu khas Turmeric. Dan Turmeric Latte adalah ciri khas dari COMO Shambala yang memiliki Program *Wellnes* dan *Turmeric Latte* merupakan salah satu minuman yang unik dan khas yang terbuat dari bahan herbal yang dipadukan dengan susu dan di hidangkan dengan gelas yaitu *Turmeric Latte*. Minuman populer dan bermanfaat yang ada di COMO Shambala dan banyak diminati oleh tamu yang

menginap dihotel terutama yang mengikuti program wellnes. Harapan penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat pada waktunya dan Tugas Akhir penulis dapat diterima dengan baik oleh para pembaca.

## **B. RumusanMasalah**

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

1. Bagaimana pembuatan Turmeric Latte oleh waiter/ss di Kudus Restaurant COMO Shambala Estate?
2. Apa saja kendala selama pembuatan Turmeric Latte oleh waiter/ss Di Kudus Restaurant COMO Shambala Estate dan apa solusinya?

## **C. Tujuan dan Manfaat**

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Turmeric Latte Oleh Waiter/ss Di Kudus Restaurant COMO Shambala Estate adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan**

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk menjelaskan pembuatan Turmeric Latte oleh waiter/ss di COMO Shambala Estate

- b. Untuk menjelaskan kendala yang ditemui saat Pembuatan Turmeric Latte oleh waiter/ss di Kudus Restaurant COMO Shambala Estate dan memberikan solusi dari kendala yang ditemui.

## **2. Manfaat**

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa

Penulisan Tugas Akhir ini menjadi salah satu syarat kelulusan Diploma III Program Studi Perhotelan jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

- b. Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini dapat dijadikan bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengertian, khususnya mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi DIII Perhotelan mengenai Pembuatan Turmeric Latte

- c. Perusahaan COMO Shambala Estate.

Penulis Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai masukan bagi pihak hotel COMO Shambala Estate, untuk meningkatkan kualitas pembuatan Turmeric Latte Oleh Waiter/ss dan agar dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan pembuatan Turmeric Latte.

## **D. Metode Penulisan**

### **1. Metode Pengumpulan Data**

Dalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan fakta dilakukan beberapa metode yaitu sebagai berikut:

a. Observasi

Menurut Adler&Adler (dalam Hasanah, n.d., 2017) metode observasi adalah proses pengamatan sistematis dari aktivitas manusia dan pengaturan fisik. Kegiatan berlangsung secara terus menerus dari lokus aktivitas bersifat alami untuk menghasilkan fakta. Dalam pengumpulan data untuk penulisan Tugas Akhir ini penulis melakukan observasi secara langsung dan penulis ikut serta dalam pembuatan Turmeric Latte pada saat penulis melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di COMO Shambala Estate.

b. Wawancara

Wawancara adalah salah satu cara pengambilan data penelitian yang dilakukan secara langsung (tatap muka) peneliti dengan responden (Abdulah, 2015). Wawancara dapat dilakukan dengan cara komunikasi lisan dengan dua orang atau lebih dengan melakukan tanya jawab yang berlangsung satu arah, sang pewawancara akan memberikan beberapa pertanyaan kepada narasumber. Dalam pengumpulan data untuk penulisan Tugas Akhir ini penulis melakukan wawancara secara lisan kepada 2 Supervisor, 2 Daily Worker Waiter/SS 4 Staff Waitress dan 2 Bartender pada saat penulis melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di COMO Shambala Estate.

c. Studi Pustaka

Studi Pustaka adalah segala usaha yang dilakukan oleh peneliti menghimpun informasi yang relevan dengan topik yang sedang diteliti. Informasi-informasi tersebut dapat diperoleh dari buku ilmiah, laporan Tugas

Akhir, jurnal dan sumber-sumber tertulis baik di cetak maupun elektronik lainnya (Maryam B.Gainau, 2016)

Dalam Tugas Akhir ini penulis menggunakan sejumlah referensi yang berupa buku dan jurnal yang nantinya akan dijadikan sumber rujukan penulisan yang disusun.

## **2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil**

### **a. Metode Analisis**

Untuk menyajikan hasil Tugas Akhir ini agar tersaji dengan baik diperlukan adanya metode penyajian hasil analisis data. Dalam penyajian hasil analisis data ini, penulis menggunakan metode kualitatif mengenai Pembuatan Turmeric Latte Oleh Waiter/ss Di Kudus Restaurant COMO Shambala Estate. Metode kualitatif merupakan pendekatan dengan tujuan untuk memahami fenomena secara mendalam.

### **b. Metode Penyajian Hasil Analisis**

Metode dan penyajian hasil analisis yang digunakan adalah metode penyajian informal. Metode informal adalah penyajian hasil analisis data yang bersifat deskriptif. Hasil dari analisis dapat dideskripsikan dengan menggunakan data-data yang telah didapatkan fengn dipaparkannya menggunakan uraian kata.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan Turmeric Latte oleh Waiter/ss di Kudus Restaurant COMO Shambala Estate penulis dapat kesimpulan sebagai berikut:

##### 1. Pembuatan Turmeric Latte:

###### a) Tahap Persiapan

Tahapan persiapan dibagi menjadi tiga yaitu tahapan persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan minuman, sebagai berikut:

###### a Persiapan diri

Persiapan diri atau *personal grooming* yang sesuai dengan standar hotel dimulai dari kebersihan badan dan menggunakan *hairnet* menggunakan riasan wajah (*makeup*), *name tag*, *parfume* dan juga *deodorant*

###### b Persiapan Peralatan

Peralatan yang akan digunakan dalam pembuatan turmeric latte harus dalam keadaan bersih, peralatan yang digunakan dalam pembuatan *turmeric latte* adalah sebagai berikut:

- 1 *Milk Jug.*
- 2 *Spoon*
- 3 *Long spoon*
- 4 *B&B Plate*
- 5 *Mesin coffe*
- 6 *High latte glass* atau *Tall Latte Hi-Res Stock*

c) Persiapan bahan

Seorang waiter/ss perlu menyiapkan bahan-bahan dalam pembuatan turmeric latte. Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan turmeric latte untuk 1 porsi yaitu sebagai berikut:

- 1 Susu (Milk).
- 2 Kunyit Bubuk (*Turmeric powder*)
- 3 Rempah (*Cardamon*)
- 4 Kayu manis bubuk (*Cinnamon powder*)
- 5 Madu (*honey*)

b) Tahap Pembuatan

Dalam tahap pembuatan urutan dari proses pembuatan minuman itu harus sesuai dengan resep atau petunjuk yang sudah disediakan dimulai dari waiter/ss menghangatkan gelas diatas mesin *coffe*, menuangkan 350ml ke milk jug lalu *steam* hingga sedikit hangat, lalu menambahkan bahan bahan yang sudah tersedia seperti *Turmeric powder*, *cardamon* dan *honey*, kemudian *steam* kembali hingga terasa hangat dan juga mengeluarkan *foam*, lalu tuangkan pada gelas yang sudah dihangatkan diatas mesin *coffe*, terakhir tambahkan sedikit *cinnamon powder* sebagai pemanis.

c) Tahap akhir

Turmeric latte disajikan dalam *high latte glass* yang ditambahkan *cinnamon powder* sebagai *garnish*/pemanis, lalu dialasi dengan *B&B Plate* dan ditemani *long spoon*.

## 2. Hambatan-hambatan dan cara mengatasinya

- a) Susu yang sangat rentan dan mudah basi apabila terlalu lama dibiarkan pada suhu ruang dan tanggal kadaluwarsa, solusinya yaitu simpan susu pada lemari es bersuhu 4°C atau lebih rendah, hindari membiarkan susu pada suhu ruang yang terlalu lama dan perhatikan tanggal kadaluwarsanya.
- b) Ketersediaan gelas yang terbatas menjadi penghambat penyajian berbagai minuman latte, solusinya adalah menambahkan stok gelas latte di bar dan juga restoran.

## B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang penulis alami selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir di COMO Shambala Ubud, untuk melancarkan operasional Restaurant maka penulis memberikan beberapa saran untuk pihak hotel, yaitu:

1. Hambatan pertama yaitu susu yang sudah selesai digunakan adakalanya langsung ditaruh pada lemari es yang sudah tersedia pada bawah meja, jika sudah ada susu yang sudah terbuka jangan buka susu yang baru lagi karena akan membuat susu yang sudah terbuka terlebih dahulu akan basi. Dan juga memeriksa tanggal kadaluwarsa susu agar tidak terbiutang dengan sia sia.
2. Untuk memastikan ketersediaan gelas yang memadai, perlu dilakukan penambahan stok gelas latte pada bar dan juga restoran. Karena gelas latte penting dalam penggunaan untuk minuman latte dan *coffe* tidak hanya terbatas untuk satu jenis saja.

## DAFTAR PUSTAKA

- Cliff, D. I. D. E., & Bintan, C. D. E. (2024). *Analisis penerapan standar operasional prosedur (sop) pramusaji di de cliff cafe de bintan villa*. 6(2), 237–246.
- Febrina, D. (2023). Kualitas Pelayanan Pramusaji di Rudang Hotel Berastagi Sumatera Utara. *SKYLANDSEA PROFESIONAL Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Teknologi*, 3(1), 88–93.
- Ferdiana, W. (2022). Peran in-Room Dining Dalam Menangani Pelayanan Program Repatriasi Di Hotel Le Meridien Jakarta. *Jurnal Ilmiah METADATA*, 4(1), 369–379. <https://doi.org/10.47652/metadata.v4i1.298>
- Insani, Y. D., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas Dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/297>
- Krestanto Nidn, H., Akademi, D., & Yogyakarta, P. (2019). Hunian Di Grand Orchid Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 17(1), 1–8.
- Nurhayati, N., & Irawan, M. C. (2022). Strategi Waiter/Ss Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Di Restoran Queen Food Cianjur Jawa Barat. *Jurnal Nusantara*, 5(2), 22–30.
- Prasetyo, B., & Ristiawati, M. (2022). Pengaruh Kualitas Pelayanan Room Service Dan Fasilitas Hotel Terhadap Kepuasan Pelanggan Di V Hotel & Residence Bandung. *Transekonomika: Akuntansi, Bisnis Dan Keuangan*, 2(5), 415–432. <https://doi.org/10.55047/transekonomika.v2i5.233>

- Sabrina, M. N., & Juhanda, J. (2023). Kualitas Pelayanan Bartender di The Lounge Four Point Hotel by Sheraton Surabaya. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(1), 7. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1889>
- Solihin, Damayanti, I. A. K. W., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran. *Pengantar Hotel Dan Restoran*, 1–109.
- Sriwahyuni, N., Nirwana, I., Indah Mursalini, W., Studi Manajemen, P., Mahaputra Muhammad Yamin, U., Alamat, I., Jend Sudirman No, J., Jawa, K., & Tj Harapan, K. (2023). Pengaruh Desain Interior dan Menu Makanan Terhadap Peningkatan Jumlah Pengunjung Sobot Coffee di Kota Solok. *Jurnal Penelitian Ekonomi Manajemen Dan Bisnis (JEKOMBIS)*, 2(1), 84–95.
- Suardana, I. K. (2020). Peranan Pramusaji Dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Abhayagiri Restaurant Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 1–12.
- Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2020). *Pelaksanaan Inventoryperalatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan. 2.*
- Yogyanti, D. W., & Atiqah, A. N. (2019). *Analisa Pengaruh Sop ( Standard Operating Procedure ) Terhadap Kinerja Waiter Dan Waitress Di In Bloom Restoran Hotel Ayaartta Malioboro Yogyakarta, Indonesia. 2(1), 30–38.*