

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SINGAPORE SLING COCKTAIL OLEH BARTENDRESS DI LOLOAN BEACH BAR AND GRILL RAFFLES BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI



Ni Kadek Ayu Anik Asrini

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SINGAPORE SLING COCKTAIL OLEH BARTENDRESS DI LOLOAN BEACH BAR AND GRILL RAFFLES BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI



Ni Kadek Ayu Anik Asrini
NIM 2215823252

POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SINGAPORE SLING COCKTAIL OLEH BARTENDRESS DI LOLOAN BEACH BAR AND GRILL RAFFLES BALI

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



Ni Kadek Ayu Anik Asrini
NIM 2215823252

**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 Tugas Akhir dengan judul PEMBUATAN SINGAPORE SLING COCKTAIL OLEH BARTENDRESS DI LOLOAN BEACH BAR AND GRILL RAFFLES BALI dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana PEMBUATAN SINGAPORE SLING COCKTAIL OLEH BARTENDRESS DI LOLOAN BEACH BAR AND GRILL RAFFLES BALI 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 memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
6. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
7. Dr. Anak Agung Ayu Ribeka Martha Purwahita, S.E., M.Par., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini
8. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
9. Ibu Margareta Pertiwi, selaku *Training Manager* di Raffles Bali yang telah memberikan arahan serta bimbingan dalam pembuatan Tugas Akhir ini
10. Seluruh *Staff Food and Beverage Service* di Raffles Bali yang memberikan bimbingan serta pengarahan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

11. I Wayan Sweca dan Ni Wayan Parsi selaku kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan baik dari segi materi, sistematika penulisan, maupun tata bahasa, dalam Tugas Akhir ini. Tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini di masa mendatang.

Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, 29 Juli 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	1
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	2
HALAMAN PERNYATAAN GELAR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Metode Penulisan.....	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	7
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
1. Pengertian Hotel	9
2. Klasifikasi Hotel.....	10
B. Restoran.....	13
1. Pengertian Restoran.....	13
2. Klasifikasi Restoran	14
C. Food and Beverage Departement	17
D. Bar	18
a. Pengertian Bar	18
b. Klasifikasi Bar.....	18

E. Bartendress	20
F. Peralatan Bar	20
G. Minuman	22
1. Pengertian Minuman	22
2. Jenis-Jenis Minuman	22
H. Pengertian Pembuatan	26
I. Metode Pembuatan Minuman	26
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	29
A. Lokasi dan Sejarah Raffles Bali	29
1. Lokasi Raffles Bali	29
2. Sejarah Raffles Bali	30
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Raffles Bali	31
1. Bidang Usaha Raffles Bali	31
2. Fasilitas Raffles Bali	38
C. Struktur Organisasi	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	51
A. Penyajian Hasil Observasi	52
1. Tahap Persiapan	52
2. Tahap Pembuatan	69
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Singapore Sling cocktail oleh bartender di Loloan Beach Bar and Grill Raffles Bali dan cara mengatasinya	73
BAB V PENUTUP	76
A. Simpulan	76
B. Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	79

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar di Raffles Bali	32
Tabel 3. 2 Restaurant di Raffles Bali	35
Tabel 4. 1 Singapore Sling Cocktail Recipe.....	65



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Raffles Bali	30
Gambar 3. 2 Hilltop Pool Villa	39
Gambar 3. 3 Rumari Restaurant.....	39
Gambar 3. 4 Loloan Beach Bar and Grill	40
Gambar 3. 5 Loloan Bar.....	40
Gambar 3. 6 The Writers Bar	41
Gambar 3. 7 In Villa Dining	42
Gambar 3. 8 The Secret Cave	42
Gambar 3. 9 The Purnama Honeymoon Bale	43
Gambar 3. 10 The Farm Terrace	44
Gambar 3. 11 The Sanctuary Spa.....	44
Gambar 3. 12 Fitness Center.....	45
Gambar 3. 13 Infinity Pool	45
Gambar 3. 14 The Shop by Raffles.....	46
Gambar 3. 15 Struktur Organisasi Bar Raffles Bali.....	47
Gambar 4. 1 Persiapan Diri	50
Gambar 4. 2 Fingerprint.....	51
Gambar 4. 3 Persiapan Area Kerja.....	52
Gambar 4. 4 Shaker.....	52
Gambar 4. 5 Jigger.....	53
Gambar 4. 6 Cocktail Strainer.....	54
Gambar 4. 7 Fine Strainer.....	54
Gambar 4. 8 Alat Pembuatan Singapore Sling Cocktail.....	55
Gambar 4. 9 Hurricane Glass.....	55
Gambar 4. 10 Tanqueray Gin.....	56
Gambar 4. 11 Triple Sec.....	57
Gambar 4. 12 Dom Benedictine.....	57
Gambar 4. 13 Angostura Bitter.....	58
Gambar 4. 14 Cherry Brandy.....	59
Gambar 4. 15 Grenadine Syrup.....	59
Gambar 4. 16 Pineapple Juice.....	61
Gambar 4. 17 Soda Water.....	61
Gambar 4. 18 Bahan Pembuatan Singapore Sling Cocktail.....	62
Gambar 4. 19 Ice Cube.....	63
Gambar 4. 20 Bahan Penyajian.....	64
Gambar 4. 21 Half Slice Pineapple Fan with Cherry.....	64
Gambar 4. 22 Penyusunan Bahan dan Gelas.....	66
Gambar 4. 23 Pendinginan Hurricane Glass.....	66
Gambar 4. 24 Menuangkan Bahan.....	67
Gambar 4. 25 Shaker Bahan.....	67
Gambar 4. 26 Memasang Garnish.....	68
Gambar 4. 27 Singapore Sling Cocktail.....	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Struktur Organisasi Raffles Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan salah satu akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, minuman serta jasa lainnya. Salah satu hotel di Bali yang sangat banyak diminati oleh wisatawan domestik dan mancanegara yaitu hotel Raffles Bali.

Raffles Bali merupakan bagian dari *ultraluxury* properti dari Accor company yang terletak strategis di dekat taman wisata budaya Garuda Wisnu Kencana dan Pura Luhur Uluwatu. Pemandangan tebing serta pantai dan matahari terbenam menjadi salah satu alasan wisatawan untuk menginap di Raffles Bali. Keunggulan dari Raffles Bali selain karena pelayanan yang *excellent*, terdapat *Butler private personalized services* di semua kategori *villa*, serta fasilitas yang mewah dari segi interior bangunan juga lainnya, terdapat pula manajemen yang terstruktur dan dijalankan oleh sumber daya manusia */heartist* yang membantu menyukkseskan hotel tersebut masuk kedalam kategori *ultra luxury*.

Dalam menjadikan hotel tersebut lebih berkembang terdapat departemen pendukung lainnya, setiap departemen memiliki hubungan yang saling membutuhkan dan saling bekerjasama dalam memberikan pelayanan yang memuaskan kepada tamu, salah satu contohnya adalah *food and beverage department*. *Food and beverage departement* merupakan bagian dari departemen

hotel yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman bagi para tamu.

Food and Beverage Departement dibagi menjadi 2 yaitu *Food and Beverage Product* dan *Service*. *Food and Beverage Service* merupakan salah satu bagian dari *food and beverage department* yang mempunyai tanggung jawab untuk melayani dari tamu datang sampai meninggalkan restoran. *Food and beverage service* terdiri dari beberapa bagian yaitu *restaurant, banquet, room service, steward, dan bar*.

Bar merupakan salah satu bagian yang sangat memegang peranan penting dalam usaha minuman di restoran. Di bar banyak sekali menawarkan beberapa jenis minuman seperti *beer, soft drink, mocktail* dan juga *cocktail*. Tamu yang berkunjung di Raffles Bali biasanya memesan minuman *classic cocktail* yang bernama "*Singapore Sling Cocktail*".

Singapore Sling Cocktail merupakan minuman yang kompleks karena dapat dikategorikan sebagai *long drink, refreshing drink dan herbal drink*. Awal mulanya minuman tersebut dijadikan sebagai *signature cocktail* Raffles Singapore dari salah satu bartender bernama Ngiam Tong Boon pada tahun 1915 di Raffles Hotel Singapore, Raffles pertama di dunia. Bartender tersebut memikirkan cara untuk membuat kaum perempuan dapat menikmati minuman alkohol tanpa harus bersembunyi, dan akhirnya bartender tersebut memikirkan resep dan menggunakan bahan seperti jus untuk menutupi kandungan alkohol sehingga para kaum perempuan dapat menikmatinya pada jaman tersebut, dan Ngiam Tong Boon

berhasil membawa nama *cocktail* Singapore Sling menjadi *Classic Cocktail* ke seluruh dunia.

Di Raffles Bali *Cocktail* Singapore Sling menjadi salah satu minuman *classic cocktail* yang banyak diminati para tamu yang berkunjung. Disamping karena presentasi minuman yang berwarna *pink* elegan, terdapat rasa yang cenderung manis dan menggunakan sedikit alkohol. Keunggulan lain dari minuman ini yaitu menjadi salah satu *summer cocktail* pilihan dengan rasa manis dan sedikit asam dari jus nanas, *herbal liqueur*, *Gin* dan *angostura bitter* dipadukan dengan rasa manis dari *grenadine syrup* dan *cherry brandy* serta air soda yang menjadikan minuman ini sebagai *summer refreshment cocktail* dan dapat dinikmati oleh seluruh kalangan dengan harga yang *relative* terjangkau yaitu sebesar IDR 225.000.00/porsi. Satu hari minuman ini dapat terjual 5 – 8 kali terhitung dalam *lunch* dan *dinner*.

Beberapa jurnal yang membahas mengenai *cocktail* salah satunya jurnal yang ditulis oleh Mukhlisin, (2024) dengan judul Pembuatan Pink Lady Signature Cocktail Oleh Bartender Kubu Pool Bar di The Apurva Kempinski Bali menuliskan bahwa Pink Lady *cocktail* merupakan *signature cocktail* yang dibuat dengan teknik *dry shaking* dan *hard shaking*. Terinspirasi dari minuman Tommy Margarita yang menggunakan *Tequila* sebagai *based spirit*, dan menampilkan minuman berwarna *pink* serta disajikan menggunakan gelas *old fashioned* agar memberikan kesan yang mewah dan indetik untuk kaum wanita. Selain jurnal diatas terdapat pula jurnal yang ditulis oleh Putra et al., (2023) dengan judul Pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita Oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel menuliskan

bahwa, strawberry margarita merupakan *classic cocktail* yang menggunakan *Tequila* sebagai *based spirit* dan dibuat dengan cara di blender menjadikan perpaduan warna *pink* dari buah stroberi dan aroma serta cita rasa yang segar. Minuman ini menggunakan *margarita glass* dalam penyajiannya sehingga dapat memberikan kesan elegan tersendiri.

Berdasarkan kedua jurnal diatas dengan Tugas Akhir ini terdapat beberapa perbedaan yaitu dari segi presentasi penyajian minuman seperti jenis gelas yang digunakan, dalam pembuatan Pink Lady menggunakan *old fashioned glass*, dan Strawberry Margarita menggunakan *margarita glass* sedangkan Singapore Sling *cocktail* menggunakan *hurricane glass*, selanjutnya pembuatan minuman Pink Lady menggunakan metode *dry shaking* serta *hard shaking*, dan minuman Strawberry Margarita menggunakan metode *blending* sedangkan Singapore Sling *cocktail* menggunakan metode *fast hard shaking*, jika dilihat dari jenis *spirit* yang digunakan didalamnya minuman Pink Lady dan Strawberry Margarita menggunakan *Tequila* sebagai *based spirit* namun pada minuman Singapore Sling *cocktail* menggunakan *Gin* sebagai *based spirit*. Selain dari perbedaan diatas terdapat persamaan dari ketiga minuman tersebut yaitu dari segi presentasi warna minuman pink cerah serta fungsi yang sama dari ketiga minuman tersebut sebagai *refreshment cocktail*.

Berdasarkan penjelasan dari latar belakang tersebut penulis tertarik untuk mengangkat judul Tugas Akhir “Pembuatan Singapore Sling Cocktail oleh Bartendress di Loloan Beach Bar and Grill Raffles Bali.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pembuatan Singapore Sling cocktail oleh bartendress di Loloan Beach Bar and Grill Raffles Bali?
2. Apa saja hambatan-hambatan yang dihadapi dan bagaimana cara mengatasi hambatan tersebut dalam pembuatan Singapore Sling cocktail oleh bartendress di Loloan Beach Bar and Grill Raffles Bali?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Singapore Sling Cocktail oleh Bartendress di Loloan Beach Bar and Grill Raffles Bali adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan pembuatan Singapore Sling *cocktail* oleh *bartendress* di Loloan Beach Bar and Grill Raffles Bali.
2. Menjelaskan terkait hambatan-hambatan yang dihadapi oleh *bartendress* dalam pembuatan Singapore Sling *cocktail* oleh *bartendress* di Loloan Beach Bar and Grill Raffles dan cara mengatasinya.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Pendidikan Program Studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - b. Sebagai penambah ilmu pengetahuan, dan kemampuan di industri pariwisata pada bidang *food and beverage departement*.
 - c. Mengetahui secara detail tentang pembuatan Singapore Sling *cocktail* oleh *bartendress* di Loloan Beach Bar and Grill Raffles Bali.
2. Politeknik Negeri Bali
 - a. Menjadi bahan referensi untuk menambah pengetahuan bagi mahasiswa di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dalam bidang *Food and Beverage*.
 - b. Menjadi referensi bagi dosen pengajar dan mahasiswa dalam belajar mengajar sesuai dengan bidang *food and beverage*.
3. Perusahaan Raffles Bali
 - a. Menjadi referensi perusahaan dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu, khususnya pada saat pembuatan minuman Singapore Sling *cocktail*.
 - b. Perusahaan dapat mengambil tindakan dan solusi yang tepat terkait hambatan pada saat pembuatan Singapore Sling *cocktail* di Raffles Bali.

E. Metode Penulisan

Adapun metode pengumpulan data dan metode analisis serta penyajian hasil analisis data yang penulis gunakan selama proses penulisan Tugas Akhir ini, yaitu:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Metode observasi merupakan suatu metode pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung ataupun ikut terlibat langsung dalam pembuatan Singapore Sling *cocktail* selama penulis melaksanakan Tugas Akhir Pembuatan Singapore Sling *Cocktail* oleh *Bartendress* di Loloan Beach Bar and Grill Raffles Bali. Kegiatan ini dilakukan secara langsung dengan mengamati peralatan, bahan-bahan yang digunakan, serta cara membuat minuman hingga menyajikannya kepada tamu, dan didukung dengan teknik pencatatan terhadap data-data yang diperoleh dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan pengumpulan data dengan melakukan wawancara atau tanya jawab. Proses wawancara ini dilakukan kepada *head mixiologist (bar manager)* serta *staff* bar di Raffles Bali. Dalam proses wawancara diharapkan dapat menyelesaikan permasalahan yang dihadapi dalam pembuatan Singapore Sling *Cocktail* oleh *Bartendress* di Loloan Beach Bar and Grill Raffles Bali

c. Studi Pustaka

Metode studi kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan melakukan pencarian terhadap buku, jurnal, dan referensi yang berkaitan dengan *food and beverage*.

2 Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam metode analisis data penulis menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif. Metode tersebut penulis dapat mendeskripsikan data yang diperoleh secara langsung di lapangan dengan cara menguraikan kedalam bentuk kalimat-kalimat yang mengandung arti mengenai Pembuatan Singapore Sling Cocktail oleh Bartendress di Loloan Beach Bar and Grill Raffles Bali. Untuk penyajian hasil analisis data penulis juga menggunakan metode formal dan informal. Metode formal merupakan metode yang memproses data dengan menggunakan tanda baca dan tanda gambar, sedangkan metode informal adalah metode yang memproses data dengan analisis penggunaan kata-kata pada umumnya sehingga mudah dipahami oleh pembaca.

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai Pembuatan Singapore Sling *Cocktail* oleh *Bartendress* di Loloan Beach Bar and Grill Raffles Bali maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Singapore Sling *Cocktail* oleh *Bartendress* di Loloan Beach Bar and Grill Raffles Bali dibagi kedalam 3 tahapan berikut:

- a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dapat dibedakan menjadi 4 dimulai dari persiapan diri meliputi *personal hygiene*, *grooming*, dan absensi, dilanjutkan dengan persiapan area kerja meliputi kebersihan dan sanitasi area kerja. Persiapan alat meliputi *jigger*, *shaker*, *cocktail strainer* dan *fine strainer*. Persiapan bahan yang digunakan meliputi *spirit*, *liquor*, jus, *syrup*, *bitter*, *soda water*, buah nenas dan buah ceri sebagai *garnish* minuman.

- b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan Singapore Sling *cocktail* dimulai dari mengambil alat serta bahan yang digunakan, untuk bahan disusun secara *mirroring*, setelah itu masuk kedalam proses pengukuran *liquid* dengan *jigger*, hingga proses pembuatan dengan cara *shaking* dan *double strain* menggunakan *cocktail strainer* serta *fine strainer* untuk menyaring bahan kasar sebelum dituangkan kedalam *hurricane glass*. Masuk ketahap penyajian dengan mengambil *garnish half slice pineapple fan* dan buah *cherry* yang telah ditusuk pada bagian atas *garnish* nenas setelah

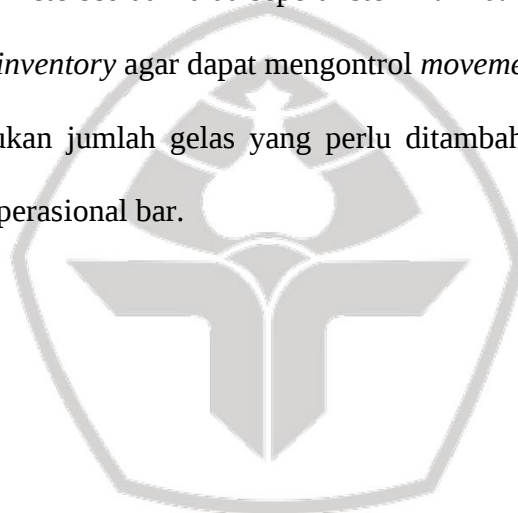
itu diletakkan pada bagian pinggir atas *hurricane glass* yang telah terisi minuman Singapore Sling *cocktail* dan minuman Singapore Sling *Cocktail* siap untuk disajikan.

2. Hambatan dalam pembuatan Singapore Sling cocktail serta solusinya.
 - a. Kekurangan sumber daya manusia meliputi *staff*, *daily worker* dan *training* baik *service section* maupun *bar section*. Cara mengatasi hambatan tersebut dengan menetapkan *daily worker* dan *training* khusus mengambil pekerjaan atau *job desk* di bar, agar *bar team* dapat melayani tamu dan membuat minuman secara efisien.
 - b. Kekurangan alat penyajian minuman seperti stok *hurricane glass* yang terbatas sekitar 15 gelas *hurricane*. Cara mengatasi hambatan tersebut dengan menambahkan stok *hurricane glass* lebih banyak di *store* agar gelas masih tersedia jika terdapat orderan yang sama dengan jumlah banyak dalam satu waktu.

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan mengenai Pembuatan Singapore Sling cocktail oleh Bartendress di Loloan Beach Bar and Grill Raffles Bali yaitu:

1. Diperlukan penambahan sumber daya manusia (*hostess*) pada *restaurant section* serta penetapan *job desk staff* dengan spesifik seperti *server*, dan *cashiering* agar dapat melaksanakan tugas dan tanggungjawab sesuai dengan divisi masing-masing.
2. Selalu mengecek ketersediaan alat seperti stok *hurricane glass* yang tersisa dengan cara *montly inventory* agar dapat mengontrol *movement* gelas yang dipakai serta dapat menentukan jumlah gelas yang perlu ditambah atau dipesan sesuai dengan kebutuhan operasional bar.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Bar, C., Bar, C., & Langkawi, W. (2025). *TINJAUAN PENANGANAN MINUMAN CAMPURAN DI OCEAN CABANA BAR*. 5(1), 70–73.
- Bima, K., & Mukhlisin, W. (2024). *Tugas akhir pembuatan pink lady signature cocktail oleh bartender kubu pool bar di the apurva kempinski bali*.
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*.
- Daucus, W., Untuk, M., Tekanan, P., & Tinggi, D. (2023). 1 1* , 1 , 1. 1(2), 15–33.
- Faiza, A., & Kumalasari, I. D. (2024). Analisis Karakteristik Fisik dan Mikrobiologi pada Sirup. *Sainteks*, 21(1), 25.
<https://doi.org/10.30595/sainteks.v21i1.21164>
- Fitriana, R. (2014). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Procedia Manufacturing*, 1(22 Jan), 1–17.
- Herianto, M., & Gunawan, J. (2020). Identifikasi karakteristik pada industri restoran di surabaya. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 8(2), D310–D314.
- Hidayana, F. F., Wisnuwardhana, P. B. W., & Darmayanti, P. W. (2024). Peran Bartender dalam Menjaga Kualitas Minuman Cocktail di Mezzanine Bar Puri Santrian Beach Resort and Spa Sanur. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 4(2), 214–223.
- Issn, P., & Ananda, A. (2022). *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* , Vol . 11 No . 3 November 2022 E - ISSN PERAN FOOD & BEVERAGE SERVICE DALAM MEMBERIKAN PELAYANAN UNTUK M ENINGKATKAN KEPUASAN PELANGGAN DI MCDONALD ' S JATIPADANG Oleh : Food & Beverage. 11(3), 263–277.
- Kania, D. (2022). Komitmen Organisasi Dan Kinerja Karyawan pada Hotel Grandia Bandung. *Bisman (Bisnis Dan Manajemen): The Journal of Business and Management*, 5(1), 95–105.
- Manderos, J. L., Wijanarko, S., & Walansendouw, A. (2023). Peranan Executive Chef dalam Food & Beverage Production Department untuk Menangani Banquet Event di Hotel Formosa Manado. *Jurnal Hospitaliti*, 2(01), 139–146.
- Mayssara A. Abo Hassanin Supervised, A. (2014). Peran Content Creator Dalam Produksi Motion Graphic Di Lembaga Pemerintah non Kementerian BNNP DIY. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 7–27.
- Putra, I., Pamularsih, T. R., & Yudiartawan, I. W. (2023). *Pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel*. Politeknik Negeri Bali.
- Rahmi. (2021). Bab I Pendahuluanبا خ حض ي. *Galang Tanjung*, 2504, 1–9.
- Sanjaya, S. (2022). SERVICE QUALITY TO CUSTOMERS IN FOOD AND BEVERAGES SERVICE DEPARTEMENT ARDAN HOTEL. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(1), 68–80.
- Sipayung, N. O., Dailami, Moh. Thandzir, Rais, S. R., & Saputra, A. S. (2024). Pelatihan Mixology kepada Siswa SMK Al-Azhar Batam. *Jurnal Keker*

- Wisata, 2(2), 306–314. <https://doi.org/10.59193/jkw.v2i2.266>
- Subkhi Mahmasani. (2020). *View metadata, citation and similar papers at core.ac.uk*. 274–282.
- Tania, M. (2016). Hubungan Pengetahuan Remaja Dengan Perilaku Konsumsi Minuman Ringan di SMKN 2 Baleendah Bandung. *Jurnal Ilmu Keperawatan*, 4(1), 19–25.
- Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2015). *Pelaksanaan Inventory peralatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan*. 2.
- TYASWENING, E. (2019). *Industri Perhotelan Elviani Tyaswening*.
- Utama, J. W. I. P. (2019). Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort Di Tabanan. *Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort Di Tabanan*, 3.



POLITEKNIK NEGERI BALI