

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MINUMAN MOCKTAIL PURPLE CUCUMBER
OLEH BARTENDER DI TANGI RESTAURANT
GDAS HEALTH & WELLNESS RESORT**



I Kadek Wahyu Deo Saputra

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MINUMAN MOCKTAIL PURPLE CUCUMBER
OLEH BARTENDER DI TANGI RESTAURANT
GDAS HEALTH & WELLNESS RESORT**



**I Kadek Wahyu Deo Saputra
NIM 2215823242**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MINUMAN MOCKTAIL PURPLE CUCUMBER OLEH BARTENDER DI TANGI RESTAURANT GDAS HEALTH & WELLNESS RESORT

**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 kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Minuman *Mocktail Purple Cucumber* Oleh Bartender di Tangi Restaurant GDAS *Health & Wellness* Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Minuman *Mocktail Purple Cucumber* Oleh Bartender di Tangi Restaurant Gdas *Health & Wellness* Resort 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 inii, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

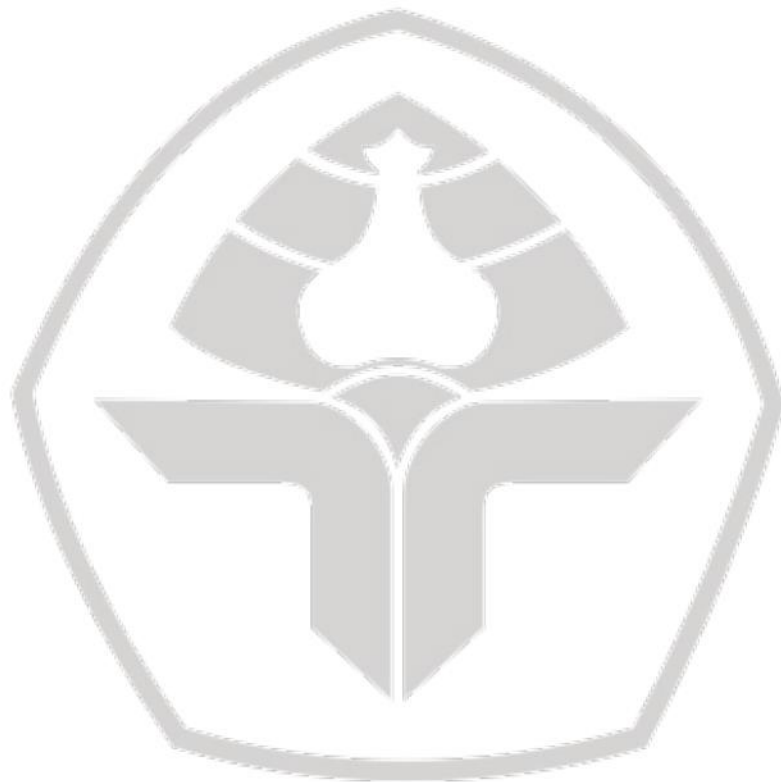
1. I Nyoman Abdi, SE., M.Com, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan 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 Korprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. I Ketut Suarja. M.Si, selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir ini
6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S. Tr.Par., M.Par., selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir ini
7. Bapak I Made Juni Swastika selaku Bar Manager Gdas Bali Health & Wellness Resort yang telah memberikan arahan dan informasi dalam pembuatan Tugas Akhir ini
8. Seluruh Staff Gdas Bali Health and Wellness yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama melakukan observasi untuk penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Ketut Mudita dan Ibu Ni Ketut Sukraningsih, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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

Gianyar, 11 Juli 2025

Penulis

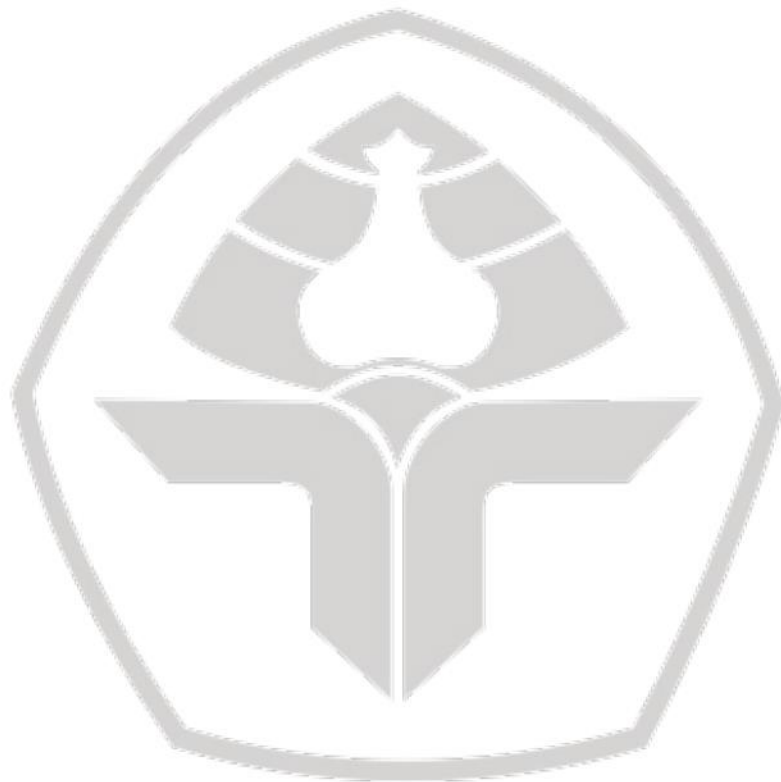


POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	8
DAFTAR ISI	11
DAFTAR TABEL	13
DAFTAR GAMBAR.....	14
BAB I PENDAHULUAN	15
A. Latar Belakang	15
B. Rumusan Masalah	17
C. Tujuan dan Manfaat	17
1. Tujuan.....	17
2. Manfaat.....	18
D. Metode Penulisan	18
1. Metode Pengumpulan Data.....	18
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	19
BAB II LANDASAN TEORI.....	20
A. Hotel	20
1. Pengertian Hotel	20
2. Klasifikasi Hotel	20
B. Food and Beverages	23
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	29
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	29
1. Lokasi Hotel.....	30
2. Sejarah Hotel	31
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	31
1. Usaha	31
2. Fasilitas	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	45
A. Penyajian Hasil Observasi.....	45
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	59
BAB V PENUTUP	61

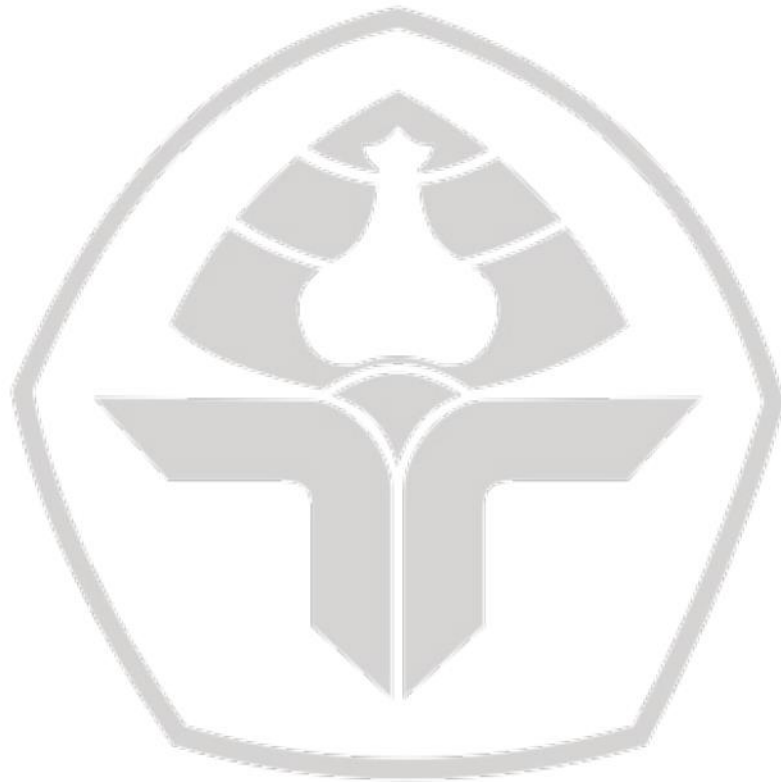
A. Simpulan.....	61
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar Di GDAS Health & Wellness Resort.....	16
Tabel 3.2 Section Food And Beverage Service.....	17
Tabel 3.3 Tipe Venue Di GDAS Health & Wellness Resort.....	18
Tabel 3.4 Spa Di GDAS Health & Wellness Resort.....	19
Tabel 4.1 Bahan Minuman Mocktail.....	34



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo GDAS <i>Health & Wellness Resort</i>	30
Gambar 3.2 Kamar <i>Grand Deluxe</i>	35
Gambar 3.3 Kamar <i>Prestige Pool Villa</i>	35
Gambar 3.4 <i>Tangi Restaurant</i>	36
Gambar 3.5 <i>Bali Eden</i>	36
Gambar 3.6 <i>Swimming Pool</i>	37
Gambar 3.7 <i>Yoga Shala GDAS</i>	37
Gambar 3.8 <i>Hot Yoga Studio</i>	38
Gambar 3.9 <i>The Garden Lounge</i>	38
Gambar 3.10 <i>Library & Gift Shop</i>	39
Gambar 3.11 Struktur Organisasi <i>F&B Department</i>	39
Gambar 4.1 <i>Grooming and Uniform</i>	46
Gambar 4.2 Melakukan Absensi	46
Gambar 4.3 <i>Long Bar Spoon</i>	47
Gambar 4.4 <i>Jigger</i>	47
Gambar 4.5 <i>Shaker</i>	48
Gambar 4.6 <i>Strainer</i>	49
Gambar 4.7 <i>Gelas Red Wine Unsteam</i>	49
Gambar 4. 8 <i>Cucumber dan Cilantro</i>	51
Gambar 4.9 <i>Bunga Telang</i>	52
Gambar 4.10 <i>Buah Lemon</i>	53
Gambar 4.11 <i>Yuzu Sirup</i>	54
Gambar 4.12 <i>Soda Water</i>	54
Gambar 4.13 Mendinginkan Gelas	55
Gambar 4.14 Mengambil <i>Shaker</i>	56
Gambar 4. 15 Penggunaan <i>Jigger</i>	56
Gambar 4.16 Melakukan Teknik <i>Shaking</i>	57
Gambar 4.17 Mengambil <i>Strainer</i>	57
Gambar 4.18 <i>Pouring</i> ke Gelas Saji	58
Gambar 4.19 Menambahkan <i>Garnish</i>	58
Gambar 4.20 <i>Purple Cucumber</i>	59

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Gdas Bali Health and Wellness Resort merupakan salah satu hotel bintang 5 yang terletak di Jl. Cempaka, Br Kumbuh, Mas, Ubud yang memiliki luas mencapai 2,5 hektar. Hotel ini menawarkan sebuah destinasi untuk kebugaran dan kesehatan dengan menggunakan bahan-bahan yang disediakan oleh alam Bali. Gdas Bali didirikan oleh Russell Simmons yang bekerjasama dengan Ida Bagus Oka Genijaya. Beliau ingin mengembangkan Hotel dengan gaya hidup sehat yang berdasarkan pada Lontar Usadha Bali. Dengan pendekatan dan filosofi Usadha Bali, Gdas Bali akan menjadi tujuan wisata berbasis kesehatan dan fokus pada energi positif yang ditawarkan.

Mocktail berasal dari kata "*mock*" yang berarti "tiruan". *Mocktail* adalah minuman segar yang dibuat tanpa alkohol dan tanpa minuman keras yang mirip dengan *cocktail* yang membedakannya *cocktail* terdiri dari berbagai jenis alkohol. *Mocktail* dapat dinikmati oleh semua kalangan karena tidak mengandung alkohol.

Mocktail terbuat dari campuran jus buah, sirup, soda, dan bahan-bahan lainnya.

Mocktail pada umumnya, memiliki rasa manis dan dapat bersoda atau tidak. Hal terpenting dalam membuat *mocktail* adalah mengetahui bagaimana memadukan sirup buah dengan pelengkapannya agar mendapatkan cita rasa yang nikmat dan menyegarkan. Minuman *mocktail* dapat dibuat dari hampir semua bahan, mulai dari es krim yang berat hingga buah-buahan dan rempah-rempah. *Mocktail* memiliki warna yang menarik dan biasa dijadikan minuman penutup. *Mocktail Purple*

Cucumber ini menghadirkan perpaduan rasa yang segar, herbal, dan citrus. *Cucumber* memberikan sensasi dingin dan ringan yang menyegarkan, sementara *Cilantro* menambahkan aroma herbal yang khas dan sedikit citrus. Perpaduan Yuzu syrup dan lemon jus menciptakan keseimbangan rasa asam yang cerah dan menyegarkan. Telang syrup memberikan sentuhan floral yang lembut serta warna ungu-biru yang memikat, tanpa mengganggu profil rasa utama. Hasil akhirnya adalah minuman yang ringan, aromatik, dan menyegarkan.

Pada tugas akhir yang dilakukan oleh Admajaya (2024) melakukan pembuatan *mocktail* dengan menggunakan bunga telang yang digunakan sebagai pewarna alami pada minuman *mocktail*. Rebusan dari bunga telang tersebut digunakan untuk pewarna alami pada *mocktail*. Tugas akhir lain yang dilakukan oleh Fahreza dan Saputro (2024) adalah membuat *mocktail* yang berbahan dasar rempah-rempah. Perbedaannya dengan tugas akhir ini, yaitu tugas akhir ini selain menggunakan bunga telang juga menggunakan bahan buah-buahan dan daun, seperti timun, lemon, dan ketumbar dan tidak menggunakan rempah-rempah.

Berdasarkan paparan diatas penulis menarik memaparkan tugas akhir ini melakukan pembuatan minuman *mocktail purple cucumber* dengan menggunakan bunga telang yang digunakan sebagai pewarna alami pada minuman *mocktail* dan juga *Mocktail* juga bisa terbuat dari rempah-rempah, buah-buahan, dan daun, seperti timun, lemon, dan ketumbar. Pada saat ini, minuman *mocktail* banyak digemari oleh masyarakat di berbagai usia karena *mocktail* dibuat tanpa alkohol dan berbahan dasar buah, bunga, dan lain-lain. Oleh karena itu, tugas akhir ini dibuat untuk mengetahui pembuatan *mocktail* di Tangi Restaurant GDAS Health & Wellness Resort.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pembuatan mocktail *purple cucumber* oleh bartender di Tangi Restaurant GDAS *Health & Wellness* Resort?
2. Apa saja kendala dalam pembuatan mocktail *purple cucumber* oleh bartender di Tangi Restaurant GDAS *Health & Wellness* Resort dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan Pembuatan Minuman *Mocktail Purple Cucumber* Oleh Bartender Di Tangi Restaurant GDAS *Health & Wellness* Resort adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan pembuatan minuman mocktail *purple cucumber* oleh bartender di Tangi Restaurant GDAS *Health & Wellness* Resort.
- b. Menjelaskan kendala dalam pembuatan minuman mocktail *purple cucumber* oleh bartender di Tangi Restaurant GDAS *Health & Wellness* Resort dan cara mengatasinya

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa

Bagi Mahasiswa, sebagai salah satu persyaratan kelulusan akademis untuk memperoleh ijazah Diploma III pada Jurusan Pariwisata dengan Program Studi D III Perhotelan Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar

b. Politeknik Negeri Bali

Bagi Politeknik Negeri Bali, sebagai referensi bahan ajar di Politeknik Negeri Bali tentang pembuatan minuman mocktail purple cucumber yang tepat dalam memberikan kualitas minuman terhadap tamu di GDAS *Health & Wellness Resort*

c. Perusahaan (GDAS *Health & Wellness Resort*)

Bagi Perusahaan, sebagai bahan evaluasi terkait dengan pembuatan minuman *mocktail* yang tepat dalam memberikan kualitas minuman terhadap tamu, untuk meningkatkan kualitas minuman mocktail *purple cucumber* yang ada di GDAS *Health & Wellness Resort*

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Metode Observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara pengamatan dan pencatatan terkait dengan keadaan atau kondisi pada objek penelitian. Observasi dilakukan secara langsung dengan melakukan pengamatan tentang pembuatan minuman mocktail *purple cucumber* oleh bartender di GDAS *Health & Wellness* Resort

b. Wawancara

Melakukan tanya jawab secara langsung kepada Bartender mengenai pembuatan *mocktail*, kendala yang dihadapi, serta solusi atau tindakan yang dilaksanakan ketika proses pembuatan mocktail *purple cucumber* oleh bartender di Tangi Restaurant GDAS *Health & Wellness* Resort

c. Studi Pustaka

Studi Kepustakaan adalah metode pengumpulan data melalui pencarian dokumen – dokumen, diantaranya dokumen tertulis (buku referensi), foto – foto, gambar, maupun dokumen elektronik (internet) yang dapat mendukung penulisan serta berkaitan dengan pembuatan minuman *mocktail*

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penulis menggunakan metode formal dan informal pada penyajian hasil analisisnya. Metode formal adalah metode penyajian data dengan menggunakan tanda baca dan gambar, sedangkan metode informal adalah metode penyajian data dengan analisis menggunakan kata kata pada umumnya dalam proses pembuatan *mocktail purple cucumber* oleh bartender di Tangi Restaurant GDAS *Health & Wellness* Resort.

BAB V

PENUTUP

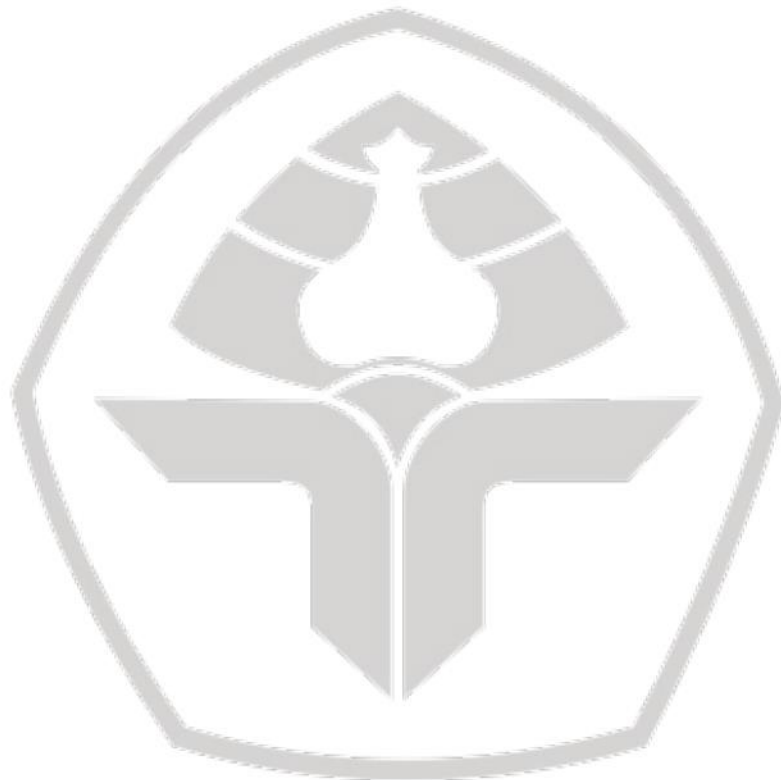
A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan minuman mocktail oleh bartender di Tangi Restaurant GDAS Health and Wellness Resort dilakukan secara sistematis melalui tiga tahapan utama, yaitu tahap persiapan, pelaksanaan, dan tahap akhir. Tahap persiapan melibatkan persiapan alat dan bahan. Pada tahap pelaksanaan, bartender menjalankan proses pencampuran bahan. Tahap akhir mencakup penyaringan dan penyajian minuman ke dalam gelas saji yang telah didinginkan, serta penambahan garnish untuk mempercantik tampilan dan meningkatkan cita rasa. Pembuatan garnish membutuhkan ketelitian dan keterampilan agar tampil menarik sehingga garnish tidak cepat layu. Apabila garnish yang dibuat tidak segar, maka dapat dialihkan ke penggunaan garnish cadangan yang telah dibuat sebelumnya, seperti *dehydrated citrus slice*, *edible flower* yang tahan suhu ruangan, dan daun mint yang sudah disiapkan dengan teknik “*shock*” (direndam air es).

B. Saran

Dalam mengatasi kendala yang dihadapi oleh penulis, terdapat beberapa hal yang dapat dilakukan, yaitu bartender dapat mengikuti pelatihan rutin untuk meningkatkan keterampilan dalam memotong dan menata garnish secara efisien namun tetap menarik secara visual dan diperlukan persiapan garnish sebelumnya (*preparation*) seperti memotong dan menyimpan garnish dalam wadah tertutup di suhu yang tepat untuk menjaga kesegarannya, serta penggunaan alat bantu seperti

cetakan garnish atau pisau khusus juga dapat mempercepat proses dan meningkatkan konsistensi hasil.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Admajaya, Sukron (2024) *Analisis Usaha Mocktail Bunga Telang "BLUE STARDUST" di Kelurahan Sukowiryo Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Jember.
- Aji, P., (2021). *Food & Beverage Service Praktis*. Jakarta: Bojonegoro.
- Damayanti, I.A.K. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*. Purbalingga: Eureka Media Aksara,
- Desthiani, U. (2021). Peran Dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong. *Proceeding Seminar Nasional*, 1(01). 28-38.
- Fahreza dan Saputro. (2024). Pelatihan Eksplorasi Mocktail Dengan Sentuhan Rempah Nusantara Bagi Kampung Adat Cireundeu Bandung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*. 4(03). 208-219
- Fitriana, A.I. (2022). Analisis Likuiditas Dan Solvabilitas Terhadap Efisiensi Kinerja Keuangan Pada Perusahaan Food and Beverage Di Bei. *Jurnal UMT*. 03 (02). 2714-5603
- Gusnadi. (2024). Pengolahan Beras Kencur Dan Jahe Sebagai Bahan Dasar Mocktail. *Open Journal Systems*. 19(02). 3767-3774.
- Hidayana, F.F. (2024). Peran Bartender Dalam Menjaga Kualitas Minuman Cocktail Di Mezzanine Bar Puri Santrian Beach Resort & Spa Sanur. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*. 4(02). 214-223.
- Kanom, M. (2022). Pembuatan Virgin Margarita Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Sebagai Inovasi Produk Minuman Pada Café & Resto Hotel Poliwangi Jinggo. *Ejournal bsi*. 9(1). 14-27.
- Liestianti, T., Subekti, S., Nikmawati, E.E. 2016. Manfaat Hasil Belajar "Membuat Minuman Non Alkohol" Sebagai Kesiapan Menjadi Bartender. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*. 5(01). 69-78
- SISWA SMKN 9 BANDUNG. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*. 5(01). 69-78
- Noviastuti, N. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan)*, 3(01). 2597-5323.
- Prakoso, A, (2021). *Food & Beverage Service Praktis*, Jakarta, Penerbit Bojonegoro
- Rahma, B.A. (2024). Inovasi Mocktail Metode Clarified Berbahan Dasar Daun Beluntas. Tugas Akhir.
- Setiyariski, R. 2020. Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homa. *Jurnal Kajian Pariwisata*. 2(01). 13-28
- Sukmana, I. W. K. T. (2016). *Restaurant Revenue Management*. Fakultas Ekonomi & Humaniora Program Studi Manajemen Universitas Dhyana Pura Bali. 11(2). 159–167.
- Tarigan, N. (2023). Pelaksanaan Inventory Peralatan di Barpada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan. *Jurnal Akomodasi Agung*. 10(02). 66-73.