

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PARADISE COLADA OLEH BARTENDER DI
RESTORAN SRIPHALA RESORT AND VILLA**



POLITEKNIK NEGERI BALI



Putu Riyan Ery Winata

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PARADISE COLADA OLEH BARTENDER DI
RESTORAN SRIPHALA RESORT AND VILLA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Putu Riyan Ery Winata
NIM. 2215823223**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PARADISE COLADA OLEH BARTENDER DI RESTORAN SRIPHALA RESORT AND 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

**Putu Riyan Ery Winata
NIM. 2215823223**

**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 Paradise Colada oleh Bartender di Sripkala Resort & Villa’ dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Paradise Colada oleh bartender di Sripkala 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

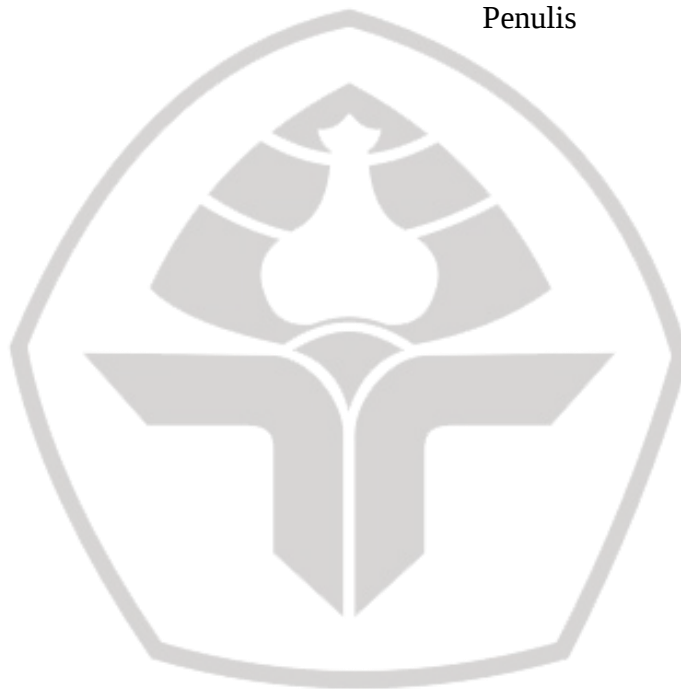
menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant.,M.Sc selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan proposal Tugas Akhir.
7. Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan proposal Tugas Akhir.
8. Bapak Made Sudarna, selaku *Human Resource Manager SriPhala Resort And Villa Sanur* yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan observasi pada *section* yang telah penulis ambil.
9. Seluruh Staf SriPhala Resort & Villa yang memberikan bimbingan dan pengarahan serta membantu pengumpulan data selama proses pembuatan Tugas Akhir
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Kadek Wiwin dan Ni Made Sukiani, selaku 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, Juli 2025

Penulis



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 TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel	8
B. Food and Beverage Department	12
C. <i>Restaurant</i>	13
D. Bar	14
E. <i>Bartender</i>	15
F. Minuman	16
G. Pembuatan	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	21

C. Struktur Organisasi.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Penyajian Hasil Observasi	29
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Paradise Colada oleh Bartender di Ratorant Sriphala Resort & Villa	41
BAB V PENUTUP	43
A. Kesimpulan.....	43
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 struktur organisasi F&B Service 26

Tabel 4. 1 persiapan bahan *bartender* 33



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Sripkala Resort & Villa	21
Gambar 3. 2 Room	23
Gambar 3. 3 Restaurant	24
Gambar 3. 4 Swimming pool	24
Gambar 3. 5 Spa	25
Gambar 4. 1 Persiapan Diri	30
Gambar 4. 2 Blender	30
Gambar 4. 3 Jigger	31
Gambar 4. 4 Longbar spoon.....	31
Gambar 4. 5 Knife	32
Gambar 4. 6 Cutting Bord	32
Gambar 4. 7 high ball glass.....	32
Gambar 4. 8 Arak bali	34
Gambar 4. 9 Buah nanas.....	34
Gambar 4. 10 Jus Nanas	35
Gambar 4. 11 Coconut Cream.....	35
Gambar 4. 12 Coconut Liqueur	36
Gambar 4. 13 Bartender memasukkan ice cube.....	37
Gambar 4. 14 Bartender Memasukkan Nanas	37
Gambar 4. 15 Bartender Menuangkan Arak	38
Gambar 4. 16 Bartender Menuangkan Santan	38
Gambar 4. 17 Bartender Menuangkan Coconut Liqueur	39
Gambar 4. 18 Bartender Menuangkan Pineapple jus.....	39
Gambar 4. 19 Proses Pembuatan	40
Gambar 4. 20 Paradise Colada	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi SriPhala Resort & Villa	45
---	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali sebagai daerah tujuan wisata bagi seluruh wisatawan dari seluruh belahan dunia memang menarik. Untuk menunjang kenyamanan tamu maka banyak dibangun sarana akomodasi di Bali seperti contohnya hotel. Salah satu hotel yang terkenal di Kawasan Wisata Sanur adalah Sripkala Resort & Villa. Sripkala Resort & Villa Sanur berlokasi di Jalan By Pass Ngurah Rai No.35 Sanur Denpasar Bali. Dengan jarak 25 km untuk menuju Bandara Internasional Ngurah Rai yang dapat ditempuh selama 50 menit dari bandara untuk sampai ke *resort*, dan juga resort ini berdekatan dengan pelabuhan dan juga objek wisata Pantai Sanur.

Sripkala Resort & Villa memiliki bermacam-macam department seperti *front office department* yang bertugas untuk menyambut dan membantu tamu *check in* hingga *check out* di hotel, *housekeeping department* yang bertugas untuk memelihara kebersihan room dan halaman yang ada di sekitar hotel, serta *food & baverage department*. *Department* ini dibagi menjadi dua yaitu *food & baverage product* dan *food & baverage service*. Sripkala Resort & Villa juga memiliki restoran yang bernama Resto at Sripkala, Resto at Sripkala melayani tamu-tamu untuk *breakfast, lunch, and dinner*. Resto at Sripkala buka dari pukul 07:00 WITA sampai dengan pukul 22:00 WITA. Menyediakan makanan *western, asian, italian, indonesian*, dan tentunya makanan khas Bali serta menyajikan berbagai jenis minuman *cocktail* dan *mocktail*.

Salah satu jenis *cocktail* yang ada di Resto at SriPhala ialah *paradise colada*. *Cocktail* ini merupakan minuman kreasi yang terinspirasi dari minuman pina colada. Minuman *paradise colada* dibuat menggunakan campuran arak (arak bali), *coconut cream* (*santan*) dan buah nanas yang menjadikan minuman ini memiliki rasa yang manis, hangat dari arak dan menimbulkan rasa *creamy* yang ditimbulkan dari *cream* kelapa, minuman ini memiliki keunikan dari bahan yang digunakan yaitu arak (arak bali), *coconut cream* (*santan*), buah nanas, jus nanas, dan *coconut liqueur*.

Arak bali merupakan spirit tradisional yang terbuat dari nira kelapa melalui proses fermentasi dan destilasi. Arak memiliki kandungan alkohol yang cukup tinggi, biasanya antara 37-60%. tidak hanya arak *coconut cream* (*santan*) juga menjadi salahsatu keunikan yang disajikan di minuman *paradise colada*. *Coconut cream* yang biasanya digunakan untuk memasak kini juga digunakan dalam pembuatan minuman *paradise colada*, tekstur dari *coconut cream* yang begitu *creamy* membuat minuman *paradise colada* memiliki tekstur rasa yang *creamy*. Di dalam satu gelas minuman *paradise colada* menyajikan berbagai rasa yaitu rasa manis asam yang ditimbulkan dari buah nanas dan jus nanas, rasa hangat yang disajikan oleh arak dan rasa *creamy* yang ditimbulkan oleh *coconut cream*.

Tidak hanya itu *paradise colada* juga memiliki warna kuning cerah yang ditimbulkkn dari perpaduan semua bahan yang digunakan, penyajian dengan garnis *mint leaf* dan *lime ring* membuat minuman *paradise colada* terlihat begitu indah. Tidak heran jika minuman ini menjadi favorit di kalangan muda maupun tua. Dengan harga yang cukup murah sebesar Rp 40.000 (pada tahun 2024), pelanggan

dapat menikmati minuman yang seakan-akan menggambarkan keramah-tamahan orang Bali dan kaya akan perpaduan tekstur rasa. Menjadikan minuman ini sangat diminati sehingga dalam sehari *bartender* bisa menjual sebanyak 5 sampai dengan 10 porsi.

Komang Aditya menyebutkan dalam Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail oleh Bartender Di The Butcher Club Steak House”, Asian Fushion memiliki rasa yang manis dan menyegarkan sehingga bahan-bahannya didominasi oleh buah-buahan dan menggubakan metode shaking, sedangkan Kadek Yudhika menyebutkan dalam Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Arak Blood oleh Bartender di Cassowary Restaurant pada Sanctoo Suites and Villas”, Arak Blood menggunakan *local spirit* yaitu arak sebagai bahan dasar dan menggunakan metode shaking dalam proses pembuatan minumannya.

Dari kedua tugas akhir yang penulis dapatkan terdapat beberapa perbedaan dan persamaan dengan penulisan tugas akhir yang penulis buat. Perbedaan dalam penulisan tugas akhir ini adalah dimana dalam pembuatan Asian Fushion dan Arak Blood menggunakan metode pembuatan yaitu shaking sedangkan metode pembuatan minuman yang penulis buat yaitu dengan metode blending, dan persamaannya yaitu sama-sama membuat jenis minuman cocktail dan pada Asian Fushion menggunakan bahan yang sama yaitu buah-buahan dan pada Arak Blood yaitu sama-sama menggunakan arak sebagai bahan dasar dalam pembuatan minumannya.

Maka dari itu, berdasarkan uraian latar belakang di atas, penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Paradise Colada oleh Bartender di Restorant

Sriphala Resort & Villa”, sebagai Tugas Akhir, besar harapannya agar menjadi tambahan referensi untuk pembuatan minuman *cocktail* yang menggunakan arak dan teknik pembuatan *blending*.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses pembuatan Paradise Colada oleh bartender di Sriphala Resort & Villa?
2. Apakah hambatan dalam pembuatan Paradise Colada oleh bartender di Sriphala Resort & Villa dan solusinya?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang diperoleh dalam penulisan tugas akhir ini, adalah sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui proses pembuatan paradise colada oleh bartender di Sriphala Resort & Villa.
2. Agar dapat mengetahui hambatan dalam pembuatan paradise colada oleh *bartender* di Sriphala Resort & Villa dan solusinya.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

1. Mahasiswa/i
 - a. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan D-III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.

- b. Dengan adanya penulisan Tugas Akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang bar khususnya pada pembuatan *paradise colada*.

2. Politeknik Negeri Bali

Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan minuman *paradise colada*.

3. Perusahaan (Sriphala Resort & Villa)

Penulis Tugas Akhir ini diharapkan 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

Adapun metode pengumpulan data dan metode analisis serta penyajian hasil 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, yakni:

a. Observasi

Merupakan metode pengumpulan data dengan mengamati langsung kegiatan, perilaku, atau fenomena yang sedang diteliti. Tujuannya adalah untuk memperoleh data yang akurat dan objektif. Seperti alat yang digunakan dalam pembuatan *paradise colada* dan bahan-bahan

dalam pembuatan *paradise colada*.

b. Wawancara

Merupakan metode pengumpulan data dengan berbicara langsung kepada narasumber untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan. Tujuannya adalah untuk memperoleh data yang mendalam dan subjektif. Dalam metode wawan cara penulis mewawancarai Bapak Adi Adnyana selaku Supervisor, dalam pembuatan paradise colada, penulis mendapatkan darimana asal dari paradise colada dimana paradise colada merupakan minuman kreasi yang terinspirasi dari minuman pinacolada yang berasal dari Puerto Riko, yang ditemukan oleh bartender di Caribe Hilton Hotel di San Juan, Ramon “Monchito” Marrero Perez, pada tahun 1954.

c. Studi Pustaka

Metode pengumpulan data dengan mempelajari dan menganalisis sumber-sumber tertulis seperti buku, jurnal, artikel, dan dokumen lainnya. Tujuannya adalah untuk memperoleh pengetahuan teoritis dan konseptual.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam penulisan Tugas Akhir, metode analisis yang digunakan adalah Analisis Deskriptif Kualitatif, yang menganalisis data secara deskriptif dengan fokus pada karakteristik, pola, dan tema. Selain itu, juga digunakan metode penyajian hasil yaitu metode formal dan informal.

Metode formal yaitu metode penyajian dengan cara menyajikan hasil analisis

data dengan kata-kata atau berupa penjelasan dengan berkaitan dengan topik yang dibahas. Sedangkan untuk metode informal yaitu metode penyajian hasil data dengan gambar, tabel dan bagan yang mendukung topik.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa Tugas Akhi ini dapat memberikan pengetahuan tentang prosedur pembuatan Paradise Colada yang dibuat oleh seorang *bartender* di Sriphala Resort and Villa. Berdasarkan penyusunan tugas akhir ini dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan Paradise Colada di Sriphala Resort & Villa Bali dibagi menjadi tiga tahapan utama, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir.

1. Tahap persiapan, tahapan ini merupakan tahapan paling awal dari pembuatan minuman paradise colada. Tahapan ini mencakup *grooming* dari seorang bartender, pengarahan dari supervisor, hingga persiapan alat dan bahan dalam pembuatan minuman paradise colada.
2. Tahap pembuatan, tahapan ini merupakan tahapan pembuatan minuman paradise colada. Tahapan ini mencakup langkah-langkah yang dilakukan oleh seorang bartender dalam pembuatan paradise colada yang sesuai dengan standar yang ditetapkan.
3. Tahapan akhir ialah penyajian minuman paradise colada. Penyajian agar sesuai dengan standar yang ditetapkan, yakni minuman paradise colada harus disajikan dengan keadaan dingin dan menggunakan *high ball glass* dengan *garnish mint leaf* dan *lime ring*, serta menyiapkan alas/*coaster* untuk menyeka air es di atas meja.

4. Hambatan-hambatan yang dihadapi oleh *bartender* dalam pembuatan minuman paradise colada yaitu buah nanas yang digunakan tidak sesuai dengan standar yang ada dan *pouring ingredient* yang tidak sesuai dengan resep sehingga menimbulkan rasa yang terlalu *strong* maupun yang tidak *strong*

B. Saran

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di Restorant Sriphala Resort & Villa, maka penulis mempunyai beberapa saran untuk pihak hotel yaitu sebagai berikut.

1. Meningkatkan kordinasi dengan *staff purchasing* dalam pemesanan bahan untuk pembuatan minuman agar bahan terus tersedia dan tidak terjadi kekeliruan pembelian.
2. Bartender hendaknya membaca ulang resep yang ada dengan teliti dan tidak terburu-buru pada saat membuat minuman paradise colada. Hal ini dilakukan agar kualitas rasa minuman paradise colada tetap terjaga dengan baik.

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Arnawa, I. P. (2020). Pengaruh Tingkat Hunian Kamar dan Pendapatan Spa terhadap Laba Operasional di Nusa Dua Beach Hotel & Spa. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 9(2), 54–63. <https://doi.org/10.52352/jbh.v9i2.504>
- Collins, S. P., Storrow, A., Liu, D., Jenkins, C. A., Miller, K. F., Kampe, C., & Butler, J. (2021). *No Title 済無No Title No Title No Title*. 11–44.
- Geiser, S. (2019). *Apa itu bartender_ Dasar-Dasar & Karier - Berita Perhotelan EHL*.
- Kitchen, S. C. &. (2024). *Mocktail_ Sejarah, Pengertian, Jenis, Bahan Dasar, dan Cara Membuatnya (1)*.
- Krestanto, H. (2021). Strategi dan Usaha Reservasi untuk Meningkatkan Tingkat Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Media Wisata*, 17(1). <https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.151>
- 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. <https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Polytechnic, B. T. (2021). *Minuman Mocktail dan Cocktail, Seperti Apa Perbedaan Antara Keduanya_*.

Rahman, F. A. (2018). *Penerapan Standar Recipe Minuman Campuran Sebagai Pedoman Kerja Bartender Pada Muvon Club Palu.*

Rain, C. G. & S. D. K. (2025). Peran Dan Tugas Administrator Food & Beverage Service Pada Oakwood Hotel & Residence. *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 10(204), 43–54.

Salsabila, Nenden Mulyaningsih, & Suhendar, E. (2023). Analisis Kualitas Minuman Box In Box Coca Cola dan Coca Cola Kaleng dengan Menggunakan Absorption Atomic Spectroscopy. *Sainsmath: Jurnal MIPA Sains Terapan*, 2(1), 1–8.
<http://dx.doi.org/10.xxxx.xxxxhttps://journal.unindra.ac.id/index.php/sainsmath>

Sofiani. (2022). Pengaruh Restaurant Atmosphere Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Miss Unicorn. *Jurnal Darmawisata*, 2(1), 14–18.
<https://doi.org/10.56190/jdw.v2i1.15>

Vivianisa. (2023). Bartender: Definisi, Tugas, Jenis-Jenis, dan Skill yang Dibutuhkan. In *Glints*.

POLITEKNIK NEGERI BALI