

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN LONG ISLAND COCKTAIL OLEH
PRAMUSAJI DI THE KUMBUH RESTAURANT DI THE
SANKARA RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Budhi Argawa

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN LONG ISLAND COCKTAIL OLEH PRAMUSAJI DI THE KUMBUH RESTAURANT

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan
Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Budhi Argawa
NIM. 2215823279**

**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 Long Island Oleh Bartender di The Sankara Resort & Spa, dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Long Island Oleh Bartender di The Sankara Resort & Spa 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.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 Koorprodi 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 dan membimbing penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini
6. Made SuardaniSPd,M.Par. selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan tugas akhir
7. I Made Sukanca Jaya,M.Fil.H selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir
8. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
9. Bapak I Ketut Suasta dan Ibu Ni Luh Ketut Sulendri , Selaku kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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, 14 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat	3
D. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel.....	7
B. Pengertian dan jenis restoran	10
C. Pengertian dan jenis bar	13
D. Metode Pembuatan Minuman.....	15
E. Pramusaji.....	17
F. Pengertian Long Island Ice Tea Klasik Cocktail.....	18
G. Pengertian Minuman	19
H. Jenis Minuman.....	20
I. Pengertian Menu	25
J. Pengertian Resep.....	26
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	27

A. Lokasi dan Sejarah Hotel	27
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	29
C. Struktur Organisasi	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Pembuatan Long Island Cocktail di The Kumbuh Restaurant.....	42
B. Hambatan Pada Saat Pembuatan Dan Solusi	53
BAB V PENUTUP.....	54
A. Simpulan	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	60



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Tabel Hotel.....	29
Tabel 4. 1 Resep Long Island Ice Tea	47



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Sankara Resort & Spa.....	27
Gambar 3. 2 Pool	30
Gambar 3. 3 The Kumbuh Restaurant	31
Gambar 3. 4 Deluxe Room	31
Gambar 3. 5 Deluxe Pool Villa.....	32
Gambar 3. 6 One Bed Room Pool Villa.....	33
Gambar 3. 7 One Bed Room Private Pool Villa	33
Gambar 3. 8 Two Bed Room Private Pool Villa.....	34
Gambar 3. 9 Pool Bar.....	35
Gambar 3. 10 Lobby	35
Gambar 3. 11 Radha Spa.....	36
Gambar 3. 12 Yoga Shala	37
Gambar 4. 1 Standar Uniform The Sankara Resort & Spa.....	43
Gambar 4. 2 Jigger	44
Gambar 4. 3 Collin Tumbler Glass	44
Gambar 4. 5 Pisau	45
Gambar 4. 6 Cuttingboard.....	45
Gambar 4. 7 Ice Scoop.....	46
Gambar 4. 8 Coaster.....	46
Gambar 4. 9 Straw.....	47
Gambar 4. 10 Rum Vibe	48
Gambar 4. 11 Triple Sec Vibe.....	49
Gambar 4. 12 Vodka Vibe	49
Gambar 4. 13 Tequila Vibe.....	50
Gambar 4. 14 Dry Gin Vibe.....	50
Gambar 4. 15 Lemon juice.....	51
Gambar 4. 16 Coca Cola	51
Gambar 4. 17 Pembuatan Minuman Oleh Pramusaji.....	52
Gambar 4. 18 Minuman Long Island Cocktail.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Struktur Organisasi The Shankara Resort & SPA.....	60
--	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Sankara *Resort* merupakan salah satu hotel bintang 4 yang ada di kawasan Ubud yang baru dibuka pada tanggal 17 April 2014 yang ber lokasi di jalan Cempaka, Mas, Ubud, Gianyar. The Sankara Resort memiliki 30 kamar dengan 16 unit *deluxe room*, 8 *deluxe Pool Villa* dan 6 *one bed pool vila*. The Sankara *Resort* memiliki beberapa *departement* untuk mendukung kelancaran operasional hotel yaitu *food and beverage department*, *front office department*, *houskeeping department*, dan *human resource department*. *Food and beverage* merupakan salah satu *departement* yang penting di hotel karena dapat menghasilkan pendapatan yang cukup berperan dalam operasional hotel

Food and Beverage Department merupakan salah satu department yang bertugas untuk melayani baik makanan maupun minuman di restoran. *Food and beverage* departmen memiliki beberapa *section* yaitu *Food and Beverage service* *Food and Beverage Product*, *Banquet*, *Room Service* , *Steward* , *Food and Beverage Service* yang bertugas melayani tamu dari mulai tamu datang ke restoran sampai tamu meninggalkan restoran , *Food and Beverage product* yan bertugas dan bertanggung jawab terhadap pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap saji *Banquet* betanggung jawab atas pelayanan makanan dan minuman untuk *event* besar seperti pernikahan , pesta atau konferensi , *Room Service* bertanggung jawab dalam pelayanan makanan dan minuman langsung ke kamar hotel, *Steward*

memiliki tanggung jawab dalam menjaga kebersihan peralatan makanan dan minuman

Food and beverage service juga memiliki beberapa *section* yaitu *waiter* atau *waitres* , *Banquet*, *Room service* dan bar , Bar memiliki 3 *section* yaitu *Bartender* , *Bar back* dan *bar server* , *Bartender* memiliki tugas yang berfokus pada pembuatan *cocktail* , *mocktail* seperti , *Mojito* , *Pinacolada*, *Long island ice tea* , *whisky sour* sedangkan *Bar back* memiliki tugas membantu *Bartender* dalam membuat minuman dan menyiapkan garnis serta memastikan semua persediaan cukup , *Bar server* memiliki tugas yaitu mencatat pesanan pelanggan dan menyambut pelanggan serta menyajikan minuman kepada pelanggan , dari banyaknya menu *cocktail* yang tersedia *Long island ice tea* menjadi salah satu *cocktail favorite* tamu yang berkunjung ke bar karena memiliki , kandungan alkohol yang bisa dibilang cukup tinggi sekitar 22 % dibandingkan dengan minuman yang lainnya , *Long island* banyak diminati tamu selain dari kadar alkohol yang mencapai 22 % *long island* juga memiliki tampilan unik yang menyerupai teh namun memiliki rasa kuat dikarenakan dibuat menggunakan 5 jenis alkohol yaitu , *Gin* , *Tequila* , *Rum* , *Triple sec* *Vodka* dan tambahan seperti *lemon juice* dan *coca cola* , yang membuat minuman ini memiliki rasa asam manis yang seimbang yang membuat *Long island ice tea* disukai oleh tamu

Adapun tugas akhir yang menjadi pembanding adalah tugas akhir Oleh “Agung Made Manu Wira Wijaya (2024) dengan judul “Pembuatan Klasik Kocktail Long Island Ice Tea Oleh Bartender Di Atlas Beach Fest” dan yang kedua Oleh “I Kadek Sayoga Rismawan (2023) ” yang berjudul “Pembuatan Signature Cocktail Kalyana

Sunset Di Teja Prana Bisma” kedua penelitian tersebut membahas tentang pembuatan cocktail, perbedaannya dalam penulisan tugas akhir ini penulis tidak membahas tentang pengaruh, melainkan disini penulis akan membahas tentang pembuatan Long Island Ice Tea *Cocktail* oleh Pramusaji di *The Kumbuh Restaurant*

Berdasarkan dari latar belakang yang di jelaskan diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul tugas akhir dengan membahas yaitu Pembuatan Long Island Cocktail Oleh Pramusaji di *The Kumbuh Resturant*

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan *Long Island Cocktail* Oleh Pramusaji di *The Kumbuh Restaurant*?
2. Apa sajakah kendala Pembuatan *Long Island Cocktail* Oleh Pramusaji di *The Kumbuh restaurant*?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Long Island Oleh Bartender di *The Kumbuh Restaurant* adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mengetahui bagaimanakah Proses pembuatan *Long Island cocktail* oleh Pramusaji di *The Kumbuh Restaurant*
- b. Untuk mengetahui apasajakah kendala dan hambatan dalam Proses pembuatan *Long Island cocktail* oleh Pramusaji di *The Kumbuh Restaurant*

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Untuk melengkapi nilai dan juga sebagai syarat kelulusan dalam menempuh program studi Diploma III jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, serta menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang prosedur pembuatan *Long Island Cocktail*
 - 2) Untuk mengetahui proses pembuatan *Long Island Cocktail* secara detail
 - 3) Menambah pengetahuan dalam bidang minuman dan bartender
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menjadi referensi di Perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya di harapkan bermanfaat bagi pembaca dalam menambah ilmu dalam bidang *Food And Beverage Service*
 - 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam pengembanagan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga menjadi referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang cara pembuatan *Long Island Cocktail*
- c. Bagi The Sankara Resort & Spa
 - 1) Sebagai bahan referensi bagi pihak hotel dalam meningkatkan mutu dalam pembuatan *Long Island Cocktail*
 - 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat dalam menghadapi hambatan dalam proses pembuatan *Long Island Cocktail*

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

(observasi) menurut Sugiyono (2015) dalam jurnal pariwisata volume 7 dengan judulnya “ Mempertahankan Kualitas Produk Dan Kulitas Pelayanan Barista Di Senja Coffee And Memories Yogyakarta ” mengemukakan bahwa “observasi merupakan kegiatan terjun langsung ke lapangan, dimana penulis terlibat dengan kegiatan sehari-hari yang digunakan sebagai sumber data

b. Wawancara

Wawancara menurut Prastowo (2016) dalam jurnal pariwisata yang berjudul “Mempertahankan Kualitas Produk Dan Kulitas Pelayanan Barista Di Senja Coffee And Memories Yogyakarta” menerangkan bahwa suatu metode pengumpulan data yang berupa pertemuan dua orang atau lebih secara langsung untuk bertukar informasi dan ide dengan tanya jawab secara lisan sehingga dapat dibangun makna dalam suatu topik tertentu”. Sedangkan menurut Sugiyono (2015) menjelaskan wawancara adalah pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu dan dengan wawancara, peneliti akan mengetahui hal-hal yang lebih mendalam tentang partisipan

dalam menginterpretasikan situasi dan fenomena yang terjadi dan tidak mungkin bisa ditemukan melalui observasi atau pengamatan

c. Studi Pustaka

Studi pustaka, menurut Sugiyono (2015) dalam jurnal pariwisata dengan judulnya “Mempertahankan Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan Barista Di Senja Coffee And Memories Yogyakarta” menegaskan bahwa “studi pustaka merupakan langkah awal dalam metode pengumpulan data. Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data yang diarahkan kepada pencarian data dan informasi melalui dokumen-dokumen, baik dokumen tertulis, foto-foto, gambar, maupun dokumen elektronik yang dapat mendukung dalam proses penulisan”. Peneliti mengumpulkan data dan informasi yang berkaitan dengan penelitian melalui buku, jurnal, serta sumber referensi yang mendukung dalam penelitian

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penyusunan Tugas Akhir ini menggunakan metode analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu dengan menggambarkan serta menguraikan hasil data yang didapat pada saat penelitian mengenai proses dari pembuatan Long Island sehingga menemukan suatu permasalahan yang kemudian diteliti berdasarkan teori yang nyata dengan didukung sebuah gambar

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada pembahasan BAB IV di atas Perihal Pembuatan Long Island Cocktail Oleh Pramusaji di The Sakara Resort & Spa, memiliki beberapa tahapan yang dilakukan pada saat pembuatan cocktail dan beberapa hambatan yang sering di temui Pramusaji pada saat pembuatan Cocktail. Pada BAB ini penulis menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Long Island Cocktail Oleh Pramusaji di The Kumbuh Restaurant dapat dibagi menjadi tiga sebagai berikut:

- a. Tahap Persiapan

Dalam tahap persiapan pembuatan long island cocktail ini dapat dibagi menjadi tiga tahapan yaitu: Tahap persiapan diri, Tahap persiapan alat dan bahan, dan tahap pembuatan

- b. Tahap pembuatan

Dalam tahap pembuatan ini dilakukan sesuai dengan resep yang ditetapkan oleh The Kumbuh Restaurant yaitu:

- 1) Gelas yang digunakan adalah Collin Tumbler Glass
- 2) Mencampur Premix Sesuai resep
- 3) Top menggunakan coca-cola
- 4) Menambahkan garnis lime ring

c. Tahap Penyajian

Pada tahap Penyajian ini yang dilakukan oleh seorang pramusaji adalah membuat minuman Long Island Cocktail dan melakukan serve minuman kepada tamu langsung apabila minuman yang telah di buat sudah selesai

2. Kendala dan Solusi yang terjadi saat pembuatan minuma Long Island Cocktail sebagai berikut:

- a. Kendala dalam kurangnya stok gelas pada saat banyaknya pesanan karena banyak nya gelas yang pecah, solusi dari kendala tersebut dapat dilakukan dengan melakukan pemesanan gelas agar tidak terjadinya kekurangan gelas
- b. Kendala dalam kurangnya bahan atau stock premix, solusi dari kendala tersebut adalah dengan melakukan system inventory terhadap bahan atau premix yang digunakan agar dapat melakukan pemesanan bahan atau premix terhadap pihak purchasing dan dapat memberikan pengalaman minum yang mengesankan terhadap tamu

B. Saran

Berdasarkan atas kesimpulan di atas yang berkaitan dengan Pembuatan Long Island Cocktail Oleh Pramusaji di The Kumbuh Restaurant, penulis ingin memberikan saran untuk meningkatkan Pembuatan Long Island Cocktail Oleh Pramusaji di The Kumbuh Restaurant sebagai berikut:

1. Penulis menyarankan untuk melakukan inventory terhadap bahan minuman secara teratur guna mengantisipasi kehabisan stok bahan minuman terutama pada high season, sehingga nantinya dapat memberikan pelayanan terbaik terhadap tamu
2. Melakukan pengecekan gelas yang tersedia dan berhati-hati dalam penggunaan gelas agar tidak banyak gelas yang pecah sehingga stok gelas menjadi sedikit, dan melakukan pemesanan gelas kepada pihak purchasing apabila stok gelas yang ada sangat sedikit, untuk mengantisipasi terjadinya banyak pesanan minuman



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, A. P. (2018). Landasan Konseptual Perencanaan Dan Perancangan Jogja Resto Dan Galeri Restoran Dan Galeri Seni Lukis Di Yogyakarta. *Jogja Resto Dan Galery*, 19–53.
- Aris, I. P., Pratama, W., Arini, N. N., Sandhi, I. N., & Putra, A. (n.d.). *UPAYA SUPERVISOR DALAM MENERAPKAN STANDAR RECIPE DI CHADIS ROOF BAR HOTEL SWISS BELINN LEGIAN KUTA-BALI.*
- Atmaja, I. N. P. S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>
- Bagus Putu Ekadharma Susila, & Surya Nugraha. (2021). Menu Engineering Sebagai Strategi Penetapan Produk Makanan Dalam Menghadapi Tatanan Kehidupan Baru Di Kori Restaurant & Bar Kuta - Bali. *Journal of Applied Management and Accounting Science*, 3(1), 14–27. <https://doi.org/10.51713/jamas.v3i1.45>
- Berliana, N. (2021). Landasan Teori اديدج. *Dasar-Dasar Ilmu Politik*,

18.

Kurnia, T., Mauliani, L., & Prayogi, L. (n.d.). *MIXED-USE BUILDING DI JAKARTA SELATAN*.

Kusuma, R. W. (2015). Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Fasilitas Dan Emosional Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Ilmu Dan Riset Manajemen*, 4(12), 1–17.

Liestianty, T., Subekti, S., & Nikmawati, E. (2016). Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Sebagai Kesiapan Menjadi Bartender Siswa Smkn 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 5(1), 69–78.

Pariwisata, J. K., Insani, Y. D., Setiyariski, R., & Pelayanan, K. (2020). *Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann*. 2(1), 13–28.

Pertiwi, S. M., Suyanto, S., & Asmara, D. (2020). Kualitas Pelayanan Pramusaji Terhadap Kepuasan Tamu di Restoran Cashmere Aston Solo Hotel. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 15(2), 60–66.

Sabrina, M. N. (2023). *Kualitas Pelayanan Bartender di The Lounge Four Point Hotel by Sheraton Surabaya*. 1–7.

Suleman, D. (2019). Peran Pajak Restoran Terhadap Penerimaan

Daerah Administrasi Jakarta Timur. *Moneter - Jurnal Akuntansi*

Dan Keuangan, 6(1), 7–12.

<https://doi.org/10.31294/moneter.v6i1.4703>

Wulandari dan Rahmawati. (2020). *Analisis Kebutuhan Bahasa Inggris*

Pramusaji di Hotel. 3(1), 1–9.



POLITEKNIK NEGERI BALI