

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN MINUMAN PURPLE GUM
OLEH BARTENDER
DI TANADEWA RESORT UBUD BY CROSS COLLECTION



POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN MINUMAN PURPLE GUM
OLEH BARTENDER
DI TANADEWA RESORT UBUD BY CROSS COLLECTION



Anak Agung Gede Indra Eka Pratama
NIM 2215823283

POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN MINUMAN PURPLE GUM
OLEH BARTENDER
DI TANADEWA RESORT UBUD BY CROSS COLLECTION

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



Anaka Agung Gede Indra Eka Pratama
NIM 2215823283

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 Purple Gum Oleh Bartender Di Tanadewa Resort Ubud By Cross Collection” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Minuman Purple Gum Oleh Bartender Di Tanadewa Resort Ubud By Cross Collection 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 D-III 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. Drs. I Wayan Pugra., M.Par selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Ibu Ni Luh Putu Utami, selaku Training Manager/Human Resource Manager Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
9. Seluruh Staff Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Anak Agung Rai Suparta dan Gusti Ayu Intan Parwati 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.

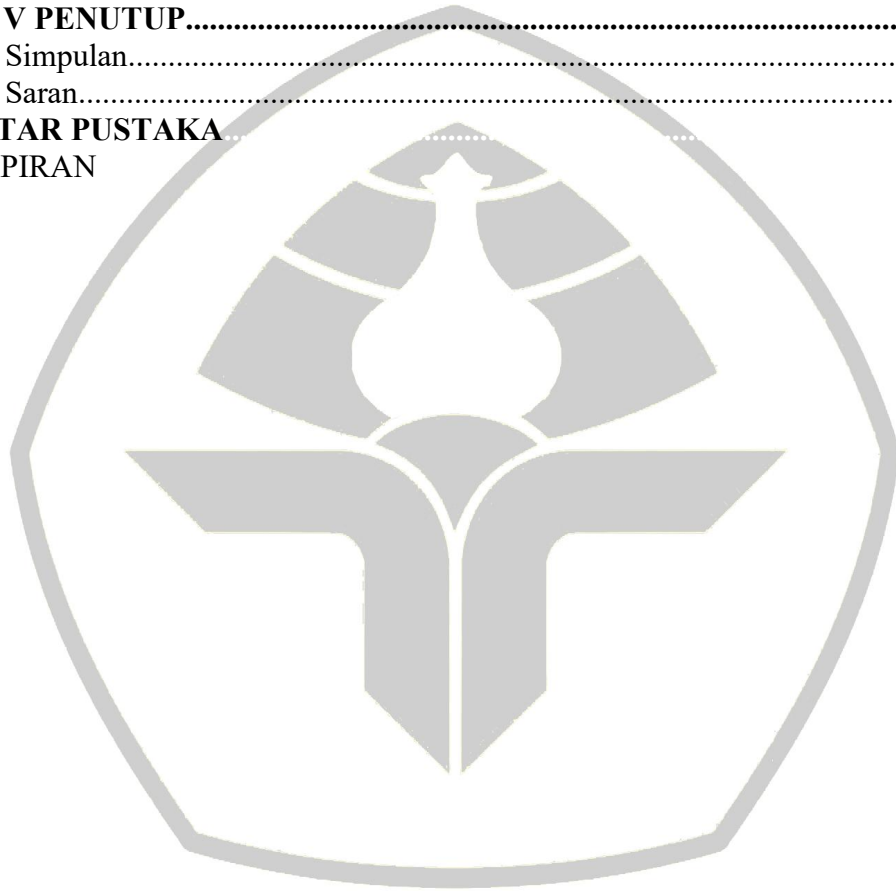
Gianyar, Juli 2025

Penulis

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 Penulisan.....	5
E. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Restoran.....	12
1. Pengertian Restoran.....	12
2. Klasifikasi Restoran.....	13
C. Bartender.....	15
1. Pengertian Bartender.....	15
2. Jenis – Jenis Bartender.....	16
D. Minuman.....	18
1. Pengertian Minuman.....	18
2. Jenis Minuman.....	19
3. Pembuatan.....	20
4. Mocktail.....	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	22

1.	Lokasi Hotel SereS Springs Resort & Spa.....	22
2.	Sejarah Hotel SereS Springs Resort & Spa.....	23
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	23
1.	Bidang Usaha SereS Springs Resort & Spa.....	23
2.	Fasilitas SereS Springs Resort & Spa.....	25
C.	Struktur Organisasi.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		37
A.	Penyajian Hasil Observasi.....	37
B.	Kendala yang dihadapi dan Solusinya.....	50
BAB V PENUTUP.....		52
A.	Simpulan.....	52
B.	Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar.....	24
Tabel 3. 2 Spesifikasi <i>Restaurant</i>	24
Tabel 4. 1 Resep Mocktail Seres Pavilion.....	47

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Tanadewa Resort Ubud.....	17
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Tanadewa Resort Ubud.....	19
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Food & Beverage.....	20
Gambar 3. 4 Tanaspa.....	24
Gambar 3. 5 Tanarasa Restaurant.....	25
Gambar 3. 6 Tanatemu.....	25
Gambar 3. 7 Poolbar.....	26
Gambar 3. 8 Sky Terracre.....	27

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pembuatan Minuman Purple Gum

Lampiran 2 Menu Coctail Bar

Lampiran 3 Clear Up



POLITEKNIK NEGERI BALI



BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanadewa Resort Ubud Bali By Cross Collection adalah resort yang berfokus pada pengalaman indah tamu yang menginap dan arsitektur *kontemporer Balinese*. Resort ini menawarkan villa-villa yang nyaman, kolam renang, dan spa. Resort ini terletak di Ubud, Bali, dan Tanadewa Resort Ubud Bali By Cross Collection sangat dipercaya sebagai *resort* yang menawarkan pengalaman tamu yang tepat dan nyaman di Bali. Resort ini memiliki beberapa departemen dalam melakukan operasionalnya, yaitu *Food and Beverage Department*, *Housekeeping Department*, *Front Office Department*, *Finance Department*, dan *Human Resources Department*.

Restoran adalah tempat usaha yang menyediakan makanan dan minuman untuk umum, dengan tujuan memberikan pelayanan dan kenyamanan kepada pelanggan. Tujuan adanya *Food and Beverage (F&B)* adalah untuk menyediakan makanan dan minuman kepada konsumen. *F&B* juga bertujuan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan, menjaga hubungan baik, dan meningkatkan keuntungan.

Departemen *Food and Beverage* khususnya bar merupakan sarana dan fasilitas pelengkap hotel. Selain menyediakan makanan dan minuman bar juga memberikan

sarana hiburan seperti atraksi *working flair* maupun *fire flair* menampilkan atraksi pada saat proses pembuatan minuman berlangsung. Maka dari itu diperlukan pelayanan yang baik dan tamu dapat terhibur pada saat kita membuat minuman.

Di Tanadewa Resort Ubud Bali By Cross Collection memiliki 2 Bar yang pertama *Sky Terrace Bar*, tempatnya lumayan luas dan nyaman, suasana paling bagus pada saat malam hari. Setiap hari Senin dan Jumat di *Sky Terrace Bar* ada *Movie Night* yang membuat suasana lebih indah dan nyaman jika menonton bersama keluarga atau pasangan sambil menikmati makanan dan minuman. Yang kedua adalah *Pool Bar*, yang memiliki tempat sangat indah dan nyaman untuk bersantai sambil menikmati minuman. Pemandangan yang begitu indah membuat tamu betah bersantai sambil menikmati makanan dan minuman.

Jenis minuman yang disajikan di *Pool Bar* Tanadewa Resort Ubud Bali By Cross Collection sangat beragam mulai dari *mocktail*, *cocktail*, *classic cocktail*, jus, *beer*, *wine*, dan juga *signature cocktail*. Minuman paling sering dipesan oleh tamu yaitu *Purple Gum*. *Purple Gum* merupakan salah satu *signature cocktail* yang paling sering dipesan, dengan rata-rata 10–15 gelas per hari. *Cocktail* ini dijual dengan harga sekitar Rp150.000++ per gelas. Rasanya manis dan segar, dengan aroma *vodka* yang kuat dan sensasi hangat dari tequila, dikombinasikan dengan *blue curacao*, *grenadine*, dan *sprite*.

Keunikan *Purple Gum* dibandingkan dengan *cocktail* lainnya adalah warnanya yang ungu cerah, serta rasanya yang ringan sehingga menjadi favorit di kalangan tamu wanita dan tamu muda. Bahan untuk membuat minuman ini yaitu *vodka*, *blue curacao*, *tequila*, *grenadine*, dan *top with sprite*.

Tugas akhir sebelumnya yang dijadikan pembanding yaitu:

“Prosedur Pembuatan Minuman Love In Coconut Oleh Bartender di Uma Bar COMO Uma Ubud Gianyar Bali” oleh Luh Nyoman Mas Chintya Dewi (2024). Minuman ini unik karena disajikan langsung di dalam kelapa muda utuh dengan cita rasa tropis dari rum, kelapa, dan buah tropis.

“Pembuatan Minuman Pinacolada Oleh Bartender di Bar And Restaurant Ubud Raya Resort” oleh Gusti Ngurah Ary Santika Putra (2024). Minuman ini memiliki keunikan rasa tropis dari perpaduan white rum, jus nanas, dan santan kelapa dengan tampilan menarik.

Berdasarkan kedua referensi tersebut, penulis tertarik untuk mengambil tugas akhir dengan judul “Pembuatan Minuman Purple Gum oleh Bartender di Tanadewa Resort Ubud Bali By Cross Collection”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Pembuatan Minuman Purple Gum Oleh Bartender Di Tanadewa Resort Ubud By Cross Collection?
2. Apa saja kendala-kendala dan cara mengatasi dalam Pembuatan Minuman Purple Gum Oleh Bartender Di Tanadewa Resort Ubud By Cross Collection?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijabarkan diatas, maka tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan Pembuatan Minuman Purple Gum Oleh Bartender Di Tanadewa Resort Ubud By Cross Collection
2. Mendeskripsikan kendala-kendala dan solusi untuk mengatasi dalam Pembuatan Minuman Purple Gum Oleh Bartender Di Tanadewa Resort Ubud By Cross Collection

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini untuk berbagai pihak, antara lain:

1. Bagi Mahasiswa

Hasil tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu syarat dalam mencapai kelulusan Diploma III Politeknik Negeri Bali. Serta sebagai segi tolak ukur penerapan materi yang sudah diperoleh di dunia perkuliahan dengan apa yang diperoleh dari lapangan kerja terkait industri perhotelan. Sehingga dapat mengetahui secara detail tentang Pembuatan Minuman Purple Gum Oleh Bartender Di Tanadewa Resort Ubud By Cross Collection

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan untuk bahan bacaan atau referensi bagi mahasiswa, juga untuk memperluas pengetahuan adik kelas mengenai Pembuatan Minuman Purple Gum Oleh Bartender Di Tanadewa Resort Ubud By Cross Collection, serta mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir mahasiswa.

3. Bagi Tanadewa Resort

Hasil tugas akhir ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan untuk mempertahankan rasa minuman dan evaluasi terhadap hambatan yang dialami pada saat Pembuatan Minuman Purple Gum Oleh Bartender Di Tanadewa Resort Ubud By Cross Collection dengan solusi yang diberikan.

E. Metode Penulisan

Metode penulisan dalam penyusunan tugas akhir ini terbagi atas dua metode, yaitu:

1. Metode Pengumpulan Data

Berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode observasi, wawancara maupun studi kepustakaan.

a. Observasi

Metode observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran.

Dalam penelitian ini, penulis pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian dan ikut terlibat langsung dengan topik penelitian yaitu Pembuatan Minuman Purple Gum Oleh Bartender Di Tanadewa Resort Ubud By Cross Collection.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab antara pewawancara

dengan narasumber. Dalam penelitian ini kegiatan wawancara secara langsung oleh penulis kepada bartender mengenai Pembuatan Minuman Purple Gum Oleh Bartender Di Tanadewa Resort Ubud By Cross Collection.

c. Studi Kepustakaan

Metode studi kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Hal ini dilakukan dengan cara membaca tugas akhir yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis dalam penyajian hasil analisis data penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap dan menyeluruh data-data atau permasalahan yang didapat. Metode penyajian hasil yang digunakan adalah formal dan informal. Metode formal adalah metode penyajian hasil dengan cara menyajikan hasil analisis data berupa gambar, foto, dan tabel.

Metode informal adalah metode penyajian hasil dengan menggunakan kata-kata untuk menjelaskan atau menerangkan Pembuatan Minuman Purple Gum Oleh Bartender Di Tanadewa Resort Ubud By Cross Collection.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan *Purple Gum* yang ada di Tanadewa Resort Ubud by Cross Collection penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

Berdasarkan hasil pembahasan mengenai pembuatan minuman *Purple Gum* oleh Bartender di Tanadewa Resort Ubud by Cross Collection, maka dapat disimpulkan:

1. Proses Pembuatan Minuman *Purple Gum*

Pembuatan minuman *Purple Gum* dilakukan melalui tiga tahap penting, yaitu tahap persiapan (persiapan diri, peralatan, dan bahan), tahap pembuatan (pengocokan bahan dalam *shaker*, pencampuran dengan *Sprite*, serta penambahan *garnish*), dan tahap penyajian (menggunakan *highball glass* dengan *garnish* daun *mint* dan sedotan).

2. Hambatan dan Solusi yang Dihadapi

- a. Bartender masih kesulitan dalam menguasai teknik *shaking* yang benar sehingga memengaruhi konsistensi hasil minuman. Untuk mengatasi hambatan teknik *shaking*, bartender melakukan latihan rutin di luar jam operasional serta meminta arahan dari bartender senior.
- b. Bartender mengalami kendala ketika harus membuat banyak pesanan pada waktu bersamaan (*happy hour*), sehingga pelayanan menjadi

lambat dan berpotensi menimbulkan keluhan dari tamu. Untuk mengatasi kendala banyak pesanan, *bartender* berlatih menggunakan dua *shaker* secara bersamaan sehingga proses pembuatan minuman menjadi lebih cepat.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis alami selama pengumpulan Tugas Akhir ini, maka penulis mempunyai beberapa saran sebagai yaitu:

- a) Sebaiknya agar terus melatih teknik *shaking* secara konsisten dan mengikuti pelatihan internal sehingga kualitas minuman lebih stabil.
- b) Perlu meningkatkan keterampilan *multitasking*, seperti menggunakan dua *shaker* sekaligus atau mengatur alur kerja agar lebih efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Dilwan, M., Astina, I. K., & Bachri, S. (2019). Pariwisata Wakatobi dalam Perspektif Produksi Ruang. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, Dan Pengembangan*, 4(11), 1496. <https://doi.org/10.17977/jptpp.v4i11.13017>
- Bagyono(. (2023). *Pariwisata dan perhotelan* (6th ed.).
- Firman Sinaga(. (2018). *Restoran Dan Kegiatanya* (1st ed.). Arie Pramesta.
- Oka dan Winia(. (2017). *pelayanan prima di restoran internasional* (8th ed.). paramita.
- Pramita(. (2020). *strategi peningkatan kualitas barista dan bartender di hotel Four Points By Sheraton Bali Seminyak*.
- Stors, N., & Baltes(. (2018). Constructing urban tourism space digitally: A study of Airbnb listings in two Berlin neighborhoods. *Proceedings of the ACM on Human-Computer Interaction*, 2(CSCW). <https://doi.org/10.1145/3274435>
- Warman(. (2019). *Kepariwisata dan perjalanan* (18th ed.). PT RAJAGRAFINDO PERSADA.
- Wirantara(. (2016). *Bartending & Mixology* (1st ed.). Erlang Risanto.
- Yuanti, E. E., & Luckyrainita, L. C. (2017). Layanan Makanan dan Minuman di Hotel Amaris Diponegoro Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 1. <https://doi.org/10.22146/jpt.24967>

POLITEKNIK NEGERI BALI