

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KOPI DENGAN MESIN KOPI
OLEH BARISTA DI ARES RESTAURANT
SUDAMALA RESORT SANUR**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Dwi Wahyu Laksmi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KOPI DENGAN MESIN KOPI
OLEH BARISTA DI ARES RESTAURANT
SUDAMALA RESORT SANUR**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Kadek Dwi Wahyu Laksmi
NIM 2015823268

**PROGRAM STUDI D-3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2023**

**PEMBUATAN KOPI DENGAN MESIN KOPI
OLEH BARISTA DI ARES RESTAURANT
SUDAMALA RESORT SANUR**

Oleh

Kadek Dwi Wahyu Laksmi
NIM 2015823268

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

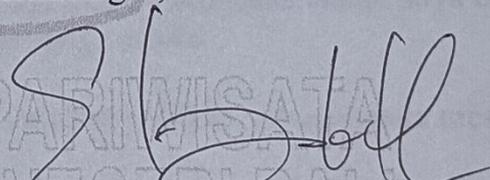
Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,

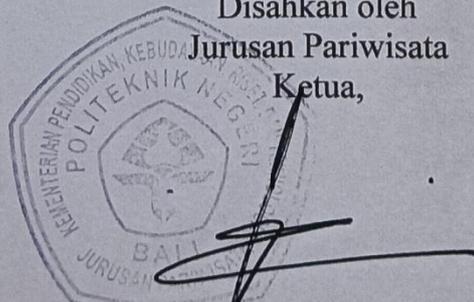


Ni Luh Eka Armoni, SE, M.Par.
NIP 196310261989102001



Lydia Elizabeth Mambu, A.Md, Par, SE.
NIP

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D
NIP 196312281990102001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

POLITEKNIK NEGERI BALI

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali -80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id

Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kadek Dwi Wahyu Laksmi

NIM : 2015823268

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN KOPI DENGAN MESIN KOPI
OLEH BARISTA DI ARES RESTAURANT
SUDAMALA RESORT SANUR”**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 28 Juli 2023



Nama : Kadek Dwi Wahyu Laksmi

NIM : 2015823268

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul “Pembuatan Kopi Dengan Mesin Kopi Oleh Barista Di Ares Restaurant Sudamala Resort Sanur” dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Kopi Dengan Mesin Kopi Oleh Barista di Ares Restaurant Sudamala Resort Sanur.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak mendapatkan hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat teratasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis sampaikan rasa terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang sudah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par, M.Par, selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah

memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

5. Ni Luh Eka Armoni, SE, M.Par, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan serta motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Lydia Elizabeth Mambu, A.Md, Par, SE, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan serta motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. I Gede Suartana, selaku Restaurant Manager di Sudamala Resort Sanur yang sudah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di industri.
8. Gusti Ayu Novi Darmayanti, selaku Supervisor di Ares Restaurant Sudamala Resort Sanur yang sudah membimbing selama kegiatan penelitian berlangsung.
9. Seluruh staf di Ares Restaurant Sudamala Resort Sanur yang telah memberi masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
10. I Komang Aryawan dan Ni Nyoman Sumarini, selaku orang tua penulis yang telah memberi motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini
11. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu 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.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini bisa bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.



Gianyar, 28 Juli 2023

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	4
1. Tujuan Penulisan	4
2. Kegunaan Penulisan	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	9
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Hotel	10
1. Pengertian Hotel	10
2. Klasifikasi Hotel.....	11
B. Restoran.....	12
1. Pengertian Restoran.....	12
2. Jenis Restoran.....	13
3. Peralatan Restoran.....	14
C. Food and Beverage Department	15
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	15

2.	Pembagian pada Food and Beverage Department.....	15
D.	Barista.....	17
3.	Pengertian <i>Barista</i>	17
E.	Mesin Kopi	17
1.	Pengertian Mesin Kopi	17
2.	Kelebihan Mesin Kopi	17
F.	Kopi.....	18
1.	Pengertian kopi.....	18
2.	Jenis-jenis Kopi	19
3.	Manfaat Kopi.....	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....		21
A.	Lokasi dan Sejarah Hotel	21
1.	Lokasi Hotel	21
2.	Sejarah Hotel	22
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	23
1.	Bidang Usaha Hotel	23
2.	Fasilitas Hotel.....	26
C.	Struktur Organisasi Food and Beverage.....	29
BAB IV PEMBAHASAN.....		32
A.	Pembuatan Kopi Dengan Mesin Kopi Oleh Barista.....	34
1.	Tahap Persiapan	34
2.	Tahap Pembuatan	44
3.	Tahap Akhir.....	49
B.	Hambatan Saat Pembuatan/Pelaksanaan dan Solusi	50
1.	Hambatan yang Dihadapi	50
2.	Solusi dari Hambatan yang Dihadapi.....	51
BAB V PENUTUP		52
A.	Simpulan.....	52
B.	Saran.....	53

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Sudamala Resort Sanur	21
Gambar 3. 2 Ares Restoran	23
Gambar 3. 3 Sudajiva Spa.....	24
Gambar 3. 4 Suda Ening Yoga Bale	25
Gambar 3. 5 Sudakara <i>Art Space</i>	26
Gambar 3. 6 Kamar di Sudamala Resort Sanur	26
Gambar 3. 7 Struktur Organisasi Food and Beverage Department.....	29
Gambar 4. 1 Absensi	35
Gambar 4. 2 Grooming Bariste	36
Gambar 4. 3 Grooming Baristis	36
Gambar 4. 4 Mesin Kopi.....	39
Gambar 4. 5 Portafilter.....	39
Gambar 4. 6 Grinder Kopi	40
Gambar 4. 7 Scale/Timbangan.....	40
Gambar 4. 8 Tamper	41
Gambar 4. 9 Stainless Milk Jug	41
Gambar 4. 10 Coffee Cup	42
Gambar 4. 11 Kopi.....	42
Gambar 4. 12 Fresh Milk	43
Gambar 4. 13 Alat Menyajikan Kopi.....	43
Gambar 4. 14 Cappuccino.....	45
Gambar 4. 15 Proses Membuat Latte Art	45
Gambar 4. 16 Caffe Latte.....	46
Gambar 4. 17 Proses Steam Milk.....	47
Gambar 4. 18Americano	48
Gambar 4. 19 Flat White.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Peralatan <i>Restaurant</i>	14
--	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Foto dengan Bar Captain	56
Lampiran 2 Presentasi Hidangan Kopi	56



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu industri yang memiliki peran penting dalam meningkatkan devisa Negara. Hal ini dapat dibuktikan dengan pemberitaan di media cetak, online, maupun TV yang selalu mengekspos informasi mengenai dunia pariwisata. Oleh karena itu ilmu-ilmu yang berkaitan dengan pariwisata mempengaruhi beberapa aspek, diantaranya budaya, ekonomi, hukum/politik, pemasaran, psikologi pelayanan, dan pelayanan masyarakat. Dengan ilmu pariwisata tersebut, maka penulis ingin mengkaji tentang hal yang berkaitan dengan ilmu tersebut, yakni Perhotelan. Pariwisata identik dengan Perhotelan, karena wisatawan membutuhkan akomodasi untuk memenuhi kegiatan wisatanya.

Adapun definisi hotel menurut UU No.10 Tahun 2019 tentang kepariwisataan menjelaskan bahwa hotel adalah usaha yang menyediakan pelayanan penginapan yang dapat dilengkapi dengan pelayanan pariwisata yang lainnya. Menurut Hurdawaty dan Parantika (2018;7) adalah tempat menginap yang terdiri atas beberapa atau banyak kamar yang disewakan kepada masyarakat umum untuk waktu-waktu tertentu serta menyediakan makanan dan minuman untuk para tamunya. Berdasarkan Kamus Besar Indonesia, Hotel adalah sebuah bangunan yang disewakan sebagai tempat untuk menginap dan tempat makan orang-orang yang sedang dalam perjalanan, bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial,

disediakan bagi setiap orang untuk mendapat pelayanan, penginapan, makanan dan minuman.

Sebuah hotel mempunyai struktur organisasi yang bertanggung jawab pada suatu departemen. Salah satu departemen yang akan dibahas disini adalah *Food and Beverage* (F&B) Departemen. Departemen ini bertanggung jawab sebagai penyedia makanan dan minuman dan mempunyai peran besar dalam pemasukan hotel melalui pelanggan yang memesan menu makanan dan minuman yang tersedia. Departemen *Food and Beverage* mempunyai dua bagian yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. Keduanya bekerjasama untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan tamu dengan memesan menu yang diinginkan, baik tamu yang menginap dihotel, maupun tamu yang tidak menginap di hotel. Dalam *Food and Beverage Service* ada *section* yang bertugas dalam pembuatan minuman adalah *barista*. Salah satu minuman tersebut adalah kopi.

Barista adalah seniman kopi yang mempunyai pengetahuan tentang kopi dan juga bisa membuat, menghias, dan menyajikan kopi untuk pelanggan. *Barista* adalah sebuah sebutan bagi orang yang punya keahlian dan khusus untuk membuat dan menyajikan minuman berbasis *espresso* yakni jenis minuman kopi yang diekstraksi memakai mesin khusus yaitu mesin *espresso*.. Penggunaan mesin kopi itu sendiri juga memiliki manfaat salah satunya agar takaran maupun rasa kopi tidak berubah-ubah sehingga meminimalkan terjadinya komplain dari tamu.

Kopi merupakan minuman yang mengandung kafein yang biasa disajikan di restoran, baik disajikan dalam keadaan panas maupun dingin. Dalam sebuah restoran, kopi ini biasanya dihidangkan dalam menu makan pagi (*breakfast*).

Sama halnya dengan teh, kopi juga termasuk *aromatic drink* atau *stimulant drink* yang mementingkan aroma. Pembuatan kopi pada setiap restoran berbeda-beda menurut kebutuhan restoran itu sendiri, ada yang menggunakan mesin kopi, ada juga yang masih menggunakan teknik manual. Kopi juga mempunyai manfaat antara lain menjaga kesehatan otak, menjaga kesehatan jantung, menjaga berat badan, dan mengurangi resiko kanker.

Ada beberapa jenis kopi yang bisa dijadikan minuman yaitu Arabika, Robusta, Liberika, dan Excelsa. Masing-masing jenis kopi ini memiliki karakteristik yang berbeda dari segi aroma, bentuk, dan rasa dari jenis kopi. Di Sudamala Resort Sanur, pada pembuatan kopi dengan mesin kopi menggunakan kopi berjenis Arabika. Minuman kopi yang tersedia di Sudamala Resort Sanur dan yang menjadi *best seller* adalah *cappuccino*, *café latte*, *Americano*, dan *flat white*. Minuman kopi ini sangat digemari di Sudamala Resort sanur karena pada saat *breakfast* tamu yang memiliki kamar *Room Include Breakfasts (RB)*, dapat memesan tambahan kopi sekali lagi dan tidak dikenakan *extra charge* untuk penambahan pesanan kopi.

Adapun keunikan dari cara menghidangkan minuman kopi di Sudamala Resort Sanur yaitu terdapat *quote of the day* yang ditulis pada selembur daun dengan menggunakan tinta emas sehingga terkesan unik untuk para tamu. Hal tersebut menjadi ketertarikan tersendiri bagi tamu yang menjadi peminat kopi. Maka dari itu, pada pembuatan tugas akhir ini, penulis tertarik untuk meneliti tentang “Pembuatan Kopi Dengan Mesin Kopi Oleh Barista Di Ares Restaurant Sudamala Resort Sanur”.

B. Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang yang disampaikan oleh penulis, maka ada berbagai rumusan masalah yang dikaji oleh penulis, diantaranya:

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan kopi dengan mesin kopi di Sudamala Resort Sanur?.
2. Hambatan apa sajakah yang dihadapi serta bagaimana cara menyelesaikan hambatan yang ditemukan saat membuat kopi dengan mesin kopi di Sudamala Resort Sanur?.

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Sesuai dengan rumusan masalah yang disampaikan oleh penulis, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Mengetahui bagaimanakah prosedur pembuatan kopi dengan mesin kopi di Sudamala Resort Sanur.
- b. Mengetahui hambatan apa sajakah yang dihadapi serta menyelesaikan hambatan yang ditemukan saat membuat kopi dengan mesin kopi di Sudamala Resort Sanur.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan tugas akhir ini antara lain:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Service*.
- 2) Memberikan informasi mengenai pembuatan kopi dengan mesin kopi oleh *barista* di Sudamala Resort Sanur.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Mengukur tingkat kemampuan mahasiswa dalam menerima, dan mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir.
- 2) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *Food and Beverage Service*.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Hotel mendapatkan referensi tambahan yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan kopi dengan mesin kopi.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan yang ditemukan saat pembuatan kopi dengan mesin kopi.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode dan teknik pengumpulan data yang meliputi:

a. Metode Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri-ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lainnya. Observasi juga tidak terbatas pada orang, tetapi juga dapat dilakukan pada objek-objek alam yang lain (Sugiyono, 2018:229). Tujuan observasi adalah untuk memperoleh berbagai data dan informasi guna untuk menjawab sejumlah permasalahan dalam melakukan penelitian, sebagai metode praktis bagi peneliti agar bisa mendapatkan sebuah kesimpulan terkait objek yang menjadi bahan kajian, membantu penulis untuk melihat dan mengamati objek penelitian, serta berperan aktif pada objek penelitian tersebut.

b. Metode Wawancara

Wawancara merupakan proses menggali informasi secara mendalam, terbuka, dan bebas dengan masalah yang fokus pada penelitian dan diarahkan pada pusat penelitian. Adapun definisi wawancara merupakan teknik pengumpulan data untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam (Sugiyono, 2016). Wawancara bertujuan guna untuk memperoleh informasi secara langsung, mendapatkan data secara akurat, mendalam, objektif, sekaligus menjadi pelengkap informasi awal pewawancara. Metode wawancara ini dilakukan dengan cara

penyampaian sejumlah pertanyaan dari pewawancara kepada narasumber dan akan dijawab langsung oleh narasumber. Pada metode wawancara ini, penulis akan melakukan wawancara langsung dengan *Captain Bar* guna untuk memperoleh informasi mengenai proses pembuatan kopi. Peralatan yang penulis pakai dalam proses wawancara yaitu buku, pulpen, *handphone* untuk merekam jawaban dari narasumber, serta *laptop* untuk mempermudah proses wawancara.

c. Studi Kepustakaan

Dalam penelitian ini, penulis juga menggunakan metode studi kepustakaan. Dimana metode ini merupakan kaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti (Sugiyono, 2017). Informasi itu dapat diperoleh dari buku-buku ilmiah, laporan penelitian, karangan-karangan ilmiah, tesis dan disertasi, buku tahunan, ensiklopedia dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lainnya. Tujuan dari studi kepustakaan ini adalah mengumpulkan informasi-informasi yang lebih khusus mengenai masalah yang sedang diteliti, memanfaatkan informasi yang terdapat kaitannya dengan teori-teori yang relevan. Ada beberapa macam sumber informai yang dapat digunakan penulis sebagai bahan studi kepustakaan diantaranya sebagai berikut:

1) Jurnal Penelitian

Jurnal penelitian merupakan jurnal yang berisikan informasi tentang beberapa hasil penelitian yang terpilih dan diterbitkan sehingga dapat digunakan sebagai acuan bagi perkembangan ilmu pengetahuan yang baru.

2) Buku

Buku merupakan sumber informasi yang sangat penting karena sebagian bidang ilmu yang erat kaitannya dengan penelitian diwujudkan dalam bentuk buku yang ditulis oleh seorang penulis yang berkompeten di bidang ilmunya.

3) Surat Kabar dan Majalah

Surat kabar dan majalah sebagai media cetak ini merupakan sumber pustaka yang cukup baik dan mudah diperoleh di mana-mana. Surat kabar dan majalah merupakan salah satu sumber primer yang dapat digunakan dalam proses penelitian.

4) Internet

Kemajuan teknologi membawa dampak yang sangat signifikan di bidang informasi. Para peneliti dapat langsung mengakses internet dan mendapatkan informasi yang diinginkan dari berbagai negara dengan sangat cepat selain itu peneliti akan mendapatkan informasi tersebut secara jelas dan mendetail.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang penulis sampaikan adalah metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang dilandasi filsafat post positivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi objek dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, pengambilan sampel sumber data dilakukan secara purposive, teknik penumpukan data dengan gabungan, dan analisis data bersifat induktif (Sugiyono, 2019).

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Pada bagian ini dipaparkan metode dan teknik penyajian hasil analisis data yang akan digunakan oleh penulis pada pembuatan tugas akhir ini yaitu metode informal. Metode penyajian data informal adalah metode yang menggunakan perumusan dengan kata-kata biasa disebut juga dengan penyajian data narasi atau kalimat untuk menjelaskan hasil analisis data.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam pembahasan mengenai Pembuatan Kopi Dengan Mesin Kopi Oleh Barista di Ares Restaurant Sudamala Resort Sanur, maka dapat disimpulkan Pembuatan Kopi Dengan Mesin Kopi Oleh Barista di Ares Restaurant Sudamala Resort Sanur yaitu:

1. Pembuatan Kopi Dengan Mesin Kopi Oleh Barista

Pembuatan Kopi Dengan Mesin Kopi Oleh Barista di Ares Restaurant Sudamala Resort Sanur terdiri dari beberapa tahapan yaitu

- a. Tahap persiapan yaitu persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, dan persiapan peralatan dan bahan yang akan digunakan. Persiapan ini dimulai dari absensi, *personal grooming*, menjaga kebersihan gigi dan mulut, menjaga kebersihan tubuh, kebersihan seragam, membersihkan area *bar*, membersihkan peralatan dan bahan yang akan digunakan.
- b. Tahap pembuatan yang merupakan tahap yang menghasilkan sebuah produk dimulai dari cara pembuatan *cappuccino*, *caffè latte*, *americano*, dan *flat white*. Perbedaan dari cara pembuatan minuman tersebut adalah terletak pada *foam* yang digunakan. Ada yang menggunakan *foam* tebal, menggunakan *foam* tipis, dan ada yang tidak menggunakan *foam*.
- c. Tahap akhir yang dilakukan dengan menyiapkan alat hidang untuk kopi.

2. Hambatan yang Dihadapi dan Solusi dari Hambatan yang Dihadapi
 - a. Mesin kopi yang digunakan akan mengalami *over heat*, solusinya adalah dengan mematikan mesin terlebih dahulu agar suhu mesin cepat dingin.
 - b. *Foam* terlalu tebal maupun tipis, Solusinya adalah dengan mengetahui dasar pembuatan *foam* yang benar.
 - c. Mesin kopi tidak dapat memompa air, solusinya adalah dengan melakukan pembersihan mesin secara berkala.

B. Saran

Berdasarkan penelitian dari hambatan yang dihadapi saat pembuatan kopi dengan mesin kopi, maka penulis akan memberikan saran sebagai berikut:

1. Untuk menghindari terjadinya mesin kopi *over heat*, maka penulis menyarankan agar tidak mengambil air dari mesin kopi selain untuk membuat kopi dengan menyiapkan *water heater* sebagai alat bantu untuk minuman yang lainnya.
2. Untuk menghindari terjadinya kegagalan dalam pembuatan *foam*, maka penulis menyarankan agar mengadakan kegiatan pelatihan training kopi yang bisa dilakukan seminggu sekali untuk meningkatkan keahlian barista dalam pembuatan *foam*.
3. Untuk menghindari terjadinya mesin kopi tidak dapat memompa air, maka penulis menyarankan agar selalu rutin membersihkan dan mengecek kondisi mesin kopi sebelum atau sesudah digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. 2017. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: CV Alfabeta
- Chair, Ira Meirina. 2017. *Hotel Room Division Management*. Depok: Kencana
- Edi, Busono dan Manul Kang. 2014. Nukita Coffee Akademi: *Mengenal dan Membuat Sendiri Berbagai Menu Kopi Internasional*. Retrieved From: https://www.google.co.id/books/edition/Mengenal_Dan_Membuat_Sendiri_Berbagai_Me/jKThAwAAQBAJ?hl=id
- Edi, Busono dan Mardiani Dini. 2023. Nil Apps: *Espresso & Kahlua*. Retrieved From: https://www.google.co.id/books/edition/Espresso_Kahlua/WwO9EAAAQBAJ?hl=id&gl=ID
- Hamdan, Dani dan Sastra Andika Ajie. 2020. PT Agro Media Pustaka: *A To Z Memulai dan Mengelola Usaha Kedai Kopi*. Retrieved From: https://www.google.co.id/books/edition/A_to_Z_Memulai_dan_Mengelola_Usaha_Kedai/97-GEAAAQBAJ?hl=id
- Larasati, Sri. 2016. *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibiria
- Latief, Rusman. 2017. Prenada Media Group: *Kreatif Siaran Televisi*. Retrieved From: https://www.google.co.id/books/edition/Kreatif_Siaran_Televisi/SW7IDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=0
- Marsum, W.A. 2015. *Bar, Minuman dan Pelayanannya*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Marsum, W.A. 2015. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Mertayasa, I Gede Agus. 2016. *Food and Beverage Service Operation-ob Preparation*. Yogyakarta. Andi
- Oka, I Made Darma, dan Winia, I Nyoman. 2017. *Pelayanan Prima di Restaurant Internasional*. Surabaya: Paramita
- Pangabean, Edy. 2019. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka
- Parantika, Asep. 2018. *Kompetensi Keahlian Perhotelan*. Jakarta: Erlangga
- Semara, I Made Trisna. 2018. *Perencanaan dan Perancangan Hotel*. Yogyakarta: CV Budi Utama

Sulastiyono, Agus. 2017. *Managemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata Dan Akomodasi*. Bandung: CV Alfabeta

Susandi, Eris, dan Harianto Bagus. 2019. *Coffee Roasting*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka

Ugie, Yolanda, Khusnul, Liea. 2018. *Pelayanan Restoran Dalam Menciptakan Kepuasan Pelanggan*. Diakses pada 26 mei 2023. https://repository.bsi.ac.id/repo/files/254780/download/File_13-Daftar-Pustaka.pdf

Utama, dan Bagus Rai, I Gusti. 2016. *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: CV Bali Utama



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

