

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**TINJAUAN PENERAPAN STANDARD RECIPE COCKTAIL**  
**FROZEN MARGARITA DI RHU BAR**  
**LOTUS DESARU BEACH RESORT&SPA**  
**Periode 20 September 2019–11 Maret 2020**



OLEH:

NAMA : TAUFIQ TAULAH ESTUNGKORO

NIM : 117109298

JURUSAN: PERHOTELAN

PRODI : D-3 PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**TINJAUAN PENERAPAN STANDARD RECIPE COCKTAIL**  
**FROZEN MARGARITA DI RHU BAR**  
**LOTUS DESARU BEACH RESORT & SPA**  
**Periode 20 September 2019–11 Maret 2020**

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan**  
**Program Diploma III Perhotelan**  
**di STP AMPTA Yogyakarta**



**OLEH:**

**NAMA : TAUFIQ TAULAH ESTUNGKORO**

**NIM : 117109298**

**JURUSAN: PERHOTELAN**

**PRODI : D-3 PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**TINJAUAN PENERAPAN STANDARD RECIPE COCKTAIL**  
**FROZEN MARGARITA DI RHU BAR**  
**LOTUS DESARU BEACH RESORT & SPA**  
**Periode 20 September 2019–11 Maret 2020**

OLEH:

NAMA : TAUFIQ TAULAH ESTUNGKORO


NIM : 117109298

JURUSAN: PERHOTELAN

PRODI : D-3 PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

  
(Hermawan P., S.Sos, S.ST, M.M)

NIDN .0516057102

Dosen Pembimbing

  
(Angela Ariani, S.H, M.M)

NIDN .0530106001

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
TINJAUAN PENERAPAN STANDARD RECIPE COCKTAIL  
FROZEN MARGARITA DI RHU BAR  
LOTUS DESARU BEACH RESORT & SPA  
Periode 20 September 2019–11 Maret 2020**



**OLEH**

**NAMA : TAUFIQ TAULAH ESTUNGKORO**

**NIM : 117109298**

**JURUSAN : Perhotelan**

**PRODI : Perhotelan (D III)**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS.**

**Pada tanggal**

**SENIN, 03 AGUSTUS 2020**

**Penguji**

**(Angela Ariani, S.H, M.M)**

**NIDN.0530106001**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**(Drs. Prihatno, MM)**

**NIDN.0526125901**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik tanpa halangan apapun, yang mana laporan ini merupakan syarat kelulusan dari pendidikan selama menuntut ilmu di STP AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan laporan ini penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Ibu Angela Ariani, S.H, M.M Selaku dosen pembimbing yang mengarahkan cara penyusunan dan penulisan laporan ini dengan baik dan benar sehingga selesai dengan lancar dan tepat waktu.
2. Bapak Drs.Prihatno,MM. Selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos.,SST.,M.M Selaku ketua jurusan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
4. Mrs.Joyce selaku FBM Lotus Desaru Beach Resort & Spa yang memberikan kesempatan penulis untuk training disana selama 6 bulan.
5. Semua karyawan *Food & Beverage department* di Lotus Desaru Beach Resort & Spa yang memberikan ilmu dan pengalaman baru.
6. Semua karyawan di Lotus Desaru Beach Resort & Spa

7. Kedua orangtua penulis yang telah membantu materi dan doa untuk menyelesaikan laporan ini.

Penulis merasa tidak mampu membalas jasa yang begitu besar. Hanya doa yang penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa serta ucapan terimakasih yang tak terhingga kepada bapak/ibu yang telah membantu menyelesaikan tugas akhir ini. Dalam menyusun laporan ini penulis menyadari bahwa laporan praktek kerja lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan. Harapan penulis semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca di lingkungan STP AMPTA Yogyakarta.

Yogyakarta, 14 Maret 2020

Penulis



Taufiq Taulah Estunggoro

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA UJIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL).....	3

### BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Perusahaan /Hotel .....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Klasifikasi Hotel.....	6
3. Jenis Hotel .....	7
4. Departemen Hotel .....	10

B. Gambaran Umum Departement( <i>Food and Beverage Service-Bar</i> ) .....	13
1. Section yang ada di <i>FB service</i> .....	13
C. Deskripsi Istilah.....	14
1. Pengertian <i>Standard Recipe</i> .....	14
2. Pengertian <i>Cocktail</i> .....	16
3. Pengertian <i>Margarita</i> .....	17

### **BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA**

A. Deskripsi Lotus Desaru Beach Resort & Spa .....	22
1. Sejarah Lotus Desaru Beach Resort & Spa.....	22
2. Fasilitas Lotus Desaru Beach Resort & Spa.....	24
3. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i> <i>RHU Bar Restaurant</i> .....	27
4. Tugas dan tanggung jawab masing-masing posisi di <i>Food</i> <i>and Beverage Service RHU Bar Restaurant</i> .....	28
5. Struktur/Bagan Organisasi RHU Bar.....	30
6. Jadwal/Shift Kerja .....	31
7. Pelaksanaan Kerja Harian.....	31
8. Hasil Analisis Pelaksanaan Kerja .....	32
9. Standard Operating Procedures (SOP) di RHU Bar.....	34
a. <i>Standard Recipe Cocktail Margarita</i> oleh <i>Bar Staff</i> di RHU Bar Lotus Desaru Beach Resort&Spa.....	37



b. Tinjauan Penerapan <i>standard recipe Cocktail Margarita</i> oleh <i>Bar Staff</i> di RHU Bar Lotus Desaru Resort & Spa.....	42
c. Tingkat kepuasan tamu terhadap <i>Cocktail Frozen Margarita</i> diRHU Bar Lotus Desaru Beach Resort & Spa .....	48

#### **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	54
B. Saran.....	55

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

1. Surat Pengantar PKL dari Kampus STP AMPTA YOGYAKARTA
2. Surat Balasan diterima untuk PKL di Lotus Desaru Beach  
Resort & Spa
3. Sertifikat PKL Selama 6 Bulan di Lotus Desaru Beach Resort  
& Spa
4. Sertifikat Kompetensi/Surat Keterangan Uji Kompetensi dari  
LPM
5. Contoh Lampiran jadwal kerja dibulan Februari

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. LatarBelakang

*Food and Beverage Service Department* adalah salah satu department yang ada di hotel yang dikelola secara profesional yang bertanggung jawab atas penjualan dan penyajian makanan dan minuman kepada tamu yang langsung berhubungan dengan tamu, terdiri dari *bar, restaurant, banquet dan room service*. *Food and Beverage Service* sendiri dibagi menjadi beberapa section, diantaranya yaitu *Food and Beverage Service-Bar Section*, adalah salah satu section di *Food and Beverage Service* yang bertanggung jawab terhadap pelayanan khususnya minuman baik alkohol maupun non alkohol, yang outletnya sendiri disebut *Bar*.

*Bar* adalah suatu outlet di dalam hotel yang menyediakan minuman alkohol atau non alkohol yang dikelola secara profesional dan terdapat hiburan didalamnya. Di dalam *Bar* ada orang khusus yang tugas dan tanggung jawabnya membuat *mixed drink* atau minuman campuran baik *cocktail* maupun *mocktail* yang disebut *Bartender*. Selain sebagai fasilitas pelengkap bagi para tamu yang berkunjung, yang kadang-kadang dioperasikan bersama-sama dengan restoran, *Bar* juga merupakan pemasok pendapatan dan keuntungan yang cukup besar bagi hotel. *Bar section* di Lotus Desaru Beach Resort & Spa mengolah beraneka ragam jenis minuman *cocktail* dan *mocktail*. RHU Bar merupakan suatu tempat yang disediakan

oleh Lotus Desaru Beach Resort & Spa. RHU Bar juga menjual dan menyediakan berbagai minuman, diantaranya yang mengandung alkohol maupun tidak beralkohol. RHU Bar buka pada pukul 11.00 a.m sampai 11.00 p.m dan memiliki hiburan seperti *live music* untuk menarik perhatian tamu supaya datang ke RHU Bar. Salah satu produk *cocktail* yang menjadi favorit para *customer* di RHU Bar adalah *Frozen Margarita*. *Cocktail* ini menjadi favorit karena cita rasa khas perpaduan rasa dari *Triple Sec*, *Tequila*, dan *Lime Juice* yang bisa disajikan dengan dikocok bersama es, disajikan bersama es tanpa dikocok, dicampur dengan es (*Frozen Margarita*) atau tanpa es (*Straight up*) sangat pas dinikmati disaat panas seperti cuaca di pesisir Pantai Desaru. Namun dalam pembuatan minuman ini tidak semudah yang kita bayangkan. Takaran *Oz* tiap *liqueur* yang tidak sesuai dengan yang dibuat menurut *standard recipe* dapat membuat minuman ini terasa tidak nikmat lagi dan bahkan bisa menimbulkan *complaint* tamu.

Dari sini, penulis dapat menyimpulkan bahwa ada langkah-langkah yang sudah ditetapkan dalam *standard recipe* yang mungkin belum diterapkan oleh masing-masing *bar staff* yang ada di RHU Bar. Dari pemaparan diatas, penulis tertarik untuk menganalisis lebih lanjut hal tersebut dan membuat penelitian dengan judul **“Tinjauan Penerapan *Standard Recipe Cocktail Frozen Margarita* di RHU Bar Lotus Desaru Beach Resort & Spa”**.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang yang dikemukakan di atas, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana *standard recipe cocktail Frozen Margarita* di RHU Bar Lotus Desaru Beach Resort & Spa?
2. Bagaimana penerapan *standard recipe cocktail Frozen Margarita oleh bar staff* di RHU Bar Lotus Desaru Beach Resort & Spa?
3. Bagaimana kepuasan tamu terhadap *cocktail Frozen Margarita* yang dibuat di RHU Bar Lotus Desaru Beach Resort & Spa?

## **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

1. Mengetahui *standard recipe cocktail Frozen Margarita* di RHU Bar Lotus Desaru Beach Resort & Spa
2. Mengetahui penerapan *standard recipe cocktail Frozen Margarita oleh bar staff* di RHU Bar Lotus Desaru Beach Resort & Spa?
3. Mengetahui kepuasan tamu terhadap *cocktail Frozen Margarita* yang dibuat di RHU Bar Lotus Desaru Beach Resort & Spa?

## **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

1. Manfaat untuk Mahasiswa
  - a. Menambah kemampuan kerja di hotel yang nantinya dapat digunakan untuk bersaing dalam dunia kerja.
  - b. Sebagai pembanding teori di kampus dengan praktik nyata di hotel.

- c. Dapat menegaskan pengetahuan dan wawasan mahasiswa tentang dunia pariwisata di bidang Bartender secara nyata.
  - d. Memberikan informasi mengenai ilmu seorang Bartender yang baik dan benar dalam meningkatkan kualitas pelayanan hotel.
2. Manfaat untuk Kampus (STP AMPTA)
- a. Agar kampus dapat mengukur tingkat kemampuan mahasiswa dalam menerima, menerapkan, dan mengembangkan teori-teori yang didapatkan pada lembaga pendidik.
  - b. Untuk melihat tingkat keberhasilan lembaga pendidik dalam mendidik dan melatih para mahasiswa.
  - c. Dapat menjalin hubungan yang saling menguntungkan dari kedua belah pihak antara hotel dan kampus.
  - d. Kampus bisa membandingkan semua pelajaran-pelajaran yang ada dengan kegiatan di hotel melalui laporan yang dibuat oleh para mahasiswa.
3. Manfaat untuk Hotel
- a. Hotel mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan cepat terselesaikan.
  - b. Dapat menjalin kerjasama yang baik dengan pihak kampus, sehingga bisa dengan mudah mendapat tenaga bantuan saat membutuhkannya.
  - c. Hotel akan lebih dikenal lagi, karena telah ikut berperan aktif dalam menciptakan tenaga-tenaga yang handal di bidang pariwisata.