

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang masalah**

Restoran merupakan suatu bentuk usaha jasa yang saling terkait dari *section* satu dengan yang lain. Salah satu *section* di F & B yang mendapat perhatian lebih adalah bar. Bar merupakan tempat yang mempunyai pendapatan tetap meskipun tamu tidak makan akan tetapi tamu tetap akan minum. Bar adalah suatu tempat yang diorganisasikan secara komersial dimana orang dapat berkumpul, duduk bersantai sambil menikmati alunan musik serta mendapatkan pelayanan segala macam minuman, baik yang ber alkohol maupun tidak non alkohol yang di jual di bar tersebut.

Usaha restoran di Surabaya berkembang demikian cepat dan sangat pesat hingga kini telah tumbuh menjadi suatu industri tersendiri yaitu industri yang menggabungkan pemenuhan kebutuhan tamu serta pelayanan terhadap penyiapan pemenuhan kebutuhan tersebut. Restoran merupakan salah satu komponen pokok dalam industri pariwisata. Perkembangan selanjutnya, kebanyakan tamu yang masuk ke restoran tidak hanya membutuhkan makan saja melainkan juga minum minuman yang baru diciptakan oleh seorang bartender

walaupun hanya sekedarnya. Selain hal tersebut, tempat yang dibutuhkan tamu untuk menghabiskan minuman haruslah suatu tempat yang mutlak digunakan untuk membawa tamu pada kepuasan maksimal, dengan rasa yang nyaman dan situasi yang dapat menimbulkan tamu tersebut ingin kembali lagi. Para tamu tentunya mengharapkan kebersihan yang optimal, sanitasi yang baik, alat perlengkapan makan dan minum yang terawat dan terpelihara dengan baik. Hal lain yang tidak kalah penting adalah keramah-tamahan karyawan, kecepatan dan ketepatan pelayanan, serta kecermatan yang didasarkan pola pelayanan pribadi.

Setelah mengamati pernyataan di atas dan melihat suatu permasalahan yang ada di bar, maka kinerja dan kreatifitas seorang bartender sangat diperlukan untuk menciptakan minuman baru. Berdasarkan uraian tersebut di atas penulis tertarik untuk membuat proyek akhir dengan judul tentang **“KREATIFITAS SEORANG BARTENDER DALAM PENCAMPURAN MINUMAN DI BAR“**.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penulisan proyek akhir adalah tentang kreatifitas seorang bartender dalam pencampuran minuman.

## **1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai penulis dalam pembahasan ini adalah untuk mengetahui metode atau proses dalam pembuatan dan pencampuran minuman dari seorang bartender.

### **1.3.2 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang ingin dicapai adalah sebagai berikut :

#### **1. Bagi Penulis**

- a. Meningkatkan serta mengembangkan daya pikir kita dalam pembuatan dan pencampuran minuman.
- b. Menambah pengetahuan dan wawasan tentang pembuatan dan pencampuran minuman.
- c. Agar mengetahui ruang lingkup dunia kerja didalam area BAR.

## **2. Bagi NSC**

- a. Meningkatkan kerjasama dengan hotel maupun restoran.
- b. Menambah pemasukan guna penyusunan tugas pendahuluan proyek akhir bagi pembaca atau peneliti lanjutan.
- c. Memberi nilai tambah dalam penyusunan kurikulum dibidang perhotelan.
- d. Agar NSC bisa lebih tambah maju dimana selama ini NSC diasumsikan tempat pendidikan yang kurang begitu maju

## **3. Bagi Perusahaan atau Hotel**

- a. Suatu pemasukan bagi seorang bartender guna pembuatan dan pencampuran minuman di bar.
- b. Memotivasi kinerja seorang bartender dalam upaya pembuatan dan pencampuran minuman di bar .
- c. Meningkatkan kerja sama dengan lembaga pendidikan khususnya NSC.

### **1.4 Batasan Masalah**

Penulis membatasi masalah sesuai dengan judul, agar tercapai sasaran utama penulisan proyek akhir pada hal berikut:

1. Ruang lingkup kreatifitas seorang bartender dalam pencampuran minuman yaitu salah satunya pembuatan *garnish*, gelas yang akan digunakan, bahan bahannya dan *catelleris* yang harus digunakan di bar.
2. Bartender memberikan metode dan cara pembuatan minuman baik *cocktail* dan *mocktail*.

### **1.5 Sistematika Penulisan**

Penyusunan proyek akhir ini penulis membagi pembahasan dalam beberapa bab, kemudian dijabarkan dalam beberapa sub-sub yang penyusunannya sebagai berikut :

#### **BAB I : PENDAHULUAN**

Bab ini penulis menjelaskan secara umum dan ringkas dari keseluruhan isi proyek akhir . Hal ini dimaksudkan agar dapat diketahui terlebih dahulu apa yang menjadi titik tolak sehingga dapat diperoleh gambaran mengenai materi penulisan.

## **BAB II : TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini penulis menguraikan tentang penelitian terdahulu atau permasalahan yang mirip dengan topik yang dipilih, landasan teori berisi tentang teori-teori yang mendukung atau berkaitan dengan topik permasalahan yang ditulis, kerangka pemikiran yaitu menguraikan tentang konsep berfikir yang berhubungan dengan topik dan perumusan masalah.

## **BAB III : METODELOGI PENELITIAN**

Bab ini penulis menguraikan tentang jenis penelitian, terminologi, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data, teknik analisa data.

## **BAB IV : PEMBAHASAN**

Dalam bab ini penulis menjelaskan dengan seksama antara lain tinjauan umum yang meliputi sejarah, klasifikasi restoran, klasifikasi bar, fasilitas restoran, struktur organisasi, *job description*, kompetensi seorang bar, yang harus diketahui oleh seorang bar, tinjauan khusus antara lain aktivitas kerja *open* –

*closing, mice an place, service sequence, pelatihan*  
menangani keluhan tamu dan analisa antara lain  
Analisa S.W.O.T.

## **BAB V : SIMPULAN DAN SARAN**

Dalam bab ini penulis menyimpulkan dan memberikan saran secara umum dan ringkas dari keseluruhan isi proyek akhir untuk *Tradewins Restaurant*.