



TUGAS AKHIR

**KUALITAS PELAYANAN BARTENDER DI THE LOUNGE
FOUR POINTS HOTEL BY SHERATON SURABAYA**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md. Par)**

Oleh :

Meidivva Naraya Sabrina

2000531018

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER

2023



FINAL REPORT

**BARTENDER SERVICE QUALITY AT THE LOUNGE FOUR
POINTS HOTEL BY SHERATON SURABAYA**

Submitted as One of the Requirements
to Obtain the Associate of Tourism (A.Md. Par)

By :

Meidivva Naraya Sabrina

2000531018

**STUDY PROGRAM DIPLOMA III HOSPITALITY
FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND POLITICAL SCIENCE
UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH JEMBER**

2023

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul :

KUALITAS PELAYANAN BARTENDER DI THE LOUNGE FOUR POINTS HOTEL BY SHERATON SURABAYA

Yang disusun oleh Meidivva Naraya Sabrina, NIM 2000531018 telah disetujui
dan dipertahankan didepan Dewan Pengaji pada tanggal 17 Juli 2023

Pembimbing

Drs. Juhanda, M.Par
NPK : 1964061510505556

Mengetahui

Ketua Prodi DIII Perhotelan

Syah Riza Octavy Sandy, SE, S.Kom.,M.Si
NPK :1981181010510416

LEMBAR PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul :

KUALITAS PELAYANAN BARTENDER DI THE LOUNGE FOUR POINTS HOTEL BY SHERATON SURABAYA

Yang disusun oleh Meidivva Naraya Sabrina, NIM 2000531018 telah disetujui
dan dipertahankan didepan Dewan Pengaji pada tanggal 17 Juli 2023

Ketua Pengaji

Faozen, SE, M.SI.
NPK : 198407111303744

Sekretaris Pengaji

Anggota Pengaji

Drs. Juhanda, M.Par
NPK : 1964061510505556

Syah Riza Octavy S. SE. S.Kom M.Si
NPK : 1981181010510416

Mengetahui

Ketua Program Studi D III Perhotelan



Syah Riza Octavy S. SE. S.Kom M.Si
NPK : 1981181010510416



Dekan FISIP
Dr. Juariyah, M. Si
NIP.196708061993032002

PERNYATAAN ORISINALITAS
LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	:	Meidivva Naraya Sabrina
NIM	:	2000531018
Program Studi	:	DIII Perhotelan
Judul Laporan Akhir	:	Kualitas Pelayanan Bartender di The Lounge Four Point Hotel <i>by</i> Sheraton Surabaya
Dosen Pembimbing	:	Drs. Juhanda, M.Par

Menyatakan bahwa Laporan Akhir ini adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila terdapat pelanggaran dikemudian hari.

Jember, 17 Juli 2023

Dosen Pembimbing



Drs. Juhanda, M.Par
NPK : 1964061510505556

Mahasiswa



Meidivva Naraya Sabrina
NIM : 2000531018

MOTTO :

“Cukuplah Allah (menjadi penolong) bagi kami dan Dia sebaik-baik pelindung”
(QS Ali 'Imran, 3 :173)



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Kualitas Bartender dalam Mengoptimalkan Pelayanan di The Lounge Four Points Hotel by Sheraton Surabaya” sebagaimana mestinya.

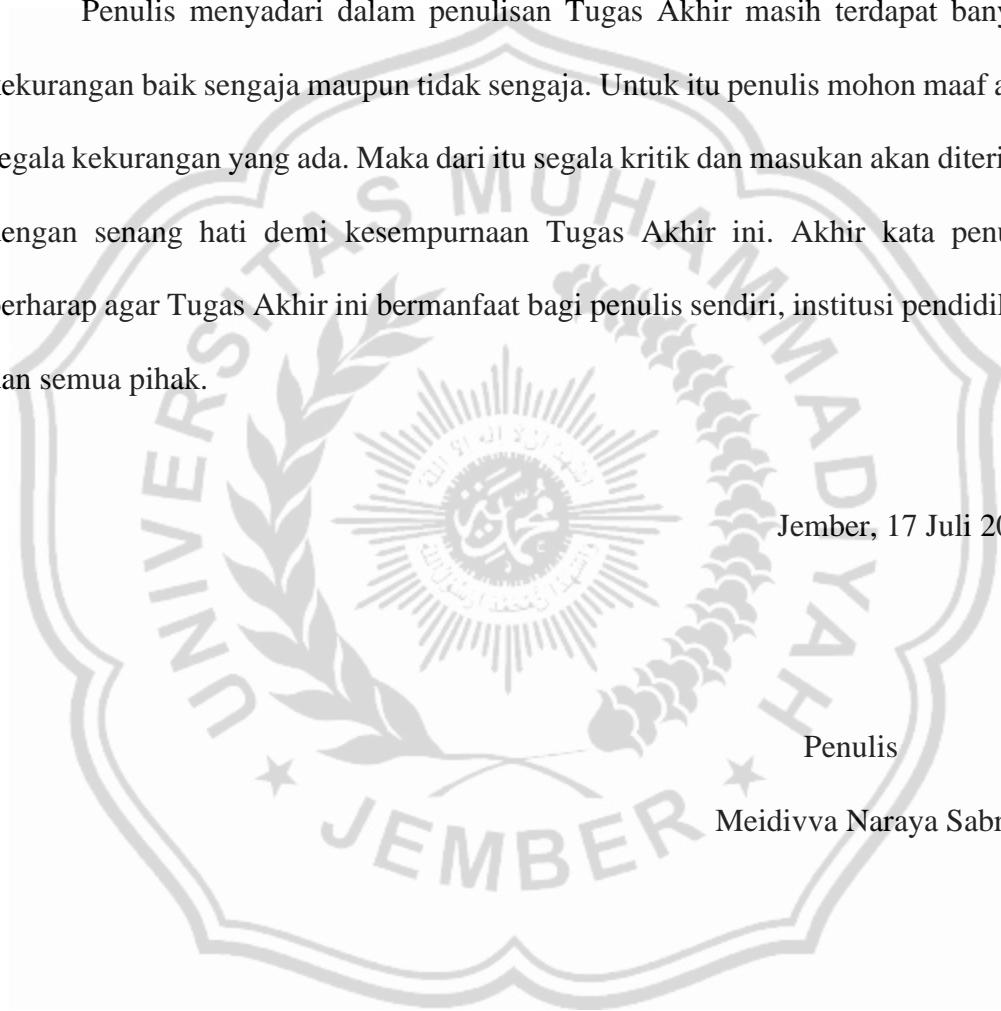
Adapun maksud dan tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par) di Program Studi DIII Perhotelan, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember. Dalam penyusunan ini penulis mendapat banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak yang menjadi semangat dan dorongan untuk menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada berbagai pihak tersebut, di antaranya:

1. Ibu Dr. Juariyah., M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, S.E., S.Kom., M.Si., selaku Ketua Program Studi D III Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Bapak Drs. Juhanda, M.Par , selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
4. Ibu Dani Suminar Sari, selaku *HRD* dan *Complex Learning and Development Manager* di Four Points by Sheraton Surabaya dan Sheraton Hotel & Towers.
5. Ibu Joselyn Zhou selaku *Food and Beverage Manager* di Four Points by Sheraton Surabaya.

6. Bapak Nirfan Yustianto selaku *ex Restaurant Manager*, Bapak Putu Krishna Oka Wijaya selaku *Assistant Manager Restaurant* dan kedua *Supervisor* penulis yaitu Bapak Mohammad Farid Akbar dan Bapak Suman Effendi Manurung. Yang telah membimbing serta memberikan banyak ilmu dan informasi kepada penulis.
7. Kedua Orang Tua penulis yaitu Alm. Bapak H. Moh. Mochlis yang berpulang ketika penulis melakukan program *On the Job Training* di Hotel Four Points by Sheraton Surabaya dan Ibu Hj. Martiah yang senantiasa memberikan dukungan berupa doa, waktu, materi dan hal-hal lain yang tidak ternilai harganya.
8. Kedua kakak penulis yaitu Dwi Sari Purnomowati S.H M.H & Alm. Eko Sudi Hartono S.P M.P yang berpulang 5 hari setelah penulis melakukan seminar proposal dan Istrinya Haura Zainadi. S.Tr.Keb yang banyak berjasa selama penulis “berproses”.
9. Seluruh saudara penulis yang banyak membantu ketika penulis kehilangan 2 sosok yang sangat berarti, serta ketiga keponakan penulis yaitu Edwin, Askal dan Hilya yang sangat penulis cintai dan sayangi.
10. Teman teman *staff, casual* dan *trainee Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product* di Four Points Hotel by Sheraton Surabaya, yang selalu memberikan masukan, nasihat dan doa-doa terbaik kepada penulis.
11. Seluruh Dosen di Prodi DIII Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember yang telah mengajarkan Ilmu secara Teori maupun Praktik.

12. Seluruh teman – teman DIII Perhotelan yang telah memberikan semangat tersendiri kepada penulis.
13. Semua pihak yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari dalam penulisan Tugas Akhir masih terdapat banyak kekurangan baik sengaja maupun tidak sengaja. Untuk itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan yang ada. Maka dari itu segala kritik dan masukan akan diterima dengan senang hati demi kesempurnaan Tugas Akhir ini. Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini bermanfaat bagi penulis sendiri, institusi pendidikan dan semua pihak.



Jember, 17 Juli 2023

Penulis

Meidivva Naraya Sabrina

DAFTAR ISI

JUDUL.....	.i
TITLE	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	v
LAPORAN AKHIR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
MOTTO	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti	5
1.4.2 Manfaat Bagi Perusahaan.....	6
1.4.3 Manfaat Bagi Akademisi.....	6
1.5 Lokasi Penelitian	6
1.6 Jenis dan Sumber Data	7
1.6.1 Jenis Data	7
1.7 Sumber Data	7
1.8 Metode Pengumpulan data.....	8
1.9 Metode Analisis Data	9
1.9.1 Metode Analisis Deskriptif.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Pengertian Pariwisata.....	11
2.2 Pengertian Wisatawan	12
2.3 Pengertian Hotel.....	13
2.4 Klasifikasi Hotel.....	14

2.5	Departemen Di Hotel	17
2.6	Food And Beverages Department	20
2.6.1	Food And Beverages Product	21
2.6.2	Food And Beverages Service	22
2.7	Pengertian Bar	24
2.7.1	Jenis-jenis Bar.....	24
2.8	Pengertian Kualitas Pelayanan	25
2.8.1	Dimensi Kualitas Pelayanan	26
2.9	Pengertian Bartender	27
2.9.1	Syarat Syarat Bartender.....	27
2.9.2	Kualitas Peranan Bartender Dalam Meningkatkan Pelayanan.....	28
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	31
3.1	Gambaran Umum Four Points Hotel by Sheraton Surabaya.....	31
3.1.1	Sejarah Singkat Four Points Hotel by Sheraton Surabaya.....	31
3.1.2	Fasilitas – fasilitas Four Points Hotel by Sheraton Surabaya.....	32
3.1.3	Struktur Organisasi Four Points Hotel by Sheraton Surabaya	35
3.1.4	Departemen di Four Points Hotel by Sheraton Surabaya	36
3.2	Gambaran Umum Food and Beverages Service di Four Points Hotel by Sheraton Surabaya	38
3.2.1	Struktur Organisasi Food & Beverages Service di Four Point Hotel by Sheraton Surabaya	39
3.2.2	Seksi-seksi di Food and Beverage Service Department.....	40
3.3	Gambaran Khusus Bar <i>Section</i> di Four Point Hotel by Sheraton Surabaya	41
3.3.1	Struktur Organisasi Bar <i>Section</i>	41
3.3.2	Tugas dan Tanggung Jawab Staf di Bar <i>Section</i>	41
3.3.3	Alat dan Perlengkapan di Bar Section.....	43
3.4	Analisa Deskriptif Tentang Kualitas Pelayanan Bartender di The Lounge Four Point Hotel by Sheraton Suarabaya.....	48
3.4.1	Hasil Penelitian Tentang Kualitas Pelayanan Bartender di The Lounge Four Point Hotel by Sheraton Surabaya	49
3.4.2	Kendala dan Solusi Kualitas Pelayanan Bartender di The Lounge Four Point Hotel by Sheraton Surabaya.....	51
3.5	Kegiatan Selama On The Job Training	52
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	55
4.1	Kesimpulan	55
4.2	Saran	56

DAFTAR TABEL

Table 3.4.1. Kuisoner Kualitas Pelayanan Bartender 50



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.3 Struktur Organisasi Hotel Four Point <i>by Sheraton Surabaya</i>	36
Gambar 3.2.1 Struktur Organisasi Food & Beverages Service di Hotel Four Points <i>by Sheraton Surabaya</i>	39
Gambar 3.3.1 Struktur Organisasi Bar Section	41



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sertifikat On The Job Training

Lampiran 2 Kuisoner

Lampiran 3 Four points *by* Sheraton Surabaya

Lampiran 4 Bar the Lounge

Lampiran 5 Food & Beverage Departement

Lampiran 6 Kegiatan Peneliti Selama On The job Training

