

# Penerapan Standar Recipe Pembuatan *Mocktail* oleh Bartender di Bar Aer Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort

Pandu Setiawan<sup>1</sup>, Hasnia Minanda<sup>2</sup>, Ahmad Rizaldi Aspri<sup>3</sup>

<sup>1,2</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram

Email: [menggulsetiawan022@gmail.com](mailto:menggulsetiawan022@gmail.com)<sup>1</sup>, [hasnia\\_minanda@unram.ac.id](mailto:hasnia_minanda@unram.ac.id)<sup>2</sup>,  
[rizaldiaspri12@staff.unram.ac.id](mailto:rizaldiaspri12@staff.unram.ac.id)<sup>3</sup>

## Riwayat Artikel

Diterima : 20 Oktober 2025  
Direvisi : 15 November 2025  
Diterbitkan : 05 Desember 2025

**Kata kunci:** :Bar, Mocktail, Standar Recipe, Hotel

## Abstrak

Penelitian ini mengkaji penerapan standar resep dalam pembuatan mocktail oleh bartender di Bar Aer Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort. Standar resep berperan penting dalam menjaga konsistensi rasa, kualitas, dan efisiensi operasional minuman. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan standar resep membantu bartender menghasilkan minuman yang konsisten, meningkatkan kepuasan pelanggan, dan memperkuat reputasi hotel. Namun, terdapat kendala seperti ketidakhapalan resep baru, kebiasaan meracik menggunakan feeling, kualitas bahan baku yang tidak stabil, dan kurangnya kebersihan alat. Solusi yang diusulkan meliputi pelatihan intensif, penggunaan alat bantu seperti jigger, pengawasan inventaris, serta pengelolaan bahan baku dan kebersihan peralatan yang lebih baik. Penerapan standar resep ini tidak hanya mencerminkan profesionalisme tetapi juga mendukung keberlanjutan bisnis perhotelan premium.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

## 1. PENDAHULUAN.

Pariwisata merupakan sektor penting dalam pembangunan ekonomi yang memberikan dampak besar terhadap pertumbuhan sosial, budaya, dan lingkungan. Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB), khususnya kawasan Mandalika, menjadi salah satu destinasi prioritas nasional yang terus berkembang sebagai tujuan wisata kelas dunia. Perkembangan pariwisata ini turut mendorong kemajuan industri perhotelan, salah satunya Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort. Sebagai bagian dari layanan perhotelan, Bar Aer di hotel tersebut memiliki peran penting dalam memberikan pengalaman kuliner, khususnya melalui penyajian berbagai jenis minuman, termasuk mocktail minuman non-alkohol yang kini semakin diminati karena rasa dan penampilannya yang menarik. Dalam proses penyajiannya, penting bagi bartender untuk menerapkan standar recipe guna menjaga konsistensi rasa, kualitas, dan kepuasan tamu.

Namun demikian, penerapan standar tersebut di lapangan seringkali menghadapi hambatan, seperti keterbatasan bahan, keterampilan bartender, atau kendala operasional lainnya.

Selain pentingnya standar recipe dalam menjaga kualitas minuman, terdapat kesenjangan penelitian (research gap) terkait bagaimana standar tersebut diimplementasikan secara praktis oleh bartender dalam konteks operasional perhotelan premium, khususnya di kawasan destinasi super prioritas seperti Mandalika. Sebagian besar studi sebelumnya lebih menyoroti peran standar recipe dalam industri makanan cepat saji atau restoran waralaba, sementara kajian mendalam mengenai praktik bartending di hotel berbintang masih terbatas. Penelitian terkait mocktail juga umumnya fokus pada kreativitas resep, inovasi minuman, atau aspek pelatihan, tetapi belum banyak membahas bagaimana standar recipe benar-benar dipatuhi di lapangan serta faktor-faktor apa yang menyebabkan penyimpangan dalam penerapannya. Kondisi ini menunjukkan adanya celah kajian empiris mengenai konsistensi penerapan standar recipe di unit bar hotel kelas internasional.

Selain itu, gap penelitian juga terlihat pada minimnya penelitian mengenai hubungan antara keterampilan individu bartender, ketersediaan sarana kerja, serta tekanan operasional terhadap keberhasilan penerapan standar recipe. Padahal, faktor-faktor tersebut memiliki pengaruh signifikan terhadap kualitas produk minuman yang disajikan kepada tamu. Ketersediaan bahan yang fluktuatif, jumlah tamu yang tinggi pada jam sibuk, kebiasaan meracik berdasarkan intuisi (feeling), dan kurangnya pengawasan peralatan menjadi isu operasional yang potensial menurunkan kepatuhan terhadap standar. Dengan demikian, penelitian ini menjadi relevan untuk mengisi kekosongan kajian terkait bagaimana dinamika kerja bartender mempengaruhi kualitas layanan minuman non-alkohol yang mengandalkan presisi rasa dan estetika penyajian.

Berdasarkan gap tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis secara komprehensif penerapan standar recipe dalam pembuatan mocktail oleh bartender di Bar Aer Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort. Secara khusus, tujuan penelitian mencakup: (1) mengidentifikasi sejauh mana standar recipe dipahami dan diterapkan oleh bartender dalam aktivitas operasional sehari-hari; (2) mengungkap faktor pendukung dan penghambat dalam penerapannya; serta (3) mengevaluasi dampak penerapan standar recipe terhadap konsistensi rasa, efisiensi penggunaan bahan, dan kepuasan tamu. Dengan tujuan tersebut, penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi praktis bagi pengelola bar hotel dalam meningkatkan kualitas layanan, serta kontribusi akademik bagi literatur perhotelan dan tata boga, khususnya terkait implementasi standar operasional dalam penyajian minuman.

## **2. METODE**

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, yakni metode yang bertujuan menggambarkan fenomena secara mendalam berdasarkan konteks alamiah tempat peristiwa berlangsung. Metode kualitatif dipilih karena penerapan standar recipe dalam operasional bar merupakan proses yang melibatkan perilaku manusia, lingkungan

kerja, serta praktik operasional yang tidak dapat dipahami melalui pengukuran kuantitatif. Pendekatan ini memungkinkan peneliti memahami makna, alasan, dan pertimbangan yang mendasari tindakan bartender dalam meracik mocktail secara konsisten (Creswell & Poth, 2018; Sugiyono, 2017).

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini terdiri atas observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi dilakukan secara langsung di Bar Aer Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort untuk melihat bagaimana bartender menerapkan standar recipe, menggunakan alat ukur seperti jigger, menangani bahan baku, serta menghadapi kendala operasional. Wawancara mendalam dilakukan kepada bartender dan supervisor bar dengan pedoman wawancara semi-terstruktur untuk menggali pemahaman, pengalaman, serta faktor pendukung dan penghambat penerapan standar recipe. Teknik dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan foto, daftar standar recipe, SOP bar, serta dokumen lain yang relevan sebagai bukti pendukung. Penggunaan multi-teknik ini bertujuan memperoleh gambaran komprehensif mengenai praktik kerja bartender (Miles, Huberman, & Saldaña, 2014).

Analisis data dilakukan menggunakan analisis interaktif, yang terdiri atas reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Pada tahap reduksi data, peneliti memilih dan memusatkan perhatian pada informasi penting yang terkait penerapan standar recipe, hambatan operasional, serta penggunaan bahan baku. Penyajian data dilakukan dalam bentuk uraian naratif agar temuan dapat dibaca secara runtut dan sistematis. Penarikan kesimpulan dilakukan dengan menafsirkan pola-pola penting untuk menjawab fokus penelitian. Untuk meningkatkan keabsahan data, penelitian ini menerapkan triangulasi sumber, yaitu membandingkan informasi hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi sehingga keakuratan data lebih terjamin (Denzin, 2012; Moleong, 2019).

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **3.1 Hasil**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan standar recipe di Bar Aer Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort telah menjadi bagian dari sistem operasional utama dalam penyajian mocktail. Berdasarkan observasi lapangan, setiap bartender telah memiliki akses pada buku standar recipe yang berisi komposisi bahan, takaran, teknik pencampuran, serta bentuk penyajian. Selain itu, penggunaan jigger sebagai alat ukur menjadi kewajiban dalam setiap proses pencampuran untuk memastikan konsistensi rasa dan volume minuman yang disajikan. Namun demikian, masih ditemukan beberapa kasus penyimpangan minor seperti perubahan takaran berdasarkan intuisi, terutama ketika bartender berada pada situasi high-pressure atau jam kunjungan tamu yang tinggi.

Wawancara mendalam mengungkapkan bahwa sebagian bartender memahami pentingnya standar recipe dalam menjaga kualitas minuman, namun terdapat tantangan berupa ketidakhapalan terhadap menu baru, perubahan kualitas bahan baku, dan keterbatasan waktu pelatihan ketika menu musiman diperkenalkan. Beberapa bartender

mengakui bahwa kebiasaan meracik berdasarkan feeling masih sesekali muncul, terutama pada bartender senior yang memiliki jam terbang tinggi dan merasa mampu menyesuaikan rasa tanpa tolok ukur standar. Kondisi ini menjadi salah satu faktor penyebab ketidakkonsistenan rasa pada minuman tertentu meskipun tidak dalam tingkat yang signifikan.

Dokumentasi dan inventaris bar menunjukkan bahwa pengawasan bahan baku dan alat telah berjalan, namun belum optimal. Beberapa bahan seperti syrup flavor dan garnish segar mengalami fluktuasi kualitas akibat proses distribusi dan penyimpanan. Selain itu, ditemukan bahwa beberapa alat seperti shaker dan blender tidak selalu berada dalam kondisi higienis karena keterbatasan waktu pembersihan pada jam operasional sibuk. Hasil ini memperlihatkan bahwa penerapan standar recipe sangat dipengaruhi oleh kesiapan bahan dan kebersihan peralatan, yang jika tidak dikelola dengan baik dapat berdampak pada kualitas minuman dan kepuasan tamu.



Gambar 1. Mocktail di Bar Aer  
Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort



Gambar 2. Foto Bersama dengan bartender di *Bar Aer*

### **3.2 Pembahasan**

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan standar recipe secara umum telah berjalan baik, namun masih terdapat tantangan dalam implementasinya. Hal ini sejalan dengan temuan Vinaya et al. (2021) yang menyatakan bahwa kepatuhan terhadap standar recipe sangat ditentukan oleh kompetensi staf, kualitas bahan baku, dan konsistensi pengawasan. Pada konteks Bar Aer, standar recipe menjadi alat penting untuk menjaga citra hotel sebagai penyedia layanan premium yang menekankan konsistensi rasa dan profesionalisme dalam penyajian minuman. Namun, penyimpangan minor yang ditemukan menunjukkan adanya ruang untuk peningkatan terutama dalam aspek pelatihan, supervisi, dan kontrol kebersihan peralatan.

Keterbatasan pengetahuan atau ketidakhapalan terhadap menu baru merupakan salah satu faktor kritis yang mempengaruhi konsistensi minuman. Kondisi ini sejalan dengan penelitian Pratama et al. (2023) yang menekankan pentingnya pelatihan berkelanjutan dalam industri minuman berbasis teknik pencampuran. Dengan adanya menu musiman di Bar Aer, kebutuhan pelatihan menjadi semakin penting agar semua bartender mampu memahami resep dengan tepat. Selain itu, tekanan operasional juga terbukti mempengaruhi akurasi dalam penerapan takaran, sebagaimana juga ditemukan pada studi serupa di industri restoran dan bar (Wardani et al., 2023).

Dari sisi manajemen operasional, tantangan terkait kualitas bahan baku dan kebersihan alat menunjukkan bahwa standar recipe tidak dapat berdiri sendiri tanpa sistem pendukung yang memadai. Inventaris dan pengendalian kualitas bahan harus diperkuat agar bartender dapat bekerja dengan bahan yang stabil dan sesuai standar. Temuan ini memperkuat teori bahwa standar recipe memerlukan integrasi antara aspek manusia, bahan baku, lingkungan kerja, dan supervisi agar mampu menghasilkan produk yang konsisten (Lestari & Putri, 2021). Oleh karena itu, diperlukan strategi penguatan manajemen bar berupa pelatihan berkala, standardisasi SOP pembersihan alat, serta penjadwalan pengawasan bahan baku untuk memastikan kualitas minuman tetap optimal.

### **4. KESIMPULAN**

Jadi kesimpulan dari Karya Tulis Ilmiah ini, Penerapan standar resep di Bar Aer Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort menunjukkan pentingnya panduan operasional dalam menjaga konsistensi rasa, kualitas minuman, dan efisiensi operasional, sekaligus menjadi bagian dari budaya kerja untuk memenuhi ekspektasi pelanggan. Standar resep mencakup detail bahan, takaran presisi, teknik pencampuran, dan penyajian estetik, yang mendukung pengalaman tamu dan memperkuat reputasi hotel.

Kendala seperti ketidakhapalan resep baru, kebiasaan menggunakan feeling saat meracik, serta kurangnya kebersihan alat dapat diatasi melalui pelatihan intensif, penggunaan alat bantu seperti jigger, pengawasan inventaris, dan pengelolaan bahan baku yang baik. Dengan inovasi menu yang mengedepankan bahan segar dan berkualitas, bartender menciptakan minuman yang memuaskan serta meninggalkan kesan



mendalam. Komitmen terhadap standar resep ini mencerminkan profesionalisme dan dedikasi hotel dalam memberikan layanan terbaik, meningkatkan loyalitas pelanggan, dan memperkuat citra Pullman sebagai destinasi perhotelan premium.

Penerapan standar resep penting untuk menjaga konsistensi rasa, kualitas, dan efisiensi dalam pelayanan minuman di restoran, namun sering menghadapi kendala seperti ketidakhapalan staf, penggunaan feeling saat meracik, kualitas bahan baku yang buruk, dan kurangnya kebersihan peralatan. Masalah ini dapat memengaruhi rasa, efisiensi biaya, dan kepuasan tamu. Oleh karena itu, diperlukan pelatihan, pengelolaan bahan yang baik, dan prosedur kebersihan yang ketat untuk memastikan kualitas layanan tetap terjaga.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Denzin, N. K. (2012). *The research act: A theoretical introduction to sociological methods*. Aldine Transaction.
- Lestari, A., & Putri, D. (2021). *Pengaruh Penerapan Standard Recipe Terhadap Kualitas Produk Di D ' Colonel Bogor the Effect of Standard Recipe Implemenation on Product Quality At D ' Colonel Bogor*. 5(1).
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Moleong, L. J. (2019). *Metodologi penelitian kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37. <https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Pratama, T., Mikasari, D. A., Maldin, S. A., & Rezki Alhamdi. (2023). Pelatihan Pembuatan Minumanan Mocketail Dengan Bahan Dasar Komucha. *Jurnal Keker Wisata*, 1(2), 232–240. <https://doi.org/10.59193/jkw.v1i2.170>
- Rachmad, Y. E., Rijal, S., Niswaty, R., & Akib, H. (2021). *Pengantar Pariwisata*.
- Sugiono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Issue January).
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Vinaya, N. L., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2021). Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. *Management & Accounting Expose*, 2(1), 21–33. <https://doi.org/10.36441/mae.v2i1.94>
- Wardani, D. M., Julian, M., Fahreza, G., & Napitupulu, R. L. (2023). Techniques for Making Mocketail-Type Beverages Through Training for the PHR Bekasi MSME Community. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 2(7), 561–570.