

# Peran Bartender dalam Persiapan Operasional Gili Pool Bar Holiday Resort Senggigi, Lombok

M. Riyan Irawan<sup>1</sup>, Ahmad Rizaldi Aspri<sup>2</sup>, Siti Anggriana<sup>3</sup>, Taufan Handika Putra<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi D3 Pariwisata, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram

\*email: [rianpatin39@gmail.com](mailto:rianpatin39@gmail.com)<sup>1</sup>, [rizaldiaspri12@staff.unram.ac.id](mailto:rizaldiaspri12@staff.unram.ac.id)<sup>2</sup>,  
[sitianggriana@staff.unram.ac.id](mailto:sitianggriana@staff.unram.ac.id)<sup>3</sup>, [taufan@unram.ac.id](mailto:taufan@unram.ac.id)<sup>4</sup>

## Riwayat Artikel

Diterima: 10 Maret 2026  
Direvisi: 15 Mei 2026  
Diterbitkan: 07 Juni 2026

**Kata kunci:** peran bartender, persiapan operasional, kendala operasional, pool bar.

## Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan peran bartender dalam persiapan operasional Gili Pool Bar Holiday Resort Lombok, mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kendala persiapan operasional, serta mendeskripsikan upaya bartender dalam mengatasi kendala tersebut agar pelayanan tamu tetap berjalan lancar. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif selama Praktik Kerja Lapangan (PKL), wawancara semi-terstruktur dengan bartender dan supervisor, serta dokumentasi dan studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bartender memiliki peran yang sangat penting dalam persiapan operasional yang tidak hanya terbatas pada meracik minuman, tetapi juga meliputi persiapan bahan operasional (seperti garnish, buah segar, es batu), penyiapan peralatan, menjaga kebersihan area kerja, dan koordinasi antar shift. Kendala dalam persiapan operasional tidak sepenuhnya disebabkan oleh kelalaian bartender, melainkan juga dipengaruhi oleh faktor eksternal seperti keterlambatan pengiriman bahan dari supplier, kerusakan mesin pembuat es (ice cube maker), lonjakan volume kunjungan tamu, serta kurangnya kedisiplinan terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP). Untuk mengatasi berbagai kendala tersebut, upaya yang dilakukan oleh bartender dan pihak manajemen meliputi melakukan persiapan lebih awal, meminjam bahan dan peralatan dari bagian lain, menggunakan garnish alternatif, meningkatkan koordinasi, serta melaksanakan briefing dan pengisian log book secara rutin.



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 salah satu sektor strategis dalam pembangunan ekonomi dan sosial masyarakat. Keberhasilan pariwisata tidak hanya ditentukan oleh daya tarik wisata, tetapi juga oleh ketersediaan fasilitas dan kualitas pelayanan yang diberikan kepada wisatawan (Isdarmanto, 2017). Salah satu kawasan wisata unggulan di Nusa Tenggara Barat adalah Desa Wisata Senggigi di Kabupaten Lombok Barat, yang telah diresmikan melalui Peraturan Bupati Lombok Barat No. 41 Tahun 2016 dan dikenal sebagai desa dengan potensi pariwisata terbesar di seluruh Lombok Barat (Alam & Permadi, 2024). Untuk mendukung kegiatan pariwisata, keberadaan akomodasi seperti hotel dan resort menjadi sangat penting. Hotel tidak hanya berperan sebagai tempat

menginap, tetapi juga sebagai penyedia pelayanan yang berkualitas dan terpadu, khususnya dalam bidang pelayanan makanan dan minuman, guna mendukung kepuasan tamu serta keberlangsungan industri pariwisata (Septiani, 2023).

Dalam struktur organisasi hotel, Departemen Food and Beverage (F&B) memiliki peran penting dalam mempersiapkan serta menyajikan makanan dan minuman bagi tamu. Departemen ini dibagi menjadi dua bagian, yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Food and Beverage Service adalah bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman tamu, serta berperan untuk memberikan pelayanan yang baik disertai keramahtamahan, kesopanan, dan senyuman (Hidayana et al., 2024:214). Salah satu unit operasional dalam Food and Beverage Service adalah bar. Bar merupakan tempat di mana pelanggan dapat menikmati pilihan minuman beralkohol dan non-alkohol dalam suasana yang nyaman dan santai. Pengunjung bar tidak hanya sekedar mencari minuman, mereka juga mencari pengalaman yang berfokus pada suasana, pelayanan, dan kualitas minuman yang disajikan (Rais, 2018). Mengingat pentingnya peran tersebut, bar dituntut memiliki persiapan operasional yang baik, mulai dari pemilihan bahan yang menjamin kesegaran, pelatihan bartender, standar kebersihan area kerja, hingga kecukupan *mise en place* seperti pasokan es batu dan ketersediaan stok gelas. Upaya ini tidak hanya bertujuan menjaga kualitas, tetapi juga untuk memberikan pengalaman terbaik kepada pelanggan, meningkatkan loyalitas, serta menjaga reputasi bar di mata wisatawan (Hidayana et al., 2024:215).

Salah satu akomodasi di kawasan Senggigi yang memiliki fasilitas Food and Beverage yang lengkap adalah Holiday Resort Lombok. Sebagai resor yang melayani banyak tamu domestik maupun mancanegara, Holiday Resort Lombok memiliki fasilitas bar yang dituntut untuk selalu memberikan pelayanan prima dan menjaga standar operasional yang tinggi. Kualitas minuman, kebersihan area, hingga kesiapan (*preparation*) para bartender di bar Holiday Resort Lombok menjadi ujung tombak dalam menciptakan pengalaman yang berkesan bagi para tamu yang menginap maupun yang sekedar berkunjung

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran bartender dalam tahapan persiapan operasional, mengidentifikasi penyebab keterlambatan persiapan operasional, serta mendeskripsikan upaya yang dilakukan bartender dalam mengatasi kendala-kendala pada tahap persiapan operasional Gili Pool Bar di Holiday Resort Lombok. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam peningkatan efisiensi operasional dan kualitas pelayanan minuman di industri perhotelan, khususnya pada departemen food and beverage.

## 2. METODE.

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, yaitu pendekatan yang bertujuan untuk menyajikan gambaran menyeluruh mengenai suatu setting sosial, sekaligus mengeksplorasi serta mengklarifikasi berbagai fenomena atau kejadian yang terjadi di lapangan (Moleong, 2018). Pendekatan ini dipilih karena permasalahan yang

dikaji bersifat kontekstual dan memerlukan pemahaman mendalam terhadap situasi nyata yang berlangsung di Gili Pool Bar Holiday Resort Lombok. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif, penulis dapat mendeskripsikan secara rinci peran bartender, mengidentifikasi penyebab keterlambatan persiapan operasional, serta menggambarkan upaya-upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut berdasarkan pengamatan langsung selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan. Pendekatan ini dinilai paling sesuai karena data yang dibutuhkan tidak berupa angka, melainkan berupa fakta, kondisi, dan fenomena operasional yang hanya dapat dipahami secara mendalam melalui observasi dan deskripsi kualitatif.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi dilakukan secara langsung di Gili Pool Bar Holiday Resort Lombok Senggigi, Lombok Barat, guna mengamati seluruh rangkaian kegiatan persiapan sebelum bar beroperasi. Aspek-aspek yang diamati meliputi proses *mise en place* yang dilakukan oleh bartender, ketersediaan perlengkapan seperti stok gelas, kesiapan bahan-bahan pendukung minuman seperti garnish, buah segar, dan es batu, serta berbagai kendala nyata yang ditemukan di lapangan sebelum bar mulai membuka layanan kepada tamu (Arikunto, 2006). Wawancara secara mendalam dilaksanakan dengan melibatkan lima informan yang dipilih secara *purposive sampling*, yaitu satu orang HRD, satu orang supervisor, satu orang captain bar, satu orang bartender, dan satu orang crew store Gili Pool Bar Holiday Resort Lombok. Pemilihan informan didasarkan pada keterlibatan langsung mereka terhadap permasalahan yang diteliti. HRD dipilih karena memahami kebijakan operasional dan pengelolaan sumber daya manusia, supervisor dan captain bar karena bertanggung jawab atas pengawasan operasional bar, bartender karena merupakan pelaksana utama tahapan persiapan, serta crew store karena berperan dalam pengelolaan stok bahan operasional. Seluruh informan merupakan staf aktif dengan pengalaman kerja minimal dua tahun di posisi masing-masing. Proses wawancara menggunakan panduan semi-terstruktur guna menggali pemahaman dan pengalaman informan terkait peran bartender, faktor penyebab keterlambatan persiapan, serta upaya penyelesaian kendala operasional yang diterapkan di lapangan (Sugiyono, 2017).

Dalam penelitian ini teknik dokumentasi yang digunakan untuk mengumpulkan foto, dan mendokumentasikan bukti-bukti fisik di lokasi penelitian untuk mendukung data observasi dan wawancara. Dokumen yang dikumpulkan meliputi foto-foto area kerja Gili *Pool Bar*, foto kegiatan persiapan operasional, struktur organisasi departemen *Food and Beverage*, serta dokumen tertulis internal perusahaan seperti Standar Operasional Prosedur (SOP) *Bar* apabila tersedia (Bungin, 2007, hlm. 121).

Pada tahapan analisis data dalam penelitian ini dilakukan menggunakan analisis interaktif, yang terdiri atas reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Pada tahapan reduksi data, peneliti memfokuskan pada informasi penting yang berkaitan dengan peran *bartender*, faktor-faktor penyebab terjadinya kendala kelangkaan barang dan keterlambatan persiapan, serta upaya penyelesaian (*problem solving*). Pada tahapan penyajian data dilakukan dalam bentuk uraian naratif agar temuan dapat dibaca secara

runtut dan sistematis. Penarikan simpulan dilakukan dengan cara mencari makna dari fokus penelitian. Peneliti melakukan verifikasi dan menarik simpulan guna mencari makna yang terkandung didalamnya. Pada awalnya simpulan yang dibuat bersifat tentative dan penuh keraguan, tetapi dengan bertambahnya data maka kesimpulan ditemukan sesuai dengan data yang ada (Qomaruddin & Sa'diyah, 2024)

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

#### **3.1 Hasil**

##### **3.1.2 Peran Bartender dalam Persiapan Operasional Gili Pool Bar Holiday Resort Lombok**

Berdasarkan hasil observasi selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dan wawancara dengan HRD, Supervisor, Captain Bar, Bartender, dan Crew Store Gili Pool Bar Holiday Resort Lombok, diketahui bahwa bartender memiliki peran yang sangat penting dalam persiapan operasional sebelum bar mulai melayani tamu.

Dalam hal penyiapan bahan operasional, bartender bertanggung jawab menyiapkan garnish, buah segar, fresh lime juice, simple syrup, dan berbagai bahan campuran minuman lainnya. Hal ini dikonfirmasi oleh Saudari Nyoman Santi selaku bartender yang menyatakan bahwa *"preparation yang biasa saya lakukan yaitu membuat garnish, memotong buah, membuat welcome drink, mengambil es batu, membersihkan area bar, dan refill minuman menggunakan sistem FIFO."* Pembagian tugas preparation juga dilakukan secara terstruktur sebagaimana disampaikan oleh Bapak I Ketut Swasta selaku Bar Captain bahwa *"ada yang bertugas menyiapkan garnish dan buah, ada juga yang mengecek soft drink, bar tools, dan refill minuman spirit."*

Selain bahan, bartender juga bertanggung jawab memastikan ketersediaan peralatan kerja. Bapak Budi Suparlin selaku Supervisor Bar menegaskan bahwa *"pengecekan preparation dan kerapian area kerja selalu dilakukan sebelum operasional dimulai untuk memastikan bartender bekerja sesuai SOP."* Kebersihan area bar turut menjadi tanggung jawab bartender, di mana berdasarkan observasi langsung, bartender secara rutin membersihkan counter bar, meja kerja, rak minuman, serta bar tools sebelum bar dibuka.

Bartender juga berperan melakukan koordinasi antar shift dan antar section. Bapak Budi Suparlin menyatakan bahwa *"briefing dan pengisian log book selalu dilakukan setiap pergantian shift agar seluruh informasi operasional dapat tersampaikan dengan baik."* Selain itu, bartender berperan sebagai problem solver saat terjadi kendala operasional. Bapak I Ketut Swasta menjelaskan bahwa *"kalau operasional sedang ramai biasanya garnish, buah, es batu, atau gelas cepat habis, jadi bartender harus cepat cari solusi seperti pinjam buah ke kitchen, cari gelas ke steward, atau ambil es batu dari bar lain supaya pelayanan tetap jalan dan tamu tidak terlalu lama menunggu."*

##### **3.1.3 Faktor Penyebab Keterlambatan Persiapan Operasional Gili Pool Bar**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, terdapat beberapa faktor yang menyebabkan keterlambatan persiapan operasional di Gili Pool Bar Holiday Resort Lombok.

1. Jumlah tamu yang sulit diprediksi. Bapak Budi Suparlin menyatakan bahwa *"preparation sebenarnya tidak pernah terlambat, tetapi jumlah tamu yang datang sering kali melebihi perkiraan sehingga stok yang sudah dipersiapkan menjadi tidak cukup."*
2. Kekurangan stok es batu akibat keterbatasan fasilitas. Beliau juga menjelaskan bahwa *"saat ini hanya ada satu mesin ice cube yang berfungsi dan kondisinya kurang optimal, sedangkan mesin lainnya rusak sehingga terkadang harus membeli es batu dari luar hotel."*
3. Keterlambatan pengiriman buah dari supplier. Saudara Wahyu selaku Crew Store menyampaikan bahwa *"supplier terkadang terlambat mengirim buah atau salah mengirim jenis buah sehingga stok buah di bar menjadi terbatas."*
4. Kekurangan gelas saat operasional ramai. Bapak I Ketut Swasta menjelaskan bahwa *"penggunaan gelas saat operasional ramai sangat tinggi, apalagi ketika happy hour dan high season, sehingga stok gelas bersih cepat habis" dan "gelas sering berpindah-pindah antar bar karena saling meminjam, jadi stok gelas di masing-masing outlet kadang tidak terkontrol dengan baik."*
5. Kurangnya sarana pendukung operasional. Berdasarkan observasi langsung, troli operasional yang digunakan secara bersama oleh beberapa section menyebabkan bartender sering harus menunggu giliran saat mengambil kebutuhan operasional dari store. Keenam, kurangnya disiplin sebagian karyawan. Masih terdapat karyawan yang datang terlambat saat pergantian shift dan menyerahkan sebagian besar pekerjaan preparation kepada anak training, sehingga pembagian kerja menjadi kurang seimbang.

### **3.1.3 Upaya Bartender dalam Mengatasi Kendala Persiapan Operasional**

Untuk mengatasi berbagai kendala tersebut, bartender dan manajemen melakukan sejumlah upaya. Pertama, melakukan persiapan lebih awal sebelum jam operasional dimulai guna mengantisipasi lonjakan tamu, terutama saat high season dan happy hour. Kedua, meminjam bahan dan peralatan dari section lain seperti kitchen, steward, dan outlet bar lainnya sebagai solusi sementara sambil menunggu pengadaan stok baru. Ketiga, menggunakan bahan alternatif dan memberikan rekomendasi menu pengganti kepada tamu ketika bahan utama tidak tersedia, dengan tetap mengedepankan sikap yang sopan dan profesional. Keempat, meningkatkan koordinasi antar section untuk memastikan kebutuhan operasional dapat segera terpenuhi. Bapak Budi Suparlin menegaskan bahwa *"briefing dan pengisian log book selalu dilakukan setiap pergantian shift agar seluruh informasi operasional dapat tersampaikan dengan baik."* Kelima, melakukan pengecekan stok bahan dan perlengkapan operasional secara berkala sebelum dan sesudah operasional agar kekurangan bahan dapat segera ditindaklanjuti ke store atau purchasing.



Gambar 1. Pembuatan Minuman Cocktail Di Gili Pool Bar



Gambar 2. Foto Bersama Bartender Gili Pool Bar

## 3.2 Pembahasan

### 3.2.2 Peran Bartender dalam Persiapan Operasional Gili Pool Bar Holiday Resort Lombok

Berdasarkan hasil observasi selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dan wawancara dengan HRD, Supervisor, Captain Bar, Bartender, dan Crew Store Gili Pool Bar Holiday Resort Lombok, diketahui bahwa bartender memiliki peran yang sangat penting dalam persiapan operasional sebelum bar mulai melayani tamu.

Dalam hal penyiapan bahan operasional, bartender bertanggung jawab menyiapkan garnish, buah segar, fresh lime juice, simple syrup, dan berbagai bahan campuran minuman lainnya. Hal ini dikonfirmasi oleh Saudari Nyoman Santi selaku bartender yang menyatakan bahwa "*preparation yang biasa saya lakukan yaitu membuat garnish, memotong buah, membuat welcome drink, mengambil es batu, membersihkan area bar, dan refill minuman menggunakan sistem FIFO.*" Pembagian tugas preparation juga dilakukan secara terstruktur sebagaimana disampaikan oleh Bapak I Ketut Swasta selaku Bar Captain bahwa "*ada yang bertugas menyiapkan garnish dan buah, ada juga yang mengecek soft drink, bar tools, dan refill minuman spirit.*"

Selain bahan, bartender juga bertanggung jawab memastikan ketersediaan peralatan kerja. Bapak Budi Suparlin selaku Supervisor Bar menegaskan bahwa "*pengecekan preparation dan kerapian area kerja selalu dilakukan sebelum operasional dimulai untuk memastikan bartender bekerja sesuai SOP.*" Kebersihan area bar turut menjadi tanggung jawab bartender, di mana berdasarkan observasi langsung, bartender

secara rutin membersihkan counter bar, meja kerja, rak minuman, serta bar tools sebelum bar dibuka.

Bartender juga berperan melakukan koordinasi antar shift dan antar section. Bapak Budi Suparlin menyatakan bahwa *"briefing dan pengisian log book selalu dilakukan setiap pergantian shift agar seluruh informasi operasional dapat tersampaikan dengan baik."* Selain itu, bartender berperan sebagai problem solver saat terjadi kendala operasional. Bapak I Ketut Swasta menjelaskan bahwa *"kalau operasional sedang ramai biasanya garnish, buah, es batu, atau gelas cepat habis, jadi bartender harus cepat cari solusi seperti pinjam buah ke kitchen, cari gelas ke steward, atau ambil es batu dari bar lain supaya pelayanan tetap jalan dan tamu tidak terlalu lama menunggu."*

### **3.2.3 Faktor Penyebab Keterlambatan Persiapan Operasional Gili Pool Bar**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, terdapat beberapa faktor yang menyebabkan keterlambatan persiapan operasional di Gili Pool Bar Holiday Resort Lombok. Pertama, jumlah tamu yang sulit diprediksi. Bapak Budi Suparlin menyatakan bahwa *"preparation sebenarnya tidak pernah terlambat, tetapi jumlah tamu yang datang sering kali melebihi perkiraan sehingga stok yang sudah dipersiapkan menjadi tidak cukup."* Kedua, kekurangan stok es batu akibat keterbatasan fasilitas. Beliau juga menjelaskan bahwa *"saat ini hanya ada satu mesin ice cube yang berfungsi dan kondisinya kurang optimal, sedangkan mesin lainnya rusak sehingga terkadang harus membeli es batu dari luar hotel."* Ketiga, keterlambatan pengiriman buah dari supplier. Saudara Wahyu selaku Crew Store menyampaikan bahwa *"supplier terkadang terlambat mengirim buah atau salah mengirim jenis buah sehingga stok buah di bar menjadi terbatas."* Keempat, kekurangan gelas saat operasional ramai. Bapak I Ketut Swasta menjelaskan bahwa *"penggunaan gelas saat operasional ramai sangat tinggi, apalagi ketika happy hour dan high season, sehingga stok gelas bersih cepat habis"* dan *"gelas sering berpindah-pindah antar bar karena saling meminjam, jadi stok gelas di masing-masing outlet kadang tidak terkontrol dengan baik."* Kelima, kurangnya sarana pendukung operasional. Berdasarkan observasi langsung, troli operasional yang digunakan secara bersama oleh beberapa section menyebabkan bartender sering harus menunggu giliran saat mengambil kebutuhan operasional dari store. Keenam, kurangnya disiplin sebagian karyawan. Masih terdapat karyawan yang datang terlambat saat pergantian shift dan menyerahkan sebagian besar pekerjaan preparation kepada anak training, sehingga pembagian kerja menjadi kurang seimbang.

### **3.2.3 Upaya Bartender dalam Mengatasi Kendala Persiapan Operasional**

Untuk mengatasi berbagai kendala tersebut, bartender dan manajemen melakukan sejumlah upaya. Pertama, melakukan persiapan lebih awal sebelum jam operasional dimulai guna mengantisipasi lonjakan tamu, terutama saat high season dan happy hour. Kedua, meminjam bahan dan peralatan dari section lain seperti kitchen, steward, dan outlet bar lainnya sebagai solusi sementara sambil menunggu pengadaan stok baru. Ketiga, menggunakan bahan alternatif dan memberikan rekomendasi menu

pengganti kepada tamu ketika bahan utama tidak tersedia, dengan tetap mengedepankan sikap yang sopan dan profesional. Keempat, meningkatkan koordinasi antar section untuk memastikan kebutuhan operasional dapat segera terpenuhi. Bapak Budi Suparlin menegaskan bahwa "*briefing dan pengisian log book selalu dilakukan setiap pergantian shift agar seluruh informasi operasional dapat tersampaikan dengan baik.*" Kelima, melakukan pengecekan stok bahan dan perlengkapan operasional secara berkala sebelum dan sesudah operasional agar kekurangan bahan dapat segera ditindaklanjuti ke store atau purchasing

#### **4. KESIMPULAN.**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai peran bartender dalam persiapan operasional di Gili Pool Bar Holiday Resort Lombok, dapat disimpulkan bahwa bartender memiliki peran yang sangat penting dan strategis yang jauh melampaui fungsi teknis meracik dan menyajikan minuman, melainkan mencakup keseluruhan kesiapan operasional bar mulai dari penyiapan bahan seperti garnish, buah segar, es batu, dan simple syrup, penyiapan peralatan, menjaga kebersihan area kerja, hingga koordinasi antar shift dan antar section.

Penelitian ini juga menemukan bahwa keterlambatan persiapan operasional merupakan akumulasi dari faktor internal dan eksternal yang saling berkaitan, meliputi keterlambatan pengiriman bahan dari supplier, kerusakan mesin ice cube, lonjakan volume kunjungan tamu yang sulit diprediksi, keterbatasan sarana pendukung operasional, serta kurangnya kedisiplinan sebagian karyawan dalam menjalankan SOP, sehingga penyelesaiannya tidak dapat hanya dibebankan kepada bartender secara individual tetapi memerlukan pendekatan manajerial yang menyeluruh. Untuk mengatasi kendala tersebut, bartender dan manajemen telah menunjukkan kemampuan adaptasi yang baik melalui preparation lebih awal, peminjaman bahan dan peralatan antar section, penggunaan garnish alternatif, peningkatan koordinasi antar bagian, serta pelaksanaan briefing, pengisian log book, training, dan evaluasi SOP secara berkala.

Berdasarkan temuan tersebut, terdapat implikasi praktis yang perlu menjadi perhatian manajemen Holiday Resort Lombok, yaitu perlunya segera melakukan perbaikan dan penambahan fasilitas operasional khususnya mesin ice cube dan troli, membangun sistem manajemen stok yang lebih terstruktur dan responsif terhadap fluktuasi jumlah tamu, memperkuat koordinasi dengan supplier agar keterlambatan pengiriman bahan dapat diminimalisir, serta meningkatkan pengawasan pelaksanaan SOP secara konsisten melalui program evaluasi kinerja yang berkelanjutan, sehingga kesiapan operasional Gili Pool Bar dapat ditingkatkan secara sistematis dan kualitas pelayanan kepada tamu tetap terjaga secara optimal.

#### **DAFTAR PUSTAKA.**

- Alam, L. A. P., & Permadi, L. A. (2024). Analisis strategi pemasaran Desa Wisata Senggigi (studi kasus Dusun Senggigi dan Dusun Loco). *Jurnal Sosial Ekonomi dan Humaniora*, 10(1), 51–59. <https://doi.org/10.29303/jseh.v10i1.459>
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik* (Edisi Revisi VI). Jakarta:

Rineka Cipta.

- Bungin, B. (2007). *Penelitian kualitatif: Komunikasi, ekonomi, kebijakan publik, dan ilmu sosial lainnya*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Hidayana, [nama lengkap penulis pertama], et al. (2024). Peran bartender dalam menjaga kualitas minuman cocktail di Mezzanine Bar Puri Santrian Beach Resort and Spa Sanur. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 4(2), 214–223. <https://doi.org/10.51713/jotis.2024.4256>
- Isdarmanto. (2017). *Dasar-dasar kepariwisataan dan pengelolaan destinasi pariwisata*. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara & STiPrAm.
- Moleong, L. J. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif* (Edisi Revisi). Bandung: Remaja Rosdakarya)
- Putra, A. G. B. S., Sinaga, F., & Amir, F. L. (2024). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur Bar. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(8), 1240-1252.
- Qomaruddin, Q., & Sa'diyah, H. (2024). Kajian teoritis tentang teknik analisis data dalam penelitian kualitatif: Perspektif Spradley, Miles dan Huberman. *Journal of Management, Accounting, and Administration*, 1(2), 77–84. <https://doi.org/10.52620/jomaa.v1i2.93>
- Rais, S. (2018). Peranan bartender dalam penanganan pemesanan minuman di D'Nest Bar & Grill Crown Vista Hotel Batam. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 4(1), 78–[halaman akhir]. ISSN: 2442-5222.
- Septiani, S. (2023). Pengaruh Knowledge Management Dan Disiplin Kerja Terhadap Kinerja Karyawan di Hotel Pangeran City Padang. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 8(1), 23-29.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Triyantoro, A., Suradi, Rahman, A. F., & Arista, C. M. (2024). Tugas bartender selama operasional di Eboni Bar and Lounge Hotel Tentrem Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan)*, 7(2). ISSN (Online): 2597-5323.