

UPAYA SUPERVISOR DALAM MENERAPKAN STANDAR RECIPE DI CHADIS ROOF BAR HOTEL SWISS BELINN LEGIAN KUTA-BALI

I Putu Aris Wira Pratama, Ni Nyoman Arini, I Nengah Sandhi Artha Putra

Universitas Triatma Mulya

ABSTRACT

This research has a background problem, namely the bartender in making mixed drinks has not followed the standard recipe such as the method used, the ingredients used include the quality and dosage, and the tools used. Therefore, the author raised the title of the research on Supervisor Efforts in Implementing Recipe Standards at Chadis Roof Bar Hotel Swiss Belinn Legian, Kuta-Bali. The purpose and benefits of the author are to find out the procedures for making drinks, the obstacles faced by the bartender, and the efforts made by the supervisor in implementing the standard recipe at the Chadis roof bar Swiss Belinn Legian hotel, Kuta-Bali. In this study, there are several theories related to the research, namely the theory of hotels, bars and their equipment, efforts, bartenders, implementation, supervisors, standard recipes, and drinks. Using research instruments to improve research results. Data collection techniques by means of observation, interviews, and documentation. To overcome the problem where the bartender does not apply standard recipes, supervisors hold training every two to three months by providing material on SOPs and standard recipes. Supervisors also supervise during operating hours at the bar.

Kata kunci : Supervisor, Standar Recipe, Bar

PENDAHULIAN

Hotel Swiss Belinn Legian merupakan salah satu akomodasi penunjang pariwisata yang ada di Legian, salah satu fasilitas yang terdapat di Hotel Swiss Belinn Legian adalah *bar*, *bar* bernama Chadis *Roof Bar*. Chadis *Roof Bar* merupakan *bar* yang berlokasi di *roof* di sebelah kolam renang yang langsung menghadap ke pantai

dengan pemandangan *sunset* di sore hari, menyediakan minuman Indonesia dan *International*, *cocktails* dan *mocktails*.

Berdasarkan pengamatan peneliti selama peneliti *trainee* di Chadis *Roof Bar*, Hotel Swiss Belinn Legian, peneliti melihat *bartender* dalam membuat minuman campuran belum mengikuti standar *recipe*

seperti metode yang digunakan, bahan yang digunakan meliputi kualitas dan takarannya, dan alat yang digunakan. Contohnya, dalam standar *recipe* pembuatan minuman campuran *Mojito* disebutkan metode *muddling* tetapi dalam pelaksanaannya *bartender* menggunakan metode *stiring*, alat yang digunakan *muddler* tetapi dalam pelaksanaannya *bartender* menggunakan *long bar spoon*, bahan yang digunakan berupa *rum* kurang sesuai takarannya. Tentu kualitas minuman campuran yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar *recipe*.

Menurut Rifqi (2021), *supervisor* adalah seseorang yang diberi wewenang atau mempunyai jabatan untuk mengawasi dan mengarahkan suatu tata cara yang mengendalikan suatu pelaksanaan dan tata cara lainnya. *Supervisor Food and Beverage Department* harus mengkoordinir serta memotivasi karyawan khususnya *bartender* agar permasalahan yang dihadapi oleh *bartender* dapat teratasi, seperti memberikan pelatihan-pelatihan

yang dapat memperdalam pengetahuan *bartender* tentang minuman dan pentingnya standar *recipe*, merekrut tenaga kerja tambahan untuk membantu pekerjaan di *bar* dan *restaurant*, serta melakukan pengawasan terhadap kinerja *bartender*, yang dimana hal tersebut merupakan bagian dari tugas seorang *supervisor* dalam mempertahankan kualitas minuman campuran.

Untuk mengetahui upaya apa saja yang akan dilakukan oleh pihak *Supervisor* dalam menerapkan standar *recipe* di *Chadis Roof Bar Hotel Swiss Belinn Legian, Kuta-Bali*, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul penelitian “Upaya *Supervisor* dalam Menerapkan Standar *Recipe* di *Chadis Roof Bar Hotel Swiss Belinn Legian, Kuta-Bali*” Berdasarkan dari latar belakang yang diuraikan diatas, maka beberapa rumusan masalah yang dapat menjadi acuan diantaranya sebagai berikut: 1. Bagaimana penerapan prosedur pembuatan minuman campuran di *Chadis Roof Bar Hotel Swiss Belinn*

Legian, Kuta-Bali? 2. Kendala apa saja yang dihadapi oleh *Bartender* dalam menerapkan standar *recipe* di Chadis *Roof Bar* Hotel Swiss Belinn Legian, Kuta-Bali? 3. Bagaimana upaya yang dilakukan oleh *Supervisor* untuk menerapkan standar *recipe* di Chadis *Roof Bar* Hotel Swiss Belinn Legian, Kuta-Bali?

Landasan Teori

Pengertian *Bar*

Menurut Sihite (2011) *bar* adalah suatu *counter* yang menjual dan menghadirkan berkadar alkohol, didalamnya tersedia tempat untuk mengkonsumsi minuman dengan tujuan untuk mencari keuntungan.

Pengertian Upaya

Menurut Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (Kamus Umum Bahasa Indonesia, 2012: 2243), upaya usaha atau ikhtiar yang dilakukan untuk mencapai maksud atau sasaran dalam memecahkan suatu masalah.

Bartender

Menurut Wiantara (2015), bartender adalah orang yang bertugas di *bar* dalam pembuatan minuman dan persiapan segala macam untuk mendukung pekerjaan.

Supervisor

Menurut Rifqi (2021), *supervisor* adalah seseorang yang diberi wewenang atau mempunyai jabatan untuk mengawasi dan mengarahkan suatu tata cara yang mengendalikan suatu pelaksanaan dan tata cara lainnya.

Standar *Recipe*

Standar *recipe* minuman adalah suatu formula tertulis yang telah ditetapkan manajemen dalam proses pembuatan minuman campuran yang digunakan sebagai panduan untuk karyawan agar mendapatkan hasil minuman campuran dengan rasa, kualitas dan kuantitas minuman yang sama setiap kali suatu minuman campuran terjual.

Metode Pembuatan Minuman

Menurut Wiantara (2015:81) minuman adalah setiap cairan yang dapat atau boleh diminum

(*drinkable*) kecuali obat-obatan. Adapun fungsi minuman menurut Widjojo (2004), yaitu :

- a. Untuk menghilangkan rasa haus.
- b. Untuk merangsang nafsu makan.
- c. Untuk menghangatkan tubuh.
- d. Untuk menambah energi dalam tubuh.
- e. Untuk membantu saluran pencernaan.

Menurut Staffnew (2017) dalam proses pembuatan minuman campuran digunakan beberapa metode 7, yakni :

a. *Building*

Building adalah teknik mencampur minuman yang paling *basic* dan mudah dilakukan. Semua bahan ditambahkan satu demi satu ke dalam *cocktail glass*.

b. *Shaking*

Shaking merupakan teknik pencampuran yang paling efisien. Semua bahan tercampur dengan merata dan setiap karakter dari masing-masing bahan *spirits* atau *flavoring/coloring* bisa keluar dengan sempurna.

c. *Boiling*

Biasanya dipakai untuk menyerap aroma yang sulit didapatkan bila hanya memakai *mixing* teknik yang lain. *Flavoring* agent yang biasa dipakai adalah *Clove*.

d. *Blending*

Beberapa *cocktails/mocktail* seperti *frozen drinks* akan sangat bagus jika menggunakan teknik ini. Teknik ini biasanya digunakan untuk minuman yang bahannya memakai *fresh fruit, cream, nuts, atau ice cream*.

e. *Layering*

Layering mirip dengan *build* yaitu semua bahan ditempatkan dalam gelas saji satu demi satu, tetapi tanpa menggunakan es. *Layering* dipakai dengan tujuan untuk membuat minuman dengan efek pelangi yaitu antara satu warna dengan warna yang lain terpisah dengan jelas.

f. *Stirring*

Bahan ditempatkan dalam *gelas bar*, masukkan es dan diaduk dengan cepat selama beberapa saat kemudian disaring sajian dingin dan dihias, misalnya Martini.

g. *Muddling*

Muddling adalah teknik pencampuran minuman yang melibatkan *fresh fruits, herb, vegetables* untuk ditumbuk dan mengambil *juices* dan *flavours*, kemudian dicampur dengan alkohol atau sirup.

METODE PENELITIAN

Jenis Data

a. Data Kualitatif

Data kualitatif merupakan suatu data yang menguraikan keterangan-keterangan yang dapat melengkapai penelitian yang dilakukan seperti fasilitas, serta upaya *supervisor* dalam menerapkan standar *recipe* minuman campuran.

b. Data Kuantitatif

Data kuantitatif merupakan suatu data pendukung yang berupa satuan angka atau bilangan serta dapat dihitung jumlahnya, seperti jumlah *staff* dan jumlah meja di restoran

Sumber Data

a. Data Primer

Data primer merupakan sumber data yang diperoleh secara

langsung dari sumber aslinya melalui wawancara maupun observasi yaitu dengan mengamati proses kerja *bartender* dalam menerapkan standar *recipe* minuman campuran di *bar*.

b. Data Sekunder

Data sekunder merupakan suatu sumber data yang berasal dari perantara misalnya dokumen-dokumen resmi, buku-buku perpustakaan, dan keterangan lain yang berhubungan dengan penelitian.

3. Instrumen Penelitian

Pada penelitian yang dilakukan di *Chadis Roof Bar* Hotel Swiss Belinn Legian, Kuta-Bali menggunakan beberapa instrument yakni, daftar pertanyaan yang akan penulis gunakan untuk wawancara dengan narasumber di Hotel Swiss Belinn Legian, lembar standar *recipe* untuk mencocokkan penerapan prosedur pembuatan minuman campuran dengan *recipe*, dan alat tulis berupa kertas dan pulpen yang

digunakan untuk mencatat jawaban dari narasumber.

4. Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi

Observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung pada saat proses pembuatan minuman campuran dengan mencocokkan standar *recipe* untuk memastikan *bartender* melakukan prosedur pembuatan minuman campuran sesuai dengan *recipe* di tempat penelitian yang akan diteliti yaitu pada *Chadis Roof Bar* Hotel Swiss Belinn Legian, Kuta-Bali.

b. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data dimana peneliti harus menanyakan beberapa pertanyaan yang telah disiapkan oleh penulis berkaitan dengan topik yang diangkat kepada narasumber, serta mencatat dan merekam jawaban dari narasumber.

c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu data yang memiliki kaitan dengan penelitian yang dilakukan. Data tersebut dapat berupa foto saat melakukan wawancara dengan *supervisor*, standar *recipe* dari pembuatan minuman campuran yang berlaku, serta menu dari minuman campuran yang berada di *Chadis Roof Bar* Hotel Swiss Belinn Legian, Kuta-Bali.

Teknik Analisis Data

Penelitian yang dilakukan menggunakan teknik analisis data deskriptif. Analisis data deskriptif merupakan teknik analisis yang dipakai untuk menganalisis data dengan mendeskripsikan atau menggambarkan data-data yang sudah dikumpulkan seadanya tanpa ada maksud membuat generalisasi dari hasil penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Prosedur Pembuatan Minuman Campuran di *Chadis Roof Bar* Hotel Swiss Belinn Legian, Kuta-Bali

Menurut hasil pengamatan yang dilakukan penulis di *Chadis Roof*

Bar, adapun prosedur pembuatan minuman campuran di Chadis Roof Bar Hotel Swiss Belinn Legian, yaitu :

a. Saat persiapan *bar* dibuka atau sebelum membuat minuman campuran meliputi :

- 1) Mengambil *bar order requisition* sehari sebelumnya ke *store room*.
- 2) Mengambil *lime, kaffir lime, lemongrass, ice cube, jus, mint leaf*, susu, dan buah-buahan yang diperlukan di *bar* dengan menggunakan troli.
- 3) Menyiapkan segala peralatan yang diperlukan saat operasional.
- 4) Menata bahan pencampur minuman.
- 5) Membuat *lime slice* dan memotong *mint leaf* sebagai *garnish* minuman.
- 6) Me-*refill* bahan yang habis seperti *ice cube, lime juice, vodka* dan bahan lainnya yang sudah habis.

b. Saat pelayanan di *bar* (membuat dan menyajikan menu kepada tamu).

c. Saat *bar closing* (membersihkan dan menata kembali semua peralatan dan bahan yang selesai digunakan).

Kendala yang Dihadapi oleh Bartender dalam Menerapkan Standar Recipe di Chadis Roof Bar Hotel Swiss Belinn Legian, Kuta-Bali

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan *bartender* yang penulis lakukan, adapun kendala-kendala yang dihadapi oleh *bartender* dalam menerapkan standar *recipe* di Chadis Roof Bar, yaitu :

1. Kekurangan tenaga kerja yang bertugas untuk membantu *bartender* saat *shift* kerja. Menurut *bartender* jika seandainya keadaan *bar* sedang ramai pengunjung, *bartender* merasa susah konsentrasi sehingga kesulitan dalam melayani pengunjung. Jika ada 1 atau 2 orang tenaga kerja tambahan yang membantu pekerjaan *bartender* seperti mencuci gelas, membawakan minuman pesanan tamu, mengambil gelas yang sudah kosong, hingga mencampur minuman

maka pelayanan di *bar* dapat berjalan dengan lancar.

2. Tidak adanya pelatihan yang diberikan oleh *supervisor* kepada *bartender* sehingga menyebabkan kurangnya pemahaman *bartender* terhadap standar *recipe* yang berlaku sehingga terkadang terjadi kesalahan saat mencampur minuman.
3. *Bartender* jarang menggunakan ketentuan yang ada di standar *recipe* karena masih terbawa dengan resep yang telah dipelajari sebelumnya. Menurut *bartender* perbedaannya seperti di Chadis *Roof Bar* menyajikan *Long Island* menggunakan gelas *tumbler*, sedangkan sebelum *bartender* bekerja di Chadis *Roof Bar*, *bartender* menyajikan *Long Island* dengan menggunakan gelas *highball*. Perbedaan lainnya juga terdapat pada minuman *Lychee Martini* yang tidak menggunakan *garnish* dan menggunakan *lychee syrup*

sebagai bahan penguat rasa, sedangkan dulu sebelum *bartender* bekerja di Chadis *Roof Bar bartender* biasanya menggunakan *lychee on a cocktail stick* sebagai *garnish* dan *lychee liqueur* sebagai penguat rasa.

4. *Bartender* belum menerapkan metode yang tercantum di standar *recipe* minuman campuran, seperti saat membuat *Mojito bartender* menggunakan *long bar spoon* untuk mengaduk bahan seperti *mint leaf*, gula pasir, dan *lime* serta *rum* yang digunakan sebanyak 1 ¼ oz (75 ml) sedangkan di dalam resep seharusnya menggunakan *muddler* untuk menumbuk bahan dengan metode *muddling* serta *rum* yang digunakan sebanyak 1 oz (60 ml). Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara mengapa *bartender* menggunakan *long bar spoon* adalah karena *bartender* terbiasa menggunakan *long*

bar spoon saat mencampur minuman serta *bartender* sudah tahu bahwa di *recipe rum* yang digunakan sebanyak 1 oz tetapi *bartender* memasukkan *rum* sebanyak 1 ¼ oz supaya rasa dari *Mojito* lebih kuat.

Upaya yang Dilakukan oleh Supervisor dalam Menerapkan Standar *Recipe* di Chadis Roof Bar Hotel Swiss Belinn Legian, Kuta-Bali

Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan dengan *supervisor*, mengetahui bahwa *bartender* belum menerapkan standar *recipe* yang ditetapkan oleh perusahaan, maka *supervisor* akan melakukan beberapa upaya diantaranya, yaitu :

1. Pertama menambah tenaga kerja untuk membantu operasional di *restaurant* dan *bar* dengan cara merekrut *trainee* sebanyak 2 orang untuk di *bar* dan 2 orang untuk di *restaurant* yang mau melaksanakan praktik kerja industri khususnya di *F&B Departmnet* hotel Swiss

Beliin Legian melalui penyebaran postingan rekrutmen ke sosial media dan kerjasama dengan lembaga pendidikan seperti SMK dan kampus-kampus pariwisata.

2. Upaya kedua yaitu melakukan pengawasan pada saat jam operasional di *bar* untuk memastikan bahwa *bartender* telah membuat minuman campuran sesuai dengan standar *recipe* yang telah ditetapkan oleh hotel Swiss Belinn Legian dan apabila terjadi penyimpangan atau kesalahan, *supervisor* akan langsung menegur *bartender* serta menjelaskan letak kesalahannya untuk kemudian diarahkan dengan benar agar sesuai dengan prosedur dan *recipe* yang berlaku.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa:

1. Penerapan prosedur pembuatan minuman campuran di Chadis Roof Bar belum sepenuhnya sesuai dengan standar *recipe*,

seperti prosedur pembuatan minuman campuran *Mojito* yang dimana alat, metode, dan takaran yang digunakan tidak sesuai dengan standar *recipe*.

2. Dalam menerapkan standar *recipe* di *Chadis Roof Bar*, *bartender* mengalami beberapa kendala, yaitu tidak ada tenaga kerja yang membantu, tidak adanya pelatihan yang diberikan, *bartender* tidak selalu menggunakan ketentuan yang ada di standar *recipe* karena masih terbawa dengan resep yang telah dipelajari sebelumnya, dan *bartender* belum menerapkan metode yang tercantum di standar *recipe* minuman campuran.
3. Untuk mengatasi masalah dimana *bartender* tidak menerapkan standar *recipe* yang ditetapkan oleh perusahaan, *supervisor* melakukan beberapa upaya, yaitu menambah tenaga kerja untuk membantu operasional di *restaurant* dan *bar* dengan cara merekrut *trainee* yang mau melaksanakan

praktik kerja industri di hotel Swiss Belinn Legian. *Supervisor* juga melakukan pengawasan pada saat jam operasional di *bar* untuk memastikan bahwa *bartender* telah membuat minuman campuran sesuai dengan standar *recipe* yang telah ditetapkan oleh hotel Swiss Belinn Legian.

Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terdapat beberapa saran yang dapat disampaikan yaitu :

1. Diharapkan *bartender* yang bekerja di *Chadis Roof Bar* agar selalu menerapkan standar *recipe* yang telah ditetapkan oleh perusahaan dalam mencampur minuman agar minuman yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik sesuai dengan standar, juga *bartender* diharapkan memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang minuman agar dapat bekerja secara maksimal.
2. *Supervisor* harus memberikan pelatihan-pelatihan agar *bartender* memiliki pengetahuan

serta kesadaran mengenai pentingnya standar *recipe* dan SOP yang berlaku, serta menambah tenaga kerja sebanyak 2 orang di *bar* agar nantinya operasional di *bar* dapat berjalan dengan lancar dan tidak terjadi penyimpangan.

DAFTAR PUSTAKA

- AHMA, 2011. *American Hotels and Motel Associations*.<https://www.hospitalitynet.org/news/4007413.html>. Diakses pada tanggal 17 Juli 2022.
- Atmojo, Marsum Widjojo, 2007. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 2012. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta, Balai Pustaka. Cet. Ke-1.
- Gunawan, 2016. *Peran Bartender Dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Di Suko Wine Lounge Sheraton Mustika Resort And Spa*. <http://repository.unmu-hjember.ac.id/id/eprint/11245>. Diakses pada tanggal 13 September 2021.
- Hotelier, 2022. *Apa itu bar? Pengertian dan jenis-jenisnya*.<https://hotelier.id/pengertian-bar/>. Diakses pada tanggal 13 Mei 2022.
- Lumanauw, Fairly. 2000. *bar dan minuman*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Mertayasa, I.G.A, 2012. *Food And Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Mollisa, Jimmy, 2012. *Metode Pembuatan Minuman*.<https://jimmymimi.wordpress.com/2010/06/20/metode-pembuatan-minuman/>. Diakses pada tanggal 13 Mei 2022.
- Oka, 2010. *Dasar-Dasar Pengertian Hospitality Pariwisata*. PT.Alumni, Bandung.
- Pasaribu, 2017. *Standarisasi Pembuatan Minuman Campuran Dalam Meningkatkan Mutu Minuman di Jazz Lounge Hotel Asean International Medan*.
- Poerdamita, 2009. *Kamus Umum Bahasa Indonesia (Upaya)*. <http://kbbi.web.id/pusat>. Diakses pada tanggal 13 September 2021.
- Pratama, I Wayan Yuda, 2020. *Upaya Bartender dalam Meningkatkan Kualitas Cocktail di Tree Bar pada Hotel Indigo Seminyak Beach*.
- Renanda, Rifqi, 2021. *Mengenal Tugas, Fungsi, dan Peranan Supervisor dalam Perusahaan*. greatdayhr.com. Diakses pada tanggal 13 Mei 2022.
- Sarwoto, 1993. *Supervisor (Tugas, Syarat, dan Peranan Pengawas)*. [https://sarjanaekonomi.co.id/supervisor.adalah/#:~:text=Sarwoto%20\(1993\),bertanggung%20jawab%20terhadap%20kelompok%20kerjanya](https://sarjanaekonomi.co.id/supervisor.adalah/#:~:text=Sarwoto%20(1993),bertanggung%20jawab%20terhadap%20kelompok%20kerjanya).
- Setiawan, 2004. *Pengertian Menerapkan*.<https://www.kesatu.co/news/pr2473677886/setiawa>

- n-wangsaatmaja. Diakses pada tanggal 17 Juli 2022.
- Sihite, 2011. *Bar*.
<https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=360691>.
 Diakses pada tanggal 13 Mei 2022.
- Soekresno, 1998. *Management Food And Beverage Service Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Staffnew, 2017. *Beverage*.
<http://staffnew.uny.ac.id/upload/132231727/pendidikan/BEVERAGE.pdf>. Diakses pada tanggal 13 Mei 2022
- Sulastiyono, Agus, 2006. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Swandana, 2011. *Jenis Minuman Campuran-Cocktail*.
<http://lihatakuswandana.blogspot.com/2011/05/jenis-minuman-campuran-cocktail.html>. Diakses pada tanggal 13 Mei 2022.
- Thomas, 2007. *Bartending*.
https://books.google.com/books/about/BARTENDING_Mixology. Diakses pada tanggal 13 Mei 2022.
- Wiantara, I.G.N, 2015. *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Widanaputra, A.A G.P, 2019. *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wiyasha, 2011. *Recipe Pembuatan Minuman*.<https://www.coursehero.com/file/44566938/ajusssdocx/>. Diakses pada tanggal 17 Juli 2022.
- Yuliani, Ni Wayan, 2019. *Peranan Bartender dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan di Restoran Bar pada Hotel Tjampuhan & SPA Ubud, Bali*.