

PENANGANAN *STOCK INGREDIENTS IMMUNE BOOSTER MOCTAIL* DI *POOLBAR* HOTEL RADISSON GOLF & CONVENTION CENTER BATAM

Ivan Benedict Tambunan¹

Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan

Email : ivanbenedict303@gmail.com

Abstrak

Stock Ingredients adalah persediaan bahan baku yang dimiliki dan disimpan untuk digunakan dalam proses produksi makanan maupun minuman sedangkan *Immune Booster* adalah salah satu jenis minuman *mocktail* yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh. Bahan yang terkandung dalam *Immune Booster mocktail* tersebut adalah *carrot*, *orange sunkist*, *ginger extract*, dan *honey*.

Untuk mendapatkan data yang lebih akurat, penulis mengadakan peninjauan secara langsung ke objek yang akan diteliti. Penulis menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan melakukan observasi serta wawancara kepada 1 (satu) orang *Bar Supervisor*, 1 (satu) orang *Bartender*, 1 (satu) orang *bar waiters*, dan 3 (tiga) orang *waitress*, dengan jumlah populasi sebanyak 6 (enam) orang.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana sistem pengecekan dan pengelolaan stok bahan *Immune Booster Mocktail* di *poolbar* Hotel Radisson Golf & Convention Center Batam, serta untuk memberikan masukan bagi pihak manajemen hotel dalam menjaga kelancaran pelayanan dan ketersediaan bahan minuman.

Adapun kesimpulan yang diperoleh penulis adalah sistem pengecekan dan pengelolaan *stock ingredients* di *poolbar* masih kurang optimal, terlihat dari ketidaksesuaian pencatatan stok dengan kondisi nyata, serta masih adanya kekurangan bahan pada saat pelayanan.

Saran penulis adalah agar pihak hotel meningkatkan ketelitian dalam pencatatan stok harian, memperkuat koordinasi antara *poolbar*, *kitchen*, dan gudang, serta menyiapkan *stock* untuk bahan yang sering digunakan. Dengan langkah tersebut diharapkan ketersediaan bahan dapat lebih terjamin dan pelayanan kepada tamu berjalan dengan baik.

Keywords: Penanganan, *Stock Ingredients*, *Immune Booster*

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor strategis dalam industri pariwisata yang memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional. Melalui penyediaan jasa akomodasi, makanan, minuman, dan berbagai fasilitas pendukung lainnya, industri perhotelan menjadi sumber devisa negara serta berperan dalam mendukung pertumbuhan ekonomi daerah. Selain itu, sektor ini juga turut berkontribusi dalam pelestarian budaya lokal dan peningkatan kualitas pelayanan pariwisata di Indonesia.

Hotel sebagai bagian dari industri pariwisata tidak hanya menyediakan fasilitas

kamar, tetapi juga menawarkan berbagai fasilitas penunjang untuk meningkatkan kenyamanan tamu, salah satunya adalah bar. Bar merupakan outlet yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman, baik yang mengandung alkohol maupun non-alkohol. Salah satu jenis bar yang banyak diminati adalah *poolbar*, yaitu bar yang terletak di area kolam renang hotel dan dirancang untuk melayani tamu yang sedang bersantai atau beraktivitas di sekitar kolam. Konsep *poolbar* yang terbuka dan dekat dengan area air memberikan nilai tambah tersendiri karena memungkinkan tamu menikmati minuman tanpa harus meninggalkan area rekreasi.

Dalam operasional bar, aspek yang sangat menentukan kelancaran pelayanan adalah ketersediaan bahan baku atau yang dikenal dengan istilah *stock ingredients*. Stock

ingredients merupakan persediaan bahan yang disimpan dan dikelola untuk menunjang proses produksi makanan dan minuman. Pengelolaan stok yang baik sangat berpengaruh terhadap kualitas produk, konsistensi rasa, serta kepuasan tamu. Kelengkapan menu menjadi faktor penting karena tamu cenderung membandingkan pelayanan, cita rasa, dan variasi minuman dengan outlet lain. Perbedaan bahan maupun takaran dapat menghasilkan rasa yang berbeda, sehingga standar resep dan ketersediaan bahan harus dijaga secara konsisten.

Apabila ketersediaan bahan tidak terkontrol dengan baik, maka beberapa menu berpotensi tidak dapat disajikan. Kondisi ini dapat menimbulkan kekecewaan tamu, mengurangi kebebasan dalam memilih minuman sesuai selera, serta berdampak pada citra pelayanan hotel. Selain itu, kekurangan stok juga dapat menyebabkan gangguan operasional, penurunan kualitas pelayanan, dan berpotensi menurunkan pendapatan hotel.

Mocktail merupakan minuman campuran tanpa kandungan alkohol yang terbuat dari kombinasi buah segar, jus, sirup, soda, rempah, serta bahan pelengkap lainnya. Mocktail umumnya disajikan sebagai alternatif bagi tamu yang tidak mengonsumsi alkohol dan dihias dengan garnish untuk meningkatkan daya tarik visual. Salah satu menu yang cukup populer di Poolbar Radisson Golf & Convention Center Batam adalah *Immune Booster Mocktail*. Minuman ini dibuat dari campuran wortel, jeruk sunkist, ekstrak jahe, dan madu, serta diminati tamu karena rasanya yang segar dan manfaatnya bagi kesehatan tubuh.

Berdasarkan hasil pengamatan selama penelitian, ditemukan bahwa ketersediaan bahan untuk pembuatan *Immune Booster Mocktail* sering kali tidak memadai. Beberapa bahan utama seperti wortel dan jeruk sunkist kerap habis karena juga digunakan untuk pembuatan minuman lain, seperti jus dan varian minuman sehat lainnya. Selain itu, proses penanganan stok belum sepenuhnya berjalan sesuai prosedur. Dalam praktiknya, bartender

terkadang harus meminta bahan ke dapur atau outlet lain karena stok di poolbar tidak tersedia. Pemesanan bahan sering dilakukan ketika stok telah habis, sehingga menyebabkan keterlambatan pengadaan, terutama pada saat tingkat hunian hotel meningkat.

Permasalahan tersebut tidak hanya berkaitan dengan sistem pengadaan, tetapi juga dengan peran dan tanggung jawab bartender serta bar supervisor dalam melakukan pelaporan, pemeriksaan, dan pengawasan stok. Kurangnya koordinasi antara bagian bar, store, dan purchasing menyebabkan ketersediaan bahan tidak selalu optimal. Oleh karena itu, diperlukan sistem pengendalian stok yang lebih efektif dan komunikasi yang lebih terstruktur agar operasional poolbar dapat berjalan lancar serta mampu menjaga kualitas pelayanan secara konsisten.

BAB II

URAIAN TEORETIS

2.1. Pengertian Bar

Bar merupakan sebuah counter yang menjual makanan dan minuman, baik yang mengandung alkohol maupun non-alkohol. Selain menyediakan berbagai jenis minuman, bar juga umumnya menawarkan makanan ringan sebagai pelengkap hidangan yang disajikan kepada tamu. Dalam konteks industri perhotelan, bar menjadi salah satu fasilitas penting yang mendukung pelayanan dan meningkatkan pengalaman tamu selama menginap.

Secara historis, istilah bar berasal dari kata *barrier* yang berarti meja penghalang. Barrier berfungsi sebagai pembatas antara penjual dan pembeli, sekaligus sebagai bentuk pengamanan, mengingat bar pada awalnya identik dengan penyajian minuman beralkohol. Minuman biasanya langsung dipegang oleh pembeli dan tidak diletakkan di atas barrier. Seiring perkembangan zaman, istilah barrier berubah menjadi *counter*, yaitu meja besar setinggi dada orang dewasa yang berfungsi sebagai tempat menghadirkan minuman sekaligus menyimpan peralatan bar. Counter ini

dilengkapi dengan kursi tinggi yang disebut *bar stool* (Mertayasa, 2010:140).

Dalam operasional hotel, bar tidak hanya berfungsi sebagai tempat penyajian minuman, tetapi juga sebagai sarana interaksi sosial yang menciptakan suasana santai dan eksklusif bagi tamu.

2.1.1 Jenis-Jenis Bar

Menurut Mertayasa (2010), bar dapat dibedakan menjadi beberapa jenis berdasarkan fungsi dan lokasi operasionalnya, yaitu sebagai berikut:

1. Public Bar

Public bar memiliki kegiatan utama menyiapkan dan menyajikan minuman kepada tamu secara langsung di ruang bar tersebut. Public bar dapat menjadi bagian dari hotel maupun berdiri sebagai usaha tersendiri. Bar jenis ini biasanya menjadi tempat berkumpul yang santai, di mana tamu dapat menikmati suasana akrab dengan pilihan minuman alkohol maupun non-alkohol.

2. Poolbar

Poolbar adalah bar yang terletak di area sekitar kolam renang. Bar ini lebih banyak menjual minuman non-alkohol, meskipun tetap menyediakan pilihan minuman beralkohol. Poolbar menawarkan suasana santai, di mana tamu dapat menikmati minuman segar seperti cocktail, mocktail, maupun jus sambil bersantai di tepi atau bahkan di dalam kolam renang. Keberadaan poolbar sering menjadi daya tarik tersendiri bagi hotel berbintang karena memberikan pengalaman rekreasi yang nyaman dan menyenangkan.

3. Night Club Bar

Night club bar merupakan bar yang beroperasi pada malam hari dan biasanya dilengkapi dengan *dance floor*. Bar ini lebih mengutamakan penyajian minuman campuran beralkohol dan identik dengan hiburan malam seperti musik, tarian, serta tata cahaya yang meriah. Night club bar cocok bagi tamu yang mencari suasana hiburan yang energik.

4. Service Bar

Service bar adalah jenis bar yang berfungsi menyiapkan dan mendistribusikan

minuman kepada pramusaji untuk kemudian disajikan kepada tamu di restoran maupun melalui layanan kamar (*room service*). Service bar berperan sebagai penunjang utama operasional restoran dan pelayanan kamar karena menjadi pusat penyediaan minuman sesuai pesanan tamu.

2.2. Pengertian *Stock*

Pengertian *Stock* secara umum adalah persediaan bahan baku atau barang dagangan yang akan dijual. *Stock* dapat dikelompokkan menjadi 3 bagian, yaitu *stock* bahan baku, bahan setengah jadi, *stock* bahan jadi atau bahan yang sudah diproses menjadi produk jadi dan siap dijual.

“Menurut Jumlah penggunaan bahan makanan tertentu akan mempengaruhi laba dan mempengaruhi pembelian bahan makanan. Ketika pemesanan aman ini sangat dipengaruhi oleh interaksi antara jumlah komponen.

Risiko kehabisan bahan makanan merupakan risiko yang terjadi karena tamu/pelanggan kecewa bahwa makanan yang dipesan tidak dapat dipenuhi akibat kehabisan bahan makanan. Risikonya, reputasi hotel akan terpengaruh karena tidak dapat mengelola kebutuhan bahan makanan dengan baik. Risiko yang lain dari sisi finansial adalah peluang laba dan penjualan yang hilang karena tidak lengkapnya persediaan bahan.” Wiyasha (2011 : 51)

2.3. Pengertian *Ingredients*

Pengertian *ingredients* adalah daftar bahan-bahan yang terkandung dalam produk dalam produk, baik itu makanan, minuman, kosmetik, atau kebutuhan sehari-hari. Memahami *ingredients* artinya akan sangat membantu dalam membuat keputusan yang lebih tepat saat memilih produk yang digunakan dalam proses pembuatan makanan atau minuman, baik berupa bahan segar, kering, maupun olahan, yang berfungsi untuk menghasilkan cita rasa, aroma, dan kualitas produk sesuai standar yang ditetapkan.

2.4 Perngertian *Mocktail*

Minuman *mocktail* adalah jenis minuman yang tidak mengandung alkohol yang di buat dengan campuran jus buah dan minuman ringan lainnya. Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas.

Mocktail adalah minuman ringan yang terbuat dari jus buah atau *smoothie* buah yang dicampur dengan soda, cola, sirup, susu, atau jenis minuman lainnya. Dapat juga ditambahkan rempah, seperti mint untuk melengkapi cita rasanya, Karena tidak mengandung alkohol, *mocktail* dapat dinikmati oleh semua kalangan.

2.5 Bahan dan Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan *Immune Booster Mocktail*

Minuman *immune booster* adalah minuman yang mengandung nutrisi, vitamin, dan mineral, seperti vitamin C, vitamin D, dan zinc, yang bertujuan untuk mendukung dan memperkuat sistem kekebalan tubuh sehingga tubuh lebih tahan terhadap penyakit. Selain minuman, konsep *immune booster* juga mencakup gaya hidup sehat, suplemen, dan prosedur medis seperti infus untuk meningkatkan daya tahan tubuh secara keseluruhan.

1. Fungsi dan Manfaat Minuman *Immune Booster*

Meningkatkan Daya Tahan Tubuh:

Kandungan vitamin dan mineral di dalamnya membantu tubuh melawan kuman, bakteri, dan virus penyebab penyakit. Minuman ini membantu menjaga tubuh tetap bugar dan kuat di tengah kesibukan aktivitas harian yang dapat melemahkan sistem imun. Sistem imun yang kuat berperan dalam proses penyembuhan luka, sehingga tubuh dapat pulih lebih cepat dari cedera atau penyakit.

Contoh Minuman *Immune Booster*

Beberapa contoh minuman yang dikenal sebagai *immune booster* meliputi: Air jahe, Susu, Air kelapa, Teh hijau, Suplemen

minuman dengan kandungan vitamin dan mineral.

2. Pentingnya Konsumsi *Immune Booster*

Sistem imun yang lemah bisa menyebabkan tubuh mudah sakit dan lelah. Konsumsi minuman atau penerapan gaya hidup *immune booster* secara rutin dapat membantu menjaga agar sistem kekebalan tubuh tetap sehat dan kuat, sehingga mencegah berbagai macam penyakit.

Minuman *immune booster* adalah jenis minuman yang diformulasikan untuk membantu meningkatkan daya tahan tubuh seseorang. *Immune Booter* salah satu jenis *Mocktail* yang ada di *Poolbar* Radisson Batam yang memiliki perpaduan rasa enak, asam, manis, segar dan hangat.

2.6 Tugas Dan Tanggung Jawab *Bartender* Dan *Bar Supervisor*

Dalam operasional bar hotel, bartender dan bar supervisor memiliki peran penting dalam menjaga kualitas pelayanan, konsistensi produk, serta pengendalian persediaan bahan.

Bartender bertanggung jawab menyiapkan dan menyajikan minuman sesuai standar resep, memastikan ketersediaan ingredients di station bar, mencatat pemakaian bahan harian, serta menjaga kebersihan dan kerapian area kerja sesuai standar hygiene. Bartender juga memberikan pelayanan langsung kepada tamu dan melaporkan kondisi stok aktual kepada bar supervisor ketika bahan mulai menipis, tanpa melakukan pemesanan secara langsung. Menurut Mertayasa (2010), tugas bartender meliputi persiapan par stock, garnish, dan peralatan bar, pembuatan minuman sesuai pesanan, menjaga kebersihan station, serta dalam kondisi tertentu melakukan taking order di counter bar.

Bar supervisor bertanggung jawab mengawasi kinerja bartender dan memastikan operasional berjalan sesuai standar. Tugasnya mencakup pengendalian stok ingredients dan peralatan, pemeriksaan kualitas bahan, penyusunan dan pengajuan purchase requisition (PR) atau store requisition (SR), pengaturan jadwal kerja, serta penyusunan

laporan pemakaian dan kebutuhan barang. Bar supervisor berperan mencegah terjadinya kekurangan bahan melalui pengawasan dan administrasi yang tepat. Menurut Mertayasa (2010), bar supervisor juga bertanggung jawab atas kelancaran operasional, pembinaan staf, pengawasan pelayanan, serta administrasi outlet seperti inventory, pemesanan, guest billing, dan schedule.

BAB III

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, yaitu metode yang menguraikan berbagai informasi berdasarkan hasil pengamatan selama penelitian dan mengaitkannya dengan konsep teoretis yang diperoleh secara akademik. Metode penelitian diartikan sebagai cara ilmiah yang berlandaskan filsafat postpositivisme dan digunakan untuk meneliti populasi atau sampel tertentu (Sugiyono, 2024:8).

Penelitian dilaksanakan di Radisson Golf & Convention Center Batam yang berlokasi di Residential Area, Jl. Bukit Raya Indah, Sukajadi, Batam Pusat, Kepulauan Riau. Waktu penelitian berlangsung selama enam bulan, yaitu dari 23 November 2024 hingga 23 Juni 2025.

Informan dalam penelitian ini berjumlah enam orang yang terdiri atas satu Bar Supervisor, satu Bartender, satu Bar Waiter, dan tiga Restaurant Waitress. Informan dipilih untuk memperoleh pemahaman mendalam terkait pengelolaan stock dan operasional poolbar.

Teknik pengumpulan data meliputi observasi langsung di lokasi penelitian, wawancara dengan informan terkait, penelitian perpustakaan melalui buku, jurnal, dan dokumen pendukung, serta dokumentasi berupa pengumpulan data tertulis maupun visual yang relevan dengan penelitian.

Analisis data dilakukan melalui proses pemeriksaan, pengelompokan, dan penafsiran data yang diperoleh guna mendukung pengambilan kesimpulan secara deskriptif sesuai dengan tujuan penelitian.

BAB IV

ANALISI MASALAH

4.1 Penerapan Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Minuman *Immune Booster Mocktail* Di Radisson Hotel Batam

Berdasarkan hasil observasi selama enam bulan, penulis menemukan bahwa dalam penerapan bahan untuk pembuatan *Immune Booster Mocktail* masih terdapat beberapa permasalahan, terutama terkait dengan ketersediaan bahan. Permasalahan ini membuat proses produksi minuman terkadang tidak berjalan lancar dan memengaruhi kualitas sajian kepada tamu.

Salah satu kendala yang sering muncul adalah bahan utama seperti jeruk *sunkist*, wortel, jahe, dan madu yang tidak selalu tersedia di *poolbar*. Hal ini disebabkan karena keterlambatan dalam proses pengadaan dari pihak gudang, sehingga ketika tamu memesan minuman *Immune Booster Mocktail*, bartender sering mengalami kesulitan untuk menyiapkan sesuai standar resep.

Ketidaktersediaan bahan juga dipengaruhi oleh kurangnya koordinasi antara bartender dengan bagian purchasing dan *storekeeper* dalam melakukan pengecekan *stock*. Terkadang bahan habis, tetapi laporan kebutuhan baru disampaikan ketika sudah tidak ada, sehingga memerlukan waktu tunggu hingga bahan kembali tersedia.

Kondisi ini berdampak pada pelayanan, karena tamu harus menunggu lebih lama atau bahkan ditawarkan pilihan minuman lain yang berbeda dari menu yang dipesan. Hal tersebut tentunya mengurangi kepuasan tamu dan dapat memengaruhi citra pelayanan di Radisson Hotel Batam. Permasalahan di atas menunjukkan bahwa perlu adanya sistem kontrol *stock* yang lebih baik dan komunikasi yang lebih efektif antar bagian, agar ketersediaan bahan untuk *Immune Booster Mocktail* tetap terjamin setiap saat.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden menilai ketersediaan bahan *Mocktail* di *Poolbar* masih belum optimal. Hal ini disebabkan karena sering terjadi keterlambatan maupun

kekurangan stok bahan, sehingga mempengaruhi kelancaran dalam penyajian produk. Dengan kata lain, meskipun ada sebagian kecil responden yang menilai cukup baik, namun mayoritas responden merasa bahwa pengelolaan stok bahan perlu diperbaiki.

4.2 Penanganan *Stock Ingredients Immune Booster Mocktail* Di *Poolbar Radisson Hotel Batam*

Bartender merupakan ujung tombak dalam operasional bar, karena dituntut mampu memberikan semua kebutuhan tamu sesuai dengan perannya. Dalam pembuatan *Immune Booster Mocktail*, *bartender* dituntut harus memiliki metode dan teknik dalam mengelola serta menangani *stock* bahan agar tidak terjadi kekosongan ketika tamu memesan. Dalam pembuatan *Immune Booster Mocktail* diperlukan stok bahan yang memadai terutama apabila terjadi oprasional yang ramai, dimana tamu banyak memesan minuman *immune booster*. *Immune Booster Mocktail* adalah satu minuman mocktail yang cukup laris dan di minati oleh tamu di *poolbar* Radisson Hotel Batam

Namun, berdasarkan hasil observasi penulis, masih terdapat beberapa kendala terkait penanganan *stock ingredients*. Kendala yang paling sering terjadi adalah ketersediaan bahan utama seperti jeruk *sunkist* wortel, jahe dan madu yang kadang tidak ada di *poolbar* pada saat diperlukan. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain kurangnya komunikasi antara *bartender* dengan bagian *storekeeper* dalam hal pengontrolan stok, serta keterlambatan dalam proses pengadaan bahan dari pemasok. Penangana bahan stok minuman dilakukan oleh *bartender*, bar *supervisor* yang bekerja sama dengan *store*

dalam melengkapi bahan yang diperlukan, Dan kadang-kadang pengiriman dari *supplier* yang mengakibatkan pihak bar harus meminjam ke pada *kitchen* atau *outlet* lain.

Selain itu, pencatatan pemakaian bahan harian terkadang tidak dilakukan secara konsisten, sehingga data *stock* di gudang tidak sesuai dengan kondisi nyata di bar. Akibatnya, *bartender* sering menghadapi kesulitan ketika harus menyiapkan *Immune Booster Mocktail* untuk tamu, karena beberapa bahan tidak tersedia sesuai kebutuhan.

Selain untuk pembuatan *Immune Booster Mocktail* beberapa bahan yang terkandung di dalamnya juga digunakan untuk beberapa jenis minuman *mocktail* lainnya sepeti *Oranges Dreamcicle* dan *Super Skin*, oleh karena itu bahan-bahan tersebut tidak hanya berfokus pada *Immune Booster Mocktail*, Namun pada bagian ini penulis hanya mengambil satu jenis *Immune Booster Mocktail* saja.

Untuk mengatasi masalah tersebut, langkah yang sering dilakukan yaitu dengan meminta bahan minuman *Immune Booster* yang tidak tersedia di *Poolbar* kepada *Kitchen*, disertai dengan pembuatan kuitansi *transfer* barang ke *poolbar*. Selain itu, *bartender* juga dapat melakukan hal yang sama dengan meminta bahan dari *Liminal Café outlet* yang ada di Hotel Radisson Batam. Cara ini dilakukan sebagai solusi cepat agar kebutuhan bahan tetap terpenuhi dan pelayanan kepada tamu tidak terhambat.

Dalam mengatasi kekurangan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan *immune booster mocktail* di perlukan solusi. Yang dimana solusi berarti tindakan yang diamabil untuk menyelesaikan suatu

masalah untuk mencapai tujuan tertentu. Pertanyaan ini di tujukan kepada Bar *Supervisor*, *Bartender* dan *Waiters/waitress*, dan hasil wawancara tersebut menunjukkan bahwa solusi yang dilakukan ketika bahan tidak tersedia di *poolbar* Radisson Hotel Batam adalah Cukup Baik, karena pihak *poolbar* cepat menangani bahan yang kurang, dimana kekurangan bahan dibantu dapur.

4.3 Peranan *Bartender* & *Bar Supervisor* Dalam Pemesanan Bahan-Bahan Yang Dibutuhkan Untuk Pembuatan *Immune Booster Mocktail* Di *Poolbar* Radisson Hotel Batam

Dalam pelaksanaan kegiatan operasional di *Poolbar* Radisson Hotel Batam, salah satu aspek yang sangat penting adalah pengelolaan persediaan bahan baku. Ketersediaan bahan yang terkontrol akan memengaruhi kelancaran pelayanan, khususnya dalam pembuatan menu minuman seperti *Immune Booster Mocktail*.

Untuk mengetahui sejauh mana peranan *bartender* dan *bar supervisor* dalam pemesanan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan *Immune Booster Mocktail* di *Poolbar* Radisson Hotel Batam, penulis melakukan wawancara kepada beberapa responden. Hal ini penting karena ketersediaan bahan atau *stock ingredients mocktail* sangat berpengaruh terhadap kepuasan tamu.

Oleh karena itu, sistem pengecekan dan pengelolaan *stock* bahan di *Poolbar* perlu dievaluasi agar tidak terjadi kekurangan maupun penumpukan bahan yang dapat menghambat proses penyajian minuman kepada tamu. Berdasarkan

pengamatan penulis *Bartender* kurang dalam melakukan pemeriksaan ketersediaan bahan untuk pegorderan barang dan *Bar Supervisor* kurang dalam melakukan pengecekan ulang dalam pemesanan bahan dan kurang melakukan koordinasi dengan pihak *purchasing*.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa mayoritas responden menilai sistem pengecekan dan pengelolaan *stock* bahan di *Poolbar* belum optimal, karena masih banyak kelemahan terutama dalam hal konsistensi pemeriksaan dan pencatatan stok. Walaupun sudah ada sebagian responden yang menilai cukup baik, namun temuan ini mengindikasikan perlunya perbaikan sistem, khususnya dengan meningkatkan kedisiplinan dalam melakukan pemeriksaan rutin serta memperkuat koordinasi antara *Bartender* dan *Bar Supervisor*. Dengan demikian, ketersediaan bahan untuk *Immune Booster Mocktail* dapat lebih terjamin setiap saat.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penanganan stok bahan *Immune Booster Mocktail* di *Poolbar* Radisson Golf & Convention Center Batam, dapat disimpulkan bahwa ketersediaan bahan utama seperti wortel, jeruk sunkist, ekstrak jahe, dan madu belum sepenuhnya stabil, terutama pada saat *high occupancy*, karena bahan tersebut juga digunakan dalam pembuatan minuman lain sehingga berpotensi menimbulkan kekurangan stok. Sistem penanganan stok masih belum optimal, yang terlihat dari adanya kendala dalam proses pemesanan, keterlambatan pengadaan dari gudang, serta kurangnya koordinasi antara bartender, bar supervisor,

dan bagian store. Dampak dari kondisi tersebut adalah terhambatnya proses penyajian sehingga tamu harus menunggu lebih lama. Selain itu, hasil wawancara menunjukkan bahwa mayoritas responden menilai sistem pemeriksaan dan pengelolaan stok berada pada kategori kurang baik. Hal ini menegaskan bahwa peran bartender dan bar supervisor sangat penting dalam pengendalian stok, namun masih diperlukan peningkatan kedisiplinan dalam pencatatan, pengawasan, dan perencanaan agar ketersediaan bahan dapat terjamin secara konsisten.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, disarankan agar ketersediaan bahan utama *Immune Booster Mocktail* direncanakan secara lebih akurat melalui pengendalian stok yang mempertimbangkan tingkat hunian hotel, terutama pada periode *high occupancy*. Bartender dan bar supervisor diharapkan lebih tanggap dan teliti dalam melakukan pemeriksaan serta pengajuan pemesanan bahan agar tidak terjadi kekurangan stok yang dapat menghambat operasional. Koordinasi antarbagian, khususnya antara bar, store, dan purchasing, perlu ditingkatkan guna memperlancar proses pengadaan bahan. Selain itu, pihak manajemen hotel diharapkan memperkuat sistem pengawasan terhadap pengorderan dan

penyediaan bahan di poolbar sehingga standar pelayanan tetap terjaga dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Mertayasa, I Gede Agus, 2010, *Food & Beverage Service Operational*. Yogyakarta, Andi
- Ide Masak, 2011, *Resep Mocktail ala Cafe*, Jakarta, Gramedia Pustaka Utama
- Wiyasha, I.B.M, 2011, *F & B Cost Control untuk Hotel dan Restoran* (Edisi II). Yogyakarta: ANDI.
- Sugiyono, 2024, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, Bandung, Alfabeta

RUJUKAN INTRNET

- <https://ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/stok> di unduh pada tanggal 21 Juli 2025
- <https://gressler.id/ingredients-artinya/>, di unduh pada tanggal 06 Juli 2025.
- https://repository.bsi.ac.id/repo/files/399004/download/Jurnal-JPMB-Mocktail_2023.pdf, di unduh pada tanggal 06 Juli 2025.
- <https://www.halodoc.com/kesehatan/immun-e-booster> di unduh pada tanggal 26 Agustus 2025.