

PENERAPAN STANDAR RESEP MINUMAN *COCKTAIL* DI FLAMINGO THEQUE *LONGUE BAR* FLAMINGO HOTEL BY THE BEACH PENANG MALAYSIA

Lyandru Togu Mulia Tambunan¹, Mega Williandani², Bambang Famuji³, Indra Wirawan⁴,
Iyan Ziliwu⁵

Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan

lyandru.tambunan@gmail.com¹, ridanmega6@gmail.com², bambangfamuji56@gmail.com

indra.wirawanhamdy@gmail.com³, iyannsyahputrazlwu@gmail.com⁵

Abstrak

Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan deskriptif kualitatif melalui wawancara dan observasi terhadap dua puluh enam narasumber yang terdiri atas lima staf *food and beverage*, satu *supervisor bar* dan dua puluh tamu. Latar belakang penelitian ini adanya beberapa masalah diantaranya bahan-bahan pembuatan *cocktail* tidak tersedia saat ramai, penyimpangan teknik pembuatan *cocktail* sampai penggunaan *garnish* yang tidak sesuai resep asli yang mengakibatkan perbedaan dari segi rasa dan tampilan dari *cocktail* yang disajikan. Penelitian ini merekomendasikan beberapa upaya perbaikan peningkatan manajemen stok melalui pengecekan rutin dan koordinasi dengan departemen *front office*, penerapan standar operasional prosedur (SOP) yang lebih tegas disertai pelatihan serta evaluasi berkala, serta penetapan standar *garnish* yang sesuai dengan resep. Fokus peneliti pada bahan-bahan minuman *cocktail*, teknik pembuatan minuman *cocktail*, dan penggunaan *garnish* dalam penyajian minuman *cocktail* di Flamingo Theque *longue bar* Flamingo Hotel by The Beach Penang Malaysia. Implementasi langkah-langkah yang dilakukan diharapkan mampu menjaga konsistensi rasa, tampilan, serta aroma *cocktail*, sehingga meningkatkan profesionalisme pelayanan dan kepuasan tamu di Flamingo Theque.

Kata Kunci: *Food and Beverage Service*, Standar Resep, *Cocktail*, *Bartender*.

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Dalam era kompetitif seperti sekarang ini, kualitas pelayanan dan konsistensi dalam memenuhi ekspektasi tamu menjadi faktor utama dalam mempertahankan loyalitas pelanggan

dan citra hotel di mata publik. Keberhasilan sebuah hotel dalam memberikan pelayanan terbaik sangat bergantung pada koordinasi yang baik antar departemen serta kemampuan sumber daya manusianya dalam menerapkan standar layanan profesional.

Dalam praktiknya, operasional hotel mencakup berbagai departemen yang saling terintegrasi, mulai dari *front office*, *housekeeping*, *engineering*, hingga *food and beverage*. Salah satu departemen penting dalam perhotelan adalah *food and beverage service* (*f&b service*), yaitu bagian yang bertanggung jawab atas seluruh pelayanan makanan dan minuman bagi tamu hotel. *food & beverage service* tidak hanya menyediakan kebutuhan konsumsi, tetapi juga menciptakan pengalaman bersantap yang berkesan melalui cita rasa, estetika penyajian, dan pelayanan yang ramah. Unit ini mencakup berbagai fasilitas seperti restoran, *bar*, *lounge*, *banquet hall*, dan *room service*. Dalam pengoperasiannya, profesionalisme staf seperti *waiter*, *bartender*, dan *supervisor* sangat menentukan kualitas layanan yang diberikan. Di bagian *bar* atau *lounge bar*, *bartender* memiliki tugas utama dalam meracik dan menyajikan berbagai jenis minuman, termasuk *cocktail*. *Launge Bar* merupakan konsep hiburan merupakan konsep hiburan modern yang memadukan unsur *bar*, restoran, dan area santai dalam satu ruang yang dirancang secara elegan. Berbeda dari *bar* biasa atau klub malam yang cenderung ramai dan bising, *lounge bar* menawarkan suasana yang lebih tenang, eksklusif, dan nyaman. Interiornya dirancang dengan pencahayaan redup, Tempat ini

umumnya menyasar kalangan profesional dan tamu yang ingin bersantai setelah beraktivitas, ditemani alunan musik lembut seperti *jazz*, *deep house*, atau R&B yang diputar dengan volume yang tidak mengganggu komunikasi. Salah satu jenis minuman utama yang identik dengan *lounge bar* adalah *cocktail*, yaitu minuman campuran yang umumnya terdiri dari alkohol dan bahan lain seperti sirup, soda, jus buah, atau *bitters*. Resep ini mencakup takaran bahan, cara pembuatan, serta teknik penyajian yang menjadi pedoman agar kualitas produk tetap terjaga. Selain itu, keberadaan resep juga membantu efisiensi kerja dan mengurangi kesalahan dalam peracikan. Tentunya dalam pembuatan minuman *cocktail* juga perlu teknik dalam pembuatannya dimana yang kita kenal adalah *mixology* yaitu ilmu sekaligus seni mencampur minuman *cocktail* yang didasarkan pada prinsip-prinsip teknis dan kreativitas. Namun dalam praktiknya, penerapan standar resep di beberapa bar masih belum dilaksanakan secara konsisten. Salah satu contoh dapat ditemukan di Flamingo Theque, sebuah *lounge bar* yang berlokasi di lantai 1 Flamingo Hotel by the Beach, Penang, Malaysia. Meskipun dikenal sebagai bar dengan variasi *cocktail* yang cukup beragam, hasil observasi penulis menunjukkan adanya sejumlah permasalahan terkait ketersediaan bahan baku serta

konsistensi dalam proses penyajian. Pada saat kondisi *bar* sedang ramai, berbagai bahan penting seperti alkohol, *lime juice*, *orange juice*, daun *mint*, *simple syrup*, serta *soft drink* (*tonic water*, *soda water*, dan *sparkling water*) sering kali mengalami kekurangan bahkan habis karena tingginya jumlah pesanan *cocktail*. Contoh nyata permasalahan terlihat pada pembuatan Triple Sec Margarita, di mana beberapa *bartender* menambahkan es batu secara berlebihan ke dalam shaker akibat *simple syrup* dan *lime juice* kurang dan tidak tersedia pada saat *flamingo theque* banyak menerima banyak pesanan. Hal ini membuat minuman menjadi terlalu encer, rasanya hambar, dan tampilannya kurang menarik karena terlihat pucat. Dalam kasus lain, rasa *cocktail* bahkan hampir tidak terasa sama sekali, dalam konteks penyajian *cocktail*, *garnish* memiliki peran penting karena tanpa adanya *garnish*, tampilan minuman akan terlihat kurang menarik bagi tamu. Akan tetapi, selama penelitian penulis menemukan bahwa penyajian *garnish* di *flamingo theque* sering tidak sesuai dengan standar resep akibatnya kualitas minuman yang disajikan menjadi tidak konsisten, baik dari segi rasa maupun tampilan visual. Kondisi tersebut membuat peneliti mengevaluasi terhadap penerapan standar resep dan pengawasan operasional di *bar*, khususnya pada aspek yang berkaitan langsung dengan kualitas minuman dan

pelayanan kepada tamu.

2. URAIAN TEORITIS

2.1 Pengertian *Bar* dan Ruang Lingkupnya

Bar adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menjual berbagai jenis minuman terutama "*alcohol beverage*", termasuk pula "*mixeddrink*" ditempat usahanya, untuk para tamu. *Bar modern* tidak hanya berfungsi sebagai tempat minum, tetapi juga ruang sosial dengan *live music*, *mixology* (*flair bartending*), dan *experiential dining* menurut F&B Trends Report (2023). jenis-jenis *bar* yang terdapat di hotel menurut I Gusti Nyoman Wiantara, (2025) :

1. *Public bar*

merupakan jenis *bar* yang berfungsi untuk meracik sekaligus menyajikan minuman secara langsung kepada tamu di dalam area *bar* tersebut.

2. *Service bar*

yaitu *bartender* menyiapkan minuman tanpa kehadiran tamu di area *bar*. Minuman yang telah dibuat kemudian diantarkan oleh pramusaji ke meja tamu di area tertentu, seperti restoran atau *lounge* yang berdekatan dengan *service bar*.

3. *Portable Bar*

merupakan *bar* yang bersifat fleksibel karena dapat dipindahkan sesuai kebutuhan.

Bartender adalah seorang profesional di industri minuman yang bertanggung jawab atas penyiapan, pencampuran, dan penyajian minuman beralkohol maupun non-alkohol. Mereka tidak hanya menguasai teknik klasik seperti *mixing* dan *flairing*, tetapi juga harus memahami preferensi tamu, manajemen stok, serta tren terkini dalam dunia *mixology*, menurut Modern Bartending: Techniques & Trends, (2021). Keberhasilan operasional *bar* sangat bergantung kepada profesionalisme seorang *bartender*. *Bartender* tidak sekadar pekerja, melainkan *experience creator*. Trends" (Smith, 2021) menjelaskan bahwa seorang *bartender* profesional harus memenuhi kualifikasi berikut:

1. Keahlian Teknis (*hard skills*)

- a. Kemampuan *Mixology*: Menguasai teknik dasar dan lanjutan dalam pembuatan minuman, termasuk *shaking, stirring, muddling, layering*, dan *flaring*.
- b. Pengetahuan Minuman: Memahami karakteristik berbagai jenis *spirit, wine, beer*, dan bahan pendukung (*syrup, bitters, fresh ingredients*).
- c. Penguasaan Alat *Bar* : Terampil menggunakan peralatan seperti *shaker, jigger, strainer, bar spoon*, dan *muddler*.
- d. Kreativitas Resep: Mampu mengembangkan minuman

signature atau memodifikasi resep klasik sesuai tren terkini

2. Keterampilan Pelayanan (*soft skills*)

- a. Komunikasi Efektif : Bisa berinteraksi dengan tamu secara ramah, termasuk menjelaskan menu dan merekomendasikan minuman (*upselling*).
- b. Kepribadian Menarik : Memiliki sikap *approachable*, humoris, dan mampu menciptakan atmosfer yang menyenangkan di *bar*.
- c. Manajemen Waktu: Cekatan dalam melayani pesanan saat kondisi *bar* ramai (*rush hour*) tanpa mengorbankan kualitas.

3. Pengetahuan Tambahan

- a. Kesadaran Regulasi: Memahami hukum terkait penyajian alkohol (*legal drinking age, responsible service*).
- b. Dasar-Dasar *Pairing*: Mengetahui kombinasi minuman dengan makanan (*food and beverage pairing*).
- c. Kesehatan & Keamanan: Menerapkan *food safety standards* (kebersihan alat, penyimpanan bahan).

4. Adaptabilitas & Pembelajaran

- a. Mengikuti Tren: Selalu *update* dengan perkembangan industri (*e.g., sustainable bartending, molecular mixology*).

- b. Sertifikasi Profesional: Memiliki sertifikasi seperti *World Bartender Certificate* atau pelatihan mixology terakreditasi
5. Etika Profesional
 - a. Integritas: Jujur dalam mengelola stok dan transaksi keuangan.
 - b. Kontrol Diri: Tidak menyalahgunakan alkohol selama bekerja.
 - c. Kerja Tim: Bisa berkolaborasi dengan staf lain (*barback, server, kitchen*).

2.2 Pengertian dan Jenis-Jenis *Cocktail*

Cocktail adalah minuman beralkohol yang dibuat dari campuran beberapa bahan dengan takaran yang seimbang, biasanya terdiri dari minuman keras (seperti *vodka, rum*, atau *whisky*), pemanis (seperti gula atau sirup), bahan pahit (*bitter*), dan air (yang biasanya berasal dari es yang mencair). Berikut beberapa bahan dasar dalam pembuatan minuman *cocktail* dalam buku *The Cocktail Codex: Fundamentals, Formulas, Evolutions* (Day, Kaplan, & Fauchald, 2018).

1. *Vodka*
2. *Rum*
3. *Gin*
4. *Whisky*
5. *Fruits or Fruits Juice*
6. *Sugar*
7. *Bitter*
8. *Tonic water*

9. *Soda water*

10. *Sprakling water*

Klasifikasi *cocktail* berdasarkan komposisi bahan dilakukan untuk membedakan jenis minuman sesuai proporsi dan fungsi setiap komponen, klasifikasi *cocktail* berdasarkan komposisi sebagai berikut:

1. Klasifikasi Berdasarkan Komposisi Bahan

- *Spirit-forward cocktails* rasa alkohol yang kuat minimal *mixer* atau *modifier*. Contoh : *Old Fashioned (Bourbon/Rye + Gula + Bitters)*.
- *Sour cocktails*, rasa segar dan seimbangdan umumnya menggunakan teknik *shaking*, contoh: *Daiquiri (Rum + Lime juice+ Gula)*.
- *Highball cocktails*, ringan dan menyegarkan dan disajikan dalam gelas tinggi dengan es. Contoh : *Gin & tonic (gin+ tonic water)*.

2. Klasifikasi Berdasarkan Teknik Penyajian

- *Built Cocktails*, yaitu *cocktail* yang dibuat langsung di gelas saji tanpa proses *shaking/stirring*. Contoh: *Negroni (Gin + Campari + Vermouth Rosso)*.
- *Shaken Cocktails*, yaitu *cocktail* yang membutuhkan pengocokan dengan es untuk mencampur bahan. Contoh: *Margarita (Tequila + Triple Sec + Lime juice)*.

- *Blended Cocktails*, yaitu *cocktail* yang dihaluskan dengan *blender* bersama es. Contoh: *Piña Colada* (*Rum + Coconut Cream + Pineapple juice*).

3. Klasifikasi Berdasarkan Temperatur Penyajian

Klasifikasi *cocktail* berdasarkan temperatur penyajian dibedakan menurut suhu minuman saat disajikan, seperti dingin, panas, atau suhu ruang. Tujuan klasifikasi ini adalah memastikan pengalaman menikmati *cocktail* tetap optimal sesuai karakteristik bahan dan selera tamu. Contoh dari *chilled cocktails*, disajikan dingin dengan es. Seperti : *Mojito, Caipirinha*.

4. Klasifikasi Berdasarkan Kompleksitas Rasa

- *Simple Cocktails*, maksimal 3 bahan, contoh : *vodkasoda, rum & coke*
- *Complex Cocktails*, lebih dari 3 bahan dengan teknik khusus. Contoh: *Zombie (Multi-Rum+ Bitters+ Juice)*.

3. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif yaitu sebagai data untuk mengetahui pasti tentang informasi apa yang di peroleh dan berfokus pada pemahaman mendalam terhadap fenomena di lapangan. Menurut Sugiyono

(2018/2022/2019) Metode penelitian yang digunakan untuk menggambarkan variabel mandiri, baik pada satu variabel atau lebih, tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain. Ini mencakup gambaran tentang keadaan, proses, atau prosedur fenomena. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dan observasi langsung dengan Staff *food and beverage service (f&b service)*. Penelitian ini berfokus pada peran operasional *bartender* dan standar resep.

4. ANALISIS MASALAH

4.1. Bahan-Bahan Minuman *Cocktail* di Flamingo Theque *Longue Bar* Flamingo Hotel by The Beach Penang Malaysia

Cocktail yang di jual di flamingo theque yaitu, *Pimm's Cup, Fast Lap, Sambuca Lemonade, Malibu Sunset, Triple Sec Margarita, Baltic Blush, Banana Daiquiri, Peach Daiquiri, Mai Tai, Green Goddess, Dan The Stinger*. Tapi beberapa *cocktail* unggulan seperti *Triple Sec Margarita, Mai Tai, Sambuca Lemonade* dan telah menjadi menu andalan dan sangat diminati oleh tamu hotel, baik lokal maupun internasional. Pada penelitian ini penulis membatasi pembahasan terhadap tiga minuman *cocktail* di Flamingo Theque yaitu *Triple Sec Margarita, Mai Tai, dan Sambuca Lemonade*. Salah satu permasalahan yang ditemukan dalam operasional *bar*

adalah ketidaksesuaian penggunaan bahan dengan standart resep yang telah ditetapkan serta bahan yang kadang kurang saat operasional *bar* pada waktu ramai, bahan yang kadang kurang dan habis yaitu *lime juice*, *lemon juice*, *orange juice*, alkohol, *simple syrup* dan *ice cube scoop* (sendok es batu) yang terlalu besar, sehingga jumlah es yang diambil melebihi takaran yang seharusnya dan bahan yang kurang mengakibatkan *bartender* mengimprovisasi bahan yang seadanya. Akibatnya, minuman yang dihasilkan menjadi terlalu encer, rasa manis dan kesegaran dari bahan utama berkurang, serta tampilan minuman menjadi pucat dan kurang menarik. Kurangnya konsistensi ini tidak hanya berdampak pada rasa, tetapi juga menurunkan tingkat kepercayaan pelanggan terhadap produk yang ditawarkan. Tamu yang mengharapkan rasa tertentu berdasarkan kunjungan sebelumnya mungkin merasa kecewa ketika mendapati perubahan rasa yang drastis pada kunjungan berikutnya. Oleh karena itu, disiplin dalam mengikuti resep baku sangatlah penting demi menjaga standar mutu dan kepuasan tamu secara berkelanjutan serta diperlukan peningkatan pelatihan staf bar mengenai resep dan teknik penyajian yang benar, sekaligus penataan sistem distribusi bahan baku yang lebih terkoordinasi agar kualitas dan konsistensi minuman tetap terjaga.

Tabel 5.1.1 Triple Sec Margarita Recipe

<i>Cocktail Name</i>	<i>Original Recipe</i>	<i>Actual Recipe</i>	Keterangan
Triple Sec Margarita	30 ml Triple Sec 30 ml Tequila 30 ml Lime Juice 10 ml Simple Syrup 4 bh ice cube	30 ml Triple Sec 30 ml Tequila 30 ml Lime Juice Tidak ada <u>Ice cube</u> <u>tidak pasti</u>	Perbedaan resep ini yang menyebabkan minuman yang dihasilkan menjadi encer dan pucat serta rasa yang berbeda.

Tabel 5.1.2 Mai Tai Recipe

<i>Cocktail Name</i>	<i>Original Recipe</i>	<i>Actual Recipe</i>	Keterangan
Sambuca Lemonade	30 ml Sambuca 120 ml <i>Lemon juice</i>	30 ml Sambuca <u>180 ml <i>Lemon juice</i></u>	penggunaan/ <i>emon juice</i> yang berlebihan membuat warna minuman berbeda dari resep asli dan rasanya terlalu asam.

Sumber: Hasil olahan data penulis 2025

Tabel 5.1.3 Sambuca Lemonade Recipe

Sumber : Hasil olahan data penulis 2025

4.2.Teknik Pembuatan Minuman *Cocktail* di Flamingo Theque *Longue Bar* Flamingo Hotel by The Beach Penang Malaysia

<i>Cocktail Name</i>	<i>Original Recipe</i>	<i>Actual Recipe</i>	Keterangan
Mai Tai	<i>Built in /Layering</i>	<u><i>Shaking</i></u>	Perbedaan metode <i>builtin</i> ke <i>shaking</i> akibatnya tidak ada
Mai Tai	30 ml Dry Orange	30 ml Dry Orange <u>90 ml Rum</u> 60 ml <i>Orange</i>	Dry rasa dari minuman menjadi <i>cocktail</i> terlalu
	30 ml Rum 60 ml <i>Orange Juice</i>	<i>Juiced</i> dan <u>kadang tidak gunakan akibat bahan tidak tersedia</u>	kuat sehingga minuman tidak sesuai dengan resep aslinya.

Teknik pembuatan *cocktail* tidak hanya berkaitan dengan pencampuran bahan, tetapi juga menyangkut seni dan ketepatan dalam setiap langkahnya, seperti penggunaan alat-alat *bar* (*shaker, jigger, strainer*), suhu, tekstur, hingga waktu pengocokan dan cara penyajian. Dalam industri perhotelan yang kompetitif, *bartender* dituntut untuk memiliki keterampilan teknis yang tinggi serta ketelitian dalam bekerja. Ketika teknik-teknik ini dijalankan dengan benar, hasil akhir dari *cocktail* tidak hanya memuaskan secara rasa, tetapi juga menarik secara visual, sehingga meningkatkan nilai jual dari produk tersebut. Shaking adalah salah satu metode penting dalam pembuatan *cocktail* yang bertujuan mencampur

bahan secara merata dan memberikan sensasi dingin yang optimal.

menarik serta berbeda dengan visual yang ada di menu minuman. Permasalahan tersebut dikarenakan lemahnya pengawasan *supervisor*, sehingga hasil akhir tidak sesuai resep asli. Oleh karena itu, penerapan SOP secara disiplin, pengawasan bahan, dan pembagian tugas yang efektif menjadi kunci dalam menjaga mutu dan kepuasan tamu.

Sumber: Hasil olahan data penulis 2025

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis, dapat disimpulkan bahwa permasalahan utama dalam penyajian *cocktail* di Flamingo Theque, Flamingo Hotel by The Beach Penang Malaysia Ketersediaan bahan terbatas pada periode kunjungan tinggi, ini diakibatkan karena tidak ada pengecekan bahan secara rutin serta kurangnya koordinasi antar departemen *food and beverage service* dengan *front office*, sehingga *bartender* terpaksa menggunakan bahan seadanya sehingga menyebabkan pada perubahan rasa, tekstur, dan menurunnya kepuasan tamu. *Bartender* sering menyimpang dari metode standar demi mempercepat penyajian, seperti *shaking* berlebihan menyebabkan minuman menjadi encer dan menjadi pucat, serta mengganti *layering* dengan *shaking* yang menyebabkan visual dari *cocktail* tidak

5.2. Saran

Untuk meningkatkan kualitas pelayanan dalam penyajian *cocktail* di hotel, khususnya bagi *bartender*, *supervisor*, dan pihak manajemen, agar standar resep, teknik pembuatan, dan penyajian dapat dilakukan secara konsisten dan profesional. Manajemen bahan baku agar selalu memastikan ketersediaan bahan utama serta berkoordinasi dengan *front office* terkait data tamu, sehingga persiapan lebih matang dan risiko kekurangan bahan saat jam ramai dapat dihindari. Penerapan standar operasional prosedur (SOP) dan pelatihan rutin dan uji rasa bersama *supervisor* agar kualitas minuman tetap konsisten sesuai standar.

DAFTAR PUSTAKA

Cousins, J., Foskett, D., dan Pennington, A. 2019. *Food and Beverage Service*. London: Hodder Education.

- Day, A., Kaplan, N., dan Fauchald, C. 2018. *The Cocktail Codex: Fundamentals, Formulas, Evolutions*. New York: Ten Speed Press.
- Harrington, R.J., & Ottenbacher, M. 2017. *Culinary Innovation in the F&B Industry*. New York: Routledge.
- Mixology Association of Malaysia (MAM). 2023. *Malaysian Bartender Competency Framework*. MAM Training Module.
- Nyoman Wiantara, I Gusti. 2015. *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: ANDI.
- Regan, G. 2018. *The Joy of Mixology: The Consummate Guide to the Bartender's Craft*. New York: Clarkson Potter.
- Smith, J. 2021. *Modern Bartending: Techniques & Trends*. New York: BarCraft Publishing.