PANUNTUN (Jurnal Budaya, Pariwisata, dan Ekonomi Kreatif)
Vol. 3, No. 3, September 2026, page: 155-165
E-ISSN: 3047-2288

Strategi Bartender Dalam Melakukan Penyimpanan Dan Pengelolaan Stok Minuman Beralkohol Pada Bagian *Beverage* Di *Sky8 Cafe And Bar Labersa Toba Hotel And Convention Centre*

Gresia Manullang[a,1], Rut Irmawati Gultom[b,2]
[a,b]*Akademi Pariwisata ULCLA, Perhotelan, Siatas Barita, 22417, Indonesia*
[1]*gresiamanullang05@gmail.com*; [2]gultomrut997@gmail.com

INFO ARTIKEL

Sejarah Artikel:
Diterima: 27 Juli 2026
Direvisi: 8 Agustus 2026
Disetujui: 17 Agustus2026
Tersedia Daring: 1 September 2026

Kata Kunci:
Bartender
Inventory Control
Pengelola Stok
Penyimpanan dan Beverage

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui bagaimana bartender mengelola dan menyimpan stok minuman beralkohol, mengetahui apa yang menyebabkan selisih inventori, dan bagaimana cara mengatasi masalah tersebut untuk memastikan operasi yang lancar. Dalam penelitian ini, metode deskriptif kualitatif digunakan, dengan pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi dengan informan yang termasuk Manager Food and Beverage, Bartender, Captaint Sky8 café and bar, dan General Store. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem pencatatan, penyimpanan sesuai standar operasional (SOP), dan metode FIFO (First In First Out) digunakan untuk mengelola stok, tetapi masih ada masalah seperti ketidaktepatan pencatatan, kesalahan manusia, dan kurangnya pengawasan yang menyebabkan selisih inventori.

Keywords:
Bartender
Inventory Control
Stock Management
Storage, and Beverage

ABSTRACT

This research was conducted to find out how bartenders manage and store alcoholic drink stocks, understand what causes inventory discrepancies, and how to deal with these issues to ensure smooth operations.In this study, a qualitative descriptive method was used, with data collected through interviews, observations, and documentation with informants including the Food and Beverage Manager, Bartender, Captain of Sky8 Café and Bar, and the General Store.The research results show that the recording system, standard-compliant storage, and the FIFO (First In First Out) method are used to manage stock, but there are still issues like inaccurate records, human errors, and lack of supervision that cause inventory discrepancies.

©2026, Gresia Manullang, Rut Irmawati Gultom
This is an open access article under CCBY-SA license

1. Pendahuluan

Industri Perhotelan merupakan salah satu sektor yang terus berkembang seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat akan layanan akomodasi dan hiburan. Pertumbuhan industri ini dipengaruhi oleh peningkatan aktivitas Pariwisata,serta perubahan pola hidup masyarakat dan menempatkan kualitas pelayanan sebagai prioritas utama. Oleh karena itu, perusahaan di bidang perhotelan dituntut untuk mampu menyediakan layanan yang profesional, inovatif, dan beriorientasi pada kepuasan pelanggan guna meningkatkan daya saing serta mempertahankan keberlangsungan usaha ditengahpersaingan industri yang semakin kompetitif. Salah satu bagian terpenting dalam berjalannya operasional Hotel adalah Departemen *Food and Beverage Service. Food and Beverage Service* merupakan bagian operasional perhotelan yang bertugas memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu secara profesional guna meningkatkan kepuasan pelanggan dan kualitas pelayanan Hotel.Terkhusus pada pelayanan minuman *(beverage)*.

PANUNTUN (Jurnal Budaya, Pariwisata, dan Ekonomi Kreatif)
Vol. 3, No. 3, September 2026, page: 155-165
E-ISSN: 3047-2288

Melalui teknik penyajian, pemilihan bahan, dan konsistensi rasa, *bartender* memainkan peran penting dalam menjaga kualitas minuman *cocktail. Bartender* tidak hanya bertanggung jawab untuk meracik minuman, mereka juga bertanggung jawab untuk mengelola stok minuman beralkohol. Kualitas produk, efisiensi biaya, dan kepuasan pelanggan adalah semua hal yang berkaitan dengan tanggung jawab *bartender.* Penyimpanan yang tidak sesuai standar dapat menurunkan kualitas minuman, menghasilkan kerugian finansial karena kerusakan atau kehilangan stok, dan merusak reputasi perusahaan. Akibatnya, untuk membantu operasional *bar,* diperlukan strategi pengelolaan stok yang efisien.

Pengelolaan dan penyimpanan stok adalah komponen penting dalam menjaga inventori, efisiensi biaya dan kepuasan pelanggan. Pemeliharaan stok yang baik mencegah kehilangan, pemborosan, dan kelancaran layanan, sementara penyimpanan yang sesuai standar membantu mempertahankan kualitas minuman.Namun, masalah yang sering terjadi dalam manajemen stok minuman beralkohol termasuk kesalahan pencatatan yang dapat menyebabkan selisih inventori, keterlambatan dalam memenuhi kebutuhan operasional, dan ketidaksesuaian antara data administrasi dan kondisi fisik barang. Hal ini dapat mengurangi efisiensi operasi dan menimbulkan kerugian bagi perusahaan.

Penelitian ini berfokus pada operasional *outlet bar* yang menyediakan berbagai jenis minuman, termasuk minuman beralkohol, di mana *bartender* tidak hanya bertugas meracik minuman tetapi juga mengelola stok dan menjaga kualitas pelayanan.Berdasarkan hasil observasi selama Praktik Kerja Lapangan, ditemukan beberapa kasus selisih stok antara catatan inventori dengan stok fisik minuman beralkohol. Kondisi ini menunjukkan adanya kendala dalam proses pencatatan dan pengawasan stok yang berpotensi mengganggu *operasional bar*.

Sky8 Café and Bar yang berada di Labersa Toba Hotel *and Convention Centre* merupakan salah satu *outlet* yang menyediakan berbagai jenis minuman beralkohol bagi tamu hotel maupun pengunjung umum. Dalam operasionalnya, *bartender* dituntut untuk mampu mengelola stok minuman dengan baik, mulai dari proses penerimaan barang, penyimpanan, hingga pengendalian stok agar tetap optimal. Namun, dalam praktiknya masih terdapat berbagai tantangan seperti keterbatasan ruang penyimpanan, pengawasan stok, serta risiko kehilangan atau kerusakan produk. Melihat pentingnya peran inventori dalam menunjang operasional dan kualitas pelayanan pada bagian *beverage*, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul "Strategi Bartender dalam Melakukan Penyimpanan dan Pengelolaan Stok Minuman Beralkohol pada Bagian *Beverage di SKY8 Café and Bar*, Labersa Toba Hotel *and Convention Centre*."

2. Metode

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Metode ini dipilih karena penelitian bertujuan untuk menjelaskan secara mendalam Strategi *Bartender* dalam melakukan penyimpanan dan pengelolaan stok minuman beralkohol pada bagian *Beverage di Sky8 café and Bar* di Labersa Toba Hotel *and Convention Centre*. Menurut Sugiyono (2018:7) Penelitian Kualitatif bersifat deskriptif karena data yang dikumpulkan berupa kata-kata atau gambar, bukan angka. Setelah data dianalisi hasilnya dijelaskan secara rinci agar mudah dipahami oleh orang lain. Penelitian ini dilaksanakan di Departemen *Food and Beverage Service* pada *outlet Sky8 café and bar*pada salah satu Hotel berbintang di Balige yaitu, Labersa Toba Hotel *and Convention Centre,* yang beralamat di Jl. Saribu Raja Janji Maria, Balige, Kecamatan Toba, Sumatra Utara. Dengan jarak tempuh 57,9 km dari Kampus Akademi Pariwisata ULCLA Tarutung, dalam waktu 1 jam 33 menit menggunakan kendaraan beroda empat.

Sedangkan Informan Penelitian dipilih dengan teknik *Purpose sampling*, yaitu berdasarkan tingkat perkembangan dan relevansi dengan fokus penelitian. Yang terdiri dari:

1. *Food and Beverage Manager*, sebagai informan yang berperan di departemen *Food and Beverage Service,* Yang mengatur operasional departemen tersebut, terutama di *Outlet Sky8 café and Bar*.
2. *Captaint Bartender,* Sebagai koordinator *bartender* yang mengatur operasional tim kerja *bartender*, sebagai informan penting dalam penelitian ini.
3. *Bartender,* Sebagai Informan penting dalam melaksanakan tugas utama melakukan penyimpanan dan pengelolaan stok minuman beralkohol.
4. General Store, sebagai informan dalam mengatur kebutuhan *inventory* disetiap Departemen demi menjaga berjalannya operasional Hotel.

Kemudian teknik pengumpulan data adalah sebuah metode yang digunakan peneliti untuk mendapatkan data yang diperlukan dalam penelitian, seperti melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Berikut ini metode yang akan dilakukan saat penelitian: metode observasi, metode wawancara, dan metode dokumentasi. Kemudian sumber data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder

3. Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini dilaksanakan di Labersa Toba Hotel *and Convention Centre* selama kurang lebih tiga minggu, bersamaan dengan pelaksanaan kegiatan observasi. Hotel ini merupakan hotel berbintang empat yang berlokasi di Jl. Pematang Siantar, Sariburaja Janjimaria, Balige, Kabupaten Toba, Sumatera Utara. Lokasi tersebut dipilih sebagai tempat penelitian karena memiliki struktur organisasi yang tertata dengan baik, termasuk adanya posisi *Bartender* pada Departemen *Food and Beverage Service* yang menjadi objek kajian dalam penelitian ini.

Adapun Informan Penelitian terdiri dari 4 informan yaitu, *Manager FBS, Captaint Sky8 Cafe and Bar, Bartender* dan *Purchasing (General Store)*. Pemilihan Informan dilakukan melalui *Purposive Sampling*dengan pertimbangan relevansi terhadap fokus penelitian.

Tabel 1 Pofil Data Informan

No	Nama	Umur	Jenis Kelamin	Pendidikan	Lama Bekerja	Jabatan	Status
1	Zefri Silalahi	49 Tahun	Laki-laki	Diploma 2	7 Tahun	Manager FBS	Kontrak
2	Roksit Pranata	35 Tahun	Laki-laki	SMK	4 Tahun	Captaint Sky8 Cafe & Bar	Kontrak
3	Appu Silitonga	31 Tahun	Laki-laki	Diploma 3	4 Tahun	Bartender	Kontrak
4	Donner Pangaribuan	48 Tahun	Laki-laki	Strata 1	6 Tahun	General Store	Kontrak

Sumber: Data Dibuat Oleh Penulis

Berdasarkan Hasil dari pelaksanaan Observasi dan Wawancara dengan Informan yang sudah dilakukan oleh peneliti, maka berikut ini ditemukan hasil temuan berdasarkan rumusan masalah, yaitu sebagai berikut:

a. Strategi Penyimpanan dan Penerapan Metode FIFO*(First In First Out)* dalam Pengelolaan Stok Minuman Beralkohol.

PANUNTUN (Jurnal Budaya, Pariwisata, dan Ekonomi Kreatif)
Vol. 3, No. 3, September 2026, page: 155-165
E-ISSN: 3047-2288

Gambar 1 Dokumentasi Peneliti dengan *Manager FBS* saat wawancara
Sumber: Dokumen Pribadi

Tabel 2 Data Hasil wawancara Informan Bartender, FBM, Captaint dan GS

Tema/ Sub-Bab	Data Wawancara	Analisis Peneliti	Analisis Teori
Strategi *Bartender* dalam Pengelolaan dan Penyimpanan Stok Minuman Beralkohol	Pencatatan stok masuk dan keluar, pengecekan fisik, penerapan FIFO, serta pengaturan suhu penyimpanan sesuai jenis minuman.	Pengelolaan stok dilakukan secara teratur melalui pencatatan, pengecekan fisik, FIFO, dan pengaturan suhu untuk menjaga kualitas serta ketersediaan stok.	Menurut **Heizer (2014),** pengendalian persediaan mencakup pencatatan, pemeriksaan, dan pengaturan penyimpanan. Penerapan FIFO membantu meminimalkan risiko penurunan kualitas stok.

Sumber: Data Dibuat Oleh Penulis

1. Data Wawancara *(Food and Beverage Manager)*
   "...."Menurut saya, pengelolaan dan penyimpanan stok minuman beralkohol sangat penting untuk menjaga ketersediaan dan kualitas minuman serta kelancaran pelayanan kepada tamu. Kami melakukan pencatatan dan pengecekan stok secara rutin, menyimpan minuman sesuai SOP, dan menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO), yaitu stok lama diletakkan di depan agar digunakan terlebih dahulu, sedangkan stok baru diletakkan di belakang. Dengan cara ini, kualitas minuman tetap terjaga, risiko kerusakan dapat dikurangi, dan stok lebih mudah dikontrol." (Zefri Silalahi, Wawancara 4 Agustus 2026).
2. Data Wawancara (*Captaint Sky8 Cafe and Bar*)
   "...Menerapkan metode FIFO dengan menyusun stok sesuai tanggal masuk, minuman yang lebih dulu masuk digunakan lebih dulu. Penyimpanan dibedakan suhunya:

PANUNTUN (Jurnal Budaya, Pariwisata, dan Ekonomi Kreatif)
Vol. 3, No. 3, September 2026, page: 155-165
E-ISSN: 3047-2288

anggur putih 7°C, anggur merah 13°C, dan minuman lainnya disimpan sesuai standar ruang penyimpanan."(Roksit Pranata, Wawancara, 01 Agustus 2026).

3. Data Wawancara *(Bartender)*
   "...Mencatat setiap barang yang masuk dan keluar secara akurat, memastikan data inventori sesuai kondisi fisik."(Appu H. Silitonga, Wawancara, 1Agustus 2026).
4. Data Wawancara *(General Store)*
   "...Pencatatan stok masuk dan keluar dilakukan sesuai dengan kondisi fisik barang. Apabila terdapat ketidaksesuaian antara data dan stok fisik, dilakukan pengecekan ulang untuk mengetahui penyebabnya dan memperbaiki pencatatan." (Donner Pangaribuan, Wawancara, 3 Agustus 2026).

Analisis Peneliti:
Berdasarkan hasil wawancara, peneliti menemukan bahwa strategi pengelolaan stok minuman beralkohol di *Sky8 Café and Bar* dilakukan melalui pencatatan stok masuk dan keluar, pengecekan fisik, penerapan FIFO, serta pengaturan suhu penyimpanan. Strategi tersebut bertujuan menjaga kualitas minuman, ketepatan data inventori, dan ketersediaan stok.

b. Pengawasan, Pencatatan, dan Prosedur *Stock Opname*

Gambar 2 Peneliti melakukan wawancara dengan *Captaint Sky8 Cafe and Bar*
Sumber: Dokumen Pribadi

Tabel 3 Ringkasan Temuan

Tema/ Sub-Bab	Data Wawancara	Analisis Peneliti	Analisis Teori
Pengawasan dan Pengendalian Stok Minuman Beralkohol	Pengawasan dilakukan melalui pencatatan dan pengecekan stok harian, pemeriksaan dua kali sehari, stock opname bulanan, pencocokan stok fisik dengan data, serta pelaporan dan perbaikan apabila ditemukan ketidaksesuaian.	Pengawasan stok dilakukan secara rutin melalui pencatatan, pengecekan fisik, stock opname, dan pelaporan untuk menjaga ketepatan data serta ketersediaan stok.	Menurut Sunil Chopra (2007), pengendalian persediaan perlu didukung pemantauan secara berkala dan informasi yang akurat agar persediaan dapat dikendalikan secara efektif. Hal ini sesuai dengan pengawasan stok yang diterapkan di Sky8 Café and Bar.

Sumber: Data Dibuat Oleh Penulis

PANUNTUN (Jurnal Budaya, Pariwisata, dan Ekonomi Kreatif)
Vol. 3, No. 3, September 2026, page: 155-165
E-ISSN: 3047-2288

Data Wawancara *(Food and Beverage Manager)*

"...Pengawasan dilakukan melalui pengecekan stok harian, pelaporan penggunaan, serta memastikan bartender mengikuti SOP. Stock opname dilakukan sebulan sekali dengan membandingkan stok fisik dan data sistem yang melibatkan bartender, *Captaint Sky8 cafe and bar*, dan pihak manajemen." (Zefri Silalahi, Wawancara, 04 Agustus 2026).

Data Wawancara *(Captaint Sky8 Cafe and Bar)*

"...Setiap hari dibuat catatan stok masuk dan keluar yang diperiksa dua kali sehari. Jika terdapat ketidaksesuaian, segera dilakukan pengecekan ulang dan dilaporkan. Laporan penggunaan kemudian disusun dan disampaikan sebagai dasar untuk melakukan pengadaan kembali."
(Roksit Pranata,Wawancara, 01 Agustus 2026).

Data Wawancara *(Bartender)*

"...Mencatat setiap barang yang masuk dan keluar secara akurat serta memastikan data inventori sesuai dengan kondisi fisik. Jika ditemukan ketidaksesuaian, dilakukan pengecekan untuk mengetahui penyebabnya, kemudian disesuaikan dan dilaporkan kepada atasan."(Appu Silitonga, Wawancara, 1 Agustus 2026).

Data Wawancara *(General Store)*

"...Pencatatan stok masuk dan keluar dilakukan sesuai dengan kondisi fisik barang. Jika terdapat ketidaksesuaian, dilakukan pengecekan ulang terhadap data dan stok fisik, kemudian dicari penyebabnya dan dilakukan perbaikan pada catatan." (Donner Pangaribuan, Wawancara, 3 Agustus 2026).

Analisis Peneliti:

Dengan demikian, pengawasan stok dilakukan melalui pencatatan dan pengecekan harian, stock opname bulanan, pencocokan stok fisik dengan data, serta pelaporan dan tindak lanjut apabila terdapat ketidaksesuaian. Hal ini menunjukkan bahwa pengawasan dilakukan secara rutin dan melibatkan beberapa pihak untuk menjaga ketepatan stok.

c. Kendala yang Dihadapi dan Upaya Pengendalian Kehilangan dan Kerusakan Stok

Gambar 3 Peneliti melakukan wawancara dengan Bartender
Sumber : Dokumen Pribadi.

PANUNTUN (Jurnal Budaya, Pariwisata, dan Ekonomi Kreatif)
Vol. 3, No. 3, September 2026, page: 155-165
E-ISSN: 3047-2288

Tabel 4 Temuan

Tema/ Sub-Bab	Data Wawancara	Analisis Peneliti	Analisis Teori
Kendala dan Upaya dalam Pengelolaan Stok Minuman Beralkohol	Kendala meliputi kesalahan pencatatan, ketidakstabilan suhu, kesalahan perhitungan, tumpahan, stok habis, dan keterlambatan pengadaan. Upaya dilakukan melalui pengecekan rutin, penerapan SOP, pengawasan, penyimpanan sesuai standar, dan peningkatan kedisiplinan staf.	Kendala pengelolaan stok berkaitan dengan pencatatan, kondisi penyimpanan, dan ketersediaan barang. Upaya dilakukan melalui pengecekan rutin, penerapan SOP, pengawasan, serta penyimpanan sesuai standar.	Menurut **Sunil Chopra (2007),** pengelolaan persediaan perlu memperhatikan ketepatan informasi, kondisi penyimpanan, dan ketersediaan barang. Hal ini sesuai dengan upaya yang diterapkan di Sky8 Café and Bar.

Sumber: Data Dibuat Oleh Penulis

Data Wawancara *(Food And Beverage Manager)*

> "...Kendala meliputi kesalahan pencatatan, perubahan suhu ruang penyimpanan yang memengaruhi kualitas, serta kesalahan hitung atau tumpahan yang belum tercatat. Upayanya: pengecekan rutin, penerapan SOP ketat, pengawasan ketat, dan peningkatan kedisiplinan staf."(Zefri Silalahi, Wawancara, 4 Agustus 2026).

Data Wawancara (*Captaint Sky8cafe and Bar)*

> "...Kendala utama adalah suhu ruang yang tidak stabil sehingga dapat memengaruhi kualitas minuman. Upaya pencegahan: pengecekan stok harian, penyimpanan sesuai suhu standar, pembatasan akses ruang penyimpanan, serta pengawasan rutin."(Roksit Pranata, Wawancara, 01 Agustus 2026).

Data Wawancara *(Bartender)*

> "...Kendala kesalahan pencatatan dan penyusunan stok. Upaya pastikan penyimpanan sesuai standar, cek stok rutin, jaga kebersihan, hindari tumpahan, dan catat setiap perubahan."(Appu Silitonga, Wawancara, 1Agustus 2026).

Data Wawancara *(General Store)*

> "...Kendala perbedaan jenis barang, stok tertentu sering habis, keterlambatan pengadaan. Upaya: pengecekan rutin, penyimpanan sesuai standar, kendalikan tanggal kedaluwarsa." (Donner Pangaribuan, Wawancara, 3 Agustus 2026).

Analisis Peneliti:
Kendala dalam pengelolaan stok meliputi kesalahan pencatatan, ketidakstabilan suhu, kesalahan perhitungan, tumpahan, dan keterlambatan pengadaan. Upaya yang dilakukan yaitu melalui pengecekan rutin, penerapan SOP, pengawasan, penyimpanan sesuai standar, serta peningkatan kedisiplinan staf.

PANUNTUN (Jurnal Budaya, Pariwisata, dan Ekonomi Kreatif)
Vol. 3, No. 3, September 2026, page: 155-165
E-ISSN: 3047-2288

d. Rekomendasi dan Strategi Pengembangan Sistem Pengelolaan Stok

Gambar 4 Peneliti melakukan wawancara dengan *General Store*
Sumber: Dokumen Pribadi

Tabel 5 Temuan

Tema/ Sub-bab	Data Wawancara	Analisis Peneliti	Analisis Teori
Pengembangan Strategi Pengelolaan Stok Minuman Beralkohol	Pengembangan dilakukan melalui digitalisasi pencatatan, pengecekan dan stock opname secara rutin, pengawasan penyimpanan, pelatihan staf, serta peningkatan koordinasi antarbagian.	Pengelolaan stok dapat dikembangkan melalui pencatatan digital, pengecekan rutin, pengawasan, pelatihan staf, dan koordinasi antarbagian agar lebih efektif serta mendukung pelayanan yang optimal.	Menurut **Ardjuno Wiwoho (2009),** pengelolaan minuman dalam operasional *food and beverage* perlu dilakukan secara teratur melalui penyimpanan, pengawasan persediaan, dan pencatatan yang tepat. Hal ini sesuai dengan pengembangan pengelolaan stok di *Sky8 Café and Bar.*

Sumber: Data Dibuat Oleh Penulis

Data Wawancara *(Food and Beverage Manager)*
"...Perlu dikembangkan pencatatan stok secara digital, pengecekan rutin, memperketat pengawasan penyimpanan, serta memberikan pelatihan kepada staf agar pengelolaan stok lebih efektif, efisien, dan mendukung kualitas pelayanan."(Zefri Silalahi, Wawancara, 04 Agustus 2026).

Data Wawancara *(Captaint Sky8 Cafe and Bar)*
"...Perlu penyempurnaan sistem pencatatan, penyimpanan yang teratur, pelatihan staf, serta pemantauan teknologi agar pengelolaan stok lebih efisien dan pelayanan optimal."(Roksit Pranata, Wawancara, 01 Agustus 2026).

Data Wawancara *(Bartender)*
"...Tingkatkan kedisiplinan pencatatan stok, lakukan stock opname lebih rutin, perkuat sistem pencatatan, dan tingkatkan koordinasi antar-bagian agar pengelolaan stok berjalan lancar."(Appu Silitonga, Wawancara, 1Agustus 2026).

Data Wawancara *(General Store)*
"...Perlu peningkatan ketepatan pencatatan stok, pengecekan rutin, dan koordinasi antar-bagian agar pendistribusian berjalan cepat, tepat, dan mengurangi kesalahan." (Donner Pangaribuan, Wawancara, 3 Agustus 2026).

Analisis Peneliti :
Pengembangan pengelolaan stok dapat dilakukan melalui digitalisasi pencatatan, pengecekan dan stock opname yang lebih rutin, pengawasan penyimpanan, pelatihan staf, serta peningkatan koordinasi antarbagian agar pengelolaan stok lebih efektif dan pelayanan optimal.

Berdasarkan data di atas, maka dapat disimpulkan bahwa Pengelolaan stok minuman beralkohol di *Sky8 Cafe and Bar* telah berjalan dengan menerapkan SOP, meliputi penyimpanan sesuai suhu standar, metode FIFO, pencatatan harian, dan stock opname berkala. Seluruh informan menjalankan perannya untuk menjaga kualitas, ketepatan data, serta meminimalkan kehilangan dan kerusakan stok guna mendukung kelancaran operasional. Namun masih terdapat kendala seperti suhu ruang penyimpanan yang tidak stabil, perubahan kualitas minuman, serta keterlambatan pengadaan barang. Oleh karena itu, perlu ditingkatkan kedisiplinan staf, penerapan sistem pencatatan digital, pengecekan stok secara rutin, pelatihan terkait penyimpanan yang tepat, serta penguatan koordinasi antar-bagian agar pengelolaan stok menjadi lebih efektif dan efisien.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai Pengelolaan Stok Minuman Beralkohol di *Sky8 Café and Bar*, Labersa Toba Hotel *and Convention Centre*, maka diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Pengelolaan stok minuman beralkohol telah dilaksanakan dengan menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP), yang meliputi penyimpanan sesuai standar suhu, penerapan metode First In First Out (FIFO), pencatatan barang masuk dan keluar secara harian, serta pelaksanaan pengecekan stok fisik atau stock opname secara berkala. Seluruh pihak terkait mulai dari Bartender, *Captaint Sky8 Cafe and Bar, Food and Beverage Manager*, hingga *General Store*menjalankan peran masing-masing guna menjaga kualitas minuman, ketepatan data persediaan, serta meminimalkan risiko kehilangan dan kerusakan stok demi mendukung kelancaran operasional bar.
2. Dalam pelaksanaannya masih ditemukan beberapa kendala, antara lain suhu ruang penyimpanan yang belum stabil sehingga dapat memengaruhi kualitas minuman, kesalahan pencatatan dan penyusunan stok, kemungkinan terjadinya tumpahan yang belum tercatat, serta keterlambatan pengadaan barang yang menyebabkan stok jenis tertentu sering habis.
3. Upaya pengendalian dan pengembangan yang telah maupun perlu dilakukan meliputi pengecekan stok secara rutin, penyimpanan sesuai standar suhu, pembatasan akses ruang penyimpanan, peningkatan kedisiplinan staf dalam pencatatan, penerapan sistem pencatatan berbasis digital, pelatihan terkait penyimpanan dan pengelolaan stok, serta penguatan koordinasi antarbagian agar pengelolaan stok menjadi lebih efektif dan efisien.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan stok minuman beralkohol di *Sky8 Café and Bar* telah berjalan dengan cukup baik melalui penerapan SOP dan metode FIFO, namun masih memerlukan penyempurnaan pada aspek pengendalian suhu, ketepatan pencatatan, sistem informasi, serta pengadaan barang guna menjaga ketersediaan dan kualitas minuman secara optimal.

5. Daftar Pustaka

Arikunto, S. (2010). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.

American Hotel & Lodging Educational Institute. (2010). *Hospitality Today: An Introduction (5th ed.)*. Lansing, Michigan: American Hotel & Lodging Educational Institute.

Chopra, S., & Meindl, P. (2007). *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation (3rd ed.).* Upper Saddle River, NJ: Pearson Prentice Hall.

Cousins, John., & Durkan, Andrew. 2008. *The Beverage Book*. London: Hodder & Stoughton.

de Vries, J. (2007). *Diagnosing Inventory Management Systems: An Empirical Evaluation of a Conceptual Approach*. International Journal of Production Economics,

Foroudi, P., Marvi, R., Zha, D., Kooli, K., & Bagozzi, R. (2025). *Metaverse in hospitality and tourism in the international journal of contemporary hospitality management: guest editorial.* International Journal of Contemporary Hospitality Management.

Hayes, D. K., & Ninemeier, J. D. (2012). *Management of Food and Beverage Operations (6th ed.).* Lansing, MI: American Hotel & Lodging Educational Institute.

Hidayana, F. F., Wisnuwardhana, P. B. W., & Darmayanti, P. W. (2024*). Peran Bartender dalam Menjaga Kualitas Minuman Cocktail di Mezzanine Bar Puri Santrian Beach Resort and Spa Sanur.* Journal of Tourism and Interdiciplinary Studies, 4(2), 214-223.

Jay Heizer, & Barry Render. (2014). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management (11th ed.).* Pearson Education.

Kotschevar, L. H., & Cichy, R. F. (2012). *Managing Beverage Operations (2nd ed.).* Upper Saddle River, NJ: Pearson Education.

Kotschevar, L. H., & Withrow, D. (2007). *Management by Menu (4th ed.).* Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.

Lillicrap, D., Cousins, J., & Smith, R. (2010). *Food and Beverage Service (8th ed.).* London: Hodder Education.

Nahmias, S. (2013). *Production and Operations Analysis (6th ed.).* New York: McGraw-Hill/Irwin.

Nuryana, A., Pawito, P., & Utari, P. (2019). *Pengantar metode penelitian kepada suatu pengertian yang mendalam mengenai konsep fenomenologi.* Ensains Journal,

Prianka, W. G., & Par, M. M. (2023). *Perhotelan, food and beverage service, dan pengembangan destinasi wisata. Industri perhotelan*. Pengantar bisnis pariwisata.

Putra, Dede Wira Trise. 2025. *Analisis Kebutuhan dalam Perancangan Sistem Inventory Hotel untuk Meningkatkan Efisiensi Pengelolaan Barang dan Stok.* Jurnal Ilmiah Sistem Informasi dan Ilmu Komputer (JUISIK).

Silver, E. A., Pyke, D. F., & Thomas, D. J. (2017). *Inventory and Production Management in Supply Chains (4th ed.).* Boca Raton, FL: CRC Press.

Simchi-Levi, D., Kaminsky, P., & Simchi-Levi, E. (2008). *Designing and Managing the Supply Chain: Concepts, Strategies, and Case Studies (3rd ed.).* New York: McGraw-Hill Education.

Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2018). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta.

U.S. Bureau of Labor Statistics. 2015. *Bartenders:* Occupational Outlook Handbook. Washington, D.C.: U.S. Department of Labor.https://www.bls.gov/ooh/food-preparation-and-serving/bartenders.htm.

Wiwoho, A. (2009*). Pengetahuan Tata Hidang dan Operasional Bar.* Yogyakarta: Erlangga.