

Peningkatan Pelayanan Tamu melalui Pelatihan Pembuatan Welcome Drink Mocktail bagi Pengelola Homestay di Desa Kemiren

Diana Martalia^{1*}, Rudi Tri Handoko¹, Claudia Oktavia Putri Yuniarti¹

¹Politeknik Negeri Banyuwangi, Banyuwangi, Indonesia

martaliadiana@poliwangi.ac.id*

| Received: 14/01/2026 | Revised: 21/01/2026 | Accepted: 30/01/2026 |

Copyright©2026 by authors. Authors agree that this article remains permanently open access under the terms of the Creative Commons

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan memberikan pelatihan pembuatan welcome drink berbasis mocktail dengan memanfaatkan bahan lokal bagi pengelola homestay di Desa Kemiren, Banyuwangi. Pelatihan ini dilaksanakan untuk mengatasi tantangan peningkatan kualitas layanan, khususnya dalam penyambutan tamu, guna mempertahankan loyalitas dan daya saing destinasi. Inovasi welcome drink dinilai penting karena berpotensi menciptakan *unique selling proposition (USP)* dan meningkatkan experiential value tamu, namun belum dimanfaatkan akibat kesenjangan kompetensi pengelola. Metode yang diterapkan adalah pelatihan partisipatif berbasis experiential learning yang mengintegrasikan pemberian materi teori, demonstrasi, dan praktik langsung melibatkan enam perwakilan pengelola. Hasilnya, peserta berhasil menguasai teknik *mixology* seperti *stirring*, *layering*, *shaking*, dan *muddling*, serta mampu meracik minuman seperti Lemon Coffee Tonic dengan memanfaatkan bahan lokal. Pelatihan ini berhasil mengatasi kesenjangan keterampilan, membangun kepercayaan diri pengelola, serta memberdayakan potensi bahan lokal untuk menciptakan USP. Dampak kegiatan diharapkan dapat meningkatkan kualitas pelayanan, nilai pengalaman tamu, dan mendukung keberlanjutan ekonomi serta pariwisata desa melalui diferensiasi layanan yang selaras dengan identitas lokal.

Kata kunci: *homestay; welcome drink; mocktail; bahan lokal; pelatihan*

Abstract

This community service activity aims to provide training on making mocktail-based welcome drinks using local ingredients for homestay managers in Kemiren Village, Banyuwangi. This training is conducted to address the challenge of improving service quality, particularly in welcoming guests, in order to maintain destination loyalty and competitiveness. Innovative welcome drinks are considered important because they have the potential to create a unique selling proposition (USP) and enhance the experiential value for guests, but they have not been utilized due to a competency gap among managers. The method applied is participatory training based on experiential learning, which integrates theoretical material,

demonstrations, and hands-on practice involving six manager representatives. As a result, participants successfully mastered mixology techniques such as stirring, layering, shaking, and muddling, and were able to mix drinks such as Lemon Coffee Tonic using local ingredients. This training successfully addressed skill gaps, built the confidence of managers, and empowered the potential of local ingredients to create a USP. The impact of the activity is expected to improve service quality, guest experience value, and support the sustainability of the village's economy and tourism through service differentiation that is in line with the local identity.

Keywords: *homestay; welcome drink; mocktail; local ingredients; training*

Pendahuluan

Desa Kemiren di Banyuwangi telah berkembang menjadi destinasi wisata budaya unggulan yang mengandalkan kekayaan tradisi masyarakat Osing dan akomodasi berbasis *homestay*. Berdasarkan Jannah et al. (2025), terdapat 600 Unit *homestay* yang tersebar di 99 Desa Wisata dengan sekitar 274 *homestay* yang terdata di Banyuwangi. Hal ini membuat persaingan pariwisata di Banyuwangi semakin ketat, peningkatan kualitas pelayanan menjadi faktor krusial untuk mempertahankan loyalitas tamu dan daya saing destinasi. Hal ini dikarenakan pada saat *high season* rata-rata wisatawan yang berkunjung ke Banyuwangi mencapai 3.500 kunjungan per bulan (BPS Kabupaten Banyuwangi, 2023). Banyaknya kunjungan oleh wisatawan ini menunjukkan bahwa kualitas pelayanan sangat diperlukan pada akomodasi berbasis *homestay*. Berdasarkan paparan Revida et al. (2021) dan Winarno et al. (2023) menunjukkan bahwa *homestay* di desa wisata seringkali menghadapi tantangan dalam menciptakan *unique selling proposition* (USP), terutama dalam inovasi layanan penyambutan tamu. Salah satu strategi yang belum dimanfaatkan secara optimal adalah pemberian *welcome drink* berbahan lokal sebagai bentuk *hospitality* pertama yang meninggalkan kesan mendalam. Caroles et al. (2025) menegaskan bahwa inovasi penyambutan tamu secara signifikan dapat meningkatkan kepuasan pengunjung dan nilai (*experiential value*) di akomodasi pedesaan.

Salah satu bentuk inovasi penyambutan tamu yang dapat dilakukan akomodasi berbasis *homestay* adalah memberikan *experiential value* berupa *welcome drink* saat tamu melakukan *check-in*. Adapun *welcome drink* yang dimaksud dapat berbahan dasar produk lokal, seperti: kopi, jeruk, maupun rempah. Bahan-bahan tersebut berpotensi dapat diolah menjadi *welcome drink* berbasis *mocktail* yang memiliki nilai tambah sebagai representasi identitas budaya setempat. Utami et al. (2025) dan Veronica & Wibawa (2025) mengidentifikasi bahwa pemanfaatan bahan lokal dalam produk wisata kuliner tidak hanya mendukung keberlanjutan lingkungan, tetapi juga dapat meningkatkan pendapatan pelaku usaha. Namun, *homestay* di Desa Kemiren belum menerapkan inovasi ini. Hal ini dikarenakan pemanfaatan sumber daya berupa layanan penyambutan tamu masih terbatas, sehingga mengakibatkan kurangnya keterampilan pengelola *homestay*. Selain itu, kualitas pelayanan *homestay* di wilayah pedesaan juga perlu ditingkatkan, khususnya dalam pengembangan produk minuman kreatif (Annah et al., 2025). Oleh karena itu, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini memberikan pelatihan pembuatan *welcome drink* berbasis *mocktail* bagi pengelola *homestay* di Desa Kemiren, Banyuwangi untuk menjembatani kesenjangan tersebut.

Metodologi Penelitian

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada 18 Juni 2025 di Cafe Jaran Goyang, Desa Kemiren, dengan melibatkan 6 orang perwakilan pengelola *homestay*. Metode yang diterapkan menggunakan pendekatan pelatihan partisipatif berbasis prinsip *experiential learning* dengan mengintegrasikan tiga tahap utama yaitu: (1) pemberian materi teori, (2) demonstrasi pembuatan produk, dan (3) praktik langsung peserta. Desain ini merujuk pada temuan Annah et al. (2025), Anggraini & Endaryanti (2023), Sari et al. (2019), dan Sudira et al. (2025) yang membuktikan efektivitas integrasi pembelajaran kognitif, observasi, dan pengalaman langsung (*hands-on practice*) dalam pelatihan *hospitality*. Oleh sebab itu, implementasi pelatihan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan kualitas layanan penyambutan tamu melalui pengembangan produk *welcome drink* yang kreatif tetapi juga dapat memberdayakan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan pada tanggal 18 Juni 2025 di Café Jaran Goyang, Desa Kemiren menerima respon sangat positif dari 6 perwakilan pengelola *homestay*. Hal ini tercermin dari dokumentasi foto yang menunjukkan antusiasme peserta selama seluruh tahapan pelatihan. Adapun tahapan pelatihan yang telah dilaksanakan antara lain: (1) sesi pemberian materi mengenai pentingnya *first impression* dalam *hospitality* melalui *welcome drink* berbasis *mocktail*; (2) demonstrasi pembuatan *mocktail* oleh mahasiswa Diploma 4 Pegelolaan Perhotelan, serta (3) praktik langsung bersama peserta pelatihan. Berikut merupakan gambar 1.1. kegiatan pengabdian yang telah terlaksana.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Welcome Drink Mocktail Bagi Pengelola *Homestay* Di Desa Kemiren Banyuwangi dalam Meningkatkan Pelayanan Tamu

Adanya keterlibatan peserta dalam pelatihan ini selaras dengan temuan Annah et al. (2025), Anggraini & Endaryanti (2023), Sari et al. (2019), dan Sudira et al. (2025) menjelaskan bahwa pendekatan *experiential learning* efektif untuk meningkatkan partisipasi dan retensi keterampilan peserta di bidang *hospitality*. Pada saat praktik langsung, peserta pelatihan berhasil menguasai empat teknik dasar *mixology*, yaitu: *stirring*, *layering*, *shaking*, dan *muddling*. Keempat teknik tersebut dipraktikkan melalui pembuatan dua produk *mocktail* dengan bahan yang mudah diperoleh para pengelola *homestay*. Berikut merupakan gambar 2.2. hasil produk pelatihan



Gambar 2. Hasil Poduk Pelatihan

Hasil dari praktik langsung ini adalah perwakilan peserta mampu meracik *welcome drink* secara mandiri dengan memanfaatkan bahan lokal setempat. Peserta secara aktif mampu mengkolaborasikan rasa segar lemon dan soda dengan kopi khas Banyuwangi sebagai pemanfaatan bahan lokal. Produk tersebut dikenal sebagai *Lemon Coffee Tonic*. Beberapa temuan menjelaskan bahwa penggunaan bahan lokal ini menunjukkan kesadaran akan potensi *unique selling proposition* (USP) (Veronica & Wibawa, 2025). Selain itu, proses *hands-on practice* tidak hanya mengatasi kesenjangan keterampilan, tetapi juga memperkuat kepercayaan diri peserta dalam menciptakan *welcome drink* bernilai komersial. Pelatihan berbasis bahan lokal ini dapat mendorong keberlanjutan ekonomi masyarakat setempat. Peserta menunjukkan kemampuan mengolah sumber daya yang tersedia secara maksimal. Veronica & Wibawa (2025) menjelaskan bahwa optimalisasi produk lokal dapat meningkatkan pendapatan pelaku usaha. Implementasi pelatihan *welcome drink* berbasis *moctail* di *homestay* diharapkan mampu meningkatkan *experiential value* tamu sekaligus memberdayakan bahan lokal setempat. Berikut merupakan gambar 3. foto bersama peserta pelatihan.



Gambar 3. Foto Bersama Peserta Pelatihan

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil menjawab kebutuhan peningkatan kualitas layanan *homestay* di Desa Kemiren melalui pelatihan pembuatan *welcome drink mocktail* berbahan lokal. Berdasarkan temuan Annah et al. (2025), Anggraini & Endaryanti (2023), Sari et al. (2019), dan Sudira et al. (2025) mengenai kesenjangan kompetensi *hospitality*, pelatihan

dengan pendekatan *experiential learning* telah membuktikan efektivitasnya dalam menguasai teknik *mixologi* yang dilatih (metode *stirring*, *layering*, *shaking*, *muddling*). Selain itu, partisipasi aktif dan antusiasme peserta mencerminkan keberhasilan dalam membangun kepercayaan diri pengelola *homestay*. Selain itu, pengelola juga dapat sekaligus menciptakan *unique selling proposition* (USP) produk *welcome drink* mereka dengan memanfaatkan potensi bahan lokal sekitar.

Pelatihan ini tidak hanya mengatasi keterbatasan keterampilan pengelola *homestay*, tetapi juga memberdayakan potensi bahan lokal untuk meningkatkan nilai ekonomi. Sebagaimana penjelasan Utami et al. (2025) dan Veronica & Wibawa (2025), optimalisasi sumber daya lokal berpotensi meningkatkan pendapatan pelaku usaha. Oleh sebab itu, inovasi *welcome drink* diharapkan mampu meningkatkan *experiential value* tamu dan mendukung keberlanjutan pariwisata Desa Kemiren dengan melakukan diferensiasi layanan yang selaras dengan kekayaan alam dan budaya sekitar.

Daftar Pustaka

- Anggraini, F. D., & Endaryanti, D. (2023). Pengaruh Program Pelatihan Pengelolaan *Homestay* terhadap Produktivitas Sumber Daya Manusia di Kabupaten Purworejo. *Mabha Jurnal*, 4(2), 69-80.
- Annah, K., Aini, N., Mapparessa, A. I. A., MW, R. F. M., & Farhan. (2025). Peningkatan Pelayanan dan Promosi *Homestay* Melati di Desa Datara Kecamatan Bontoramba Kabupaten Jeneponto. *KOMATIKA*, 5(2), 101–107.
- BPS Kabupaten Banyuwangi. (2023). *Kabupaten Banyuwangi dalam Angka 2023*.
- Candrawati, A. A. K. S., & Wahyuni, A. A. N. S. (2021). Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal dalam Menunjang Desa Wisata Ekologis (DWE) di Desa Nyambu Kediri, Tabanan. *Journey*, 4(1), 153–168.
- Caroles, K. P. E., Lagarensen, B. E. S., & Poli'i, B. D. (2025). Strategi Pengembangan dan Pengelolaan *Homestay* di Desa Wisata Kulu. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 8(2).
- Jannah, R. N., Wijaya, J. C. A., Octanisa, D. S., & Handoko, R. T. (2025). Pemetaan Kriteria *Homestay* di Desa Wisata Banyuwangi Melalui Penerapan ASEAN *Homestay* Standard. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 14(2), 83–98. <https://doi.org/10.52352/jbh.v14i2.2200>
- Ketut Margi, I., Panti Ariani, R., Made Ary Widiastini, N., Made Suriani, N., Pendidikan Sejarah, J., Ilmu Sosial, F., Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, J., & Perhotelan, J. (2013). Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal di Kabupaten Buleleng, Bali. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 2(2), 258–264.
- Nugraha, M. S., & Alamsyah, R. (2024). Analisis Potensi Dan Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Malam Pasar Ceplak Garut. *JIDAR (Jurnal Ilmiah Urban Desain Dan Arsitektur)*, 2, 68–73. <https://doi.org/10.33364/jidar>
- Picha, I. N. (2025). *Inovasi Kuliner Lokal dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Desa Wisata Bongan Tabanan*.

- Putra, M. K., Suryadana, M. L., Safari, A. S., & Misran. (2022). Potensi Produk Kuliner Berbahan Baku Lokal dalam Pengembangan Wisata Kuliner yang Berkelanjutan di Desa Wisata Neglasari, Cisompet Kabupaten Garut. *Barista: Jurnal Kajian Bahasa Dan Pariwisata*, 9(1), 46–60. <https://doi.org/10.34013/barista.v9i01.450>
- Revida, E., Purba, S., Permadi, L. A., Putri, D. M. B., Tanjung, R., Djumaty, B. L., Suwandi, A., Nasrulla, Simarmata, J., Handiman, U. T., Nuria, H., Purba, M. S. B., & Sudarmanto, E. (2021). *Inovasi Desa Wisata: Potensi, Strategi dan Dampak Kunjungan Wisata* (A. Karim, Ed.). Yayasan Kita Menulis.
- Sari, I. M., Sembiring, V. A., & Wicaksono, H. (2019). Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Bahan Pangan Lokal sebagai Daya Saing di Desa Wisata Sakerta Timur Kabupaten Kuningan Jawa Barat. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 24(3), 208–218.
- Sudira, P., Marpanaji, E., Priyanto, P., Bawono, S. E., Sahria, Y., Nurastuti, W., Setyorini, E. N. W., Galihrukmi, I., Wahyuni, N., Abiyyu, D., & Anwari, Z. (2025). Peningkatan Daya Tarik Desa Wisata Segajih dengan Pelatihan Manajemen Pengelolaan Destinasi. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 5(4), 2025. <https://dmi-journals.org/jai/>
- Utami, N. L. P. S., Suarsana, I. W., Darsana, I. M., Arnawa, I. N., Suartana, I. W., Darajat, A. N., Iqbal, M., Aryana, I. W. P. S., Suwandana, I. M. A., & Rahayu, L. R. (2025a). Eksplorasi Potensi Kuliner Lokal Berkelanjutan dengan Pendekatan Eco-Packaging. *Jurnal Pemberdayaan Umat (JPU)*, 4(2), 79–87. <https://doi.org/10.35912/jpu.v4i2.5356>
- Utami, N. L. P. S., Suarsana, I. W., Darsana, I. M., Arnawa, I. N., Suartana, I. W., Darajat, A. N., Iqbal, M., Aryana, I. W. P. S., Suwandana, I. M. A., & Rahayu, L. R. (2025b). Eksplorasi Potensi Kuliner Lokal Berkelanjutan dengan Pendekatan Eco-Packaging. *Jurnal Pemberdayaan Umat*, 4(2), 79–87. <https://doi.org/10.35912/jpu.v4i2.5356>
- Veronica, V., & Wibawa, C. (2025). Strategi Optimalisasi Kuliner Lokal dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Jakarta. *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial*, 9(1), 29–43. <https://doi.org/10.38043/jids.v9i1.5988>
- Winarno, G. D., Darmawan, A., Rusita, R., & Wahyuni, E. (2023). Persepsi Masyarakat Terhadap Homestay Untuk Ekowisata Di Suoh Lampung Barat. *Repong Damar: Jurnal Pengabdian Kehutanan Dan Lingkungan*, 2(2), 146–158. <https://doi.org/10.23960/rdj.v2i2.8159>