

I Gusti Nyoman Wiantara

BARTENDING & Mixology

Menghapus tuntas segala
pengetahuan seputar bar,
minuman beralkohol,
maupun nonalkohol,
hingga aturan-aturan dasar
pencampuran
minuman dan penyajiannya



BARTENDING & MIXOLOGY

Mengupas Tuntas Segala Pengetahuan Seputar Bar, Minuman Beralkohol maupun Nonalkohol, hingga Aturan-Aturan Dasar Pencampuran Minuman dan Penyajiannya

Oleh: I Gusti Nyoman Wiantara

Hak Cipta ©2016 pada Penulis.

Editor : Erang Risanto

Setting : Julius Basuki

Desain Cover : Ananditya

Korektor : Arie Pramesta

Hak Cipta dilindungi undang-undang.

Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun, baik secara elektronis maupun mekanis, termasuk memfotocopy, merekam atau dengan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis dari Penulis.

Penerbit dan Percetakan CV. ANDI OFFSET (Penerbit ANDI, Anggota IKAPI) Jl. Beo 38-40, telp (0274) 561881, Fax (0274) 588282 Yogyakarta 55281

Perpustakaan Nasional: Katalog dalam Terbitan

Wiantara, I Gusti Nyoman

BARTENDING & MIXOLOGY: Mengupas Tuntas Segala Pengetahuan Seputar Bar, Minuman Beralkohol maupun Nonalkohol, hingga Aturan-Aturan Dasar Pencampuran Minuman dan Penyajiannya/ I Gusti Nyoman Wiantara

- Ed. I. - Yogyakarta: ANDI;

25 – 24 – 23 – 22 – 21 – 20 – 19 – 18 – 17 – 16

viii +280 hlm.; 16 x 23 Cm.

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

ISBN: 978 - 979 - 29 - 6262 - 8

I. Judul

1. Bartending

DDC'23: 641.87

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya-lah revisi perdana dari buku yang berjudul BARTENDING & MIXOLOGY dapat diwujudkan. Penerbitan awal buku ini bertujuan sebagai buku pegangan bagi mahasiswa di lingkungan Yayasan Triatma Surya Jaya Bali yang mengelola pendidikan dan pelatihan di bidang pariwisata & perhotelan sejak tahun 1992.

Sesuai dengan perkembangan dan tuntutan kebutuhan peningkatan pengetahuan tentang bar dan minuman bagi para praktisi di industri perhotelan, maka penulis secara konsisten mengadakan penyempurnaan terhadap buku ini, baik dari tata penulisannya, sistematikanya, maupun penambahan gambar-gambar relevan yang bertujuan agar buku ini menjadi lebih

menarik untuk dibaca, lebih mudah dipahami, dan pada akhirnya membantu menambah pengetahuan para mahasiswa pariwisata & perhotelan serta bagi para praktisi hotel pada bidang makanan dan minuman.

Penulis juga menyadari bahwa buku yang berjudul BARTENDING & MIXOLOGY ini dapat dikatakan belum sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang positif dari para pembacanya untuk penyempurnaan pada penerbitan berikutnya.

Terima kasih.

Denpasar, Agustus 2015

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	III
DAFTAR ISI	V
BAB 1 PENGETAHUAN BAR	1
1.1 Sejarah dan Definisi Bar	1
1.1.1 Sejarah Bar	1
1.1.2 Definisi Bar dan Aspek Pengelolaan Bar.....	4
1.2 Jenis-Jenis Bar (Types of Bar) .	6
1.2.1 Service Bar (Dispense Bar)	6
1.2.2 Public Bar (Front Bar)	7
1.3 Struktur Organisasi dan Petugas Bar	22
1.3.1 Struktur Organisasi Bar .	22
1.3.2 Pembagian Tugas.....	23
1.3.3 Persyaratan Petugas Bar	25
1.4 Selintas tentang Bartender....	27
1.4.1 Kualifikasi Bartender	27
1.4.2 Tugas Bartender secara Umum.....	28
1.5 Kerja Sama dan Hubungan Bar dengan Departemen Lainnya	29

1.6 Peralatan dan Bahan yang Diperlukan di Bar	32
1.6.1 Installed Equipment (Mayor Equipments)	32
1.6.2 Bar Hand Tools (Bar Utensils)	40
1.6.3 Bar Supplies.....	52
1.7 Perawatan Peralatan Bar	56
1.8 Peralatan Bar yang Hilang, Pecah, dan Pengelolaan Botol-Botol Bekas	58
1.9 Fasilitas Bar	60
1.9.1 Club Band	60
1.9.2 Electone	61
1.9.3 Record Changer.....	62
1.9.4 Disco	63
1.9.5 Jack Pots	63
1.10 Aneka Blanko di Bar	64
1.10.1 Daily Requisition Sheet.....	65
1.10.2 Requisition for Transfer	66
1.10.3 Spill and Breakage Form.....	67
1.10.4 Beverage Requisition Not in Hand	67
1.10.5 Equipments Inventory Sheet (EIS) .	67
1.10.6 Formulir-Formulir Lain	68
1.11. Operasional Bar (Bar Operation).....	69
1.11.1 Persiapan Bar (Bar Preparation)	69
1.11.2 Pelayanan di Bar (Bar Service).....	72
1.11.3 Menutup Bar (Bar Closing)	78
BAB 2 PENGETAHUAN MINUMAN (BEVERAGE KNOWLEDGE)	81
2.1 Definisi dan Fungsi Minuman.....	81
2.2 Jenis-Jenis Minuman	82
2.2.2 Alcoholic Beverages.....	138

BAB 3 MIXOLOGY	211
3.1 Pendahuluan	211
3.2 Komponen Minuman Campuran.....	213
3.3 Jenis-Jenis Minuman Campuran.....	215
3.4 Metode Pembuatan Minuman Campuran .	221
3.5 Selintas tentang Cocktail	224
3.6 Hal-Hal yang Perlu Diperhatikan dalam Penggunaan Bahan-Bahan Tertentu di Bar	226
3.6.1 Ice (Es)	226
3.6.2 Sugar (Gula Pasir)	226
3.6.3 Fruit and Fruit Juice (Buah dan Sari Buah)	227
3.6.4 Lemon or Lime Peel (Kulit Jeruk)....	227
3.6.5 Bitters (sebagai Bahan Penyerta)....	227
3.6.6 Eggs (Telur)	227
3.7 Aturan-Aturan Umum dalam Pembuatan Minuman Campuran	228
APPENDIX	231
1. Glossary.....	231
2. International Cocktail Recipe	253
3. International Mocktail Recipe	262
DAFTAR PUSTAKA	269
TENTANG PENULIS.....	271



1.1 Sejarah dan Definisi Bar

1.1.1 Sejarah Bar

Bar yang kita kenal dewasa ini pada awalnya berasal dari Amerika Utara kira-kira 300 tahun yang lalu. Ketika itu pada setiap bar umumnya dilengkapi dengan counter yang terbuat dari kayu yang kuat. Counter tersebut berfungsi sebagai barrier yang artinya penghalang/pembatas. Dari sinilah muncul istilah bar yang diambil dari kata barrier.

Ketika itu *barrier* tersebut memiliki fungsi utama sebagai pemisah antara *bar customers* dengan *barman* atau *bartender*, belum berfungsi sebagai tempat meletakkan minuman pesanan tamu seperti sekarang ini, sehingga para *bar customer* umumnya menikmati minuman pesanannya sambil berdiri dan memegang gelas minumannya.

Gambar bar counter dan bar display



Dewasa ini *barrier* tersebut lebih dikenal dengan istilah *bar counter*. *Bar counter* yang pada awalnya hanya berfungsi sebagai penghalang/pembatas antara *barman* atau *bartender* dengan para *bar customer*, telah dirancang sedemikian rupa sehingga bersifat lebih multiguna dari sebelumnya, yaitu:

1) Sebagai Tempat Menikmati Minuman

- Bagian atas dari *bar counter* telah dibuat lebih nyaman dan representatif serta dilapisi dengan bahan kedap air sehingga dapat berfungsi sebagai tempat menikmati minuman yang nyaman dan menyenangkan. Sementara tamu duduk di atas *bar stool* sambil memesan dan menikmati minuman. Mereka juga dapat menikmati/menyaksikan hal-hal menarik yang ditampilkan oleh para *bartender* yang sedang menyiapkan dan meramu minuman, maupun indah dan semaraknya penataan ruang kerja

bartender. Termasuk pula *bar display* yang ditata sedemikian rupa, sehingga dapat semakin melengkapi kepuasan pelanggan saat mereka minum di bar.

2) Sebagai Dekorasi Bar

- Desain yang menarik dan kombinasi bahan dari *bar counter* yang berkualitas tinggi yang dipadukan dengan bentuk ruangan bar yang bersangkutan mampu menambah semarak dan serasinya penampilan suatu bar. Hal ini diharapkan dapat menciptakan atmosfer ruangan bar yang nyaman dan menyenangkan, sehingga para *bar customers* mendapat kepuasan tersendiri. Seiring dengan kemajuan teknologi, *bar counter* telah mampu berperan menambah semarak dan mewahnya penampilan suatu bar.
- Dalam mendesain bentuk *bar counter*, bentuk dan ukuran ruangan bar juga sangat menentukan. Beberapa contoh bentuk *bar counter* tersebut antara lain berbentuk huruf I, huruf U, huruf O, huruf V, huruf T, dan bentuk lainnya.

3) Sebagai "Special Store"

- Bagian bawah dari *bar counter* dapat dirancang sedemikian rupa, yakni dilengkapi dengan rak-rak dan/atau laci-laci sehingga dapat digunakan sebagai tempat penyimpanan berbagai jenis *bar supplies*, misalnya *straw*, *stirrer*, *coaster*, *paper napkin*, *cocktail napkin*, *matches*, dan aneka

linen untuk keperluan operasi bar lainnya. Tentunya penataan *bar supplies* di dalam *bar counter* harus mempertimbangkan aspek efektif dan efisien. Hal ini di samping untuk penghematan ruangan penyimpanan juga dapat memperlancar/membantu tugas-tugas para *barman*, karena tersedianya *bar supplies* yang memadai dan pada tempat yang mudah dijangkau akan memeringankan tugas-tugasnya, yang pada gilirannya kepuasan para *bar customer* dapat lebih terjamin.

4) Sebagai "Tempat Berlindung"

- Dalam situasi tertentu, misalnya ada *bar customer* yang mabuk dan dalam kondisi yang sangat sulit dikendalikan serta ada kecenderungan dapat membahayakan tamu-tamu lainnya maupun *barman*, maka *barman* dapat berlindung di balik *bar counter* sambil menghubungi pihak *security* melalui telepon.

1.1.2 Definisi Bar dan Aspek Pengelolaan Bar

Di Indonesia pengertian tentang bar secara yuridis formal terdapat pada Peraturan Pemerintah (PP) No. 24 Tahun 1979 Pasal 1 Sub j, yang bunyinya adalah sebagai berikut: "*Bar adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menjual berbagai jenis minuman terutama "alcoholic beverages", termasuk pula "mixed drink" di tempat usahanya, untuk para tamunya.*"

Pada ketentuan ini pula dipaparkan bahwa usaha bar harus memenuhi aspek-aspek sebagai berikut:

1) Aspek Bangunan

Harus memiliki bangunan tetap/permanen sebagai tempat usaha dan telah dilengkapi dengan Izin Mendirikan Bangunan (IMB) yang sah dari pemerintah.

2) Aspek Bentuk Usaha

Harus memiliki izin usaha sesuai dengan ketentuan yang dikeluarkan oleh pemerintah.

3) Aspek Pengelolaan

Harus dikelola secara profesional, baik dari segi pengadaan minuman/bahan-bahan lainnya, penyiapan dan pembuatan minuman (terutama minuman campuran), teknik penyajian, sistem penjualan, administrasi, maupun manajemen pengelolaan bar secara umum.

4) Aspek Tempat Minum

Harus memiliki ruangan/tempat minum berikut fasilitas penunjang lainnya, seperti tempat parkir kendaraan yang cukup luas, aman, dan nyaman, *rest room/toilet* lengkap dengan fasilitas yang memadai, gudang penyimpanan peralatan dan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam operasional bar, dan lain sebagainya.

5) Aspek Usaha Pokok

Merupakan usaha utama, yakni berupa penjualan minuman, terutama minuman beralkohol dan minuman campuran (*mixed drink*) termasuk penyajiannya. Dapat pula menjual berbagai jenis makanan tertentu, terutama makanan ringan (*snack*) sebagai produk sampingannya.

6) Aspek Hasil Produksi

Produk utama berupa minuman, terutama minuman beralkohol (*alcoholic drink*) termasuk minuman campuran (*mixed drink*), terutama *cocktail*.

7) Aspek Jam Kerja

Beroperasi pada jam operasional bar pada umumnya, yakni malam hari sampai menjelang dini hari, untuk melayani tamu yang ingin minum dan/atau bagi tamu yang datang untuk bersantai atau menikmati malam.

1.2 Jenis-Jenis Bar (*Types of Bar*)

Pada dasarnya bar dapat diklasifikasikan menjadi dua kelompok besar, yaitu:

1.2.1 Service Bar (Dispense Bar)

Ciri utama dari jenis bar ini adalah memiliki fungsi pokok untuk memproduksi minuman pesanan tamu kemudian mendistribusikannya kepada si pemesan. Dalam hal ini pemesan sudah tentu berada tidak jauh dari lokasi *service bar* tersebut dan pemesan tidak perlu datang ke lokasi bar ini, namun cukup menunggu di tempat yang diinginkannya (misalnya di kamar-kamar hotel, *lobby pool side*, dan sebagainya). Jadi, bar jenis ini umumnya menjadi bagian dari suatu hotel sehingga para pelanggannya pun umumnya berasal dari para tamu yang sedang berada atau menginap pada hotel tersebut.

1.2.2 Public Bar (Front Bar)

Ciri utama dari jenis bar ini adalah fungsinya memproduksi minuman pesanan tamu berikut menyajikannya langsung dalam ruangan bar yang bersangkutan. Dalam hal ini para pelanggan langsung datang ke ruangan bar ini untuk memesan dan menikmati minuman pesanannya di tempat ini. Para tamu/pelanggan dari jenis bar ini umumnya tidak saja berasal dari tamu hotel di mana bar itu berada, namun juga dapat berasal dari tamu-tamu lain yang tidak sedang berada/menginap pada hotel tersebut. Bar jenis ini dapat menjadi bagian dari suatu hotel, dapat pula tidak menjadi bagian dari suatu hotel (berdiri sendiri).

Jenis bar ini akan dikunjungi langsung oleh para pelanggannya sehingga untuk mengoptimalkan operasionalnya, *public bar* biasanya dilengkapi dengan bagian-bagian berikut:

1) Bar Display

- Berupa rak atau sejenisnya yang didesain sedemikian rupa sehingga dapat dimanfaatkan untuk memajang berbagai jenis minuman/botol-botol atau peralatan lainnya dengan rapi, indah, dan menarik.
- Di samping bertujuan untuk meningkatkan mutu penampilan ruangan bar, juga sebagai sarana promosi dan informasi bagi para *bar customer* terkait dengan jenis-jenis minuman yang dapat dipesannya. *Bar display* biasanya ditempatkan pada tempat yang strategis, yakni di bagian belakang *bar*

counter atau *bartender station* sehingga dapat berfungsi secara optimal dan lebih menarik.

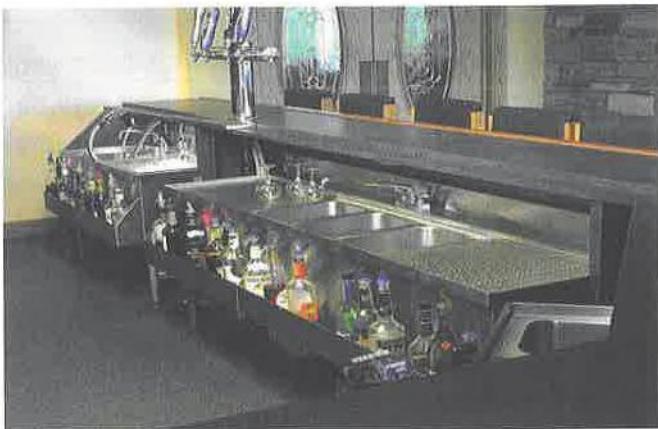


Gambar bar display

2) *Bartender Station*

- Ruangan berikut fasilitas yang terdapat di antara *bar counter* dan *bar display* merupakan tempat *bartender* melakukan aktivitasnya, yaitu menyiapkan dan meramu minuman pesanan tamu. Biasanya luas ruangan ini cukup untuk dua orang *bartender* bekerja.
- Lantainya biasanya dipilih yang tidak licin untuk mencegah terjadinya hal-hal yang tidak diinginkan, namun lantai tersebut harus mudah dibersihkan.
- Pada ruangan ini biasanya terdapat fasilitas-fasilitas dan *supplies* yang berfungsi membantu *bartender* untuk memperlancar tugas-tugasnya, yang meliputi *working table*, *sink unit*, *refrigerator*, tempat memajang gelas-gelas dan bahan-bahan keperluan lainnya, *speed rack*, serta perlengkapan

lainnya. Kebersihan dan keamanan ruangan ini mutlak perlu dijaga.



Gambar
bartender
station

3) Bar Counter

- Bagian dari *public bar* yang berupa sekat pemisah antara *bartender station* dengan *bar room / bar lounge* (baca kembali tentang *bar counter* pada bagian sebelumnya).



Gambar bar
counter

4) Bar Lounge

1. Ruangan terluas di *public bar* yang dilengkapi dengan meja-meja berikut kursi dan atau sofa serta fasilitas penunjang lainnya yang

merupakan tempat bagi para *bar customer* duduk-duduk santai sambil menikmati minuman pesanannya.

2. Meja berikut kursi serta fasilitas kerja yang disiapkan sebaiknya ditata dengan rapi dan atraktif. Langkah berikutnya mengatur jarak antar meja agar terdapat tempat yang cukup untuk tamu-tamu dan petugas bar yang lalu lalang dalam ruang bar tersebut.



Gambar bar lounge



MINK

IMAGES: SAM DRAZETTO / SHUTTERSTOCK

Selain itu, secara umum hendaknya setiap bagian ruangan di *public bar* benar-benar mampu menciptakan suasana yang tenang dan santai bagi para pelanggannya. Penataan lampu-lampu, ventilasi, dan *sound system* termasuk gambar-gambar dan ornamen lainnya juga perlu mendapat

perhatian yang serius. Kebersihan merupakan hal yang sangat mutlak.

Jenis-Jenis Public Bar

1) Cocktail Bar

1. Jenis *public bar* ini menawarkan berbagai jenis *cocktail* dengan standar pelayanan yang bermutu tinggi. Di samping itu, kecepatan pelayanan dan keakraban para petugas bar terhadap tamunya juga merupakan ciri khususnya.
2. Biasanya terdapat alunan musik ringan, sekali-sekali juga dengan *live music* untuk menghibur para *customer* yang sedang rileks setelah menekuni pekerjaannya pada hari tersebut.



Gambar
cocktail bar

2) Night Club/Nite Club

1. Ciri utamanya adalah bar ini beroperasi hanya pada malam hari untuk melayani para *customer* yang ingin minum-minum sambil menikmati suasana malam.



Gambar
night club

2. Dalam sebuah *night club* bisa terdapat lebih dari satu bar. *Live music* berikut *dance floor*-nya merupakan andalan dari *night club* untuk menarik *customer*-nya.

3) Snack Bar

- Sistem pelayanan yang diterapkan tidak jauh berbeda dengan sistem pelayanan yang diterapkan di *coffee shop restaurant*, yakni mengutamakan pelayanan yang cepat. Di samping itu, ciri khasnya adalah bar jenis ini juga menawarkan makanan ringan (*snack*) di samping berbagai jenis minuman.



Gambar
snack bar

Dalam perkembangan bar selanjutnya ternyata para *bar customer* yang berkunjung ke bar (baca: *public bar*) tidak hanya untuk memesan dan menikmati minuman, namun sebagian besar di antaranya juga dengan tujuan lain, misalnya bersantai, bersenang-senang, berbisnis/*meeting*, menyaksikan hiburan tertentu, dan lain sebagainya.

Bertolak dari kondisi tersebut, maka dewasa ini dalam sebuah *public bar* biasanya telah dilengkapi dengan sarana dan fasilitas lain yang diharapkan dapat memenuhi harapan para *customer*-nya, di samping kepuasan terhadap mutu minuman berikut pelayanan yang ditampilkan. Contoh *public bar* tersebut antara lain:

1) Milk Bar

Milk bar adalah bar yang diperuntukkan terutama bagi anak-anak. Produk yang dijual berupa minuman segar yang tidak beralkohol, misalnya susu, cokelat, sari buah, dan lain-lain.



Gambar
milk bar

2) Restaurant Bar

Bar yang terdapat dalam suatu restoran yang berfungsi sebagai pelengkap dari restoran tersebut. Di bar ini minuman yang dijual umumnya berfungsi sebagai pelengkap makanan yang dijual di restoran tersebut, umumnya berupa *non alcoholic drink*.

Gambar
restaurant bar



3) Lobby Bar

Bar yang berlokasi dalam lobi sebuah hotel yang lebih banyak melayani tamu-tamu yang *check in* atau *check out*. Sering juga dikenal dengan istilah *piano bar*, karena lobi bar sering dilengkapi dengan hiburan berupa irungan piano.



Gambar
lobby bar

4) Pool Bar dan Sunken Bar

Bar yang berlokasi dekat dengan *swimming pool* ini dapat dibedakan menjadi dua jenis berdasarkan lokasinya, yaitu *pool bar* dan *sunken bar*. Disebut *pool bar* jika berlokasi di sisi *pool*, disebut *sunken bar* jika berlokasi agak menjorok ke tengah *pool*. Kedua jenis bar ini di samping menjual *mixed drink*, juga menjual *snack*. Pelayanan yang diberikan tidak terlalu formal dan mengutamakan kecepatan. Bar ini biasanya beroperasi sepanjang hari, yakni dari pagi sampai malam hari terutama siang hari saat para tamu mandi dan atau berendam di *pool*.



Gambar pool bar
dan sunken bar

5) Beach Bar

Bar yang berlokasi dekat pantai, produk yang dijual serta pelayanan yang ditampilkan hampir sama dengan *snack bar*. Bar ini umumnya beroperasi siang hari sampai sore hari. Pelanggan dapat menikmati indahnya ombak dan pantai sambil minum.



Gambar beach bar

6) Fun Pub Bar

Hampir sama dengan *snack bar*, tetapi bar jenis ini dilengkapi lagi dengan jenis-jenis permainan, misalnya *video game*, *video movie*, dan biasanya dilengkapi dengan *dance floor*.



Gambar fun pub bar

7) Karaoke Bar

Hampir sama dengan *snack bar*, tetapi hiburan pada bar jenis ini berupa *play back music* dan *screen* sehingga tamu-tamu bisa berkaraoke, baik secara individu maupun bersama dengan pelanggan lainnya menggunakan *play back* yang telah disiapkan.



Gambar karaoke bar



8) Discotheque

Bar yang fasilitasnya berupa peralatan *sound system* berikut *dance floor*, sehingga selain dapat memesan dan menikmati minumannya, para tamu juga berdisko/berdansa sambil

menikmati alunan musik irama keras dan permainan cahaya lampu yang berwarna-warni dan bergemerlap.



Gambar discotheque

Di samping itu dikenal pula jenis bar lain, yaitu:

1) Private Bar

Private bar adalah jenis bar yang ada di dalam rumah-rumah pribadi. Banyak dijumpai di rumah-rumah penduduk di Eropa, Amerika, maupun Australia.



Gambar private bar

2) Function Bar/Portable Bar

Function bar/portable bar yaitu bar yang beroperasi sesuai dengan pesanan, misalnya sebagai pelengkap pada suatu acara pesta. Lokasi operasional bar jenis ini tidak tetap, tergantung lokasi pesta yang dipilih oleh penyelenggara acara. Sesuai dengan fungsinya tersebut maka bar ini dirancang dan didesain sedemikian rupa agar mudah dibongkar-pasang dan/atau dipindah-pindahkan sesuai kebutuhan.



Gambar
function bar





Gambar aneka function bar atau portable bar



1.3 Struktur Organisasi dan Petugas Bar

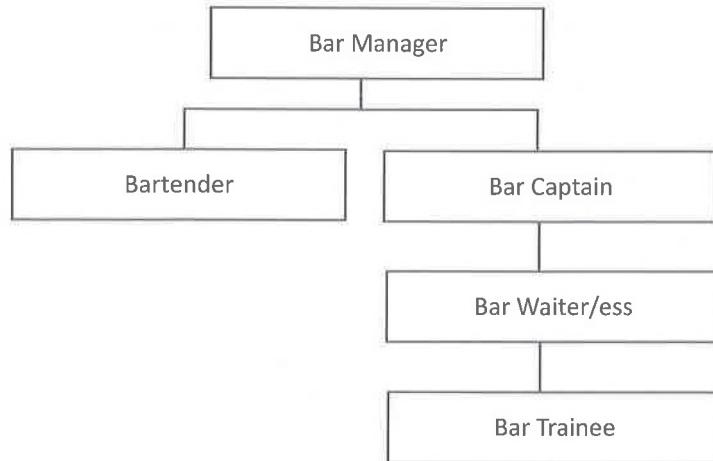
Bar dalam sebuah hotel merupakan suborganisasi yang harus dijalankan menurut peraturan organisasi induknya. Dalam hal ini pekerja bar diikat oleh peraturan kerja dan peraturan lain yang diterapkan oleh perusahaan.

Skema dari tugas dan fungsi seorang petugas bar ini dituangkan dalam sebuah struktur organisasi (*organization chart*) yang ditentukan oleh perusahaannya. Struktur organisasi tersebut tidak harus sama dari satu hotel dengan hotel lainnya, tergantung kepada kebijakan perusahaan (hotel). Namun demikian, pada umumnya dapat digambarkan seperti di bawah ini:

1.3.1 Struktur Organisasi Bar

Sesuai dengan struktur organisasi di atas, maka dalam hal ini seksi bar dikepalai oleh seorang *bar manager/head bartender* yang bertanggung jawab kepada *food & beverage manager*. *Bar manager/ head bartender* akan membawahi beberapa orang *bartender* dan *bar captain*. Pada umumnya *bartender* lebih banyak bertanggung jawab terhadap proses penyediaan dan pembuatan minuman, sementara *bar captain* lebih banyak bertanggung jawab dalam proses pelayanan/penyajian minuman. Di bawah jabatan ini ada beberapa orang *bar waiter/ bar waitress* yang bertanggung jawab dalam penyajian minuman pesanan tamu dan dibawahi oleh *bar captain*. *Bar boy/bush boy* dan *bar trainee* merupakan jabatan terendah dalam struktur

organisasi bar, tugas pokoknya membantu tugas-tugas *bar waiter/waitress*.



1.3.2 Pembagian Tugas

Jika ditinjau dari jenjang jabatan, maka tugas dan tanggung jawabnya sebagai berikut:

1) Bar Manager (*Head Bartender*)

- a. Mengoordinasi operasi bar secara keseluruhan.
- b. Melaksanakan tugas-tugas administrasi.
- c. Bertanggung jawab penuh terhadap semua bawahan dan atas keberhasilan operasional di bar.

2) Bartender

- a. Menyiapkan tempat kerja (*bartender station*), memeriksa kebersihan dan kelengkapannya.
- b. Mengawasi dan menyiapkan semua peralatan minuman serta peralatan yang diperlukan di bar.

- c. Membuat/meramu minuman pesanan tamu.
- d. Mengadakan alat-alat, minuman, serta *supplies* lainnya untuk memproduksi minuman.

3) Bar Captain

- a. Mengadakan peralatan yang diperlukan untuk pelayanan.
- b. Memimpin pelayanan dan mengoordinasi bawahannya.
- c. Menerima dan mendudukkan tamu.
- d. Memeriksa semua persiapan untuk operasi bar.
- e. Menangani keluhan tamu (jika ada).

4) Bar Waiter/ess

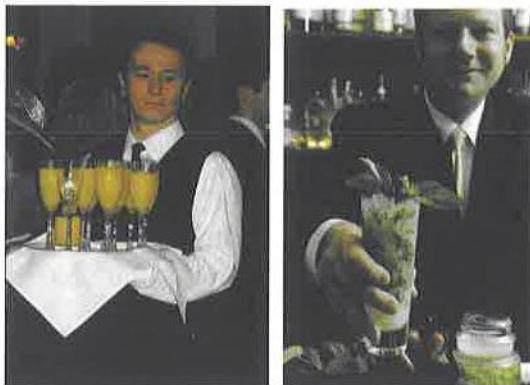
- a. Menyiapkan *station* berikut *guest table*-nya sebelum bar dibuka (operasi).
- b. Menerima dan mencatat pesanan minuman tamu.
- c. Melayani tamu (menyajikan minuman).
- d. Menangkan pembayaran dan mengembalikan sisa uang tamu (jika ada).

5) Bar Trainee

- a. Membantu menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam operasional bar
- b. Membantu tugas-tugas bar waiter, terutama dalam menyajikan minuman dan mengambil peralatan kotor/ clear up peralatan yang telah digunakan.

1.3.3 Persyaratan Petugas Bar

Gambar petugas bar



Seperti telah diketahui bahwa bekerja di bar tergolong pekerjaan yang cukup berat. Di samping harus memiliki cukup keterampilan dan pengetahuan, juga harus memiliki ketahanan fisik sehingga mampu bertugas/bekerja di bar selama delapan jam kerja, termasuk 1 jam istirahat untuk makan.

Lebih-lebih jika bar dalam keadaan *high season*, petugas harus dapat mengantisipasinya dengan baik agar tetap dapat memberikan pelayanan yang optimal. Setiap kekurangan pada diri petugas bar secara langsung akan dapat memengaruhi nilai pelayanannya. Kekurangan-kekurangan yang umum dialami oleh petugas bar antara lain dalam hal:

1. Pengetahuan tentang bar dan minuman.
2. Keterampilan dan pengalaman pelayanan di bar.
3. Mentalitas (gugup, pemarah, bingung, kurang konsentrasi).
4. Ketahanan fisik, dan lain-lain.

Untuk dapat mengatasi kekurangan-kekurangan tersebut serta untuk tetap mampu memberikan pelayanan yang memuaskan kepada tamu di bar, maka secara umum persyaratan yang harus dimiliki oleh setiap petugas bar, yaitu:

1. Memiliki latar belakang pendidikan yang menunjang serta memadai sehingga mampu melayani tamu-tamu bar dari berbagai bangsa.
2. Memiliki pengetahuan dan pengalaman yang cukup dalam hal minuman serta terampil dalam bidang tersebut.
3. Bersikap dinamis, kreatif, berinisiatif, serta cermat dalam tugas-tugasnya.
4. Berkepribadian menarik, rapi, dan sopan.
5. Mampu berkomunikasi dengan langganan sehingga setidaknya harus menguasai Bahasa Inggris sebagai bahasa internasional.
6. Memiliki sifat humor yang sehat dan supel dalam pergaulan umum.
7. Memiliki kejujuran dan dedikasi terhadap perusahaan dan bersedia mengutamakan kepentingan langganan/tamu selama jam kerjanya.
8. Memiliki syarat fisik yang diperlukan untuk siap bekerja 8 jam sehari. Berbadan sehat, postur tubuh memadai, dan memiliki pendengaran yang baik.
9. Khusus untuk para pejabat, baik *supervisor*, *captain*, *bartender*, dan *bar manager* diusahakan yang memiliki jiwa

kepemimpinan (*leadership*), kepandaian praktis (*technical skill*), dan pengetahuan manusiaawi (*human skill*) yang cukup.

Jadi secara umum, ada 3 syarat utama seorang petugas bar yang sukses, yaitu:

1. Memiliki pengetahuan yang memadai tentang operasional bar dan pengelolaan berbagai jenis minuman.
2. Memiliki keterampilan yang memadai, terutama dalam menyiapkan dan menyajikan minuman pesanan tamu.
3. Memiliki sikap kerja positif (*soft skill*) yang berperan penting dalam melayani para pelanggan di bar.

Di samping ketiga hal tersebut, seorang petugas bar diharapkan terus berusaha meningkatkan diri sejalan dengan kemajuan teknologi komunikasi di era global ini untuk mampu bersaing, baik secara nasional bahkan internasional.

1.4 Selintas tentang *Bartender*

1.4.1 Kualifikasi *Bartender*

Dalam suatu operasi bar, seorang *bartender* memegang peranan yang sangat penting dan strategis, di mana ia sangat menentukan apakah operasi bar berlangsung lancar ataukah sebaliknya. Seorang *bartender* bertanggung jawab sejak bar dibuka sampai dengan bar tutup.

Agar dapat menjalankan perannya dengan baik dan benar, seorang *bartender* harus memiliki kualifikasi sebagai berikut:

1. Memiliki pengetahuan tentang minuman, terutama tentang minuman campuran (*mix drink*).
2. Terampil, cepat, dan tepat dalam menyiapkan dan membuat minuman campuran.
3. Menguasai dengan baik minimal satu bahasa asing, yaitu Bahasa Inggris.
4. Berpenampilan bersih, menarik, ramah, dan supel bergaul.
5. Menguasai dengan baik teknik dan strategi menjual.
6. Menguasai dengan baik informasi penting tentang perusahaan.

1.4.2 Tugas *Bartender* secara Umum

1. Membuat daftar permintaan minuman dan/ atau bahan keperluan lain untuk operasional bar.
2. Menyambut tamu yang datang ke bar dan mencatat pesanan minumannya.
3. Menyiapkan, membuat, dan menyajikan minuman pesanan tamu.
4. Membuat laporan tentang:
 - a. Keluhan tamu (*guest complains*).
 - b. Barang-barang yang hilang, rusak, atau pecah.
 - c. Kejadian-kejadian penting yang terjadi saat bar beroperasi.

5. Membaca *log book* yang telah diisi oleh staf dari *shift* kerja sebelumnya.
6. Memeriksa kebersihan peralatan, area pelayanan, termasuk *rest room*.

1.5 Kerja Sama dan Hubungan Bar dengan Departemen Lainnya

Seluruh staf bar harus selalu berusaha mempertahankan dan meningkatkan hubungan dan kerja sama yang baik antara yang satu dengan yang lainnya. Hal ini sangat penting untuk menjamin kesuksesan tugas-tugas mereka selama bar beroperasi. Hubungan yang baik dan harmonis serta kerja sama yang mantap dapat dikatakan sebagai sesuatu yang mendasar pada diri setiap staf bar untuk menjamin kesuksesan tugas-tugasnya. Ketidakharmonisan hubungan di antara para staf bar akan berdampak pula pada mutu pelayanan yang ditampilkan. Jadi setiap staf bar haruslah selalu ramah, terbuka, saling pengertian, akrab, dan selalu menjamin kerja sama yang baik dan harmonis antara satu dengan yang lain.

Di samping itu, hubungan dan kerja sama yang baik tersebut juga harus dijalin dengan staf dari departemen lainnya. Adanya kerja sama dan saling pengertian ini akan dapat membantu kesuksesan pelayanan di bar. Beberapa departemen lain dalam hotel yang memiliki hubungan dengan *bar section*, yaitu:

1) Restaurant dan Room Service

Jika tamu-tamu di restoran memesan minuman tertentu, mereka dapat dilayani oleh bar (baca: *service bar*) untuk menyiapkan dan menyajikannya. Demikian pula jika di hotel dilaksanakan suatu “pesta” tertentu, penyediaan dan penyajian minumannya merupakan tanggung jawab *bar section*. Biasanya para tamu hotel ingin menikmati minuman pesanannya dalam kamarnya. Maka pesanan minuman tersebut akan disiapkan oleh *bar section (service bar staff)* yang selanjutnya akan diantar dan disajikan kepada pemesan oleh *room service staff*. Dalam hal pemesanan minuman melalui *room service*, biasanya lebih sering dalam bentuk *whole bottle*.

2) Store Room Department

Seluruh keperluan bar untuk operasional, baik yang berupa peralatan, minuman, dan bahan-bahan lainnya dapat diperoleh dari *store room* melalui proses pemesanan. Pemesanan tersebut dapat dilakukan per hari atau per minggu, tergantung dari kebijakan manajemen setempat (lihat contoh *requisition form*).

3) Cost Control Department

Departemen ini biasanya bertugas menangani dan menginventarisasi hal-hal yang terkait dengan penyiapan *beverage cost percentages*. Kegiatan ini dapat dilakukan setiap bulan, tergantung dari sistem yang diterapkan oleh manajemen.

4) Housekeeping Department

Untuk tetap menjaga kebersihan area pelayanan di bar, maka bar dibantu oleh *section public area* dari *housekeeping department*. Di samping itu, *housekeeping department* bertugas menangani linen yang digunakan di *bar section*, termasuk seragam untuk para staf bar. Sedangkan perawatan dan perbaikan terhadap peralatan-peralatan tertentu di *bar section*, dapat juga dilakukan oleh *housekeeping staff* bagian *maintenance*-nya.

5) Engineering Department

Semua peralatan bar yang tergolong *electric equipment* harus dioperasikan sesuai dengan petunjuk spesifik alat tersebut. Sedangkan perawatan dan perbaikan peralatan tersebut dilakukan oleh *engineering department*.

6) Security Department

Bar dengan produk andalannya berupa minuman beralkohol dapat diidentikkan dengan pelanggan yang mabuk akibat kebanyakan minum. Jika terjadi situasi yang kurang kondusif akibat tamu mabuk, apalagi sampai mengancam keamanan dan keselamatan para pelanggan dan staf bar, di mana petugas bar tidak dapat mengatasinya, maka petugas bar dapat minta bantuan kepada *security department*. Bagaimanapun keamanan dan kenyamanan pelayanan bar harus selalu terpelihara agar para pelanggan dapat memesan dan menikmati minuman dengan rileks tanpa ada rasa ketakutan.

Catatan:

Di samping itu, selain dengan departemen tersebut di atas, hubungan dan kerja sama yang baik dan harmonis juga tetap harus terjalin dengan departemen lain yang ada di hotel tersebut.

1.6 Peralatan dan Bahan yang Diperlukan di Bar

Peralatan yang umumnya digunakan dalam *bar operation* cukup banyak, baik dari segi jenis dan kualitas, bentuk, maupun jumlahnya. Hal ini sangat ditentukan oleh kegunaannya, kemampuan keuangan perusahaan, dan kebijakan (*policy*) perusahaan. Dalam usaha memperlancar pelayanan di bar, terutama dalam penyiapan serta pembuatan minuman, maka peralatan bar tersebut dapat dikelompokkan menjadi dua kelompok utama, yaitu:

1.6.1 Installed Equipment (Major Equipments)

Jenis peralatan bar yang terpasang secara permanen di bar, memiliki ukuran besar dan umumnya menggunakan bantuan tenaga listrik untuk mengoperasikannya. Contohnya:

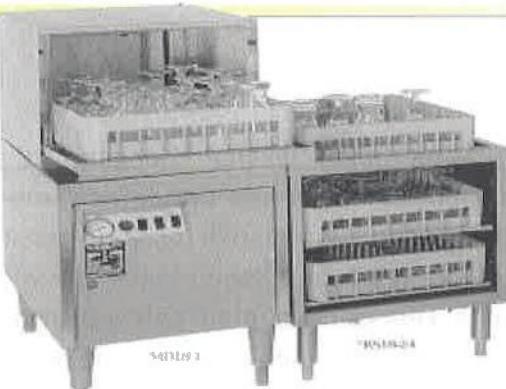
1) Ice Maker Machine



Gambar ice
maker machine

Mesin penghasil es ini berproduksi secara otomatis. Artinya mesin ini akan terus beroperasi sampai dengan batas volume tertentu. Pada batas ini, mesin ini akan berhenti menghasilkan es dan berproduksi kembali jika volumenya sudah berkurang.

2) Glass Washing Machine



Gambar glass washing
machine

Mesin yang memiliki fungsi khusus untuk mencuci gelas ini dilengkapi dengan *glass rack* yang berfungsi untuk menampung/mengatur gelas-gelas yang akan dibersihkan selama beroperasi. Baling-baling dari mesin ini akan menyemprotkan air panas ke gelas yang sedang dicuci.

3) Refrigerated Cabinet



Gambar refrigerated cabinet

Equipment yang juga dikenal dengan istilah kulkas atau *chiller* ini berfungsi untuk menyimpan berbagai jenis bahan keperluan di bar yang bersifat *perishable*, lebih-lebih jika bahan-bahan tersebut telah terbuka kemasannya atau sebagian isinya telah digunakan. Dengan menyimpannya dalam alat ini diharapkan kondisi dan kesegaran dari bahan-bahan tersebut dapat lebih dipertahankan.

Contoh bahan-bahan yang umumnya disimpan dalam *refrigerated cabinet* adalah *juices*, *milk*, *cream*, bahan-bahan *garnish* untuk *mixed drink*, *soft drink*, dan sebagainya.

4) *Cash Register Machine*



Gambar cash register machine

Mesin yang berfungsi untuk merekam/mencatat hasil penjualan (*record-sales*) di bar; dilengkapi pula dengan laci-laci penyimpanan uang.

5) *Ice Well (Ice Bin)*



Gambar ice bin

Tempat penampungan es ini berfungsi untuk menampung es yang khusus digunakan untuk bahan minuman pesanan pelanggan bar. Kebersihannya harus tetap dijaga dan tidak boleh digunakan untuk menyimpan/mendinginkan gelas ataupun minuman dalam botol.

6) Espresso Coffee Machine



Gambar espresso
coffee machine

Mesin yang oleh orang Italia disebut *very quick* ini berfungsi untuk memproduksi *espresso coffee*. Mesin ini bekerja dengan cara otomatis dalam mengubah biji kopi menjadi bubuk kopi yang selanjutnya bercampur dengan air panas.

Semua proses ini berlangsung dalam mesin tersebut dan espresso yang dihasilkan oleh mesin ini dalam penyajiannya ditambah busa susu dan serbuk cokelat sehingga lebih dikenal dengan istilah *capuccino coffee*. Sesuai dengan perkembangan teknologi dan seiring kian bertambahnya permintaan aneka sajian kopi, maka sekarang ini telah ditemukan berbagai sajian kopi yang dikembangkan dari *espresso coffee* tersebut misalnya latte, macchiato, moccacino, dan lain sebagainya. Bahkan bisnis kopi dewasa ini sudah menjadi pilihan bisnis yang sangat menjanjikan keuntungan tinggi jika telah dikelola secara profesional, menggunakan peralatan tercanggih dan yang tidak kalah pentingnya adalah tenaga ahli bidang produksi kopi yang lebih dikenal dengan sebutan *barista*.

7) *Ice Crusher Machine*



Gambar ice crusher machine

Mesin ini berfungsi untuk memproduksi *ice crush*, yaitu es batu yang hancur. Jenis es ini banyak diperlukan di bar, baik sebagai salah satu bahan minuman campuran terutama untuk *mixed drink* dengan metode *blending* maupun untuk menemani *alcoholic drink* yang dihidangkan dalam *frappe style*, dan lain sebagainya.

8) Electric Blender Machine



Gambar electric blender machine

Di samping jenis/tipe yang tergolong *installed equipment*, ada juga jenis/tipe lain, dan dengan merek yang sangat bervariasi. Mesin ini berfungsi untuk mencampur minuman (*mixing drink*) yang salah satu atau lebih bahannya tergolong agak sulit bercampur, misalnya bahan yang berupa buah-buahan. Cara meramu minuman seperti ini dikenal dengan istilah *blending method*.

**9) Bar Mounted Post-Mix atau Post-Mix Dispenser
Gun**



Gambar bar mounted post-mix atau post-mix dispenser gun

Fungsi alat ini untuk mengeluarkan *mixer* ataupun *soft drink* dari *container*-nya, dengan cara menekan tombol khusus. Pengeluaran *mixer* atau *soft drink* tersebut karena ada tekanan gas CO₂. Kebersihan alat ini, terutama *nozzle*-nya, mutlak mendapat perhatian.

1.6.2 Bar Hand Tools (Bar Utensils)



Gambar aneka
bar hand tools

Adalah kelompok peralatan bar yang pada umumnya berukuran relatif kecil, mudah dipindahkan, dan dalam penggunaannya cukup dengan tangan saja (tidak menggunakan tenaga listrik). Sebagian besar di antaranya dimanfaatkan dalam meramu minuman di bar oleh *bartender*. Beberapa di antaranya:

1) Shaker



Gambar shaker

Shaker adalah alat khusus yang digunakan untuk mencampur minuman dengan cara mengocoknya dalam *shaker* tersebut (*shaking method*). Dilihat dari model dan bahannya, dikenal ada tiga jenis *shaker*, yaitu:

- *Stainless steel shaker*, terbuat sepenuhnya dari *stainless steel*.
- *Gold plated shaker*, dilapisi dengan emas.
- *Boston style shaker*, bagian *container*-nya terbuat dari kaca/gelas.

Namun demikian, secara umum sebuah *shaker* terdiri dari bagian berikut:

- *Lead* (tutup).
- *Container* (penampung).
- *Strainer* (saringan).

2) Mixing Glass



Gambar mixing glass

Seperti halnya *shaker*, *mixing glass* pun sebaiknya terbuat dari bahan dengan kualitas utama, karena termasuk peralatan bar yang tingkat penggunaannya paling sering dipakai. Alat bar yang berfungsi untuk meramu minuman dengan *mixing method* ini biasanya dilengkapi dengan *cocktail mixing strainer* yang berfungsi untuk menyaring hasil ramuan minuman dengan metode ini ketika dituang ke dalam gelas penyajiannya.

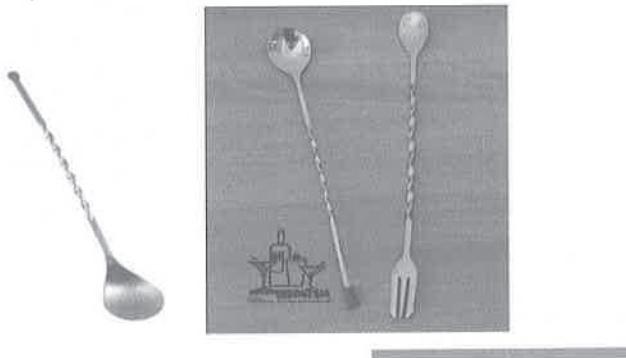
3) Jigger



Gambar aneka jigger

Jigger berfungsi untuk menakar bahan minuman yang berbentuk cair. Bahannya dapat berupa kaca, plastik, atau *stainless steel*. Di samping itu ada yang *single* dan *double style* (dua takaran yang berbeda).

4) Long Bar Spoon/Cocktail Mixing Spoon



Gambar long bar spoon

Berfungsi terutama untuk mengaduk bahan minuman di bar, terutama dalam metode *stirring* dan metode *mixing*.

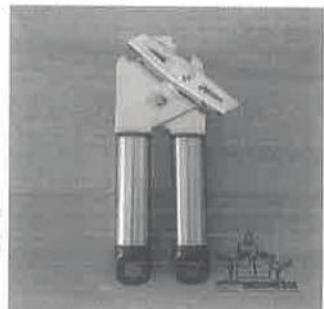
5) Opener

Dikenal ada 3 jenis *opener* berdasarkan jenis kemasan yang dapat dibuka, yaitu:

- *Can opener* untuk membuka tutup kemasan dari kaleng.
- *Bottle opener* untuk membuka tutup kemasan dari botol.
- *Wine opener* untuk membuka tutup botol *wine*.

Selanjutnya *wine opener* sendiri berdasarkan *style*-nya dapat dibagi menjadi 3, yaitu:

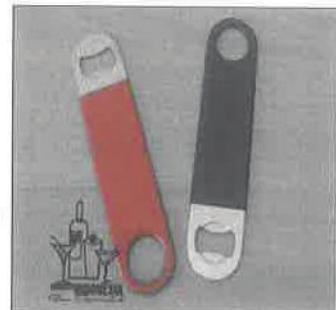
- Zigzag.
- Angel wing.
- Cock's crew.



Gambar can
opener



Gambar wine
opener



Gambar bottle
opener

6) Ice Tong dan Ice Scope

Ice tong dan *ice scope* adalah jepitan dan skop yang berfungsi untuk mengambil *ice cube* dan *ice crushed*, dapat terbuat dari plastik atau *stainless steel*.



Gambar ice tong



Gambar ice scope

7) Bar Knife atau Fruit Knife

Bar knife atau *fruit knife* adalah pisau tajam yang digunakan di bar terutama untuk membuat dan menyiapkan *garnish* minuman di bar.



Gambar bar's knife

8) Bar Cutting Board.

Talenan yang dirancang khusus untuk memotong buah untuk keperluan *garnish*/hiasan minuman



Gambar cutting board

9) Ice Bucket

Ice bucket adalah alat sejenis termos yang berfungsi untuk tempat menampung es yang sering digunakan dalam membuat minuman campuran atau es tersebut dapat pula digunakan untuk mendinginkan gelas yang akan digunakan menyajikan minuman di bar. *Ice bucket* dapat terbuat dari *stainless steel*, kaca, atau dari bahan aluminium.

Gambar ice bucket



10) Pourer

Pourer adalah alat khusus yang biasanya terbuat dari plastik atau karet (atau kombinasi plastik-karet), dipasang pada mulut botol minuman yang akan digunakan sebagai bahan minuman campuran. Ukuran *pourer* sangat bervariasi tergantung dari jumlah keperluan bahan minuman tersebut pada *mixed drink recipe* tertentu.

Jika jumlah dan ukuran *pourer* yang dimiliki oleh suatu bar terbatas, maka biasanya diprioritaskan dipasang hanya pada botol minuman yang merupakan bahan yang paling banyak digunakan dalam pembuatan minuman campuran di bar tersebut (*populair cocktail*). Sudah tentu manfaat utama dari *pourer* adalah menghemat waktu dalam mencampur minuman karena tidak diperlukan lagi menakar bahan minuman tersebut dengan *jigger*.



Gambar aneka pourer

11) Mixed Drink Garnish Holder

Mixed drink garnish holder adalah rak khusus yang umumnya terbuat dari plastik, digunakan khusus untuk tempat *garnish* minuman campuran yang akan digunakan di bar. Jenis bahan *garnish* yang digunakan sangat tergantung dari *standard recipe* yang digunakan oleh bar tersebut karena setiap bar telah memiliki *standard recipe* tersendiri.



Gambar mixed drink
garnish holder

12) Cocktail Strainer

Cocktail strainer adalah alat sejenis saringan yang terbuat dari *stainless steel*, yang digunakan untuk menyaring hasil minuman yang telah dicampur terutama jika menggunakan metode *mixing*. Tujuan disaring adalah untuk

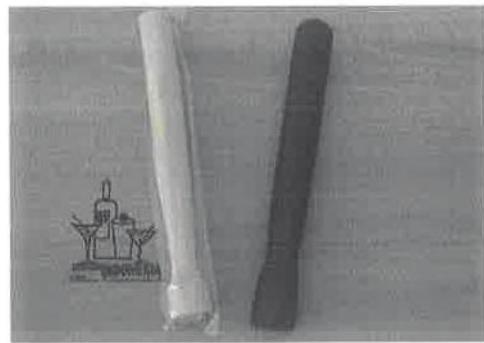
memisahkan minuman dengan es atau bahan lain yang tidak ikut disajikan dalam minuman tersebut.



Gambar cocktail strainer

13) *Muddler*

Muddler adalah alat berbentuk tongkat yang biasanya terbuat dari kayu, plastik, atau keramik yang berfungsi untuk menghancurkan/mengekstrak bahan minuman campuran yang umumnya sangat sulit bercampur dengan bahan minuman lainnya karena memiliki struktur yang padat bahkan keras, misalnya *lime* atau lemon. Dengan alat ini *lime* atau lemon ditekan-tekan sambil sedikit diputar, untuk mendapatkan cairan dan aroma alami dari *lime* atau lemon yang dijadikan bahan minuman campuran.



Gambar mudler

14) *Funnel*

Funnel adalah alat berbentuk corong yang berfungsi untuk memindahkan minuman tertentu ke tempat lainnya untuk mencegah minuman tersebut tumpah atau meleleh.

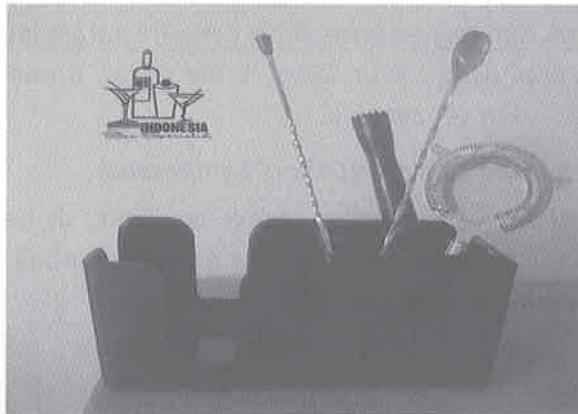


Gambar funnel

15) *Bar Caddy*

Bar caddy adalah alat sejenis rak yang digunakan untuk tempat berbagai bar utensil yang dibutuhkan selama membuat minuman di

bar. Jenis bar utensil yang biasanya ditempatkan pada *bar caddy*, misalnya *long bar spoon*, *cocktail stirrer*, *muddler*, dan lainnya.



Gambar bar caddy

16) Glassware

Di samping itu, untuk dapat menyajikan minuman dengan baik, benar, dan sesuai dengan standar internasional, maka di bar diperlukan berbagai jenis gelas. Jenis-jenis gelas yang harus disediakan tergantung dari jenis minuman yang akan dijual karena pada umumnya setiap jenis minuman di bar memiliki gelas tersendiri, bahkan nama gelas tersebut sesuai dengan jenis minuman yang dihidangkan. Dari sejumlah jenis gelas-gelas bar yang ada pada dasarnya dapat dibagi menjadi dua kelompok, yaitu:

a. Unstemmed Glass

Jenis gelas yang tidak bertangkai. Contohnya *Shot Glass*, *Old Fashioned Glass*, *Juice Glass*, *Hiball Glass*, *Collin Glass*, *Zombie Glass*, dan sebagainya.

b. Stemed Glass

Jenis gelas yang bertangkai yang bagian-bagiannya terdiri dari bagian *container*, bagian *stem*, dan bagian *base*. Jenis gelas ini antara lain *Cocktail Glass*, *Sour Glass*, *Wine Glass*, *Brandy Glass*, dan sebagainya.

17) Peralatan Lainnya (Others Equipment)

Di samping peralatan utama tersebut, di bar juga diperlukan alat-alat yang berfungsi sebagai penunjang, contohnya:

- *Furniture*, misalnya meja, kursi, dan *side board*.
- *Linen*, misalnya *table cloth* dan *service cloth*.
- *Tray*, misalnya *round tray*, *square tray*, *bill tray*, dan sebagainya.
- *Bottle brush*, *carafe*, *wine basket*, *glass cleaning brush*, dan lain-lain.

1.6.3 Bar Supplies

Dalam operasi sebuah bar diperlukan sejumlah *bar supplies*, baik dalam penyiapannya, pembuatannya, maupun penyajian minuman di bar. *Bar supplies* dapat dikelompokkan menjadi beberapa kelompok sebagai berikut:

1) Garnishes

Jenis *supplies* yang digunakan untuk dekorasi/hiasan pada suatu minuman yang disiapkan di bar sehingga penampilan minuman tersebut menjadi lebih menarik. Bahan yang banyak digunakan sebagai *garnish* adalah bahan-bahan yang memiliki warna, bentuk, dan ukuran yang

menarik di samping juga umumnya dapat dimakan. Contohnya adalah berbagai jenis buah-buahan, baik yang digunakan secara utuh (*whole*), dipotong dalam bentuk tertentu, maupun dikombinasikan dengan bahan lain yang mampu meningkatkan nilai keindahannya. Beberapa jenis buah tersebut antara lain:

- *Cherry*
- *Cocktail olive*
- *Star fruit*
- *Apple*
- *Pineapple*
- *Orange (sliced or peel)*
- *Lime (slice, peel, segment)*
- *Kiwi*
- *Melon*
- *Water melon*, dan lain-lain.



Gambar aneka buah bahan garnish minuman

Untuk menimbulkan kesan tersendiri, maka pada hari-hari tertentu, misalnya pada hari besar atau pesta perayaan (*special function*), penggunaan *garnish* di bar dapat disesuaikan. Artinya, tidak lagi menggunakan *garnish* dari bahan-bahan reguler seperti di atas, namun dapat lebih diatraktifkan dengan menggunakan jenis *garnish* yang lain, misalnya *small umbrella*, atau mengombinasikannya dengan bunga tertentu, misalnya *orchid*. Dengan demikian, pelanggan pada saat itu benar-benar mendapat pelayanan yang bersifat khusus sehingga dapat menimbulkan kesan yang mendalam dan menyenangkannya.

2) *Groceries*

Groceries adalah jenis *supplies* yang berfungsi untuk menyempurnakan aroma dan rasa dari minuman yang dibuat. Di samping itu, *groceries* umumnya memiliki sifat yang tidak mudah rusak jika cara penggunaan dan penyimpanannya telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan.

Contohnya antara lain:

- *Salt*
- *Pepper*
- *Tabasco*
- *L&P Sauce*
- *Clove*
- *Nutmeg*
- *Cinnamon stick*
- *Egg, dan sebagainya.*



Gambar bar groceries

3) Mixers

Jenis *supplies* ini memiliki fungsi utama sebagai bahan minuman campuran untuk menambah volume atau sebagai bahan pencampur dalam suatu minuman campuran (*mixed drink*). Contohnya antara lain:

- *Fruit juices*
- *Syrup*
- *Water/mineral water*
- *Milk*
- *Cream*
- *Coffee, dan sebagainya.*

4) Paper and Other Supplies

Jenis-jenis *supplies* yang digolongkan ke dalam kelompok ini, misalnya:

1. *Paper cocktail*
2. *Coaster*
3. *Drinking straw*

4. *Tooth pick*
5. *Matches*
6. *Order pad*
7. *Writing tools*
8. *Beverage list*, dan sebagainya.



Gambar paper & other
bar supplies

1.7 Perawatan Peralatan Bar

Agar peralatan bar memiliki nilai ekonomis tinggi, apalagi karena frekuensi penggunaannya cukup tinggi, perlu adanya perawatan yang baik terhadap peralatan tersebut. Secara periodik diadakan *general cleaning* yang biasanya dilakukan oleh petugas di bagian steward.

Gelas-gelas dan *silverware* dicuci bersih, kemudian diuap dengan uap air panas, lalu dilap sampai bersih dan mengilap. Setelah itu diatur kembali pada tempatnya masing-masing dan jika ada gelas yang cacat atau buram segera diganti dengan gelas-gelas yang baru.

Bila perlu dalam merawat dan membersihkan *bar equipment* gunakan obat-obatan tertentu yang efektif agar diperoleh hasil terbaik. Obat-obatan tersebut, yang kita kenal dengan *cleaning supplies*, sangat beraneka ragam jenis dan merek serta kegunaannya. *Cleaning supplies* untuk gelas misalnya Vecom, yang mampu membersihkan gelas dan porselin dengan lebih baik. Sedangkan untuk *stainless steel* dan *silverware* dapat digunakan "Brasso" dan sebagainnya. Beberapa bagian *equipment* kadang-kadang ada yang putus (misalnya *silverware* atau *cleamer*). Kerusakan ini dapat diperbaiki oleh bagian *work shop/maintenance* hotel yang tentu saja prosedurnya harus membuat dulu *work order* atas sepengetahuan *bar manager*. Pada *work order* tersebut terdapat kolom-kolom yang harus diisi dengan lengkap, yaitu identitas alat yang diperbaiki, waktu, petugas, dan sebagainya. *Work order* tersebut dibuat rangkap dua yang dibedakan menjadi:

1. Aslinya dikirim ke bagian *work shop/maintenance*.
2. Lembar kedua sebagai arsip di bar.

Berikut ini merupakan salah satu contoh cara membersihkan gelas:

1. Gelas-gelas yang baru dicuci dalam *glasswashing machine* langsung dikeluarkan dari raknya dan segera dilap dengan lap bersih pada saat gelas-gelas tersebut masih dalam keadaan panas.
2. Gelas yang sedang dilap tersebut tidak boleh bersentuhan langsung dengan tangan, namun harus selalu melalui lap yang bersih.
3. Setelah selesai, pastikan lagi bahwa gelas tersebut telah benar-benar bersih dengan mengilap. Bersih dan mengilap dapat dilakukan dengan mengarahkan ke sinar.

1.8 Peralatan Bar yang Hilang, Pecah, dan Pengelolaan Botol-Botol Bekas

Dalam kesibukan sehari-hari di bar, suatu saat pasti terjadi kehilangan terhadap alat atau karena sesuatu sebab dapat terjadi pecah atau rusaknya peralatan tersebut. Hal ini erat hubungannya dengan tingkat keuntungan yang akan dicapai. Artinya, semakin tinggi angka rusak dan/atau pecahnya peralatan di bar, akan semakin menurun pula keuntungan yang akan diperoleh. Hal ini berarti *budget* untuk mengganti peralatan yang pecah atau rusak tersebut lebih tinggi, yang pada akhirnya berakibat berkurangnya keuntungan.

Untuk memonitor dan menekan peluang hilang, rusak, dan pecahnya peralatan di bar, biasanya telah

disiapkan formulir untuk hal tersebut yang disebut *Breakage and Lost Form*. Pada *form* ini berisikan data tentang nama alat yang pecah/rusak, nama petugas yang memecahkan, dan tanggallnya. Data pada *form* ini sangat penting terutama pada saat *inventory* peralatan bar, sehingga dengan cepat dapat diketahui jenis dan jumlah alat yang sudah pecah, rusak, atau hilang. Di samping itu data ini diperlukan agar dapat diambil langkah-langkah untuk mengatasinya.

Bar sebagai suatu usaha yang menjual minuman sudah tentu memiliki botol-botol bekas yang dapat menjadi sampah dan bahkan dapat mengganggu kenyamanan dan operasional bar bila tidak cukup mendapat perhatian. Sebagian dari botol-botol bekas tersebut masih memiliki nilai jual. Terutama botol-botol minuman lokal, misalnya botol *beer*, *soft drink*, dan sebagainya. Botol-botol bekas jenis ini dapat dikumpulkan sesuai dengan jenisnya dan dapat dijual kepada agen atau pabriknya. Sedangkan botol-botol bekas dari minuman *import* memiliki kualitas yang baik, bentuk yang menarik, dan dengan ukuran botol yang bervariasi, umumnya tidak dapat dijual kembali. Namun, botol-botol tersebut dapat dikumpulkan kemudian beberapa di antaranya dapat dijadikan koleksi (hiasan) dan dapat pula digunakan untuk contoh-contoh pada sekolah pariwisata sebagai salah satu model yang diperlukan di bar, terutama dalam pengetahuan minuman.

Pengelolaan botol-botol bekas tersebut sebaiknya menggunakan *inventory sheet* dan ditangani oleh bagian *salvage*, yaitu bagian yang menangani

barang-barang bekas milik perusahaan. Dalam *sheet* ini ditulis beberapa botol yang masuk ke gudang penyimpanan dan berapa botol yang telah dijual ke pabriknya. Secara periodik petugas di pabrik/agen minuman tersebut akan mengambil botol-botol bekas tersebut setelah sebelumnya menghubungi bagian *salvage*.

1.9 Fasilitas Bar

Agar operasional bar dapat berjalan dengan baik, lancar, dan menyenangkan maka di samping ditentukan oleh keberadaan faktor-faktor di atas, yaitu petugas, paralatan, *dan supplies* juga diperlukan fasilitas lainnya. Fasilitas ini terutama bertujuan menimbulkan kesan meriah dari penampilan dan pelayanan suatu bar. Beberapa fasilitas tersebut antara lain:

1.9.1 Club Band

Club band merupakan *home band* milik hotel atau beberapa musisi dari luar hotel yang punya reputasi, yang dikontrak hotel untuk mengiringi para tamu berdansa, memberikan hiburan berupa lagu-lagu, dan sebagainya.



Gambar club band

1.9.2 Electone

Dikenal pula dengan istilah piano tunggal berikut pianisnya. Fungsinya memberikan suasana musical dalam ruangan bar. Fasilitas ini cocok untuk bar yang ruangannya tidak begitu luas.



Gambar electone

1.9.3 Record Changer

Record changer dikenal pula dengan istilah *stereophonic cassette* yang merupakan fasilitas *sound system*. Dalam hal ini pihak bar harus memiliki sejumlah koleksi lagu/instrumental dari berbagai jenis/aliran musik, dan memutarnya pun harus disesuaikan dengan selera dan suasana tamu di bar. Kepandaian menilai selera musik tamu ini harus dimiliki oleh *disc-jockey* dari bar tersebut. *Disc-jockey* ini dapat pula dirangkap oleh petugas bar.



Gambar Record
Changer

1.9.4 Disco

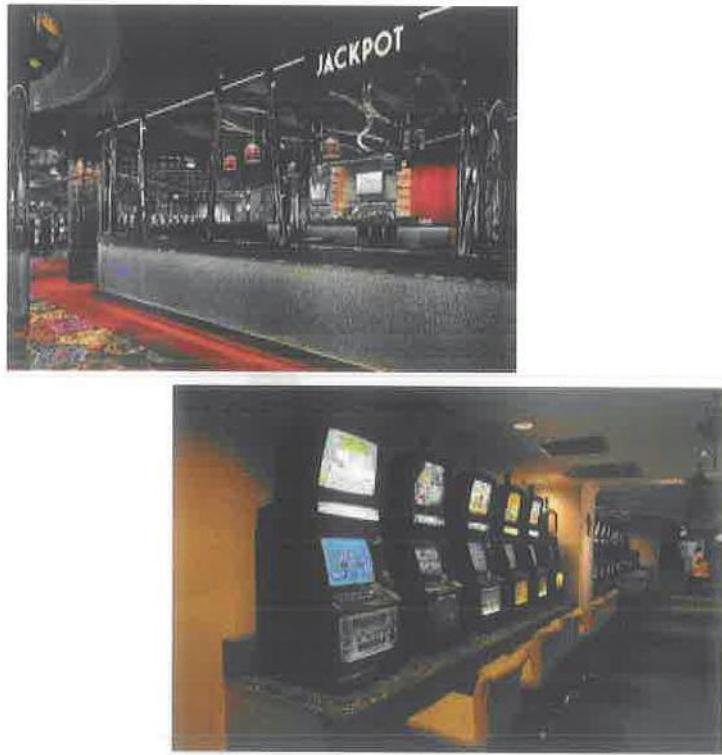
Jika pada bar ada fasilitas *disco*, maka harus benar-benar mendapat perhatian. Pada *disco* yang umumnya dikunjungi oleh anak-anak muda penggemar musik dan dansa, perlu disiapkan tenaga *disc-jockey* pada bar tersebut. Minuman seperti *cocktail*, *beer*, dan *soft drink* merupakan komoditi andalan di bar ini.



Gambar disc-jockey

1.9.5 Jack Pots

Hiburan jenis ini bersifat *machinal* dan tidak terlalu memerlukan campur tangan petugas. Di samping itu, hiburan ini bersifat perjudian sehingga kurang cocok di Indonesia.



Gambar mesin jackpot

1.10 Aneka Blanko di Bar

Sebagaimana layaknya suatu organisasi, bar juga melakukan kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan bagian lain seperti *restaurant*, *store*, *kitchen*, *engineering*, dan masih banyak lagi departemen atau bagian lainnya di hotel, termasuk pula blanko yang terkait dengan kepegawaian di bar, misalnya surat teguran, permohonan cuti, jadwal kerja staf, dan formulir lainnya. Oleh karena itu, segala macam

blanko guna keperluan tersebut disebut dengan istilah *bar form* (formulir atau blanko formulir bar). Contohnya antara lain:

1.10.1 Daily Requisition Sheet

Formulir ini digunakan untuk mengambil barang dari *FB store* untuk mengisi stok di bar dengan minuman atau barang-barang lain yang perlu. Bila dipakai untuk mengambil minuman, maka pada formulirnya tercetak judul BEVERAGES. Bila dipakai untuk mengambil barang kelontong, pada formulirnya tercetak judul GROCERIES. Bila dipakai untuk mengambil barang yang mudah rusak, pada formulirnya tercetak judul PERISHABLES. Formulir ini memuat antara lain:

1. Nama perusahaan (hotel, restoran, motel).
2. Seksi yang menggunakannya (misalnya restoran, bar, dan sebagainya).
3. Departemen yang bersangkutan (misalnya *FB department.*)
4. Nomor *requisition.*
5. *Items* (barang yang dimaksud).
6. *Quantity* (jumlah barang yang diminta).
7. *Unit cost/price* (harga barang per unitnya).
8. *Total cost* (jumlah harga keseluruhan).
9. *Remarks/comment* (kolom catatan mengenai pengambilan tersebut).
10. Tanggal permintaan.
11. Kolom paraf untuk pemohon, penanggung jawab, petugas yang mengeluarkan barang (*issuing*) dan *cost control.*

Semua formulir ini harus diisi secara benar dan rapi serta harus dikoreksi kembali sebelum dan sesudah menerima barangnya. Penanggung jawab yang manandatangani *request* itu haruslah yang memang diberi wewenang oleh perusahaan atau wakilnya yang dia tunjuk.

Requisition sheet ini dibuat tiga rangkap. Yang asli dipegang oleh pihak yang mengeluarkan barang, salinannya diarsip oleh bagian *cost control* untuk data-data *inventory* dan pengecekan *cost*, salinan terakhir lagi diarsip oleh bar yang memohon barang-barang itu.

1.10.2 Requisition for Transfer

Atau dinamakan juga *bar transfer*. Formulir ini dipakai apabila ternyata bar tidak memiliki sesuatu *items* sehingga perlu diambilkan (ditransfer) dari outlet lain (bar lain atau bagian lain seperti *kitchen*, *pantry*, dan lain-lain) yang masih satu atap dengan perusahaan itu. *Transfer sheet* memuat antara lain:

1. Nama perusahaan, —— seksi, —— dan departemennya.
2. Tanggal transfer.
3. Tempat transfer (*place of issue atau from*).
4. Seksi yang membutuhkan.
5. Nomor transfer.
6. *Item, quantity, unit cost, total, description/ remark*.
7. Kolom paraf (*requested by, issued by, received by, approved by*).

1.10.3 Spill and Breakage Form

Formulir ini digunakan apabila ada kejadian seperti tumpahnya minuman, pecahnya minuman atau alat-alat pelayanan. Pada formulir ini berisi data tentang:

1. Nama perusahaan.
2. Nama *section* (kalau ada).
3. Jenis kejadian (minuman tumpah, gelas pecah, dan sebagainya).
4. Nama staf yang melakukannya.
5. Tanggal kejadian.
6. Inisial dan paraf *bartender*.

1.10.4 Beverage Requisition Not in Hand

Guna formulir ini untuk menunjukkan bahwa terdapat stok minuman yang tidak ada pada waktu tamu membutuhkannya. Formulir ini memuat data:

1. Nama perusahaan. _____
2. Nama *section*.
3. Tanggal.
4. Jenis dan merek minuman yang dibutuhkan.
5. Jumlah minuman yang dibutuhkan.
6. Inisial dan paraf *bartender*.

1.10.5 Equipments Inventory Sheet (EIS)

Formulir ini diisi pada waktu mengadakan *inventory* dan pemeriksaan secara periodik terhadap peralatan *bar and restaurant*, yang biasanya dilakukan oleh petugas dari bagian *steward*. Dalam EIS tersebut tercantum:

1. Nama perusahaan.
2. Nama seksi/departemen.
3. Nomor urut.
4. Daftar nama *equipments* (*glassware*, *silverware*, *chiaware*, dan lain-lain).
5. Jumlah peralatan sebelumnya.
6. Jumlah peralatan saat *inventory*.
7. Jumlah peralatan yang pecah atau hilang.
8. Jenis peralatan yang pecah atau hilang.
9. Keterangan.
10. Tanda tangan petugas *inventory* dan *bartender*.

1.10.6 Formulir-Formulir Lain

Selain blanko-blanko di atas, dibutuhkan juga beberapa jenis formulir lainnya, misalnya formulir lembur, *warning letter*, cuti, izin, keluar, dan lain-lain yang tidak termasuk dalam *bar form* tetapi juga harus disiapkan oleh pimpinan bar yang bersangkutan serta digunakan apabila perlu.

Pengisian segala macam *bar form* harus memperhatikan beberapa syarat:

1. Diisi serapi dan sejelas mungkin dengan rangkapnya.
2. Jelas yang mengisi/meminta/memberi ACC (*menyetujui*).
3. Jelas barang bar yang diminta/banyaknya/ dan keterangan.
4. Arsip di *bar office*. Sebaiknya nomor formnya juga dicatat beserta tanggalnya di buku harian bar (*bar log book*).

5. Bila formulir-formulir tersebut hampir habis, harus minta bundel baru dari bagian *printshop* yang mencetaknya. Jangan meminta formulir sesudah habis.

1.11. Operasional Bar (*Bar Operation*)

Pada dasarnya operasional bar dapat dibagi menjadi tiga tahap kegiatan utama, yaitu *bar preparation*, *bar service*, dan *bar closing*. Di mana dalam operasional bar, ketiganya dapat saling memengaruhi dan saling dipengaruhi antara kegiatan yang satu dengan kegiatan lainnya.

1.11.1 Persiapan Bar (*Bar Preparation*)

Penampilan sebuah bar harus menarik. Persiapan yang baik dan tepat mutlak diperlukan untuk menjamin kelancaran operasi di bar. *Preparation* yang dalam bahasa Perancis dikenal dengan *mise en place* tersebut pada dasarnya berarti menyiapkan unsur-unsur yang diperlukan dalam *bar operation*. Beberapa kegiatan yang dilakukan saat *bar preparation* adalah:

1) Membersihkan Area dan Peralatan Bar (*Cleaning the Bar Area and Bar Equipment*)

Kebersihan seluruh ruang pelayanan bar merupakan faktor mendasar yang harus mendapat perhatian penuh dari setiap petugas bar. Seluruh area bar tersebut, baik *bar display*, *bartender station*, *bar counter*, maupun *lounge*-nya harus benar-benar terjamin kebersihannya.

Demikian pula seluruh lantai bar harus bersih dan tidak licin.

Kaca dan cermin yang ada di bar juga harus bersih dan selalu mengilap. Seluruh peralatan dan fasilitas bar, termasuk *installed, bar hand tools, glasses* dan *furniture*, juga harus selalu bersih dan dalam kondisi yang baik.

Refrigerator, ice maker machine, electric blender, serta peralatan elektronik lainnya dalam kondisi prima. Demikian pula gelas harus bersih dan tidak berlemak. *Furniture (chair and table)* bebas dari debu dan kotoran lainnya.

2) Menyiapkan *Par Stock* dan *Bar Requisition*

Pengertian *par stock* di bar adalah jumlah minimal minuman (dalam botol) yang harus ada di bar untuk beroperasi selama sehari. Dalam *bar preparation* jika persediaan minuman berada di bawah *par stock*, maka harus segera diatasi dengan memesannya ke *store room* dengan cara mengisi dan meneruskan *bar requisition form*. Jenis dan jumlah minuman yang harus disiapkan di bar sangat tergantung dari operasi bar terutama tingkat permintaan *customer*. *Beverage requisition form* dibuat rangkap tiga, di mana:

- a. Lembar pertama (*the original copy*) dikirim ke *cost control* karena terkait dengan harga minuman tersebut.
- b. Lembar kedua (*duplicate copy*) disimpan di *store room* sebagai arsip.
- c. Lembar ketiga (*third copy*) untuk mengambil minuman dan dibawa kembali ke bar.

Di bar semua jenis dan jumlah minuman yang ada dicatat pada *BINCARD*, yang didasarkan data pada *beverages requisition form*.

Catatan:

Fungsi pokok dari *requisition form* adalah untuk mengetahui dengan pasti alur *supplies* yang dipergunakan dan untuk mengecek *stock supplies* yang ada di bar.

3) Menyiapkan Bar Display

Bar display harus tampak bersih dan menarik setiap saat, ditata “isinya” dengan rapi, indah, dan menarik serta dapat dengan mudah dicari/diambil jika diperlukan. Demikian juga dengan penataan botol-botol minuman.

Kelompokkan berdasarkan jenis dan mereknya, dan jangan lupa label setiap botol minuman dalam posisi yang mudah dibaca.

Pada *bar display* tatalah minuman botol terutama yang paling banyak dipesan oleh tamu/pelanggan, sementara jenis lainnya boleh disimpan di dalam almari atau rak.

4) Menyiapkan Bartender Station

Seluruh *installed equipment* di bar hendaknya dicek dengan baik apakah sudah berfungsi dengan baik. Pastikan pula bahwa minuman yang harus dingin sudah didinginkan (es cukup). *Bartender station* harus selalu lengkap dengan *bar hand tools*-nya termasuk *supplies* yang diperlukan di bar. *Garnishes*, *groceries*, dan *supplies* lainnya juga telah disiapkan dengan baik. *Bar counter* yang berfungsi membatasi *bar*

customer dengan *bartender* juga harus selalu bersih dan sehat. Setelah itu di atasnya lengkapi dengan *ashtray* dan perlengkapan lain yang diperlukan.

5) Menyiapkan *Bar Lounge*

Penataan kursi dan meja di *bar lounge* juga harus mendapat perhatian yang baik. Hal ini penting untuk memberikan kesan yang menyenangkan kepada para *bar customer* dan memudahkan para *bar waiter/waitress* dalam memberikan pelayanan. Sudah tentu kebersihan areal dan fasilitas penunjangnya mutlak diperhatikan.

Catatan:

Biasanya *ashtray* (khusus pada *smoking area*) dan *beverage list* disiapkan di atas meja. Kadang-kadang vas bunga dan *promotion item* lainnya dapat disiapkan, misalnya *table lamp* pada malam hari.

1.11.2 Pelayanan di Bar (*Bar Service*)

Jika bar *mise en place* telah dapat dilakukan dengan baik dan benar, maka bar sudah siap untuk dibuka. Sementara ahli berpendapat bahwa dengan *mise en place* yang baik dan benar hampir 50% kesuksesan dalam beroperasi telah dapat diraih. Adapun dampak positif yang dapat diperoleh dengan *mise en place* yang baik, antara lain:

1. Tercipta suasana kerja yang menyenangkan.
2. Meringankan beban pekerjaan.
3. Mempertahankan dan meningkatkan mutu pelayanan.

4. Mempertahankan dan meningkatkan kepuasan pelanggan.
5. Meningkatkan pendapatan.

Beberapa kegiatan pokok dalam pelayanan di bar meliputi:

1) Menerima Tamu (*Receiving the Customer*)

Dalam menyambut dan menerima tamu di bar, setiap petugas bar wajib menunjukkan sikap yang mampu menyenangkan para pelanggannya, misalnya ramah, sopan, dan siap membantu. Hal penting lainnya adalah tunjukkan kesan bahwa kedatangan mereka sangat diharapkan. Menyebut nama pelanggan dengan sopan dan pada waktu yang tepat dapat menjadi nilai tambah dalam pelayanan.

Di samping itu, jangan lupa mengucapkan salam sesuai dengan waktu saat itu. Sesibuk apapun seorang petugas bar, hendaklah selalu mengutamakan pelayanan yang baik terhadap setiap pelanggannya. Dan jangan pernah membiarkan tamu mencari sendiri tempat duduk/meja yang diinginkan di bar, tetapi harus selalu diantar dan dibantu untuk duduk.

2) Mencatat Pesanan Minuman (*Taking Beverages Order*)

Setiap *barman* hendaknya mampu bertindak sebagai *salesman* yang baik di bar. Dalam hal ini ia harus mampu menawarkan, menjelaskan, dan memilihkan minuman yang tepat bagi para tamunya dengan ramah, sopan, dan tanpa adanya unsur paksaan.

Setiap pesanan minuman tamu harus dicatat dengan baik dan benar pada *order pad* yang telah disediakan, umumnya dibuat rangkap tiga (*triplicate checking system*). Jangan pula lupa melengkapi data tanggal, nomor meja, jumlah tamu, serta data lain yang tertera pada *order pad*.

Pesanan tamu tersebut hendaklah ditulis dengan rapi, jelas, dan lengkap, lebih-lebih jika pesanan tersebut bersifat khusus (misalnya vodkanya harus “smirnoff”, dan lain sebagainya). Setelah itu, *order pad* yang dibuat rangkap tiga tersebut ditindaklanjuti sebagai berikut:

- a. Lembar pertama (*top copy/original copy*) diserahkan kepada *bartender* untuk disiapkan dan dibuatkan minuman.
- b. Lembar kedua (*second copy/duplicate*) diserahkan ke *cashier* untuk dasar pembuatan *guest bill*.
- c. Lembar ketiga (*third copy*) digunakan oleh *bar waiter/waitress* sebagai pedoman dalam pelayanan/penyajiannya.

3) Menyajikan Minuman (*Serving Drinks*)

Dalam sebuah bar (baca: *public bar*), para tamu dapat memilih tempat duduk di depan *bar counter* (pada *bar stools*) atau dapat pula duduk di *bar lounge* sesuai dengan keinginan mereka. Sudah tentu hal itu sangat ditentukan oleh ramai-tidaknya pengunjung bar saat itu. Artinya, jika pengunjung bar cukup ramai, peluang para tamu untuk dapat memilih tempat duduk yang sesuai dengan keinginannya menjadi lebih sulit.

Tamu yang memilih duduk di *bar lounge* lebih banyak berinteraksi dengan *bar waiter* atau *bar waitress*, sedangkan tamu yang memilih duduk pada *bar stools (bar counter)* lebih banyak berinteraksi dengan *bartender*.

Teknik atau aturan menyajikan minuman pesanan tamu di kedua lokasi tersebut sedikit berbeda. Adapun perbedaannya sebagai berikut:

- a. Teknik/aturan penyajian minuman di meja (*bar lounge*)
 - 1) Selalu menggunakan *round tray* saat membawa minuman pesanan tamu.
 - 2) Tata minuman di atas *round tray* sedemikian rupa dengan memerhatikan kesimbangan, keamanan, dan kecepatan dalam pelayanan, misalnya gelas dan/atau botol minuman yang tinggi dan berat diletakkan di tengah-tengah, sementara yang lebih pendek di sekitarnya.
 - 3) Saat membawanya, *round tray* dekatkan ke arah badan tetapi jangan sampai menempel.
 - 4) Untuk menghindari insiden saat menyajikan minuman (misalnya tamu tiba-tiba bergerak dan menyenggol *round tray*) maka pastikan mereka melihat minuman yang akan disajikan tersebut.
 - 5) Perhatikan ketika memegang gelas, peganglah bagian tangkainya jika ge-

las bertangkai (*stem glass*) atau bagian bawahnya jika gelas tidak bertangkai (*un stem glass*).

- 6) Setiap penyajian minuman sebaiknya dialasi dengan *coaster*, di samping untuk mencegah meja menjadi basah, juga nampak lebih sopan, lebih seni, dan bahkan dapat menjadi sarana promosi perusahaan (jika *coaster* dilengkapi identitas perusahaan).
- 7) Jangan lupa, sambil tersenyum persilakan tamu menikmati pesanannya dengan sopan dan katakan pula bahwa Anda selalu siap melayaninya.
- 8) Dengan sopan mintalah izin untuk membantu menuangkan minuman dari botol ke gelasnya.
- 9) Jika minumannya telah habis, dengan sopan tawarkan lagi minuman tersebut atau minuman lainnya. Bersihkan segera meja dari sisa penyajian minuman jika mereka tidak memesan minuman lagi. Bila perlu bersihkan meja dengan lap khusus yang bersih.
- 10) Jika tamu telah meninggalkan meja, segera bersihkan dan lengkapi lagi sesuai dengan standar pelayanan perusahaan, misalnya *drink list*, *ashtray*, *matches*, dan lain sebagainya untuk siap menerima tamu berikutnya.

- b. Teknik/aturan penyajian minuman di *bar counter*
 - 1) Sesuaikan urutan tamu yang memesan minuman, dahulukan melayani tamu yang memesan lebih awal.
 - 2) Bila menuangkan minuman dari botol usahakan agar merek atau label minuman mengarah ke tamu, agar tamu dapat melihat bahwa minumannya telah sesuai dengan yang dipesannya.
 - 3) Menyajikan setiap minuman selalu dialasi *coaster* atau *paper cocktail* dan lengkapil dengan *supplies* lainnya sesuai dengan standar perusahaan.
 - 4) Jangan meng-*clear up* gelas yang masih berisi minuman dari atas *counter* sebelum yakin tamu sudah meninggalkan *counter* dan tidak kembali lagi.

Catatan:

Segeralah ganti *ashtray* dengan yang bersih jika telah penuh berisi puntung rokok sesuai standar pelayanan perusahaan.

4) Membersihkan Meja (*Clearing Up the Tables*)

Setelah tamu selesai menikmati minuman pesanannya dan tamu tersebut tidak memesan minuman lagi, maka seluruh gelas, botol, dan *supplies* lainnya harus segera dibersihkan dari atas meja. Lakukan dari sebelah kanan tamu. Bawalah perlengkapan minum yang kotor tersebut ke *stewarding area* dengan

menggunakan *round tray*. Kemudian bila perlu bersihkan kembali meja tersebut, ditata untuk dipergunakan pelanggan berikutnya.

Catatan:

Guest bill diserahkan kepada pelanggan/tamu jika tamu tersebut memintanya atau sesuai kebijakan perusahaan/bar. Dalam menyodorkan kepada tamu, letakkanlah *bill* tersebut di atas *bill tray* atau map khusus agar lebih sopan dan dalam posisi tertutup.

1.11.3 Menutup Bar (*Bar Closing*)

Ada beberapa kegiatan penting yang dilakukan oleh staf bar ketika mengakhiri pelayanan/menutup bar, antara lain:

1. Membuat *requisition* untuk setiap bahan minuman yang habis atau yang telah pada batas *par stock*.
2. Menyimpan kembali botol-botol minuman pada tempatnya dengan rapi.
3. Membersihkan semua peralatan operasional bar dan menempatkannya kembali pada tempat masing-masing.
4. Membersihkan seluruh area pelayanan.
5. Membuang sampah pada tempat yang telah ditentukan.
6. Mematikan semua keran air, lampu-lampu, serta peralatan lain yang tidak digunakan.

7. Menyimpan dan mengamankan pada tempat yang telah ditentukan jika menemukan barang-barang berharga milik tamu yang tertinggal.
8. Menutup dan mengunci pintu dan jendela sesuai standar perusahaan.

Catatan:

Kualitas hasil *closing* di bar sangat menentukan kualitas operasional bar selanjutnya.



BAB II

PENGETAHUAN MINUMAN (BEVERAGE KNOWLEDGE)

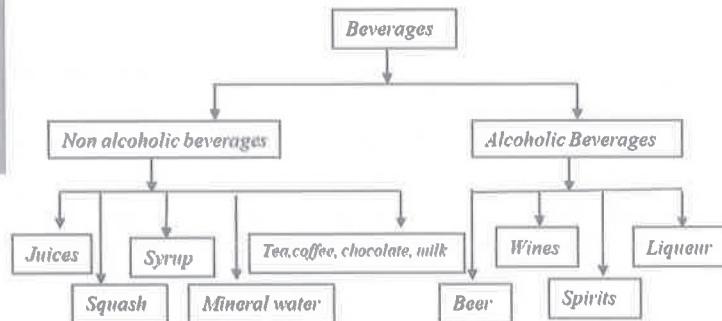
2.1 Definisi dan Fungsi Minuman

Minuman dapat didefinisikan sebagai setiap cairan yang boleh diminum (*drinkable liquid*), kecuali obat-obatan. Dalam setiap bar dan/atau restoran, keberadaan minuman merupakan sesuatu yang sangat penting. Bahkan bagi sebagian orang (terutama orang Barat) minum dianggap lebih penting daripada makan. Oleh karena itu, setiap *barman* harus menguasai dengan baik segala sesuatu yang berhubungan dengan minuman sehingga dapat memberikan pelayanan yang memuaskan bagi para pelanggannya. Jika dirinci lebih jauh, minuman memiliki beberapa fungsi bagi tubuh kita, antara lain:

1. Mengurangi/menghilangkan rasa haus.
2. Menambah tenaga.
3. Membantu pencernaan makanan.
4. Merangsang selera makan.
5. Menyeimbangkan cairan tubuh.

2.2 Jenis-Jenis Minuman

Pada dasarnya minuman dapat diklasifikasikan seperti bagan bawah ini:



2.2.1 Non Alcoholic Beverages

1) Juice

Juice adalah jenis minuman nonalkohol yang dibuat dengan cara memeras buah-buahan dan/atau sayuran matang dan segar. Proses pemerasan ini dapat dilakukan secara manual maupun menggunakan peralatan tertentu mulai dari alat pemeras (*extractor*) yang menggunakan teknologi sederhana sampai yang menggunakan teknologi modern. Alat semacam ini dikenal dengan nama *juicer* atau *juice extractor*.



Gambar juice extractor
machine



Gambar orange juice machine

Nama *juice* yang dihasilkan dari proses memeras buah-buah segar dan matang atau sayuran ini tergantung dari jenis bahannya. Beberapa jenis *juice* yang banyak dikenal, antara lain:

- a. Tomato juice
- b. Orange juice
- c. Lemon juice
- d. Grapefruit juice
- e. Guava juice
- f. Pineapple juice
- g. Apple juice
- h. Carrot juice
- i. Mango juice
- j. Mixed juice



Gambar aneka jus buah

Teknik Penyajian dan Penyimpanan Juice

Juice merupakan suatu jenis minuman yang dapat dihidangkan sepanjang hari dalam segala situasi dan suasana. Dapat disajikan tersendiri ataupun disajikan untuk menemani makanan tertentu.

Juice dapat disajikan sebagai minuman panas ataupun minuman dingin. Jika disajikan panas, maka sebaiknya dihidangkan menggunakan cangkir (*cup*) yang dilengkapi dengan tatakan (*saucer*) dan sendok teh (*tea spoon*). Peneman yang cocok untuk *juice* panas adalah gula pasir (*granulated sugar*). Sedangkan jika *juice* disajikan dingin, sebaiknya dihidangkan menggunakan *juice glass* atau *high ball glass*, dilengkapi dengan *ice tea spoon*, *straw*, dan dialasi dengan *saucer*. Peneman yang cocok untuk *juice* yang dihidangkan dingin adalah *sugar syrup* untuk mempercepat melarutkannya. Agar penampilannya nampak lebih menarik, dapat ditambahkan *garnish*.



Gambar refrigerator

Khusus *tomato juice*, untuk mendapatkan rasanya yang khas, biasanya dalam penyajiannya ditemani dengan garam (*salt*), merica (*pepper*), dan *tabasco*.

Di samping itu, *juice* dapat juga disajikan sebagai salah satu bahan penting dalam pembuatan minuman campuran (*mixed drink*), baik yang tergolong *cocktail* maupun *mocktail*.

Dalam suatu *mixed drink*, *fruit juice* dapat berfungsi sebagai:

- a. *Coloring agent*, artinya sebagai pemberi warna.
- b. *Modifying agent*, artinya berfungsi menetralisir kadar alkohol.
- c. *Mixer*, artinya sebagai penambah volume minuman.

Teknik Penyimpanan *Juices*

Jus buah kaya akan vitamin, terutama vitamin C. Supaya vitaminnya tidak rusak dan menjaga kesegarannya, dalam penyimpanan *juice* hendaknya mempertimbangkan faktor-faktor berikut ini:

- a. Ruang penyimpanan harus bersih, bebas dari bau, dan suhu ruang penyimpanan sekitar 10 °C.
- b. Posisi kemasan vertikal, label dalam posisi mudah dibaca, terklasifikasi berdasarkan jenis, ukuran, dan merek.
- c. Tempatkan kemasan yang lebih kecil/rendah di bagian depan.

- d. Jika sudah terpakai, sebaiknya disimpan dalam kemasan botol plastik atau botol kaca (tidak kemasan kaleng) dan ditutup rapat.
- e. Terapkan sistem FIFO (*first in first out*).
- f. Hindari menyimpan jus buah di tempat yang terkena sinar matahari langsung.

2) *Squashes*

Pada dasarnya *squashes* hampir sama dengan *fruit juice*, yaitu berupa sari buah, hanya saja dalam pembuatan *squashes* menyertakan daging buahnya (*pulp*) dan kadar airnya dikurangi/diuapkan. Jadi dapat dikatakan *squashes* merupakan *fruit juice* yang kental (bahkan ada dalam bentuk kristal/bubuk) karena menyertakan daging buah (*pulp*) dan kadar airnya dikurangi. Jika *fruit juice* sudah langsung dapat dikonsumsi, *squashes* harus diencerkan dengan air/soda terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.

Squashes yang telah diencerkan tersebut selanjutnya dapat disajikan dan disimpan sama dengan cara penyajian dan penyimpanan *fruit juice*. Beberapa contoh merek *squashes* yang cukup populer seperti gambar berikut ini.



Gambar aneka
squashes

3) Syrup

Ciri terpenting *syrup* adalah rasanya manis karena *syrup* terbuat dari campuran gula dan air. *Syrup* jenis ini dikenal dengan istilah *sugar syrup* atau *simple syrup*. Orang Australia menyebutnya dengan istilah *gomme*.

Syrup dapat pula dibuat dengan cara mencampur gula dengan sari buah yang ditambah zat pewarna (*coloring agent*), zat penambah aroma (*flavouring agent*), dan zat penambah aroma (*flavouring agent*). *Syrup* jenis ini biasanya diberi nama sesuai dengan sari buah yang digunakan, contohnya:

1. *Grenadine syrup* : gula + air + sari buah delima.
2. *Cherries syrup* : gula + air+ sari buah cherry.
3. *Strawberry syrup* : gula + air+ sari buah strawberry.
4. *Maple syrup* : gula + air+ sari buah maple.
5. *Citronella syrup* : gula + air+ sari buah lemon, dan lain-lain.



Gambar aneka syrup

Teknik Penyajian dan Penyimpanan Syrup

Syrup umumnya hanya disajikan sebagai peneman minuman tertentu, terutama minuman dingin (*chilled drink*), sehingga syrup umumnya berfungsi sebagai *sweetening agent* dalam suatu minuman campuran (*mixed drink*). Di samping itu, sebagian di antaranya dapat pula berfungsi sebagai *coloring agent* pada minuman campuran (*mixed drink*), misalnya *Singapore Sling* dan *Planters Punch* berwarna merah karena *grenadine syrup*, dan lain sebagainya.



Gambar syrup pada minuman

Untuk mempertahankan kualitasnya, dalam penyimpanan *syrup* hendaknya mempertimbangkan faktor-faktor berikut ini:

- a. Ruang penyimpanan harus bersih, bebas dari bau, dan suhu ruang penyimpanan berkisar 10 °C.

- b. Posisi kemasan vertikal, label dalam posisi mudah dibaca, terklasifikasi berdasarkan jenis, ukuran, dan merek. Tempatkan kemasan yang lebih kecil/rendah di bagian depan. Jika sudah terpakai, sebaiknya disimpan dalam kemasan botol plastik atau botol kaca (tidak kemasan kaleng) dan ditutup rapat.

4) *Mineral Water* (Air Mineral)

Adalah jenis minuman nonalkohol yang berupa air yang mengandung beberapa jenis mineral yang dibutuhkan oleh tubuh manusia yang berfungsi untuk mempertahankan dan meningkatkan kesehatan.

Berdasarkan jenis bahan dan cara pembuatannya, *mineral water* dapat dibedakan menjadi dua, yaitu:

a) *Natural Mineral Water* (Air Mineral Alami)

Jenis minuman ini tidak berwarna/bening, tidak beraroma dan memiliki rasa segar. Minuman ini berasal dari sumber mata air alami yang biasanya berlokasi di daerah pegunungan. Agar didapat rasa yang segar, maka *natural mineral water* sebaiknya disajikan dingin, baik *cold* maupun *chilled*, dan dapat dikonsumsi sepanjang hari dan dalam setiap situasi. Bahkan akhir-akhir ini *natural mineral water* telah menjadi minuman populer yang dijumpai pada setiap rumah tangga di Indonesia, termasuk dalam acara-acara tertentu yang tergolong masal.

Jenis minuman nonalkohol ini telah diproduksi di seluruh negara di dunia. Beberapa merek terkenal antara lain:

1. Aqua dari Indonesia.
2. Apollinaris, Baden-Baden, dan Victoria dari Jerman.
3. Spa, Win, dan Buxton dari Inggris.
4. Eptinger dan Englisaver dari Switzerland.
5. Hepburn dan Pearl dari Australia.
6. Evian, Badoit, dan Volvic dari Perancis.
7. Chi-Chi dan Sky dari Belanda, dan lain-lain.



Gambar natural mineral water dari Indonesia



Gambar natural mineral water dari Perancis



Gambar natural mineral water dari Jerman



Gambar natural mineral water dari Inggris



Gambar natural mineral water dari Belanda

Teknik Penyajian dan Penyimpanan *Natural Mineral Water*

Natural mineral water dapat dihidangkan setiap saat dan dalam setiap suasana. Di samping dihidangkan sebagai minuman segar yang berfungsi untuk mengurangi rasa haus dan untuk kesegaran tubuh, *natural mineral water* umumnya juga disajikan dalam acara makan. *Natural mineral water* sangat tepat diminum dalam suhu dingin/*chilled* ($\pm 10^{\circ}\text{C}$) untuk mendapatkan rasanya yang khas dan segar.

Untuk mempertahankan kualitasnya, dalam penyimpanan *natural mineral water* hendaknya mempertimbangkan faktor-faktor berikut ini:

1. Ruang penyimpanan harus bersih, bebas dari bau, dan suhu ruang penyimpanan berkisar 10°C .
2. Posisi kemasan vertikal, label dalam posisi mudah dibaca, terklasifikasi berdasarkan jenis, ukuran, dan merek.
3. Tempatkan kemasan yang lebih kecil/rendah di bagian depan.
4. Terapkan sistem FIFO (*first in first out*).

b) *Artificial Mineral Water* (Air Mineral Buatan)

Air mineral ini dibuat dengan cara menambahkan rasa (*essence*) atau aroma (*flavoring agent*) dari buah-buahan dan/atau bagian tanaman tertentu lainnya dan ditambahkan juga warna (*coloring agent*) tertentu. Di samping itu, ditambahkan pula gas karbondioksida (CO_2)

ke dalamnya. Berbeda dengan *natural mineral water*, *artificial mineral water* memiliki rasa, aroma, dan warna yang khas, tergantung dari jenis zat yang ditambahkan dalam proses pembuatannya.

Dengan demikian, *artificial mineral water*, yang di masyarakat lebih dikenal dengan *soft drink* ini, memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

1. Mengandung karbondioksida (CO_2) yang dapat dibuktikan dengan adanya bunyi dan tekanan gas yang keluar dan nampak gelembung-gelembung gas jika kemasannya dibuka.
2. Memiliki warna, rasa, serta aroma tertentu, tergantung dari bahan-bahan yang ditambahkan pada proses pembuatannya. Beberapa contoh *artificial mineral water* yang cukup terkenal misalnya:
 - a) *Soda water* : berwarna bening dan tanpa rasa.
 - b) *Tonic water* : berwarna bening dengan rasa pahit (kinin).
 - c) *Ginger ale* : berwarna kuning keemasan dengan rasa jahe.
 - d) *Bitter lemon* : berwarna kelabu dengan rasa lemon yang tajam.
 - e) *Coke* : berwarna cokelat dengan rasa cacao.

- f) *Orange crush* : berwarna oranye dengan rasa jeruk yang tajam, dan lain-lain.



Gambar aneka artificial mineral water

Seperti halnya *fruit juice* dan *squash*, *artificial mineral water* sangat tepat dihidangkan dingin (*chilled* atau *cold*), ataupun sebagai salah satu bahan minuman campuran (*mixed drink*). Dalam hal ini *artificial mineral water* dapat berfungsi sebagai *mixer*, *modifying agent*, maupun *coloring agent* dalam *mixed drink*.

Untuk mempertahankan kualitasnya, dalam penyimpanan *artificial mineral water* hendaknya mempertimbangkan faktor-faktor berikut ini:

1. Ruang penyimpanan harus bersih, bebas dari bau, dan suhu ruang penyimpanan berkisar 10 °C.

2. Posisi kemasan vertikal, label dalam posisi mudah dibaca, terklasifikasi berdasarkan jenis, ukuran, dan merek.
3. Tempatkan kemasan yang lebih kecil/rendah di bagian depan.
4. Jika sudah terpakai, sebaiknya disimpan dalam kemasan botol plastik atau botol kaca (tidak kemasan kaleng) dan ditutup rapat.
5. Terapkan sistem FIFO (*first in first out*).

5) *Coffee (Kopi)*

Kopi adalah jenis minuman nonalkohol yang dibuat dari biji tanaman kopi yang telah dipilih dan mengalami proses pengeringan (*roasted*) kemudian dihancurkan (*brewed*) sehingga berbentuk serbuk atau bubuk kopi.



Gambar memanen buah kopi



Gambar mengeringkan biji kopi

Ada 3 jenis tanaman kopi yang terkenal, yaitu:

a) Arabica

Jenis kopi yang berasal dari Ethiopia ini merupakan kopi terbaik dengan kadar kafein yang rendah, hampir 70% dapat dijumpai di pasaran.

b) Robusta

Jenis kopi yang berasal dari Indonesia ini memiliki aroma pahit, dengan kadar kafein lebih tinggi daripada jenis kopi Arabica, hampir 20% dapat dijumpai di pasaran. Jenis kopi Robusta yang memiliki biji berbentuk oval ditemukan di Kongo.

c) Liberica

Jenis kopi yang memiliki kualitas terendah, hampir 10% dapat dijumpai di pasaran. Biji kopi yang telah dipilih ketika dipanen (*harvested*), selanjutnya dikeringkan (*roasted*), dihancurkan (*brewed*) sebelum diseduh atau disajikan dengan berbagai variasi.

Sebelum disajikan dalam bentuk minuman, bubuk kopi dapat langsung diseduh dengan air panas atau dapat pula terlebih dahulu dilarutkan menggunakan tenaga mesin yang bekerja secara otomatis.

Jenis *coffee machine* ini tersedia di pasaran dari jenis yang menggunakan teknologi sederhana sampai jenis mesin yang menggunakan teknologi termodern. Dari berbagai jenis *coffee machine* tersebut dapat dibedakan menjadi 2 berdasarkan sistem kerjanya dalam proses melarutkan atau pencampuran air panas dan bubuk kopinya, yaitu:

A. *Filter Coffee Method*

Filter coffee machine merupakan metode yang paling populer. Dalam sistem ini menggunakan alat khusus yang disebut *filter coffee machine*. Alat ini bekerja secara otomatis, hanya dengan memasukkan *coffee bean* dan air dingin pada tempat khusus dalam mesin tersebut, kemudian tekan tombol “on” pada label “brew”. Beberapa saat kemudian secara otomatis akan keluar kopi cair panas yang tertampung pada kontainer khusus. Kopi tersebut sebaiknya segera diproses sesuai dengan jenis minuman kopi yang akan disajikan agar tidak keburu dingin.



Gambar filter coffee machine

B. Plunger Coffee Method

Dibandingkan metode *filter coffee*, metode *plunger coffee* sedikit lebih sederhana. Kopi bubuk (*ground coffee*) yang telah dituangkan ke dasar *glass container plunger machine* diseduh dengan air mendidih. Selanjutnya selama kira-kira 3 menit mesin *plunger* secara otomatis akan bekerja sehingga dihasilkan minuman kopi yang

bebas dari ampas/butiran-butiran kopi karena telah tersaring dan terkumpul pada bagian *strainer*-nya.



Gambar plunger
coffee machine

Teknik Penyajian Minuman Kopi (*Coffee Service*)

Teknik penyajian minuman kopi dari suatu tempat dengan tempat lainnya sangat beragam. Termasuk juga dalam penyajian makanan peneman dari

minuman kopi tersebut, ada yang sudah langsung disiapkan di atas meja tempat pelanggan minum kopi, ada pula makanan penemannya dibawakan bersamaan minuman kopi yang akan disajikan.

Namun walaupun demikian, secara umum minuman kopi biasanya disajikan dengan cara-cara sebagai berikut:

- a) Pelanggan langsung disajikan minuman kopi yang telah diseduh dalam *coffee cup* yang telah dialasi dengan *coffee saucer* dan dilengkapi *tea spoon*.
- b) Mula-mula di atas meja pelanggan ditempatkan *coffee cup* yang panas, yang dialasi *coffee saucer* dan dilengkapi *tea spoon*. Kemudian ke dalam *coffee cup* tersebut dituangkan minuman kopi dari *coffee pourer/coffee jug/plunger*.
- c) Mula-mula di atas meja pelanggan ditempatkan *coffee cup* yang panas, yang dialasi *coffee saucer* dan dilengkapi *tea spoon*. Kemudian ke dalam *coffee cup* tersebut dituangkan minuman kopi dari *coffee pot* yang dilengkapi *underliner*. Tujuannya adalah agar lebih sopan, mencegah panasnya *coffee pot* mengenai tangan, dan meminimalisasi tumpahnya minuman kopi.

Minuman kopi biasanya disajikan ketika mengakhiri suatu acara makan. Teknik penyajian kopi sangat bervariasi, baik panas, dingin, bahkan dapat pula disajikan dicampur dengan minuman beralkohol, misalnya Cognac, Port, atau minuman beralkohol lainnya.

Berikut ini beberapa contoh teknik penyajian kopi yang sangat populer:

a. Short Black Coffee

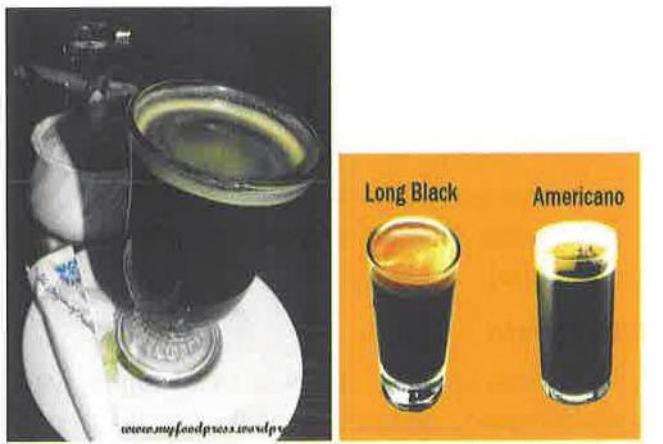
Short black coffee merupakan teknik penyajian kopi yang paling sederhana dan tergolong teknik penyajian yang paling tua. Dalam hal ini kopi panas disajikan manis dengan menggunakan *demi tasse cup* atau dikenal juga dengan *a half cup* lengkap dengan *saucer* dan *tea spoon*. Dalam penyajiannya selalu disertakan *extra sugar* dalam *sugar bowl* yang bersih.



Gambar short black coffee

b. Long Black Coffee

Long black coffee merupakan teknik penyajian kopi yang paling populer, di mana kopi panas disajikan menggunakan *large cup* lengkap dengan *saucer* dan *tea spoon*. Dalam teknik ini biasanya disertakan pula *milk* dalam *milk jug* yang bersih.



Gambar long black coffee

c. Vienna Coffee

Vienna coffee adalah teknik penyajian kopi yang sama dengan short black coffee hanya saja di bagian atasnya ditambahkan busa susu (*whipped cream*) dan kemudian ditaburi serbuk cokelat (*powdered chocolate*).



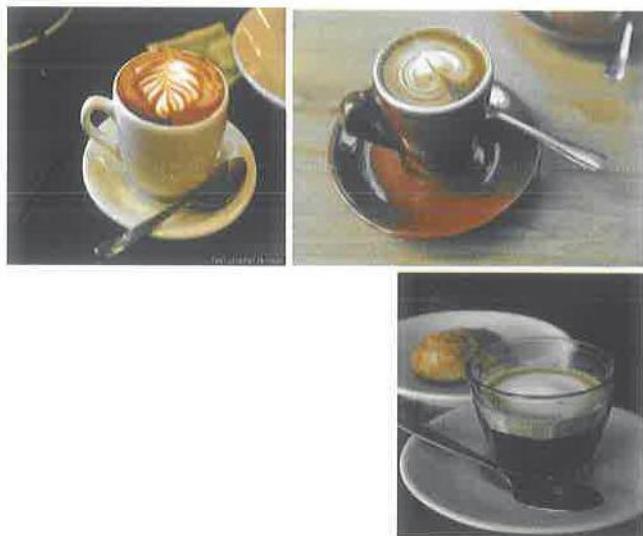
Gambar vienna coffee

d. Iced Coffee

Minuman kopi yang tergolong *long drink* ini dibuat dengan bahan dasar *espresso coffee*, di bagian atasnya ditambahkan susu, satu *scoop ice cream* serta busa susu (*whipped cream*), dan paling atas ditaburi serbuk cokelat (*powdered chocolate*).

e. Macchiato

Macchiato adalah *short black coffee* yang dihidangkan dengan sedikit percikan busa susu (*froth milk*). Biasanya perbandingan kopi dan susunya adalah tiga perempat kopi dan seperempat susu.



Gambar aneka
macchiato coffee

f. Espresso Coffee

Espresso coffee merupakan kopi yang dibuat dengan mengekstraksi biji kopi menggunakan uap panas pada tekanan tinggi dengan menggunakan *espresso coffee machine*.



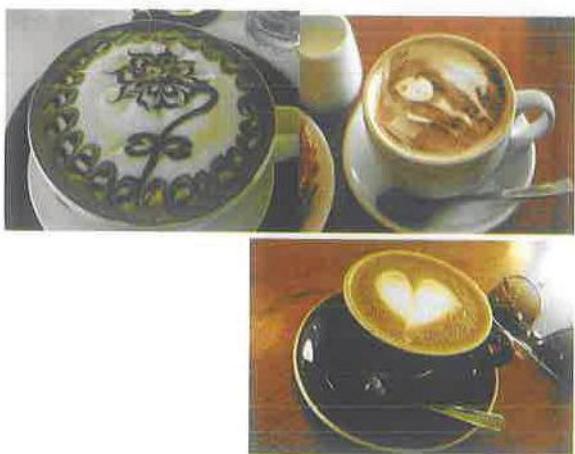
Gambar aneka espresso coffee machine

g. Frappe

Frappe merupakan *espresso coffee* yang disajikan dingin.

h. Cappuccino

Jenis minuman kopi yang paling populer disajikan, di mana minuman kopi ini dibuat dengan menggunakan *espresso coffee machine*. Jenis minuman kopi ini menggunakan bahan dasar kopi dan susu dengan perbandingan yang sama dan di bagian atasnya ditaburi bubuk cokelat.



Gambar variasi penyajian cappuccino

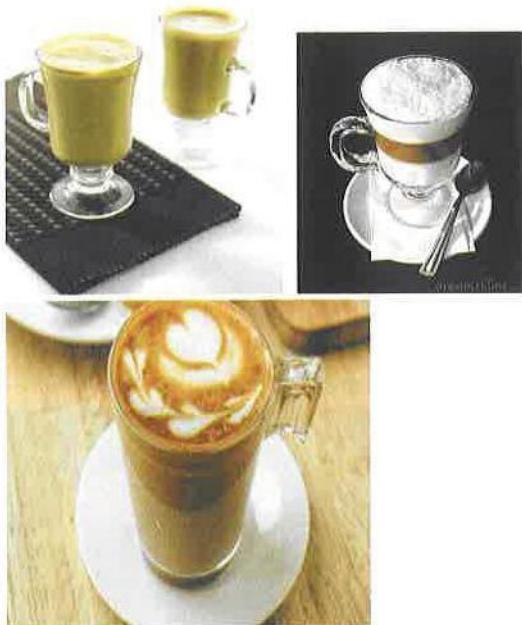
i. Drycappucino

Merupakan *cappuccino coffee* dengan sedikit krim dan tanpa susu.

j. Cafe Latte

Jenis minuman kopi yang terbuat dari sepertiga *espresso coffee* dan dua pertiga hot milk (bukan berupa froth milk). *Cafe latte* biasanya disajikan

dengan gelas “berkuping”, bukan menggunakan *cup*. Jika menggunakan gelas tak berkuping, jangan lupa lengkapil dengan paper napkin untuk memudahkan pelanggan dalam menikmati *cafe latte*.



Gambar aneka cafe latte

k. Mocca Coffee

Mocca coffee serupa dengan *cappuccino* dan *latte*, tetapi dengan penambahan sirup cokelat.



Gambar aneka mocca coffee

I. *Cafe Au Lait*

Cafe au lait serupa dengan *caffè latte* tetapi menggunakan campuran kopi hitam.



Gambar cafe
au lait

Di samping teknis penyajian kopi seperti di atas, dikenal pula teknis penyajian kopi lainnya bahkan juga termasuk teknis penyajian kopi yang cukup populer, yaitu:

a) Instant Coffee

Jenis minuman kopi yang paling *simple* dan paling banyak dipilih dan diterapkan di hotel atau restoran. Dalam hal ini, kopi bubuk yang telah diisi dalam *cup* diseduh dengan air mendidih dan ditambahkan gula dan *milk*.

Bubuk kopi biasanya sudah dikemas berupa “*coffee bag*” untuk lebih praktis dalam penggunaannya dan untuk mempertahankan kualitasnya.



Gambar instant coffee

b) Decaffeinated Coffee

Decaffeinated coffee adalah jenis minuman kopi di mana kandungan zat kafeinnya telah dihilangkan sebelum diproses untuk siap disajikan dengan berbagai variasi.



Gambar decaffeinated coffee

c) Oleng Coffee

Oleng coffee adalah kopi khas Thailand yang dimasak dengan jagung, kacang kedelai, dan wijen.



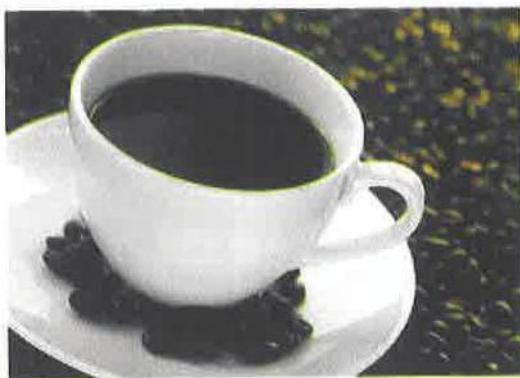
Gambar oleng coffee

d) Melya Coffee

Melya coffee adalah sejenis kopi dengan penambahan bubuk cokelat dan madu.

e) Kopi Tubruk

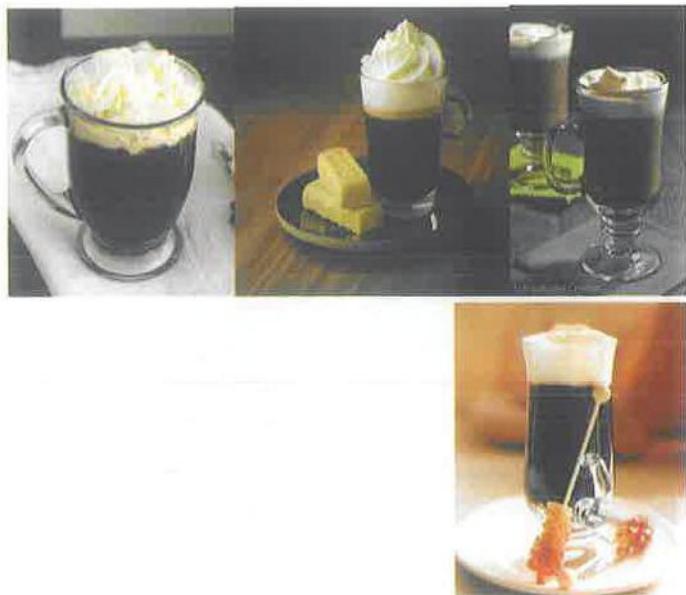
Kopi tubruk adalah kopi asli Indonesia yang dibuat dengan memasak biji kopi bersama dengan gula.



Gambar kopi tubruk

Di samping berbagai teknik penyajian minuman kopi seperti di atas, minuman kopi juga cukup populer disajikan dalam bentuk minuman campuran (*mixed drink*). Dalam hal ini minuman kopi dicampur dengan minuman beralkohol tertentu biasanya *spirits* atau *liqueur*.

Mixed drink yang paling populer adalah *irish coffee/liqueur coffee*. Minuman ini terbuat dari *irish whiskey*, gula atau *syrup* secukupnya, *black coffee* panas, dan di bagian atasnya ditambahkan *whipped cream*.



Gambar aneka presentasi irish coffee

Tips Penyajian *Coffee*

- a) Pastikan semua peralatan yang digunakan (*cup, spoon, saucer, coffee maker*, dan lain-lain) benar-benar bersih. Bila perlu permukaan peralatan tersebut di-*bleaching/scrubing* secara berkala sehingga kebersihan dan penampilan peralatan tersebut selalu terjaga.
- b) Kopi yang digunakan harus benar-benar *fresh*.
- c) Pastikan semua peneman minuman kopi selalu tersedia, misalnya *milk, cream, sugar, mint*, dan lain-lain.

- d) Selalu mengikuti petunjuk penggunaan peralatan penyajian minuman kopi.
- e) Sebaiknya minuman kopi disajikan dengan suhu jangan lebih dari 82°C.
- f) Selalu gunakan *cup* yang panas untuk menyajikan *coffee* panas.

Teknik Penyimpanan Kopi

Umumnya kopi disimpan dalam bentuk bubuk kopi dalam kemasan tertentu yang kedap udara. Agar kualitasnya dapat dipertahankan maka dalam penyimpanannya sebaiknya memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- a) Pastikan kemasannya masih utuh atau telah tertutup rapat sehingga kedap udara.
- b) Ruang penyimpanan harus bersih, bebas dari bau, kering, dan memiliki ventilasi udara yang baik.
- c) Suhu ruang penyimpanan berkisar 18°C.
- d) Terklasifikasi sesuai dengan merek, ukuran, dan jenis kemasan.
- e) Terapkan sistem FIFO (*first in first out*).

6) Tea (Teh)

Teh adalah jenis minuman nonalkohol yang berasal dari seduhan daun tanaman teh. Dewasa ini dikenal ada 3 jenis minuman *tea*, yaitu:

a. Black Tea (*Fermented Tea*)

Black tea adalah jenis *tea* yang dalam proses pembuatannya mengalami proses peragian/

fermentasi. Teh jenis ini memiliki warna lebih hitam dibandingkan jenis teh lainnya dan sangat terkenal di India dan Pakistan.



Gambar fermented tea

Metode Pembuatan *Black Tea* Ala Cina

Di Cina, teh hitam disebut sebagai ‘teh merah’ karena akan menghasilkan warna merah tembaga jika diseduh.

Jika orang-orang Cina membicarakan tentang ‘teh hitam’, maka yang mereka bicarakan adalah ‘teh pascafermentasi’ atau *Puerh*.

Untuk teh hitam, metode pembuatan dan varietas yang dihasilkan berbeda dari satu negara ke negara yang lain. Namun, prosesnya selalu melibatkan tahap-tahap dasar, yaitu pelayuan, *rolling*, oksidasi, dan pembakaran untuk menghentikan oksidasi. Dua metode produksi yang berbeda adalah ‘ortodoks’ dan CTC.

Metode ortodoks tradisional masih digunakan di Cina. Metode ini memperlakukan daun teh dengan *lebih hormat* dan hati-hati daripada metode CTC yang otomatis. Untuk teh yang menggunakan metode ortodoks, daun teh diangin-anginkan pada tempat dengan udara hangat dan dibiarkan layu untuk mengurangi kadar air.

Setelah daun teh menjadi lembut dan lentur, maka siap untuk digiling. Ini dilakukan dengan memasukkan daun teh ke dalam mesin *rolling* yang menekan dan menggiling daun, memecah sel-sel di dalam daun, dan melepaskan jus alami dan bahan kimia yang akan dioksidasi dengan udara.

Setelah digiling, daun teh kemudian disebar pada lapisan tipis yang dingin dan lembap agar teroksidasi. Daun teh ini mulai mengeluarkan aroma dan rasa yang khas, warnanya pun menjadi lebih gelap.

Untuk menghentikan oksidasi, teh dimasukkan ke alat pengering yang besar yang juga berfungsi untuk mengurangi kadar air.

Metode otomatis CTC (*Cut, Tear, and Curl*) merupakan metode produksi yang banyak digunakan dalam industri teh saat ini.

Alasannya, dengan menggunakan metode ini teh yang dihasilkan lebih cepat ketika diseduh serta menghasilkan rasa yang lebih kuat dan nikmat. Proses ini dikembangkan pada tahun 1950 ketika teh celup populer.

Pada proses CTC, potongan daun teh berukuran sangat kecil karena menggunakan pisau mesin CTC.

Sedangkan tahap oksidasi dan pengeringan sangat mirip dengan metode ortodoks tradisional tetapi menggunakan cara otomatis.

b. Green Tea (*Unfermented Tea*)

Green tea (unfermented tea) adalah jenis teh yang tidak mengalami peragian/fermentasi dalam proses pembuatannya sehingga warnanya relatif tetap hijau. *Tea* jenis ini sangat populer di Cina dan Jepang.



Gambar green tea

Teh hijau sangat bermanfaat untuk tubuh manusia dikarenakan banyak mengandung polifenol yang dapat bermanfaat sebagai

antioksidan, antikolesterol, antikanker, antiosteoporosis, antiradikal bebas, penguat tulang dan gigi, juga bermanfaat sebagai peremaja kulit pada tubuh dan wajah, dan manfaat-manfaat lainnya.

Secara umum manfaat mengonsumsi teh hijau antara lain:

1. Mengurangi risiko kanker

Kandungan polifenol, antioksidan kuat pada teh hijau, tampaknya dapat mencegah sel kanker berkembang dalam tubuh. Berbagai studi menunjukkan bahwa orang yang teratur minum teh hijau memiliki risiko rendah terhadap penyakit kanker payudara, kanker perut, kanker kerongkongan, kanker kolon (usus besar), dan kanker prostat.

2. Menyejukkan kulit

Jika kulit Anda bermasalah, entah Bengkak atau gatal, cobalah rendam teh hijau, oleskan pada bagian kulit yang bermasalah. Teh hijau merupakan antiseptik alami yang meredakan peradangan dan gatal pada kulit.

Anda bisa coba juga teh hijau untuk mengempiskan jerawat, kulit terbakar, bahkan kelopak mata yang membengkak, entah habis menangis atau kurang tidur. Celup teh hijau di air, ambil kantungnya dan tempelkan pada daerah yang dikehendaki. Pada uji lab, teh hijau mampu melindungi kulit dari bahaya sinar ultraviolet (UV) yang memicu munculnya kanker kulit, entah dengan cara meminumnya atau

mengoleskannya langsung pada kulit dalam bentuk pelembab atau losion yang mengandung khasiat teh hijau.

3. Menstabilkan tekanan darah

Memiliki tekanan darah stabil, di bawah 120/80, adalah hal penting. Namun, menjaganya di kisaran itu susah-susah gampang apalagi bagi Anda yang menyukai makanan berlemak tinggi. Namun, orang yang mengonsumsi separuh cangkir teh hijau setiap hari sudah ‘menabung’ menghindarkan diri dari tekanan darah tinggi sebesar 50% dibanding mereka yang tak biasa minum teh hijau. Sekali lagi kandungan polifenol (yang sekarang dikenal sebagai ECGC) yang membuat tekanan darah stabil. Senyawa polifenol membantu menjaga pembuluh darah dari kontraksi yang berpotensi menaikkan tekanan darah.

4. Melindungi daya ingat

Teh hijau juga menjaga otak tetap ‘tajam’ dari bahaya kepikunan. Orang dewasa yang minum teh hijau setidaknya dua cangkir sehari tampaknya tidak punya masalah kognitif serius dibanding mereka yang minum teh kurang dari jumlah tersebut. Kenapa? Sekali lagi karena antioksidan dosis tinggi yang terkandung dalam teh yang memerangi radikal bebas yang berpotensi merusak saraf otak seperti yang tampak pada penderita alzheimer dan parkinson.

5. Awet muda

Semakin muda dan sehat arteri Anda, maka dampaknya Anda juga makin terlihat lebih sehat dan lebih muda.

Jadi perangilah plak yang tertimbun di pembuluh darah yang akan meningkatkan risiko penyakit jantung dan stroke. Tambahkan usia biologis dan energi dengan mengonsumsi teh hijau. Sekitar 10 ons teh hijau per hari akan menghalangi tubuh menyerap lemak yang menyumbat arteri dan kolesterol.

6. Menurunkan berat badan

Dengan teratur mengonsumsi teh hijau berarti Anda mempercepat proses pembakaran kalori dalam tubuh. Shape Works Herbal Concentrate Tea memberikan efek thermogenesis pada tubuh kita, sehingga terjadi pembakaran kalori/lemak saat kita istirahat. Ini sering disebut juga sebagai *aerobic in the bottle*.

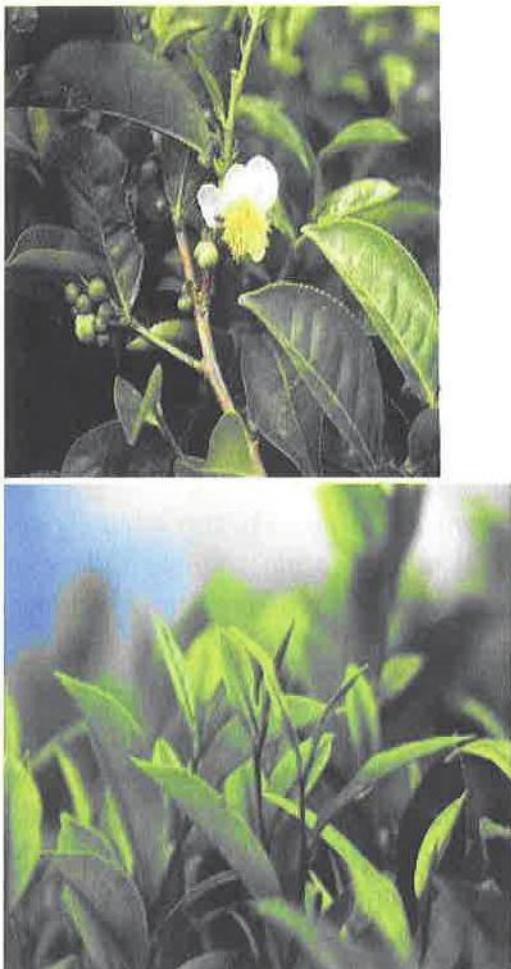
Dalam perkembangan selanjutnya ternyata manfaat mengonsumsi teh hijau dapat dirinci menjadi 26 jenis manfaat sebagai berikut:

- a. Dapat mencegah dan menurunkan tekanan darah tinggi.
- b. Mencegah timbulnya kadar gula darah yang tinggi.
- c. Menurunkan kadar kolesterol.
- d. Menurunkan risiko terkena berbagai penyakit hati.

- e. Menurunkan risiko terkena stroke.
- f. Membantu tubuh dalam melawan virus (seperti virus influenza).
- g. Dapat menghambat penurunan fungsi syaraf.
- h. Memperbaiki fungsi kognitif.
- i. Bermanfaat bagi kesehatan gusi.
- j. Mencegah sesak napas.
- k. Mengurangi stres.
- l. Menghilangkan kelelahan dan keletihan.
- m. Mampu mencegah timbulnya penyakit kanker.
- n. Mampu mengendalikan pertumbuhan tumor.
- o. Membantu penyembuhan penyakit kanker.
- p. Membantu menurunkan berat badan.
- q. Mengurangi risiko timbulnya radang sendi dan reumatik.
- r. Berfungsi sebagai antiradang tenggorokan.
- s. Mencegah osteoporosis.
- t. Mencegah timbulnya alergi.
- u. Melindungi lever.
- v. Membantu menghalangi penyebaran virus HIV.
- w. Mengurangi bahaya merokok.
- x. Memperlambat penuaan.
- y. Baik dikonsumsi untuk penderita diabetes.
- z. Mampu mencegah keracunan makanan.

c. *Semi Fermented Tea*

Semi fermented tea adalah jenis teh yang dalam proses pembuatannya hanya sebagian saja yang melalui proses peragian/fermentasi. Teh jenis ini banyak diproduksi di Taiwan, tetapi terkenal di Amerika.



Gambar tanaman teh

Catatan:

Selain jenis-jenis teh di atas, sekarang telah diproduksi teh putih (*white tea*). Teh ini terbuat dari pucuk daun teh yang belum merekah, khusus diambil pada jam-jam tertentu saja, dan diproses secara alami. Teh putih banyak mengandung unsur senyawa katekin/polifenol sangat besar jika dibandingkan dengan produk teh jenis lainnya, sehingga teh jenis ini memiliki harga yang paling mahal dibandingkan jenis lainnya.

Teknik Penyajian Teh

Minuman teh dapat disajikan panas atau dingin. Jika disajikan panas, sebaiknya menggunakan *tea cup* yang telah dipanaskan, dilengkapi dengan *saucer* dan *tea spoon*. Dalam penyajian teh panas jangan lupa menyertakan gula, *lemon sliced*, dan air panas, kadang-kadang juga disertai *cream* atau *milk*. Jika teh dihidangkan dingin, gunakan *ice tea glass* lengkapi dengan *saucer*, *straw*, dan *ice tea spoon*, penyertanya *simple syrup*.

Kemasan teh di pasaran dapat dijumpai bubuk teh dalam kemasan kotak atau dalam *tea bag*. Bahkan tidak jarang berupa minuman teh yang sudah siap diminum dalam kemasan kotak, khusus misalnya “teh kotak” dengan berbagai variasi rasa dan aroma. Atau dapat pula dijumpai minuman teh dalam kemasan botol yang dikenal dengan “teh botol”.

Teknik Penyimpanan Teh

Umumnya teh disimpan dalam bentuk bubuk teh dalam kemasan tertentu yang kedap udara. Agar kualitasnya dapat dipertahankan maka dalam penyimpanannya sebaiknya memerhatikan hal-hal sebagai berikut:

- a. Pastikan kemasannya masih utuh atau telah tertutup rapat sehingga kedap udara.
- b. Ruang penyimpanan harus bersih, bebas dari bau, kering, dan memiliki ventilasi udara yang baik.
- c. Suhu ruang penyimpanan berkisar 18°C.
- d. Terkласifikasi sesuai dengan merek, ukuran, dan jenis kemasan.
- e. Terapkan sistem FIFO (*first in-first out*)

7) Chocolate (Cokelat)

Minuman cokelat terbuat dari biji buah kakao yang telah mengalami serangkaian proses dari pemotongan, pengeringan, sampai akhirnya menjadi bubuk cokelat yang siap dikonsumsi setelah ditambah tepung kanji (*starch*) dan gula (*sugar*), di mana campuran ini dikenal dengan *slab chocolate* kemudian dilarutkan dengan air panas.



Gambar buah dan biji
kakao

Teknik Penyajian dan Penyimpanan Cokelat

Minuman cokelat dapat diminum *pure* ataupun diminum setelah dicampur dengan minuman lainnya, misalnya susu, kopi, atau teh. Minuman ini dapat disajikan panas ataupun dingin. Jika disajikan panas sebaiknya menggunakan *coffee*

cup, dan jika disajikan dingin menggunakan *high ball glass*. Seperti halnya teh, kopi, dan beberapa jenis minuman lainnya, minuman cokelat cocok disajikan setiap waktu dan dalam berbagai suasana.

Catatan:

Di samping dapat disajikan berupa minuman, cokelat pun dapat disajikan berupa makanan, baik makanan ringan (*snack*), ataupun sebagai makanan penutup pada suatu acara makan. Bahkan untuk kalangan tertentu cokelat tidak saja dianggap makanan yang mewah dan mahal, cokelat juga dijadikan simbol cinta kasih dari seseorang kepada yang lain sehingga makanan cokelat banyak diminati pada hari kasih sayang yang dikenal dengan “valentine day”.

Teknik Penyimpanan *Chocolate*

Cokelat adalah salah satu makanan yang sering disimpan orang dalam waktu lama. Cokelat oleh-oleh dari Swiss misalnya, karena diberi oleh orang yang sangat berarti untuk Anda dan juga label dari luar negeri, biasanya disimpan sampai berbulan-bulan sambil dimakan sedikit demi sedikit.

Cokelat memang relatif lebih tahan dari bahan lain, tetapi tetap saja tidak terhindar dari bahaya jamur, perubahan warna, perubahan rasa, dan peleahan. Penyimpanan cokelat tidak cukup hanya untuk membuatnya tetap bisa dikonsumsi, tetapi juga untuk menjaga warna dan penampakannya.

Umumnya cokelat disimpan dalam bentuk bubuk dalam kemasan tertentu yang kedap udara. Agar kualitasnya dapat dipertahankan maka dalam penyimpanannya sebaiknya memerhatikan hal-hal berikut:

- a. Pastikan kemasannya masih utuh atau telah tertutup rapat sehingga kedap udara.
- b. Ruang penyimpanan harus bersih, bebas dari bau, kering dan memiliki ventilasi udara yang baik.
- c. Suhu ruang penyimpanan berkisar 18°C.
- d. Terklasifikasi sesuai dengan merek, ukuran, dan jenis kemasan.
- e. Terapkan sistem FIFO (*first in-first out*).

Namun jika disimpan berupa makanan cokelat, maka sebaiknya disimpan dengan ketentuan berikut:

- a. Ruang penyimpanan harus bersih, bebas dari bau, dan suhu ruang penyimpanan berkisar 10°C.
- b. Terklasifikasi berdasarkan jenis, ukuran, dan merek.

Teknik Menyimpan Cokelat Padat



Gambar solid chocolate

Teknik menyimpan cokelat agar tetap enak dinikmati menurut Jose Pelo, pembuat cokelat asal Filipina adalah:

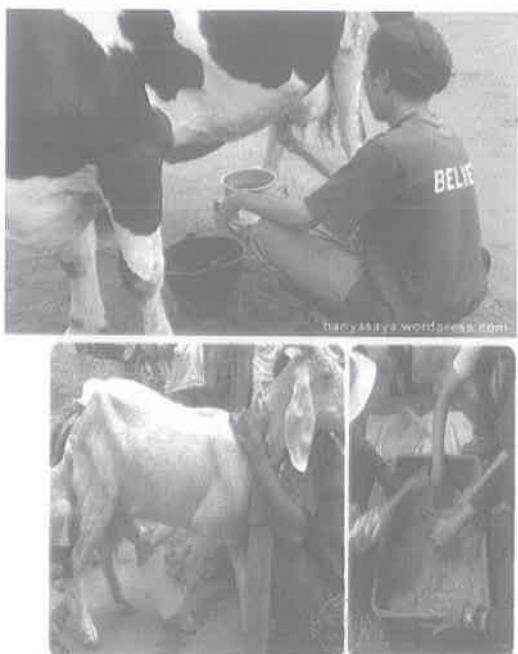
- a. Menyimpan cokelat sebaiknya tidak di dalam kulkas, karena umumnya suhu kulkas 1–5 °C. Sedangkan suhu ideal untuk menyimpan *chocolate* adalah 16–18 °C. Suhu yang terlalu dingin menyebabkan kandungan gula dan lemak cokelat muncul ke permukaan. Akibatnya fisik cokelat tidak lagi mengilap, melainkan seperti diselimuti jamur atau bintik-bintik.
- b. Hindari tempat yang berbau tidak sedap. Cokelat mampu menyerap bau tidak sedap di sekitarnya.
- c. Jangan terlalu lama menyimpan cokelat blok. Cokelat blok hanya bertahan 1,5 tahun. Sedangkan cokelat *truffle* atau cokelat isi hanya bisa bertahan 4–6 bulan. Jika lewat dari itu bisa berjamur.

8) Milk (Susu)

Susu (*milk*) adalah minuman tidak beralkohol yang dihasilkan dari hewan ternak tertentu, misalnya sapi (*cow*), kambing (*goat*), kerbau (*buffalow*), unta (*camel*), atau ternak lainnya. Namun, susu sapi merupakan jenis susu hewani yang paling banyak dijual di pasaran. Di samping itu, susu (*milk*) juga dapat dibuat dari biji tanaman tertentu, misalnya biji kedelai. Susu mengandung berbagai jenis nutrisi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia, antara lain: protein, lemak, gula, garam, dan vitamin.

Mengonsumsi susu sangat dipercaya dapat menyebabkan pertumbuhan dan perkembangan yang positif, terutama pada usia bayi dan anak-anak. Berbagai merek susu ditawarkan di pasaran dengan berbagai keunggulannya.

Untuk mendapatkan susu hewani melalui pemerahan, di samping dapat dilakukan secara manual, dewasa ini telah dapat dilakukan dengan menggunakan mesin khusus seperti gambar berikut:



Gambar memerah
susu secara manual



Gambar memperlihatkan susu dengan mesin

Jenis-Jenis Susu

Jenis-jenis susu yang tersedia di pasaran juga bermacam-macam. Ada istilah-istilah yang dikatakan sebagai zat yang terkandung dalam susu yang mungkin belum Anda ketahui.

Beberapa istilah tersebut, yaitu:

a. *Full cream*

Susu *full cream* mengandung 4% lemak dan umumnya banyak mengandung vitamin A dan vitamin D.



Gambar susu full cream

b. Low fat

Susu *low fat* adalah susu rendah lemak karena kandungan lemaknya hanya setengah dari susu *full cream*.



Gambar susu low fat

c. Skim

Susu skim adalah susu yang kandungan lemaknya lebih sedikit lagi, kurang dari 1%.



Gambar susu skim

d. Susu evaporasi

Susu evaporasi yaitu susu yang telah diuapkan sebagian airnya sehingga menjadi kental. Mirip dengan susu kental manis, tetapi susu jenis ini rasanya tawar.



Gambar susu evaporasi

e. Susu pasteur

Susu pateur adalah susu yang melalui proses pasteurisasi (dipanaskan) 65°C sampai 80°C selama 15 detik untuk membunuh bakteri patogen yang dapat menyebabkan penyakit.



Gambar susu pasteur

f. Flavoured

Sebenarnya *flavoured* adalah susu *full cream* atau *low fat* yang ditambahkan rasa tertentu untuk variasi. Misalnya susu cokelat, stroberi, pisang, dan rasa lainnya. Umumnya memiliki kandungan gula yang lebih banyak karena penambahan rasa ini.



Gambar susu flavoured

g. Calcium enriched

Susu calcium enriched adalah susu yang ditambah dengan kandungan kalsium dan kandungan lemaknya telah dikurangi.



Gambar susu berkalsium tinggi

h. UHT

UHT merupakan singkatan dari *Ultra-High Temperature-Treated*. Susu jenis ini adalah susu yang dipanaskan dalam suhu tinggi (140°C) selama 2 detik yang kemudian langsung dimasukkan dalam karton kedap udara. Susu ini dapat disimpan untuk waktu yang lama.



Gambar susu UHT

i. CLA

Susu CLA bermanfaat bagi orang yang ingin merampingkan tubuh. Kepanjangannya dari CLA adalah *Conjugated Linoleic Acid* yang akan membantu dalam pembentukan otot dan mempercepat pembakaran lemak.



Gambar susu CLA

Manfaat Minum Susu

Orang-orang yang mengonsumsi segelas susu setiap harinya minimal mendapat 11 macam manfaat dari susu:

- a) Susu mengandung potassium, yang dapat menggerakkan dinding pembuluh darah pada saat tekanan darah tinggi untuk menjaganya agar tetap stabil, mengurangi bahaya akibat apopleksi, juga dapat mencegah penyakit darah tinggi dan penyakit jantung.

- b) Dapat menetralisir racun, seperti logam, timah, dan cadmium dari bahan makanan lain yang diserap oleh tubuh.
- c) ASI (Air Susu Ibu) dengan kandungan lemak di dalamnya dapat memperkuat daya tahan fungsi syaraf dan mencegah pertumbuhan tumor pada sel tubuh.
- d) Kandungan *tyrosine* dalam susu dapat mendorong hormon kegembiraan—unsur serum dalam darah tumbuh dalam skala besar.
- e) Kandungan yodium, seng, dan leticin dapat meningkatkan secara drastis efisiensi kerja otak besar.
- f) Zat besi, tembaga, dan vitamin A dalam susu memiliki fungsi terhadap kecantikan, yaitu dapat mempertahankan kulit agar tetap bersinar.
- g) Kalsium susu dapat menambah kekuatan tulang, mencegah penyusutan tulang, osteoporosis, dan patah tulang.
- h) Kandungan magnesium dalam susu dapat membuat jantung dan sistem syaraf tahan terhadap kelelahan.
- i) Kandungan seng pada susu sapi dapat menyembuhkan luka dengan cepat.
- j) Kandungan vitamin B2 di dalam susu sapi dapat meningkatkan ketajaman penglihatan.
- k) Minum susu sebelum tidur dapat membantu tidur lebih nyenyak.

Perbandingan Susu Cair dan Susu Bubuk

Susu bubuk adalah bubuk yang dibuat dari susu kering yang *solid*. Susu bubuk memiliki daya tahan yang lebih lama daripada susu cair dan tidak perlu disimpan di lemari es karena kandungan uap airnya sangat rendah. Susu cair adalah susu yang langsung dari susu sapi, dan hanya menggunakan proses penambahan zat-zat penting lainnya.

Kandungan susu cair dan susu bubuk hampir sama, tetapi mungkin susu cair masih utuh kandungannya karena susu bubuk telah diuapkan dahulu.

Susu bubuk memiliki daya simpan yang jauh lebih lama dari susu cair, bahkan bisa mencapai 1 tahun, dan tidak perlu disimpan dalam lemari es.

Susu bubuk sudah melalui tahapan proses yang cukup panjang, antara lain evaporasi, homogenisasi, dan pengeringan (*spray drying* atau *freeze drying*) sehingga kandungan nilai gizi yang terdapat dalam susu bubuk lebih rendah dari susu cair segar. Sebagai usaha untuk “mengembalikan” kadar nilai gizinya agar sama dengan gizi susu cair segar, sering kali susu bubuk ditambahi dengan bahan-bahan lain, misalnya vitamin.

Susu cair yang banyak dijumpai di pasaran umumnya adalah susu pasteurisasi dan susu UHT. Kedua jenis susu cair ini telah melalui proses pengawetan untuk memperpanjang umur simpannya. Akan tetapi, perlakuan untuk pengawetan tersebut hanya melibatkan panas dan tidak ada zat pengawet, sehingga susu yang telah melalui proses tersebut masih tergolong *fresh*. Artinya, nilai gizi susu pasteurisasi maupun susu UHT relatif masih asli.

Kalaupun ada penurunan, perbedaannya dengan nilai gizi dari susu cair mentah tidak terlalu signifikan.

Perlu diingat, susu cair tidak untuk konsumsi anak atau bayi yang berusia di bawah satu tahun. Alasannya, karena kasein yang merupakan protein utama pada susu sapi masih sulit dicerna oleh sistem pencernaan bayi atau anak di bawah 1 tahun. Selain itu, kasein membuat pencernaan anak bekerja ekstra keras dan kemudian memengaruhi kerja ginjal. Setelah berusia 1 tahun, barulah anak dapat mengonsumsi susu cair. Pada usia tersebut anak juga sudah dapat makan makanan keluarga sehingga sumber asupan gizinya lebih bervariasi.

Sediaan susu cair di pasaran yang beragam rasa mungkin membuat beberapa orangtua juga sedikit bingung dalam menentukan pilihan. Pilihan rasa yang paling aman adalah yang *plain* alias yang rasa asli susu tanpa ditambahi gula atau perasa lainnya. Susu cair yang berjenis rendah lemak (*skim milk*) juga tidak dianjurkan untuk konsumsi harian anak-anak berusia 1–2 tahun. Alasannya, susu rendah lemak cenderung mengandung protein, potassium, dan sodium yang lebih tinggi, sementara kalorinya kurang mencukupi bagi pertumbuhan anak di usia itu. Bagaimanapun juga, mereka masih membutuhkan lemak bagi perkembangan otak dan pertumbuhan fisik. Setelah usia anak mencapai 2 tahun, jika berat badannya cenderung berlebih, orangtua dapat mulai memberikan *skim milk* kepada anak.

Teknik Penyajian Susu

Susu dapat dihidangkan panas ataupun dingin, baik diminum murni tanpa campuran ataupun dicampur dengan minuman lainnya. Bahkan dapat pula hanya sebagai pencampur minuman lainnya, misalnya dicampurkan pada minuman kopi, teh, atau cokelat. Selain itu juga banyak digunakan sebagai salah satu bahan pembuatan minuman campuran, baik yang tergolong *mocktail* ataupun yang tergolong *cocktail*. Susu banyak pula digunakan pada pembuatan makanan tertentu terutama untuk makanan penutup atau *dessert*.

Tips Menyimpan Susu Bubuk

Simpan susu bubuk di tempat yang sejuk dan kering (suhu ruangan). Susu bubuk tidak boleh disimpan di tempat yang panas atau terlalu dingin/lembap. Untuk jenis susu bubuk *whey*, jika dibiarkan terlalu lama terbuka akan cepat *caking* (membatu).

Jika Anda memiliki wadah kedap udara, segera pindahkan ke wadah tersebut sehingga susu lebih lama bertahan dalam penyimpanan.

2.2.2 Alcoholic Beverages

Alcoholic beverages adalah jenis-jenis minuman yang memiliki kadar alkohol, bahkan beberapa di antaranya sampai dengan lima puluh persen, yang dapat dibedakan menjadi:

1) Beer

a. Sejarah

Beer mula-mula dibuat oleh orang-orang Mesir (*Egyptians*) kira-kira pada abad VII Sebelum

Masehi (lebih dari 2600 tahun yang lalu). Pada abad pertengahan *beer* mulai dibuat oleh para biarawan kerajaan-kerajaan di Eropa. Pabrik *beer* pertama terdapat di dekat Philadelphia, Amerika Serikat pada 1637. Minuman yang dibuat dengan *brewing process* ini mengandung alkohol tidak lebih dari 9% atau rata-rata 4–6%.

b. Bahan Pokok Beer

Beer dibuat dari bahan-bahan sebagai berikut:

1. Malt

Barley merupakan jenis sereal yang paling baik digunakan untuk membuat *malt*. Jika *barley* telah berupa *malt*, maka *starch*-nya berubah menjadi gula.



Gambar biji barley



Gambar tanaman barley

2. Bunga Hops

Hop merupakan jenis tanaman merambat yang dipelihara khusus untuk bahan *beer*. Minyak yang terkandung pada bunga *hop* (terutama bunga jantannya) mampu memberikan aroma pada *beer*. Aroma tersebut dapat menimbulkan rasa yang segar pada *beer* dan dapat berfungsi sebagai bahan perangsang dan penarik selera makan.



Gambar bunga hops



Gambar
tanaman hops

3. Sugar

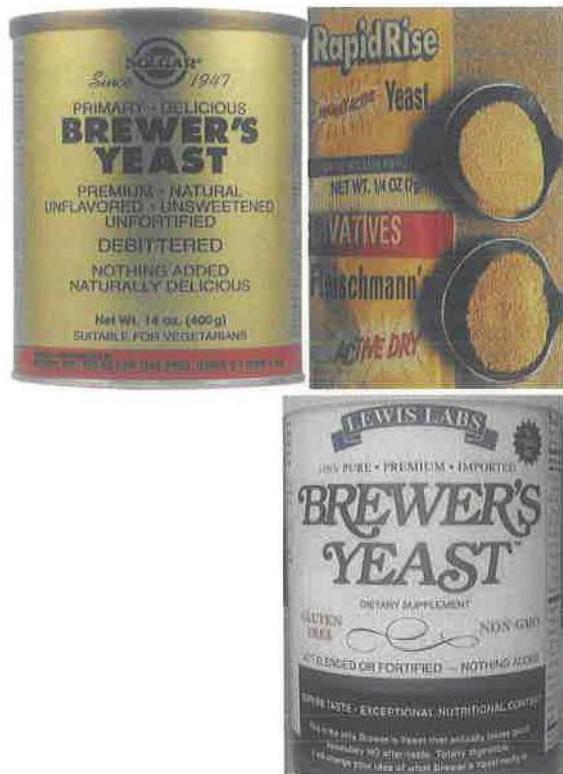
Jenis gula yang biasanya digunakan adalah gula halus (*refined sugar*) yang digunakan jika dianggap perlu. Dalam hal ini gula tersebut mampu lebih mengaktifkan proses fermentasi (menghasilkan alkohol dan CO₂) dan juga berfungsi sebagai pemanis.



Gambar gula

4. Brewer's Yeast

Brewer's yeast (ragi) dalam pembuatan *beer* berfungsi untuk mengubah gula (sugar) menjadi alkohol dan karbondioksida selama proses fermentasi.



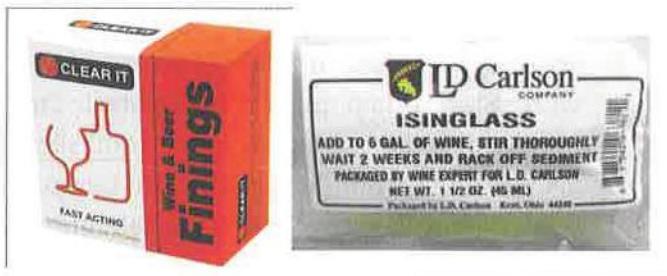
Gambar yeast

5. Water

Water (air) yang telah mengandung mineral tertentu pada proses pembuatan beer dapat pula berfungsi untuk memperkaya/memperbanyak volume beer termasuk penyesuaian taste-nya.

6. Finings

Finings terbuat dari *isinglass*. *Isinglass* sendiri terbuat dari ikan "Sturgeon" dan jenis ikan lainnya. Fungsi dari *fining* adalah untuk membersihkan/menjernihkan beer.



Gambar finings

c. Proses Pembuatan Beer

Proses pembuatan *beer* yang lebih dikenal dengan *brewings process* tersebut terdiri dari beberapa tahap sebagai berikut:

1. Malting Barley

Biji *barley* yang telah dipetik dan dipilih, direndam dalam air, sampai biji *barley* tersebut berkecambah. Setelah itu air rendaman dibuang/dialirkan keluar dan kecambah *barley* yang terbentuk selanjutnya dikeringkan kemudian dioven (*roasted*).

2. Mashing Malt

Malting barley yang telah dioven tersebut kemudian dihancurkan. Hasilnya disebut *grist*. *Grust* yang terbentuk selanjutnya dicampur dengan air panas sampai berbentuk adonan. Adonan inilah yang disebut *mash*.

3. Making Mash Into Wort

Masih ditambah dengan *primings*, yaitu campuran antara *bunga hops* dan *gula*. Hasil campuran dari *mash* dan *primings* inilah yang disebut *wort*.

4. Fermenting Wort Into Beer

Selanjutnya *yeast* ditambahkan ke dalam *wort* agar terjadi proses fermentasi. Dari proses fermentasi inilah akan dihasilkan alkohol dan karbondioksida. Dalam tahap ini telah dibentuk *young beer* yang selanjutnya akan diumurkan.

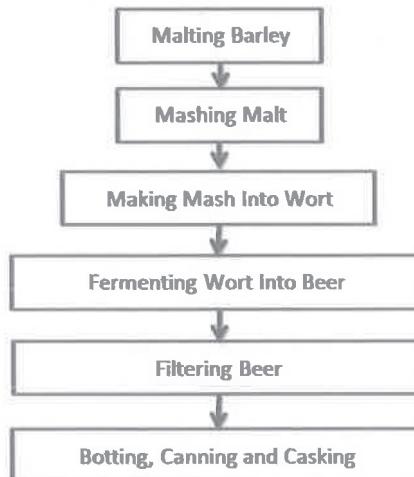
5. Filtering Beer

Young beer yang terbentuk tersebut akan dibersihkan dan dijernihkan dengan *finings*. Kadang-kadang penambahan *priming* perlu dilakukan untuk memperbaiki kualitas *beer* yang dihasilkan.

6. Bottling, Canning and Casking

Setelah dicek kualitasnya, *beer* telah siap dikemas untuk dipasarkan. Kemasannya dapat berupa botol, kaleng, atau tong.

Jika dibuat bagan maka tahapan *brewing process* dapat digambarkan sebagai berikut:



d. Jenis-Jenis Beer

Sekarang ini telah dikenal beberapa jenis *beer*, tetapi yang terkenal adalah:

1. Ale

Jenis *beer* dengan aroma bunga *hop*, rasanya sedikit lebih pahit, warna lebih tua dari *beer* biasa, dengan kadar alkohol ± 6%.



Gambar bir ale

2. Stout/Porter

Stout/porter adalah *beer* yang sejenis dengan *ale* dan sangat terkenal di Inggris dan Polandia.



Gambar bir stout

3. Lager beer

Lager diambil dari kata *store* karena dalam tahap pembuatannya melalui proses penyimpanan di gudang. *Lager* merupakan jenis *beer* yang jernih dengan kadar CO₂ lebih tinggi dari *beer* biasa.



Gambar bir lager

4. Black beer

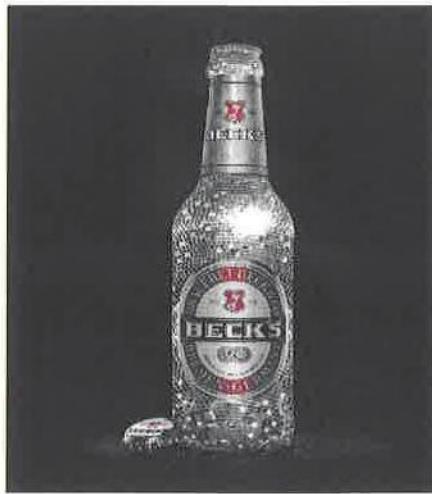
Beer jenis ini berwarna hitam karena proses *over-roasted malt* pada proses pembuatannya. Selain dapat diminum, *beer* jenis ini juga dapat dipakai untuk membuat makanan yang *carbonate*, misalnya *beef carbonate* dan sebagainya.



Gambar black beer

5. Beck beer

Kata *beck* berasal dari bahasa Jerman yang berarti domba. *Beck beer* biasa diminum pada musim semi dengan kandungan alkohol + 6%.



Gambar beck beer

6. Light beer

Light beer adalah *beer* biasa/sehari-hari dan harus yang jernih.



Gambar light beer

7. Special beer

Jenis *beer* ini adalah *beer* yang dalam pembuatannya mengalami dua kali *brewing process*, mengandung lebih banyak bunga hop dan disimpan lebih lama dari *beer* biasa.



Gambar special beer

8. Draught beer

Draught beer adalah *beer* yang ditampung dalam tong (*draught*) dan dikeluarkan dengan bantuan tekanan gas CO₂.



Gambar drought beer

9. Sake

Sake merupakan *beer* yang diragikan dan tidak berwarna, rasanya agak manis, merupakan minuman khas Jepang.



Gambar sake

e. Negara-Negara Produsen Beer

Beer dapat dibuat hampir di seluruh negara di dunia. *Beer* merupakan minuman yang sangat populer dan dapat disajikan, baik di restoran maupun di bar, bahkan di warung-warung. Berikut ini merupakan tabel tentang negara-negara produsen *beer*:

NO.	COUNTRIES	BEER LABELS
1.	Australia	Foster
2.	China	Putao
3.	Czech Rep	Budweisse, Pilomeric
4.	Denmark	Carslberg, Tuberg
5.	England	Bass, Guiness, Worthington
6.	France	Slavia, Kronenburg
7.	Germany	Beck's, Dortminder, Lowenbraw
8.	Holland	Aunstel, Heineken, Skol
9.	Indonesia	Anker, Bintang, San Miguel
10.	Japan	Asahi, Santoro Kiria
11.	Philippines	San Miguel
12.	Sweden	Skol
13.	Switzerland	Cardinal, Gurten, Muller
14.	USA	Michelob, Schlitz

f. Teknik Penyajian Beer

Ada tiga faktor penting yang harus diperhatikan dalam penyajian *beer*, yaitu:

1. Kebersihan *glass beer* (*the cleanliness of the beer glass*)

Glass beer harus benar-benar bersih, bebas dari noda (*spotless*), dan terutama bebas dari lemak/minyak. Gelas yang kotor apalagi berminyak/berlemak akan dapat merusakkan *beer* itu sendiri. Di samping itu

glass beer tidak boleh cacat, misalnya retak, bopeng, dan sebagainya.

2. Suhu penyajian (*the service temperature*)

Beer sebaiknya disajikan dingin (*chilled*) pada suhu ± 10 °C tanpa es (*no ice*). Hal ini bertujuan untuk mendapat rasa dan kesegarannya yang khas.

3. “Busa” beer (*the foam of the beer*)

Dalam penyajian *beer* harus cukup busanya. Busa (*foam*) *beer* tidak boleh terlalu sedikit dan tidak boleh terlalu banyak. Umumnya perbandingan antara busa *beer* dan *liquid*-nya adalah 1/4 berbanding 3/4. Busa *beer* sangat penting dalam penyajian *beer* karena busa *beer* merupakan salah satu indikasi kualitas dari suatu *beer*.

g. Teknik Penyajian *Beer* Kemasan Kaleng atau Botol

Teknik penyajian *beer* kemasan kaleng atau botol dapat dilakukan sebagai berikut:

1. Dengan hati-hati dan cermat tuangkanlah *beer* pada bagian dalam dinding *glass beer* secara perlahan-lahan.
2. Isilah *glass beer* sampai tiga perempatnya.
3. Setelah itu tambahkan lagi dengan cara menuangkannya dengan sedikit ada jarak dari *glass beer* sehingga didapat busa di bagian atasnya.
4. Hasilnya *glass* setengah terisi berupa *liquid* dari *beer*-nya, sisanya berupa *foam*-nya.
5. *Beer* siap disajikan.

Catatan:

- *Mulled beer* : *beer* yang dihidangkan hangat yang ditambah gula dan *spices*.
- *Candy (Shandy)* : *beer* yang dicampur dengan *seven up*.
- *Black velvet* : *draught beer* yang dihidangkan bersama *champagne*.

h. Teknik Penyimpanan Beer (*Storage of Beer*)

Setiap petugas restoran dan bar sebaiknya memiliki kemampuan dan pengetahuan yang cukup tentang cara penyimpanan *beer* yang baik dalam *store room* maupun di dalam *refrigerator*. Dalam menyimpan *beer* kemasan botol atau kaleng ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu:

1. Kondisi ruang penyimpanan (*the room condition*)
 - a. Ruang penyimpanan harus cukup luas dibandingkan dengan jumlah *beer* yang harus disimpan.
 - b. Harus bersih, bebas dari bau-bau yang tajam.
 - c. Suhu ruang penyimpanan konstan $\pm 10^\circ C$.
2. Posisi (*the position*)
 - a) Botol dan/atau kaleng *beer* harus disimpan pada posisi vertikal (berdiri).
 - b) *Beer* kemasan botol sebaiknya tidak ditumpuk.

- c) Kelompokkan berdasarkan ukuran, jenis, dan mereknya.
- d) Label dalam posisi mudah dibaca.
- e) Sesuai dengan standar FIFO.

2) Wines

a. Sejarah

Wine merupakan minuman beralkohol yang dibuat dengan cara memfermentasikan buah anggur (*grapes*). *Wine* pada awalnya dibuat di Negara Timur Tengah kira-kira 6000 tahun Sebelum Masehi dan berkembang di Mesir kira-kira 2750 tahun Sebelum Masehi. Sekarang *wine* telah dapat diproduksi hampir di seluruh negara terutama negara-negara penghasil anggur berkualitas tinggi, antara lain Perancis, Italia, Spanyol, dan Australia. Istilah *wine* dipergunakan hanya untuk jenis minuman yang dihasilkan dari proses fermentasi dari buah anggur (*grapes*) karena jika dalam proses ini menggunakan jenis buah lainnya, nama produknya (*wine*-nya) ditambah dengan nama buah tersebut di bagian depan kata *wine*. Misalnya:

- *Apple wine* : *wine* dari hasil fermentasi buah apel.
- *Strawberry wine* : *wine* yang terbuat dari hasil fermentasi buah *strawberry*.
- *Rice wine/brem* : *wine* yang terbuat dari hasil fermentasi beras.
- Dan lain-lain.

Berdasarkan warnanya, buah anggur (*grape*) dapat kita bagi menjadi:

1. Red/Black Grapes

Warnanya bisa hitam legam, merah kehitaman, atau biru kehitaman.

Contohnya: Carbenet France, Pinot Noir, Gamai, dan sebagainya. Jenis *grape* ini dapat difermentasi untuk menghasilkan *white wine*, *rose wine*, dan *red wine*.



Gambar red grapes

2. White Grape/Green Grape

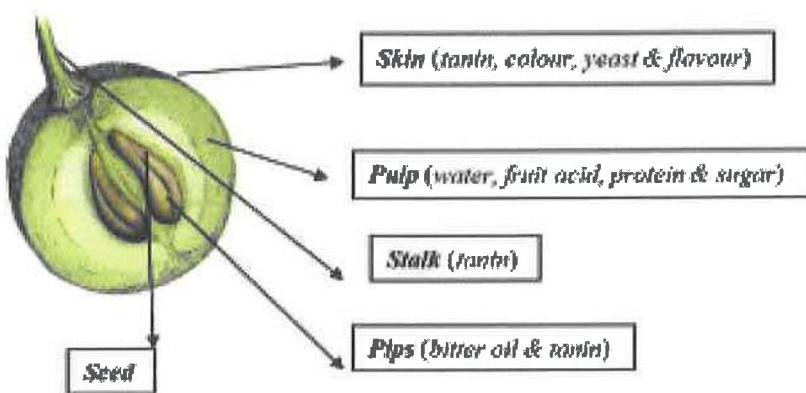
Warnanya bisa hijau kekuningan, hijau, atau kuning.

Contohnya: Sauvignon, Semillon, Chardonnay, Pinot Blanc.



Gambar white grapes

Jenis *grape* ini dapat difermentasikan untuk menghasilkan *white wine* atau sebagai pencampur *red wine* untuk membuat *rose wine*. Bila dipotong secara membujur, penampang *grape* sebagai berikut:

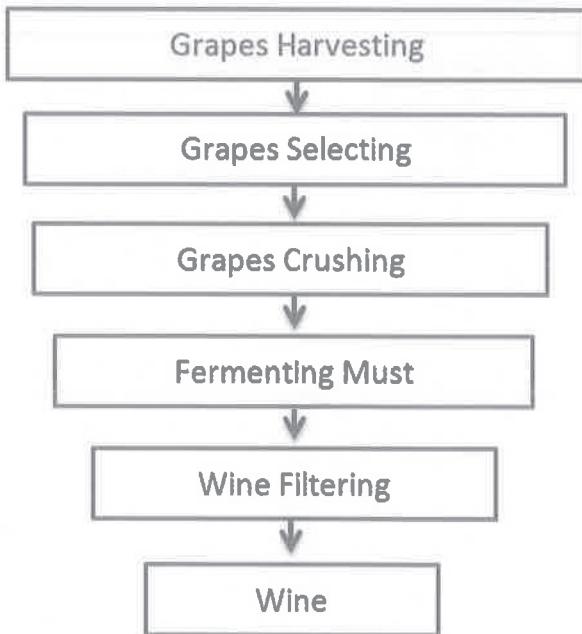


b. Proses Pembuatan Wines (*Wine Processing*)

Grape yang telah dipanen kemudian dipisahkan dengan bagian-bagian yang tidak diperlukan. *Grapes* yang telah diseleksi ini selanjutnya ditampung pada bak/tong khusus untuk siap dihancurkan (*crushing*) untuk mendapatkan *juice*-nya yang disebut *must*. *Must* yang mengandung air, gula anggur, asam-asaman, mineral, dan *yeast grapes* tersebut dibiarkan beberapa lama untuk terjadi *alcoholic fermentation*. Dalam proses ini, gula anggur akan diubah menjadi alkohol dan karbondioksida akibat kegiatan *yeast*. Alkohol yang terbentuk dari proses inilah yang disebut *wine*. Selanjutnya untuk memperoleh *wine* dengan aroma,

rasa, dan warna yang diharapkan, sebagian di antaranya memerlukan proses pengumuman (*aging*).

Sebelum siap dikonsumsi, *wine* harus dibersihkan/dijernihkan terlebih dahulu, baru kemudian dikemas dalam botol atau *barrel*. Bila dibuat dalam bentuk bagan, dapat digambarkan sebagai berikut:



c. Jenis-Jenis Wine

1. *Table Wine (Natural Still Wine)*

Proses fermentasinya terjadi secara alami dan karbodioksida yang terbentuk dari proses fermentasi tersebut dibiarkan terlepas (salah satu ciri dari *table wine* adalah tidak mengandung CO_2), umumnya diumurkan

secukupnya. Kandungan alkoholnya ± 14%, dikemas dalam botol yang ditutup dengan gabus dan dibungkus lagi dengan *silver foil*. *Table wine* dapat dikelompokkan menjadi 3 jenis:

a) *White Wine*

Dibuat dari hasil fermentasi *white grape* atau *red grape*. Sangat tepat diumumkan untuk menemani makan *white meat*, misalnya chicken, turkey, fishes a pork.

Contoh:

- Barsac, Graves dari Bordeaux dari Prancis.
- Chablis, Macon dan Burgundy dari Perancis.
- Chianti, Tuscany dari Italia.
- Mosella, Riesling dari Sermon.



Gambar white wine

Cara Penyajian White Wine

White wine dihidangkan dingin (*chilled*) sehingga sebelum disajikan, *wine* tersebut mengalami *chilling process* di lemari pendingin ($\pm 10^{\circ}\text{C}$) selama proses penyimpanannya. Langkah selengkapnya sebagai berikut:

- Siapkan semua peralatan yang diperlukan, yaitu:
 - *Wine cooler.*
 - *Wine stand.*
 - *Wine opener.*
 - *Paper napkin.*
 - *B&B plate.*
 - *Napkin.*
- *White wine glass.*
- Masukkan botol ke dalam *wine cooler*, isi *ice cube* kemudian tambahkan air, (posisi label botol mudah terbaca) tutup dengan *napkin*.
- Angkat botol dari *wine cooler* dan tunjukkan kepada tamu untuk dicek merek dan labelnya.
- Kembalikan ke dalam *wine cooler*, buka *silver foil* dan gabusnya dengan *wine opener*.
- Tunjukkan gabus tersebut kepada tamu (*sniffing*) dan bersihkan mulut botol dengan *paper napkin*.
- Tuangkan ke dalam *white wine glass* (jangan lupa botol *wine* dibungkus)

dengan *napkin* dan jangan angkat *glass wine*).

- Selanjutnya hidangkan untuk semua tamu yang dimulai dari tamu wanita (*la-dies first*).

Catatan :

- Jangan lupa menambah *wine* ke dalam *glass* sebelum habis diminum.
- Jika isi botol sudah habis, perlihatkan kepada tamu, masukkan kembali ke dalam *wine cooler* dengan posisi terbalik dan dibawa ke belakang.
- Jangan lupa *showmanship*, agar lebih atraktif.

b) Red Wine

Red wine dibuat dari hasil fermentasi *red grape/black grape*. Sangat tepat diminum untuk menemani *red meat*, misalnya *beef, lamb, game*. Contoh:

- Beaujolais Villages dari Perancis.
- Chianti, Barolo dari Italia.
- Cabernet Sauvignon, Coonawara dari Australia.
- Merlot, Forestville dari USA.



Gambar red wine

Cara Penyajian Red Wine

Cara penyajian *red wine* berbeda dengan *white wine*. Dalam penyajian *red wine* tidak perlu *chilling wine process* karena *red wine* disajikan dalam *room temperature*, yaitu sekitar 18°C. Langkah penyajian selengkapnya sebagai berikut:

- Siapkan semua peralatan yang diperlukan:
 - *Napkin*.
 - *B&B plate*.
 - *Paper napkin*.
 - *Wine opener*.
 - *Red wine glass*.
- Tunjukkan label *wine* yang akan disajikan kepada tamu untuk dicek kemudian buka *silver foil* dan gabusnya dengan *wine opener*.



Gambar presenting the wine

- Bersihkan mulut botol dengan *paper napkin*, tunjukkan gabusnya kepada tamu untuk *sniffing*.
- Tuangkan sedikit ke dalam *red wine glass* untuk di-taste oleh tamu. Lanjutkan penyajiannya (*ladies first*).



Gambar menuangkan
red wine

Catatan :

Untuk *old red wine* memerlukan *decanting process*, yakni memisahkan sedimen atau endapan yang terbentuk di dasar botol dengan cairan *old red wine*-nya. Caranya adalah secara perlahan-lahan tuangkan *old red wine* tersebut ke dalam *wine carafe* atau *wine decanter* sampai yang tersisa hanya endapannya di botol *wine* sementara cairan *wine*-nya telah berpindah ke dalam *wine carafe* atau *wine decanter*. Biasanya dalam proses ini di bawah leher botol *wine* tersebut ada lilin yang menyala untuk memudahkan mengamati perpindahan cairan *wine* tersebut.



Gambar wine's
decanting

c) Rose Wine

Dibuat dari hasil fermentasi *black/red grapes* atau dengan cara mencampur *red wine* dan *white wine*. Dikenal pula dengan istilah *lesser rose wine*. Dapat diminum untuk menemani makan *red meat* atau *white meat*. Cara penyajiannya sama dengan *white wine*.

Contoh:

- White Zinfandel dan California.
- Hatten Wine dari Indonesia.



Gambar rose wine

d) Sparkling Wine

Sparkling wine adalah *natural still wine* yang masih mengandung CO_2 . Kadar alkoholnya $\pm 14\%$. Kandungan karbondioksida tersebut merupakan ciri khas dari *sparkling wine*. *Sparkling wine* dapat dibuat dengan 2 cara:

a. Impregnation Method

Ke dalam *natural still wine* yang telah dibotolkan dimasukkan CO_2 , kemudian

ditutup dengan gabus, diikat dengan *wire hood* dan dibungkus dengan *silver foil*.

b. Champenoise Methode

Dilakukan penambahan *yeast* dan *sugar* ke dalam *wine* yang sedang dalam proses fermentasi, sehingga diharapkan terjadi proses fermentasi kedua dan dihasilkan CO_2 lebih banyak. Setelah itu baru dibotolkan, ditutup dengan gabus, diikat dengan *wire hood* dan dibungkus dengan *silver foil*.



Gambar sparkling wine

Jenis-Jenis *Sparkling Wine*

1. Champagne

Champagne merupakan jenis *sparkling wine* yang terbaik sehingga sering dijuluki dengan sebutan *the best wine is champagne, champagne is the master of wine, queen of wine*, dan sebagainya.

Jenis *wine* yang cocok diminum untuk menemani berbagai jenis makanan tersebut banyak pula diminum dalam *cocktail party*. *Champagne* pada awalnya ditemukan oleh Don Perignon, seorang pendeta dari Benedictine Abbey pada awal abad 18. Ia dengan selektif memetik buah anggur yang kemudian cepat-cepat di-*press*. *Must* yang diperoleh ditempatkan dalam *barrel* untuk difermentasikan. Selanjutnya disimpan dalam *cellar* selama ± 4 tahun.

Istilah *champagne* sendiri merupakan nama suatu kecamatan yang berlokasi ± 110 km ke arah timur Kota Paris, Perancis. Ada 2 daerah terkenal di Kecamatan Champagne, yaitu Reims & Epernay sebagai produsen *champagne*.

Di wilayah Champagne terdapat suatu organisasi perusahaan *champagne* yang disebut Syndicat De Grandes Marques yang beranggotakan 27 perusahaan, 12 di antaranya merupakan perusahaan *champagne* terkenal di dunia dengan merek-merek sebagai berikut:

- J, Bollinger.
- Heidsicck & Co.
- Krug & Co.
- Moet & Chandon.
- Perrier – Jouet.
- Pommery & Greno.
- Veuve Cliquot – Ponsardin.

- Charles Heidsieck.
- Lanson Pare et Fils.
- GH.Mumm & Co.
- Pol Roger & Co.
- Louis Roederer.



Gambar champagne

2. Other Sparkling Wines

Ada jenis *sparkling wine* yang diproduksi di luar wilayah Champagne, Perancis, misalnya diproduksi di Italia, Jerman, dan sebagainya. Cara penyajian dan penyimpanannya sama dengan *champagne*.

Contoh:

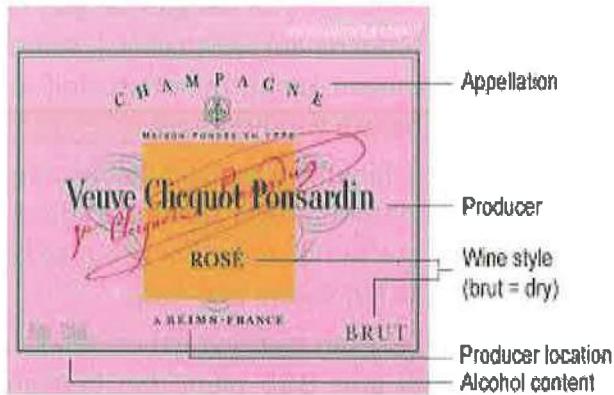
- Asti Spumante dari Perancis.
- Casino Seck dari Sermon.
- Borossa Pearl dari Australia.

Istilah yang umum digunakan pada label *sparkling wine* untuk menyatakan *taste*-nya, yang sangat ditentukan oleh kadar gula dalam *wine* tersebut:

- Brut nature-Bone dry.....(0–2 gr gula/liter)
- Extra brut-Very dry.....(0–6 gr gula/liter)
- Brut-Dry.....(0–15 gr gula/liter)
- Sec-Medium dry.....(17–35 gr gula/liter)
- Demi sec-Medium sweet.....(33–50 gr gula/liter)
- Doux-Sweet.....(50 gr gula/liter)

Label Botol Champagne

Pada setiap label pada botol *champagne* terdapat beberapa informasi penting yang menyangkut data tentang *champagne* yang bersangkutan, misalnya nama dan lokasi produsennya (produser), *taste*-nya, kadar alkoholnya (*alcohol content*), bahan dasar *wine* yang digunakan (*wine style*), dan data penting lainnya.



Cara penyajian:

Cara penyajian *sparkling wine* agak sedikit berbeda dengan jenis *wine* lainnya. Peralatan penyajian yang diperlukan dalam menyajikan *sparkling wine* hampir sama dengan peralatan untuk menyajikan *white wine* ataupun *rose wine*. Hanya saja dalam hal ini tidak dibutuhkan *wine opener* karena *sparkling wine* mengandung CO₂ yang sangat tinggi yang dapat menekan keluar *cork*-nya.

Bahkan untuk menghindari *cork* tersebut terlepas dengan sendirinya karena sesuatu hal, maka pada kemasan setiap *sparkling wine* di samping diikat sedemikian rupa dengan kawat khusus yang disebut *wirehood* dan di bagian luar dibungkus dengan *aluminum foil* sepanjang leher botolnya.

Adapun cara penyajian *sparkling wine* selengkapnya sebagai berikut:

- Letakkan botol dalam wine cooler, atur agar labelnya mengarah ke tamu.
- Pegang botol dengan tangan kiri (botol tetap dalam wine cooler), sementara itu tangan kanan membuka foil mulai dari bawah *wirehood*-nya.
- Selanjutnya bukalah gabus dengan cara jempol tangan kanan berada di atas gabus sambil memutar gabus ke kanan dan ke kiri secara hati-hati.
- Lakukan sniffing gabus, letakkan gabus di atas B&B plate dan berikan kepada tamu untuk sniffing juga.

- Bersihkan mulut botol dengan napkin bersih.
- Champagne siap disajikan.



Gambar membuka champagne

e) *Aromatized Wine*

Aromatized wine adalah jenis *wine* yang dalam proses pembuatannya ditambah dengan *aromatic agent* berupa *herb/spices* dan *spirit* yang bahan dasarnya *grapes*. Sehingga ciri khas dan *aromatized wine* adalah memiliki aroma yang khas sesuai dengan *aromatic agent*-nya dan kadar alkohol lebih tinggi, yaitu 15–20% akibat adanya penambahan *spirit* ke dalamnya. *Aromatized* sering pula disebut dengan *appertif wines* karena dengan rasa dan aromanya yang khas tersebut mampu berfungsi sebagai perangsang nafsu makan (*before meal*), sehingga banyak disuguhkan sebagai *appertive drink* sebagai bahan *mixed drink* atau *pure*.

Jenis-Jenis *Aromatized Wine*:

1. *Vermouth*, dikenal ada 3 jenis:
 - Dry vermouth, rasa kering, warna cerah.

- Medium Vermouth, rasa sedang warna keemasan.
- Sweet vermouth, rasa manis, warna merah.

Contoh: Martini, Cinzano, Carpano (Italia), Noilly Prat, Lillet (Perancis).



Gambar aneka vermouth wines

2. Bitter

Ciri khasnya adalah rasanya pahit. Seperti halnya *vermouth*, *bitter* banyak digunakan sebagai salah satu bahan *mixed drink*. Contohnya:

- Angostura Bitter (Venezuela).
- Campari Bitter (Italia).
- Dubonet, St. Raphael (Perancis).



Gambar aneka bitter wines

3. Anisette

Anisette adalah *aromatized wine* yang dibuat dengan penambahan biji adas (*aneseed*) sehingga rasanya agak pahit. Di samping dijual per gelas, *anisette* juga dijual dalam bentuk *mixed drink*. Contohnya:

- Pernod.
- Pastis 51.
- Ricard.



Gambar aneka anisette wines

f) *Fortified Wine*

Fortified wine adalah jenis *wine* yang kadar alkoholnya telah ditingkatkan dengan penambahan spirit murni ke dalamnya sehingga kadar alkoholnya mencapai 21%. Banyak disuguhkan setelah makan sehingga dikenal pula dengan istilah *dessert wine*. Contoh:

1. Sherry

Diproduksi di daerah Jerez Dela Frontera Spanyol. Berdasarkan *taste*-nya dikenal ada 2, yaitu *finos* yang *dry* dan *olorosos* yang *sweet*.

Contoh:

- Sandeman.
- Gonzalez Byass.
- John Harvey.



Gambar aneka sherry wines

2. Port

Port adalah *fortified wine* yang diproduksi di daerah Porto, Portugal. Dikenal ada beberapa jenis, antara lain:

- White Port.
- Ruby Port.
- Tawny Port.
- Rockburn Port.



Gambar aneka port wine

3. Made'ira

Made'ira adalah *fortified wine* yang diproduksi di Pulau Made'ira Portugal. Dikenal ada 3 jenis, yaitu:

- Bual Made'ira (*sweet*), warna keemasan.
- Sercial Made'ira (*dry*), warna agak gelap.
- Malmsey Made'ira (*sweet*), warna cokelat tua.



Gambar made'ira wines

4. Malaga

Malaga adalah *fortified wine* yang diproduksi di Malaga, Spanyol. Umumnya memiliki rasa manis. Contoh yang paling terkenal adalah La Crima.



Gambar aneka malaga wines

5. Marsala

Marsala adalah *fortified wine* yang diproduksi di Pulau Sisilia daerah Marsala (Italia). Pada umumnya manis.

Contoh:

- Taylor.
- Florio.
- Colombo.

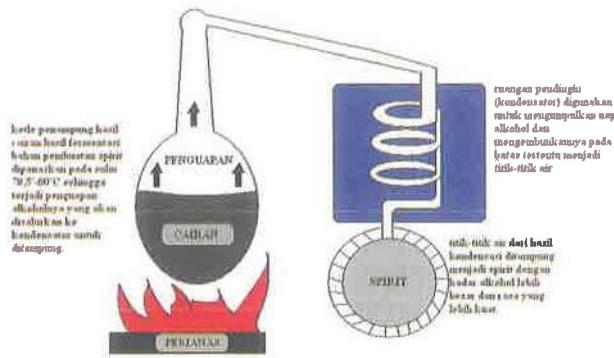


Gambar marsala wine

3) Spirits

Dalam bisnis makanan dan minuman, *spirit* dapat didefinisikan sebagai minuman beralkohol yang dibuat melalui proses penyulingan (*distillation process*) dari suatu cairan hasil fermentasi/peragian dari biji-bijian (*grain*), sari buah (*juice*), maupun gula tebu (*mollases*). Kadar alkoholnya antara 40–51%, sedangkan *distillation* atau penyulingan adalah proses pemisahan alkohol dari cairan hasil fermentasi suatu bahan tertentu dengan cara menguapkannya.

Seperti telah diketahui bahwa alkohol akan menguap pada suhu 78,5–80°C sedangkan air akan menguap mulai suhu 100°C. Kondisi inilah yang diterapkan pada proses penyulingan cairan hasil dari suatu fermentasi *grain*, *mollasis*, atau *fruit juice* dalam proses pembuatan *spirit*. Dalam proses ini dengan penerapan panas yang berkisar antara 78,5–80°C, pada cairan hasil fermentasi yang ditampung pada *kettle* akan terjadi penguapan alkoholnya, sedangkan airnya tidak ikut menguap. Uap alkohol yang ditimbulkan dari proses ini di *kettle* akan dialirkan dan ditampung pada ruangan pendingin (kondensator) melalui pipa penghubung. Kumpulan uap alkohol yang telah didinginkan tersebut akan mengembun dan pada batas tertentu akan jatuh dan dialirkan untuk ditampung pada tempat yang telah disiapkan. Titik-titik “air” yang jatuh dari hasil penguapan dan pengembunan tersebut dikenal dengan *spirit*. Jenis *spirit* yang dihasilkan tersebut sangat tergantung dari jenis bahan dasarnya. Perhatikan bagan berikut.



Gambar proses destilasi pembuatan spirits

a. Kadar alkohol pada *spirit*

Kadar alkohol yang terdapat pada suatu *spirit* biasanya dinyatakan dengan istilah *proof* dan kadar alkohol tersebut dapat ditingkatkan lagi dengan melakukan *distillation* pada *spirit* yang bersangkutan. Dewasa ini dikenal ada tiga jenis *proof*, yaitu:

1. USA Proof

Setiap 1 derajat kadar alkoholnya sama dengan lima puluh persen ($1^\circ = 50\%$ alkohol).

Contoh: Brandy 70° USA Proof, berarti kadar alkoholnya adalah $70^\circ / 1^\circ \times 50\% = 35\%$.

2. British Proof

Setiap 1 derajat kadar alkoholnya adalah empat per tujuh persen, ($1^\circ = 4/7\%$ alkohol).

Contoh: Brandy 70° Br. Proof, berarti kadar alkoholnya adalah $70^\circ / 1^\circ \times 4/7\% = 40\%$.

3. Gay Lussac Proof

Setiap satu derajat kadar alkoholnya sama dengan satu persen ($1^\circ = 1\%$).

Contoh: Brandy 70° GL. Proof, berarti kadar alkoholnya $70^\circ / 1^\circ \times 1\% = 70\%$.

b. Jenis-Jenis *Spirits*

Dalam bisnis restoran dan bar umumnya dikenal ada lima jenis *spirit*, yaitu:

1. Brandy

Brandy adalah jenis *spirit* yang dibuat melalui proses penyulingan dari sari buah *grapes* yang telah difermentasikan terlebih

dahulu (*wine*), kemudian diumurkan dalam waktu tertentu. Dalam perkembangan selanjutnya, *brandy* tidak saja dibuat dari *wine* atau *grapes* tetapi telah dapat dibuat dari jenis buah-buahan lainnya.

Dalam hal ini jenis *wine* yang dihasilkan namanya ditambahkan nama buah tersebut pada bagian depan nama *brandy* tersebut.

Namun secara umum *brandy* yang terbuat dari buah selain *grapes* dikenal dengan istilah *fruit brandy*. Sebagian ahli mengklasifikasikan *fruit brandy* menjadi *sweet spirit*, *liqueur*, atau bahkan *other spirits*.

Contoh *fruit brandy*:

- Apricot Brandy.
- Orange Brandy.
- Plum Brandy.
- Peach Brandy.
- dan lain-lain.



Gambar aneka merek
fruit brandy

Sejarah *Brandy*

Secara tegas belum dapat dipastikan kapan *brandy* pertama kali dikenal. Namun demikian, di sini dapat dipaparkan bahwa *brandy* pada awalnya mulai dikenal di wilayah Cognac (Perancis), di mana pada saat itu terjadi panen buah anggur (*grapes*) yang melimpah. Justru hal ini menyebabkan para petani anggur menjadi bingung karena dengan hasil yang berlimpah tersebut menimbulkan masalah penyimpanannya.

Anggur tergolong bahan yang cepat rusak, lebih-lebih jika jumlahnya cukup banyak dengan teknis penyimpanan yang kurang tepat. Pada saat yang cukup kritis inilah muncul seorang apoteker berkebangsaan Belanda yang sedang berkelana sampai di wilayah Cognac. Mengatasi masalah panen anggur yang berlimpah tersebut, apoteker tersebut menyarankan agar masalah *grape* tersebut diatasi dengan cara menyuling atau mendestilasikannya. Hasil dari proses ini oleh apoteker tersebut dinamakan *brandewijn* atau *burnt wine*.

Dengan cara ini di samping dapat dilakukan dengan cukup mudah, hasilnya pun ternyata memiliki daya tahan yang cukup tinggi dengan aroma dan bau yang lebih sedap. *Spirit* yang terbentuk ini lama-kelamaan semakin digemari dan memiliki reputasi yang tinggi. *Brandewijn* atau *burnt wine* tersebut oleh orang Inggris diucapkan menurut lidah

mereka menjadi *brandy*. *Brandy* dapat diminum langsung atau sebagai bahan *mixed drink*.

Pengumuran *Brandy*

Berdasarkan penelitian, ternyata kualitas *brandy* tidak semata-mata ditentukan oleh kualitas bahannya (*grapes*) dan kualitas perlakuan pada proses pembuatannya namun juga sangat ditentukan oleh lama pengumurannya. Semakin lama disimpan dalam *barrel* (*oak teek*) semakin tinggi kualitas *brandy* yang dihasilkan.

Karena demikian penting lama pengumuran dalam proses pembuatan *brandy*, maka pada label *brandy* yang telah dibotolkan biasanya dicantumkan lama penyimpanannya. Lama penyimpanan ini dapat digunakan kode tertentu misalnya:

dengan tanda bintang:

- * berumur 3–5 tahun
- ** berumur 5–10 tahun
- *** berumur 10–15 tahun

dengan huruf :

V.O	berumur	15–20 tahun
V.OP	berumur	20–25 tahun
V S O	berumur	25–30 tahun
V S O P	berumur	30–35 tahun
X.O	berumur	35–40 tahun

V = *Very*

O = *Old*

P = Pale

S = Superior

X = Extra

Penghitungan lamanya pengumuran tersebut dihitung sejak disimpan dalam *barrel* sampai saat pembotolannya, misalnya mulai disimpan dalam *barrel* pada 1915 dan dibotolkan pada 1940, maka umur *brandy* tersebut adalah 25 tahun. Umur tersebut tetap diperhitungkan 25 tahun pada 1990 atau pada 2000.

Jenis-Jenis Brandy

Brandy dapat dibedakan menjadi 3 kelompok besar, yaitu:

- Cognac

Cognac adalah kelompok *brandy* terbaik yang dihasilkan di daerah Cognac, wilayah Cherente, Perancis. *Brandy* kelompok ini memiliki kualitas terbaik dan sangat terkenal sehingga *cognac* sering disebut *the best brandy* bahkan ada pernyataan “*all of cognac is brandy, but not all of brandy is cognac*”.

Beberapa merek *cognac* yang terkenal antara lain:

- Hennessy.
- Remi Martin.
- Camus.
- Martel.



Gambar aneka merek
cognac

- *Armagnac*

Armagnac adalah jenis *brandy* yang dihasilkan di wilayah Gers, Armagnac, Perancis, dengan kualitas kedua terbaik setelah *cognac*. Biasanya dibuat dengan destilasi dari anggur putih (*white grapes*) dan diumurkan minimal 3 tahun.

Beberapa merek terkenal antara lain:

- Laressingle.
- Cles au Ducs.
- St. Michel.
- J. Napoleon.



Gambar aneka
armagnac brandy

- *Other Brandy*

Ada kelompok *brandy* yang dihasilkan di luar wilayah Cognac dan Armagnac, termasuk pula *brandy* yang dihasilkan di luar Perancis, misalnya Italia, Jerman, Australia, dan sebagainya. Beberapa merek yang tekenal:

- Stock dari Italia.
- Christian Brother dari USA.
- Three Berries dari Australia.
- Oporto Brandy dari Portugal.
- Metaxa, Asbach Uralt.
- Pisco dari Peru.



Gambar aneka others
brandy

2. Whiskey

Whiskey adalah jenis *spirit* yang dibuat melalui proses destilasi dari cairan bahan tertentu yang telah mengalami proses fermentasi. Bahan yang umum digunakan adalah *grain* atau jenis biji yang banyak

mengandung zat pati, misalnya *barley*, *maizena*, *rye*, dan *wheat*. Seperti halnya *brandy*, *whiskey* merupakan *spirit* yang dapat diminum secara langsung maupun dalam wujud *mixed drink* atau minuman campuran.

Jenis-Jenis *Whiskey*

Whiskey umum dibedakan menurut negara penghasil atau produsennya. Dalam hal ini negara penghasil *whiskey* terkenal dan terbaik ada empat, yaitu Skotlandia, Irlandia, Kanada, dan Amerika.

• *Scotch Whiskey*

Scotch whiskey adalah *whiskey* yang diproduksi di Skotlandia, dan merupakan *whiskey* terbaik dan memiliki reputasi yang sangat terkenal di seluruh dunia sampai saat ini. *Whiskey* ini mula-mula banyak dikonsumsi oleh masyarakat di negara-negara yang berbahasa Inggris (*commonwealth*). *Scotch whiskey* dibuat dari bahan dasar berupa *wheat* dan *corn* dan diumurkan minimal 4 tahun sebelum dipasarkan. Beberapa contoh merek yang terkenal antara lain:

- Johny Walker (black & red label).
- Chives Regal.
- Black & White.
- Vat 69.
- Dimple.
- Teacher.
- White Horse.

- Cutty Sark.
- Grant's.
- Ballantine.
- Dewars White Label.
- Peter Dawson.
- Bell's.



Gambar aneka merek
scotch whiskey

- *Irish Whiskey*

Irish whiskey adalah *whiskey* yang diproduksi di Irlandia. Seperti halnya *scotch whiskey*, *irish whiskey* juga tergolong *blend whiskey* karena dibuat dari bahan campuran beberapa jenis *grain*. Di samping itu, *irish whiskey* tergolong *bonded whiskey* karena sebelum dibotolkan untuk dipasarkan, terlebih dahulu disimpan dalam *cask*. Lama penyimpanan minimal 5 tahun. Beberapa contoh merek yang terkenal adalah:

- Old Bushmills
- Green Spot
- Jameson
- Knappogue Castle 12
- Kilbeggan 18
- Dan lain-lain.



Gambar aneka merek
irish whiskey

- *American Whiskey*

Jenis *whiskey* produk Amerika ini banyak dipilih sebagai bahan minuman campuran (*mixed drink*), terutama kelompok *high ball*. *Bourbon whiskey* adalah jenis *american whiskey* yang paling populer. *Bourbon whiskey* diproduksi pertama kali di negara bagian Kentucky-Amerika tahun 1789, oleh Elijah Craig. *Whiskey* ini dikenal ada 2 jenis, yaitu:

- *Blended*, yaitu *bourbon whiskey* yang dibuat dari campuran beberapa jenis *grain*.
- *Straigt*, yaitu *bourbon whiskey* yang dibuat dari satu jenis *grain* saja.

Contoh:

- Jim Beam.
- Four Roses.



Gambar american whiskey

- *Canadian Whiskey*

Jenis *whiskey* yang diproduksi di Kanada ini terbuat dari *corn*, *wheat*, *barley*, atau

rye. Karena *rye* paling banyak digunakan dalam pembuatan *canadian whiskey*, maka *canadian whiskey* juga dikenal dengan sebutan *rye whiskey*. Dalam pembuatannya biasanya diumurkan minimal 6 tahun.

Contoh merek *canadian whiskey*:

- Canadian Club.
- Seagram's Crown Royal.
- Dan lain-lain.



Gambar canadian
whiskey

3. Rhum (Rum)

Rum merupakan jenis *spirits* yang dihasilkan dari proses destilasi hasil fermentasi dari *sugar cane* atau *mollases*. Rum pertama kali dibuat oleh bangsa Spanyol sewaktu menduduki *West Indies*.

Diperkirakan Rhumberasaldarikata Rumbillin atau Rumbustion yang menggambarkan suara deburan ombak Caribbean. Dalam

bahasa Perancis disebut *ron* atau *rhum*. Bertolak dari bahan dasarnya berupa gula tebu, maka *rhum* banyak dihasilkan di negara-negara penghasil tebu terbesar di dunia, misalnya Puerto Riko, Kuba, Jamaika, British Guenia, dan sebagainya.

Jenis-Jenis Rhum

a) Light Bodied Rhum

Light bodied rhum adalah kelompok *rhum* yang tergolong *dry rhum* karena memiliki rasa yang kering dengan sedikit aroma *mollasess*.

Dikenal ada tiga jenis, yaitu:

- White or light: rum yang berwarna jernih.
- Golden: rum yang berwarna keemasan.
- Dark: rum yang berwarna gelap.

Contoh:

- Bacardi dan Don Q produksi Puerto Riko.
- Bacardi produksi Kuba.



Gambar light, golden,
dan dark rhum

b) Full Bodied atau Heavy Bodied Rhum

Heavy bodied rhum memiliki rasa yang lebih manis dengan aroma yang kuat. Jenis rum ini mengalami proses fermentasi lebih lama. Warnanya gelap. Contoh:

- Lemon Hart, Myers produksi Jamaica Suiano.
- Lemon Hart, Demarara produksi British. Rum dapat dihidangkan *on the rock*, maupun dicampur dengan minuman lain seperti *rum coke* atau sebagai bahan *mixed drink*, misalnya Planteas Punch, Bacardi Cocktail, dan Daiquiri.

4. Vodka

Pada awalnya *vodka* dibuat di Rusia dengan cara mendestilasi hasil fermentasi umbi kentang. Namun dewasa ini, *vodka* telah dapat dibuat dari padi-padian dan dapat diproduksi hampir di seluruh dunia. *Vodka* merupakan jenis *spirit* yang tidak berwarna, tidak memiliki rasa khas, dan dalam proses pembuatannya tidak mengalami pengumuran. *Vodka* berasal dari bahasa Rusia *voda* atau *woda* yang berarti *little water* dan merupakan minuman khas orang Rusia.

Vodka dapat diminum secara langsung dan dingin ataupun sebagai bahan *mixed drink*. Beberapa contoh merek terkenal antara lain:

- Stolichnaya (Rusia).
- Smirnoff dan Samovar, Cossack (England).

- Wolf Schmidt's (Sermon).
- Bolshoi, Balakaya (Holland).
- Old Mr. Boston (USA).



Aneka merek vodka

5. Gin

Gin pertama kali dibuat oleh Dr. be La Boe melalui redistilasi di *spirit* murni (*neutral spirits*) dengan *juniper berries* di Belanda pada abad ke-17. Ketika itu *gin* tersebut dikenal dengan *medicine drink* (minuman kesehatan). Nama *gin* berasal dari *genievre* (*juniper*) dan di Inggris istilah tersebut dipendekkan menjadi *gin* saja.

Jenis-Jenis Gin

- *England*

Gin atau *london dry gin*, dikenal pula dengan istilah *dry gin*. Tergolong *light bodied gin* dari *dry taste* atau *unsweetened*. Dapat diminum langsung atau *mixed drink*. Contoh:

- Gordon's Gin.
- Beefeater.
- Ballantine dry.
- Dan lain-lain.

- *Holland Gin* atau *Senever Gin*

Holland gin adalah *gin* buatan Belanda, dikenal pula dengan *jenever gin*. *Gin* jenis ini memiliki aroma yang tinggi dan diperkaya dengan *aromatic oil*. Tergolong *full bodied*. Biasanya diminum langsung dan dingin. Sangat jarang digunakan sebagai bahan *cocktail*.

Contoh:

- Bookman Genever.
- Bols Genever.
- Dan lain-lain.



Aneka merek gin

6. Other Spirits

Di samping jenis-jenis *spirit* seperti yang telah disebutkan di atas, dalam sebuah bar disediakan pula jenis-jenis *spirit* lainnya, meskipun pemakaiannya tidak sebanyak jenis-jenis *spirit* di atas.

a) Tequila

Tequila merupakan *spirits* khas Meksiko yang dibuat dari getah atau air *blue agave* (sejenis pohon kaktus) yang disebut *pulque* yang hanya dihasilkan di daerah Meksiko. Jika bahannya diambil dari luar Meksiko maka dikenal dengan *Mescal*.

Tequila ada 2 jenis:

- *White tequila*

Dalam proses pembuatannya tidak diumurkan.

- *Gold tequila*

Dalam proses pembuatannya mengalami proses pengumuran. Jika diumurkan selama setahun disebut *anejo* dan jika diumurkan sampai 4 tahun disebut *muy anejo*.

Tequila umumnya diminum langsung dengan *lime* dan garam atau sebagai bahan *mixed drink* yang disebut *tequila sunrise* dan *margarita cocktail*.

Beberapa merek terkenal:

- Mariachi.
- Olmeca.



Gambar aneka merek tequila



Gambar tanaman pulque

b) Aquavit

Jenis *spirit* yang dihasilkan dari fermentasi campur *grain* atau biji-bijian atau umbi kentang dengan *caraway seeds* (sejenis biji jinten) atau *chumin seed*. *Aquavit* adalah minuman khas bangsa Skandinavia. Biasanya diminum langsung dan dalam keadaan dingin.



Gambar aneka merek aquavit

c) Okolehao

Spirit yang didestilasi dari hasil peragian akar tumbuh-tumbuhan taro. Minuman ini banyak dijumpai di Kepulauan Hawaii yang dikenal dengan "oke". Dapat diminum langsung atau sebagai *mixed drink*.



Gambar aneka okolehao

d) Williamine

Spirit yang merupakan hasil destilasi fermentasi dari buah pear, sangat terkenal di Swiss. Biasanya diminum dengan kopi setelah makan.



Gambar aneka williamine

e) Marc

Marc adalah *spirits* yang dibuat dari destilasi fermentasi residu buah anggur. Dikenal pula dengan nama *vinde rebeche* atau *shovel win*. Di Italia disebut *grappa*.



Gambar aneka marc

f) Prune

Spirit yang dibuat dari destilasi fermentasi sari buah *prune*. Minuman ini sangat terkenal di Swiss dan Jerman.



Gambar aneke prune

4) *Liqueur*

Liqueur adalah *alkoholic beverages* yang dibuat dengan bahan dasar *spirits* yang ditambah dengan *flavouring agent*, *sweetening agent*, dan *colouring agent*. Minuman beralkohol yang juga disebut *cordial* ini berasal dari kata latin *liquefacere* yang artinya melelehkan, membuat cairan, atau mencampur.

Mula-mula *liqueur* dibuat oleh para rahib dan suster-suster di biara-biara di Perancis dan Italia pada abad pertengahan, yang pada saat itu tujuannya untuk membuat minuman sehat untuk tujuan pengobatan. Minuman sehat yang sekarang populer dengan nama *liqueur* tersebut, pada awalnya dibuat dengan cara mencampur salah satu *spirits* dengan bahan nabati. *Liqueur* umumnya memiliki rasa manis sehingga sering pula disebut dengan *sweet spirits* dengan rasa, aroma, dan warna yang khas dari bahan tumbuhan/nabati yang digunakan untuk mencampur.

Cara Pembuatan *Liqueur*

Pada dasarnya cara pembuatan *liqueur* dapat dibedakan menjadi 3, yaitu:

a. *Distillation (Destilasi/Penyulingan)*

Spirit tumbuhan ditampung bersama dalam tempat khusus dan dibiarkan berbaur dalam jangka waktu tertentu. Hasil campuran dari *spirit* dan tumbuhan tersebut kemudian didestilasi (dipanaskan sampai 78°C sehingga alkohol pada campuran/cairan tersebut menguap. Uap

yang terbentuk kemudian didinginkan menjadi titik cair yang memiliki aroma serta *flavouring* sesuai dengan bahan yang digunakan). Setelah itu ditambahkan *sweetening agent*. Hasil akhir yang diperoleh dari proses di atas selanjutnya disimpan untuk beberapa lama kemudian disaring sebelum dibotolkan.

b. *Percolation* (Perkolasi)

Mula-mula *spirit* disuling, uap yang terbentuk dialirkan untuk *di-flavoring* dengan tumbuhan tertentu, selanjutnya didinginkan sampai terbentuk suatu cairan. Cairan ini kemudian disuling kembali, uapnya mengalami *flavouring* lagi. Demikian terjadi secara berulang-ulang akhirnya hasilnya disaring sebelum dibotolkan.

c. *Infusion* (Penyerapan)

Metode ini biasanya menggunakan buah-buahan yang dicampur dengan *spirit* dalam *barrel (cask)*. Buah-buahan dan *spirit* tersebut dibiarkan berbaur beberapa lama sehingga semua rasa, aroma, dan warna terserap. Proses ini memakan waktu 6–8 bulan. Hasil yang diperoleh didestilasi kemudian ditambahkan gula sebagai pemanis dan pewarna yang berasal dari tumbuh-tumbuhan sebelum dibotolkan, terlebih dahulu disaring.

Bahan-Bahan *Liqueur*

Bahan-bahan *liqueur* dapat dibagi menjadi 3 kelompok:

1. Spirit

Jenis spirit yang umumnya digunakan sebagai bahan dasar *liqueur* adalah:

- *Whiskey*, terutama *scotch whiskey*.
- *Brandy* terutama *cognac*.
- *Rhum*.

2. Flavouring dan Colouring Agent

Penambah aroma dan warna pada *liqueur* dapat berupa:

- Buah-buahan (*fruit*).
- Rempah-rempah (*herb a spices*).
- Tumbuhan (*plants*).

3. Sweetening Agent

Sebagai bahan pemanis digunakan:

- Gula (*sugar*).
- Madu (*honey*).
- Sirop (*syrup*).

Jenis-Jenis Liqueur

Pada dasarnya *liqueur* dapat dibedakan menjadi 2 kelompok besar, yaitu:

1. Liqueur Under Proprietary Brand

Liqueur under proprietary brand adalah jenis *liqueur* yang hanya dapat diproduksi oleh perusahaan tertentu saja karena resepnya dirahasiakan.

2. Liqueur Generic Brand

Liqueur jenis ini dapat dibuat oleh siapa saja, pabrik minuman manapun, termasuk yang tidak punya hak paten. Dalam hal ini beberapa perusahaan/pabrik minuman yang terkenal misalnya:

- Bols dari Belanda.
- Marie Brizard dari Perancis.
- Dan lain-lain.

Di bawah ini ditampilkan tabel tentang *liqueur*, baik yang tergolong *Proprietary (P)* maupun *Generic (G)* berikut negara produsen, warna kadar alkohol, dan aromanya.

Liqueurs	Generik or Proprietary Flavour	Country of Origin	Colour	% Alc/Vol Approx.
Advocaat	G egg and brandy	Holland	Yellow	15–18
Amarette	G almond	Italy	Light brown	24–28
Anissette (anis)	G aniseed	France	White	25–30
Apricot brandy	G apricot	Hungary	Golden	30–40
B andB	P drier benedictine	France	Golden	43
Bailey's Irish cream	P whiskey, cream, chocolate	Ireland	Light brown	17
Beneditine	P sweet, spicy, brandy	France	Golden	43
Bembora	P coconut, rum	Australia	Light gold	21

Bronte	P brandy, honey, herb	England	Gold	34
Bundaberry Royal Liqueur	P coffee, rum	Australia	Brown	32
Chartreuse Green	P aniseed	France	Green	55
Chartreuse Yellow	P liquorice	France	Yellow	43
Cheri-Suisse	P chocolate, cherry	Switzerland	Chocolate	30
Cocoribe	P coffee, white rum	USA	Coffee	21
Cointreau	P sweet orange	France	White	40
Coridal Medoe	P sweet, herbal, brandy	France	Dark red	40
Creme de banane	G banana	France	Light yellow	25–27
Creme de cacao	G cocoa and vanilla	France	White or brown	25–27
Crème de cassis	G sweet blackcurrant	France	Dark red	18–30
Creme de mokka	G coffee	France	Light brown	25–30
Creme de menthe	G peppermint	France	Green and white	30
Creme de noyau	G bitter almond	France	White	30
Curacao triple sec	G orange	Holland France	Orange or blue white	27–30 38–40
Daktrari	P bananas, white rum	Holland	Golden	15
Drambuie	P whiskey, honey, pices	Scotland	Golden	40

Durus	P sweet wine, honey, cumquat	Australia	Pale gold	22
Fior d'Aipini Isabella (fior d'alpe)	P sweet, herbal	Italy	White	46
Forbidden fruit	P brandy, honey, shaddock (grapefruit)	USA	Golden	32
Galliano	P spicy, aromatic	Italy	Golden yellow	40
Glaxia	P herbs, spices	Scotland	Golden	40
Gold wasser	G aniseed, caraway	Germany	White, with Gold flakes	30
Grand Marnier	P orange, cognac	France	Dark orange	40
Irish Mist	P whiskey, honey, spices	Ireland	Golden	40
Izarra	P armagnac, honey spices	France	Green or Yellow	50 40
Kahlua	P coffee	Mexico	Dark brown	27
Keuk Turkisch Mokka	P coffee	Germany	Brown	28
Kummel	G caraway	Holland	White	35-41
Lena banana	P banana	Japan	Pale green	25
Malibu	P coconut milk, rum	England	White	24
Mandarin	G mandarin orange	Australia	White	28
Napol				
Marashino	G sour cherry	Italy	White	30
Midori Melon	P melon	Japan	Green	23

Monin	P brandy, lemon	France	Pale gold	33
Parfait amour	G sweet and stick violets	France	Violet or pink	27–30
Peach brandy	G peach	Holland	White	24
Peter Hearing	P cherry	Denmark	Red	25
Petite Liqueur	P champagne, brandy	France	Pale gold	18
Royal Mint Choc	P mint, chocolate	France	Brown	30
Sabra	P orange, chocolate	Israel	Brown	30
Sambuca	G liquor ice	Italy	White '	35–42
Strega	G spicy	Italy	Golden	43
Sloe gin	G plum (sole), gin	England	Deep red	25–30
Southern comfort	P whisky, peach	USA	Light brown	37
Tia Maria	P coffee, rum	Jamaica	Brown	32
Triple sec (curacao)	G sweet, orange	Australia	White	25
Van der Hum	G mandarin orange	South Africa	Dark orange	30
Vander mint	P chocolate mint	Holland	Brown	30
'Vieille cure	P spicy, armagnac and cognac	France	Brown	43

Sedangkan jika *liqueur* dilihat dari jenis bahan aroma utamanya dapat dilihat seperti tabel berikut.

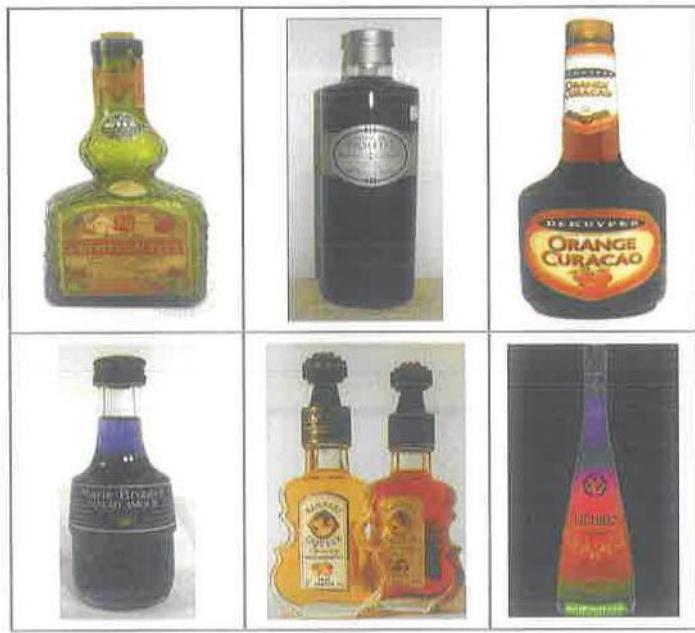
LIQUEURS BY FLAVOURING AGENT

Dominant flavour or Type of flavouring agent	Generic liqueurs	Proprietary liqueurs
Beans and nuts	Crème de cacao Crème de mokka	Coco Ribe Cheri/Suisse Kahlua Malibu Pasha Sabra Tia Maria Vandermint
Cream and eggs	Advocaat	Bailey's Irish Cream Baltz Island Cream
Fruits	Apricots Cherry brandy Crème de cassis Crème de - banane Maraschino Peach brandy Sloe gin	Amaretto di Di saronno Peter Heering Southern Comfort
Herbs and spices	Anisette Crème de Menthe Goldwasser Kummel Parfait amour Stega	Benedictine Bronte Chartreuse Drambuie Flor d'Alpinl Galliano Glayva Irish Mist Izarra Sambuca Vielle

Peels	Curacao Mandarin Triple sec Van der Hum	Cointreau Forbidden Fruit Monin Mandarine- Napoleao Grand Manier
-------	--	--







Penyimpanan dan Penyajian *Liqueur*

Untuk tetap mempertahankan kualitas *liqueur*, maka dalam penyimpanannya perhatikan faktor-faktor sebagai berikut:

1. Disimpan vertikal (tegak).
 - Suhu ruangan penyimpanan $\pm 18^{\circ}\text{C}$.
 - Ruang penyimpanan bebas dari bau-bauan yang tajam.
 - Bila telah terbuka, tutup botol harus ditutup kembali rapat-rapat sehingga tidak terjadi kontak langsung dengan udara bebas.

Liqueur dapat diminum langsung atau *on the rock*. Biasanya disuguhkan sebagai *after meal* sehingga *liqueur* sering disebut *after dinner*

drink atau *dessert drink*. Di samping itu, *liqueur* dapat dibuat sebagai bahan *mixed drink* atau *cocktail* maupun sebagai salah satu bahan aroma pada kue dan *ice cream*.

Agar diperoleh hasil *mixed drink* yang berkualitas baik, penggunaan jenis-jenis *basic ingredient* tidak boleh lebih dari 3 macam karena justru hal tersebut akan dapat mengacaukan dan bahkan dapat menimbulkan rasa yang hambar, warna yang kurang menarik yang pada gilirannya dapat merusak karakter *mixed drink* yang dibuat.

210



Bartending & Mixology

BAB III

MIXOLOGY

3.1 Pendahuluan

Kebutuhan akan minuman bagi manusia merupakan hal yang sangat mendasar. Bahkan tidak berlebihan jika dikatakan bahwa minuman lebih primer daripada makanan. Dengan kata lain, manusia tidak dapat hidup tanpa minuman meskipun cukup makanan, namun tidak sebaliknya.

Hal ini tentu saja disebabkan karena tubuh manusia sebagian besar terdiri dari bahan-bahan cair atau berair. Akibat aktivitas manusia dan faktor lain, cairan dalam tubuh manusia akan berkurang (misalnya karena penguapan/keringat dan lain-lain).

Untuk tetap mempertahankan kesehatan tubuh, maka cairan yang hilang tersebut harus diganti dengan cara minum. Secara fisiologis keinginan akan minuman pada manusia timbul secara otomatis, yaitu dengan adanya rasa haus/dahaga.

Minum yang pada awalnya hanya untuk mengatasi rasa haus dengan minum air tawar saja, selanjutnya mengalami perubahan dan perkembangan. Perubahan dan perkembangan tersebut tidak hanya dari jenis minuman yang diminum, namun juga tujuan dari minum itu sendiri. Kalau pada awalnya manusia cukup minum air tawar dengan tujuan menghilangkan haus/dahaga, sekarang di samping jenis minuman yang sangat bervariasi, juga tujuan minum sangat bervariasi pula. Bahkan acara minum-minum sudah menjadi kebanggaan dan *prestige* bagi seseorang. Hal ini lebih tampak pada masyarakat dari negara-negara Barat. Kebiasaan minum-minum tersebut mereka bawa ke negara-negara lain yang dikunjungi sehingga sudah merupakan kegiatan yang bersifat internasional. Kondisi ini disadari atau tidak berpengaruh terhadap pola minum sebagian masyarakat yang terdapat pada negara atau wilayah yang dikunjungi oleh masyarakat (baca wisatawan mancanegara) terutama dari negara-negara Eropa, Amerika, dan Australia.

Sejalan dengan perubahan dan perkembangan tersebut manusia semakin kreatif dan inovatif pula dalam menciptakan atau meramu jenis-jenis minuman baru, terutama sebagai hasil dari proses mencampur dua atau lebih jenis minuman yang berbeda. Minuman baru hasil campuran dari dua atau lebih minuman tersebut dikenal dengan istilah *mixed drink* (minuman campuran). Sedangkan ilmu yang mempelajari tentang seluk-beluk seni meramu atau meracik minuman ini dikenal dengan istilah *mixology*.

3.2 Komponen Minuman Campuran

Jika dilihat dari jenis-jenis bahan yang digunakan pada pembuatan *mixed drink* dapat dibedakan menjadi 3 jenis, yaitu:

1) Basic Ingredients (Bahan Pokok)

Basic ingredients merupakan bahan pokok yang berfungsi sebagai ciri khas/karakter dari *mixed drink* yang dibuat. Jenis minuman yang umumnya digunakan sebagai *basic ingredients* adalah *spirits* dan *wines*.

2) Modifying Agent (Bahan Pelunak Rasa)

Bahan pelunak rasa ini berfungsi untuk menguatkan karakter dari *basic ingredient* pada *mixed drink* serta memiliki kemampuan untuk melunakkan rasa alkohol pada *mixed drink*. Dengan pemakaian *modifying agent* tersebut akan diperoleh *mixed drink* yang lebih nikmat dan pas. Namun, perlu diperhatikan bahwa penggunaan *modifying agent* tidak boleh dominan/berlebihan dalam suatu *mixed drink*.

Modifying agent dapat berupa:

- *Fruit juice.*
- *Soft drink.*
- *Mineral water.*
- *Milk, cream dan sugar.*
- *Syrup.*

3) Flavouring dan Colouring Agent (Bahan Penambah Aroma dan Warna)

Fungsi pokok dari bahan ini adalah memberikan aroma/bau-bauan dan warna pada *mixed drink* sehingga hasil akhir yang diperoleh semakin sempurna terutama dari segi rasa dan penampilannya.

Beberapa contoh dari kelompok bahan ini antara lain:

- *Fruit syrup.*
- *Liqueurs.*
- *Aromatized wine.*

Di samping ketiga bahan di atas, beberapa jenis *mixed drink* memerlukan *garnish* yang berfungsi untuk memberi hiasan pada *mixed drink* tersebut. Dengan penambahan *garnish* tersebut diharapkan dapat meningkatkan nilainya terutama dari segi penampilannya.

Umumnya, *garnish* yang digunakan di bar tersebut terbuat dari buah-buahan tertentu yang memiliki kriteria bisa dimakan, memiliki warna dan bentuk yang menarik. Beberapa buah-buahan yang biasanya digunakan sebagai *garnish* adalah:

- | | |
|----------|---------------|
| - Orange | - Kiwi |
| - Lemon | - Strawbewrry |
| - Cherry | - Star fruit |
| - Olive | - Melon. |

3.3 Jenis-Jenis Minuman Campuran

Seperti telah disinggung di atas bahwa *mixed drink* adalah hasil campuran dari 2 atau lebih jenis minuman. *Mixed drink* sendiri pada dasarnya dapat dibedakan menjadi 2, yaitu:

1. Cocktail

Mixed drink disebut *cocktail* bila *mixed drink* yang terbentuk mengandung kadar alkohol yang cukup tinggi. *Cocktail* sendiri merupakan hasil percampuran dari:

- *Non alcoholic drink* dengan *alcoholic drink*.
- *Alcoholic drink* dengan *alcoholic drink*.

2. Mocktail

Mixed drink disebut *mocktail* bila *mixed drink* yang terbentuk tidak mengandung alkohol atau kadar alkoholnya relatif rendah. *Mocktail* terbuat dari hasil percampuran *non alcoholic drink* dengan *non alcoholic drink*.

Dalam dunia perdagangan minuman, baik di bar maupun di restoran telah dikenal berbagai jenis *mixed drink*, berupa cocktail maupun *mocktail*. Dari sekian banyak *mixed drink* yang dikenal dapat dikelompokkan menjadi jenis-jenis sebagai berikut:

1) Cocktail

Cocktail merupakan *mixed* beralkohol karena salah satu atau lebih bahannya berupa *alcoholic drink* yang umumnya berupa *spirit*. Kelompok *mixed drink* ini disajikan umumnya menggunakan

cocktail glass. Dari segi fungsinya, *cocktail* dapat dibedakan menjadi dua, yaitu:

a. Apperitive Cocktail

Jenis *cocktail* yang diminum sebelum makan sehingga dikenal pula dengan istilah *before meal cocktail*. Dalam hal ini ia berfungsi sebagai pembangkit selera makan. *Apperitive cocktail* biasanya memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

- Terbuat dari bahan dengan rasa dan fungsi sebagai pembangkit selera makan (umumnya rasa *dry*).
- Berpenampilan menarik.
- Porsinya sedikit (ringan).

Contoh:

- Dry Martini Cocktail.
- Dry Manhattan.
- Whiskey Sour – Daiquiri.

b. After Dinner Cocktail

Jenis *cocktail* yang diminum setelah makan sehingga dikenal pula dengan istilah *after meal*. Ciri utama dari *after dinner cocktail* adalah *sweet taste*. Contoh:

- Grasshopper.
- Irish Coffee.
- Alexander.
- Golden Dream.

2) Squishes

Squashes adalah jenis *mixed drink* yang tergolong *mocktail* yang bahannya terdiri dari *fruit juice* (biasanya *citrus*), *sugar syrup*, dan *mineral water*.

Contoh:

- *Orange Squash.*
- *Lime Squash.*
- *Lemon Squash.*

3) Highball

Highball adalah jenis *mixed drink* yang tergolong *long drink* atau *tall drink* dengan bahan dasar *spirit*, *liqueur*, atau *wine* yang dicampur dengan *mineral water* dan/atau *fruit juice*.

Contoh:

- *Scotch Soda.*
- *Rum Coke.*
- *Gin dan Tonic.*
- *Vodka Orange.*

4) Collinses

Collinses adalah jenis *mixed drink* yang hampir sama dengan kelompok *high ball*, namun memiliki rasa yang agak asam (*sour*). Pada awalnya *collins* hanya menggunakan *gin* sebagai *basic ingredient* dan dikenal ada 2 jenis *collins*, yaitu:

- *Tom collins (old tom gin).*
- *John collins (holland gin).*

Namun dalam perkembangan selanjutnya *collins* telah dapat dibuat dengan *basic ingredients* selain *gin*, misalnya:

- *Jack Collins* (Apple Jack)
- *Vodka Collins* (Vodka)
- *Pedro Collins* (Rum)
- *Sandy Collins* (Scotch)
- *Tequilla Collins* (Tequila)
- *Canadian Collins* (Canadian Whiskey)
- *Rye Collins* (Rye Whiskey)
- *Pierre Collins* (Cognac)
- *Colonial Collins* (Bourbon Whiskey)
- *Mike Collins* (Irish Whiskey)

5) *Sours*

Sours adalah jenis *mixed drink* yang terbuat dari hasil campuran *spirit*, *fruit juices*, dan *sugar syrup* atau *sweetening agent* lainnya.

Contoh:

- *Whiskey Sour.*
- *Scotch Sour.*
- *Gin Sour.*
- *Rum Sour.*

6) *Sling's*

Sling's adalah jenis *mixed drink* dari hasil percampuran antara *spirit*, *fruit juice*, dan *soda water*.

Contoh:

- *Gin slings.*
- *Singapore slings.*

7) Fizzes

Fizzes tergolong *mixed drink* yang *sour type drink*, seperti halnya *sour dancollin*. *Fizzes* dan *collin* hampir sama, hanya saja kalau *collin* menggunakan *collin glass* (14 ounz) maka *fizzes* menggunakan *highball glass* (8–10 ounz). Yang paling terkenal adalah *gin fizz* yang menggunakan bahan dasar *gin*. *Gin fizz* dapat divariasikan lagi dengan cara menambahkan telor ayam, misalnya:

- *Silver Fizz* (*gin fizz ditambah egg white*).
- *Golden Fizz* (*gin fizz ditambah egg yolk*).
- *Royal Fizz* (*gin fizz ditambah whole egg*).

8) Punches

Punches adalah jenis *mixed drink* yang pada awalnya menggunakan rum sebagai *basic ingredient* yang dicampur dengan *sugar* dan *fruit juices*. Sekarang telah dapat dibuat dengan *spirit* yang lain.

Contoh *punches* yang populer:

- *Planters Punch*.
- *Brandy Punch*.
- *Rum Punch*.

Selain jenis-jenis *mixed drink* tersebut, ada beberapa jenis lainnya yang kurang populer dibandingkan kelompok sebelumnya, yaitu:

1) Buck

Pada dasarnya *buck* sama dengan *collin* dan *fizz*, hanya saja *buck* tidak memakai gula atau *sugar syrup*.

Contoh:

- *Brandy Buck.*
- *Whiskey Buck.*
- *Apple Jack Buck.*

2) *Rickey*

Pada dasarnya *rickey* hampir sama dengan *collin*, *fizz*, dan *buck*. *Rickey* dibuat dengan *lime*, bukan *lemon* (rasa *lime* berbeda dengan *lemon*), dan hanya dengan sedikit gula. Contohnya adalah Sin Rickey.

3) *Juleps*

Suatu jenis *mixed drink* yang salah satu bahannya berupa daun *mint (peppermint)*.

Contoh:

- *Rye Julep.*
- *Rum Julep.*
- *Gin Julep.*

4) *Sangaree*

Adalah *mixed drink* dengan bahan dasar *wine*, *beer*, atau *liquor* dan diberi buah pala yang diparut.

5) *Zombie*

Mixed drink dengan bahan dasar rum dan dihidangkan dengan *zombie glass*.

3.4 Metode Pembuatan Minuman Campuran

Dalam membuat minuman campuran di bar, harus menggunakan metode sesuai dengan yang terdapat dalam *standart recipe*. Ada 6 jenis metode pembuatan minuman campuran yang umumnya dikenal sebagai berikut:

1) *Preparing*

Preparing adalah metode pembuatan *mixed drink* dengan cara menuangkan langsung bahan-bahan yang diperlukan (sesuai *recipe*) ke dalam gelas yang akan digunakan untuk menghidangkannya. Setelah itu siap disajikan. Contohnya adalah Cuba Libre.

2) *Stirring*

Stirring adalah metode pembuatan *mixed drink* dengan cara menuangkan langsung bahan-bahan yang diperlukan (sesuai *recipe*) ke dalam gelas yang akan digunakan untuk menghidangkannya. Setelah itu diaduk rata menggunakan *long bar spoon*. Setelah itu siap disajikan. Contohnya adalah Orange Squash.

3) *Mixing*

Mixing adalah metode pembuatan *mixed drink* dengan cara menuangkan langsung bahan-bahan yang digunakan (sesuai *recipe*) ke dalam *mixing glass*, diaduk rata dengan *long bar spoon*, kemudian dituangkan ke dalam gelas penghidangan setelah melalui proses penyaringan (*straining*). Setelah itu siap disajikan. Contohnya adalah Martini Cocktail.

4) Floating

Floating adalah metode pembuatan *mixed drink* dengan cara menuangkan bahan-bahan yang diperlukan ke dalam gelas penyajian secara pelan-pelan dan hati-hati (biasanya dapat dibantu dengan menyangga bahan yang sedang dituangkan dengan menggunakan *tea spoon* dalam posisi telungkup), sehingga bahan-bahan yang dituangkan tersebut tampak berlapis-lapis dengan batas yang cukup jelas. Dengan kata lain, bahan yang satu ada di atas bahan yang dituang sebelumnya. Ingat, *float* berarti terapung. Contohnya adalah Angel Tip.

5) Blending

Blending adalah metode pembuatan *mixed drink* dengan cara menuangkan semua bahan yang diperlukan (sesuai *recipe*) ke dalam *electric blender*, kemudian memblendernya sampai bercampur rata. Cara ini banyak dipilih untuk *mixed drink* yang bahannya berupa *fresh fruit* yang salah satu atau lebih bahannya cukup sulit bercampur dengan bahan lain, atau *tropical drink* yang biasanya menonjolkan busanya. Contohnya adalah Banana Daiquiri.

6) Shaking

Metode pembuatan *mixed drink* dengan cara mengocoknya dengan alat khusus yang disebut *shaker*. Setelah bercampur rata, dituangkan ke dalam gelas penyajian dan siap disajikan. Contohnya adalah Grass Hopper.

CATATAN:

1. Jika akan membuat *mixed drink* dengan metode *mixing*, *blending*, dan *shaking* dalam porsi lebih dari satu gelas, buatlah dengan sistem paket. Artinya kalikan *mixed recipe* dengan jumlah porsi yang akan dibuat. Setelah *mixed drink* jadi, tuangkan ke dalam gelas yang telah diberiuk sebelumnya setengah-setengah gelas, ulangi lagi menuangkan sampai semua gelas yang disiapkan (sesuai porsi/pesanan) terisi sesuai dengan standar. Hal ini bertujuan untuk efisiensi waktu pembuatan dan keseragaman *taste*.
2. Lengkapi *mixed drink* dengan *garnish* jika diperlukan. Demikian juga sertakan pula perlengkapan minumannya, misalnya *straw*, *stirrer* jika diperlukan (perhatikan *recipe*). Dan jangan lupa *coaster*-nya.
3. Jika suatu *mixed drink* harus disertai dengan makanan penyerta, misalnya *dry snack*, sertakanlah.
4. Selalu berpedoman pada *recipe* dalam pembuatan *mixed drink*, misalnya penggunaan gelas, metode, dan lain-lain.

3.5 Selintas tentang *Cocktail*

Banyak pendapat para ahli minuman campuran yang mengemukakan mengenai sejarah terjadinya *cocktail*, di antaranya adalah:

- 1) Perancis merupakan suatu bangsa yang gemar akan pesta.

Kreativitas bangsa Perancis dalam kegemaran pesta tersebut tercermin dalam berbagai aturan mengenai makan dan minum. Kegiatan makan dan minum bagi bangsa Perancis merupakan suatu kegiatan yang perlu diperhatikan. Mereka menyusun menu untuk makan dan mengatur minuman yang diminum, baik sebelum maupun sesudah makan. Minuman *cocktail* merupakan salah satu di antara minuman campuran yang termasuk dalam daftar aturan tersebut.

Pada suatu perjamuan pesta, para tamu Perancis sambil minum menyampaikan *teas* kepada Nona Bestsy Flanagan dengan mengucapkan “*vive le cocktail*”. Kata ini diucapkan karena Nona Bestsy Flangan dalam perjamuan tersebut menyajikan suatu minuman yang gelasnya dihiasi dengan bulu ekor burung (sebagai *garnish*).

Teas adalah semacam suatu ucapan selamat kepada para tamu (undangan) dengan cara mengangkat gelas minuman yang dipegang di tangan bersama-sama. Minuman yang disajikan dalam perjamuan tersebut dirasakan sungguh aneh, tapi enak dan nikmat sehingga selanjutnya hiasannya tidak mesti dengan bulu ekor burung.

- 2) Kata cocktail mungkin berasal juga dari bahasa Perancis coqetel, yaitu cangkir yang khusus digunakan untuk menyajikan minuman campuran dan wine di daerah Bordeaux, Perancis. Selanjutnya setiap ada perjamuan, para bangsawan Perancis selalu menggunakan cangkir tersebut untuk menghidangkan minuman campuran. Kemudian tidak saja minuman campuran dari wine dan cangkir khusus tersebut yang dinamakan cocktail, tetapi lebih jauh lagi perkembangannya bahwa setiap minuman campuran yang membangkitkan selera makan, memberi semangat dan nikmat disebut cocktail dan ditempatkan pada cangkir khusus.
- 3) Kata cocktail juga mungkin berasal dari daerah di luar negara Perancis. Bahwa dalam suatu pertemuan antara perwira laut Amerika di Mexico, seorang nona bernama XXX "X-Octl" menyajikan minuman khusus yang dibuatnya sendiri. Kemungkinan nona tersebut berasal dari Mexico sehingga namanya sukar disebut oleh para perwira Amerika, dan kemudian untuk mencari mudahnya mereka memanggil nona "X-Octl" dengan panggilan "cocktail", menurut logat lidah orang Amerika. Minuman tersebut disajikan dalam cangkir berlapiskan emas bertahtakan batu delima. Minuman yang disajikan nona "X-Octl" tersebut memiliki rasa yang aneh tetapi nikmat. Suatu definisi yang terdapat dalam kamus Macmillan's Modern Dictionary menyebutkan "Cocktail is iced drink made of spirits, bitters flavouring and sugar". Meskipun demikian, mungkin definisi ini tidaklah tepat betul bahwa semua cocktail berisi

ramuan-ramuan yang disebutkan dalam kamus tersebut. Pada umumnya yang dimaksudkan dengan cocktail adalah minuman campuran perangsang nafsu makan (aperitif mixed drink) yang bahannya satu atau lebih terdiri dari minuman beralkohol.

3.6 Hal-Hal yang Perlu Diperhatikan dalam Penggunaan Bahan-Bahan Tertentu di Bar

3.6.1 Ice (Es)

Es harus segar, bersih, dan tidak berbau. Es harus dituangkan dulu ke dalam tempat pembuatan (*shaker, mixing glass*, dan lain-lain) sebelum menuangkan bahan-bahan campuran lainnya. Harus diperhatikan bahwa *ice cubes* dipergunakan untuk membuat minuman *on the rock*, dan *crushed ice* (es cacah) dipergunakan untuk membuat minuman *frappe*. Apabila tidak memiliki *ice cube machine*, pembuatan *ice* jangan terlalu besar atau kecil.

3.6.2 Sugar (Gula Pasir)

Pergunakanlah gula pasir yang bersih. Gula pasir dituangkan terlebih dahulu sebelum bahan cair lainnya, kecuali ditegaskan di dalam *recipe*. Bubuk gula harus dicairkan secepatnya dengan temperatur rendah. Gula sirup dapat pula disiapkan dengan cara pembuatan yang ditentukan.

3.6.3 Fruit and Fruit Juice (Buah dan Sari Buah)

Buah-buah yang dipergunakan haruslah dalam keadaan segar dan dicuci bersih sebelum dipakai. *Garnish* harus disiapkan sebelumnya. Harus memakai sari buah segar dengan memeras dan menyaring sebelumnya untuk menjaga kesegaran rasa yang enak. Bila mungkin, hindari penggunaan sari buah buatan, baik berupa *syrup* atau bubuk.

3.6.4 Lemon or Lime Peel (Kulit Jeruk)

Maksud penggunaan kulit jeruk ini adalah untuk mendapatkan aroma dari kulit yang berupa minyak kulit jeruk. Kulit jeruk harus dikupas tipis-tipis tak terputus, kemudian diremas sedikit, diusapkan ke bibir gelas. Sisa remasan kulit jeruk dimasukkan ke dalam minuman.

3.6.5 Bitters (sebagai Bahan Penyerta)

Bila suatu minuman yang mempergunakan bahan *bitter*, meski setetes atau dua tetes, harus dengan menggunakan alat (*special dasher*). Cara itu adalah cara terbaik untuk memastikan ukuran agar tidak merusak rasa.

3.6.6 Eggs (Telur)

Penggunaan telur harus dilakukan dengan sangat hati-hati. Telur harus ditaruh ke dalam *shaker* atau *mixing glass* sebelum bahan cair untuk meyakinkan bahwa telur tersebut betul-betul segar. Telur harus dipisahkan antara putih telur (*white egg*) dan kuning telur (*egg yolk*), dengan cara membelah menjadi dua dan dipisahkan di dalam kulit telur, kemudian kuning telur dimasukkan ke dalam gelas.

3.7 Aturan-Aturan Umum dalam Pembuatan Minuman Campuran

Apabila membuat minuman campuran, hal-hal yang perlu diperhatikan adalah:

1. Harus selalu mengikuti resep yang telah ditentukan, untuk menjaga standar kualitas yang telah diberikan.
2. Harus selalu menggunakan alat-alat yang bersih dan tepat. Cucilah tangan dan alat-alat sebelum memulai membuat minuman campuran untuk menghindari tercampurnya rasa yang tidak diinginkan yang dapat memengaruhi rasa dari minuman tersebut. Berarti hal-hal yang bersih ini dapat memberikan jaminan akan kualitas minuman yang standar.
3. Selalu menggunakan bahan-bahan terbaik, karena bahan-bahan terbaik akan memberikan hasil terbaik.
4. Harus selalu menggunakan cara pembuatan yang ditentukan. Cara-cara dalam pembuatan minuman yang sudah ditentukan harus diikuti dengan cermat dan saksama, agar dapat menghasilkan yang maksimal.
5. Mengukur bahan-bahan secara tepat. Hal itu akan memberikan jaminan keseragaman rasa dari minuman yang dibuat dan menghindari kelebihan atau kekurangan penugangan.

6. Tidak mempersiapkan atau membuat minuman sebelum dipesan. Buatlah minuman seseger mungkin. Minuman campuran harus dibuat setelah menerima pesanan dan segera setelah dibuat harus dihidangkan. Hal ini untuk menghindari warna yang tidak sedap dipandang dan rasa hambar.

230



Bartending & Mixology

APPENDIX

1. Glossary

The glossary includes entries on some of the products and processes referred to in the lectures which may need definition. It also includes entries on a wide range of products which the gueridon waiter may encounter but which are not referred to in class. It is therefore a select dictionary of alcoholic liquors as well as a glossary to the class sessions undertaken.

Advocaat Originally a dutch product. May Australian brands are now available. A blend of egg-yolk, sugar, aromatic spirits and brandy. Heated together under constant stirring. The nutritional value of the eggs is fully retained.

Ale Top-fermented beer. Very little ale, correct-

ly defined, is brewed commercially in Australia, but it is the staple beer in British and Irish clubs. Toobey's Old and Cooper's Sparkling ale examples of the rare Australian ales see beer.

Amarerro di sarona	An Italian liqueur with an almond and apricot flavor.
Amer Picon	A type of bitters (amer is French for bitters).
Amontillado	A 'medium' style of sherry. See sherry.
Angelica	A sweet yellow basque liqueur flavoured with angelica.
Angostura bitters	The best known brand of aromatic bitter used strictly for flavouring (see bitters). It is widely used in cocktails. Made in Trinidad with gentian and orange peel as its dominant ingredients.
Anisette	The French liqueur, sometimes called 'anis', is one of the oldest liqueurs in the world. It is distilled from the finest Alicante aniseed, coriander seed and various other herbs.
Aperitif	Drink taken before a meal and designed to sharpen the appetite. Pre-dinner cocktails or dry sherry are examples of drinks usually served as aperitifs.
	A brandy distilled from apple wine. Calvados is a type of apple brandy.
Apple cider	Fermented apple juice.

Applejack	An American apple brand.
Apricot brandy	An apricot-flavoured brandy.
Aquavit	A Scandinavian spirit flavoured with caraway seed; the same drink is elsewhere called schnapps.
Armagnac	A fine brandy spirit distilled from various base and usually aniseed-flavoured. Raki is the Turkish variety.
Atholl Brose	Traditional Scottish drink made of uncooked oatmeal, honey, cream and malt whiskey.
Aurum	An Italian triple-sec liqueur, golden in colour.
Bacardi	Brand name of a famous Caribbean firm of rum producers best known of its light white rums.
Bailey's Irish cream	A cream liqueur based on Irish whiskey flavoured with chocolate.
Baitz (C&E)	A helbourne-based on Irish whiskey flavoured with chocolate.
Baitz the colada	A combination of rum, coconut cream and pineapple juice. Bottle size. Sixteen bottles (12.8 liters).
Banana liqueur	A banana-flavoured liqueur. Popular brands of banana liqueur are produced by Seagrams, Suntory, etc. The Suntory version is called Lena banana liqueur.
Beer	The term used to describe the various liquors brewed from fermented cereals – ales, lager, and stout. The dif-

ferent methods of fermentation. The yeasts used are of a type which ferment on the top of the liquid (top fermentation) in which case the result is ale, or they sink to the bottom and ferment there (bottom fermentation) in which case the result is lager. Almost all Australian beers are lagers. See fermentation.

Benedictine DOM One of the oldest and most famous French liqueurs. It is golden in colour, highly aromatic and very sweet. It was originally distilled by Benedictine monks. When mixed with an equal amount of brandy the result is called a B and B DOM stands for the Latin words Dea Optimo Maximo, which means 'To God, the most good, the most great'.

Bitters Sence made from roots, fruit, and peel compounded with alcohol. Sometimes bitters are taken for digestive or medicinal purposes. Some brands of bitters, for example campari, are served as drink mixed usually with soda. Others, most notably angostura Bitters, are concentrated essences used only for flavouring.

Black Tie A coffee liqueur.

Blend Cocktail mixing term. Blended ingredients are mixed in a blender.

Blue Curacao See Curacao.

Bols	Famous dutch company which makes a variety of advocats, maraschinos, liqueurs, etc.
Bourbon	The store in which alcoholic beverages are kept under customs and excise supervision before duty has been paid. To pay duty on and delivery of alcoholic beverages in bond is to 'clear from bond'.
Bouquet	The fragrant impression left after 'nosing' a beverage.
Brandy	A spirit distilled from any fruit but most commonly from grapes. If fruits other than grapes are used then they are included in the name eg. Cherry brandy. The word 'brandy' used alone implies grape brandy, cognac and armagnac are high quality styles of brandy, usually served neat. See cognac.
Breathe	Be exposed to fresh air as when a bottle of wine is opened to allow it to 'breathe' some time before it is served.
Build	Cocktail mixing term. To build a drink is to mix it in the glass.
Burgundy	In Australia a style of red wine. Soft and round without the astringent finish of claret because there is less tannin. There are also white burgundies.

	Burgundy is the English name for the French province of Bourgogne, famous for its wines.
Calvados	An apple brandy made from cider in the Calvados region of northern France.
Campari	A brand of Italian bitters-sweet aperitif.
Cane spirit	Pure clear spirit distilled from fermented cane sugar, useful in cocktail mixes. Mainstay is a popular brand of cane spirit.
Cassis	Blackcurrant liqueur. See Crème de Cassis.
Champagne	A type of sparkling wine. See method Champenoise.
Chartreuse	A famous French liqueur which contains over 130 herbs and spices. Green and yellow styles are available, the yellow being less alcoholic and sweeter. The liqueur is still made by Carthusian monks.
Cheri-Suisse	A Swiss cherry and chocolate liqueur. A liqueur made from roasted coffee beans and with added raw cane sugar. A liqueur flavoured with peach kernels.
	An almond-flavoured liqueur, pink or wine in colour.
	Curacaos date back to the seventeenth century when Dutch traders brought

back oranges from the Curacao islands in the West Indies. It is made from a mixture of peel from curacao and Valencia oranges. The most common colour is white, but other colours are available; orange, red, green and blue.

See Benedictine.

An inexact mixing term – about 5 ml.

To pour a liquid usually wine, out of the bottle into a glass container to separate the pure liquid from any sediment and in the case of wine, let it breathe.

A light brown raw cane sugar.

Dark rum of a style originally made in Guyana.

The process of making spirits by heating fermented liquids to vapour and then, by cooling the vapour to condense it, achieving a purified spirit.
See also fermentation.

A brand of dark red aperitif with a slight quinine flavor.

French for ‘water of life’. A spirit produced from fermented and distilled grape or other fruit juice.

A punch consisting of hot or cold spirits, wine cider, or beer with eggs and milk mixed in. holiday egg-nog is an example.

A brand of Italian bitters made of roots and herbs.

Fermentation	The process by which a liquid with sugar in it is converted into alcohol by the action of yeast. The process occurs naturally. It is the basis of all beers and wines and is the first stage in the making of spirits. See Beer.
Fino	Pale dry sherry. See Sherry.
Float	Cash change placed in the till prior to trading.
Florenza	A hazel-nut liqueur similar to frangelico.
Fortified wine	Wine that has been strengthened by the addition of grape spirit. It acts as a preservative, port and sherry are examples of fortified wine.
Frangelico	A hazel-nut liqueur.
Frappe	Any liqueur which is served over crushed ice. French-style vermouth. Used, for example, in a slice of lemon and then dip the glass in sugar.
Galliano	A golden yellow herb liqueur which comes from Milan in Italy. It is named after a Major Gilliano who distinguished himself during the Italian-Abyssinian war of 1896.
Garnish	A decoration for a drink which may be edible, inedible, or a combination of both (for example a pineapple wedge with a parasol attached).
Genetian (bitter)	A liquor extracted from the root of the gentian plant.

Gin	The base material for the production of gin is highly rectified grain alcohol which is distilled over selected natural herbs. These include juniper berries, angelica roots, coriander seed, cassia bark, orange, and orris root. There are two principal varieties of gin: London Dry and Genever, London Dry gin is usually used in cocktails, Genever or Holland gin, which comes from the Netherlands, has a distinctive flavour which makes it less suitable for mixing it is usually served neat.
Ginger ale	An acrated non-alcoholic ginger-floured drink.
Ginger beer	A slightly alcoholic drink made of ginger, sugar, water and yeast. At below 2% alcohol by volume (abv) the alcoholic content is negligible.
Ginger wine	See Green Ginger Wine.
Glayva	A Scottish liqueur similar to Drambuie.
Gluliwein	A kind of mulled wine.
Goldwasser	A crystal-clear German liquor. It is distilled from large number of herbs, seeds, and roots bound together by its main component curacao orange peel. It is given a special cham by the small fragments of genuine gold leaf floating in it. It is not particularly suitable for use in cocktails and long drink and it is therefore usually served neat.

Gomme syrup	See Sugar Syrup.
Grand marnier	A French liqueur made with cognac and oranges. There are two versions – red ribbon and yellow ribbon. The red being the more alcoholic and the better-known.
Grappa	An Italian spirit distilled from the remnants of grapes (skins, stalks, and pulp) after the juice has been crushed out and drawn off.
Green ginger wine	A wine made from fruit and flavoured with ginger.
Grenadine	A red cordial flavoured with pomegranate. It is primarily used as a sweetening and colouring agent in drinks.
Guinness	The most famous brand of stout. See Stout.
Highball	A measure of spirit with ice and ginger ale or soda served in a Highball glass.
Hock	German-style dry white wine
Hollands	Dutch gin. See Gin and Genver Gin
Indian tonic	Tonic water: a non-alcoholic carbonated drink flavoured with quinine, it is often mixed with gin as in a Gin-and-Tonic.
Infusion	Technique of extracting flavour by soaking a flavouring agent in warm spirit used in liqueur production.
Irish Mist	A honey-flavoured Irish liqueur similar to Drambuie.

Irish whiskey	Irish whiskey is made from fermented barley by a different process from that used to make scotch malt and grain whiskies. It is distilled in pot stills. It has a distinctive clear light flavour: See Whiskey.
Italian	Term used to describe sweet (Italian style) vermouth, as in a Gin-and-Italian (Gin-and-It).
Jack Daniel's	A famous brand of 'Tennessee Whiskey.'
Jamaican rum	Traditional Jamaican rum is full-bodied and dark brown with a pungent aroma and assertive flavour. It is aged in oak for at least five years.
Jeroboam	Bottle size. Four bottles (3.2 liters).
Jingger	An American bar measure – 43 ml (1.5 ounces).
Kahlua	A brandy-based liqueur flavoured with coffee.
Kirsch	A clear cherry brandy. Kirsche is the German for cherry.
Kummei	A Dutch liqueur flavor with caraway, cumin, fennel and orris root. Normally served over ice.
Lager	Bottom-fermented beer. Almost all Australian beers are lagers. See beer.
Lena Banana	A brand of banana liqueur made by Suntory. Lena means yellow in Tahitian.

Lillet	A French brand of vermouth, consisting of wine fortified with Armagnac, herbs and fruit.
Liquor	Any alcoholic drink, especially distilled spirits such as whiskey and brandy.
Liqueur	Any sweetened and flavoured alcoholic drink, but the term is usually used to indicate a drink of this kind most commonly taken after a meal. Many liqueurs have digestive qualities and many of them were originally devised for medicinal purposes. In the USA liqueurs are known as cordials. The term liqueur is sometimes also used in connection with old brandies, ports and muscats.
Lochan ora	A Scottish liqueur based, like Drambuie, on honey and whiskey.
London dry	A style of gin. See Gin.
Maceration	A process of softening by soaking and so implanting a flavour, for example in a liqueur.
Madeira	A fortified wine with a distinctive 'burnt' taste. There are styles ranging from dry to very sweet. The original madeiras came from the Portuguese island of Madeira.
Magnum	Bottle size. Two bottles (1.6 liters).
Mainstay	A brand of cane spirit from Mauritius.
Malibu	A brand of rum-based coconut liqueur.

Malt whisky	Scotch whiskey made exclusively from fermented malt barley. Most Scotch whiskies are a blend of malt and again whiskey.
Mandarine Napoleon	A Belgian liqueur distilled from tangerine peel and compounded with cognac. There are other less expensive 'mandarin' liqueurs.
Mango liqueur	A mango-flavoured liqueur. A popular brand is made by Suntory.
Marasclino	An Italian liqueur produced from the distillation of sour cherries including the crushed kernels.
Maraschino cherries	Cherries preserved in a non-alcoholic maraschino juice.
Marsala	A sweet fortified wine. When flavoured with egg yolk it is vermouths.
Martini	A gin-based cocktail, and also the brand name of a range of vermouths.
Masticha	A Greek brandy-based liqueur.
Method champenoise	Champagne made by the traditional champagne method of the champagne region of France. It has a special sparkle produced by a second fermentation in the bottle.
Methuselah	Bottle size. Eight bottles (6.4 liters).
Mescal	A Mexican spirit distilled from the mezca azul variety of cactus. Tequila is a high-quality type of mescal.
Midori melon	A green Japanese liqueur made from honey-dew melon often called simply

	'Midori'. Midori means green in Japanese.
Mise-en-place	The assembling of all necessary equipment and ingredients in their proper places before beginning work.
Mocktail	A non alcoholic cocktail.
Lime liqueur	A Cognac-based liqueur flavoured with lime.
Moselle	Type of moderately sweet white wine, similar to that made in the Mosel (French Moselle) river district of Germany.
Mulled wine	Wine warmed and mixed with sugar, spices, etc. Gluh wine is a type of mulled wine.
Muscat	A strong sweet wine with a characteristic aroma and a very rich flavour made from mascalelle (frontignac) grapes.
Muselet	The muzzle or wire clip which helps to hold in the cork on a bottle of champagne or other sparkling wine.
Neat	A mixing term. Drinks are served "neat" if they are served straight from the bottle without ice water, or u mixer.
Nebuchadnezzar	Bottle size 20 bottles (16 liters).
Nip	The name given in Australia to our official spirit measure – 30 ml. A half nip is therefore 15 ml in the UK it means a quarter bottle.

Noisettia	A hazelnut liqueur.
Nose	Term used to describe the aroma of wine. To nose a wine is to savour its aroma, to smell it.
Oloroso	Gold nutty sherry style. See Sherry.
On-the-rocks	Mixing term. A drink served 'on-the-rocks' is served over a large quantity of cubed ice.
Orange bitters	A style of concentrated bitters used for flavouring, similar to angostura bitters.
Orange Curacao	See curacao.
Orgeat syrup	A non-alcoholic syrup flavoured with almonds.
Original Peachtree Liqueur	See Peachtree Liqueur.
Ouzo (or Oyzo)	A grape spirit flavoured with aniseed, originally from Greece.
Overproof	Term used to describe spirits (usually rum) which are stronger than proof (more than 100% proof).
Oyzo	See Ouzo.
Palate	The term used to describe the taste of wine.
Parfait Amour (Perfect Love)	A soft lilac-coloured liqueur made from curacao, orange peel, vanilla pods and roses.
Pastis	A French spirit flavoured with aniseed and liquorice, Ricard and Pernod are brands of pastis.
Peach brandy	A rich and sweet liqueur fortified

	with cognac. It has a delicate nutty fragrance derived from the peach kernel.
Peach liqueur	Brand name of a French aperitif with an aniseed flavor, a type of pastis.
Perrier	Brand name of the most famous type of French mineral water.
Peter Heering	A Danish firm which makes a famous cherry brandy formerly known as Cherry Heering (now Peter Heering's Cherry Liqueur) and other liqueurs.
Pilsner	A much imitated kind of lager originally made in the town of pilzen in Czechoslovakia.
Pimm's No 1 Cup	The original and best-known of the 'cups' marketed by Pimm's. It has a gin base. A Pimm's is usually served as a long drink with a combination of lemonade and dry ginger ale, ice and fruit.
Port	A fortified sweet dessert wine, that originated in Portugal. Various styles are made: vintage, ruby and tawny. Most ports are red, but white port is also made.
Port still	The traditional kind of still used to distil fine brandies and some types of whiskies. The liquor has to be distilled in batches. Most commercial spirits are distilled on continuous stills, sometimes called coffee stills after their inventor.

Proof	A standard of strength of distilled alcoholic liquors. US proof is 50% alcohol.
Punch	A drink usually of wine or spirit mixed with fruit juices sugar, spices, fruit, etc.
Punt e mes	An Italian bitter-sweet aperitif flavoured with quinine.
Quinine	A bitter ingredient in many vermouths, liqueurs and tonic waters.
Raki	A Turkish aniseed liqueur, a variety of arrack.
Rectify	Purify by repeated distillation.
Rehoboam	Bottle size. Six bottles (4.8 liters).
Reishu	A Japanese melon liqueur.
Rhine Riesling	Wine made from Rhine Riesling variety of grape.
Ricard	A brand of pastis.
Riesling	Style of dry white wine.
Rosso Antico	An Italian aperitif infused with aromatic herbs.
Rum	A spirit made from sugar cane. There are many styles of rum with very different characteristics on the market. See also Jamaican rum and Bakardi.
Rye	American or Canadian whiskey made from rye and other grains.
Sabra	An Israeli liqueur flavoured with orange and chocolate.
Sake	Traditional Japanese rice liquor usually served warm. It has a delicate sweet

	flavour but a dry finish. It is served in a small porcelain pot with tiny cups.
Salmanazar	Bottle size. Twelve bottles (96 liters).
Sambuca	A strong Italian liqueur made from an infusion of liquorice and with elder bush.
Schnapps	A strong spirit resembling aquavit.
Scotch	See whiskey.
Seagram	A very large Canadian company with interests throughout the world. Produces a variety of whiskies, liqueurs, etc.
Sec	Literally French for dry, but confusingly often applied to drinks which are nearer to sweet than dry – see Triple Sec.
Sekt	The best quality of German or German-style sparkling wine.
Sherry	A fortified wine originally from Jerez in Spain. There are several styles: fino: very pale, light and dry, with a delicate aroma. Amontillado: amber-coloured medium dry with a nutty flavour. Oloroso: gold-coloured and heavy-bodied with a nutty flavor. Oloroso varies from dry to sweet cream: light bodied and very sweet.
Shooter	A kind of cocktail served in a tube or shot glass.
Slivovitz	A Balkan plum brandy.
Sloc gin	Gin flavoured with sloe berries.

Sours	Spirit sours are made up of a spirit, fresh lemon or lime juice and sugar or sugar syrup. Egg white is frequently used and this will change the taste and appearance of the drink. Sours are traditionally mixed in a cocktail shaker, but today they are sometimes prepared using a blender care should be taken with the quantities of ice and egg white as the blender is far more efficient than the shaker.
Southern Comfort	An American liquor distilled from grain, similar to bourbon but with a peach flavor. There is some dispute as to whether it is a liqueur or a spirit.
Sparkling wine	Wines with a sparkling fizz in them caused by carbon dioxide either naturally fermented in the bottle or injected under pressure. Champagne is the most famous type of sparkling wine.
Spirits	The general term for all distilled spirits.
Split	A term used to describe small bottles (about 285 ml), typically of effervescent drinks like soda or tonic. Their contents are more likely to have retained all their sparkle than those of larger bottles which are often not all used at once.
Still	Apparatus used for distilling spirits. See Pot Still.

Stout	A very dark beer, made with roasted barley. Guinness is the best-known type of stout.
Strawberry liqueur	A strawberry-flavoured liqueur. Popular brands of strawberry liqueur are produced by Seagrams, Suntory, etc.
Strega (the witch)	A yellow liqueur produced in Italy, made from herbs, similar to Galliano.
Suntory	Japanese company making beer, liqueurs, whiskey, etc.
Sugar Syrup	A sugar or 'simple' syrup, often called gomme syrup. It is a combination of sugar and very hot water used for sweetening beverages.
Syrups	Sweet non-alcoholic fruit essences used in many mixed drinks. Grenadine and cassis are examples of fruit syrups.
Tabasco	A pungent pepper made from the fruit of capsicum: a sauce made from this pepper.
Table wines	Wines which are neither fortified or flavoured, customarily served with meals at table. Table wines normally range from 9-14 percent alcohol by volume.
Tannin	An acidic astringent substance present in all wines, but particularly red wines. It greatly affects the palate of wines.

Tennessee whiskey	A kind of whiskey made in Tennessee (USA) with a distinctive soft, sweet flavor.
Tequila	A Mexican spirit distilled from the cactus-like mescal azul plant. See also Mezcal.
Tia Maria	A rum-based coffee-flavoured liqueur from Jamaica.
Tokay	A sweet white fortified dessert wine, originally from tokay in Hungary.
Tonic	See Indian Tonic.
Triple Sec	A type of sweet, white curacao. See cointreau.
Underberg	Brand of German bitters.
Vsop	Very Superior Old Pale. See Cognac.
Van der Hum	A curacao-style South African liqueur flavoured with naartjies (mandarins). Van der Hum means 'Mr What's-his-name' in Afrikaans.
Van der Mint	A Dutch chocolate and mint liqueur.
Vermouth	A flavoured fortified wine available in many varieties. There are three principal styles: dry (or French) which is dry and 'white', sweet (or Italian) which is sweet and red, and biaco which is golden-coloured and medium sweet. The word vermouth comes from the German 'wemut', meaning wormwood, which is one of the main herbs used to flavor vermouth.

Virgin	A cocktail with the main alcoholic ingredients left out. For example a Bloody Mary with no vodka is called a Virgin Mary.
Vodka	A spirit distilled from a base of grain, and highly rectified. Modern vodka is normally filtered through charcoal to ensure absolute purity, which makes it an excellent mixer in cocktails. However, there are flavoured vodkas, eg the Polish vodka Zubrowka, which has a delicate aromatic bouquet and contains a stem of zubrowka grass in the bottle.
Waiter's friend	A combination of bottle-opener and corkscrew.
Wheel	Garnishing term to describe a slice cut across the grain of a piece of fruit.
Whisky	All whiskies are distilled from corn, barley, rye, wheat, or maize, or a combination of them. The main types are Scotch (blended and malt), Irish, Canadian, American (Bourbon, rye and Tennessee), Japanese and Australian. American and Irish whiskies are spelt 'whiskey', while Scotch, Canadian, Australian and Japanese use the spelling 'whisky'.
Wine Cooler	A mixture of fruit juice and wine of varying alcoholic content, usually served neat in a wine glass. Well-known brands include West Coast and Island Cooler.

Wisniowka A polish cherry vodka.

Worcestershire A sauce made of vinegar, molasses, sugar, spices, etc used in some cocktails.

Zubrowka A kind of polish vodka.

2. International Cocktail Recipe

ABSOLUT COSMOPOLITAN

Method : Shaking

Ingredients : 20 ml Cranberry classic
15 ml Lime juice
45 ml Absolut Citron
20 ml Triple sec

Glass : Martini

Garnish : Orange twist and red cherry



ABSOLUT ICEBERG

Method : Preparing

Ingredients : 30 ml Absolut citron
15 ml Triple sec
Top with bitter lemon

Glass : Highball

Garnish : Half orange sliced

Supplies : Straw and stirrer



AQUA THUNDER



Method : Stirring
Ingredients : 10 ml Lemon juice
 30 ml Melon liqueur
 10 ml Banana liqueur
 10 ml Blue curacao
Glass : Highball
Garnish : Lemon sliced
Supplies : Straw and stirrer

AUSTRALIAN GOLD



Method : Mixing
Ingredients : 30 ml Dark rum
 30 ml Mango Liqueur
 30 ml Galliano
Glass : Cocktail
Garnish : Pineapple wedges

B & B

Method : Mixing
Ingredients : 30 ml Cognac
 30 ml Benedictine
Glass : Brandy



BANANA COLADA

Method : Blending
Ingredients : $\frac{1}{2}$ Banana
 120 ml Pineapple juice
 30 ml Cream
 30 ml Coconut cream
 30 ml Sugar syrup
 30 ml Light rum
Glass : Champagne saucer
Garnish : Sliced banana, pineapple and mint leaves
Supplies : Short straw



BANANA DAIQUIRI

Method : Blending
Ingredients : $\frac{1}{2}$ Banana
 30 ml Sugar syrup
 30 ml Lemon juice
 30 ml Light rum
Glass : Champagne saucer
Garnish : Slice banana and mint leaves



BANANARAMA



Method : Blending
Ingredients : ½ Banana
 15 ml Baileys irish cream
 30 ml Kahlua
 30 ml Vodka
Glass : Cocktail
Garnish : Banana wheel

BETWEEN THE SHEETS



Method : Shaking
Ingredients : 15 ml Lemon juice
 30 ml Vcointreau
 30 ml Ligh rum
 30 ml Brandy
Glass : Champagne saucer
Garnish : Half Lemon sliced and twist

BLACK OPAL



Method : Floating
Ingredients : 15 ml Black sambuca
 15 ml Cointreau
 15 ml Baileys irish cream
 15 ml Cream
Glass : Cocktail

BLACK RUSSIAN

Method : Mixing
Ingredients : 30 ml Vodka
 90 ml Kahlua
Glass : Old fashioned



BLOODY MARY

Method : Shaking
Ingredients : 120 ml Tomato juice
 2 drop Tabasco
 2 drop L&P sauce
 Salt and pepper
 optional
 30 ml Vodka
Glass : Old fashioned
Garnish : Celery stick & lemon sliced
Supplies : Short straw



BLUE BAYOU

Method : Shaking
Ingredients : 15 ml Galiano
 15 ml Dry vermouth
 30 ml Dry gin
 15 ml Blue curacao
 Top with lemonade
Glass : High ball
Garnish : Lemon sliced and mint leaves
Supplies : Straw and stirrer



BLUE FRENCH



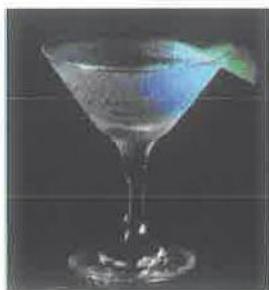
Method	: Shaking
Ingredients	: 5 ml Lemon juice 5 ml Blue curacao 30 ml Pernod Top with bitter lemon
Glass	: High ball
Garnish	: Lemon sliced
Supplies	: Straw and stirrer

BLUE HAWAII



Method	: Blending
Ingredients	: 60 ml Pineapple juice 30 ml Lemon juice 30 ml Sugar syrup 30 ml Blue curacao 30 ml Light rum
Glass	: High ball
Garnish	: Pineapple leaves and red cherry
Supplies	: Straw and stirrer

BLUEBERRY DELIGHT



Method	: Shaking
Ingredients	: 60 ml Cream 10 ml Strawberry liqueur 20 ml Coconut liqueur 30 ml Black sambuca
Glass	: Cocktail
Garnish	: Strawberry and blueberry

BOSOM CARESSER

Method : Shaking
Ingredients : 2 tsp Grenadine syrup
 15 ml Orange curacao
 30 ml Brandy
Glass : Champagne saucer
Garnish : Red cherry



BRANDY ALEXANDER

Method : Shaking
Ingredients : 30 ml Cream
 30 ml Creme de cacao brown
 30 ml Brandy
Glass : Champagne saucer
Garnish : Spinkle nutmeg and red cherry



CHERIES JUBILE

Method : Shaking
Ingredients : 60 ml Cream
 15 ml Coconut liqueur
 30 ml Creme de cacao white
 30 ml Advocaat liqueur
Glass : Cocktail
Garnish : Grated chocolate and red cherry



DAIQUIRI



Method : Shaking

Ingredients : 30 ml Lemon juice

15 ml Sugar syrup

Egg white optional

45 ml Light rum

Glass : Champagne saucer

Garnish : Lemon sliced or lemon spiral

EL BURRO



Method : Blending

Ingredients: ½ Banana

30 ml Cream

30 ml Coconut cream

15 ml Kahlua

15 ml Dark rum

Glass : Cocktail

Garnish : Banana and mint leaves

EVERGREEN



Method : Shaking

Ingredients : 15 ml Dry vermouth

30 ml Dry gin

15 ml Melon liqueur

7,5 ml Blue curacao

Glass : Cocktail

Garnish : Red cherry and mint leaves

FALLEN ANGEL

Method : Stirring
Ingredients : 20 ml Advocaat liqueur
 20 ml Cherry brandy
 Top with lemonade
Glass : High ball
Garnish : Red cheery or strawberry
Supplies : Straw and stirrer



FLUFFY DUCK

Method : Stirring
Ingredients : 30 ml Ligh rum
 30 ml Advocat liqueur
 Topup lemonade
 Cream floated
Glass : High ball
Garnish : Orange sliced and
 red cherry
Supplies : Straw and stirrer



FREDY FUD PUCKER

Method : Stirring
Ingredients : 120 ml Orange juice
 30 ml Tequila
 15 ml Galliano
Glass : High ball
Garnish : Orange sliced and red
 cherry
Supplies : Straw and stirrer



3. International Mocktail Recipe

ANGLE KISS



Method	: Shaking
Ingredients	: 150 ml. apricote nectar 1 table spoon passion fruit pulp 1 scoop vanilla ice cream
Glass	: Poco grande
Garnish	: Mint leaves
Supplies	: Straw and stirrer

APRICOTE SMOOTHY



Method	: Shaking
Ingredients	: 2 apricote stoned 90ml. Milk 15 ml. lemon juice 30 ml. Vanilla yoghurt
Glass	: Poco grande
Garnish	: Sliced apricote
Supplies	: Straw and stirrer

APRICOTE SUPREME

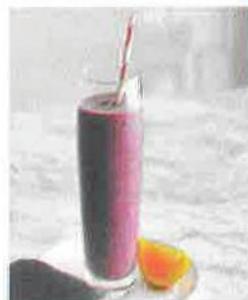
Method	: Shaking
Ingredients	: 150 ml Apricote nectar 60 ml Orange juice 15 ml Lemon juice



Glass : High ball
Garnish : Orange sliced and mint leaves
Supplies : Straw and stirrer

BANANA BERRY SMOOTHY

Method : Blending
Ingredients : $\frac{1}{2}$ Banana
 60 ml Orange juice
 3 table spoon Mixed
 berry
Glass : Champagne flute
Garnish : Banana wheel
Supplies : Straw and stirrer



BANANA SMOOTHY

Method : Blending
Ingredients : $\frac{1}{2}$ Banana
 120 ml Orange juice
 30 ml Sugar syrup
 30 ml Cream
 1 tsp Lime juice
Glass : High ball
Garnish : Lemon sliced and
 mint leaves
Supplies : Straw and stirrer



BANANA SLUSH PUNCH

Method : Blending

Ingredients: 6 cups water, divided



4 very ripe bananas

1 1/2 cups white sugar

6 cups (48 ounces) pineapple
juice

2 12- ounce cans orange juice
concentrate

1 12-ounce can lemonade
concentrate (pink or yellow)

3 liters Sprite or ginger ale

Glass : High ball

Garnish : Strawberry

Supplies : Shorts straw

BANANA CHOC SHAKE

Method : Blending

Ingredients : ½ banana

2 scoops chocolate ice cream

210 ml. milk

Glass : Hurricane

Garnish : 1 tsp grated chocolate
on top

Supplies : Straw & stirrer



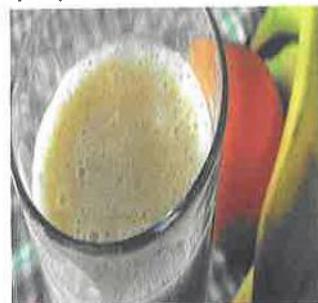
BEE STING

Method : Blending
Ingredients : 90 ml Apple juice
 30 ml Orange juice
 2 tsp Honey
 15 ml Lime juice
Glass : Old fashioned
Garnish : Apple sliced
Supplies : Short straw



CHIQUITTA

Method : Blending
Ingredients : $\frac{3}{4}$ Banana
 60 ml Orange juice
 15 ml Cream
 1 tsp Grenadine syrup
Glass : Red wine
Garnish : Orange sliced and twist
Supplies : Short straw



CHOCOLATE CREAM



Method : Blending
 Ingredients : 2 tsp Cacao powder
 90 ml Milk
 30 ml Cream
 60 ml Sugar syrup
 Glass : High ball
 Garnish : Sprinkle caco powder on top
 Supplies : Straw and stirrer

CLOVER BLOSSOM



Method : Blending
 Ingredients : 60 ml Lime juice cordial
 30 ml Lime juice
 1 Egg white
 1 tsp Grenadine syrup
 Top up tonic water
 Glass : High ball
 Garnish : Lemon sliced and mint leaves
 Supplies : Straw and stirrer

COCO CREAM



Method : Shaking
 Ingredients : 80 ml Dark grape juice
 110 ml Orange juice
 30 ml Coconut cream
 15 ml Grenadine syrup

Glass : Champagne flute
Garnish : Red cherry
Supplies : Straw and stirrer

COCO MINT

Method : Blending
Ingredients : 1 scoop Chocolate ice cream
 30 ml Coconut cream
 60 ml Milk
 30 ml Lime juice cordial
Glass : High ball
Garnish : Half lime sliced and mint leaf
Supplies : Straw and stirrer



268



Bartending & Mixology

DAFTAR PUSTAKA

1990. *Bar & Beverages Knowledge*. Hotel & Cruise Training International, Denpasar.
1991. *Pengetahuan Bar & Minuman*. Mapindo, Denpasar.
1996. *Certificate in FB Service*. Kerja Sama Mapindo dengan South Bank Institute of TAFE Australia.
1997. *Program Pelatihan Bartender*. Kerja Sama Deparpostel dengan Depnaker.
- Book, Murdoch. 1990. *Sensational Cocktail & Party Drink*. North Sydney-Australia.
- Book, Murdoch. 1993. *Fantastic Cocktail & Mixed Drink*. Australian Family Circle.
- Brown, Graham & Karon Hepner. 1993. *The Waiter's Hand Book*. Melbourne: Hospitality Press.

Puckeridge, Jeffery & Peter Howard. 1989. *The Professional Bar Attendant, Hospitality Educational Services*. New South Wales, Australia: Putney.

Srawada, Dicky. 1987. *Bartending Minuman Internasional dan Permasalahannya*. Jogyakarta: Liberty.

Wiwoho, Ardjuno. 2008. *Pengetahuan Minuman dan Bartending*. Jakarta: Esensi Erlangga Group.

TENTANG PENULIS

Drs. I Gusti Nyoman Wiantara, M.M. lahir di Petang Badung, Bali pada 15 April 1962. Menyelesaikan pendidikan Diploma Perhotelan Jurusan Tata Hidangan di Pusat Pendidikan dan Pelatihan Perhotelan (PPLP) Dhyana Pura tahun 1991, Strata 1 (Sarjana Pendidikan) Universitas Udayana-Bali tahun 1988, dan Strata 2 (Magister Manajemen), Program Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) di Universitas Wijaya Putra Surabaya tahun 2001.

Pengalaman mengajar penulis antara lain di Sekolah Menengah Industri Pariwisata (SMIP) Widhyapura (sekarang dikenal dengan SMK Harapan) Denpasar (1989–1996), mengajar di Pusat Pendidikan dan Pelatihan Perhotelan (PPLP) Dhyana Pura, Denpasar (1991–1996), mengajar di Pusat Pendidikan dan Pelatihan Perhotelan (PPLP)

MAPINDO, Badung (1992–sekarang), mengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata (STIPAR) Triatmajaya, Badung (1997–sekarang). Selain itu juga pernah menjabat sebagai Wakil Kepala Sekolah bidang Kurikulum di Sekolah Menengah Industri Pariwisata (SMIP) Widhyapura (sekarang dikenal dengan SMK Harapan) Denpasar (1991–1996), sebagai Asesor Kompetensi bidang Tata Hidangan dari Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) Parindo Bali (2006–sekarang), sebagai Master Asesor dari Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP) Jakarta (2008–sekarang), dan sebagai Kepala Seksi Pelatihan di Ikatan Ahli Perhotelan (IAPINDO) Bali (2010–sekarang).

Pengalamannya lainnya adalah studi banding ke Western Melbourne of Tafe-Australia (1997), sebagai dosen terfavorit di STIPAR Triatmajaya Badung (1998–sekarang), menulis buku *Bartending & Mixology* (1999), menulis buku *Pengetahuan Dasar Room Service* (2001), menulis buku *Cruise Line Knowledge* (2014), sebagai *Trainer Food & Beverage Service* di berbagai hotel dan restoran (1999–sekarang), sebagai motivator pada beberapa hotel dan usaha jasa lainnya (1999–sekarang), studi banding ke Manila-Filipina (2005), studi banding ke kapal pesiar “Costa Fortuna” Genoa-Italia (2005), studi banding ke kapal pesiar “Costa Marina” Singapura (2007), sebagai Auditor Hotel & Restaurant di Lembaga Sertifikasi Usaha (LSU) Bina Harapan Mulia, Badung, Bali (2015).

Catatan:

Catatan:

Catatan:

Catatan:

Catatan:

Catatan:

Catatan:

Catatan: