

7/HD/91

B A R



O  
l  
e  
h

*Dra. Meiyetti*

MILIK UPT PERPUSTAKAAN  
IKIP PADANG

FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN

IKIP PADANG

1989

## KATA PENGANTAR

Sesuai dengan program pemerintah agar meningkatkan Pariwisata menyebabkan timbul perubahan dimasyarakat, terutama dalam pelayanan kepada tamu-tamu atau turis yang datang ke Indonesia.

Salah satu cara memperkenalkan Indonesia kepada tamu adalah melalui pelayanan makanan dan minuman. Untuk hal ini pemerintah telah berusaha mendorong usaha-usaha industri makanan dan minuman tradisional agar meningkatkan proses pembuatannya mulai dari pemilihan bahan sampai kemasan yang menarik agar sesuai dengan standart Internasional.

Salah satu usaha untuk menarik turis agar betah di negara kita adalah dengan menyediakan minuman yang beralkohol maupun tidak beralkohol yang pada umumnya merupakan minuman sehari-hari bagi turis-turis asing. Bar merupakan salah satu tempat menjual minuman tersebut

Berhubung banyaknya jenis minuman yang dijual di Bar, sedangkan buku-buku yang khusus membahas tentang minuman ini sangat sedikit jumlahnya menyebabkan penulis membuat buku ini.

Buku ini dapat membantu wawasan ibu-ibu rumah tangga, mahasiswa maupun para remaja tentang bermacam-macam jenis minuman yang beralkohol maupun minuman yang tidak beralkohol, termasuk cara menyajikannya.

Berhubung pengetahuan penulis masih terbatas dalam hal ini, kritik-kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan buku ini dimasa datang. Untuk itu tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih.

Padang, November 1989

Penulis.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Pengertian Dari Bar .....	1
B. Macam-Macam Bar .....	2
C. Organisasi Bar .....	4
BAB II PERLENGKAPAN DAN ALAT-ALAT UNTUK ME- NYAJIKAN MINUMAN .....	10
A. Alat-Alat Yang Diperlukan di Bar..	10
B. Hiasan Atau Garnish .....	24
C. Bumbu-Bumbu .....	25
BAB III JENIS MINUMAN YANG DISIAPKAN DI BAR..	26
A. Minuman Yang Tidak Mengandung Al- kohol .....	26
B. Minuman Yang Mengandung Alkohol ..	29
DAFTAR KEPUSTAKAAN .....	64

MILIK PERPUSTAKAAN IKIP PADANG	
DITERIMA TGL	<u>SEPTEMBER 1990</u>
SUMBER/HARGA	<u>Hadiah</u>
KOLEKSI	<u>KKI</u>
NO. INVENTARIS	<u>7/Hd/91-600a</u>
KLASIFIKASI	<u>647 MEI-600</u>

## BAB I

### P E N D A H U L U A N

#### A. Pengertian Dari Bar .

Kata bar berasal dari barrier atau barikade (rintangan) yaitu sebuah sekat kayu yang membatasi antara pembeli minuman dengan orang yang melayani (Pembuat minuman atau bartender). Dengan adanya sekat ini, sekaligus merupakan alat pengaman apabila di Bar terjadi suatu kekacauan diantara tamu. Dalam perkembangan selanjutnya sekat ini berangsur-angsur berubah fungsinya menjadi meja tipis memanjang atau lebih umum disebut counter tempat bartender meletakkan minuman yang telah diramunya pada gelas.

Counter dapat juga tempat para peminum duduk atau berdiri dengan siku sebagai penopang tangannya.

Menurut A. Bintang Arjoena & Bart P.H. dalam bukunya *Bartender & Mixologi Seni Mencampur Minuman*, 1981 hal 9, menjelaskan Bar dapat merupakan suatu outlet, bagian dari suatu restaurant atau bagian dari suatu nightclub, tetapi juga dapat berdiri sendiri khusus sebagai Bar.

Marsum W.A. dalam bukunya *Sistem Pelayanan Secara Internasional Minuman Alcoholic dan Non Alcoholic di-restaurant* 1984 hal 1 menjelaskan pengertian Bar secara luas yaitu suatu tempat dimana seseorang dapat meminta pelayanan beberapa macam minuman terutama mengandung alkohol. Pengertian lainnya yaitu :

Bar adalah tempat dimana seseorang bisa mendapatkan service segala macam minuman kecuali kopi, teh, susu, atau susu panas.

Selanjutnya R. Sukardi dalam bukunya *Pengetahuan Dasar Bar dan 65 Resep Minuman* 1982 hal C menjelaskan

arti dari Bar adalah counter pemisah atau meja pemisah antara sipembuat minuman dengan sipeminum.

Dengan pengertian diatas jelaslah bahwa yang dimaksud dengan Bar adalah tempat dimana dijual minuman terutama minuman beralkohol.

Bar merupakan ruangan yang menampung beberapa meja dengan kursi yang enak diduduki. Ruangan biasanya diberi AC dan lampunya tidak terang untuk memberi kesan romantis.

Didepan counter disusun kursi tinggi tempat tamu dapat minum secara langsung. Dekat counter atau dekat pintu masuk ada kasir dimana dapat diselesaikan pembayaran minuman yang dibeli. Bagian dalam dari counter tempat bertender bekerja.

Ruangan Bar sering juga dilengkapi dengan fasilitas berupa lantai dansa. Jika ruangan tidak memungkinkan dapat diletakan piano atau organ untuk meramalkan suasana atau bisa juga dipergunakan sound systim berupa kaset dan peralatan diskotik.

## B. Macam-Macam Bar

Bar banyak jenisnya tergantung tempat dimana Bar itu berada. Menurut Marsum W.A. dalam bukunya sistem Pelayanan Secara Internasional Minuman Alcoholic dan Non Alcoholic di Restaurant 1984, 1 menjelaskan macam macam Bar sebagai berikut :

Snack Bar

Espresso Bar

Restaurant Bar

Main Bar

Service Bar

Launge Bar

Portable Bar

Private Bar

#### 1. Snack Bar

Disebut juga Poolside Bar jika ditempatkan ditepi kolam renang, dapat juga ditempatkan disetasiun kereta api, bus, gedung bioskop. Disamping menjual minuman juga menjual beberapa macam snack atau makanan ringan seperti roti, cake, macam-macam sandwich. Minuman yang dijual di Bar ini biasanya tidak lengkap.

#### 2. Espresso Bar

Bar ini pada umumnya terdapat dipelabuhan-pelabuhan udara dan pelabuhan laut. Menjual beberapa jenis minuman. Disini justru biasanya ditekankan pada penjualan kopi atau ice cream.

#### 3. Restaurant dan Bar

Biasanya terdapat dikota-kota besar. Bentuk dan situasinya seperti sebuah restaurant, tetapi peralatannya lebih lengkap dan lux. Tempatnya biasanya disudut. Dilengkapi dengan piano dan bas gitar untuk mengiringi tamu-tamu yang sedang makan. Penjualan minuman disini lebih lengkap terutama untuk jenis wine dan champagne.

#### 4. Main Bar

Mempunyai lokasi dan tempat tersendiri. Biasanya ruangan tertutup. Dilayani oleh petugas Bar sendiri. Petugas dapat berdialog secara langsung dan akrab dengan tamu. Hal ini dapat merupakan sales promotion tersendiri pula secara tidak langsung. Tamu-tamu dapat menikmati minuman dengan relax karena tempat dan lampunya dibuat redup yang menimbulkan suasana remantis, sambil mendengarkan musik.

#### 5. Service Bar.

Khusus melayani minuman dikamar tamu, ditangani oleh seorang bartender dan petugas room service sebagai waiternya. Bar letaknya harus berdekatan dengan kitchen atau room service itu sendiri. Bar ini tidak melayani tamu secara langsung. Bar dapat membantu restaurant dalam persiapan pelayanan minuman untuk restaurant, dan juga membantu persiapan pelayanan minuman untuk room service hotel tersebut.

#### 6. Lounge Bar

Tempatnya luas dan memanjang. Dilayani oleh petugas Bar sendiri. Segala sesuatunya hampir sama atau mirip dengan Main Bar.

#### 7. Portable Bar

Bar ini sangat praktis karena mudah dipindahkan, terutama untuk Garden Cocktail Party atau Room Cocktail Party. Dilayani oleh 1 atau 2 orang bartender atau dibantu oleh waiter room service untuk menghidangkan minumannya. Bar ini kecil, dapat dipindahkan atau diberi roda. Bar ini bersifat sementara, apabila acara sudah selesai Bar ini dapat dibongkar.

#### 8. Private Bar

Bar ini dirumah pribadi. Minumannya dibuat dibuat oleh tuan rumah atau oleh tamunya sendiri.

Biasanya minumannya tidak lengkap seperti di Bar

### C. Organisasi Bar

Bar seperti juga halnya dengan restaurant atau hotel harus mempunyai strukture organisasi yang jelas agar dapat berjalan dengan baik. Jika bar ter-

dapat dalam sebuah hotel, tentu organisasinya tidak terpisah dari organisasi hotel. Struktural organisasi dari bar tidak sama antara bar yang satu dengan bar yang lainnya, karena tergantung dari policy hotel tersebut.

Bar yang besar atau hotel yang mempunyai Bar biasanya mempunyai personalia yang lengkap yaitu :

Food Beverages Manager

Bar Manager

Bartender/Bar Captain

Waiter/Waitress

Bush Boy

Sedangkan Bar yang kecil personalianya hanya Bartender dan Waiter/Waitress saja. Semua personalia di Bar dinamakan Barman atau Barmaid. Mereka merupakan sales person dari Bar dimana kemajuan Bar tergantung dari bagaimana cara pelayanan mereka kepada tamu yang datang.

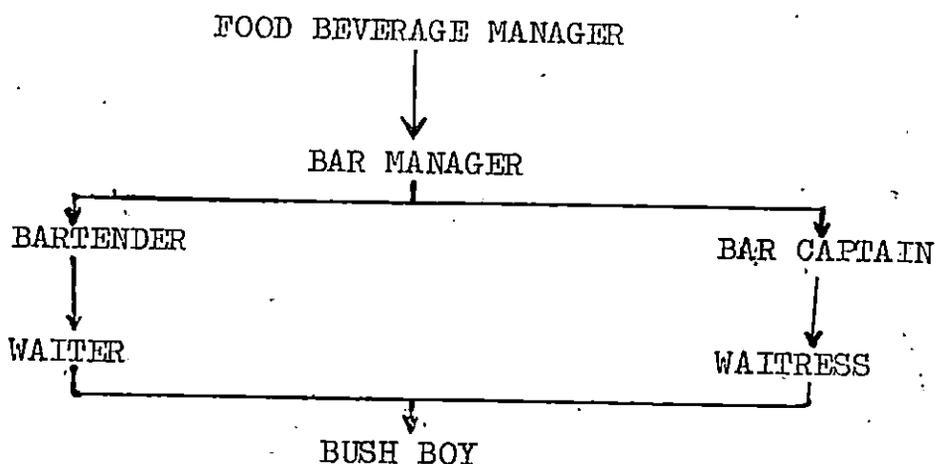
Organisasi Bar ini terdiri dari :

Struktur Organisasi

Tugas Dan Tanggung Jawab Petugas Bar

#### 1. Struktur Organisasi

Bintang Arjoena & Bart P.H. dalam bukunya : Bartender & Mixologi Seni Mencampur Minuman 1981, hal 16 menjelaskan struktur organisasi di Bar sebagai berikut :



## 2. Tugas Dan Tanggung Jawab Petugas Bar

### a. Tugas dan tanggung jawab Food & Beverage Manager

- 1). Bertanggung jawab terhadap kelancaran kerja dan suksesnya penyediaan makanan untuk seluruh hotel.
- 2). Bertanggung jawab terhadap pegawai yang bertugas di dapur, hotel dan restaurant serta Bar.

### b. Tugas dan tanggung jawab Bar Manager

- 1). Bertanggung jawab terhadap kelancaran kerja dan suksesnya penjualan di Bar.
- 2). Bertanggung jawab terhadap pegawai yaitu tentang cara kerja, disiplin, serta mencek hari libur dan hari kerja.
- 3). Mencek persiapan kerja di Bar
- 4). Menerima tamu dan melihat serta memberikan service yang baik.
- 5). Mengawasi persiapan dalam membuat minuman seperti pengukuran dan campuran dari minuman Cocktail.

- 6). Jika perlu menangani keluhan tamu
  - 7). Bertanggung jawab terhadap persediaan minuman serta pergantian pegawai yang bertugas.
- c. Tugas dan tanggung jawab Bartender
- 1). Menggantikan Bar Manager bila diabsen
  - 2). Bertanggung jawab terhadap Bar manager
  - 3). Mencek set-up sebelum hidangan disajikan
  - 4). Menyiapkan dan menghidangkan pesanan minuman.
  - 5). Mengetahui bagai mana membuat campuran minuman yang beralkohol, mempersiapkan dan menghiasnya.
  - 6). Bertanggung jawab terhadap keuangan yang di dapat hari itu.
- d. Tugas dan tanggung jawab Bar Captain
- 1). Bertanggung jawab terhadap kelancaran kerja di Bar
  - 2). Bertanggung jawab terhadap staff seperti : sikap, disiplin, schedule kerja dan hari-hari libur.
  - 3). Mencek persiapan dan kebersihan ruangan
  - 4). Menyambut tamu dan memperhatikan apakah setiap tamu yang datang mendapatkan pelayanan yang memuaskan.
  - 5). Mengawasi kelancaran kerja diruangan Bar
  - 6). Menanggulangi keluhan tamu.
- e. Tugas dan tanggung jawab Waiter/Waitress
- 1). Menghidangkan minuman atau makanan kepada tamu yang sudah berada di ruangan Bar.
  - 2). Mencek set-up sebelum minuman disajikan.

- 3). Jikalau diperlukan bertanggung jawab terhadap pesanan dan pengajuan rekening dari tamu-tamu.
  - 4). Harus mengetahui apakah tamu mendapat service yang memuaskan.
- f. Tugas dan tanggung jawab dari Bush Boy
- 1). Bertanggung jawab terhadap persediaan barang-barang di Bar dan dapat menjamin kebersihan terutama di ruang duduk atau lounge
  - 2). Mencek alat-alat menghidang apakah semua terletak atau tergantung pada tempatnya.
  - 3). Menata dan memelihara semua persediaan alat alat dan persediaan minuman agar kelancaran Bar dapat terlaksana dengan baik.
  - 4). Menyiapkan dan menyediakan es untuk Bar. Membawa gelas kotor dan mencucinya.
  - 5). Memelihara hubungan baik dengan tamu dan sesama teman seprofesi.
  - 6). Selalu menjalankan tugas yang ditunjuk atau yang telah ditentukan oleh supervisor.
- g. Tugas dan tanggung jawab petugas kebersihan
- 1). Mematuhi peraturan yang ada setiap waktu
  - 2). Memelihara kebersihan di Bar tersebut setiap waktu terutama di lingkungan area tempat minum.
  - 3). Mempelajari prosedur yang tepat jika membantu waiter atau waitrees.
  - 4). Menjalankan tugas keseluruhan dengan cepat, dan tepat.
  - 5). Menyapu dan mempel lokasi Bar yang ada berdasarkan program harian.

- 6). Membersihkan dan menggosok semua alat-alat yang terdiri dari stainlesssteel yang ada dalam Bar.
- 7). Membersihkan dilakukan seluruhnya setiap saat.
- 8). Membuang kaleng-kaleng yang kosong dan secepatnya dikeluarkan dari rak-rak begitu juga dengan botol minuman yang telah kosong.

Selain memperhatikan organisasi Bar juga diperlukan pengetahuan tentang perlengkapan dan alat-alat yang diperlukan di Bar seperti macam-macam gelas, alat-alat untuk menyiapkan serta menyajikan minuman, hiasan dan bumbu-bumbu. Bumbu-bumbu ini diperlukan terutama untuk menyajikan cocktail.

Suatu Bar yang lengkap akan menyajikan minuman yang tidak beralkohol dan minuman yang beralkohol. Minuman yang beralkohol terdiri dari Beer, Dry Spirit, Sweet Spirits dan Wine serta Cocktail. Setiap jenis minuman mempunyai cara tersendiri dengan gelas yang khusus untuk menghidangkannya.

Berdasarkan uraian diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam mengelola suatu Bar harus ditentukan lebih dahulu jenis Bar yang akan dipilih, perlengkapan alat-alat yang diperlukan, serta jenis-jenis minuman yang akan dihidangkan.

## BAB II

### PERLENGKAPAN DAN ALAT-ALAT UNTUK MENYAJIKAN MINUMAN

Dalam menyajikan minuman kepada tamu diperlukan persiapan yang terdiri dari :

Alat-alat yang diperlukan di Bar

Hiasan atau garnish

Bumbu-bumbu.

#### A. Alat-Alat Yang Diperlukan di Bar

Alat ini banyak jenisnya tergantung dari asal bahan dan kegunaannya.

R. Sukardi dalam bukunya Pengetahuan Dasar Bar dan 65 Resep Minuman hal 20, 1982 menjelaskan perlengkapan alat alat ini terdiri dari :

Alat yang terbuat dari logam atau stainlesssteel

Alat yang terbuat dari gelas atau glassware

Alat yang terbuat dari kayu

Alat yang terbuat dari plastik

#### 1. Alat yang terbuat dari logam atau stainlesssteel.

Alat ini terdiri dari :

a. Bottle opener yaitu pembuka botol yang tutupnya dari logam, dipergunakan untuk membuka botol seperti beer, soft drink, soda, tonic.

b. Cork Screw untuk membuka botol yang tutupnya dari gabus. Bentuknya seperti spiral dengan ujung yang tajam.

c. Can opener yaitu pembuka kaleng untuk minuman kaleng seperti juice, cream atau milk.

d. Long bar spoon yaitu sendok panjang untuk mengaduk minuman atau cocktail.

- e. Perforated cocktail strainer dipergunakan untuk penyaring cocktail
  - f. Spring cocktail strainer yaitu penyaring cocktail berbentuk spiral.
  - g. Funnel yaitu saluran berbentuk corong.
  - h. Ice Tong's yaitu jepitan es yang berbentuk dadu.
  - i. Brush yaitu sikat untuk mencuci botol
  - j. Ice bucket tempat meletakkan batu es
  - k. Champagne buck yaitu mangkok yang diberi batu es, dan sedikit air untuk mendinginkan champagne.
  - l. Champagne cooler stand yaitu tempat meletakkan champagne buck
  - m. Ice shaver disebut juga ice pick untuk menghancurkan batu es.
  - n. Ice scoops berbentuk sekop atau serok untuk mengambil es
  - o. Juice squeezer alat untuk memeras jeruk, sering juga disebut juice extrator.
  - p. Sugar bowl yaitu tempat gula
  - q. Shaker dipergunakan untuk mengocok cocktail
  - r. Round tray yaitu baki bulat untuk menghidangkan minuman.
  - s. Jiger yaitu gelas ukuran yang kecil dengan kapasitas 1 - 1½ oz.
  - t. Cocktail pick dipergunakan untuk penusuk buah.
  - u. Bar spoon yaitu sendok bar
  - v. Moulding stick alat untuk menggiling
  - x. Paper napkin stand untuk meletakkan napkin
  - y. Sugar bowl/tempat gula
  - z. Knife/pisau yang tajam untuk membuat garnish.
2. Alat yang terbuat dari glassware :
- a. Waterpitcher yaitu tempat air dengan ujung yang lancip.

- b. Plate yaitu piring kaca tempat snack
- c. Ashtray, tempat asbak
- d. Ice thumbler dipergunakan untuk meletakkan batu es yang berbentuk kubus.
- e. Lime squeezer alat untuk memeras jeruk
- f. Mixing rod berbentuk batang untuk mengaduk minuman.
- g. Salt & paper tempat merica dan garam.

h. Macam-macam gelas

Gelas yang dipergunakan di bar sangat banyak jenisnya tergantung dari macam minuman yang disajikan.

Gelas dapat dibedakan dari :

Kualitas gelas

Bentuk gelas

Perawatan gelas

1). Kualitas gelas

Kualitas gelas dapat dibedakan sebagai berikut :

a). Kristal

Harganya paling mahal, karena mengandung timah dan mempunyai kemilau yang sangat cemerlang.

b). Lime Glass

Tidak mengandung timah. Kurang bercahaya. Dalam beberapa hal tahan pecah dan tahan banting bila dibandingkan dengan kristal. Cocok dipergunakan untuk acara pesta yang besar.

c). Hand-blown

Dicetak menggunakan tangan sebagai berikut :

Gumpalan kaca yang cair diambil pada ujung sebuah pipa, kemudian dengan bibir dan bantuan pernapasan cairan tadi ditiup sampai berbentuk bulatan seperti mangkok, sesudah itu diputar, diusap dan dibentuk sampai berbentuk sempurna menjadi bentuk yang diinginkan.

d). Pressed

Gelas ini lebih murah harganya, karena dibuat dengan cara menuangkan kaca berbentuk cairan kedalam cetakan sehingga didapat bentuk yang diinginkan.

e). Cut glass

Gelas ini dicetak dan diukir serta digosok sehingga akan memantulkan cahaya gemerlapan.

2). Bentuk gelas

Dilihat dari bentuk gelas yang dipergunakan di Bar dapat dibagi atas 2 macam :

Gelas tanpa kaki atau gelas tumbler

Gelas berkaki atau stemware

a). Gelas tanpa kaki atau tumbler

Gelas ini terdiri dari :

(1). High-ball disebut juga collin glass.

Volumentya biasanya 8oz, 10oz, 12oz dan 14oz.

Dipergunakan untuk minum whisky dan collin

(2). Old-Fashion glass untuk minuman Old Fashion atau On The Rock. Bentuk dan gunanya sama dengan High-ball. Volumentya 8oz dan 12oz.

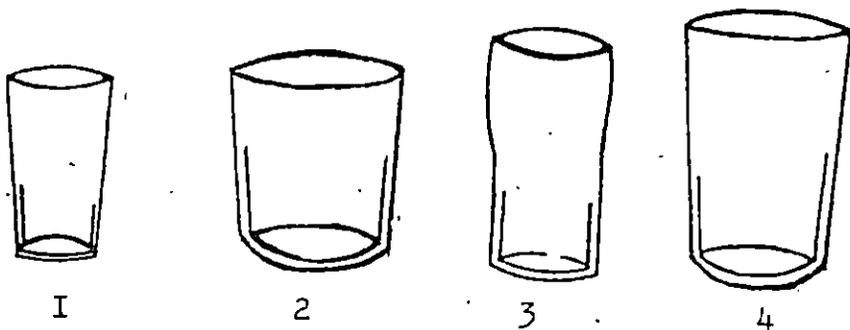
(3). Delmonico glass, mirip dengan high-ball, tetapi agak tipis. Bentuk dan gunanya sama dengan high-ball.

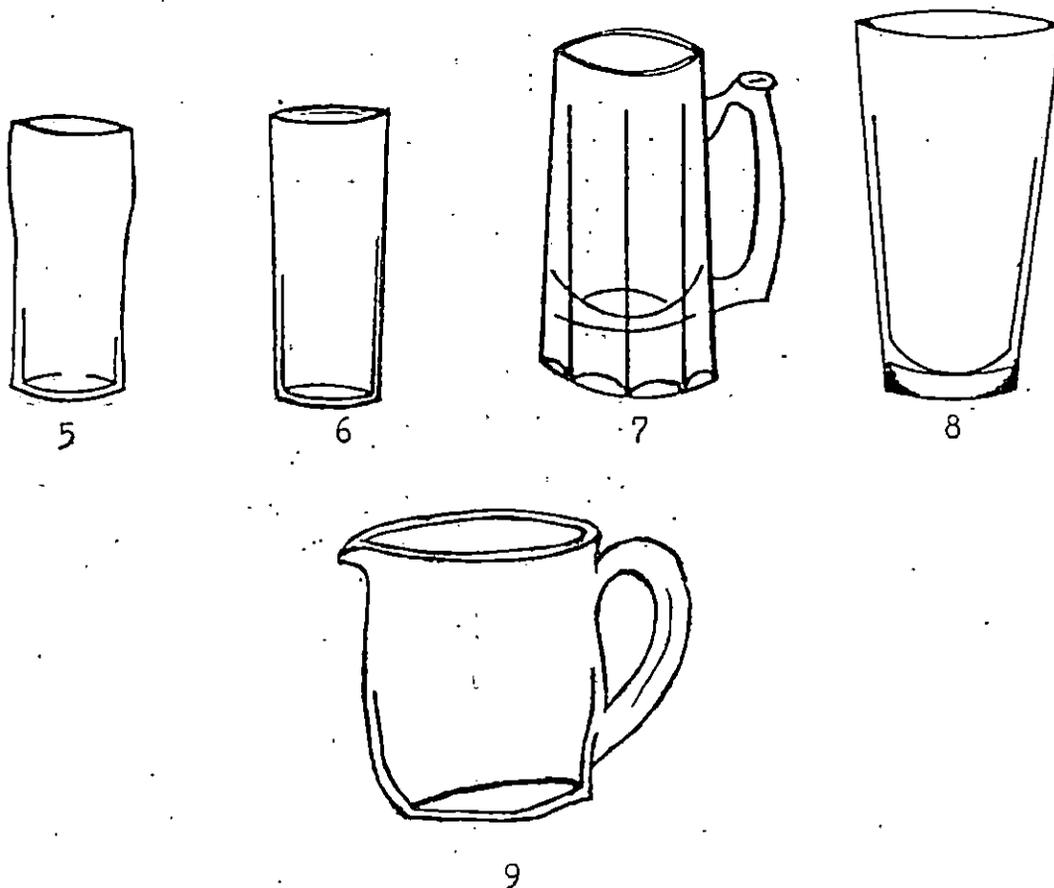
- (4). Thumbler glass dipergunakan untuk menghidangkan minuman softdrink, dengan volume 8oz dan 10oz.
  - (5). Beer seidel glass dipergunakan untuk menghidangkan minuman beer. Gelas ini tebal, tahan banting dan disediakan untuk peminum berat.
  - (6). Beer pilsener untuk tempat beer juga. Volumanya 8oz, 12Ooz, sering juga disebut beer mug.
  - (7). Zombie glass bentuknya seperti bumbung kecil, atas dan bawahnya sama besar. Dipakai untuk minuman longdrink yang diminum berlama-lama. Biasanya untuk wanita. Volumanya 8 - 12oz.
  - (8). Decanter glass dipergunakan untuk men'decant' wine atau anggur merah yang telah tua umurnya. Dapat juga dipergunakan untuk tempat cocktail yang harus diantar ke kamar via room service . Volumanya 8-12 oz
  - (9). Carafe dipergunakan untuk menghidangkan table-wine atau house-wine.
  - (10). Water pitcer tempat air es berbentuk pot.
  - (11). Mixing glass bentuknya seperti gelas biasa untuk mencampur minuman. Volumanya 18Oz.
  - (12). Gelas untuk Whisky volumanya 1½ oz.
- b). Gelas berkaki atau stemwere.  
Gelas ini terdiri dari :
- (1). Red wine glass yaitu gelas untuk anggur merah.
  - (2). White wine glass untuk menyajikan minuman

anggur putih & rose.

- (3). Champagne glass untuk menyajikan minuman anggur berbusa seperti champagne dan beberapa cocktail tertentu contohnya Gimlet dan Million Dollar.
- (4). Water glass (goblet) dipergunakan untuk menyajikan air es juga dapat untuk Irish Coffee.
- (5). Sour glass untuk menyajikan Whisky sour.
- (6). Brandy in-haller untuk menyajikan Brandy.
- (7). Sherry & Port wine glass untuk menyajikan anggur sherry & Port.
- (8). Cocktail glass dipergunakan untuk cocktail Sour drink seperti Whisky sour, Gin sour.
- (9). Straight whisky glass dipergunakan untuk menyajikan minuman whisky tanpa campuran.
- (10). Liquer glass untuk menyajikan Liquer.
- (11). Cordial glass untuk menyajikan minuman sesudah makan.
- (12). Tulip glass untuk menyajikan minuman anggur

Dibawah ini adalah gambar bermacam-macam bentuk gelas.



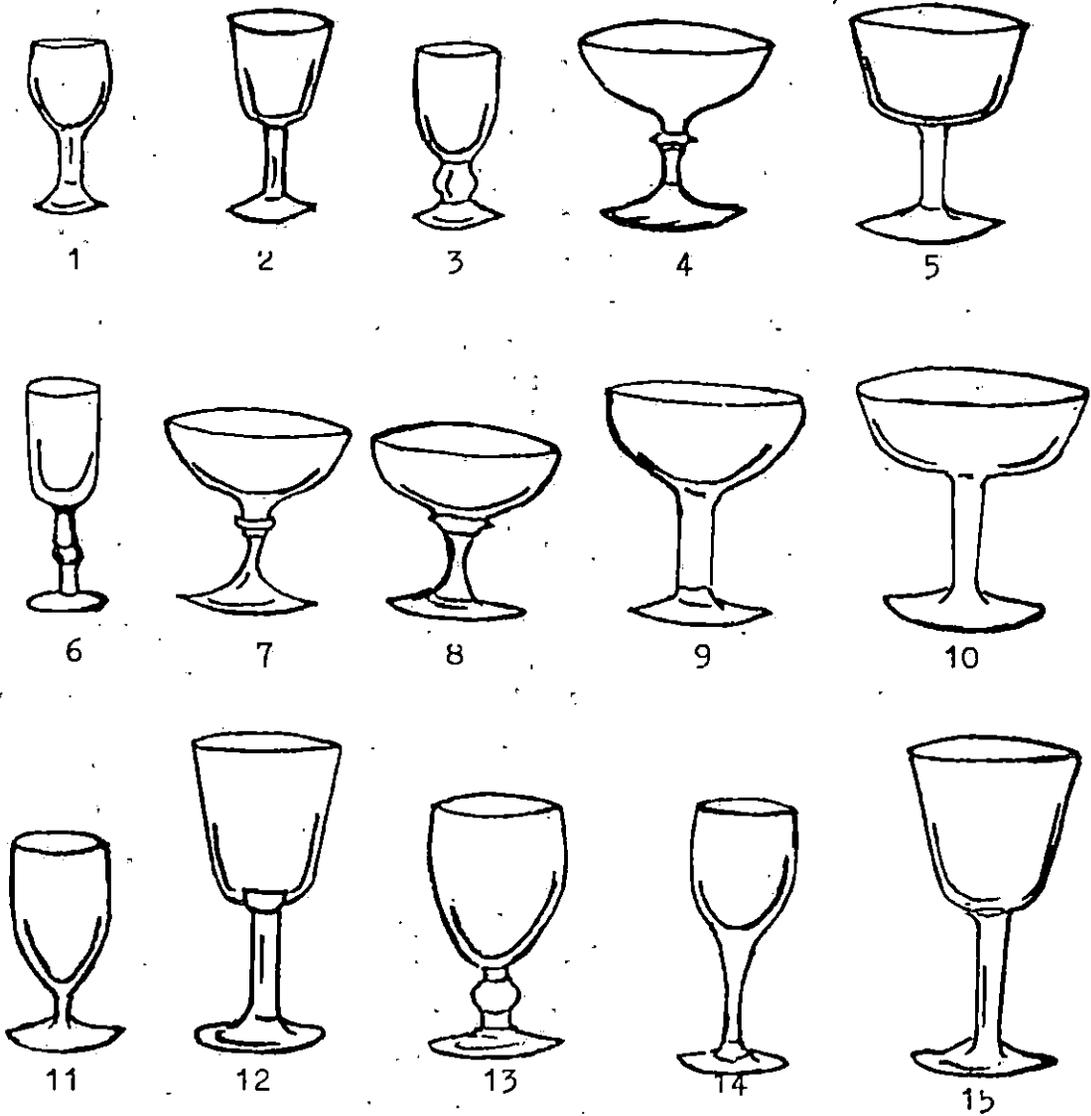


Gambar I

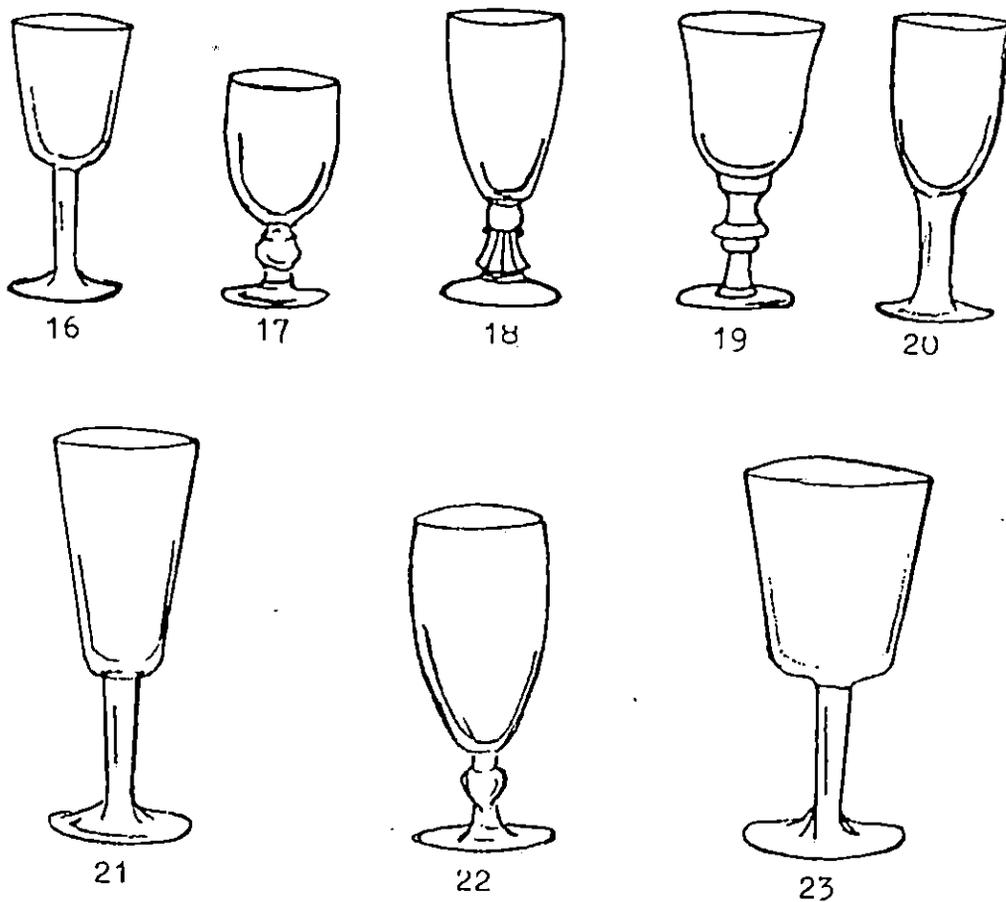
Macam-macam gelas tidak berkaki  
 R. Sukardi, Pengetahuan Dasar Bar  
 dan 65 Resep Minuman hal 16 s/d  
 hal 19, 1982

Keterangan:

1. Delmonico glass
2. Old Fashion glass
3. High-Ball glass
4. Tumbler glass
5. Collin. glass
6. Zombie glass
7. Beer Seidel glass
8. Mixing glass
9. Water jug



Gambar 2 .  
Macam-macam gelas berkaki  
R.Sukardi, Pengetahuan Dasar Bar  
dan 65 resep Minuman hal 16 s/d  
hal 19, 1982



Gambar 3

Macam-macam gelas Berkaki

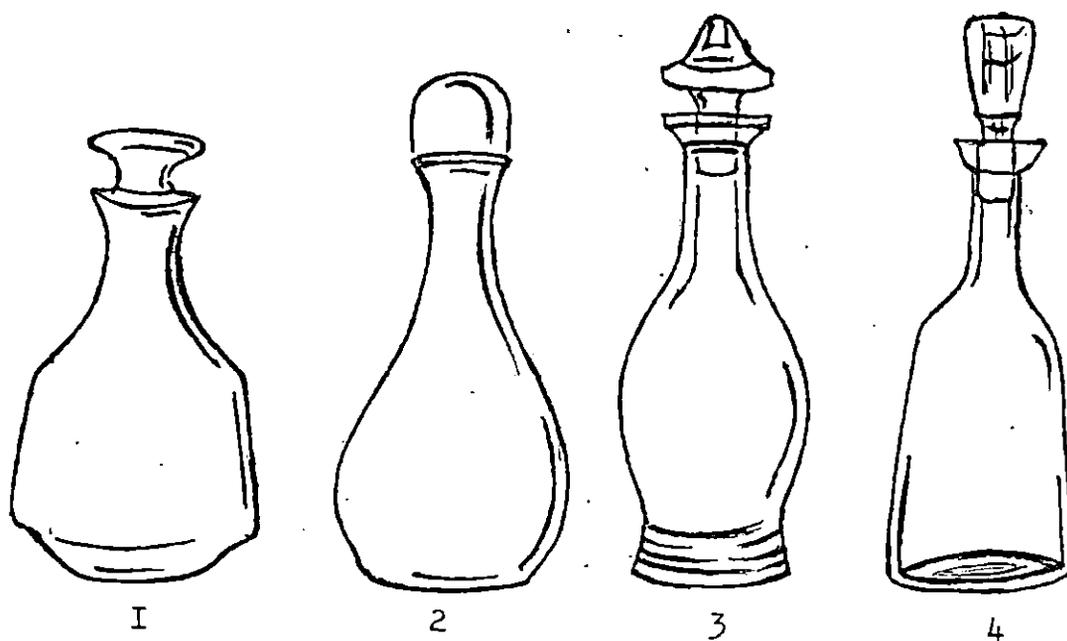
R. Sukardi, Pengetahuan Dasar Bar  
dan 65 Resep Minuman hal 16 s/d  
hal 19, 1982

Keterangan gambar 2 dan 3

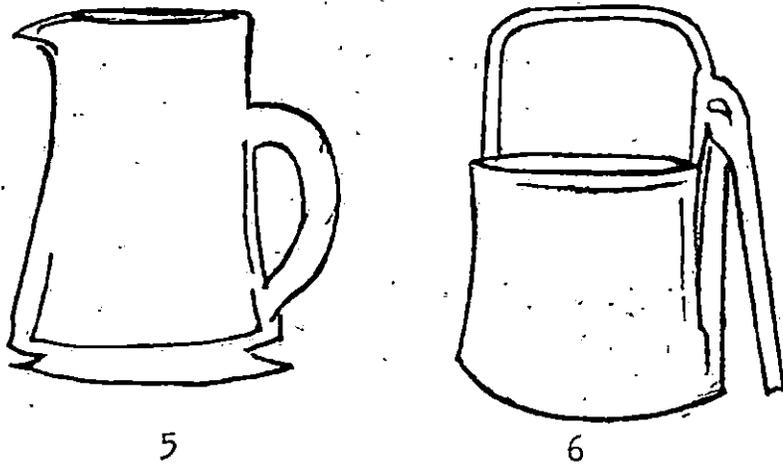
1. Foated glass
2. Liquer glass
3. Liquer glass
4. Cocktail glass
5. Cocktail glass
6. Cordial glass

MILIK UPT PERPUSTAKAAN  
IKIP PADANG

7. Sherbet Champagne glass
8. Sherbet Champagne glass
9. Champagne glass
10. Champagne glass
11. Juice glass
12. White Wine glass
13. White Wine glass
14. Port Wine glass
15. Red Wine glass
16. Sherry glass
17. Sherry glass
18. Whisky Sour glass
19. Hot Whisky glass
20. Sour glass
21. Continental Champagne glass
22. Continental Champagne glass
23. Goblet glass



Gambar 4  
Perlengkapan Minuman dari Gelas

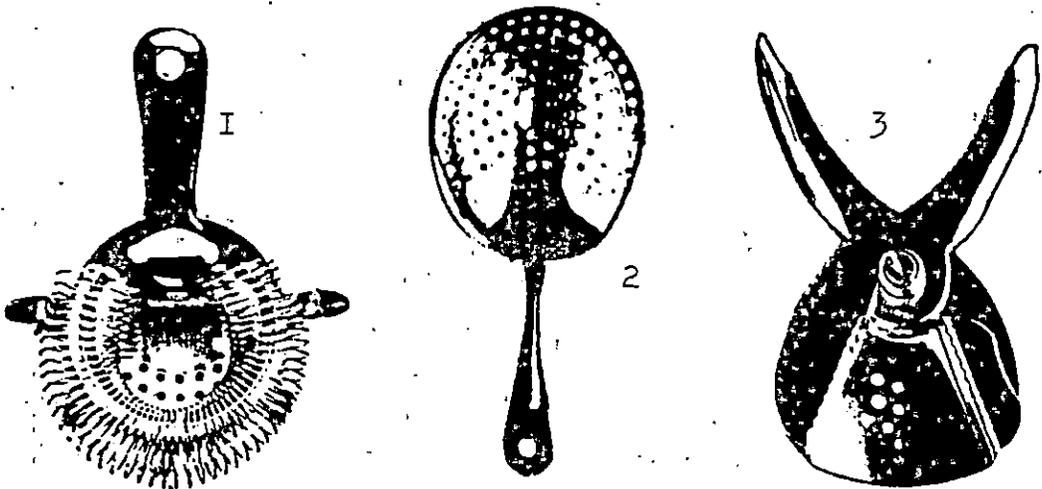


Gambar 5

Perlengkapan Minuman dari Gelas

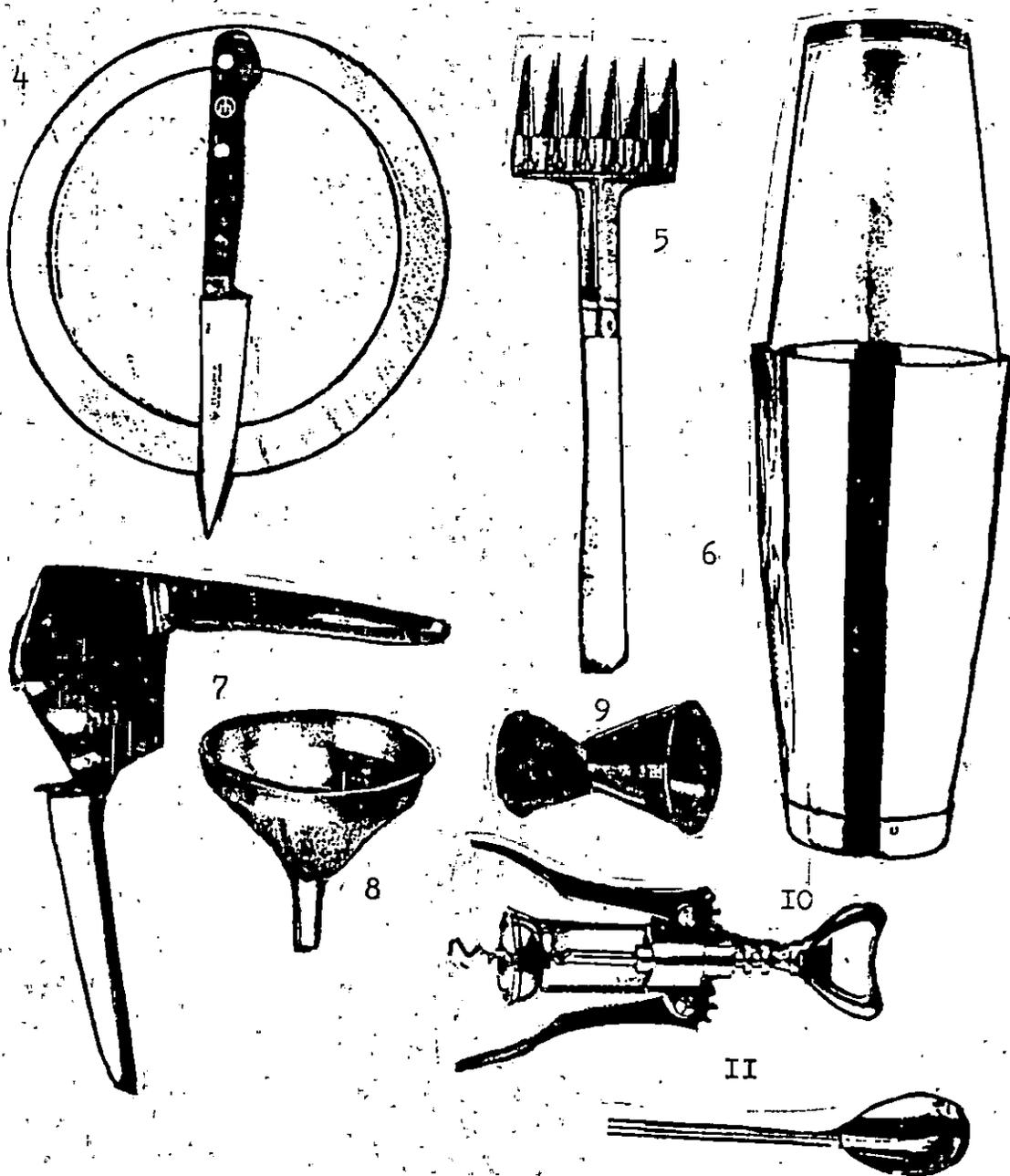
Keterangan gambar 4 dan 5

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| 1. Dekanter      | 5. Water pitcher |
| 2. Dekanter      | 6. Ice pail      |
| 3. Wine dekanter |                  |
| 4. Wine dekanter |                  |



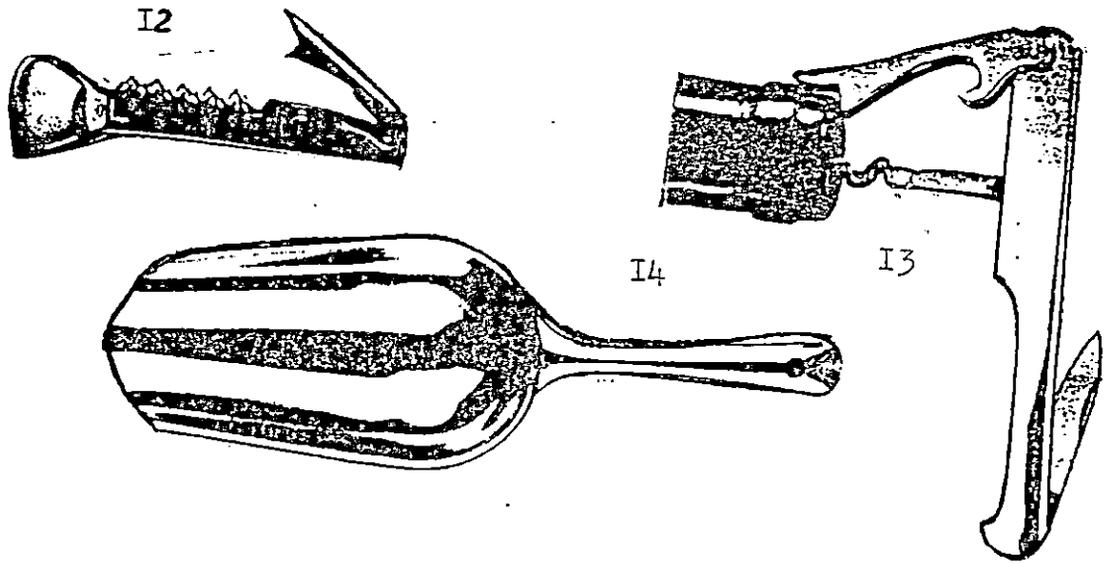
Gambar 6

Alat-alat yang diperlukan di Bar  
 Alec Waugh, Wines and Spirits hal 201  
 1968



Gambar 7.

Alat-alat yang dipergunakan di Bar  
Alec Waugh, Wines and Spirits hal 201  
1968



Gambar 8

Alat-alat yang dipergunakan di Bar  
 Alec Waugh, Wines and Spirits hal 201  
 1968

Keterangan gambar 6,7,8.

- I. Spring cocktail strainer
2. Perforated spring cocktail
3. Juice squeezer
4. Cutting board
5. Ice shaver
6. Mixing glass
7. Lime squeezer
8. Funnel
9. Jigger
- IO. Corkscrew
- II. Baar spoon
- I2. Can opener
- I3. Bottle opener
- I4. Ice spoon

## 3). Perawatan gelas

Untuk menghindari kerusakan dan menjaga agar gelas tetap bercahaya dibawah ini ada beberapa petunjuk praktis :

- a). Gelas dicuci dengan air suam atau detergent segera setelah dipergunakan.  
Jika memakai mesin cuci khusus gelas, susunlah gelas dengan baik.
- b). Jika gelas terbuat dari kristal yang mahal harganya, sebaiknya dicuci langsung dengan tangan.
- c). Hindari meletakkan gelas dalam air mendidih, karena temperatur yang tinggi bisa membuat gelas pecah.
- d). Gelas yang sudah dipakai untuk menghidangkan Liqueur, pada bagian bawah agak lembab. Sebaiknya gelas tersebut direndam dahulu baru dicuci.
- e). Bagian atas gelas kadang-kadang seperti ada lumut. gelas ini harus direndam dalam air suam dengan detergent dan digosok dengan sikat yang kecil pada bagian celah-celah gelas.
- f). Jika gelas berlengketan satu sama lain dan sulit dipisahkan, sebaiknya bagian bawah dari gelas direndam dengan air dingin dan bagian atas gelas diisi dengan air panas, hasilnya akan terjadi penciutan dan pemuaian, sehingga gelas dapat dipisahkan.
- g). Jika gelas sudah dicuci dengan tangan keringkanlah dengan lap pengering atau letakkan diatas rak pengering.
- h). Agar supaya gelas kristal lebih kemilau, -

pergunakan kertas tissue untuk mengeringkan.

- i). Gelas letakan dalam posisi tertelungkup dengan jarak 2,5 cm antara gelas tersebut.
  - j). Gelas yang telah disimpan lama pada rak jika dipakai lagi sebaiknya dicuci kembali.
  - k). Gelas untuk wine dijaga agar jangan ada bekas detergent atau bekas noda.
3. Alat-alat yang terbuat dari kayu.
    - a). Chopping board atau talenan.
  4. Alat-alat yang terbuat dari plastik.
    - a). Sendok pengaduk
    - b). Tusuk sherry
    - c). Strawer atau sedotan.

#### B. Hiasan Atau Garnish

Dalam menghidangkan minuman di Bar diperlukan hiasan yang terdiri dari :

1. Bush olive  
Bentuknya bulat seperti kelereng, warna hijau, rasa asin dan getir, dipergunakan untuk menghias Martini Cocktail.
2. Buah Cherry.  
Bentuknya sama dengan buah olive, warna merah, rasa manis dipergunakan untuk menghias Manhattan.
3. Lemon/jeruk nipis  
Dipergunakan untuk menghias Cocktail lemon juice.
4. Orange.  
Cara memotong dan gunanya sama dengan lemon.
5. Cinamon  
Dipergunakan untuk menghias Hot Butter Rum atau mi-

numan yang terbuat dari rum.

6. Cloves atau cengkeh

7. Nut Meg atau pala

Biasanya dipergunakan berupa bubuk dan untuk menghias Million Doller.

8. Garam

9. Mentimun

10. Batang daun selderi

11. Wortel

C. Bumbu-Bumbu Yang Dipergunakan, terdiri dari :

1. Tabasco

2. Lea & Perrins Sause (Worcetershire sauce )

3. Garam/merica

4. Sirup gula/simple syrop

5. Grenadine syrop

6. Gula (putih, brown, cube, gula batu)

7. Bubuk chocolate

8. Milk, cream

9. Telur

10. Cinamon stick

11. Cloves atau cengkeh

12. Bubuk pals.

### BAB III

#### JENIS MINUMAN YANG DISIAPKAN DI BAR

Pengetahuan yang luas tentang jenis minuman yang disiapkan di Bar sangat diperlukan oleh bartender atau setiap orang yang berminat dalam hal ini agar dapat menyajikan minuman yang cocok menurut selera tamu.

Menurut Marsun W.A. dalam bukunya Sistem Pelayanan Secara Internasional Minuman Alkohol dan Non Alkohol di Restaurant, 1984 hal 7 menjelaskan minuman di Bar dapat dibagi atas : Minuman yang tidak mengandung alkohol.

Minuman yang mengandung alkohol

#### A. Minuman Yang Tidak Mengandung Alkohol.

Minuman ini disebut juga Soft Drink. Dapat dibagi lagi menjadi :

##### 1. Natural Mineral Water

Minuman ini disebut juga air alami karena diperoleh dari sumur alam yang banyak mengandung bahan-bahan mineral. Minuman ini sudah disterilkan dan dapat diminum secara langsung. Merek yang terkenal dari Indonesia yaitu Aqua, Airal, Vit.

Natural mineral water harus diminum dalam keadaan dingin, sehingga tidak kehilangan sifat serta aroma alamiah yang terkandung didalamnya. Gelas untuk menghidang dipakai gelas tumbler yang berukuran 12oz dan dapat juga dipergunakan gelas collin.

##### 2. Artificial Mineral Water.

Minuman ini biasanya disajikan dingin, mengandung CO<sub>2</sub>, menyebabkan timbulnya gelembung-gelembung udara pada waktu dituangkan kedalam gelas. Berbeda dengan mineral water yang bening dengan aroma alamiah

maka artificial mineral water mempunyai warna serta

aroma yang bermacam-macam, seperti dibawah ini :

- a. Coca Cola
- b. Pepsi
- c. Tonic water
- d. Cingar Ale
- e. Ginger
- f. Fanta
- g. Seven-Up
- h. Lemonade

Pada waktu menyajikan dipergunakan gelas tumbler atau gelas collin.

### 3. Juice

Ada dua macam : Yang segar dan yang dikalengkan. Terbuat dari sari buah-buahan yang tidak dicampur dengan gula, Juice disajikan dalam keadaan dingin dan dihidangkan dengan gelas tumbler 12oz. Contohnya :

- a. Orange juice
- b. Pineapple juice
- c. Tomato juice
- d. Lemon juice
- e. Grape fruit juice

Dan lain-lain.

### 4. Squash

Ciri khas dari squash, minuman ini harus dicampur dahulu dengan air atau soda saat akan disajikan. Minuman ini terdiri dari juice ditambah dengan CO<sub>2</sub>. Squash disajikan dalam keadaan dingin dalam gelas collin atau tumbler ukuran 12oz, dapat juga mempergunakan gelas hi-ball disertai sendok kecil atau stirer untuk mengocok. Jenis minuman ini :

- a. Lemon squash
  - b. Orange squash
  - c. Grape fruit squash
  - d. Lime squash
- dan lain-lain

#### 5. Crush

Dapat diminum langsung tanpa dicampur dengan air seperti squash. Dihidangkan dingin dengan mempergunakan gelas tumbler 12oz, gelas collin atau hi-ball.

Jenis minuman ini : Orange squash

#### 6. Sirop

Tidak dapat langsung diminum, karena kadar gula yang tinggi. Dipergunakan untuk pemanis minuman yang beralkohol maupun yang tidak beralkohol.

Dapat dibedakan atas :

- a. Sirop dari gula asli (simple sirop)
- b. Sirop yang diberi warna atau rasa seperti Mocca, Coco Pandan

Dihidangkan dengan mempergunakan gelas hi-ball, tumbler atau collin dalam keadaan dingin dengan memakai stirer untuk pengocok.

#### 7. Teh

Disajikan dalam keadaan panas dengan mempergunakan tea set yang terdiri dari cangkir serta alasnya, teko tempat teh, tempat gula dan tempat susu. Teh banyak dijual berbentuk teh celup. Dihidangkan dengan menambahkan irisan atau tetesan jeruk pada waktu dihidangkan.

#### 8. Kopi

Sudah lama dikenal, tetapi di Bar dijual seperti :

- a. Black coffee/kopi hitam seperti kopi Jawa dan kopi Sumatera.

- b. Espresso jenis kopi yang kuat (strong coffee).  
Disajikan dengan mempergunakan demitasse cup, gula dan cream.
- c. Ristreto semacam espresso tetapi lebih kuat.
- d. Kopi instant yang bebas cafein.
- e. Capucino sejenis espresso, tetapi waktu menghidang ditambah dengan buah.

#### 9. Susu/milk

Yang cocok dihidangkan adalah susu sapi segar atau yang sudah dipasteurisasikan. Sekarang susu segar banyak dijual dalam kemasan karton. Disajikan menurut pesanan tamu, ada yang panas dan ada yang dingin. Kadang-kadang dicampur dengan chocolate. Disajikan dalam cangkir bila dihidangkan panas disertai tempat gula yang diletakan tersendiri dan sendok teh untuk mengocok. Bila dihidangkan dingin dapat mempergunakan gelas thumöler, collin atau hi-ball.

#### 10. Chocolate

Cara menyajikan sama dengan susu, baik untuk yang panas maupun yang dingin.

#### B. Minuman Yang Mengandung Alkohol.

Menurut A. Bintang Arjoena & Bart P.H. dalam bukunya Bartender & Moxologi Seni Mencampur Minuman 1981, hal 39 menjelaskan minuman beralkohol terbagi atas 4 bagian yaitu :

##### 1. Beer. Terdiri dari :

- a. Ale
- b. Larger Beer
- c. Stout
- d. Porter
- e. Back Beer
- f. Black Beer

- g. Sake
  - h. Arak
2. Dry Spirit. Terdiri dari :
    - a. Brandy
    - b. Whisky
    - c. Rum
    - d. Vodka
    - e. Gin
    - f. Tequila
    - g. Aquavit
  3. Sweet Spirit. Terdiri dari :
    - a. Liquer
  4. Wine. Terdiri dari :
    - a. Natural still wine
    - b. Spartkling wine
    - c. Portified wine
    - d. Aromatized wine
  5. Cocktail atau minuman oampuran

Untuk lebih jelasnya dibawah ini akan diuraikan satu-persatu.

#### 1. Beer

Tidak ada yang mengetahui kapan beer dikenal peradaban manusia. Kemungkinan Beer telah dibuat bangsa Mesopotamia pada tahun 6000 SM. Seperti terdapat pada peninggalan purbakala di Mesir, Suriname, Yunani dan Italy bahwa Beer dikenal manusia yaitu saat manusia beralih dari usaha perburuan ke usaha pertanian.

Bahan dasar utama membuat beer adalah ragi, air, hop dan malt. Malt adalah kecambah dari jelai atau barley. Barley ini diolah menjadi malt yang mengandung protein, enzim, zat tepung dan sedikit mineral.

Hop adalah sejenis tanaman rambat yang mempunyai rasa pahit dan aroma Beer yang khas.

Proses pembuatan Beer:

Malt dipanaskan dengan air menjadi larutan kental mirip bubur. Panas yang terdapat akan menggerakkan enzim dalam malt yang bekerja mengubah zat tepung menjadi larutan gula yang dapat diragikan. Larutan ini dicampur dengan hop sehingga menjadi larutan baru yaitu wort. Wort ini segera didinginkan, untuk mencegah kerusakan zat-zat dan aroma yang sangat menentukan citarasa dan mutu dari Beer.

Didalam proses ini zat putih telur dipisahkan untuk memperpanjang usia Beer setelah jadi nanti.

Wort lalu disiapkan untuk diragikan. Peragian ini akan mengubah larutan gula menjadi alkohol dan zat asam arang. Peragian atau fermentasi ini akan berlangsung dalam waktu yang lama dan suhu yang hampir mencapai titik beku.

Proses ini dinamakan proses aging karena dibiarkan selama 28 hari. Tahap terakhir adalah menyaring dan kemudian mengalengkan atau membotolkan. 1 liter Beer mengandung 300 kalori.

Selanjutnya akan dijelaskan jenis-jenis Beer, dan beberapa merek Beer dan cara menyajikan Beer.

a. Jenis-jenis Beer :

1). Ale

Dibuat dengan proses fermentasi. Raginya dibuat agak mendidih yang lama, disebut juga proses fermentasi atas.

Inggris adalah tempat Ale banyak diproduksi Warnanya gelap mendekati hitam sehingga sering disebut Beer hitam. Cairan Ale agak kental, rasa hopnya kuat sekali sehingga se-

cara keseluruhan terasa pahit.

Ale biasanya disajikan tanpa didinginkan terlebih dahulu. Kadar alkoholnya sekitar 6 %.

## 2). Larger Beer

Adalah nama generik untuk jenis beer yang dihasilkan dengan cara fermentasi bawah, maksudnya pada proses fermentasi, raginya dibiarkan mengendap : kebawah.

Beer jenis larger bewarna bening keemasan, cair seperti air dan cukup tinggi derajat karbonisasinya. Rasanya lembut, kadar gula rendah dan biasanya disajikan setelah didinginkan.

Larger ini ditandai dengan rasa hop yang tidak terlalu keras. Nama Larger berasal dari bahasa Jerman yang artinya gudang (stored). Disebut demikian karena Beer jenis ini proses penuangannya (maturation process) berlangsung digudang selama 6 bulan. Kadar alkohol rata-rata 3 - 4%

## 3). Stout

Malt sebagai bahan utamanya dipanggang terlebih dahulu sebelum dipergunakan, sehingga warnanya menjadi hitam. Beer ini mempunyai rasa malt serta rasa manis yang sangat kuat dan aroma hopnya terasa lebih keras terasa.

## 4). Porter

Sama dengan proses pembuatan stout, maltnya di panggang terlebih dahulu, tetapi warnanya agak kecoklatan. Beer ini mempunyai aroma malt yang lebih dari beer biasa, tetapi aroma hopnya kurang enak rasanya. Rasanya lebih manis dibanding dengan jenis stout Disebut porter karena zaman dahulunya disenagi oleh penjaga pintu (porter) di Inggris. Terkenal dari Polandia

dan Inggris. Mengandung kadar alkohol 6 %.

5). Beck Beer

Nama ini berasal dari kata Jerman yang artinya "domba". Warnanya lebih gelap dengan rasa agak manis. Kandungan alkoholnya sekitar 6 ½.

6). Black Beer

Warnanya lebih gelap biasanya dipergunakan untuk membuat makanan Carbonade (Beef carbonade) atau campuran untuk membuat adonan penggoreng selain untuk dipergunakan sebagai minuman.

7). Sake

Minuman ini khas dari Jepang, Merupakan beer tidak berwarna dan yang diragikan. Rasanya agak manis. Sake dihidangkan dengan cara merendam - kannya pada air panas yang ditempatkan dalam botol.

8). Arak

Banyak diproduksi di Indonesia. Alkoholnya tinggi sekitar 45 %.

b. Beberapa merek Beer yang terkenal dari :

- |                  |   |
|------------------|---|
| 1). Indonesia    | : Bintang, Angker                             |
| 2). Jerman       | : Becks Beer, Hoflran, Lowenbrau, Dortminder. |
| 3). Denmark      | : Carlberg, Tuborg                            |
| 4). Swedia       | : Skal  |
| 5). Belanda      | : Heineken, Amstel                            |
| 6). Perancis     | : Kronenburg                                  |
| 7). Cekoslowakia | : Budweiser, Pilsner, Pilsner Urquele         |
| 8). Philipina    | : San Miquel                                  |
| 9). Jepang       | : Asahi, Kirin, Santoro                       |
| 10). China       | : Putoa                                       |
| 11). Australia   | : Swan lager, Toster Lager                    |

12). USA : Schlitz, Michelob

c. Cara menyajikan Beer

Yang harus diperhatikan dalam menyajikan Beer adalah :

Gelas, temperatur dan busa.

1). Gelas

Gelas harus bersih, tidak kotor atau berlemak karena dapat menyebabkan Beer cepat mati atau disebut juga flat beer.

Jenis gelas yang dipergunakan untuk menghidangkan beer yaitu : Mug, Flute, Seidel, Collin, Hi-ball, Thumbler 12oz.

2). Temperatur

Untuk menyajikan beer temperatur yang baik berkisar antara  $4^{\circ}\text{C}$  sampai  $7^{\circ}\text{C}$ . Bila terlalu dingin atau panas dapat menyebabkan Beer rusak.

3). Busa

Pada waktu menyajikan Beer,  $\frac{1}{4}$  bagian dari gelas berupa busa sedangkan sisanya berupa beer. Untuk mendapatkan busa seperti yang diinginkan pada waktu menuangkan beer prosedur yang tepat sebagai berikut :

- a). Pegang gelas beer dengan tangan kiri posisi agak miring sedangkan tangan kanan memegang botol beer.
- b). Dekatkan bibir gelas dengan bibir botol sedekat mungkin.
- c). Tuangkan beer kedalam bagian badan gelas sedikit beer meluncur ke dasar gelas
- d). Bila gelas sudah terisi  $\frac{3}{4}$  bagian, hentikan menuangkannya dan gelas didirikan tegak lurus.

- e). Biarkan beberapa detik untuk memasukan udara kedalam gelas kemudian tuangkan beer hati-hati kedalam gelas dengan posisi masih tegak dan jarak bibir gelas dengan bibir botol agak jauh sehingga timbul busa dalam gelas.
- f). Beer dituang terus sampai busa melewati sedikit bibir gelas, tetapi tidak sampai tumpah.
- g). Sajikan beer dari sebelah kanan tamu dengan meletakkannya dengan tangan kiri.

## 2. Dry Spirit

Adalah cairan alkohol yang masih bisa diminum dengan kandungan alkohol antara  $\frac{1}{2}$  - 75 %. Biasanya disebut juga dengan istilah Potable Drink. Jenisnya sebagai berikut :

### a. Bandy

Adalah minuman hasil distilasi dari fermentasi buah buahan atau air buah anggur yang matang.

Brandy dari buah-buahan biasanya disebut dengan nama buah yang dibuatnya seperti Cherry Brandy.

Minuman Brandy disajikan dalam gelas yang disebut Brandy Snifter.

Ada 4 macam jenis Brandy ini sebagai berikut :

#### 1). Cocnag

Termasuk jenis Brandy yang terbaik. Dibuat pertama kali dikota Cocnag didistrik Charente di Perancis. Cocnag dibuat melalui 2 kali penyulingan yang disimpan dalam tong kecil dibuat dengan tahun yang berbeda.

Menurut Thomas Mario dalam bukunya New Bar Guide 1985, hal 22 mejelaskan bahwa daerah sekitar Cacnag dibagi atas 7 seksi tanaman anggur.

Yang paling terkenal dari daerah tersebut adalah

bagian tengah yang dinamakan Grande Champagne dan Petit Champagne. Kata Champagne dalam hal ini berarti bagian tengah yang terbuka.

Jika pada botol anggur yang dijual diberi tanda "Fine Champagne" berarti anggur tersebut datang dari Grande Champagne.

Untuk menandai umur dan ketuaan produk anggur ini pada botolnya diberi tanda sebagai berikut :

*	One star	
**	Two star	: 5 s/d 10 tahun
***	Three star	
V.O.	Very Old	: 11 s/d 15 tahun
V.O.P.	Very Old Pale	: 16 s/d 20 tahun
V.S.O.	Very Superior Old	: 21 s/d 25 tahun
V.S.O.P.	Very Superior Old	: 26 s/d 30 tahun
X.O.	Extra Old	: 31 tahun keatas

Merek Cocrag yang terkenal :

- a). Bisquit Dubuche
- b). Courvoisier
- c). Camus
- d). Martell
- e). Remy Martin
- f). Baron Otard
- g). Polignac
- h). Hine
- i). De Luze Grand Cocrag
- j). Hennesey

## 2). Armagnac

Sejenis brandy dari distrik Gers, Armagnac hasil penyulingan dari Wine. Diproduksi seperti Cocrag dengan jenis anggur yang sama, tetapi ditanam di daerah lain yang berbeda tanah dan cuacanya.

Berumur sekitar 3 tahun dan kandungan alkoholnya

lebih sedikit dari cognac.

Dihidangkan secara straight dalam gelas brandy.

Pada umumnya tidak pernah dipergunakan untuk minuman campuran.

### 3). Brandy

Diluar daerah Cognac Armagnac semua hasil proses distilasi dari buah anggur disebut Brandy. Brandy diproduksi pada daerah yang menghasilkan anggur seperti Amerika, Portugal, Italy, Jerman, Australia dan lain-lain.

Merek Brandy yang terkenal :

- a). Beehive
- b). Pedro Domecq Fundador
- c). Cornet
- d). Mataxas
- e). Hildick Black Label
- f). Paul Mason Brandy
- g). Christian Brothers Brandy
- h). Louise d'Or
- i). White Swan
- j). Mansion House Brandy

### 4). Fruit Brandy

Brandy ini merupakan distilasi buah-buahan selain anggur seperti cherry, peach, aprikot.

Nama Fruit Brandy tercemin dari mereknya yaitunama dari buah yang menjadi bahan pembuatannya.

Beberapa merek Fruit Brandy :

- a). Dari buah apple : Apple Brandy, Calvados (Perancis), Apple Jack (USA)
- b). Dari buah cherry : Cherry Brandy, Kirschwasser.

- c). Dari buah peach : Barat Palinka (Hungary).
- d). Dari buah pear : Poire William (Perancis),  
Pear Brandy, Birngeist  
(German).
- e). Dari buah plum : Slivovitz (Yugoslavia)
- f). Dari buah apricots: Apricot Brandy, Abricot  
(Perancis), Apricossenge.
- g). Dari buah plums : Quetc h, Zwetchkenwasser  
(German).
- h). Dari Yellow plums : Mirabella (Perancis)
- i). Dari stawberry : Fraises de Bois (Perancis)
- j). Dari blue berry : Myrttitle (Perancis)
- k). Dari prunes : Pruneaux (Perancis).

#### b. Whisky

Disebut juga air kehidupan karena mengandung alkohol sampai 50 %. Pusat industri Whisky saat ini adalah di Skotlandia, walaupun pertama kali dibuat di Irlandia. Whisky diproduksi dengan cara distilasi grain atau barley setelah melalui proses peragian.

Untuk mendapatkan hasil yang baik disimpan dalam tong kayu selama bertahun-tahun untuk dituakan.

Warnanya berkisar antara kuning jernih sampai coklat jernih. Menurut bahan yang dipergunakan terbagi atas:

- 1). Straight Whisky yang mempergunakan satu macam bahan.
- 2). Blended Whisky yang mempergunakan campuran beberapa macam bahan.

Dibawah ini dijelaskan lebih lanjut beberapa jenis Whisky dan cara menyajikan whisky

- 1). Beberapa jenis whisky yang terkenal :
  - a). Scotch Whisky

Merupakan produk dari Skotlandia. Dibuat dari hasil distilasi dari barley yang dituakan dalam tong kayu. Whisky ini mempunyai rasa dan aroma yang khas seperti bau asap karena dalam proses pembuatannya mempergunakan malt atau barley yang dipanggang diatas peat (sejenis tanah gemuk yang dapat dipergunakan sebagai bahan bakar). Proses pembuatannya dengan cara diblended selama 4 tahun. Mengandung 40 % alkohol.

Selain untuk diminum dapat juga dipergunakan dalam masakan seperti untuk men-deglace fish fillet sehabis digoreng.

Beberapa merek dari Scotch Whisky :

- (1). Johnny Walker (Black, Red)
- (2). Ballantine's
- (3). Bell's
- (4). Black & White
- (5). Chivas Regal
- (6). Cutty Sark
- (7). Dewar's White Label
- (8). Gilbey's
- (9). Grant's
- (10). Haig & Haig 5 star
- (11). Cluny
- (12). Haig & Haig Pinch
- (13). John Begg
- (14). Martin's V.V.O.
- (15). White Horse

a). Canadian Whisky

Proses pembuatan dengan cara diblended dari bahan corn, rye atau barley. Karena itu sering juga disebut Rye Whisky. Proses pembuatannya sampai 6 tahun sedangkan kandungan alko-

holnya 45 % - 47 %.

Whisky banyak diproduksi dari Canada.

Merek yang terkenal adalah :

- (1). Canadian Club
- (2). Canadian Schenly OFC
- (3). Dominion Ten
- (4). Mc Naughton's
- (5). Seagram's V.O.
- (6). Seagram's Crown Royal
- (7). Black Velvet

c). Irish whisky

Terdapat di Skotlandia, cocok sebagai campuran minuman cocktail atau dicampur dengan kopi dan diberi whipping cream di atasnya. Terkenal dengan nama Irish Coffee. Pada waktu membuatnya malt yang kering tidak langsung kena asap sehingga tidak mempunyai rasa asap.

Merek yang terkenal :

- (1). John Jameson
- (2). John Power's
- (3). Old Bushmills
- (4). Tullamore Dew

d). Amerikan Whisky

Whisky ini dibuat di Amerika. Ada 3 jenis :

(1). Rye whisky

Terbuat dari padi-padian jenis rye atau minuman dari jenis rye 51 %

(2). Bourbon Whisky

Aslinya terbuat dari jagung. Dibuat pertama kali di Amerika Serikat. Kata bour-

bon diambil dari nama Bourbon County di Kentucky. Sekarang dibuat dari jagung 51 % dan sisanya dari campuran jenis padi-padian yaitu rye, sheat atau barley.

(3). Corn Whisky

Dibuat dari jagung 80 % dan sedikit malt ditambahkan pada waktu fermentasi.

Merek dari Amerikan Whisky yang terkenal :

- a). Calvert Reserved
- b). Lord Calvert
- c). Old charter
- d). Carstairs white Seal
- e). Old Taylor
- f). Bellows Privat Stock
- g). Old Forester
- h). Philadelphia

2). Cara menghidangkan Whisky

Marsum W.A. dalam bukunya sistem Pelayanan secara Internasional Minuman Alkohol dan Non Alkohol di Restaurant hal 69, 1984 menjelaskan cara menyajikan Whisky sebagai berikut :

- a). Dihidangkan secara langsung tanpa dicampur yang dinamakan straight.
- b). Dicampur dengan minuman lain untuk menurunkan kadar alkoholnya dengan cara dimixer dan dicampur dengan Coca Cola disebut Whisky Cola, dicampur dengan soda disebut Whisky Soda.
- c). Diberi es batu dalam gelas old feshion disebut On the rocks.
- d). Dicampur dengan air panas disebut Hot Whisky.
- e). Dibuat dalam bentuk cocktail seperti Whisky Sour.

Whisky selain untuk diminum juga dihidangkan untuk dasar membuat Liguers dan minuman campuran lainnya. Beberapa merek minuman yang memakai dasar whisky :

- 1). Rob Roy
- 2). Manhattan
- 3). Whisky Cocktail
- 4). Old Fashion

#### c. Rhum

Banyak terdapat dinegara penghasil gula karena dibuat dari distilasi air tebu, molases. bewarna putih, keemasan dan gelap.

Negara penghasil rhum : Puerto Rico, Philipina, Barbados Venezuela, Cuba, Martinique, Haiti, New England.

Ada 3 jenis rhum yang dikenal :

##### 1). Light Bodied Rhum

Rhum ini termasuk dry dan dijual dengan jenis : White or Light Rhum dan Gold or Dark Rhum.

Rhum ini rasanya lebih manis. Negara penghasil terbesar yaitu dari : Puerto Rico, Virgin Island dan Cuba.

##### 2). Heavy Bodied Rhum

Warnanya lebih gelap, rasanya manis dan penuh aroma.

Dihasilkan dari negara Barbados, Jamaica, Martinique dan Trinidad.

##### 3). Aromatic Rhum

Baunya sedap. Di Indonesia sejenis dengan ini dibuat dengan nama arak. Dibuat dari tebu pu-

tih, sedikit berwarna. Contoh lainnya yaitu Ciu Beconeng dari air tapai, tuak dari enau/kelapa.

Beberapa merek Rhum yang terkenal :

- 1). Bacardi
- 2). Carioca
- 3). Don Q
- 4). Ron Rico
- 5). Captain Morgen
- 6). Lemon Hart
- 7). Rhum Negrita
- 8). Hudson Bay
- 9). Leilani (Hawaiian Rhum).

d. **Vodka**

Pertama kali diproduksi di Rusia dengan bahan dasar kentang, tetapi di Amerika bahan dasarnya sejenis padi-padian yaitu jagung dan gandum.

Vodka ini umumnya tidak berwarna, tidak berbau dan tidak menguap (seperti air). Di negara Eropah banyak variasi dalam mencampurnya misalnya diberi aroma daun herbs atau bumbu-bumbu.

Vodka dapat diminum secara straight dan dingin. Biasanya diminum untuk mengiringi sesuatu makanan, misalnya caviar atau dapat juga digunakan sebagai bahan dasar membuat minuman campuran.

Di Amerika minuman ini dicampur kadang-kadang dengan minuman carbonat atau dicampur juice. Selanjutnya dijelaskan dibawah ini beberapa merek Vodka dan minuman campuran yang memakai bahan dasar vodka.

1). Beberapa merek Vodka

- a). Bolshoi
- b). Borzoi
- c). Bolskaya

- d). Crown Russe
- e). Nikolai
- f). Smirnoff
- g). Samovar
- h). Romanoff

2). Beberapa minuman campuran yang memakai bahan dasar vodka yaitu :

- a). Bloody Mary
- b). Kiss of Fire
- c). Moscow Mule
- d). Russian

#### e. Gin

Pertama kali diproduksi di negara Belanda pada abad ke 17 dan dikenal dengan nama "Medicine drink". Proses yang dilakukan dalam pembuatan Gin adalah penyulingan dari bubur biji-bijian dengan unsur pewangi dari buah juniper. Mengandung kadar alkohol 40 %.

Warna Gin mulai dari kuning emas dan pink, ada juga yang tidak berwarna.

Nama Gin berasal dari Geneevere (Juniper) dan diperpendek menjadi Gin saja.

Jenis Gin yang banyak dikenal sebagai berikut :

##### 1). Dry Gin

Rasanya kering tanpa ada rasa manis sama sekali. Dry Gin paling terkenal dari semua jenis Gin.

Merek yang terdapat dipasar :

- a). Booth's House of Lords
- b). Burnetts White Satin
- c). Booth's High & Dry

- d). Burrough's Beefeater
- e). Silver Top Dry Gin
- f). Calvert Gin
- g). Gordon's
- h). Gilbey's
- i). Melrose
- j). Milshire
- k). Hiram Walker

2). London Dry Gin

Berasal dari Inggris banyak dipakai untuk membuat mixed drinks. Di Inggris terkenal dengan nama Old Tom yang rasanya manis untuk membuat minuman Tom Collins.

3). Golden Gin

Bewarna kuning keemasan karena proses penyimpanan, sebab mempergunakan tong kayu dalam proses membuatnya.

4). Old Tom Gin

Gin ini diproduksi di Inggris. Sudah diminiskan dengan menambahkan sirop. Bila dipergunakan coctail sebaiknya kadar gula dikurangi.

5). Sloe Gin

Jenis Gin ini sebenarnya bukan Gin melainkan jenis Tiquer yang dibuat dari sloe Berries. Bewarna kemerah-merahan dan sedikit terasa manis.

6). Holland Gin

Gin yang pertama kali dibuat dinegara Belanda mempunyai rasa dan aroma yang istimewa.

Jarang dipergunakan untuk membuat minuman campuran.

#### 7). Fruit Flavor Gin

Gin yang beraromakan buah misalnya Orange Gin, Lemon Gin, Aroma buah ditambahkan pada waktu distilasi.

#### f. Tequila

Minuman keras ini berasal dari Mexico yang merupakan minuman Nasional negara itu. Terbuat dari Cactus atau agave yang warna biru dan difermentasikan yang dinamakan maguey.

Tequila dibuat dengan cara disimpan mulai dari beberapa bulan sampai 4 tahun. Selama waktu itu terbentuk corak warna warni dengan rasa yang lembut.

Orang Mexico mempunyai cara yang unik pada waktu minum Tequila ini. Lidah mereka dibubuhi garam terlebih dahulu, kepala ditengadahkan. Jeruk nipis di peraskan diatas lidah dan tequila diteguk. Cara ini menyerupai suatu upacara.

Cara yang lain yaitu dengan memeraskan jeruk nipis dipunggung tangan dan ditaburi garam. Dijilat barulah Tequila diminum dengan satu tegukan kecil.

Selain diminum secara straight, tequila juga dapat dipergunakan untuk bahan dasar Cocktail.

Cocktail yang terkenal yaitu Margarita.

Beberapa merek dari Tequila

1). Mariachi

2). Olmeca

3). Mescal

#### g. Aquavit/Akvavit

Minuman ini termasuk minuman Nasional dari Negara

Skandinavia.

Cara distilasinya sama dengan pembuatan Gin, hanya bahan yang dipergunakan memiliki aroma yang berbeda karena mempergunakan jintan.

Aquavit dapat berbentuk dry atau sweet. Diminum secara straight dalam keadaan dingin. Dapat pula diminum secara bergantian dengan bir. Negara penghasil Aquavit yang terkenal yaitu dari Norwegia, Swedia dan Finlandia.

Aalborg adalah sejenis Aquavit yang diproduksi di Denmark.

### 3. Sweet spirit

Minuman ini lebih dikenal dengan nama Liquer (Bahasa Perancis) atau Cordial (Bahasa Inggris).

Disebut Sweet spirit karena rasanya yang sangat manis sampai 2,5 % dari beratnya dan mengandung alkohol 45 %.

Kata Liquer berasal dari kata Liquefacere yang berarti mencairkan. Maksudnya semua bahan pemanis yang akan ditambahkan pada alkohol untuk membuat Liguers harus dalam bentuk cairan.

Citarasanya sangat kompleks karena terbuat dari biji-bijian, buah-buahan, bumbu-bumbu dan rempah-rempah, serta kulit kayu dan akar yang dikumpulkan.

Dapat juga terbuat dari bahan yang sederhana seperti dalam coffee Liquer, Liquer buah persik. Meskipun Liquer dihidangkan sebagai minuman after dinner, beberapa jenis dari Liquer ini dapat juga dihidangkan sebagai minuman keras sebelum makan malam seperti Campari, yang mempunyai rasa pahit, berasal dari Italy. Dapat juga dicampur dengan minuman keras lainnya yaitu : Pastis yang mempunyai rasa adas manis. Liguers kismis hitam biasanya dicampur dengan Anggur putih

atau Vermouth sebagai penyodap minuman.

Minuman ini banyak jenisnya tergantung perbedaan dari dasar pembuatannya. Ada yang dibuat dengan bahan dasar whisky, ada yang dari bahan dasar Cognac.

Rasa manis diperoleh dari apel, cherry, madu dan lain-lain.

Menurut Balai Pendidikan dan Latihan Periwisata Bandung dalam bukunya Pengetahuan Teknis Bidang Tata Hidang hal 006-41, 1983 menjelaskan bahwa dalam membuat Liguers ini mempergunakan 3 metoda yaitu :

Infusion

Percolation

Distillation

a. Infusion

Bahan dasar yang dipergunakan adalah buah-buahan yang dikeringkan. Bahan tersebut direndam kedalam tong yang berisi brandy berkadar alkohol tinggi dan dibiarkan selama 6 - 8 bulan. Semua sari, warna dan rasa dari bahan bakunya terserap kedalam brandy. Hasilnya kemudian didistilasikan setelah brandy disaring dan gula ditambahkan. Hasil distilasi harus diumurkan selama 1 tahun dan disaring sebelum dibotolkan.

b. Percolation

Bahan dasar yang dipergunakan umumnya dari tumbuh-tumbuhan (daun, kulit dan buah). Bahan baku ini diletakan pada suatu tempat, lalu brandy dialirkan diatasnya. Brandy yang sama disirkulasikan berulang kali secara terus menerus keatas bahan baku sampai rasa dan aroma bahan tadi terserap oleh brandy. Kedalam brandy ditambahkan gula, kemudian

PERPUSTAKAAN KIP PADANG  
KOLEKSI BRANDE LIAU  
TIEAK BRINDA...  
SUDUS DIPAKAI DALAM PERPUSTAKAAN

disimpan atau diumurkan dalam tong.  
Disaring dan dibotolkan untuk dijual.

c. Distillation

Bahan dasar yang dipergunakan sama dengan percolation, yaitu dari jenis tumbuh-tumbuhan. Bahan baku dan brandy dicampur dan diletakan pada suatu tempat kemudian didistilasikan. Gula diberikan pada hasil distilasi dan disimpan untuk beberapa lama lalu disaring dan dibotolkan.

Selanjutnya akan dijelaskan tentang hasil proses pembuatan liquers, cara menyajikan liquers dan beberapa jenis liquers.

a. Proses pembuatan Liquers dibagi menjadi 2 kelompok :

- 1). Liquers Under Propierty Brands yang artinya pembuatan Liquers tersebut merupakan hal monopoli satu pabrik.
- 2). Liquers Under General Brands artinya pembuatan Liquers dapat dibuat oleh setiap pabrik.

b. Cara menyajikan liquers dapat secara :

- 1). Diminum secara straight
- 2). On the rock
- 3). Sebagai dasar membuat cocktail

c. Beberapa jenis Liquers yang terkenal :

- 1). Creme de Menthe  
Aroma dan rasanya didapat dari pepermint. Ada 2 jenis yaitu yang berwarna hijau dan putih.
- 2). Kahlua/Tia Maris  
Keduanya adalah Liquers yang terbuat dari bahan dasar kopi dan banyak diproduksi di Mexico.

- 3). Cointreau  
Aroma dan rasanya didapat dari jeruk.  
Dibuat di Perancis dan ada juga yang di-  
produksi di New Jersey.
- 4). Drambuie  
Dibuat dari Scotch Whisky dan madu.
- 5). Grand Marnier  
Aroma dan rasanya didapat dari jeruk, di-  
produksi di daerah Cognac di Perancis.
- 6). Benedictine D.O.M.  
Dibuat dengan aroma hers di Perancis.
- 7). Sauthern Comfort  
Diproduksi di Amerika, didapat dari Bour-  
bon Whisky dengan Liquer dari buah peach.
- 8). Cherry Heering  
Adalah Liquer dari buah cherry. Diproduksi  
di Kopenhagen.

#### 4. Wine

Adalah fermentasi alami dari buah anggur yang baru dipetik dan fermentasi dilakukan didaerah perkebunan anggur.

Pada waktu fermentasi terbentuk alkohol dan CO<sub>2</sub>. Jika peragian dilakukan didaerah terbuka, maka CO<sub>2</sub> akan menguap keudara, sedangkan alkohol ada dalam cairan. Untuk memisahkan alkohol dengan cairan dilakukan penyulingan.

Anggur ini banyak jenisnya tergantung dari variasi peragian dan jenis anggur yang dipergunakan.

Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata dalam bukunya Pengetahuan Teknis Bidang Tata Hidang hal 006-43, 1983 menjelaskan pembagian dari wine dan cara menyajikannya.

a. Pembagian Wine

1). Natural Still Wine

Mengandung alkohol 14 %. Dibuat dari buah anggur dengan proses peragian (fermentasi process) Anggur ini tergolong jenis minuman yang mahal sebab itu harus disimpan dengan baik. Bila penyimpanan salah menyebabkan kerusakan pada anggur. Tempat penyimpanan anggur dikenal dengan nama : Wine Cellar.

Anggur jenis ini terbagi atas 3 macam :

(a). White Wine

Pada umumnya anggur ini dihidangkan bersama makanan dari daging putih seperti : ikan, babi, ayam, sapi muda. Dapat juga dengan hidangan yang ringan seperti hidangan telur dadar atau omelette.

Anggur putih ini dihidangkan dingin. Untuk anggur yang ringan (light) suhu waktu menghidangkan antara  $8^{\circ}\text{C}$  -  $10^{\circ}\text{C}$  dan anggur yang berat dihidangkan pada suhu  $10^{\circ}\text{C}$ - $12^{\circ}\text{C}$  Beberapa merek anggur putih :

- (1). White Burgundy
- (2). Dry White Bordeaux
- (3). Chablis
- (4). Chateau d'Yquem
- (5). Barsac

(b). Red Wine

Anggur ini berwarna merah baik disajikan untuk hidangan yang terdiri dari daging merah atau hidangan yang berat seperti : Beef dishes, Mutton dishes, Ham&Pork dishes, Pizza, Spaghetti.

Merek dari anggur ini sebagai berikut :

- (1). Dole
- (2). Cote de Nuits
- (3). Saint Emillion
- (4). Chianti
- (5). Beaujolais
- (6). Chambertine

(c). Rose Wine

Anggur ini bewarna pink atau merah jambu. Dihidangkan dalam keadaan dingin ( $10^{\circ}\text{C}$ - $12^{\circ}\text{C}$ ). Merupakan anggur yang net ral rasanya, jadi dapat mengiringi masakan daging putih atau daging merah.

Merek dari anggur ini adalah :

- (1). Tavel Rose
- (2). Mateus Rose

2). Sparkling Wine

Anggur ini pada umumnya berwarna kekuningan. Ciri khas dari anggur ini adalah berbusa karena ditambah dengan gas.

Dihidangkan dalam keadaan sangat dingin yaitu antara  $6^{\circ}\text{C}$  -  $8^{\circ}\text{C}$ . Yang sangat terkenal dari Sparkling wine, adalah Champagne yang dihasilkan dari daerah Champagne di Perancis. Pada waktu menghidangkan anggur ini jangan letak botol sampai terbalik sebelum botol dibuka.

Dapat dihidangkan pada semua kesempatan seperti untuk pesta, cocktail party, jamuan kenegaraan.

Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata dalam buku Pengetahuan Teknis Bidang Tata Hidangan hal 006-45 1983, menjelaskan bahwa derajat kemanisan dari Sparkling wine dapat dijelaskan seperti tabel dibawah ini:

- (a). Brut/Nature : very very dry ( $\frac{1}{2}$  -  $1\frac{1}{2}$  % kadar gula).
- (b). Extra Sec/Extra Dry: dry ( $1\frac{1}{2}$  - 3 % kadar gula).
- (c). Sec/Dry : medium sweet (3 - 5 % kadar gula ).
- (d). Doux : very sweet (lebih dari 7 % kadar gula.

Dibawah ini akan dijelaskan beberapa merek Champagne, dan cara menyajikan Champagne.

a). Beberapa merek Champagne yang terkenal :

- (1). Meot & Chandon
- (2). Dom Perignon
- (3). Mum Gordon Rouge
- (4). Pommery & Greno
- (5). Piper Heidsieck
- (6). Asti Spumante.

b). Cara menyajikan Champagne

Champagne mempunyai sifat khusus yang dapat menyembur keluar jika tidak hati-hati menghidangkannya. Thomas Mario dalam bukunya New Bar Guide, 1985 hal 53 menjelaskan cara menyajikan champagne sebagai berikut :

- (1). Angkat botol champagne dari tempat pendingin atau champagne cooler, pegang botol dengan tangan kiri.
- (2). Botol dilap hati-hati, bagian bawah botol di letakan diatas telapak tangan kanan yang diberikan kepada tamu dengan label diperlihatkan. Botol dijaga jangan sampai terguncang.
- (3). Dengan dijarakan dari badan, robeklah lapisan timah yang menutup bibir botol serta anyaman kawatnya. Putar anyaman kawat hati-hati, jem-pol tangan tetap diatas gabus tutup botol.

- (4). Tutup gabus diputar pelan-pelan sampai terangkat seluruhnya.
- (5). Sekarang champagne dapat dituangkan ke gelas tamu.

### 3). Fortified Wine

Disebut juga anggur untuk memperkuat diri karena kadar alkoholnya ditambah menjadi 16 - 23 %. Anggur ini dapat dibuka tanpa cepat menjadi rusak sebab kadar alkohol yang dikandungnya itu.

Fortified Wine ini sering juga diminum sebagai aperitif, terutama sherry, kadang-kadang sebagai dessert untuk mengiringi keju.

Anggur ini biasanya diminum secara straight dan dihidangkan dalam gelas port dan gelas sherry.

Jenis anggur ini ada 3 macam :

Sherry, Port dan Madeira.

#### (a). Sherry

Biasanya disajikan sebagai aperitif atau appetizer, tetapi dapat juga diminum setiap waktu. Kadang-kadang dihidangkan bersama sop atau berupa cocktail.

Diproduksi disekitar Spanyol daerah Xeres. dipropinsi Andalusia dan sekitar daerah San Luce di Barrameda.

Iklm didaerah ini sejuk pada musim dingin temperatur rata-rata 15°C dan sangat panas dimusim panas. Iklim ini sangat ideal untuk tanam-an anggur. Sherry pada umumnya diproduksi dari putik yang baru dipetik.

Sherry rasanya tidak hanya dry tetapi juga yang manis seperti Cream Sherry.

Warna sherry bervariasi seperti dibawah ini :

- (1). Pale Sherry agak pucat
- (2). Gold Sherry agak kekuningan.

(3). Brown Sherry berwarna kecoklatan.

Beberapa merek sherry yang terkenal :

- (1). Sandeman
- (2). Tio Pepe
- (3). Pedro Domecq
- (4). Williams & Humbert

(b). Port

Diproduksi di Portugal. Dibuat dari campuran beberapa jenis anggur seperti anggur merah dan anggur putih.

R. Sukardi dalam bukunya Table Setting & Dinner Etiquette hal 69, 1984 menjelaskan bahwa ada 3 jenis Port yang dikenal yaitu :

- (1). Ruby Port  
Warnanya terang, baunya seperti buah anggur segar.
- (2). Tawny Port  
Dibuat dari buah anggur yang sudah masak sekali sehingga kehilangan sedikit warna merahnya, Pada umumnya tidak bewarna.
- (3). White Port  
Tidak bewarna atau hampir bewarna kekuning - kuningan.

Beberapa merek Port yang terkenal :

- (1). Fine Old Ruby Sandeman
- (2). Dow
- (3). Gocburn
- (4). Taylor

(c). Madeira

Sejenis anggur yang dapat disimpan lama. Diproduksi dipulau Madeira sebelah barat laut Afrika mem-

punyai kadar alkohol 20 - 21 %.

Dry Madeira sangat cocok untuk aperitif dan sering juga dipergunakan untuk membuat saus atau sop.

Beberapa merek Madeira :

- (1). Spinola Rich
- (2). Good Company
- (3). Grandcama de Lobos
- (4). Crown
- (5). Coverdale

#### 4). Aromatized Wine.

Termasuk wine yang diberi aroma. Setelah melalui fermentasi dan pressing yang menghasilkan juice, maka pada proses distilasi diadakan pencampuran dengan brandy, selanjutnya dengan aromatic herb lalu diadakan proses filtrasi dan terakhir dibotolkan. Biasanya diminum straight, on the rock atau untuk cocktail.

Minuman ini dapat digolongkan aperitif dan sangat digemari oleh wanita. Aromatized wine terdiri 2 jenis yaitu Vermouth dan Bitter/Anisette.

##### a). Vermouth

Diproduksi didaerah Turin di Itali. Aromanya di dapatkan dari herbs.

Vermouth ini mempunyai dua warna yaitu putih (dry) dan merah (manis).

Merek yang terkenal :

- (1). Martini Rossi
- (2). Martini White
- (3). Cinzano
- (4). Noilly Prat
- (5). Carpono

## (6). Punt-e-Mes

## b). Bitter/Anisette

Kedua jenis minuman ini mempunyai rasa pahit dan dipergunakan untuk bahan dalam membuat minuman cocktail.

Beberapa merek Bitter dan Anisette :

## (1). Angostura Bitter

Dari Venezuela, dipergunakan beberapa tetes saja pada minuman cocktail.

## (2). Amer Picon

Dari Perancis, dibuat dari jeruk dan kina. Kadar alkoholnya 30 %.

## (3). Campari Bitter

Dari Italy. Dibuat dari herbs dan jeruk. Biasanya diminum sebagai cocktail. Warna merah dan berkadar alkohol 28%.

## (4). Fernet Branca

Dari Italy. Sering juga dipergunakan sebagai obat sakit perut. Kadar alkoholnya 45 %.

## (5). Dubonnet

Dari Perancis. Kadar alkoholnya 18 %.

## (6). Pernod dan Pastis

Dari Perancis. Kadar alkoholnya 45 %.

## b. Cara menyajikan Wine.

Wine disajikan secara khusus dengan pengertian penyajiannya melihat jenis anggur yang akan disajikan, apakah Red Wine, White Wine atau Sparkling Wine. Sebelum menyajikan wine harus disiapkan perlengkapan untuk menghidang. Bintang Arjoena & Bart PH dalam bukunya Bartender & Mixologi Seni Mencampur Minuman,

1981 hal 66 menjelaskan perlengkapan untuk menyajikan Wine :

- 1). Red Wine/anggur merah, perlengkapannya terdiri dari :
  - a). Gelas anggur merah
  - b). Pembuka gabus/wine opener
  - c). Keranjang anggur/wine basket untuk meletakkan anggur yang tua.
  - d). Napkin
  - e). Breed & Butter plate atau dessert plate.
  
- 2). White Wine, Rose Wine dan Sparkling Wine, perlengkapannya terdiri dari :
  - a).-Gelas anggur putih dapat dipergunakan juga untuk Rose Wine.
  - b). Gelas champagne untuk sparkling wine. Pembuka gabus untuk sparkling wine tidak dipergunakan.
  - c). Nankin
  - d). Breed Butter plate

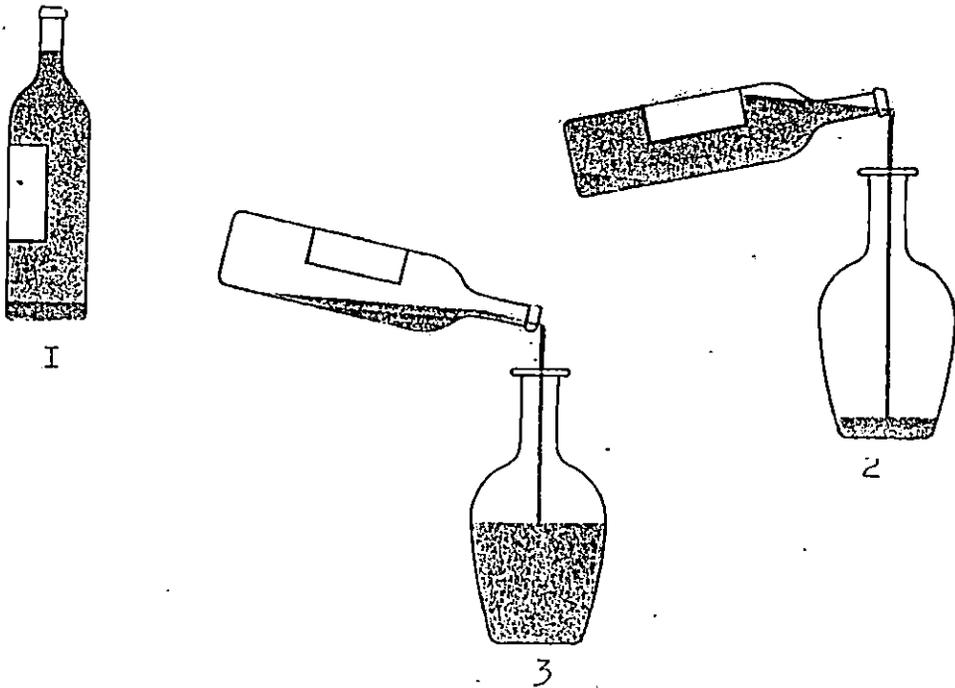
Langkah-langkah yang dikerjakan untuk menyajikan Wine :

- 1). Wine yang dipesan dibawah kehadiran tamu pada tempatnya masing-masing yaitu : wine basket untuk anggur merah yang tua, wine cooler untuk anggur putih maupun anggur rose. Perlengkapan lainnya diletakan pada gueridon atau diatas meja tamu jika tempat memungkinkan.
  
- 2). Botol anggur ditunjukkan kepada tamu dengan label dihadapkan ketamu sekaligus disebut tahun produksinya dan merek yang sesuai dengan yang dipesan.

- 3). Bila tamu setuju maka anggur tersebut dibuka dengan cara sebagai berikut :
  - a). Tangan kiri memegang leher botol dengan kuat dan tangan kanan memegang kapsul penutup botol. Kapsul dipotong beberapa cm dari mulut botol dibawah lekukan sehingga bila anggur dituang tidak mengenai kapsul yang terbuat dari metal karena dapat menimbulkan reaksi yang berbahaya buat kesehatan.
  - b). Masukkan pembuka gabus sampai dalam dengan menahannya pada bibir botol. Dicabut secara perlahan dan hati-hati, terutama pada anggur yang tua jangan sampai terguncang botolnya mengakibatkan sendimen/ residu tercampur dengan anggur.
  - c). Setelah gabusnya tinggal beberapa cm dari bibir botol, cabut hati-hati sehingga tidak mengeluarkan bunyi "pop".
  - d). Gabus tersebut dicium untuk menentukan apakah anggurnya masih baik. Anggur yang rusak gabusnya berbau kayu. Gabus dilepaskan dari pembukanya dengan mempergunakan paper napkin, diletakan diatas piring kecil dan diserahkan kepada tamu untuk di cium baunya.
  - e). Mulut botol bagian dalam dan luarnya dilap dengan mempergunakan paper napkin.
- 4). Anggur dituang kegelas tamu sedikit untuk tamu. Setelah tamu setuju dengan rasa anggur tersebut, barulah dituang kegelas tamu yang lain. Cara mengisinya jangan sampai penuh;te-

tapi lebih dari setengah gelas.

- 5). Sisa anggur diletakan dimeja pemesan.
- 6). Untuk membuka sparkling wine memerlukan penuangan dua kali karena sparkling wine berbusa. Jadi penuangan kedua harus menunggu agar busanya hilang dahulu.
- 7). Bila botol anggur telah kosong, dapat ditawarkan kepada tamunya untuk menambah botol anggur yang baru.  
Jangan sekali-kali menyatakan botol itu kosong dengan meletakan secara terbalik pada tempat dengan bagian bawah botol menghadap ketas.
- 8). Anggur yang dijual pergelas biasanya dihidangkan didalam wine carafe atau wine decanter, baru dituang kegelas tamu.
- 9). Bila tamu tidak setuju dengan anggur yang dicicipi karena rusak, harus segera ditukar dengan botol yang lain. Seandainya sampai dua botol terbuka dan tetap tidak disetujui tamu, maka kepada tamu dianjurkan memilih merek yang lain.



Gambar 9

## Cara menuang anggur

Alec Waugh, Wines and Spirits  
hal 193, 1968

## Keterangan:

1. Tutup botol dibuka tanpa mengacau sediment dalam botol. Kemudian dirikan kembali botol sampai terlihat sediment terpisah dari anggur.
2. Tuangkan anggur kembali kedalam wine decanter seperti dalam gambar.
3. Sisa dari anggur yang tertinggal yang terdiri dari sediment jangan tertuangkan kedalam wine decanter.

## 5. Cocktails

Pada umumnya yang disebut dengan Cocktails adalah suatu minuman campuran yang dibuat dari dasar liquor. Cocktails dapat berfungsi sebagai appetitif atau dihidangkan pada waktu makanan pembuka.

Kata cocktail mungkin berasal dari bahasa Perancis yaitu Coquetel nama salah satu minuman campuran dari distrik Bordeaux

Cara membuat minuman campuran ada 4 macam :

Straight

Stirring/Mixing

Shaking/shake

Blending

### a. Straight

Didalam membuat minuman campuran dengan metoda ini tidak mempergunakan alat bantu seperti mixing glass. Bahan dasar minuman ini dapat langsung dicampurkan kedalam gelas yang dipergunakan untuk minum. Pada umumnya minuman jenis high-ball adalah campuran dari salah satu liquor dengan soft drink.

### b. Stirring/mixing

Metoda ini mempergunakan alat bantu berupa mixing glass, long bar spoon dan spring strainer Dalam membuat minuman campuran dengan stirring method ini, es dimasukan terlebih dahulu kemudian disusul dengan bahan-bahan lainnya.

Dikocok atau distir dengan mempergunakan long bar spoon Pada umumnya metoda ini mempergunakan dua atau lebih bahan yang mudah tercampur. Perlu diingat jangan sampai mengocok minuman

terlalu lama karena menyebabkan es terlalu banyak mencair dan mempengaruhi rasa minuman tersebut. Demikian pula kalau terlampau sebentar minuman campuran ini tidak begitu dingin.

c. **Shaking/shake**

Metode ini mempergunakan alat bantu seperti untuk membuat sterring. Bahan yang dipergunakan sukar melarut satu sama lainnya, seperti telur, susu dan gula. Caranya dengan memasukkan es terlebih dahulu, diikuti bahan yang lainnya dan terakhir masukan Liquer. Dikocok beberapa menit sampai berembun dan shakernya dingin, kemudian disaring dan dipindahkan ke gelas.

d. **Blending**

Metoda ini mempergunakan blender. Sebelumnya harus diperhatikan voltase dari blender, pisau blender untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan. Es yang dipergunakan es serut atau shaving ice. Pada umumnya bahan yang dipergunakan buah-buahan. Dalam membuat minuman campuran ini mungkin saja di buat lebih dari satu gelas untuk jenis yang sama pada saat yang bersamaan. Untuk menjaga kesamaan rasa antara satu gelas dengan gelas yang lainnya maka penunggan harus diatur. Gelas dijejerkan dalam bentuk busur, gelas pertama diisi setengahnya, kemudian gelas kedua dan seterusnya sampai gelas terisi semua setengah. Setelah itu kembali ke gelas pertama dan seterusnya sampai permukaan sama.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Arjoena Bintang A dan PH Bart, Bartender & Mixologi Seni Mencampur Minuman, Nur Cahaya, 1981 .
- Balai Pendidikan Latihan Pariwisata Bandung, Pengetahuan Teknis Bidang Tata Hidang, BPLP Bandung, 1983
- Mario Thomas, New Bar Guide, A. Jove Book, New York, 1985
- Sukardi R, Table Setting & Dinner Etiquette, APK Trisakti, Jakarta, 1982.
- \_\_\_\_\_ Pengetahuan Dasar Bar dan 65 Resep Minuman, APK Trisakti, 1982
- W.A. Marsum, Sistem Pelayanan Secara Internasional Minuman Alcohol dan Non Alcohol di Restaurant, Andi Offset, Jogjakarta, 1985.
- Waugh Alec, Wines and Spirits, Time Life Books, New York, 1968.