

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Landasan Penelitian Terdahulu**

Penulis mengangkat judul “**KREATIFITAS SEORANG BARTENDER DALAM PENCAMPURAN MINUMAN DI BAR**“, hal tersebut didasari dari proses petugas membuat minuman maupun meracik minuman baru pada saat itu juga dengan cara bartender itu sendiri. Dengan demikian penulis melakukan penelitian berdasarkan yang diterima dari pelajaran bartending dan juga referensi dari orang lain mengenai metode menangani kreatifitas seorang bartender dalam pencampuran minuman dari teori terdahulu antara lain adalah:

1. Penelitian Penny (Skripsi:2004) Petra Surabaya, kreatifnya bartender itu didasari oleh kemauan bartender itu sendiri untuk mau mengembangkan bakatnya dengan melalui berbagai tahap dan perpaduan metode. Dari hasil penelitian Penny adalah kreatifitas seorang bartender dapat ditemukan dari kemauannya sendiri dengan membuat hal-hal yang baru melalui metodenya sendiri seperti *shaking, pouring, blending, stirring, preparing*.

2. Penelitian Penulis, kreatifitas bartender dalam mencampur minuman adalah bagaimana seorang bartender dapat mengembangkan dirinya sendiri dari *standart recipe* yang ada kemudian dikembangkan lagi untuk menjadi minuman baru dengan metode yang sudah dikembangkan pula, misalnya setelah minuman di *blending* dan dipadukan dengan *floating* kemudian *pouring* maka minuman tersebut akan terlihat indah. Dari penelitian penulis yang langsung *survey* pada narasumber telah mendapatkan hasil yaitu untuk bisa memperkirakan metode apa yang akan digunakan dan takaran minuman serta *garnish* yang akan digunakan.

Berdasarkan penelitian, penulis menyimpulkan bahwa perbedaan dan persamaan peneliti lain dengan penulis adalah :

Perbedaan : cara penyajiannya kepada tamu dengan cara mereka sendiri. Contohnya dalam pembuatan minuman baru, bartender bisa membuat minuman dari suasana tamu itu sendiri, jika tamu terlihat senang ataupun sedih maka bartender bisa memberikan minuman baru yang sesuai dengan suasana tamu saat itu dan bartender menggunakan trik trik tersendiri untuk menarik perhatian tamu.

Persamaan : dari penelitian terdahulu memiliki persamaan antara lain kreatifitas seorang bartender dalam membuat minuman tersebut menggunakan metode seperti *stirring, floating, preparing, blending, shaking* disertai kemampuan diri untuk mau mengembangkan membuat minuman.

Harapan tamu : apa yang diinginkan tamu mengenai minumannya sesuai baik dari segi tampilan, rasa, maupun campuran minuman tersebut sehingga tamu merasa puas dengan hasilnya.

## **2.2 Landasan Teoritis**

Dalam berdasarkan teoritis penulis akan menyimpulkan definisi dan memilah proses kreatifitas seorang bartender dalam pencampuran minuman.

1. Menurut Hudson (2006 : 29), new york , AS.

Kreatifitas bartender dalam mencampur minuman merupakan salah satu senjata seorang bartender untuk memuaskan para pelanggannya dan itu adalah sebuah seni atau gaya meracik minuman.

2. Menurut Iwan (2006 : 42) JBA (Jogjakarta bartender association), UGM Jogjakarta.

Kreatifitas bartender dalam mencampur minuman dijelaskan bahwa seorang bartender yang kreatif harus memiliki pengetahuan yang luas baik secara teori maupun praktek mengenai dunia tersebut dengan cara dan metode yang umum /khusus tapi juga harus memiliki pengetahuan keterampilan yang menghibur saat meracik minuman seperti *juggling*.

3. Menurut Ken liputan 6 (2002 : 20) , London , Inggris.

Kreatifitas bartender dalam mencampur minuman itu tak hanya mampu memuaskan rasa haus , tapi juga menyajikan kepintaran meramu minuman secara aktratif dengan komposisi yang cermat dan akan menghasilkan minuman yang bercita rasa tinggi salah satunya dengan cara mengocok (*shake*), melempar (*jugling*) dan dengan ciri khas bartender yaitu tersenyum. Seperti inilah bartender yang dikatakan kreatif.

4. Menurut Sanjaya , “kompetensi bartender se – asia “, bali post (2007 : 15), Jakarta.

Kreatifitas bartender dalam mencampur minuman adalah tugas utama seorang bartender dimana ia mencampur minuman sehingga menghasilkan minuman yang enak dan bersih dengan berbagai macam metode seperti *stiring* , *preparing* , *floating* , *blending*. Selain itu bartender harus memiliki kemampuan

*entertaint* yang bersifat *show* misalnya *juggling* dan *flair* dan menuang dengan minuman dengan gaya tertentu.

5. Menurut Calabrese liputan 6, (2002 : 10) , London , Inggris.

Kreatifitas bartender dalam mencampur minuman adalah bisa memberikan rasa minuman yang sempurna dan harus memenuhi syarat mendasar yaitu memuaskan mata , hidung , dan mulut. Jadi bartender seperti inilah yang bisa dikatakan kreatifitas .

6. Menurut Pantras liputan 6 (2002 : 7) , London , Inggris.

Menjelaskan tentang kreatifitas bartender dalam mencampur minuman adalah bagaimana seorang bartender bisa mengaduk (membuat) berbagai jenis minuman dan mencampur dengan es batu, dan ia juga harus bisa mencermati komposisinya karena jika tidak, bisa bisa minuman tadi terasa aneh dan dalam mencampur minuman menurutnya juga memiliki kesenangan tersendiri.

### **2.2.1 Pengertian hotel**

“Hotel adalah suatu akomodasi yang menyediakan fasilitas dan pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa-jasa lainnya untuk umum, yang tinggal sementara waktu dan dikelola secara komersial.

Banyak batasan pengertian dan definisi hotel yang dikemukakan oleh instansi maupun lembaga pemerintah atau perorangan antara lain :

1. Surat Keputusan Menparpostel No KM. 34/HK 103/MPPT-87

“ Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan, penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial “.

2. Surat Keputusan Menteri Perhubungan No.PM.10/PW.301/PHB-77

“ Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan berikut makan dan minum”.

3. Surat Keputusan Menteri Perhubungan No 241/H/1970

“Hotel adalah merupakan perusahaan yang menyediakan jasa dalam bentuk penginapan ( Akomodasi ), serta menyajikan hidangan dan fasilitas lainnya untuk umum yang memenuhi syarat *comfort* dan tujuan komersial”..

## 2.2.2 Departemen yang ada di Hotel

### 1. *Front Office department*

Di hotel pada umumnya terdapat bermacam-macam departemen atau bagian, salah satunya adalah *Front Office departement*. Secara umum *front office department* dapat diartikan sebagai departemen yang berada pada bagian depan hotel dan bagian atau departemen yang bertanggung jawab dalam penjualan kamar hotel baik melalui pemesanan (*reservation*) sebelumnya maupun tanpa pemesanan, dilanjutkan dengan pendaftaran (*registration*) dan penunjukkan kamar (*room assignment*) bagi tamu.

### 2. *Housekeeping department*

*Housekeeping Department* merupakan salah satu bagian yang sangat penting kedudukannya dalam suatu hotel, karena *Housekeeping Department* adalah bagian yang bertugas dan bertanggung jawab menjaga kebersihan, keindahan, kerapian, dan kenyamanan di seluruh area hotel baik yang ada di dalam maupun di luar hotel, termasuk kamar – kamar maupun ruangan ruangan yang disewa oleh tamu.

### **3. *Marketing department***

Yaitu bagian yang bertugas melaksanakan pemasaran produk hotel termasuk di dalamnya promosi dan penjualan produk hotel.

### **4. *Accounting department***

Yaitu bagian yang menyediakan informasi tentang operasional keuangan.

### **5. *Purchasing department***

Yaitu bagian yang melaksanakan pembelian bahan-bahan atau keperluan yang digunakan untuk operasional hotel.

### **6. *Engineering department***

Yaitu bagian yang bertugas melaksanakan perencanaan, pemasangan, dan pemeliharaan gedung, mesin-mesin serta perlengkapan hotel lainnya.

### **7. *Security department***

Yaitu bagian yang bertugas menjaga keamanan dan ketertiban di dalam maupun di luar hotel.

### **8. *Personal department (HRD)***

Yaitu bagian yang bertugas melaksanakan pemilihan dan pengadaan tenaga kerja hotel termasuk di



dalamnya pemeliharaan moral dan kesejahteraan tenaga kerja serta peningkatan, pengetahuan serta keterampilan tenaga kerja hotel.

#### 9. *F & B department*

*Food and beverage department* ini merupakan bagian kecil dari hotel yang bertugas menyediakan dan menyajikan makan dan minuman kepada tamu yang telah memesannya, dan juga yang tinggal dihotel maupun tidak menginap dihotel tersebut.

*F & B Department* dibagi menjadi dua, yaitu :

##### 1. *Food Production*

Yaitu memproduksi dan mempersiapkan makanan baik keperluan *restaurant, bar* dan *room service*.

##### 2. *Food & Beverage Service*

Bidang penyajian makanan dan minuman terbagi atas dua bagian pokok, yaitu :

- *Food Service*

Yang mengutamakan pelayanan makanan, sedang pelayanan minuman hanya sebagai tambahan atau pelengkap.

- *Beverage Service*

Yang mengutamakan pelayanan minuman baik beralkohol maupun tidak beralkohol sedangkan makanan hanya dalam bentuk *snack* dan disajikan sebagai tambahan atau pelengkap.

(Buku panduan poltek NSC Surabaya, 2004, tata hidangan, poltek NSC Surabaya)

### **2.2.3 Pengertian bar**

Pengertian bar bermacam macam, antara lain :

1. Menurut Atmodjo

Bar adalah suatu tempat yang diorganisasikan secara komersil dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, terdapat baik di dalam sebuah hotel, kadang kadang berdiri sendiri di luar hotel, dimana seseorang bisa mendapatkan pelayanan segala macam minuman baik beralkohol maupun non alkohol. ( 2002 : 1 )

2. Menurut Sihite

Bar adalah suatu *counter* yang menjual dan menghidangkan minuman berkadar alkohol atau yang tidak menghidangkan minuman berkadar alkohol (*soft drink*), didalamnya tersedia tempat untuk mengkonsumsi minuman tersebut berikut

pelayanannya dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan.  
(2000 : 2 )

3. Menurut Sarwadi

Bar adalah suatu tempat yang menjual berbagai minuman alkoholik dan juga minuman non alkoholik. Tekanannya pada jenis pertama yaitu menjual alkoholik, kalau menjual *soft drink* saja tidak bisa disebut bar. (1997 : 3 )

4. Menurut Lumanauw

Bar adalah tempat usaha komersial dimana orang berkumpul sambil duduk bersantai menikmati alunan musik, dan minuman yang di jual terutama yang beralkohol. ( 2000 : 1 )

5. Menurut PP No. 24 tahun 1979

Bar adalah setiap usaha usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menghadirkan minuman, baik yang mengandung alkohol maupun tidak mengandung alkohol.

6. Menurut buku panduan BPLP bandung

Suatu tempat yang menjual minuman dan menyediakan tempat untuk mengkonsumsi minuman tersebut berikut pelayanannya dengan memenuhi syarat syarat kenyamanan. ( 2004 )

Dari seluruh pendapat penulis menyimpulkan tentang bar.

Bar adalah tempat menjual minuman yang beralkohol dan non alkohol yang fungsinya untuk menikmati suasana.

#### **2.2.4 Macam macam bar**

##### *1. Bar dan Night Club*

Adalah tempat yang dibuka pada malam hari dan ditutup hingga larut malam, dimana para tamu menghibur diri sambil minum dan berdansa dengan diiringi pertunjukan musik.

##### *2. Cocktail Bar*

Adalah tempat dimana para tamu bisa relaks sambil mendengarkan lagu dengan diiringi musik hidup dan pelayanannya bersifat formal/resmi.

##### *3. Snack Bar*

Adalah bar yang menjual minuman dan aneka makanan kecil mirip dengan *coffee shop*.

##### *4. Sunken Bar*

Adalah bar yang terletak dikolam renang, dimana juga disediakan tempat duduk disekelilingnya, sehingga tamu yang sedang berada di dalam air bisa langsung memesan minuman dan duduk santai.

#### 5. *Piano Bar*

Adalah ruangan tempat tamu bersantai sambil menikmati minuman dan mendengarkan permainan piano.

#### 6. *Espresso Bar*

Adalah bar yang menjual minuman dengan pelayanan yang serba cepat dan tamu dapat langsung membawa pergi minumannya setelah membayar.

#### 7. *Karaoke bar*

Adalah bar yang dilengkapi sarana musik dengan menggunakan *large screen* dan alat untuk bernyanyi sendiri dan dibantu dengan *laser disk* dan kaset video.

#### 8. *Girlie bar*

Adalah ruangan bar yang dikelilingi gambar wanita cantik.

#### 9. *Main bar*

Adalah bar yang pokok dari suatu hotel, pusat persediaan dimana bar bar kecil dikoordinir dari tempat itu baik dari segi pengadaan, penjualan sampai pelayanan.

#### 10. *Beach bar*

Adalah bar yang berlokasi dekat dengan areal pantai, disamping menjual minuman juga menyediakan makanan ringan.

#### 11. *Café*

Adalah bar *independent*, biasa buka pada malam hari, tetapi juga pada siang hari menjual makanan dan minuman ala eropa. *Café* ini pengembangan dari *public bar*.

#### 12. *Poolside bar*

Adalah bar yang terletak di pool area selain minuman alkoholik biasanya juga disajikan makanan kecil/ *snack*.

#### 13. *Mini bar*

Adalah bar kecil didalam lemari es yang disediakan disetiap kamar di hotel dengan persediaan yang terbatas.

#### 14. *Service bar*

Adalah bar kecil terletak dekat dengan restoran untuk pelengkap *service* dengan penyediaan minuman, diutamakan untuk melayani pesanan minuman ke kamar kamar. (2000 : 2 )

(Sihite, richard., 2000, *bar dan minuman alkohol*, SIC, Yogyakarta)

### **2.2.5 Pengertian kreatifitas seorang bartender dalam mencampur minuman**

Kreatifitas seorang bartender adalah kemampuan seorang bartender dalam berinovasi dan mengembangkan *standard recipe* yang ada dalam meracik minuman, hal ini

dapat diperoleh dari metode-metode yang sudah ada dikembangkan lagi atau dikombinasikan antara satu sama lain sehingga menciptakan sesuatu yang lain dengan memperhatikan segi penampilan, rasa maupun takaran dari campuran minuman tersebut.

### **2.2.6 Metode Pembuatan Minuman Campuran**

Metode Pembuatan Minuman Campuran dibedakan menjadi 4 cara, antara lain :

#### **1. Metode *Preparing***

Yaitu cara menyiapkan minuman langsung pada gelas yang dipakai untuk menghidangkannya.

Metode atau cara ini dibedakan lagi menjadi :

- a. Dengan cara menuangkan langsung ke dalam gelas yang akan dipakai untuk menghidangkannya tanpa mengaduknya. Contohnya : *Gin tonic, Campari soda*.  
Ada juga yang dituangkan langsung ke dalam gelas secara perlahan-lahan. Cara ini disebut *floating*, contoh : *Rainbow cocktail*.

- b. Dengan cara langsung menuangkan ke dalam gelas yang dipakai untuk menghidangkan tetapi kemudian diaduk dengan *bar spoon*, misalnya *orange squash*, *tom collins*.

Langkah-langkahnya sbb :

1. Siapkan gelas yang diperlukan di atas *counter*
2. Isi dengan *ice cubes* secukupnya
3. Tuangkan (dengan cara mengukur) bahan-bahan yang diperlukan ke dalam gelas
4. Aduklah dengan long *bar spoon* sampai tercampur dengan baik dan terasa dingin (*frosted*) tetapi jangan terlalu lama
5. Isi *garnish* sesuai dengan resep
6. Isi *stirrer* dan *straw* jika diperlukan
7. Hidangkan segera

## **2. Metode *Stiring/Mixing***

Yaitu membuat minuman campuran dengan mempergunakan *mixing glass*, kemudian diaduk dengan *long bar spoon* dan selanjutnya disaring dengan *cocktail strainer*, langkah-langkahnya adalah sbb :

- a. Siapkan gelas yang diperlukan di atas *counter*



- b. Isi *mixing glass* dengan *ice cubes* secukupnya
- c. Tuangkan dengan cara mengukur bahan-bahan yang dibutuhkan ke dalam *mixing glass*
- d. Aduklah dengan *long bar spoon* sampai tercampur baik dan terasa dingin tetapi jangan terlalu lama
- e. Saring dengan *cocktail strainer* ke dalam gelas tersebut di atas
- f. Isi *garnish* sesuai dengan resep
- g. Hidangkan segera, contohnya : *Dry Martini*,  
*Sweet Manhattan*

### **3. Metode *Shaking***

Yaitu membuat minuman campuran dengan cara mengocok *shaker* dan selanjutnya dituangkan ke dalam gelas yang telah ditentukan, langkah-langkahnya adalah sbb :

- a. Siapkan gelas yang dipergunakan di atas *counter*
- b. Isi *cocktail shaker* dengan *ice cubes* secukupnya

- c. Tuangkan dengan cara mengukur bahan-bahan yang dibutuhkan ke dalam *cocktail shaker*
- d. Kocok sampai tercampur dengan baik dan terasa dingin tetapi jangan terlalu lama
- e. Saring ke dalam gelas tersebut di atas (untuk *long drink* esnya diikut sertakan)
- f. Isi *garnish* sesuai dengan resep
- g. Isi *stirrer* dan *straw* bila diperlukan
- h. Hidangkan segera, contoh : *Planter's punch*, *whisky sour*.

#### **4. Metode *Blending***

Yaitu membuat minuman campuran dengan mempergunakan blender. Cara ini disebut pula *indirect preparing in the glass*. Langkah-langkahnya :

- a. Siapkan gelas yang diperlukan di atas *counter*
- b. Tuangkan dengan cara mengukur bahan-bahan yang dibutuhkan ke dalam blender
- c. Isi blender dengan es yang telah dihancurkan (*saved ice*)
- d. Hidupkan blender secukupnya
- e. Tuangkan ke dalam gelas tersebut di atas

- f. Isi *garniture* sesuai dengan resep
- g. Isi *stirrer* dan *straw* bila diperlukan
- h. Hidangkan segera, contoh : *Banana daiquiri*

## **5. Metode Floating**

Yaitu membuat minuman campuran dengan cara menuang bahan minuman campuran satu-persatu secara perlahan-lahan dan bertahap tanpa tercampur menjadi satu.

- a. Siapkan gelas yang diperlukan di atas *counter*
- b. Tuangkan dengan cara mengukur bahan-bahan yang dibutuhkan ke dalam gelas dengan menggunakan sendok secara bertahap dan perlahan lahan.
- c. Buat *garnish* sesuai dengan resep
- d. Isi *stirrer* dan *straw* bila diperlukan
- e. Hidangkan segera, contoh : *Tequila Sunrise*

### **2.2.7 Kriteria Minuman Campuran**

Kriteria minuman campuran berdasarkan bahan dasar pokok *spirits* yang dipergunakan digolongkan ke dalam jenis-jenis tertentu seperti :

- a. *Gin* : *Dry martini, gin fizz, Singapore sling*, dll.
- b. *Rum* : *Daiquiri, Bacardi, planters punch*, dll.
- c. *Vodka* : *Bloddy marry, srew driver, vodka Collins*,  
dll.
- d. *Brandy* : *Brandy Alexander, side car, stinger*, dll.
- e. *Whisky* : *Whisky sour, manhattan, rusty nail*, dll.

### 2.2.8 Bahan-bahan Minuman Campuran

Bahan-bahan yang dipergunakan dalam membuat minuman campuran dapat dibedakan menjadi :

1. Bahan dasar (*basic ingredients*)

Bahan dasar inilah yang memberi karakter dari minuman tersebut misalnya *whisky, rum, gin* dll.

2. Bahan pelunak rasa (*modifying agents*)

Bahan ini berfungsi untuk melemahkan atau melunakkan rasa alkohol dan dapat menambah atau meningkatkan aroma asli (*natural flavor*) dari minuman yang dipakai, misalnya *Vermounth, bitter, milk, juices*

3. Bahan penambah aroma dan warna (*flavouring and colouring agents*)

Bahan ini berfungsi untuk menambah aroma dan memberi warna terhadap minuman yang dibuat, misalnya : *Liqueur grenadine syrup*,

#### 4. *Garnish*

Bahan yang berfungsi untuk mempercantik minuman yang dibuat sekaligus untuk merangsang selera minum, misalnya *orange, cherry, olive, flower*, dll.

(Handayana, A.P.(Penerjemah), 2000, Murdoch Books (Koktail & Minuman Pesta Sensasional), Jakarta : Penerbit Periplus)

### **2.2.9 Dampak kreatifitas seorang bartender dalam mencampur minuman di bar**

#### **1. Positif**

- a. Tamu akan datang lagi karena puas.
- b. Pendapatan akan meningkat.
- c. Nama bartender dan bar akan lebih dikenal oleh kalangan masyarakat.
- d. Pelanggan akan menjadi lebih banyak.

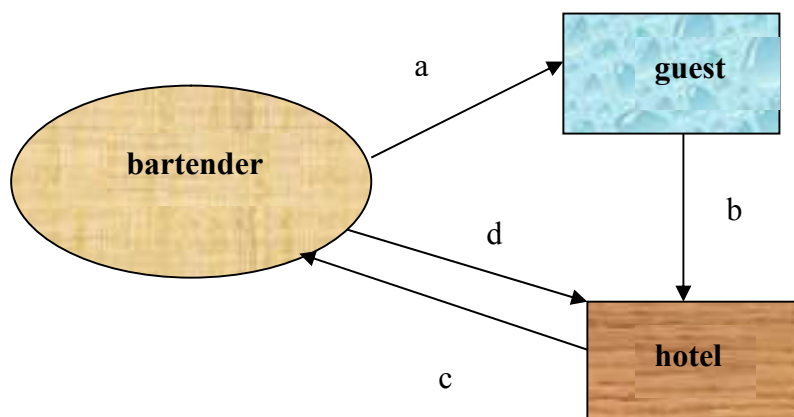
#### **2. Negatif**

- a. Kecewa dan tidak datang lagi ke bar tersebut.

- b. Pelanggan akan memberikan opini tentang bar tersebut kepada pelanggan lain tentang kekurangan kualitas kerja karyawan.
- c. Asumsi yang tidak benar mengakibatkan kehilangan pelanggan.

### 2.3 Kerangka Pemikiran

Pada kerangka pemikiran ini penulis membahas kreatifitas seorang bartender dalam mencampur minuman di bar, bahan serta aktivitas kerja dan peralatan yang digunakan, metode dan dampak positif dan negatif bagi pelanggan dan bagi pengelola bar. karena ini sangat penting guna seorang bartender untuk mengembangkan kemampuannya.



Keterangan :

- A : Bartender membuat minuman baru untuk tamu sesuai dengan keadaan maupun keinginan tamu itu sendiri.

- B : Tamu memberikan komentar kepada hotel mengenai minuman yang telah dibuat oleh bartender
- C : Mengawasi dan melihat kinerja bartender dalam membuat minuman untuk tamu
- D : Bartender memberikan presentasi minuman tadi ke pihak hotel agar minuman yang telah dipresentasikan disahkan untuk menjadi menu baru.

#### **2.4 Asumsi**

Kalau ada tamu yang ingin dibuatkan minuman yang tidak tercantum di menu, maka seorang bartender harus bisa membuat minuman tersebut dan menguasai menu lainnya sehingga tidak membuat tamu tersebut kecewa.