

BAB II

Tinjauan Objek dan Pustaka

2.1. Tinjauan Objek

Bartender atau *mixologist* merupakan seorang individu yang memiliki keahlian dan keterampilan dalam bidang minuman yang bekerja pada bar dan kreatif dalam mencampur minuman, menciptakan inovasi baru melalui resep, dapat menghitung harga pokok penjualan yang diperlukan serta untuk menciptakan ciri khas dari dirinya yang distingtif dalam sebuah minuman. Tidak hanya ilmu pengetahuan di dalam bidangnya, seorang *bartender* harus mengikuti kabar dan informasi mengenai apa yang terjadi di dalam lingkungan sekitar mereka serta dunia secara global agar dapat berwawasan luas agar dapat berinteraksi dengan pelanggan maupun individu lainnya. Dengan cara ini, *bartender* dapat di pandang lebih profesional dan peduli terhadap perkembangan yang sedang berlangsung.

Secara etimologi, kata barista berasal dari Bahasa Italia yang berarti *Bartender*, yaitu yang menyajikan segala macam minuman, bukan hanya kopi. Namun seiring perkembangan jaman dan masuknya tren kopi ke Amerika dan Eropa, kata ini kemudian diadopsi menjadi yang sekarang kita kenal. Sementara di Italia sendiri, barista sering disebut dengan baristi (untuk laki-laki) atau bariste (untuk perempuan) (Isdarmanto, 2016). Bila kita mengulik sejarah, *Bartender* sendiri termasuk salah satu profesi tertua di dunia. Jejak sejarah *Bartender* kuno dapat ditemukan pada zaman peradaban Yunani, Roma, dan Asia. Lalu beralih ke Eropa Barat pada abad ke-15 dimana *Bartender* menjadi bagian dari kelompok elit di Perancis, Belanda, Jerman, dan Irlandia. *Bartender* dipandang sebagai salah satu profesi yang sangat menguntungkan pada saat itu. Tokoh-tokoh yang *Bartender* yang berperan penting dalam perkembangan industri miksologi mulai bermunculan pada abad ke-18.

2.1.1. Jenis Produk/ Atraksi Unggulan

Ada cukup banyak tokoh-tokoh dalam dunia *bartending* sepanjang sejarah yang berasal dari berbagai negara dan daerah di seluruh dunia. Masing-masing dari tokoh berikut berkontribusi dalam berbagai hal dari beberapa aspek dalam dunia *bartending* secara Internasional. Dapat dikatakan berkat pencapaian-pencapaiannya, industri bar dapat berkembang sejauh ini dikarenakan warisan inspirasi yang ditinggalkan oleh individu-individu yang menggeluti profesi *bartender*.

2.1.1.1. Jerry Thomas

Jerry Thomas adalah seorang *Bartender* Amerika yang lahir pada tahun 1830 di *Sackets Harbor, New York City* yang sering disebut dengan “*Father of American Mixology*” atau “*Original Celebrity Bartender*” adalah seorang *Bartender* pionir yang mempopulerkan dan membentuk budaya koktail atau campuran minuman beralkohol. *Jerry Thomas* juga diakui sebagai “*Flairtender*” (Atraksi Hiburan Bar) pertama yang tercatat dalam sejarah *Bartending*. Ia telah berkarir di berbagai bar dan hotel seperti *Metropolitan Hotel* dan *The Hoffman House, New York City*. Inovasinya sangat dikenal oleh dunia *Bartender* karena dinilai kreatif dengan dibuat teknik yang tepat.

Ia juga telah merilis sebuah buku panduan *Bartending* paling pertama yang berjudul “*How To Mix Drinks or The Bon Vivant’s Companion*” pada tahun 1862. Buku tersebut adalah buku yang mengemukakan dokumentasi resep koktail klasik yang awal. Beberapa karyanya yang terkenal adalah koktail *Tom Collin* dan *Blue Blazer*, dan pengaruhnya membangun sebuah pondasi dalam miksologi modern. Walaupun ia menghadapi sebuah kesulitan finansial dan meninggal pada umur 55 tahun pada tahun 1885, *Bartender* di seluruh dunia berlanjut mengikuti warisannya dan buku yang ia tulis telah menjadi dokumen sejarah yang berharga di dunia koktail. Pengaruhnya di dalam dunia *Bartending* meninggalkan kesan yang kuat dikarenakan kontribusinya yang besar terhadap miksologi sehingga menetapkan posisinya sebagai figur yang melegenda dalam sejarah *Bartending*.

2.1.1.2. Ernest Raymond Gantt (Donn Beach)

Kebudayaan Tiki Bar pertama kali lahir di Amerika Serikat, *Hollywood, California*, 1933. Pada 5 Desember 1933, *Prohibition* baru saja berakhir. Budaya ini pertama kali dibawa oleh seorang Letnan Kolonel di Angkatan Udara Amerika Serikat dan veteran perang dunia ke-2, petualang, dan pebisnis yang bernama *Ernest Raymond Gantt*, atau yang lebih dikenal sebagai *Donn Beach* setelah Ia mengubah nama secara legal dan sah, yang lahir pada tahun 1907, *New Orleans*, dan tumbuh besar di *Limestone County, Texas*. Pada umur 20 tahun, Ia meninggalkan *Texas* untuk mengelilingi dunia. Dan ketika kembali pulang, Ia kembali berjelajah sebagai seorang karyawan *supercargo* di sebuah kapal pesiar yang bertujuan ke *Sydney, Australia* melalui jalur Hawaii. Dan setelah itu, Ia menghabiskan waktu sekitar 1 tahun untuk tinggal di sebuah kapal barang berpindah pulau ke pulau di sepanjang Pasifik Selatan. Namun, saat kembali ke Amerika Serikat Ia merindukan masa-masa saat Ia berpetualang di Pasifik Selatan dan terinspirasi dari budaya Polinesia untuk menciptakan kembali cita rasa dan suasana yang Ia alami saat berada di Hawaii. Lahirlah sebuah Tiki Bar yang bernama *Don The Beachcomber* yang kemudian diperluas menjadi sebuah restoran waralaba dan mendirikan sebuah pasar Internasional sehingga dapat menambahkan cabang di daerah Hawaii. Walaupun banyak kejadian plagiarisme yang terjadi terhadap karya *Donn*, Ia tetap dikreditkan sebagai pendiri genre minuman dan budaya Tiki di Amerika.

2.1.2.3. Harry Johnson

Harry Johnson adalah seorang figur bartender bersejarah yang cukup menonjol, lahir pada tahun 1845, dan lebih dikenal sebagai “*The Father of Professional Bartending*” pada akhir abad ke-19 dan awal abad ke-20. Ia memperoleh pengakuan dari kontribusinya terhadap ilmu mikologi dan seni *Bartending*. Ia telah menulis beberapa buku panduan *Bartending* berpengaruh yang berjudul “*Bartender’s Manual*” pada tahun 1882 dan “*New and Improved Bartender’s Guide*” pada tahun 1888. Kedua buku ini memiliki peran yang cukup krusial dalam menetapkan standar pada resep koktail, teknik, dan menciptakan sebuah pondasi pada industri bar yang modern secara

umum dan universal. Penekanannya terhadap presisi, higiene, dan profesionalisme meningkatkan status dari *Bartender* sebagai sebuah profesi yang ahli, cakap, dan terampil secara signifikan.

2.1.2.4. Ada Coleman

Ada “Coley” Coleman adalah seorang *Bartender* wanita kelahiran tahun 1875. Ia dikenal dengan baik saat Ia bertugas sebagai *Head Bartender* di *American Bar*, Hotel Savoy, London, pada tahun 1903 hingga tahun 1926 dimana Ia pensiun dari industri *Bartending*, dan menjadikannya sebagai seorang *Bartender* wanita paling pertama yang tercatat dalam sejarah. Ia terkenal untuk kemampuan miksologinya dan ciptaan koktail klasik yang sangat populer sampai detik ini seperti *Hanky Panky*. *Coley* sering melayani klien yang beragam mulai dari bangsawan sampai selebriti terkenal, sampai memperoleh nama panggilan “*Coley*”. Pengaruh *Coley* berkontribusi dalam kebangkitan dari industri bar Amerika sebagai destinasi koktail yang bergengsi. *Coley* juga telah menghancurkan batasan gender terhadap profesi *Bartender* dan meninggalkan dampak dan kesan yang kuat terhadap budaya koktail.

2.1.2.5. Harry Craddock

Harry Craddock adalah seorang *Bartender* dan pengarang buku kelahiran tahun 1876 *Stroud, Gloucestershire*, Inggris, pada tahun 1875 yang berpindah ke Amerika pada masa *Prohibition* dimana Ia meneruskan karirnya di *New York*. Lalu Ia kembali ke London dikarenakan situasi yang tidak memungkinkan seorang *Bartender* untuk bekerja di Amerika dan menjadi *Head Bartender* dari *American Bar*, Hotel Savoy, London, pada tahun 1920. Reputasinya bertumbuh sembari Ia menciptakan koktail-koktail istimewa serta melayani pelanggan-pelanggan khusus termasuk bangsawan dan selebriti yang terkenal. Pada tahun 1930, Ia merilis sebuah buku berjudul “*The Savoy Cocktail Book*” yang menjadi sebuah karya yang krusial dalam miksologi. Buku ini berisi beragam resep koktail dan menjadi sebuah referensi tetap untuk para *Bartender* di seluruh dunia. Walaupun *Harry Craddock* sukses, namun Ia berhadapan dengan beberapa tantangan selama perang dunia ke 2 dan akhirnya

pensiun pada tahun 1947. Warisan dari *Harry Craddock* bertahan melalui kontribusinya terhadap budaya koktail, dan karya bukunya menjadi sebuah sumber daya yang terhormat dalam dunia miksologi.

2.1.2.6. *Scott Harry McElhone*

Scott Harry McElhone adalah seorang figur penting di dalam dunia *Bartending* kelahiran *Dundee, Scotland*, pada tahun. Ia memulai karirnya di London sebelum berpindah ke Paris. Ia terkenal dari asosiasinya dengan *Harry's New York Bar*, Paris, sebuah premis yang melegenda dan penuh sejarah berharga. Pada tahun 1923, Ia mengambil alih kepemilikan dari *New York Bar* tersebut dan mengubahnya menjadi sebuah destinasi koktail yang bergengsi. Dibawah manajemen dari *Harry*, bar tersebut menjadi sebuah tempat untuk para ekspatriat, penulis, dan seniman berkumpul dari tahun 1920 an sampai 1930 an. Tak hanya seorang pemilik dari sebuah bar yang sukses, Ia juga adalah seorang pengarang buku. Pada tahun 1927, Ia merilis sebuah buku berjudul "*Barflies and Cocktails*" yang memuat bermacam-macam resep koktail dan anekdot dari pengalamannya di industri bar. Warisan dari *Scott Harry McElhone* tetap hidup melalui kontribusinya kepada budaya koktail dan reputasinya di *Harry's New York Bar*, Paris.

Demikian dengan beberapa referensi profil *bartender-bartender* pendahulu dari berbagai penjuru dunia yang akan menjadi patokan dalam penyusunan profil salah satu *bartender* yang akan dibahas pada tugas akhir ini.

Pada masa yang modern ini, ada salah satu *Bartender* lokal yang mengembangkan dan melestarikan budaya koktail di Indonesia hingga saat ini yang bernama Pius Hadimore Ebang atau lebih dikenal dengan "Bang Bewok". Ia sering dijuluki sebagai "Pejuang Koktail Lokal" dikarenakan Ia dikenal sebagai seorang *bartender* yang memberdayakan bahan-bahan lokal dan mengandung nilai-nilai budaya Indonesia yang kental, sangat unik dan distingtif. sehingga menjadi salah satu ciri khasnya selama Ia berkarir, memakai bahan-bahan dengan kearifan lokal.

Pius Ebang adalah seorang *Bartender* kelahiran Flores Timur, Larantuka, Kupang. Ia merantau ke Jakarta pada tahun 2001 demi melanjutkan pendidikan lebih

tinggi di salah satu Akademi Pariwisata Indonesia dengan motivasi untuk dapat menggali ilmu agar dapat mengelola usaha catering Ibunya di kampung halaman. Pius juga sejauh ini sudah keliling ke berbagai daerah di Indonesia. Perjalanan-perjalanan tersebut yang menjadi sumber inspirasinya dalam pembuatan racikan minuman yang unik dan berbeda dengan *bartender* lainnya.



Gambar 2.1 Pius Hadimore Ebang

2.1.2. Lokasi/Tempat

Saat ini, Ia bertempat di *Cork n Screw Country Club*, yang sudah berdiri dari tahun 2018 oleh *The Union Group*, berlokasi di Jl. Asia Afrika Pintu IX, Senayan National Golf Club 10270, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, Kota Administrasi Jakarta Selatan.



Gambar 2.2 Letak Premis pada Google Maps

2.2. Lama berkecimpung di bidang

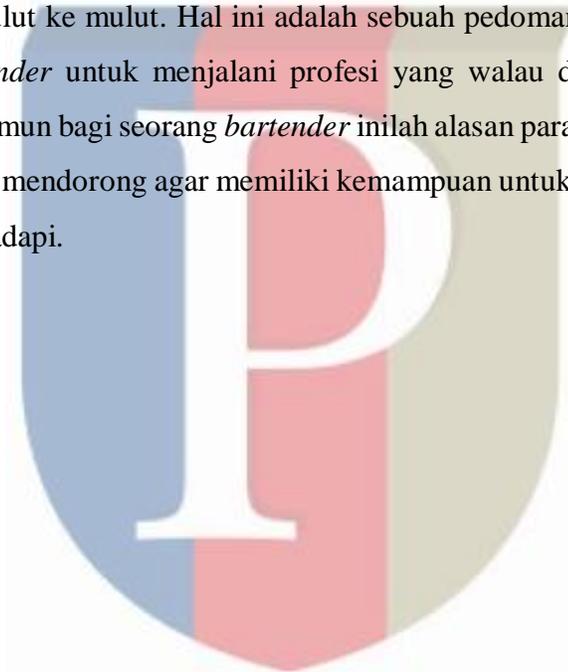
Pius Hadimore Ebang sudah berkecimpung di dalam industri *hospitality* selama 21 tahun lamanya. Namun, Ia memulai karirnya di industri bar pada tahun 2014. Dikarenakan kondisi finansial yang cukup terbatas, Ia berkuliah sambil bekerja pada salah satu hotel bintang 4, Hotel Raddin di daerah Jakarta Utara, Ancol di bagian dapur, *cold kitchen pastry* pada tahun 2003. Setelah itu Ia sudah berkarir di cukup banyak *brand* dan premis seperti ISMAYA *group* (*Sushigrooves, Kitchenette, Social House, Magnum Cafe*), *Tony Roma's, Potato Head Garage, Bisma Eight Hotel Ubud, Spice by Chris Salans, The Seminyak Beach Resorts and Spa, Kaum by Potato Head*, dan terakhir pada *Cork n Screw*, sebuah *Brand* dari *The Union Group* pada tahun 2022. Dan pada setiap tempat ia berkarir, Ia sudah menjalani peran-peran yang bervariasi seperti *Bartender, Bar Captain, Shift Leader, Head Bar, Head Mixologist*, dan *Bar Manager*.

2.3. Keunggulan Objek

Saat memilih kota untuk mengunjungi bar, Jakarta mungkin bukan tujuan pertama yang terlintas dalam pikiran. Berbagai faktor berkontribusi terhadap persepsi ini, termasuk pajak alkohol yang relatif tinggi di Indonesia, pengaruh agama, dan kebijakan yang sengaja membatasi distribusi alkohol. Di permukaan, sepertinya ada banyak sekali peluang yang menghambat perkembangan bar di kota ini (Edwin, 2023).

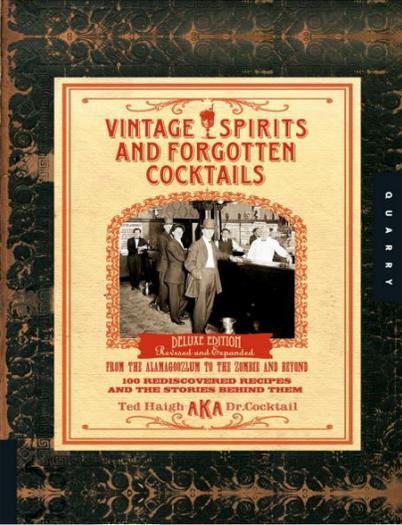
Industri Bar yang berkembang di Jakarta Selatan adalah alasan utama mengapa hal tersebut dapat dijadikan contoh yang cukup baik untuk dimuat ke dalam karya tulis ini. Dikarenakan daerah tersebut adalah tempat para *bartender-bartender* profesional berkumpul dan masing-masing memiliki pengalaman dan cerita yang unik dan distingtif yang dapat mengisi karya tulis ini dengan ilmu pengetahuan dan sudut pandang yang belum dapat terungkap serta bertujuan untuk memperluas wawasan mengenai industri dan profesi ini. Sejarah pada dunia *bartending* sangatlah menarik dan yang tertulis diatas hanyalah sepenggal dari jutaan cerita yang ada diluar sana yang belum diceritakan sepenuhnya. Terlahirnya cerita-cerita tersebut adalah dikarenakan

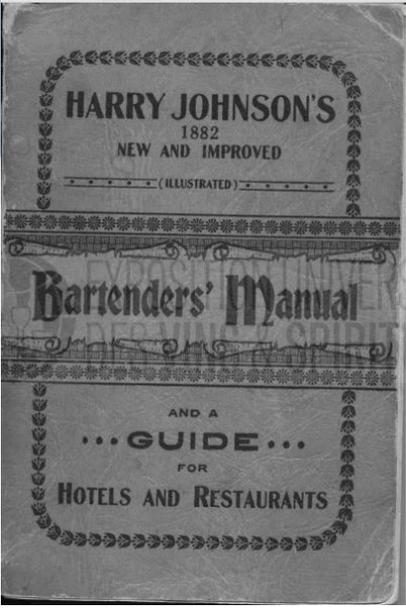
industri *bartending* adalah sebuah industri koneksi dimana orang-orang berkumpul dan berbagi cerita mulai dari tamu yang datang ke bar untuk tujuan yang berbeda-beda dan salah satunya adalah cerita tentang kehidupannya dimana adalah salah satu tugas seorang *bartender* untuk mendengarkan omongan tamu. Namun, hanya sedikit yang mengetahui bahwa sumber inspirasi yang terbaik bagi seorang *bartender* adalah cerita-cerita seperti itu yang nanti akan berkembang untuk berkontribusi pada banyak hal dan salah satu hal konkrit yang dapat dilihat adalah terciptanya menu minuman khas *bartender* tersebut. Tidak hanya dari hal itu, akan tetapi cerita oleh seorang *bartender* dan ke *bartender* lainnya pun adalah salah satu bentuk cerita tersebut termanifestasi dari komunikasi mulut ke mulut. Hal ini adalah sebuah pedoman yang cukup krusial bagi seorang *bartender* untuk menjalani profesi yang walau dianggap sepele oleh individu lainnya, namun bagi seorang *bartender* inilah alasan para individu menggeluti profesi ini dan yang mendorong agar memiliki kemampuan untuk melewati tantangan-tantangan yang dihadapi.



2.4. Tinjauan Literatur dan Referensi

Table 2.1
TINJAUAN LITERASI

No.	Judul dari Tinjauan Literatur	Sumber	Rangkuman
1.	<i>Vintage Spirits and Forgotten Spirit (Ted Haigh, 2009)</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 2.3</p>	<p>Dalam edisi Forgotten Cocktails dan Vintage Spirits yang diperluas dan diperbaharui ini, sejarawan, pakar, dan pecinta minuman Dr. Koktail menambahkan 20 resep baik lainnya ke dalam koleksi pilihannya yang terdiri dari 80 resep minuman langka dan layak ditemukan kembali, berbagi wahyu tentang tren koktail terbaru, menyediakan sumber daya baru untuk bahan-bahan yang tidak biasa, dan profil dari banyak penggerak dan pengocok koktail</p>

No.	Judul dari Tinjauan Literatur	Sumber	Rangkuman
			<p>dunia. Fakta sejarah, anekdot yang diperluas, dan ilustrasi klasik penuh warna dari sumber yang sangat tidak biasa melengkapi buku yang wajib dimiliki ini bagi siapa saja yang menyukai minuman dingin dan kisah tak terlupakan.</p>
2.	<p><i>Bartender's Manual, (Harry Johnson, 1882)</i></p>	 <p style="text-align: center;">Gambar 2.4</p>	<p>Selain daftar minuman yang lengkap, Harry Johnson memasukkan bagian tentang dasar-dasar bagaimana menjadi bartender dan bagaimana menjalankan bar yang masih berlaku sampai sekarang. Dia memberikan saran yang baik tentang cara mendapatkan</p>

No.	Judul dari Tinjauan Literatur	Sumber	Rangkuman
			<p>pekerjaan bartending, dan bagaimana menjaga hubungan baik antara staf bartending dan manajemen, bagaimana menyampaikan pengetahuan secara efektif melalui magang, dan bagaimana memperlakukan pelanggan, dan banyak lagi.</p>

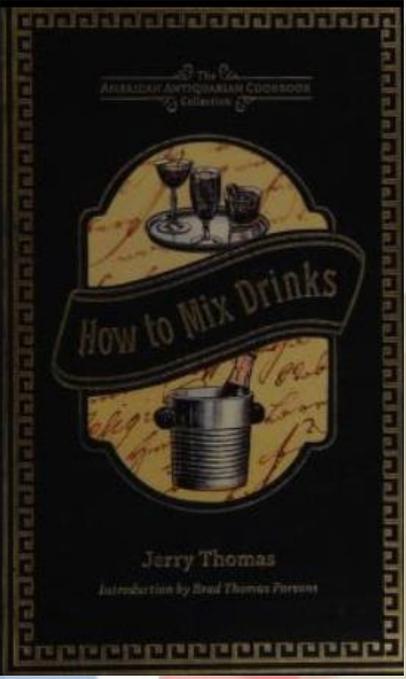
No.	Judul dari Tinjauan Literatur	Sumber	Rangkuman
3.	<p><i>How to mix drinks or, The bon-vivant's companion</i> (Jerry Thomas, 1862)</p>	 <p style="text-align: center;">Gambar 2.5</p>	<p>Karya penting ini mungkin adalah buku panduan bartender dan koktail paling terkenal sepanjang masa. Penghormatan nostalgia dan lezat pada era minum yang telah berlalu tetapi tidak terlupakan. Berisi ratusan resep minuman, buku ini mengumpulkan dan mengkodifikasikan tradisi lisan minuman campuran sejak awal koktail dan termasuk kreasi Thomas sendiri juga. Panduan ini menetapkan prinsip-prinsip formulasi minuman campuran di semua kategori.</p>

Table 2.2
REFERENSI VIDEO

No .	Judul dari video referensi	Tautan Video	Sumber	Rangkuman Video
1.	Kerah Biru: Banyak Prasangka Buruk Dalam Profesi Bartender	Kerah Biru: Banyak Prasangka Buruk Dalam Profesi Bartender (youtube.com)	Youtube	<p><i>Bartender</i> adalah pemabuk, <i>bartender</i> adalah sumber masalah, dan <i>bartender</i> adalah profesi yang tidak baik!</p> <p>Banyak stereotip mengenai profesi <i>bartender</i>. Akan tetapi, jika didalami, profesi ini keren dan berpotensi besar untuk meraih prestasi dan uang.</p>

No .	Judul dari video referensi	Tautan Video	Sumber	Rangkuman Video
				<p>Episode Merah Biru kali ini mengangkat profil dari Wawan Kurniawan, bartender yang juga <i>On Trade Specialist</i> dari <i>William Grant & Sons</i>.</p> <p>Bagaimana Wawan menjalani profesi berlevel internasional ini?</p> <p>Jawabannya tentang segala stereotip dan pandangan miring soal profesi <i>bartender</i> dimuat ke dalam video</p>

No	Judul dari video referensi	Tautan Video	Sumber	Rangkuman Video
				ini.
2.	Minuman Beralkohol Dan Persepsi Anak Muda Indonesia Saat Ini	<u>Alcohol And Its Current Perception Amongst The Youth Of Indonesia</u> <u>(youtube.com)</u>	Youtube	<p>Indonesia adalah negara dengan beragam budaya yang kaya sambil mempraktikkan toleransi yang mengesankan. Seperti halnya budaya apa pun, alkohol telah memainkan perannya terhadap perkembangan sebagian besar masyarakat. Konsumsinya selalu menjadi topik hangat - perdebatan kontras yang mencolok di</p>

No .	Judul dari video referensi	Tautan Video	Sumber	Rangkuman Video
				<p>antara publik Indonesia.</p> <p><i>VICE</i> membahas persepsi saat ini terhadap konsumsi minuman beralkohol di Indonesia. Menyelami sejarah minuman beralkohol lokal dan mengumpulkan pendapat yang kontras mengenai konsumsi minuman beralkohol di Indonesia. Menyelami sejarah minuman</p>

No	Judul dari video referensi	Tautan Video	Sumber	Rangkuman Video
				beralkohol lokal dan mengumpulkan pendapat yang kontras mengenai konsumsinya, langsung dari pemuda Indonesia.
3.	BEDAIN ANTARA ASIK DENGAN SOK ASIK! WITH MIRWANSYAH/BULE	<u>#342 BEDAIN ANTARA ASIK DENGAN SOK ASIK! WITH MIRWANSYAH/BULE RAY JANSON RADIO (youtube.com)</u>	Youtube	Kali ini Mirwansyah alias Bule, seorang <i>Head of Research & Development Bar Specialist</i> dari <i>Union Grup</i> berbagi cerita bagaimana perjalanan karirnya sampai sejauh ini. Ia juga

No	Judul dari video referensi	Tautan Video	Sumber	Rangkuman Video
				<p>mengutarakan apa yang membuat <i>The Cocktail Club</i> Jakarta masuk dalam nominasi <i>Asia's 50 Best Bars</i>.</p>
4.	<p><i>BAR TALK With KIKI MOKA Ray Janson Radio Fnb Podcast</i></p>	<p><u>#137 BAR TALK With KIKI MOKA Ray Janson Radio / Fnb Podcast (youtube.com)</u></p>	<p><i>Youtube</i></p>	<p>Kiki Moka dapat dibilang adalah <i>Bartender</i> terbaik di Indonesia! Ia adalah salah satu tokoh penting dalam memperkenalkan budaya koktail modern di Tanah Air. Dia di sini untuk berbagi perjalanan, inspirasi, dan kisah hidup</p>

No .	Judul dari video referensi	Tautan Video	Sumber	Rangkuman Video
				yang akan menginspirasi Anda untuk menyelami diri sendiri, dan bangga dengan pekerjaan Anda!
5.	Menjadi Seorang Bartender di Ibu Kota	Menjadi Seorang Bartender di Ibu Kota (youtube.com)	Youtube	Irfan atau sering disapa Jambul sudah dua tahun menjadi seorang bartender. Untuk menjadi seorang bartender, Jambul mendalami ilmu selama dua bulan, di salah satu sekolah bartender di Indonesia.

No .	Judul dari video referensi	Tautan Video	Sumber	Rangkuman Video
				<p>Menurut Jambul, bintang sebuah bar adalah bartender, yang kerap menyajikan aksi menarik saat menyajikan minuman bagi para tamu.</p>

