

BAB IV

Deskripsi Hasil dan Pembahasan

4.1. Deskripsi Skena

Observasi lapangan dimulai pada 20 Mei 2024 langsung pada premis *Cork n Screw*. Sebelumnya telah dikomunikasikan kepada Pius Hadimore Ebang mengenai *Storyboard* dan pertanyaan-pertanyaan yang sudah siap disajikan pada sesi wawancara. Preparasi sekitar 15 menit sebelum wawancara dimulai, akan diuraikan kembali mengenai wawancara yang akan dilaksanakan. Dilanjutkan dengan wawancara dengan beberapa kolega Pius pada premis itu, akan diambilnya beberapa adegan-adegan tambahan untuk transisi yang akan digunakan dalam video.

4.1.1. Adegan 1: Pembukaan

Pada 20 Mei 2024, dimulainya pengambilan adegan yang memperlihatkan sekilas tampilan depan pada premis *Cork n Screw Country Club*. Lalu dilanjutkan dengan wawancara bersama Pius Hadimore Ebang di premis tersebut pada area pinggir kolam, dimana Ia memperkenalkan dirinya sebagai *Bar Manager* dari *Cork n Screw*.

4.1.2. Adegan 2: Perjalanan karir dari Pius Hadimore Ebang

Selama tahap wawancara Pius, kami menanyakan beberapa pertanyaan penting, tentang perjalanan karirnya dari awal hingga sekarang. Pertanyaannya memang disengaja agar penonton paham bagaimana perjalanan dan suka duka yang dialami oleh Pius telah mengantarkannya menjadi tokoh *bartending* yang berjasa dalam perkembangan budaya koktail Indonesia atau sebagai *Bar Manager* pada saat ini.

4.1.3. Adegan 3: Pertanyaan-pertanyaan untuk Pius

Setelah menanyakan pertanyaan terkait karir Pius Hadimore Ebang, saya juga menanyakan beberapa pertanyaan tambahan, misalnya, “Bagaimana cara bertahan hidup di industri bar sebagai *Bar Manager* terutama dengan eksistensi dari stigma-stigma buruk yang ada di Indonesia terhadap profesi tersebut?” atau “Apa motivasi Anda dan tujuan dalam mengejar karir Anda dan siapakah yang menjadi inspirasi Anda?” dan seterusnya. Tujuan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tersebut adalah untuk mendapatkan informasi yang cukup dan sebanyak-banyaknya sebanyak mungkin tentang pandangan Pius tentang berprofesi sebagai *bartender* di Indonesia dan dapat menyanggah judul “Pejuang Koktail Lokal” di industri bar serta jabatan sebagai seorang *Bar Manager*.

Setelah Pius menjawab pertanyaan, kemudian akan dilanjutkan dengan perekaman beberapa adegan-adegan yang diperlukan dalam pengeditan transisi video seperti interaksi Pius dengan kolega dan pekerja, dan beberapa kegiatan Pius yang berhubungan dengan menjadi *Bar Manager* dan *bartender*. Transisi video ini adalah cuplikan khusus yang dapat dilihat sekilas oleh penonton ke dalam kehidupan pribadi dan pekerjaan Pius.

4.1.4. Adegan 4: Kolega dari Pius Hadimore Ebang

Dalam adegan ini, pertama-tama 1 kolega terpilih yang dapat memberikan pandangan tentang bagaimana Pius Hadimore Ebang bekerja sebagai *Bar Manager* di *Cork n Screw* akan di wawancarai. Pertanyaan yang akan diajukan adalah bagaimana pendapatnya terhadap Pius Hadimore Ebang sebagai salah satu tokoh *bartending* di Indonesia dan bagaimana caranya dia menanggapi kinerja kepemimpinannya sebagai seorang *Bar Manager*. Tentu saja kolega ini memberikan jawaban yang cukup bagus atas pandangannya terhadap Pius Hadimore Ebang. Setelah menanyai karyawan tersebut, dilanjutkan dengan syuting video tiga karyawan yang masing-masing menjawab satu kata untuk Pius Hadimore Ebang, dan yang bekerja dari divisi bar.

4.1.5. Adegan 5: Pelanggan dari Pius Hadimore Ebang

Dalam adegan ini, akan di wawancarai salah satu pelanggan dari Pius Hadimore Ebang yang sudah cukup lama mengikuti perkembangan karirnya. Pertanyaan yang akan diajukan adalah mengenai pandangannya terhadap Pius Hadimore Ebang sebagai seorang *bartender* serta kemampuan dan cita rasa yang dimiliki oleh Pius dalam hal meracik minuman koktail dengan bahan-bahan lokal yang unik dan distingtif.

4.1.6. Adegan 6: Penutup

Setelah melakukan proses wawancara dan transisi video karyawan, kami melanjutkan dengan merekam video pernyataan yang dibuat oleh Pius Hadimore Ebang mengenai profesi *bartender* dan harapannya kedepan. Pius memberi pesannya bahwa sebagai seorang *bartender*, jangan pernah takut untuk tampil berbeda. Setelah pernyataan penutup selesai, akhirnya proses pengambilan video berakhir.

4.2. Deskripsi Hasil dan Pembahasan

Menurut Pius Hadimore Ebang, *bartender* adalah sebuah profesi yang Universal. *Bartender* dapat bertemu dengan siapapun dimanapun. Tergantung bagaimana para *bartender* menjalaninya akan mendefinisikan individu yang terlibat dan profesi tersebut. Pada awal perumusan masalah, pengetahuan yang ingin diperoleh adalah mengenai stigma masyarakat serta pengaruhnya dalam penurunan minat generasi muda terhadap profesi ini terutama di Indonesia. Dikarenakan eksistensi dari stigma tersebut, minat terhadap profesi ini pun menurun. Namun, usaha-usaha maupun pencapaian dari setiap *bartender* yang bergelut di dalam industri bar dan juga salah satu tokoh *bartending* di Indonesia, Pius Hadimore Ebang pun menyatakan bahwa hal ini dapat dipatahkan dengan normalisasi perilaku-perilaku yang seharusnya diadaptasi dan diterapkan oleh individu-individu yang berprofesi sebagai *bartender* yang akan menciptakan kompromi serta apresiasi secara perlahan dari masyarakat dengan menghadapkan mereka kepada bukti yang cukup konkrit.

4.2.1. Minuman Beralkohol Internasional

4.2.1.1. *Spirit/Liquor & Liqueur*

Spirit atau *Liquor* adalah minuman beralkohol yang diperoleh dengan proses fermentasi dan penyulingan (distilasi) dari beberapa bahan-bahan dasar yang beragam yang menghasilkan etanol. *Spirit* biasanya memiliki *ABV (Alcohol By Volume)* atau kadar alkohol sebesar 40%. Sebagian besar *Spirit* diciptakan atas dasar tujuan medis. Sedangkan *Liqueur* adalah sebuah minuman menggunakan *Spirit* sebagai bahan dasarnya yang melewati proses penambahan kadar gula minimal 2.5% dan zat perisa dan cenderung memiliki *ABV* yang lebih rendah dibandingkan *Spirit*. Di seluruh dunia ada banyak macam minuman beralkohol yang tersebar. Namun pada tingkat internasional ada beberapa kategori yang sudah ditetapkan sebagai minuman beralkohol yang umum ditemukan dimana saja. Beberapa diantaranya adalah sebagai berikut.

a. *Vodka*

Vodka adalah sebuah minuman beralkohol hasil fermentasi dan distilasi dari bahan-bahan yang universal. Namun pada tempat kelahirannya Rusia pada abad ke-15, *vodka* awalnya diproduksi dengan bahan dasar kentang. Namun, seiring perkembangan jaman semakin modern bahan dasar *vodka* makin bervariasi. Karakteristik minuman beralkohol ini pada umumnya adalah *tasteless*, *odorless*, dan *colorless* (Tidak berasa, tidak berbau, dan tidak berwarna).

Nama *Vodka* sendiri berasal dari kata "*voda*" dalam bahasa Rusia dan "*woda*" dalam bahasa Rusia Polandia, keduanya berarti "sedikit air". Pada masa itu, *vodka* digunakan terutama untuk tujuan pengobatan dan sebagai bahan dalam bubuk mesiu. Penggunaan perasa saat ini sudah ada sejak sejarah awal *vodka*, di mana tanaman herbal dan rempah-rempah (*Herbs and Spices*) digunakan untuk menutupi rasa pahit dan ketir dari minuman ini. *Vodka* dikaitkan dengan kemurnian, kekuatan dan netralitas. Inovasi dalam proses penyulingan pada pertengahan abad ke-19, termasuk munculnya distilasi berkelanjutan (*Continuous Distillation*), lebih lanjut untuk meningkatkan kredensial ini.

Persepsi umum mengenai *vodka* itu adalah sebuah *spirit* yang tidak berasa dan dalam banyak kasus ini mungkin hal ini benar; tentu saja penambahan campuran minuman dapat menutupi karakteristik rasa apa pun. Namun, seperti yang akan dilakukan oleh para ahli *vodka* ketahuilah, ada perbedaan halus dalam rasa dan rasa mulut yang akan dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan dan metode distilasi. Perbedaan rasa sedikit tapi berbeda dan lebih mudah dicicipi saat *vodka* diminum dengan rapi atau dibuka dengan sedikit air.

b. *Gin*

Gin adalah sebuah minuman beralkohol hasil fermentasi dan distilasi dari tanaman herbal/obat-obatan yang berbahan dasar utama *juniperberry* dan berasal dari Belanda. *Fransiscus Sylvius De La Boe* adalah seorang kimiawan Belanda yang dipercaya menciptakan *gin* pada abad ke-16. *Spirit* netral ini secara tradisional terbuat dari biji-bijian sereal, atau untuk merek yang lebih murah menggunakan molase. Namun, revolusi *gin* telah membawa banyak bahan baku lainnya bahan ke depan termasuk: kentang, apel, dan anggur. Pada dasarnya, untuk membuat *gin* Anda terlebih dahulu harus membuat, atau membeli *vodka*, Itulah sebabnya banyak produsen *gin* kecil juga turut memasarkan merek *vodka* lainnya.

Pada masanya, *gin* diciptakan untuk mengobati penyakit gagal ginjal. Namun ironisnya, konsumsi *juniperberry* secara langsung tanpa proses pengolahan dapat memicu penyakit gagal ginjal itu sendiri. Untuk memproduksi *gin*, *spirit* netral biji-bijian diencerkan menjadi sekitar 45% *ABV* dan kemudian di redistilasi kembali dengan kehadiran tanaman herbal yang tentu saja harus menyertakan *juniperberry*. Tanaman herbal dapat ditambahkan dengan cara menyeduhkan tanaman tersebut pada *spirit* yang telah diencerkan sebelum penyulingan ulang, atau melalui infus uap di mana tanaman tersebut ditempatkan di dalam sebuah keranjang pada leher sebuah penyuling agar memungkinkan uap untuk lewat selama proses redistilasi sehingga mereka dapat mengambil rasa

karakteristik dari tanaman herbal; metode ini menghasilkan gaya *gin* yang lebih ringan.

c. *Rum*

Rum adalah sebuah minuman beralkohol hasil fermentasi dan distilasi dari produk tebu; jus, molase, maupun sirup yang bermula pada Karibia, pulau Barbados, walaupun tebu bukanlah tumbuhan asli yang berasal dari daerah tersebut. Dikarenakan karakteristik bahan dasar *rum*, penambahan gula tidak diperlukan untuk proses fermentasi yang langsung dapat dipicu dengan aktivasi dari ragi sendiri.

Pada pelayaran *Christopher Columbus* yang ke-2 pada tahun 1493, Ia menanamkan tebu pada Kuba, Amerika Selatan dan Hispaniola, sebuah pulau di Karibia yang kemudian melahirkan sebuah sistem yang bernama *The Plantation System* yang dikerjakan oleh budak dari Afrika Barat, menjadi kunci pada perdagangan dunia secara global. Gula menjadi sebuah landasan dari “*The Triangular Trade*” dimana *rum* dan molase di ekspor untuk menggerus keuntungan bagi para pemilik *plantation* atau perkebunan tebu di Eropa. Hal ini mendorong semakin intensnya perbudakan yang terjadi agar dapat menjalani *plantation* dan *distillery rum* yang ada di Karibia dan Amerika Selatan.

Ada 3 negara produsen *rum* dengan nama-nama yang berbeda. Ada *rum* dari Karibia, *rhum* dari Perancis, dan *ron* dari Spanyol. Masing-masing dari minuman tersebut mempunyai karakteristik dan metode pembuatan yang berbeda. Namun tempat penyulingan pertama untuk memproduksi *rum* yang berlisensi terdapat pada pulau Barbados yang didirikan pada tahun 1703 bernama *Mount Gay Distillery*.

d. *Tequila*

Tequila adalah sebuah minuman beralkohol hasil fermentasi dan distilasi dari tumbuhan *Agave* yang berasal dari Meksiko. *Tequila* adalah salah satu *spirit* yang unik dan distingtif dikarenakan bahan dasarnya hanya dapat ditemukan,

dikultivasi, diolah, dan dikemas di Meksiko yang telah ditetapkan regulasinya oleh Dewan Regulasi *Tequila* (*El Consejo Regulador de Tequila*) dan dapat di produksi pada 5 kota di Meksiko; *Jalisco, Nayarit, Guanajuato, Michoacan, and Tamaulipas*. Pada tahun 2019, menurut *The World Checklist of Selected Plant Families and Plants of the World Online*, di Meksiko ada 270 jenis agave. Namun jenis agave yang menjadi bahan dasar utama bagi *tequila* adalah *The Blue Weber Agave*, atau biasanya yang disebut dengan *Azul* dan *Agave de Tequilanna* dan *tequila* harus mengandung setidaknya 51% dari agave tersebut agar dapat di deklarasikan sebagai sebuah *tequila*.

Jenis-jenis *tequila* pun mempunyai beberapa variasi tergantung dari pengumuran *tequila* tersebut. Pada umumnya, klasifikasi *tequila* itu ada *plata/silver/bianco* yang mempunyai karakteristik pedas rempah-rempah, ketir, dan cairan transparan yang diumurkan selama 90 hari atau 3 bulan. *Gold/reposado* yang berarti di diamkan pada bahasa Spanyol mempunyai karakteristik lebih manis, dan berwarna kuning terang yang diumurkan selama 3 bulan sampai 1 tahun. *Anejo* yang berarti diumurkan pada bahasa Spanyol mempunyai karakteristik lebih kaya akan rasa, dan berwarna kuning kecoklatan yang diumurkan selama 1 sampai 3 tahun. Dan *extra anejo* yang diumurkan 3 tahun keatas. Selain *tequila*, ada beberapa *spirit* agave lainnya yang mempunyai perbedaan pada wilayah pembuatan, metode pembuatan, dan karakteristik. Diantaranya yaitu *raicilla, bacanora, mezcal, dan sotol*. Agave sendiri di panen oleh para petani yang bernama *El Jimador*.

e. *Whisky/ey*

Whisky adalah sebuah minuman beralkohol hasil fermentasi dan distilasi dari biji-bijian sereal. Jenis wiski yang dihasilkan bergantung jenis sereal yang dipakai sebagai bahan baku, yakni jelai, malt (jelai yang dikecambahkan), gandum hitam (rye) yang dikecambahkan, gandum, dan jagung. *Whisky* dari bahasa Gaelik Skotlandia, atau *whiskey* dari bahasa Irlandia, fuisce. *Whiskey* berasal dari bahasa Gaulia untuk "air" (uisce atau uisge).

Di Skotlandia disebut *uisge-beatha*, sedangkan di Irlandia disebut “*uisce beatha*” yang berarti "air kehidupan". Keduanya berkaitan dengan bahasa Latin *aqua vitae* yang juga berarti "air kehidupan". Orang Skotlandia menulisnya sebagai *whisky* sedangkan orang Irlandia menulisnya sebagai *whiskey* (ditambah huruf "e").

Secara global, *whisky* ada banyak jenis. Mulai dari awalnya pada Skotlandia, tempat lahirnya dari *Scotch whisky* pada tahun 1703 dimana terjadinya pemberontakan terhadap pemerintah dikarenakan pajak terhadap bahan dasar pembuatan *whiskey* dan pemakaian *sherry oak* mengalami kenaikan, warna merah kecoklatan dari *whisky* melambangkan tanda pemberontakan itu sendiri. Daerah penghasil *Scotch whisky* terbagi menjadi 6 yaitu *highland*, *lowland*, *campbeltown*, *speyside*, *islay*, dan *island*. Karakteristik *whisky* dari masing-masing daerah memiliki karakteristik yang berbeda-beda. *Single Malt Scotch* mengacu pada *whiskey* yang berasal dari penyulingan tunggal *malt barley* dan disuling di Skotlandia, bisa menjadi campuran tong yang berbeda dari usia yang berbeda tetapi hanya dari satu penyulingan. Untuk *Blended Scotch*, *whiskey* masih harus berasal dari Skotlandia tetapi dapat berupa campuran dari penyulingan dan jenis biji-bijian. *Scotch whisky* wajib dibuat di Skotlandia dari biji-bijian sereal yang ditanam di Skotlandia, harus melalui proses pengumuran selama 3 tahun menurut *SWA (Scotch Whisky Association)*, dan dibotolkan tidak lebih rendah dari 40% abv.

Whiskey Irlandia 'terbaik' diproduksi dengan cara yang sama seperti *Scotch*. *Irish single malt whiskey* diproduksi hanya dari jelai *malt* dan disuling pada pot tembaga. Karena pengenalan pajak atas *malt*, banyak penyuling di Irlandia mulai mengganti beberapa *malt* dengan biji-bijian lain seperti jagung, gandum, dan jelai tanpa *malt*. Hal ini menyebabkan munculnya *whiskey* gandum. *Grain whiskey* biasanya disuling di *column stills*, karena menawarkan produksi yang lebih murah dan berkelanjutan. *Blended Irish whiskey* mengandung *malt* dan *grain whiskey*. Semakin tinggi rasio *malt*, semakin baik *whiskey*.

Bourbon dan *Rye Whisky* yang berasal dari Amerika. Pembuatan *Bourbon whisky* diwajibkan menggunakan 51% namun tidak lebih dari 80% sereal jagung dalam prosesnya dengan 20-49% lainnya terdiri dari kombinasi gandum hitam, *barley* dan gandum (resep biji-bijian dikenal sebagai *mashbill*). *Bourbon whisky* dapat dibuat di mana saja di Amerika Serikat, akan tetapi utamanya berasal dari negara bagian *Kentucky* Selatan dan harus diumurkan minimal selama 2 tahun dalam *American white oak barrel* dengan *ABV* minimal 40% dan tidak lebih dari 62,5%. Sedangkan *rye whisky* sendiri adalah *whisky* yang dibuat dengan setidaknya 51% *Rye* pada *mashbill*-nya tetapi dengan biji-bijian rasa lainnya termasuk sejumlah besar jagung karena *Rye* memiliki kualitas pedas. Umumnya tidak ada periode penuaan minimum tetapi untuk disebut *Straight Rye* harus berumur minimal 2 tahun di *Oak Barrels* baru.

Japanese Whisky yang berasal dari Jepang. Produksi *Whisky* di Jepang dimulai sekitar tahun 1870, tetapi produksi komersial pertama dilakukan pada tahun 1924 setelah pembukaan penyulingan pertama di negara itu, *Yamazaki*. Secara garis besar, gaya *whisky* Jepang lebih mirip dengan *Scotch whisky* daripada gaya *whisky* utama lainnya. Ada beberapa perusahaan yang memproduksi *whisky* di Jepang, tetapi dua yang paling terkenal dan paling banyak tersedia adalah *Suntory* dan *Nikka*. Kedua produk ini menghasilkan *single malt whisky* dan *blended malt whisky*, dengan *whisky* campuran utamanya adalah *Suntory kakubin* (角瓶, botol persegi), dan *Black Nikka Clear*.

4.2.1.2. Beer

Beer adalah sebuah minuman beralkohol yang berasal dari fermentasi dan karbonasi olahan biji-bijian sereal. Untuk disebut sebuah *beer*, ada 5 bahan dasar yang wajib ada pada *beer*. Yaitu air, gula, ragi, biji-bijian sereal, dan *hops*. *Hops* adalah jenis bunga yang dipakai dalam pembuatan *beer* untuk penambahan rasa dan bahan preservasi agar *beer* bertahan lebih lama. Penemuan *hops* dalam pembuatan *beer* mendorong distribusi *beer* agar dapat di pasarkan ke seluruh pelosok dunia. Berbeda dengan *spirit*, *beer* tidak melalui proses distilasi yang menyebabkan *ABV* yang dimiliki

oleh *beer* cenderung jauh lebih rendah daripada *spirit* dan pada umumnya hanya 5% kebawah.

Proses fermentasi *beer* dibagi menjadi 2 yaitu *top and bottom fermentation* yang juga menggunakan 2 jenis ragi yang berbeda. Dimana *top fermentation* biasanya di fermentasi pada suhu yang lebih tinggi atau lebih panas dan menggunakan ragi musim panas yang bernama *sacchromyces cerevisiae* untuk memproduksi *beer* dengan *style pilsener* dan *bottom fermentation* biasanya *beer* di fermentasi pada suhu yang lebih rendah atau lebih dingin dan menggunakan ragi musim dingin yang bernama *saccharomyces pastorianus* untuk memproduksi *beer* dengan *style lager*. Pada *beer* ada istilah *IBU* yang berarti *International Bitter Unit* yang mengatur kadar kepahitan yang terkandung pada *beer* dalam skala 0 sampai 120+ sebagai kualifikasi keseimbangan citarasa sebuah *beer*.

4.2.1.3. Wine

Wine adalah minuman beralkohol hasil fermentasi dari anggur. Secara umum dari warna *wine* dibagi menjadi 2 yaitu merah dan putih. Namun, klasifikasi *wine* lebih luas daripada itu. Mulai dari 4 cabang lainnya ada *still wine*, *aromatized wine*, *fortified wine*, dan *sparkling wine*. Dalam membudidayakan anggur yang digunakan untuk memproduksi *wine* itu sendiri, ada banyak hal yang harus diperhatikan seperti kondisi tanah, cuaca dan iklim, sinar matahari, dan juga dataran yang dipakai untuk melestarikan anggur tersebut. Hal tersebut akan mempengaruhi rasa dan karakteristik yang dimiliki oleh *wine*. Dikarenakan oleh kadar gula akhir yang terkandung dalam hasil panen sampai pada tingkat *acidity* dan *tannin* yang dimiliki.

4.2.2. Minuman beralkohol khas Indonesia

Mengonsumsi minuman beralkohol masih dianggap tabu dikarenakan bagi mayoritas, mengonsumsi minuman beralkohol tidak termasuk pada kebudayaan Indonesia dan budaya tersebut dibawa serta dilestarikan oleh Bangsa Eropa pada zaman kolonialisasi Belanda. Akan tetapi sejarah berkata sebaliknya dimana konsumsi minuman beralkohol sudah menjadi keseharian masyarakat Indonesia bahkan dari

zaman pra-kolonialisme. Keterampilan dalam perihal meramu dan mengolah minuman beralkohol Tradisional di Nusantara sudah dianggap sebagai sebuah hasil seni yang cukup tua.

Menurut *David Wondrich* (2017), seorang sejarawan koktail, tuak atau yang lebih dikenal sebagai *Arrack Batavia* dianggap sebagai minuman eksotis, menjadi terkenal serta digemari terutama di Eropa bahkan di Koloni Amerika sepanjang abad ke-17 sampai abad ke-18. Bukti tertua sejarah minuman beralkohol di Indonesia adalah adanya penyebutan kata “tuak” di naskah kuno Kakawin Kertanegara pada tahun 1365 atau pada masa kejayaan kerajaan Majapahit (1295-1500). Kitab Kakawin Kertanegara yang terdiri dalam pupuh-pupuh (semacam bab pada buku modern), dimana pada pupuh ke-90 bercerita tentang acara pesta dengan makanan besar, minuman beralkohol (tuak), dan pada penyanyi. Pada pasal ketiga kitab ini terdapat kalimat “yang gemar minum sampai muntah serta mabuk” menggambarkan betapa banyaknya minuman yang tersedia pada pesta itu. Dan juga pada abad ke -8 yang termuat dalam prasasti-prasasti kerajaan dan naskah Jawa kuno, minuman-minuman beralkohol tradisional ini digunakan untuk banyak hal seperti dalam upacara adat dan agama, untuk tujuan medis dan kesehatan, dan salah satu katalis untuk bersosialisasi. Minuman beralkohol memiliki peran yang cukup penting dan berpengaruh pada kebudayaan kita terutama dalam upacara ritual keagamaan atau adat, bidang medis dan kesehatan dalam peradaban manusia.

Namun, keahlian meramu minuman beralkohol tradisional di Nusantara perlahan menghilang seiring waktu berjalan salah satunya dikarenakan oleh proses penyebaran ajaran agama Islam dari abad ke-7 melalui perdagangan dan perkawinan antara orang Arab dan orang lokal sehingga semakin intens pada abad ke-16 dimana proses penyebarannya berkembang cukup pesat. Akan tetapi tidak hilang secara sepenuhnya, hanya saja tidak seumum dahulu yang dapat dengan mudah ditemukan. Dapat disimak beberapa minuman beralkohol tradisional yang berasal dari berbagai macam daerah di Indonesia sebagai berikut.

a. Cap Tikus

Cap Tikus adalah sebuah minuman beralkohol tradisional hasil dari fermentasi dan distilasi bahan khas Minahasa, Sulawesi Utara yang bernama buah seho. Setelah di panen, buah dengan tingkat keasaman yang tinggi akan diolah menjadi Cap Tikus. Sedangkan yang manis akan diolah menjadi gula aren. ABV atau kadar alkohol dari Cap Tikus sendiri beragam mulai dari yang terendah 40% sampai yang tertinggi 90%. Cara para penduduk lokal mengetahui Cap Tikus asli adalah dengan cara menyulutnya dengan api sampai ada sebuah istilah seperti “Kalo bakar manyala”. Dan jika dapat menahan sulutan api dapat dikonfirmasi bahwa cairan tersebut adalah Cap Tikus. Cap Tikus bagi masyarakat Sulawesi Utara harus ada di setiap kesempatan, baik acara pernikahan, ucapan syukur, kedukaan dan lain sebagainya.

b. Ciu

Ciu adalah minuman beralkohol tradisional hasil dari fermentasi singkong cair yang terbuang dalam proses pembuatan tapai yang berasal dari Jawa Tengah dengan warna bening. Ciu sudah ada sejak abad ke-8 atau dari zaman kerajaan. Minuman ini kerap disajikan dalam acara masyarakat kelas menengah ke bawah. Ada dua variasi ciu, yakni ciu Sukoharjo dan ciu Bekonang. Perbedaan antara kedua jenis tersebut terletak pada bahan bakunya. Ciu Sukoharjo merupakan hasil fermentasi ketela pohon cair, sementara ciu Bekonang terbuat dari penyulingan tetes tebu.

c. Sopi

Sopi adalah minuman beralkohol tradisional hasil fermentasi dan distilasi dari air nira yang berasal dari batang pohon koli atau lontar yang populer di Maluku dan Nusa Tenggara Timur. Namanya sendiri berasal dari bahasa Belanda, *zoopje*, yang artinya alkohol cair. Minuman ini menjadi simbol kebersamaan masyarakat. Acara-acara adat biasanya dilengkapi dengan sopi.

Sehingga, pemerintah daerah setempat akhirnya membuat minuman ini menjadi legal sejak 2019 lalu. Sopi pun dikenal sebagai sake ala Indonesia.

d. Tuak

Tuak adalah minuman beralkohol tradisional hasil dari fermentasi air nira yang merupakan minuman beralkohol yang cenderung ringan. Kandungan alkohol dalam tuak umumnya sekitar 5 sampai 20 %. Minuman alkohol tradisional khas Sumatera Utara ini eksis hingga skala nasional. Akan tetapi Masyarakat setempat, khususnya Toba dan Tapanuli, terbiasa mengonsumsi tuak dalam acara adat.

e. Arak Bali

Arak Bali adalah minuman beralkohol tradisional hasil dari air nira kelapa yang merupakan bagian dari kebudayaan masyarakat Bali. Upacara keagamaan di Bali turut melibatkan minuman satu ini sebagai persembahan kepada Tuhan. Bahkan, arak Bali sudah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi.

4.2.3. Perkembangan Budaya Minuman Beralkohol di Indonesia

Koktail adalah campuran minuman beralkohol yang terdiri dari dua bahan atau lebih. Sedangkan mocktail adalah versi non alkoholnya. Biasanya terdiri dari minuman beralkohol sebagai bahan dasar dan bahan pemberi rasa atau warna khusus (campuran). Namun bahan dasarnya (*Spirit*) selalu yang paling dominan. Pada awalnya koktail berasal dari Amerika yang berarti buntut ayam jantan (*Cock's Tail*) yang berwarna warni dengan tujuan untuk merayakan kemenangan dalam pertandingan adu ayam. Prinsip penyajian koktail adalah tampil dengan minuman yang menarik dengan dekoratif dan warna-warni. Koktail dapat menjadi minuman jangka panjang atau pendek, dan dapat disajikan kapan saja.

Menurut Pius Hadimore Ebang, Indonesia adalah sebuah negara dengan Tingkat konsumsi yang cukup tinggi yang salah satunya dipengaruhi pengikutan trend

dikarenakan Masyarakat Indonesia tergolong *FOMO (Fear Of Missing Out)* dimana mereka tidak ingin tertinggal informasi dan kejadian-kejadian atau fenomena yang terbaru dan terjadi di dalam Masyarakat, lingkungan sekitar, dan bahkan dunia sekalipun. Hal ini adalah salah satu faktor yang mempengaruhi industri bar dan kebudayaan minuman beralkohol dapat berkembang dan mengalami sebuah revolusi. Seiring perkembangan ini, individu yang berprofesi sebagai seorang *bartender* sudah seharusnya memiliki rasa tanggung jawab dalam membantu Masyarakat agar dapat tereduksi dengan baik dan benar dalam mengonsumsi minuman-minuman tersebut.

4.2.4. Profil Pius Hadimore Ebang

Pius Hadimore Ebang salah satu tokoh *bartending* yang berkontribusi pada perkembangan budaya minuman beralkohol koktail dan seorang *Bar Manager* di salah satu premis yang cukup bergengsi bernama *Cork n Screw*, menyatakan bahwa stigma tersebut terbentuk dari pihak tidak bertanggung jawab yang kebetulan berprofesi sebagai seorang *bartender*. Dikarenakan tindakan-tindakan tersebut, pandangan masyarakat awam dirusak dengan dilahirkannya sebuah stereotip bahwa *bartender* adalah sebuah profesi yang buruk.

Namun, melalui cerita dari Pius Hadimore Ebang yang cukup berpengaruh dalam industri bar Indonesia dapat berkata sebaliknya. Melalui perjalanan karirnya, petualangan-petualangan yang dialaminya selama Ia berprofesi sebagai seorang *bartender*, serta dengan prestasi-prestasi yang telah Ia raih membuktikan bahwa tidak semua individu yang berprofesi sebagai seorang *bartender* maupun profesinya sendiri itu adalah suatu hal yang buruk.

Terutama bagi generasi muda yang ingin memasuki industri bar agar tidak takut melainkan mempersiapkan diri untuk apa yang akan datang kedepannya. Stigma buruk yang sudah ada di masyarakat tidak akan mempengaruhi profesi ini dan sudah seharusnya menjadi tugas kita sebagai generasi muda untuk turut serta dalam meluruskan permasalahan ini melalui hal-hal yang kita lakukan dalam industri.

Pius tidak memulai karirnya dalam dunia *hospitality* sebagai seorang *bartender* melainkan sebagai seorang *pastry staff*. Walaupun ada perbedaan dalam latar belakang

bidang, tidak menutup kemungkinan bagi siapapun untuk memulai profesinya sebagai seorang *bartender*. Tidak hanya dari tokoh-tokoh bersejarah *bartending* yang sudah termakan oleh waktu, namun salah satu contoh terdekat dapat kita ambil dari Pius Hadimore Ebang.

Didukung oleh kolega Pius Hadimore Ebang, Ahmad Reza mengatakan bahwa Pius berhasil dalam memperkenalkan kepada Indonesia maupun mancanegara melalui koktail-koktail ciptaannya dalam orientasinya mengenai kearifan lokal yang dimiliki oleh Indonesia yang bahkan belum diketahui secara luas melalui racikan minuman yang dilahirkan dari inspirasi petualangannya menjelajahi Nusantara. Tidak hanya itu, bahkan sebagai seorang *Bar Manager*, Ia dapat menjalankan perannya dengan efektif dan profesional terutama dalam memberdayakan tim bar *Cork n Screw* agar dapat bersinergi dengan baik demi kelancaran operasional premis.

Dan juga, dengan testimoni dari salah satu pelanggan Pius Hadimore Ebang, *Honey Simamora* mengatakan bahwa Ia senang akan pelayanan yang diberikan Pius sebagai seorang *bartender* sehingga Pius menjadi salah satu alasan mengapa Ia kembali secara repetitif ke premis *Cork n Screw*. Dan juga, citarasa yang diperkenalkan Pius melalui racikan minumannya sangat berbeda dari racikan *bartender* lainnya sehingga hal tersebut yang menjadi nilai jual dan ujung tombak Pius selama Ia berkarir sebagai seorang *bartender*.

4.2.5. Rempah-rempah Indonesia

Rempah-rempah adalah salah satu sumberdaya hayati yang berperan penting dalam sejarah kehidupan manusia. Di Indonesia, banyak jenis rempah mudah dijumpai yang digunakan sebagai bumbu penyedap rasa makanan, penguat citarasa, pengharum dan beberapa diantaranya adalah pewarna makanan alami. Rempah-rempah tidak hanya memberikan efek kelezatan rasa makanan, tetapi banyak diantaranya telah terbukti berkhasiat dalam pengobatan masyarakat berbasis herbal. Rempah-rempah tidak hanya memberikan efek kelezatan rasa makanan, tetapi banyak diantaranya telah terbukti berkhasiat dalam pengobatan masyarakat berbasis herbal.

Beberapa rempah-rempah yang akan dibahas berikut adalah rempah-rempah yang sering dipakai Pius Hadimore Ebang ke dalam racikan minumannya.

a. Pala

Pala adalah salah satu rempah-rempah hasil tanah asli dari Indonesia yang sudah tersebar luas ke berbagai bagian dunia dan termasuk unggul dan populer pada pasar internasional. Daging ataupun biji dari buah pala dapat diolah sehingga menghasilkan sebuah produk tanpa limbah. Hal inilah yang diterapkan oleh Pius Hadimore Ebang, dimana pada premis yang sedang di kelola olehnya Ia meracik sebuah minuman yang bernama *brandy and nutmeg* yang artinya adalah *brandy* (sebuah minuman hasil dari fermentasi dan distilasi buah anggur dan diumurkan dalam tong kayu *oak*) dan pala. Buah pala yang diolah menjadi sirup pala dan *kombucha* (sebuah minuman hasil dari fermentasi yang dibantu oleh *symbiotic culture of bacteria and yeast* atau yang sering disebut dengan *scoby* adalah sebuah kumpulan bakteri dan ragi) dengan dihias bunga pala yang sudah dikeringkan sebagai *topping* menjadi sorotan utama.

b. Asam kandis

Asam Kandis adalah sebuah tanaman yang memiliki penyebaran yang cukup luas pada daerah tropis di Asia, dan Indonesia termasuk salah satunya. Biasanya, asam kandis adalah bahan dapur substitusi untuk menggantikan asam Jawa. Buah dari asam kandis berkonten fraksi etil asetat yang memiliki senyawa flavanoid, benzophenone, xanthan, isocoumarins yang mempunyai peran sebagai agen antioksidan, cytocity, antidiabetes, dan antimikroba. Pius Hadimore Ebang memanfaatkan bahan asal Indonesia yang jarang diketahui ini menjadi sebuah koktail yang memiliki karakter yang menyegarkan dan kaya akan rempah-rempah bernama *Five Spice Tequila* yang terdiri dari sirup markisa dan *tequila* yang diinfuskan dengan 5 jenis rempah-rempah yaitu; kayu manis, cengkeh, andaliman, adas bintang, dan *allspice berries*, jus nanas, dan ekstrak dari asam kandis sendiri serta dihias dengan nanas yang sudah dikeringkan.

c. Asam Cikala

Asam cikala adalah buah yang dihasilkan oleh tanaman kecombrang yang memiliki beberapa kandungan yang sama seperti asam kandis namun berbeda dalam karakteristik, dimana asam cikala cenderung memiliki karakter yang lebih floral dan asam yang menyegarkan. Lagi-lagi kreasi dan inovasi Pius Hadimore Ebang terlahir kembali. Dari pengamatannya di Indonesia dimana orang-orang memiliki kebiasaan makan ditemani sambal dan kerupuk, koktail “Asam Pomelo” miliknya disertai dengan sajian sambal matah khasnya yang memakai bunga kecombrang dan kerupuk emping agar dapat makan sambil menyurut minuman tersebut yang untuk pembersihan palet mulut setelah memakannya. Asam Pomelo sendiri memiliki karakteristik manis, asam, dan menyegarkan yang bahannya terdiri dari *gin* yang diinfus menggunakan jeruk bali, *liqueur* jeruk, sirup kecombrang kamboja, dan ekstrak asam cikala.

4.2.6. Stigma Terhadap Profesi *Bartender* di Indonesia

Di dalam masyarakat Indonesia, sudah terciptanya sebuah stigma dan imej dimana profesi *bartender* adalah profesi yang buruk dikarenakan disangkut pautkan dengan hal-hal negatif. Namun, di masa yang modern ini industri bar pun turut berkembang dan hal tersebut tidak dapat dijadikan sebuah stereotip dan di sama ratakan bagi individu yang berprofesi di dalam bidang ini.

Di Indonesia ada salah satu dari banyak tokoh *bartender* yang memiliki kontribusi dalam perkembangan industri tersebut. Menurut Pius Hadimore Ebang, sebagai individu yang mengayom di dalam industri ini, tidak dapat hanya dijalani oleh 1 orang saja. Akan tetapi para *bartender* harus bergerak sebagai sebuah komunitas yang dapat mengiring dan menghancurkan stigma-stigma tersebut. Mulai dari perilaku para *bartender* yang harus dijaga didalam maupun diluar profesi mereka agar dapat menciptakan sebuah pandangan dimana profesi ini adalah profesi yang dapat membawa nilai-nilai positif di dalam masyarakat. Dan juga, prestasi-prestasi yang dapat di raih melalui kompetisi, partisipasi dalam kegiatan-kegiatan yang dapat

membangun negara seperti menjadi representatif nasional dalam tingkat internasional bisa menjadi salah satu hal positif yang cukup kuat untuk mengharumkan nama profesi ini.

Tanpa secara langsung pun dengan membentuk sebuah komunitas yang kompak dan perilaku yang baik sebagai seorang individu yang berkarir di dalam bidang ini, stigma-stigma tersebut akan perlahan-lahan memudar dan dapat menciptakan sebuah tindakan kompromi serta apresiasi masyarakat dengan hasil akhir terlahirnya imej baru yang lebih pantas terhadap profesi *bartender*.

