

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Pertanyaan Wawancara

Pertanyaan untuk Pius Hadimore Ebang - *Bar Manager Cork n Screw*:

1. Apakah cerita mengenai sosok Pius Hadimore Ebang dari awal memulai karirnya hingga sampai saat ini?
2. Apa yang membuat Pius Hadimore Ebang dijuluki sebagai “Pejuang Koktail Lokal”?
3. Apa saja tantangan dan hambatan yang dihadapi sebagai salah satu tokoh yang berkontribusi dalam perkembangan budaya minuman beralkohol koktail di Indonesia dari dulu sampai sekarang?
4. Bagaimana cara bertahan dalam industri bar sebagai seorang *bartender/mixologist*?
5. Bagaimana cara menyeimbangkan antara kehidupan pribadi dan profesional sebagai seorang bartender?
6. Apa yang menjadi motivasi dan tujuan anda dalam menjalani karir anda dan siapakah menjadi inspirasi anda dalam menjalankan karir ini?
7. Bagaimanakah identitas sejarah perkembangan budaya serta peran minuman beralkohol dalam kehidupan sosial dan kebudayaan masyarakat Indonesia hingga saat ini?
8. Apa yang menjadi faktor terlahirnya stigma buruk mengenai profesi Bartender dan pengaruh menurunnya minat generasi muda terhadap profesi Bartender?

Pertanyaan untuk Kolega terhadap Pius Hadimore Ebang:

1. Bagaimana persepsi dan pandangan kolega terhadap Pius Hadimore Ebang sebagai tokoh *bartending* di Indonesia?
2. Bagaimana persepsi dan pandangan kolega terhadap Pius Hadimore Ebang sebagai *Bar Manager* dari *Cork n Screw*?
3. 1 kata untuk Pius Hadimore Ebang

Pertanyaan untuk Pelanggan terhadap Pius Hadimore Ebang :

1. Apakah pandangan dan pendapat anda terhadap Pius Hadimore Ebang sebagai seorang bartender?
2. Bagaimanakah rasa dan kualitas dari racikan yang dibuat oleh Pius Hadimore Ebang ?



## Lampiran 2. Video

[https://drive.google.com/drive/folders/1ZXyc\\_g\\_7RA6jtENPep5zNVtyQM69v3\\_q?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1ZXyc_g_7RA6jtENPep5zNVtyQM69v3_q?usp=drive_link)



## Lampiran 3. Poster



**Eliksir dari Timur**

*Bartender dari Flores*

**Pius Hadimore Ebang** memulai karirnya sebagai *Pastry Staff* pada *Raddin Hotel, Ancol* pada tahun 2003

**Pius Hadimore Ebang** dijuluki sebagai "Pejuang Koktail Lokal" pada industri Bar

**Pius Hadimore Ebang** Memiliki pengalaman dalam indutsri *Hospitality* lebih dari 21 Tahun

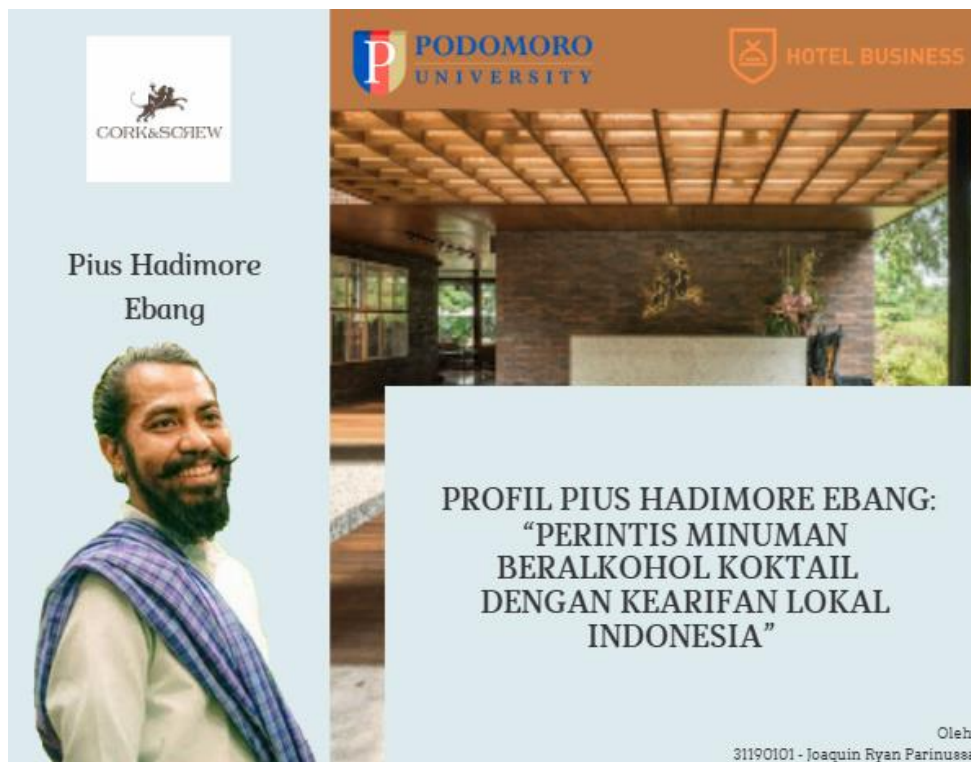
Mari kita cari tahu mengenai kisah Pius Hadimore Ebang dalam perjalanan karirnya pada industri bar di Indonesia! Racikan minumannya yang membawa nilai-nilai kebudayaan Indonesia melahirkan citarasa yang unik dan distingtif sehingga menambahkan warna ke dunia *bartending* bahkan sampai ke manca-negara!

• **Pius Hadimore Ebang**

"Bartender adalah sebuah profesi yang Universal. Kalian bisa bertemu dengan siapapun dimanapun. Tergantung bagaimana kalian menjalani profesi itu akan mendefinisikan diri kalian dan profesi tersebut."

Dibuat oleh:  
Joaquin Ryan Parinussa  
31190101

## Lampiran 4. Booklet



The booklet cover features a light blue background. At the top left is the 'CORK&SCREW' logo with a horse silhouette. Below it is the name 'Pius Hadimore Ebang' and a portrait of a smiling man with a beard wearing a blue and white checkered sarong. The top right corner displays the 'PODOMORO UNIVERSITY' logo and 'HOTEL BUSINESS' text. A photograph of a modern interior space with a wooden ceiling is visible. The main title is centered in a white box: 'PROFIL PIUS HADIMORE EBANG: "PERINTIS MINUMAN BERALKOHOL KOKTAIL DENGAN KEARIFAN LOKAL INDONESIA"'. At the bottom right, it says 'Oleh: 31190101 - Joaquin Ryan Parinussa'.

CORK&SCREW

Pius Hadimore  
Ebang

PODOMORO  
UNIVERSITY

HOTEL BUSINESS

PROFIL PIUS HADIMORE EBANG:  
"PERINTIS MINUMAN  
BERALKOHOL KOKTAIL  
DENGAN KEARIFAN LOKAL  
INDONESIA"

Oleh:  
31190101 - Joaquin Ryan Parinussa

## Daftar Isi

1. Perkenalan
2. Perjalanan Karir
3. Sorotan Karir
4. Pendapat dari Kolega Pius Hadimore Ebang, terhadapnya sebagai tokoh *bartending* di Indonesia
5. Penutupan



## Perkenalan

Pius Hadimore Ebang adalah seorang *Bar Manager* dari premis yang bernama *Cork n Screw*, sebuah *brand* dari *Food and beverage group* terkemuka di Indonesia, *The Union Group*.

Pius Hadimore Ebang berasal dari Kota Larantuka, sebuah kota kecil yang terletak di ujung timur Flores. Ia lahir dari sebuah keluarga yang kurang mampu secara finansial. Namun ia merantau ke Jakarta demi menimba ilmu pada jenjang yang lebih tinggi.

Pejalan karirnya cukup menantang. Pada awalnya, ia mulai dari bekerja sebagai seorang *pastry staff*. Tanpa ada dasar apapun pada industri bar, ia memberanikan dirinya untuk belajar dan mengambil sebuah langkah untuk menjadi seorang *bartender*. Pastinya, menjalani hal ini bukanlah hal yang mudah.

Terlepas semua stigma buruk yang ada di luar sana mengenai profesi ini maupun terhadap orang timur, ia tetap giat untuk berkarir dari tempat ke tempat untuk melengkapi dirinya dengan ilmu-ilmu yang diperlukan demi bertahan dalam industri ini dengan mengekspresikan dirinya melalui karya-karyanya yang terinspirasi oleh petualangannya menjelajahi berbagai daerah di Indonesia dan menemukan kekayaan-kekayaan tersembunyi.

## Perjalanan Karir



**Raddin Hotel, Jakarta**  
2003  
**Pastry Staff**

Pius Memulai karirnya saat ia masih sedang berkuliah pada salah satu Akademi Pariwisata di Jakarta Timur sebagai seorang *Pastry Staff*. Ia bekerja hari demi hari untuk mencukupi kebutuhannya. Namun, dikarenakan beberapa hal di dalam lingkungan kerja, ia memutuskan untuk meninggalkan tempat ini dan kembali ke kampung halamannya.

Setelah memutuskan untuk kembali ke Jakarta, Pius bergabung dengan Ismaya group pada *brand Sushigroove* sebagai seorang *bartender*. Ini adalah pertama kalinya Pius memasuki industri bar. Kemudian ia dipindahkan ke *brand Social House* dan dipromosikan ke posisi jabatan *Bar Captain*. Namun, setelah 2 tahun, ia mengundurkan diri untuk mencari tempat baru demi menimba ilmu.



**Ismaya Group, Jakarta**  
2008-2010  
**Bartender to Bar Captain**

## Perjalanan Karir



**Tony Roma's**  
2010-2011  
**Shift Leader**

Ia pun bergabung di salah 1 restoran Tua di Jakarta yang bernama *Tony Roma's*, sebuah *steakhouse* legendaris yang tidak ada saingannya mengenai *grilled meat* di Jakarta pada masanya. Ia memegang jabatan sebagai seorang *shift leader*, yang mengatur *floor*, *bar*, dan *kitchen teams*. Akan tetapi Ia tidak lama bekerja di tempat ini. Hanya sekitar 8-10 bulan.

Pius kembali kepada Ismaya Group dikarenakan memperoleh jabatan yang lebih baik sebagai *Head Bar* agar dapat menaikkan jenjang karirnya. Ia ditempatkan pada premis *The Magnum Cafe*. Setelah penutupan premis tersebut dikarenakan habisnya masa *collaboration*, Ia dipercayakan untuk mengatur *brand Kitchenette* di Bali dan Jakarta.



**kitchenette**  
Bali dan Jakarta



**Ismaya Group, Jakarta**  
2011-2012  
**Head Bar**

## Perjalanan Karir



**The Potato Head Garage, Jakarta**  
2012-2014  
**Team Leader Mixologist**

Pius kembali untuk berpindah tempat untuk tetap menambah ilmunya sebagai seorang *bartender*. Ia pun mencoba untuk bergabung dengan *The Potato Head Group*. Awalnya Ia sangat gugup dalam mengikuti *interview* dikarenakan kandidat lain memakai pakaian yang rapih dan layak, sedangkan Pius hanya memakai *ripped jeans* dan sepatu *converse* yang lusuh. Pada detik ia memutuskan untuk pulang, akhirnya Ia ditergur oleh salah satu petugas keamanan untuk tidak pulang dan mengikuti *interview* dikarenakan Pius telah menunggu cukup lama. Setelah *interview*, Ia pun diterima sebagai seorang *Team Leader Mixologist* dan ditempatkan pada premis *Potato Head Garage*, dimana pada awalnya Ia hanya melamar sebagai seorang *bartender*.

Pada suatu hari pada saat Ia sedang bekerja, ada seorang tamu yang menawarkan sebuah kesempatan kerja kepada Pius. Ia diberi kesempatan untuk menjadi seorang *Bar Manager* pada salah satu premis di Ubud, Bali yang bernama *Bisma 8 Hotel*. Ia pun setuju dan memberdayakan kesempatan tersebut. Ini adalah pertama kalinya Ia menjabat sebagai seorang *Bar Manager*.



**Bisma 8 Hotel, Bali**  
2014-2016  
**Bar Manager**

## Perjalanan Karir



**Spice By Chris Salans**  
2016  
**Head Mixologist**



Melihat kembali pada saat Ia masih bekerja di Ismaya group, Ia pernah bertemu dengan seorang *Chef Owner* bernama Chris Salans yang memiliki restoran bernama *Mosaic* dan *Spice* di Bali. Ia secara tidak sengaja bertemu kembali dengan beliau di Bali dan Pius pun ditawarkan untuk bekerja dengannya. Ini adalah awal mula dari mengapa Ia memperoleh julukannya sebagai "Pejuang Koktail Lokal" atau "Pahlawan Rempah". Dikarenakan komentar yang dilemparkan oleh Chris Salans, dimana Pius sebagai orang Indonesia namun tidak dapat membedakan jenis rempah-rempah dan tidak dapat membuat racikan minuman menggunakan bahan lokal Indonesia, Ia pun belajar lebih giat dan berhasil untuk menciptakan dobrakkan baru pada industri bar. Namun sayang sekali, Ia tidak lama pada premis ini dikarenakan menemukan tawaran baru.

Dikarenakan Ia bersahabat dengan salah satu *Chef* di *Spice*, Pius diajak olehnya untuk *tasting food and beverages session* bersama seorang *General Manager* dari salah satu hotel yang cukup mewah dan bergengsi bernama, *The Seminyak Beach Resort & Spa*. Ia pun diterima di premis ini dan didelegasikan sebagai seorang *Bar Manager* kembali.



**The Seminyak Beach Resort & Spa**  
2016-2017  
**Bar Manager**

## Perjalanan Karir



**Kaum By Potato Head, Jakarta**  
2017-2022  
**Bar Manager**

Dikarenakan pada saat itu Ia sudah berkeluarga dan buah hatinya sudah akan masuk ke sekolah dasar, istrinya meminta Pius untuk mencari pekerjaan baru dan kembali ke Jakarta. Ia bertemu dengan salah satu *Head Bar* dari *Potato Head* untuk bertanya soal pekerjaan. Ia ditawarkan sebagai seorang *Bar Manager* kembali untuk ditempatkan pada premis bernama *Kaum By Potato Head* di Menteng, Jakarta. Ia pun setuju dan mengambil tawaran tersebut. Dikarenakan tema premis *Kaum* yang sangat kental dengan kebudayaan Indonesia, disinilah ciri khasnya sebagai seorang *bartender* dengan julukkan "Pejuang Koktail Lokal" dan "Pahlawan Rempah" semakin terbentuk dan terintegrasi dengan dirinya.

Salah satu sahabat Pius yang bernama Erick Opung, adalah seorang *bartender* yang cukup bergengsi di industri bar dan bekerja pada sebuah bar yang memperoleh tingkat nomor 1 di Indonesia dan nomor 19 di Asia bernama *The Cocktail Club*. Pius ditawarkan oleh Opung untuk bergabung dengannya. Pada saat *Interview* dengan owner dari *The Union Group*, Ia diberikan pilihan tambahan, yaitu sebagai *Bar Manager* dari *Brand The Cork n Screw*. Dan pada akhirnya Ia lebih memilih posisi sebagai *Bar Manager* dikarenakan Ia ingin kembali merintis karir manajemennya.



**Cork n Screw, Jakarta**  
2022-Present  
**Bar Manager**



## Sorotan Karir

Dari semua perjalanan Pius mengelilingi berbagai daerah di Indonesia, ke Sintang, Kalimantan lah yang menurutnya paling berkesan dikarenakan aktivitas yang dilakukannya disana adalah memberi makan dan minum berkualitas bintang 5 kepada masyarakat kampung sekitar dengan tujuan untuk mensosialisasikan dan menyebarkan cita rasa kuliner dari berbagai daerah di Indonesia kepada masyarakat. Acara ini bahkan didukung oleh pihak pemerintahan untuk diselenggarakan.



## Pendapat dari Kolega Pius Hadimore Ebang terhadapnya sebagai salah satu tokoh bartending di Indonesia

Menurut salah satu kolega Pius yang bernama Ahmad Reza (Bar Captain), Pius berhasil untuk memperkenalkan bahan-bahan lokal maupun cerita dan kebudayaan Indonesia melalui racikan-racikan minumannya yang begitu unik dan distingtif kepada masyarakat Indonesia terutama di Jakarta, dan karakter Indonesia sehingga sampai ke mancanegara. Pius pantas menyandang gelar "Pejuang Koktail Lokal" dikarenakan ciri khasnya yang sudah mendarah daging. Ciptaan Pius sangat berbeda dengan *bartender-bartender* lainnya di luar sana. Apa yang tidak terpikirkan dapat terwujud oleh Pius Hadimore Ebang.



*Terima Kasih!*

