

## BAB II

### KERANGKA TEORITIS

#### 2.1 Pengetahuan Umum *Bar*

Widjojo (2004) mengemukakan bahwa “Bar adalah suatu tempat yang diorganisasikan secara komersial dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, terdapat baik di dalam sebuah hotel, kadang-kadang berdiri sendiri di luar hotel, di mana seseorang bisa mendapatkan pelayanan segala macam minuman baik yang beralkohol maupun yang tidak beralkohol kecuali minuman panas seperti kopi dan teh”.

Minuman yang disediakan dan dijual di bar terutama adalah minuman beralkohol. Hanya bar-bar di dekat pelabuhan yang kadang juga menyediakan ice cream dan kopi. Kopi disediakan bagi orang-orang yang mabuk, baik laut maupun udara.

Bar biasanya mempunyai ruangan yang redup dan samar-samar, hanya menyediakan dan menjual beberapa makanan kecil atau ringan saja.

Secara singkat bar dapat dikatakan bar adalah sebuah counter dimana minuman beralkohol disajikan; sebuah perusahaan yang menyajikan minuman beralkohol sebagai bisnis utamanya.

Sampai saat ini sejarah bar belum jelas asal usulnya. Literatur Amerika menyatakan bahwa untuk pertama kalinya bar didirikan di Amerika Utara yaitu sebagai tempat orang dari berbagai kalangan berkumpul-umpul sambil menikmati hiburan dan minum-minum, sedangkan literature Eropa disebutkan

bahwa bar berasal dari bahasa Inggris yaitu “*Barrier*” yang diartikan sebagai sekat penghalang dari meja dari mana makanan dan minuman dihidangkan kepada tamu.

Pada umumnya hotel-hotel bertaraf internasional biasa dapat kita temukan penyediaan *Bar* ataupun *Café* atau *Lounge* yang berjumlah lebih dari satu unit khususnya pada hotel berbintang 4 (\*\*\*\*) dan bintang 5 (\*\*\*\*\*). Dalam hal ini, management hotel dapat menentukan bentuk maupun jenis bar yang akan dioperasikan dengan tujuan utamanya adalah menjual minuman beralkohol.

## 2.2 Pengertian *Cocktail*

Widjojo (2004) mengemukakan bahwa “*Cocktail* adalah minuman campuran semacam *short drink* (minuman yang diminum dalam waktu relatif singkat) yang terbuat dari *liquor* atau *wine* dengan *juice*, telur, atau *bitter* yang dibuat dengan cara *stirring* (diaduk) atau *shaking* (dikocok) di dalam gelas atau *shaker* (alat pengocok).” Dengan kata lain *cocktail* adalah minuman campuran yang terdiri dari paling sedikit satu bagian minuman berkadar alkohol tinggi dan bahan-bahan lain yang tidak mengandung alkohol dalam perbandingan tertentu.

Karena untuk membuat *cocktail* selalu dipergunakan es batu maka kekuatan atau kepekatannya tergantung pada lama waktu kontak dengan es batu. Es batu yang mencair akan memperlemah *liquornya*.

*Cocktail* yang dibuat dari *liquor* dan *wine* selalu menggunakan cara diaduk, kecuali pada beberapa klub di mana para serikat menuntut supaya

dikocok seperti halnya pada *Merian Orient Club of Naverford* dan *Paping Rock Club of Locust Valley, Long Island* dan sebagainya. *Cocktail* yang terbuat dari sari buah *cordial* atau telur harus dikocok tanpa kecuali. Mencampur atau mengocok dengan mesin pengocok (*elektrik blender*) memberikan hasil yang sama dengan pengocokan dengan *shaker*.

*Cocktail* harus tercipta sebgus sebagaimana bahan-bahan yang dipergunakannya. Tujuan dari membuat *cocktail* adalah mencampur dua bahan atau lebih sehingga dihasilkan suatu minuman campuran yang nikmat, nyaman, dan menyenangkan untuk diresapi.

Bila kita ingin mendapatkan *cocktail* secara tepat, selalu sama baik rasa maupun banyaknya, harus dipergunakan bahan-bahan dengan ukuran yang tepat. Bagi *bartender* yang sudah cukup berpengalaman, hal tersebut tidak perlu, tetapi cukup dengan melihat saja (*measure by eye*), minuman-minuman tersebut secara bervariasi dapat dibuat. Di dalam *bar* yang besar di mana banyak dipekerjakan *bartender*, agar *cocktail* yang dihasilkan rasa dan porsinya sama, sebaiknya dipergunakan ukuran standar.

Kadang-kadang resep *cocktail* juga dinyatakan dalam bentuk bagian karena besar volume gelas sangat bervariasi, tidak selalu sama. Bagaimanapun juga sedapat mungkin suatu ukuran yang tepat harus diterapkan.

Satu hal yang perlu diingat waktu membuat *cocktail* ialah bahwa es batu yang meleleh akan menambah dan menambah dengan  $\frac{1}{2}$  sampai  $\frac{3}{4}$  Oz bila *cocktail* dikocok selama 10 detik dalam *shaker*.

Untuk *cocktail* yang diaduk yang harus digunakan adalah es batu berbentuk kubus kecil, sedangkan untuk membuat *cocktail* yang harus dikocok dengan *shaker*, yang digunakan adalah potongan es batu dengan ukuran yang lebih kecil. Tidak ada batasan standar resep sebagaimana sistem cara atau keahlian yang disepakati. Rasa *cocktail* akan berubah dengan lamanya waktu mengocok.

### 2.3 Pengertian Cosmopolitan

Jelicich (2001) mengemukakan bahwa “*Cosmopolitan* atau yang biasa disebut dengan *Cosmo* merupakan *cocktail* yang terbuat dari *vodka*, *triple sec*, *cranberry juice* dan *lemon juice*. Menurut *International Bartenders Association* resep original *cosmopolitan* terbuat dari *vodka citron*, *vodka* rasa lemon. *Cosmopolitan* merupakan relatif dari *cranberry coolers* seperti *Cape Codder*. Walaupun sering disalah artikan, *cosmopolitan* juga memiliki kemiripan dengan *cocktail kamikaze*”.

Asal *cosmopolitan* diragukan, secara luas minuman ini dipercaya di buat oleh *bartender* yang berbeda pada tahun 1970. Secara general, orang telah mengakui bahwa John Caine membawa minuman ke San Francisco sekitar tahun 1987 dari Ohio. Pada tahun yang sama di Manhattan, secara internasional *cocktail* di akui di buat oleh Bradley Umane, berdasarkan resep minuman *Cheryl Cook*. Menurut Sally Ann Berk dan Bob Sennett, *cosmopolitan* muncul secara literatur pada awal tahun 1993 dan berasal dari kota New York.

*Cosmopolitan* mendapatkan popularitas yang cukup cepat, melalui perjalanan dari Provincetown, ke New York, Cleveland, dan Cincinnati, dan ke San Francisco atau mungkin dari Miami ke San Francisco, dan ke New York. *Cosmopolitan* mendapatkan popularitas pada 1990-an. *Cosmopolitan* dipopulerkan di kalangan wanita muda dengan menyebutkan sering pada program televisi *Sex and the City*, di mana karakter Sarah Jessica Parker, Carrie Bradshaw, yang biasa memesan minuman ketika keluar dengan teman-temannya. Film adaptasi membuat referensi untuk popularitasnya saat Miranda bertanya mengapa mereka berhenti minum mereka, Carrie menjawab "karena orang lain mulai."

Hal ini tidak hanya di bertahukan melalui televisi bahwa *cosmopolitan* telah mempengaruhi budaya populer. Demeter Fragrance Library telah menciptakan cologne dimaksudkan untuk bau seperti cocktail kosmopolitan.

*Cosmopolitan* biasanya disajikan dalam gelas koktail yang besar, juga disebut gelas martini. Oleh karena alasan ini, minuman ini sering dikategorikan sebagai jenis martini. Penggunaan *vodka* rasa jeruk sebagai dasar untuk koktail ini tampaknya telah banyak dipopulerkan pada pertengahan 1990-an oleh Dale DeGroff dan digunakan dalam resep IBA disetujui. Namun, banyak bartender terus menggunakan *vodka unflavoured* standar dan alternatif ini tidak diragukan lagi akan menjadi sejarah yang konsisten dengan salah satu konon pendahulu dari minuman ini yang populer di Ohio, Provincetown, atau Minneapolis selama tahun 1970, atau di San Francisco pada 1980-an.

Campur 3 bagian vodka jeruk, 2 bagian *cranberry juice*, 1 bagian tiga detik, 1 bagian air jeruk nipis. *Cointreau* atau *triple sec* berkualitas tinggi yang memberikan rasa nikmat, *triple sec* lebih murah, dan umumnya digunakan untuk membuat *cosmopolitan*. Fungsi utama dari *Cranberry* yaitu menambahkan warna.

Sebuah *lemon twist* kadang-kadang digunakan untuk hiasan pada minuman. *Cosmopolitan* pada umumnya di hiasi dengan irisan jeruk nipis dan sangat populer. Kesalahan pada umumnya adalah untuk hiasan dengan cherry dan tenggelam dalam jus cranberry, yang secara keseluruhan terlalu manis dan rasa yang tidak enak. Sebuah *cosmopolitan* yang benar harus memiliki rasa manis dan sedikit asam serta warna merah muda yang cukup pekat.

#### 2.4 Resep Dasar *Cosmopolitan*

Dalam pembuatan sebuah minuman *cocktail* terdapat sebuah resep dasar, seperti *Cosmopolitan* merupakan *cocktail* yang berbahan dasar vodka, *triple sec*, *cranberry juice*, dan *lemon juice*. Resep dasar *cosmopolitan* dapat di lihat pada Tabel 2.1 dibawah ini.

**Tabel 2.1**  
**Resep Dasar *Cosmopolitan***

Bahan	Jumlah
<i>Vodka</i>	1 ¼ oz
<i>Lime Juice</i>	¼ oz
<i>Triple Sec</i>	¼ oz
<i>Cranberry Juice</i>	¼ oz

Sumber : Mr. Boston Platinum Ed (2006)

Pada tabel di atas telah di tuliskan bahan-bahan yang di perlukan dalam proses pembuatan *cocktail cosmopolitan*, maka proses pembuatannya sebagai berikut:

1. Proses Persiapan Bahan (*preparation*)

Proses ini dimana bahan-bahan telah di persiapan sesuai kuantitas yang diperlukan dalam resep *cocktail* tersebut.

2. Proses Penggocokan (*shaking*)

Menyatukan cairan minuman dengan baik dengan teknik yang ditentukan. Yang di masukkan kedalam *shaker* adalah *vodka*, *triple sec*, *lime juice* dan *cranberry juice*. Lalu masukan *ice cube* dan *shake well* selama kurang lebih 6 detik hingga semua bahan tercampur secara rata.

3. Proses Penyajian (*servng*)

Tuang minuman yang telah di *shake well* tadi ke dalam *Chilled Martini Glass* atau *Cocktail Glass* dan beri *garnish lime wheel*. Kemudian *serve* ke tamu.

## 2.5 Bahan-Bahan Dalam Pembuatan *Cosmopolitan*

Untuk pembuatan *cocktail cosmopolitan*, penulis harus mengetahui apa saja bahan-bahan dasar dalam proses pembuatannya dan fungsinya. Maka penulis mendefinisikan fungsi dari bahan-bahan pembuatan *cocktail cosmopolitan* sebagai berikut:

## 1. *Vodka*

Ellis (1997) mengemukakan bahwa “*Vodka* adalah sejenis minuman beralkohol berkadar tinggi, bening, dan tidak berwarna, yang biasanya disuling dari gandum yang difermentasi”. Banyak yang menduga bahwa kata *Vodka* merupakan turunan dari kata bahasa Slavia “*voda*” (*woda*, вода) yang berarti “air,” meskipun banyak pendapat-pendapat lain. Kecuali untuk sejumlah kecil perasa, *vodka* mengandung air dan alkohol (etanol). *Vodka* biasanya memiliki kandungan alkohol sebesar 35 sampai 60% dari isinya. *Vodka* Rusia klasik mengandung 40% (80° kandungan murni), angka tersebut dirumuskan oleh ahli kimia terkenal Rusia, Dmitri Mendeleev. Menurut Museum *Vodka* di St. Petersburg, Rusia, Mendeleev berpendapat bahwa kandungan yang sempurna yaitu 38%, tetapi karena minuman beralkohol pada waktu itu dikenakan pajak berdasarkan kandungan alkoholnya, persentasenya dinaikkan menjadi 40 untuk mempermudah penghitungan pajak.

*Vodka* merupakan bahan dasar dari sejumlah minuman populer, di antaranya *Bloody Mary*, *Bullshot*, dan *Vodka Martini* (juga dikenal sebagai *Vodkatini*), sebuah *dry martini* yang dibuat dengan *vodka*, bukan *gin*.

## 2. *Triple Sec*

Ellis (1997) mengemukakan bahwa “*Triple sec*, awalnya adalah *Curaçao triple sec*, sebuah varian dari *Curaçao liqueur*, *liqueur* yang memiliki aroma dan rasa jeruk yang terbuat dari kulit kering dan sari

buah jeruk”. *Triple sec* dapat digunakan sebagai digestif, tetapi lebih sering digunakan sebagai bahan untuk membuat minuman *cocktail* seperti *margarita*, *Kamikaze*, *White Lady*, *Long Island Iced Tea*, *Sidcar*, *Skittle Bomb*, *Corpse Reviver #2* dan *Cosmopolitan*.

### 3. *Cranberry Juice*

Jelicich (2004) mengemukakan bahwa “*Cranberry juice* merupakan jus yang terbuat dari buah *cranberry* yang memiliki rasa manis dan sedikit asam”.

Pada tahun 2010 sebuah studi yang dilakukan oleh Worcester Polytechnic Institute di Massachusetts menemukan bahwa bahan dalam *cranberry juice* membatasi kemampuan bakteri *E. coli* (penyebab utama UTI) untuk berpegang teguh pada bakteri lainnya. Tanpa bakteri lain, kemampuan *E. coli* untuk tumbuh dan berkembang biak terbatas. Para peneliti menyimpulkan bahwa *cranberry juice* membantu mencegah ISK, tapi berhenti sebentar untuk mengatakan jus menyembuhkan mereka.

Orang tidak harus mengobati infeksi saluran kemih, dan siapa saja yang tersangka mereka memiliki infeksi harus ke dokter, tapi minum jus *cranberry* mungkin mudah, cara murah untuk membantu menjaga *E. coli* di teluk. Ada beberapa bukti bahwa meskipun penggunaan jangka panjang dari jus *cranberry* dapat membantu mencegah infeksi saluran kemih gejala, orang tidak bertahan dalam mengambil alih waktu yang lama. Tidak ada perbedaan yang signifikan antara *cranberry juice* dan kapsul. Diperkirakan

untuk mencegah adhesi bakteri seperti *E. coli* pada saluran kemih, dengan menginduksi perubahan fimbriae mereka.

#### 4. *Lime Juice*

Jelicich (2004) mengemukakan bahwa "*Lime juice merupakan jus yang terbuat dari hasil perasan buah jeruk nipis yang segar, yang memiliki rasa asam*". *Lime juice* dapat dibuat untuk diminum langsung. Terkadang *lime juice* juga digunakan sebagai penyeimbang rasa dalam pembuatan minuman *cocktail* ataupun *mocktail*.

Jeruk Nipis merupakan jenis tumbuhan yang masuk kedalam suku jeruk-jerukan, tersebar di India, Mexico, dan Florida dikenal juga sebagai jeruk kecil. Pohon jeruk nipis dapat mencapai tinggi 3-6 meter, bercabang banyak dan berduri, daun lonjong, tangkai daun bersayap kecil.

Perbungaan muncul dari ketiak daun dan bunga kecil, putih berbau harum. Buah bulat sampai bulat telur, berwarna hijau sampai kuning dan kulit buah tipis mengandung banyak minyak atsiri. Daging buah berwarna putih kehijauan, sangat asam, mengandung banyak vitamin C dan asam sitrat.

Biji banyak, kecil, bersifat poliembrioni. Di Indonesia dapat hidup di dataran rendah sampai ketinggian 1000 m dari permukaan laut. Tumbuh baik di tanah alkali, di tempat-tempat yang terkena sinar matahari langsung. Perbanyakkan dengan biji, okulasi atau cangkok. Buah digunakan untuk membuat minuman, obat batuk dan penyedap masakan dan juga sering dipakai untuk menghilangkan karatan dan mencuci rambut.

## 2.6 Peralatan Yang digunakan Dalam Pembuatan Cosmopolitan

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan *cocktail cosmopolitan* adalah sebagai berikut:

### 1 *Refrigerator / freezer*

Merupakan lemari pendingin tempat menyimpan minuman.

### 2 *Sinks*

Merupakan tempat mencuci gelas – gelas yang kotor.

## 2.7 Perlengkapan yang digunakan Dalam Pembuatan Cosmopolitan

Perlengkapan yang digunakan dalam proses pembuatan *cocktail cosmopolitan* adalah sebagai berikut:

- a. *Mixer atau mixing glass*; gelas untuk mengaduk minuman campuran.
- b. *Bar Spoon*; sendok untuk mengaduk minuman campuran.
- c. *Jigger cup*; alat ukur untuk standar minuman *cocktail* atau *mix drink*.
- d. *Coaster*; alas minuman yang terbuat dari karton dengan logo bar.
- e. *Refrigerator*; alat pendingin dan untuk menyimpan minuman.
- f. *Ice Tounge*; pengapit es.
- g. *Choping board*; talenan atau alas untuk memotong sesuatu.
- h. *Knife*; pisau.
- i. *Glassware*; peralatan gelas yang digunakan di *bar* cukup banyak dan penggunaannya harus diketahui petugas / *bartender* karena ada beberapa jenis minuman yang menggunakan gelas secara khusus seperti; *red wine glass* yaitu gelas untuk minuman anggur merah dan sebagainya.

## 2.8 Buah Naga

Kristanto (2003) mengemukakan bahwa “Buah naga berasal dari Meksiko, Amerika Tengah dan Amerika Selatan namun sekarang juga dibudidayakan di negara - negara Asia seperti Taiwan, Vietnam, Filipina, Indonesia dan Malaysia”.

Buah ini juga dapat ditemui di Okinawa, Israel, Australia utara dan Tiongkok selatan. Buah naga merah sebagai salah satu buah yang memiliki banyak manfaat untuk membantu mengatasi dan membantu menyembuhkan berbagai penyakit.

Mulai dari batang buah naga, daging buah naga, sampai dengan kulit buah naga juga memiliki banyak kandungan vitamin dan zat yang sangat bermanfaat.

Buah naga harus dibelah hingga daging buahnya terlihat ketika akan dikonsumsi.

Tekstur buahnya sering disamakan dengan buah kiwi karena bijinya yang hitam dan renyah. Daging buahnya terasa agak manis ketika dimakan dan memiliki kandungan kalori yang rendah. Biji buah naga memiliki rasa pedas serta kaya akan lipid serta dimakan bersama dengan daging buahnya, namun bijinya harus dikunyah karena sulit dicerna oleh tubuh. Selain dimakan langsung, buah naga juga dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan dan minuman.

Pada tahun 1870 tanaman ini dibawa orang Perancis dari Guyana ke Vietnam sebagai tanaman hias. Oleh orang Vietnam dan orang Cina buahnya dianggap membawa berkah. Oleh sebab itu, buah ini selalu diletakkan di antara dua ekor patung naga berwarna hijau di atas meja altar. Warna merah buah terlihat mencolok di antara warna naga-naga yang hijau. Dari kebiasaan inilah buah itu di kalangan orang Vietnam yang sangat terpengaruh budaya Cina dikenal

sebagai *thang loy* (buah naga). Istilah *Thang loy* kemudian diterjemahkan di Eropa dan negara lain yang berbahasa Inggris sebagai *dragon fruit* (buah naga).

## 2.9 Kerangka Pikir

*Cosmopolitan* merupakan salah satu jenis *cocktail* yang digemari oleh banyak masyarakat luas. *Cocktail cosmopolitan* terbuat dari bahan dasar *cranberry juice*.

Buah naga merupakan salah satu jenis buah asian yang mudah di temukan di kota

Batam namun akan demikian pemanfaatan dari buah naga yang ada masih kurang dioptimalkan di dalam kehidupan sehari-hari terutama pada produk-produk *bar* seperti *cocktail* atau *mocktail*. Dalam penelitian ini penulis akan membuat *cocktail*

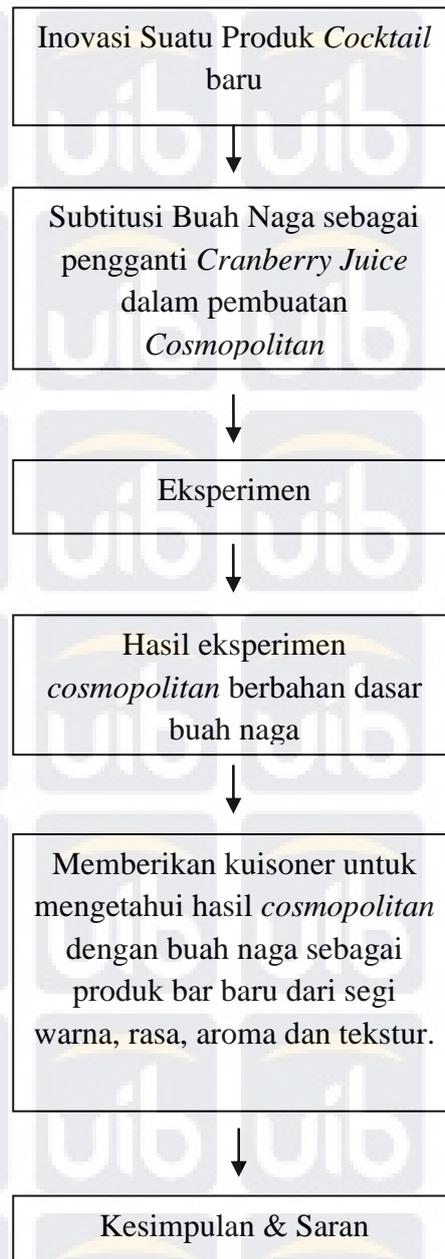
*cosmopolitan* dengan menggunakan buah naga sebagai bahan dasar pengganti *cranberry juice*. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui kualitas pada minuman *cocktail cosmopolitan* yang berbahan

dasar buah naga. Setelah melakukan eksperimen maka peneliti akan memberikan kuisoner kepada para responden di hotel berbintang empat yang ada di kota Batam yang berisikan pertanyaan-pertanyaan yang meliputi hal seperti rasa, warna, aroma, harga, perbandingan, pemasaran, penampilan serta kesimpulan dan saran yang bertujuan untuk mengetahui presepsi para responden yang ada mengenai

hasil dari *cocktail cosmopolitan* yang berbahan dasar buah naga. Penulis juga memberikan kuesioner yang berisikan data-data seperti nama, alamat, dan penilaian para responden yang ada di hotel berbintang empat mengenai rasa, aroma, penampilan, serta warna.

Adapun bentuk konsep pola pikir dalam penelitian ini dapat digambarkan sebagai berikut :

**Gambar 2.1**  
**Konsep Pola Pikir**



Sumber: Pengolahan data penelitian 2016