

BEVERAGE

Minuman atau *beverage* mempunyai pengertian bahwa semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan. Minuman bagi kehidupan manusia mempunyai beberapa fungsi yang mendasar yaitu: sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan.

Jika ditelaah lebih lanjut sebenarnya minuman dapat dibedakan menjadi banyak jenis. Tetapi untuk memudahkan penggolongannya, minuman dapat dikategorikan dalam kelompok minuman yang berasal dari bahannya, daerah asal, cara pembuatannya, warna, teknik penyajiannya, dan kadar alkoholnya. Secara garis besar minuman dapat dibedakan menjadi 2 yaitu

Non alcohol

Minuman *non alcohol* adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol. Minuman *non alcohol* dapat dibedakan menjadi.

1. Mineral water

Mineral water atau air mineral adalah air yang murni dengan kandungan mineral yang tinggi. Air mineral dibedakan menjadi 2 :

a. Natural mineral water (air mineral murni)

Berasal dari sumber mata air pegunungan atau air tanah dalam bumi yang mempunyai sifat tidak berasa, tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak mengandung bahan-bahan kimia. Air mineral yang dikonsumsi dibagi menjadi 2 yaitu air mineral yang berasal dari Perusahaan Air Minum (PAM) atau air sumur dan air mineral kemasan. Air mineral sebaiknya disimpan dalam kemasan dengan temperatur dingin.

b. Artificial mineral water (air mineral buatan)

Artificial mineral Water atau disebut dengan istilah minuman ringan yang berasal dari campuran antara bahan-bahan mineral ke dalam air tawar dan ditambah dengan gas *carbon dioxide*. Definisi lainnya, minuman ringan

adalah air yang dicampur dengan bahan-bahan mineral dan kemudian ditambahkan dengan gas CO². Yang termasuk dalam minuman jenis ini adalah *soft drinks* (*Air Soda, Coca Cola, Fanta, Sprite*), *tonic soda, ginger ale, lemon drinks*, dan *orange crush*. Air mineral buatan ini dapat ditambahkan bahan pengaroma dari sari buah-buahan. Air mineral buatan, sebaiknya disimpan dalam kemasan dengan temperatur dingin seperti pada air mineral.

2. **Refreshing drinks (minuman menyegarkan)**

Refreshing drinks adalah minuman yang dicampur dengan soda/air tawar. Yang termasuk dalam *refreshing drinks* adalah *squashes* dan *syrup*. *Squashes* adalah minuman yang berbentuk cairan atau bubuk yang diperoleh dari buah-buahan. Sedangkan *syrup* adalah hasil larutan gula dengan air atau sari buah. Fungsi *syrup* dalam minuman adalah sebagai pemberi tambahan pemanis, warna, dan pengaroma. Contoh: *symple syrup* berasal dari gula pasir, *Grenadine syrup* berasal dari buah delima, *Prambos syrup* dari buah *raspberry*

3. **Tall drinks (minuman santai)**

Tall drink banyak dikembangkan menjadi minuman-minuman spesial yang menjadi unggulan di restoran. Jenis minuman ini seperti *milk shake, strawberry float, cola float*, es soda gembira, *vanilla blue*, dan macam-macam *ice cream*.

Milkshake adalah salah satu jenis minuman *tall drink*, mempunyai rasa manis dan dingin, yang terbuat dari susu, es krim atau es susu, dan ditambahkan penyedap atau pemanis seperti sirup buah atau saus coklat. *Milkshake* biasanya disajikan dalam gelas tinggi dengan *straw*. Dapat ditambahkan *topping* berupa *whipped cream* atau *ice cream*. Dapat juga ditambahkan *sprinkle* dari *cherries, jimmies, coconut, crushed Oreos, and chopped brownies*. Beberapa rasa *milkshake* populer seperti vanili, coklat, dan stroberi. *Milkshake* yang dibuat dengan menggunakan es krim disebut *frappe*.

Soda es krim atau disebut dengan *float* (Inggris, Kanada, Amerika Serikat dan Asia Timur), *Spider* (Australia), *Brown cow* (Hong Kong) atau *black cow* (Brasil, El Salvador) adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih

sendok es krim baik untuk *soft drink* atau campuran sirup dengan minuman berkarbonasi. *Float* dapat disajikan dengan sesendok es krim yang dapat mengambang di dalamnya. Gelembung kecil dari soda menyebabkan es krim mengapung. Hal ini memberikan efek seperti "*foamy head*" mirip dengan busa bir.

4. **Stimulant (minuman perangsang)**

Stimulant (Analeptics) atau minuman perangsang menghasilkan berbagai macam efek dengan meningkatkan aktivitas sistem saraf pusat dan *perifer*. Efek umum, yang bervariasi tergantung pada substansi yang bersangkutan, mungkin termasuk meningkatkan kewaspadaan, kesadaran, terjaga, daya tahan, produktivitas, dan motivasi, peningkatan gairah, penggerak, denyut jantung, dan tekanan darah, dan persepsi suatu persyaratan berkurang untuk makanan dan tidur. Stimulan Banyak juga mampu memperbaiki suasana hati dan mengurangi kecemasan, dan beberapa bahkan dapat menyebabkan perasaan euforia. Kategori minuman stimulant yang dapat meningkatkan aktivitas sistem saraf pusat dan perifer adalah minuman yang berupa *coffee, tea, chocolate, and milk*.

a. **Coffee**

Coffee merupakan salah satu jenis minuman yang sudah mendunia selain tea. Coffee dapat dihidangkan dalam kondisi panas atau dingin *coffee* panas disajikan dengan *coffee cup* disertai gula pasir, susu atau cream sedangkan *ice coffee* disajikan dengan *ice tea glass* disertai *simple syrup*. Jenis olahan coffee adalah

1). **Black coffee**

Black coffee (original coffee) yaitu kopi yang dibuat dari biji kopi yang digiling atau kopi yang sudah di buat instan. Sesuai dengan namanya kopi ini disajikan tanpa menambahkan susu atau cream. Sedangkan gula dapat ditambahkan sesuai dengan keinginan konsumen, bahkan ada beberapa konsumen yang tidak menyukai kopi yang ditambah dengan gula.

2). **Espresso coffee**

Espresso coffee adalah ekstrak kopi atau disebut juga jiwanya kopi. (kopi panas dibuat dengan alat *espresso* mesin). Merupakan paduan tiga kekuatan kopi, yaitu aroma, kekentalan, dan rasa yang dahsyat, Cara membuat *espresso coffee* adalah biji kopi kering digiling hingga menjadi bubuk, kemudian dipadatkan atau diperas. Alat yang digunakan dalam membuat *espresso coffee* adalah mesin *espresso*, *grinder* (penggiling biji kopi), dan *tamper* (pemadat kopi). Espresso dapat disajikan dengan kombinasi dengan busa susu, dengan taburan coklat atau kayu manis bubuk di atasnya. Espresso coffee dapat disajikan dengan 2 jenis yaitu:

- ▶ *Americano* atau *American-style coffee*, salah satu jenis coffee yang mempunyai tekstur lebih encer daripada espresso dan disajikan dalam gelas besar.
- ▶ *Doppio* atau *double shot*, kopi yang mempunyai kandungan *espresso* dua kali lebih banyak dibanding yang biasa. Mengandung kopi yang amat pekat dan terbilang berat bagi mereka yang bukan peminum kopi.
- ▶ *Marocchino*, *espresso* yang dipadukan dengan sedikit susu panas dan coklat bubuk.

3). **Cappucino coffee**

Adalah kopi yang terbuat dari espresso yang dicampur dengan susu yang telah diuapkan dan dikocok hingga berbusa. *Cappucino coffee* disajikan dengan menambahkan busa susu dan serbuk coklat. Dalam penyajian *Cappucino coffee* memerlukan ketrampilan dalam membuat gambar dari busa susu yang dapat berbentuk daun, bunga, hewan dll. Seni penyajian ini disebut dengan *latte* yaitu seni yang dihasilkan dari cara menuangkan susu yang telah dipanaskan ke dalam espresso sehingga tercipta desain-desain tertentu seperti apel, daun, hati, dan lain-lain. Seni dalam meracik kopi disebut dengan *Barista*. *Macchiato*, *cappuccino* dalam ukuran kecil.



Sumber: homebarista.com.au

Gambar 1. *Capucino Coffee*

- 4). **Freddo**, disebut juga dengan *iced coffee*.
- 5). **Hag**, kopi tanpa kafein.
- 6). **Latte**, kopi yang dipadukan dengan susu panas, nikmat sebagai menu sarapan.
- 7). **Granita di caffè con panna**, jenis minuman kopi dingin es salju dan *whipped cream* di atasnya.

b. **Tea**

Tea adalah tanaman asli dari Tiongkok, Kata "teh" dapat merujuk kepada minuman, tea berasal dari daun teh yang digunakan untuk membuat minuman. Teknik mencampur atau membuat teh dengan cara yang berbeda akan menciptakan rasa dan aroma yang khas. Teh dapat dihidangkan dingin atau panas. *Hot tea* atau teh panas dihidangkan dengan menggunakan *tea cup* disertai dengan gula pasir, jeruk nipis, atau susu. Sedangkan *ice tea* dihidangkan dengan *ice tea glass* disertai dengan *symple syrup* dan jeruk nipis (*lemon tea*)

c. **Susu**

Susu adalah minuman *stimulant* yang bergizi dengan kandungan mineral kalsium mencapai 143 mg dalam setiap 100 gram susu. *Mineral kalsium* yang cukup tinggi sangat berguna untuk mencegah *Osteoporosis* (kerapuhan tulang). Susu digolongkan menjadi 2 yaitu susu segar dan susu buatan. Menurut SK Dirjen Peternakan No. 17 Tahun 1983, dijelaskan definisi susu adalah susu sapi yang meliputi susu segar, susu murni, susu pasteurisasi, dan susu sterilisasi. Susu segar adalah susu murni yang tidak mengalami proses pemanasan. Susu murni adalah cairan yang berasal dari ambing sapi sehat. Susu murni diperoleh dengan cara pemerahan yang

benar, tanpa mengurangi atau menambah sesuatu komponen atau bahan lain.

Susu segar disajikan dengan menggunakan *highball glass* tanpa disertai apapun sedangkan susu buatan (kaleng atau bubuk) disajikan dengan menggunakan *milk cup* disertai dengan gula pasir.

d. Chocolate

Chocolate adalah bahan mentah yang diolah dari benih tropis dari pohon *kakao Theobroma* yang digunakan untuk membuat minuman atau kembang gula. Mayoritas orang Mesoamerika membuat minuman coklat, termasuk suku Aztec, yang membuat coklat menjadi minuman yang dikenal sebagai *xocolātl*, sebuah kata "*Nahuatl*" yang berarti "air pahit". Biji dari pohon kakao memiliki rasa pahit, dan untuk mengembangkan rasa harus difermentasi.

Rasa coklat tidak hanya tergantung pada kualitas nibs kakao (sisanya setelah benih tersebut difermentasi, dikeringkan, dan dipanggang) dan bumbu, tetapi juga pada proses yang kompleks penggilingan, pemanasan, dan *blending*.

Coklat dapat disajikan dingin atau panas, coklat yang disajikan dingin menggunakan *highball glass* disertai dengan *simple syrup* dan susu dingin sedangkan coklat panas disajikan dengan menggunakan *cup* disertai dengan gula pasir dan susu panas.

5. Nourishing (minuman bergizi)

Jenis minuman yang mengandung zat-zat makanan atau bergizi. Minuman ini terbagi menjadi

a. Juice merupakan cairan yang secara alami terkandung dalam jaringan buah atau sayur yang segar. Juice diperoleh dengan cara mekanis yaitu memeras daging buah segar atau sayuran tanpa menggunakan panas atau pelarut. Misalnya, jus jeruk. Penyajian juice dapat disaring untuk menghilangkan serat atau pulp atau bijinya seperti juice jambo, dan tanpa disaring seperti juice wortel.

b. Sari buah

Sari buah merupakan sari dari buah dan sayuran yang diperoleh dengan jalan memeras untuk mendapatkan airnya. Contoh sari buah jeruk, sari buah anggur, sari buah tomat, sari buah nanas, sari buah papaya, sari buah wortel dsb. Untuk menjaga agar sari buah tersebut tetap baik dan segar, maka sebaiknya disimpan dalam ruangan yang bersuhu dingin (10°C). Fungsi sari buah banyak digunakan sebagai bahan pencampur untuk membuat minuman campuran (*cocktail*).

c. Sari alami

Sari alami adalah sari yang diperoleh dari tanaman tanpa ada campuran dari bahan pengawet dan umumnya dapat langsung diminum. Misalnya: Air kelapa, air rotan, air bambu, air kaktus.

Alcohol

Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung *zat etanol*, *zat psikoaktif* yang bila dikonsumsi akan mengakibatkan kehilangan kesadaran. Minuman beralkohol juga merupakan minuman keras yang termasuk kategori jenis zat narkotika yang mengandung alkohol, tidak peduli berapa kandungan alkohol di dalamnya.

Minuman keras alkohol mengandung etil alkohol yang diperoleh dari hasil fermentasi madu, gula, sari buah, atau umbi-umbian. Lamanya proses fermentasi bergantung pada bahan dan jenis produk minuman keras yang dihasilkan. Kandungan etanol yang dihasilkan dalam fermentasi minuman keras beralkohol biasanya berkisar antara sekitar 18%. Umumnya, minuman keras tidak akan awet pada lingkungan dengan kandungan etanol di atas 18%.

Minuman keras beralkohol dengan kandungan etanol yang lebih tinggi dapat dihasilkan melalui proses distilasi terhadap produk yang dihasilkan melalui proses fermentasi. Misalnya, untuk menghasilkan minuman keras alkohol berkadar etanol tinggi, dengan cara mencampur produk hasil fermentasi dengan produk hasil distilasi. Contohnya, *port wine* dan *sherry* yang termasuk kelompok *fortified wine*.

Jenis-Jenis Minuman Keras

Minuman keras memiliki varian-varian tertentu berdasarkan bahan pembuatannya dan kadar etanol yang dikandungnya. Berikut jenis-jenis minuman keras alkohol dengan kadar etanol yang dimilikinya, seperti tampak pada table 1.

Tabel 1. Kadar alkohol

JENIS ALKOHOL	MINIMUM KADAR ALKOHOL (%)
<i>Beer</i>	3-5
<i>Wine</i>	9-18
<i>Anggur obat</i>	9-18
<i>Liquor</i>	24
<i>Whiskey</i>	30
<i>Brandy</i>	30
<i>Genever</i>	30
<i>Cognac</i>	35
<i>Gin</i>	38
<i>Rhum</i>	38
<i>Arak</i>	38
<i>Vodka</i>	40

Berdasarkan Kepres No. 3 Tahun 1997 tentang Pengawasan dan Pengendalian Minuman Beralkohol, minuman beralkohol dibagi menjadi 3 golongan.

1. Golongan A

Kadar *etanol* 1-5% (*Bir Bintang dan Green Sands*).

2. Golongan B

Kadar *etanol* 5-20% (*Anggur Malaga*).

3. Golongan C

Kadar *etanol* 20-55% (*Brandy dan Whiskey*).

Dampak Buruk Minuman Keras Alkohol bagi Kesehatan

Minuman keras alkohol yang mengandung zat narkotika *etanol*, tentu memiliki dampak yang buruk bagi kesehatan bila dikonsumsi secara rutin. Dampak buruk yang ditimbulkan berdasarkan dari jenis dan jumlah alkohol yang dikonsumsi, usia, berat badan, jenis kelamin, serta makanan yang ada di dalam lambung ketika meminum minuman keras.

1. Pengaruh dalam Jangka Pendek

Konsentrasi alkohol yang di minum beredar dalam darah, menimbulkan *euphoria* ringan dan stimulasi terhadap perilaku lebih aktif seiring meningkatnya konsentrasi alkohol dalam darah. Kemudian, efek yang dapat dilihat dalam jangka pendek adalah risiko mabuk atau teler sehingga dapat menyebabkan penurunan kesadaran.

2. Pengaruh Dalam Jangka Panjang

Meminum minuman keras alkohol dalam jangka panjang akan menyebabkan terserang berbagai penyakit, seperti kerusakan jantung, tekanan darah tinggi, stroke, kerusakan hati, kanker saluran pencernaan, gangguan pencernaan, impotensi, risiko kanker payudara, kesulitan tidur, kerusakan otak dengan perubahan kepribadian, dan sulit dalam mengingat dan berkonsentrasi. (anneahira.com)

Fungsi minuman alkohol dalam hidangan

1. *Apperitif (before meal drinks)*

Apperitif adalah minuman yang dihidangkan sebelum makan utama, anggur *appetizer* disajikan sebagai koktail atau sebelum makan untuk mempertajam nafsu makan. Umumnya mempunyai rasa lembut dan *fruity*, cocok dengan *hors d'oeuvres*. misalkan *Sherry, Pot, Wine Righetti Amarone, Dry Sherry, Saracco Moscato, Chilled Dry White Vermouth*



Sumber: sandeepkejriwal.com

Gambar 2. Apperitif

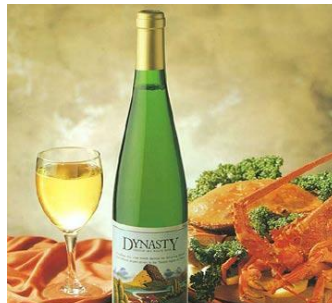
2. *Wine (pengiring hidangan)*

Wine adalah minuman beralkohol yang merupakan hasil fermentasi *anaerob* (tanpa kehadiran O_2) juice buah anggur, oleh khamir. Jika buah yang digunakan selain buah anggur disebut *Fruit Wine*.

Wine dapat digolongkan menjadi 7 kategori yaitu:

- a. Berdasarkan cara membuatnya, yang termasuk dalam kelompok ini adalah *Red Wine*, *White Wine*, *Sparkling Wine*, dan *Dessert Wine*
- b. Berdasarkan tingkat kemanisannya, yaitu *Dry Wine* (tidak terlalu manis) dan *Sweet Wine* (manis)
- c. Berdasarkan jenis buah anggur yang digunakan, yaitu *Riesling* dan *Chardonnay*.
- d. Berdasarkan asal pembuatannya, yaitu *Champagne*, *Bordeaux*, dan *Chianti*.
- e. *Wine Cooking*, *Sherry* dan *Cooking Wine*
- f. *Wine Vinegar*, adalah cuka dari buah anggur dengan proses yang sama dengan *wine* yang pada tahap akhir, *Wine* difermentasi pada udara terbuka hingga kandungan alkohol berubah menjadi *asam asetat*.
- g. *Wine* Sebagai hidangan pengiring *Main course*
 - 1). *White Wine* (warna putih)

Anggur putih biasanya mengandung alkohol lebih rendah dari anggur merah. Anggur putih harus disajikan dingin (sekitar 55°C). Setelah dibuka, botol dapat disimpan dalam lemari es selama 3-4 hari. Contoh: *Chardonnay* [Shar-dun-NaY], *Sauvignon Blanc* [SOH-Veen-yown, blahnk], *Chenin Blanc* [SHEN-ihn, BLAHN], *Riesling* [Rees-ling]



Sumber: sandeepkejriwal.com

Gambar 3. *White Wine*

- 2). *Red wine* (anggur merah)

Anggur merah harus disajikan pada suhu kamar (65 °C) dan tidak boleh dingin. Disarankan bahwa sekali membuka botol, memungkinkan untuk bernapas selama 30-60 menit sebelum disajikan dan harus dihabiskan karena *Red Wine* tidak memiliki umur simpan lebih dari 1-2 hari. Contoh: *Merlot* [Mehr-RENDAAH], *Cabernet Franc* [Cah-duri-

NaY Frahnk], *Cabernet Sauvignon* [Cah-duri-NaY Sow-vee-NYOH], *Barbera* [Bar-BEAR-ah], *Carmenère* [kar-pria-nar], *Malbec* [mahl-BEHK], *Pinot Noir* [pee-noh NWAHR], *Shiraz* [GESER-ons], *Syrah* [Lihat-RAH], *Barbarossa* [Bar-bar-Roh-sa], Pinotage.



Sumber: blogspot.com

Gambar 4. *Red Wine*

3). *Rose Wine*

Rosé (Perancis: *rose*, 'pink') atau *Blush* (di Amerika) anggur memiliki beberapa warna khas dari anggur merah, tetapi hanya cukup untuk mengubahnya *pink*. *Rosé wine* disajikan dingin seperti anggur putih. Contoh: *Beaujolais Nouveau Nouveau*, *Zinfandel*, *Blush*, *Chablis*.



Sumber: sandeepkejriwal.com

Gambar 5. *Rose Wine*

Sebagai hidangan pengiring *main course*, *wine* harus disesuaikan dengan jenis *main course* dan disajikan sesuai dengan suhu yang sesuai, akan lebih jelas lihat pada tabel 2

Tabel.2. Minuman pendamping *main course* dan suhu penyajian

WINE	HIDANGAN	SUHU PENYAJIAN
<i>White wine</i>	Hidangan laut (ikan, kvepiting, udang, dll) Hidangan daging yang berwarna putih (ayam, kalkun, kodok)	Suhu dingin 7-10°C
<i>Red wine</i>	Hidangan daging ber-warna merah (sapi,	Dalam suhu

	kambing, menjangan, bebek, babi, dll) Hidangan pasta (spa-ghetti dan pizza	ruang 18°C
<i>Rose wine</i>	Sifatnya netral untuk hidangan apapun	Suhu dingin 7-10°C

Selain disajikan sebagai pendamping main course, *wine* juga dapat disajikan untuk menyertai hidangan-hidangan yang spesifik, seperti tampak pada tabel.3.

Tabel.3. hidangan khusus dan *wine* pendamping

Jenis Minuman	Jenis hidangan
<i>Sparkling dan Champagne</i>	<i>Caviar, Oyster, French Fruit, Dessert</i>
<i>Dry White Wine</i>	<i>Sea food, daging sapi muda, unggas</i>
<i>Rose Wine</i>	Daging babi, Ham panggang, ayam, kalkun
<i>Medium Bodied Red Wine</i>	Domba, unggas, <i>blue cheese</i>
<i>Full Bodied Red Wine</i>	<i>Roast, Beef Steak, Red meat</i>
<i>Sweet Dessert Wine</i>	<i>Pastry, dessert ringan</i>
<i>Dry Sherry</i>	<i>Soup</i>
<i>Port and Sweet Sherry</i>	Hidangan yang mengandung keju

3. *Digestif (after meal drinks)*

Minuman yang digunakan untuk menutup jamuan makan, jenis minuman ini mempunyai sifat membantu dalam pencernaan makanan dalam lambung dan untuk melunakkan daging, contoh *Brandy, Cognac, Tequila, Vodca, Rhum, Whiskey, Port, Madeira*, dan minuman campuran lainnya yang terbuat dari anggur, *spirits* dan *liqueurs*.

Minuman beralkohol berdasarkan kadar alkoholnya dapat dikategorikan dalam 2 golongan yaitu:

1. Minuman yang mengandung kadar alkohol rendah

Yang dimaksud dengan minuman yang mengandung kadar alkohol rendah adalah minuman yang diukur pada 15°C lebih mengandung 15% kadar alkohol. Didalam kelompok minuman yang mengandung kadar alkohol rendah ini antara lain adalah: Bir dan Anggur (*wine*)

a. *Wine* (anggur)

Wine atau anggur adalah sari buah anggur yang diragikan kemudian melalui proses pemeraman atau fermentasi selama beberapa tahun lamanya untuk

menghasilkan anggur yang matang dan mempunyai kadar alkohol antara 8-14%. Dilihat dari proses fermentasinya *wine* digolongkan menjadi 4 :

1). *Aromatized wine*

Berasal dari hasil fermentasi buah anggur putih ditambah aroma tertentu dan ditinggikan kadar alkoholnya dengan penambahan minuman *spirit*.
Contoh *Red Martini Rossi*



Sumber: thewinesociety.org

Gambar 6. *Aromatized Wine*

2). *Natural wine/table wine*

Merupakan hasil fermentasi sari buah anggur murni (baru dipetik) tanpa dicampur apapun. Dapat digolongkan berdasarkan warnanya yaitu : *White Wine* (warna putih), *Red Wine* (warna merah), dan *Rose Wine* (warna merah muda).

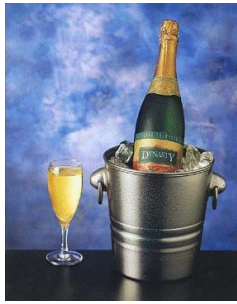


Sumber: saionee.wordpress.com

Gambar 7. *Natural Wine*

3). *Sparkling wine*

Sparkling anggur adalah anggur dengan tingkat signifikan karbon dioksida yang ada di dalamnya membuat bersoda. Yaitu dengan proses fermentasi dengan penambahan gula pada fermentasi kedua hingga terdapat gelembung udara (CO_2). Karbon dioksida diperoleh dari hasil fermentasi alami atau sebagai hasil injeksi karbon dioksida. Disajikan dingin pada suhu $4-7^\circ\text{C}$. contoh Champagne, Dry champagne (*fruity and sweet*), Brut champagne (*very dry*)



Sumber: sandeepkeiriwal.com

Gambar 8. *Sparkling Wine*

4). *Fortified wine*

Hasil fermentasi dengan menambahkan gula dan *spirit*. *Fortified wine* yang mengandung alkohol lebih tinggi dibandingkan dengan *wine* biasa (antara 15% hingga 20.5%). Kadar alkohol yang tinggi ini adalah hasil dari penambahan *spirit* pada proses pembuatannya.



Sumber: nicks.com.au

Gambar 9. *Fortified Wine*

b. *Beers*

Minuman yang diperoleh dari hasil peragian *malt* dan *hop* mempunyai kadar alkohol 3-5%. Bir dibuat melalui "*brewing process*" dari bahan bahan barley (*malt*), bunga hops, gula, ragi, air dan bahan penjernih. Bir mengandung 9% kadar alkohol, air, CO₂, mineral dan asam-asaman, dan dijual dalam botol, kaleng maupun melalui "*draught beer instalation pump*".

Penyajian bir ini harus mendapatkan perhatian baik dari Bartender maupun dari pramusaji. Gelas yang dipergunakan untuk penyajian bir adalah : *Beer Mug* yaitu gelas yang bertelinga dengan ukuran 16 oz. Gelas yang dipergunakan harus gelas yang sudah didinginkan. Umumnya untuk menyajikan bir dengan baik adalah dengan cara mendinginkan gelas bir

tersebut. Setelah botol bir dibuka maka pramusaji harus segera membawa bir tersebut kepada tamu. Pada waktu menuangkan bir kedalam gelas maka harus diperhatikan bahwa gelas tersebut harus miring. Maksudnya agar tidak akan terjadi busa yang melimpah. Oleh sebab ini maka pencucian gelas bir tidak dicampur dengan pencucian gelas gelas yang lain di tempat pencucian. Gelas bir ini sebaiknya dicuci dengan mempergunakan campuran soda khusus.



Sumber: wordpress.com

Gambar 10. *Beers*

2. Minuman yang mengandung kadar alkohol tinggi

Yang dimaksud dengan minuman yang mengandung kadar alkohol tinggi adalah minuman yang diukur pada 15°C kurang mengandung 15% kadar alkohol

a. *Spirit*

Merupakan alkohol yang berwarna bening yang melalui proses *destilasi* ulang dan mempunyai kadar alkohol 36-45% cukup tinggi.

1). *Liquors*

Berasal dari padi-padian, kadar alkohol tinggi, tidak berasa manis.

Contoh : Brandy, Cognac, Tequila, Vodca, Rhum, Whiskey



Sumber: linnthriftway.com

Gambar 11. *Liquors*

2). *Liqueurs*

Merupakan *destilasi* (campuran) dari *liquors* ditambahkan rasa. *Liqueurs* adalah "sebuah minuman beralkohol yang dibuat dari kombinasi spirit (rum, brandi, gin, wiski, dan dll) dengan bahan penambah rasa tertentu, dan mengandung lebih dari 2,5% sirup gula." Contoh Tia Maria, Kahlua.



Sumber: inerv.com

Gambar 12. *Liqueurs*

b. Arak dan sake

Berasal dari beras dengan kandungan alkohol 16-30%



Sumber: blogspot.com

Gambar 13. Arak

Bahan-bahan

Komponen dalam minuman campur adalah :

1. *Garnishes*

- a. *Lemon twist, Slice lemon, Peel lemon, Pita lemon*
- b. *Parisien fruit*
- c. Nanas
- d. Buah tropis (kiwi, star fruit, banana)
- e. *Strawberry*
- f. *Cucumber*

2. *Groceries*

Dipakai untuk menambah rasa enak dan aroma dari suatu minuman, yang termasuk bahan ini adalah :

- a. *Salt* (garam)
- b. *Pepper* (merica)
- c. *Tabasco* (air cabe)
- d. *L & P sauce* (*Lea & Perrins sauce*)
- e. *Clove* (cengkeh)

- f. *Nut meg* (pala)
- g. *Cinnamon* (kayu manis)
- h. *Egg* (telur), dll.

3. MIXES

- a. *Fruit juice* (sari buah)
- b. *Syrup*
- c. *Grenadine syrup*
- d. Air
- e. Susu
- f. Cream
- g. Kopi
- h. Teh, dll.

Minuman Campuran

Minuman campuran (*mixed drink*) adalah suatu minuman yang merupakan hasil campuran dari sekurang-kurangnya dua jenis minuman yang berbeda. Dengan demikian minuman campuran tersebut ada yang beralkohol dan ada yang tidak beralkohol.

Supaya penampilan dari minuman campuran itu dapat lebih menarik pandangan dan selera minum, maka perlu diberi hiasan (*garnish*) di samping rasa, aroma dan warna, penghiasan ini berguna untuk menambah daya tarik dan penampilan minuman itu sendiri sehingga akan memperoleh nilai tambah.

Di dalam perkembangannya banyak orang cenderung menyamakan pengertian minuman campuran (*mixed drink*) dengan *cocktail* padahal *cocktail* merupakan salah satu jenis minuman campuran, memang disadari *cocktail* lebih dikenal dari pada *mixed drink*, karena *cocktail* memiliki ciri khas dalam perkembangannya.

Minuman campuran mempunyai fungsi tertentu bagi manusia pada umumnya. Adapun fungsi minuman campuran antara lain :

1. Perangsang selera makan (*Apperitif*); Pada dasarnya minuman campuran yang memiliki rasa asam, pahit dan tidak manis (*dry*) berfungsi sebagai *apperatif*, yang diminum sebelum makan.

2. Untuk penghilang dahaga; Minuman campuran yang dibuat dari minuman ringan (*soft drink*) dari sari buah, disajikan dengan dingin.
3. Sebagai penambah tenaga pada umumnya minuman campuran yang memiliki rasa manis (mengandung kadar gula tinggi) berfungsi sebagai penambah tenaga, demikian pula yang mengandung alkohol.

Jenis minuman campuran

Minuman Campuran (*Mixed Drinks*) dapat dibagi dalam 7 kelompok jenis minuman campuran yang didasarkan dari cara pembuatannya dan bahan yang dipergunakan untuk membuat minuman campuran ini yaitu:

1. Cocktail

Merupakan campuran dari satu bagian atau lebih minuman yang beralkohol tinggi dengan minuman non alkohol. Pada awalnya *cocktail* berasal dari Amerika yang berarti buntut ayam dengan tujuan untuk merayakan kemenangan dalam pertandingan adu ayam. Prinsip penyajian *cocktail* adalah tampil dengan minuman yang menarik dengan dekoratif dan warna-warni. Bagaimana dengan istilah minuman campuran (*mixed drink*) atau oleh orang awam sering disebut dengan istilah *cocktail*, memang disadari bahwa *cocktail* lebih terkenal dibandingkan *mixed drink*, karena *cocktail* mempunyai ciri khas dalam perkembangannya.

Komponen dalam cocktail terdiri dari bahan dasar: *Brendy, whiskey, gin, vodka, rum ringan, vermouth* tawar dan manis. Bahan tambahan: *Cointreau, kahlua, baileys Irish cream, Galliano, dan crème de cacao*. Bahan pencampur: sari jeruk manis, lemon, mineral water, dan sari buah tomat. Bisa ditambahkan dengan simple syrup dan Garnish: jeruk, *zaitun*, ceri *maraschino*, garam, gula, putih telur.



Sumber: strongbow.net

Gambar 14. Aneka Cocktail

2. *Mocktail (Virgin Cocktail)*

Kata '*Mocktail*' merupakan turunan dari dua kata '*mock*' yang berarti salinan atau tiruan dari sesuatu dan '*cocktail*' kata yang berarti minuman campuran. *Mocktail* atau *Virgin Cocktail* merupakan jenis minuman campur dari beberapa *juice* buah tanpa penambahan alkohol. Selain itu juga ada pendapat yang menyatakan *mocktail* adalah sari buah atau jus buah yang dicampur dengan berbagai macam minuman bersoda ringan.

Seperti halnya *cocktail* yang harus disajikan secara menarik, *mocktail* juga mempunyai prinsip yang sama, adapun hal-hal yang perlu diperhatikan pada presenting *mocktail* adalah

- a. Berikan hiasan pada bibir gelas dengan mencelupkan bibir gelas ke dalam *lemon juice* dan kemudian mencelupkannya ke dalam gula.
- b. Gunakan gelas yang sederhana namun efektif, artinya dapat digarnish dengan maksimal.
- c. Letakkan gelas minum pada tatakan gelas minuman berwarna-warni.
- d. Tambahkan dekorasi warna-warni pada gelas minum dengan aksesoris seperti payung, tongkat untuk mengaduk, bunga kertas, tatakan gelas minum, sedotan dan bahkan *sparklers*
- e. Gunakan tongkat untuk mengaduk atau tusuk sate buah-buahan dan tempat di pinggiran gelas minum
- f. Tambahkan es batu untuk menambah efek kesegaran



Sumber: ifood.tv

Gambar 15. Aneka Mocktail

3. *Squashes* (Sari buah ditambah soft drink)

Squash merupakan konsentrat buah manis atau tanpa pemanis yang dicampur dengan cairan, yang paling sering digunakan untuk bahan campuran adalah air berkarbonasi. Biasanya *squash* dibuat dengan menggabungkan satu bagian

berkonsentrat buah dengan empat atau lima bagian air atau *soft drink* (tergantung pada selera) langsung ke dalam gelas atau teko.



Sumber: inhourecipes.com

Gambar 16. Lemon Squash

4. *Highball* (*Liqueur* dan atau *Spirits* + Sari buah + Minuman Ringan Tanpa Citrus (lime, orange dsb))

Highball (*disambiguasi*) merupakan salah satu jenis minuman campuran. *highball* adalah nama untuk sebuah minuman campuran yang terdiri dari alkohol dan proporsinya lebih besar dari campuran non-alkohol. Awalnya, *whiskey* yang paling umum dibuat dengan *whiskey* Scotch dan air berkarbonasi, sekarang disebut "*Scotch* dan *Soda*".

Etimologi Kamus Online menunjukkan bahwa *highball* berasal dari kata "*ball*" (bola) yang berarti "minum whiskey" dan "*High*" (tinggi) karena disajikan di dalam gelas tinggi. Contoh terkenal dari highballs termasuk *Jack and Coke*, *Rum and Coke*, *Cuba Libre*, *Scotch and Soda*, *Seven and Seven*, *the Moscow Mule*, *the gin and tonic*, and *Sex on the Beach*. *Highball* biasanya disajikan dalam *large straight-sided glass*, misalnya *highball glass* or a *Collins glass*.



Sumber: bloaspot.com

Gambar 17. *Highball*

5. *Collins* (*Gin* atau *Whiskey* + Sari Buah + Syrop + Soda Water)

Tom Collins adalah jenis minuman koktail Collins terbuat dari gin, jus lemon, gula, dan air berkarbonasi. Pertama dimonumenkan secara tertulis pada

tahun 1876 oleh "ayah dari mixology Amerika" Jerry Thomas. "Gin dan Sparkling Lemonade" adalah minuman yang biasanya disajikan dalam gelas *Collins* ditambah dengan es



Sumber: mpulsemagazine.net

Gambar 18. *Collins*

6. *Punch* (Rhum + Sari Buah + Soda Water)

Punch adalah istilah untuk berbagai macam minuman, baik non-alkohol atau beralkohol, *punch* umumnya mengandung jus buah. *Punch* biasanya disajikan dalam jumlah besar, menggunakan mangkuk yang lebar, yang dikenal sebagai mangkuk *punch*.



Sumber: blogspot.com

Gambar 19. Aneka *Punch*

7. *Slings* (Dua macam atau lebih Sari buah + Minuman Beralkohol + Syrup buah (*Grenadine*) + Air Soda

slings adalah jenis minuman beralkohol yang pada awalnya tidak termasuk dalam *cocktail*. *sling* memiliki beberapa bahan dasar, yaitu beberapa jenis alkohol, rasa buah (terutama jeruk), air atau soda, dan gula. Bahan-bahan *sling* adalah *Gin*, *Cherry brandy*, *Cointreau*, *Benedictine*, *Jus Nanas*, *Lime jus*, and *Grenadine*. *Sling* bisa disajikan panas atau dingin.



Sumber: ehospitalitytimes.com

Gambar 20. *Slings*

8. *Sours* (umumnya *Whiskey*) + Sari Buah jeruk nipis + Soda Water

Sours adalah minuman campuran tradisional. *Sours* adalah minuman campuran yang mengandung minuman keras (*bourbon* atau beberapa *whiskey*), lemon juice atau jeruk nipis, putih telur, dan pemanis (*triple sec*, *simple sirup*, *grenadine*, atau *pineapple juice* Contoh *Margarita* dan *Sidecar*.



Sumber: virtualbar.com

Gambar 21 *Sours*

Teknik Pencampuran

Menghasilkan *cocktails* atau *mocktails* dengan kualitas yang bagus, ada beberapa aturan main yang perlu diperhatikan. Mulai dari material yang digunakan seperti *spirits* (*Premium brand*), Kalau harus dicampur dengan *juices*, pakailah yang *freshly squeezed*. Dan yang tak kalah penting adalah teknik pencampuran. Karena untuk memperoleh hasil akhir yang sesuai dengan yang diharapkan, harus mengikuti prosedur dari recipe. Meskipun tidak menutup kemungkinan buat seorang bartender untuk melakukan eksplorasi ataupun inovasi terhadap suatu minuman agar bisa menghasilkan sesuatu yang baru.

Beberapa teknik pencampuran yang sering dipakai atau sering dijumpai adalah:

1. ***Building***

Building adalah teknik mencampur minuman yang paling *basic* dan mudah dilakukan. Tanpa harus melibatkan banyak peralatan dan alat bantu. *Building* bisa

langsung dilakukan di dalam *-serving glass*. Semua bahan ditambahkan satu demi satu ke dalam *cocktail glass*. Masukkan terlebih dahulu es ke dalam *cocktail glass*, kemudian *spirits/liqueurs*, terakhir masukkan beberapa campuran juice. misalnya Harvey Wallbanger



Gambar 22. Proses *Building*



Sumber: harvez.co.za

Gambar 23. *Building* "Harvey Wallbanger"

2. **Shaking**

Shaking merupakan teknik pencampuran yang paling efisien . Semua bahan tercampur dengan merata dan setiap karakter dari masing-masing bahan spirits atau *flavoring/coloring* bisa keluar dengan sempurna. Teknik *Shaking* dengan menempatkan bahan-bahan di shaker *cocktail*, shaker dengan cara konvensional atau Amerika yaitu dengan es dan dikocok keras sebelum disaring ke dalam gelas, misalnya *Grasshopper*

Beberapa aturan yang perlu diperhatikan bila menggunakan *mixing method* ini adalah :

- a. Selalu memakai *cubed ice* yang benar-benar *fresh*.
- b. Gunakan paling tidak $\frac{2}{3}$ *mixing glass full of ice* sebagai media pencampur.
- c. Shake minuman dengan sempurna, *shake* hingga *mixing tin* mengeluarkan bunga icenya.

- d. Ketika sedang melakukan *shake* jangan menghadap langsung ke *customer*, meskipun berdiri di depan *customer*. karena untuk menghindari kalau tanpa disengaja *shaker* terlempar dari tangan kita.



Gambar 24. Proses *Shaking*



Sumber: buzzle.com

Gambar 25. Hasil *shaking* “*Grasshopper*”

3. **Boiling**

Boiling jarang dipake di bar karena teknik ini membutuhkan persiapan yang panjang dan rumit. Biasanya dipake untuk menyerap aroma yang sulit didapatkan bila hanya memakai *mixing* teknik yang lain. *Flavoring agent* yang biasa di pake adalah *Clove*, *Cinnamon*, dll. Contoh *cocktail* yang memakai *boiling method* ini ; *Gluhwein/Mule wine*.



Sumber: geoffreport.com

(A)



Sumber: blogspot.com

(B)

Gambar 26. a). Metode *boiling*
b). *Gluhwein/Mule wine*

4. **Stirring**

Stirr adalah teknik mencampur minuman untuk mendapatkan minuman yang dibuat agar tetap jernih, bersih, dan dingin tanpa ada tambahan cairan dari *ice*

yang mencair seperti ketika memakai teknik *shaking* untuk mencampur minuman. Bahan ditempatkan dalam gelas bar, masukkan es dan diaduk dengan cepat selama beberapa saat kemudian disaring sajikan dingin dan dihias, misalnya Martini.



Gambar 27. Proses *Stirring*



Sumber: blogspot.com

Gambar 28. Martini

6. *Blending*

Blending dianggap sebagai salah satu teknik pencampuran minuman paling sempurna. Beberapa *cocktails/mocktail* seperti *Frozen drinks* akan sangat bagus jika menggunakan teknik ini. Teknik ini biasanya digunakan untuk minuman yang bahannya memakai *fresh fruit, cream, nuts, atau ice cream*. Bahan ditempatkan di blender atau vitamiser dengan es dan 'pure' blender dengan kecepatan tinggi, misalnya Pina Colada. Beberapa hal yang perlu diperhatikan ketika memakai teknik *blending* :

- a. Gunakan *crushed ice* yang lembut bukan *cube ice* yang masih keras agar mata pisau *blender* tidak cepat rusak.
- b. Potong *fresh fruits* menjadi potongan kecil-kecil untuk memudahkan pada saat diblend lebih cepat dan halus.



Gambar 29. Proses *Blending*



Sumber: nairaland.com

Gambar 30. Pina Colada

7. Layering

Teknik *layering* merupakan teknik membuat *cocktails/mocktails* yang memerlukan ketelitian dan kesabaran tingkat tinggi. *Layering* mirip dengan '*build*' yaitu semua bahan ditempatkan dalam gelas saji satu demi satu, tetapi tanpa menggunakan es. *Layering* dipakai dengan tujuan untuk membuat minuman dengan efek pelangi yaitu antara satu warna dengan warna yang lain terpisah dengan jelas. Bahkan ada yang disajikan disajikan dalam gelas yang diberi nyala api Flaming Lamborgiru.



Gambar 31. Aneka layer



Sumber: blogs.citypages.com

Gambar 32. *Layering Methode*

Hal-hal ketika memakai teknik *layering* adalah :

- Letakkan *spirits* dengan kadar alkohol yang rendah dibawah *spirits* yang kadar alkoholnya lebih tinggi.

- b. Semakin tinggi kadar alkohol maka semakin rendah kadar gula dalam suatu *spirits*. Maka bahan dengan kadar gula tertinggi akan menempati urutan terbawah dalam layering.
- c. Gunakan alat bantu seperti *Long bar spoon* untuk menghasilkan efek pelangi yang bagus.



Gambar 33. Prosedur layering



Sumber: greatcocktails.co.uk

Gambar 34. Flaming Lamborgiru

Gambaran layering berdasarkan tingkat *gravity* nya tampak pada gambar



Sumber: barmans.co.uk

Gambar 35. Tingkat gravity



Sumber: drinkstuff.com

Gambar 36. *Drink stuff for Layering*

Berat jenis atau gravitasi dari beberapa jenis bahan untuk teknik layering, tampak pada tabel 4.

Tabel.4. berat jenis minuman alkohol

Name	Gravity
<i>Grenadine</i>	1.18
<i>Crème de Cassis</i>	1.18
<i>Anisette</i>	1.175
<i>Crème de Almond</i>	1.16
<i>Crème de Noyaux</i>	1.165
<i>Coffee liqueur</i> <i>Crème de Banana</i> <i>Crème de Cacao</i> <i>White Crème de Cacao</i>	1.14
<i>Coffee Liquor</i> <i>Parfait d'Amour</i>	1.13
<i>Cherry liqueur</i> <i>Green Crème de Menthe</i> <i>Strawberry liqueur</i> <i>White Crème de Menthe</i>	1.12
<i>Blue Curacao</i> <i>Galliano</i>	1.11
<i>Amaretto</i> <i>Blackberry Liquor</i> <i>Blue Curacao</i>	1.1
<i>Apricot Liquor</i> <i>Tia Maria</i> <i>Triple sec</i>	1.09
<i>Amaretto di Saranno</i> <i>Drambuie</i> <i>Frangelico</i> <i>Orange Curacao</i>	1.08
<i>Benedictine D.O.M.</i>	1.07
<i>Campari</i> <i>Apricot brandy</i> <i>Blackberry brandy</i> <i>Cherry brandy</i> <i>Peach brandy</i> <i>Yellow Chartreuse</i>	1.06
<i>Midori Melon Liquor</i> <i>Rock and Rye</i>	1.05
<i>Benedictine</i> <i>Brandy</i> <i>Cherry Liquor</i> <i>Cointreau</i> <i>Kummel</i> <i>Peach liqueur</i> <i>Peppermint schnapps</i> <i>Sloe gin</i>	1.04
<i>Green Chartreuse</i>	1.01

<i>Water</i>	1
<i>Tuaca</i>	0.98
<i>Southern Comfort</i>	0.97

8. *Muddling*

Muddling adalah teknik pencampuran minuman yang melibatkan *fresh fruits, herb, Vegetables* untuk di tumbuk dan mengambil *juices* dan *flavours*, kemudian dicampur dengan alkohol atau sirup . Ada beberapa hal ketika membuat minuman dengan menggunakan teknik *muddling*:

- Gunakan gelas yang sesuai dan kuat agar tidak pecah ketika mendapat tekanan dari *muddler*.
- Gunakan *fresh fruit/herb/vegetables* yang di *chop* lembut agar memudahkan dalam mendapatkan *juice* dan *flavor* nya.
- Sajikan secepatnya begitu minuman siap, karena setelah lewat beberapa menit minuman jenis ini akan berubah mejadi keruh.



Sumber: slimspirit.com

Gambar 37. Prosedur *Muddling*

Garnish

Garnish dapat diartikan sebagai dekorasi daripada suatu minuman untuk membuat minuman supaya lebih menarik, bagus dipandang sehingga menarik perhatian tamu dan ingin untuk mencicipinya, seperti contohnya adalah: *cherry, olive, Cocktail onion, Sliced fruit (lime, orange, papaya, banana, water melon)*, dan *Fruit peel (lime, orange)*.

Garnish tidak harus selalu bisa dimakan, tetapi secara visual garnish harus selalu menarik. (bahkan beberapa garnish bisa tampil sangat spektakuler). Garnish akan memberikan warna, bentuk, dan sedikit pengetahuan tentang koktail. Secara umum, minuman yang sifatnya menyegarkan lama cenderung mempunyai banyak

hiasan daripada minuman yang segera dihabiskan. Cocktail yang mempunyai rasa kuat memerlukan hiasan yang sederhana.

Bentuk-bentuk garnish yang dapat digunakan dalam minuman adalah:

2. *The top layer of glass/sprinkle*

Lapisan atau taburan merupakan hiasan akhir dari minuman. Hiasan ini termasuk dalam hiasan yang sangat sederhana dan cepat dalam menyiapkannya. Beberapa bahan garnish yang dapat ditaburkan diatas minuman yaitu:

a. Pala,

Pala digunakan untuk menghias cocktail dengan bahan dasar cream. Pala yang digunakan adalah pala yang masih segar dan langsung diparut di atas minuman. Karena fungsi pala sebagai hiasan maka penggunaannya tidak diperbolehkan terlalu banyak agar tidak mempengaruhi citarasa dari minuman.

b. Coklat

Coklat yang dapat digunakan sebagai hiasan diatas minuman adalah coklat bubuk atau coklat batang. Coklat sangat cocok digunakan untuk menghias minuman yang mempunyai citarasa kopi dan bercream.

c. Kayumanis

Kayumanis bubuk dapat digunakan untuk menghias minuman yang mempunyai rasa rempah-rempah.

3. Frosting

Frosting adalah proses melapisi bibir gelas dengan bahan-bahan seperti gula castor, garam bubuk, bubuk pala, bubuk kopi, bubuk coklat atau kelapas parut. Tujuan dari frosting adalah untuk memperindah cocktail dan memberikan rasa pada minuman.

a. Teknik frosting dengan gula

Benamkan bibir gelas dalam putih telur yang telah dikocok ringan sampai terbalut rata

Siapkan gula castor di atas piring datar, benamkan gelas yang telah dibalur dengan putih telur diatasnya, jangan ditekan terlalu dalam agar gula yang melapisi bibir gelas tidak terlalu tebal.

Apabila menghendaki gula berwarna, maka benamkan bibir gelas dalam grenadine, kemudian dibenamkan dalam gulas castor. Hasilnya warna gula akan menjadi ungu muda.

b. Teknik frosting dengan garam

Pegang gelas terbalik dan gosok bibir gelas dengan potongan jeruk nipis atau lemon

Benamkan gelas dalam garam bubuk hingga garam menempel keseluruhan.

Frosting dengan garam sangat cocok untuk jenis minuman margarita

4. Garnishes

- a. Lemon twist, Slice lemon, Peel lemon, Pita lemon
- b. Parisien fruit
- c. Nanas
- d. Buah tropis (kiwi, star fruit, banana,
- e. Strawberry
- f. Cucumber



Sumber: simplysmartliving.co



Gambar 38. Bentuk garnish

Pedoman Ukuran Menuangkan *Wine* ke dalam Gelas

- 1. Gelas serbaguna sebanyak $\frac{2}{5}$ gelas
- 2. Gelas white *wine* sebanyak $\frac{2}{3}$ gelas
- 3. Gelas tulip sebanyak $\frac{2}{3}$ gelas
- 4. Gelas champagne saucer $\frac{9}{10}$ gelas

Bars Tools



Champagne Flute
glass

Goblet Glass



Cocktail Glass

White Wine Glass



Red Wine Glass

Rose Wine Glass



Beer Glass



Pilsner Glass



Sherry Glass



Port Wine Glass



Bordeaux Glass



Burgundy Glass



Whiskey Glass



Martini Glass





Vodka Glass

Highball glass/Long Glass



Split Bowl

Brandy Glass



Juice Glass

Champagne Glass



Wine Basket

Carafe/
Decanter



Wine Stand

Crock Screw



Bottle
Opener

Wine Cooler



Olive Pick

Jigger/Tot/Pourer



Shaker

Champagne Cork
Remover



Hawthorn Strainer

Long Bar spoon



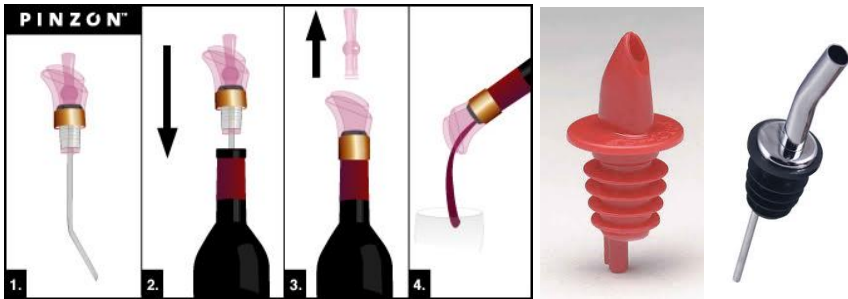


Muddler

Lemon Lime Peeler



Julep Strainer
 saringan julep untuk meletakkan di atas es dalam minuman untuk menjaga es jauh dari gigi imbibers. Sekarang hari saringan julep digunakan untuk strain minuman yang telah diaduk dalam gelas pencampur.



Pourer

Alat untuk mengatur tertuangnya minuman dari dalam botol yang dipasang pada mulut botol

Fungsi pouring:

1. Menuangkan anggur dengan lancar tanpa menimbulkan suara gemericik
2. Menuangkananggur kedalam botol atau gelas dengan tepat
3. Mencegah ceceran anggur diatas meja linen

Cara Menggunakan *Pourer*

1. Masukkan *pourer* ke dalam botol anggur.
2. Kencangkan *pourer* hingga tidak ada anggur yang menetes
3. Buka penutup *pourer* pada saat menuangkan anggur setelah selesai menuangkan tutup kembali agar anggur dapat digunakan lagi tanpa kehilangan aroma.

Cara Membersihkan *Pourer*

1. Lepaskan *pourer* dari botol anggur. Bilas dengan air sabun hangat, bilas dengan air tawar
2. Lap *pourer* dengan kain halus dan kering, jangan menggunakan dishwasher.

Menyajikan Minuman Beralkohol

Alat Membuka dan Menghidangkan <i>Wine</i>	
<i>Red wine</i>	<i>White Wine</i>
1. <i>Wine opener.lever corks crew</i>	1. <i>Wine opener.lever corks crew</i>
2. <i>Wine Basket</i>	2. <i>Wine Basket</i>
3. <i>Peper Cocktail Napkin</i>	3. <i>Peper Cocktail Napkin</i>
4. <i>Napkin</i>	4. <i>Napkin</i>
5. <i>Bread & butter Plate</i>	5. <i>Bread & butter Plate</i>
6. <i>Goeridon</i>	6. <i>Goeridon</i>
7. <i>Red wine glass</i>	7. <i>Red wine glass</i>

Cara menyajikan *wine* tentunya berbeda dengan menyajikan water, karena harga *wine* yang relative mahal maka *wine* dihidangkan pada perjamuan resmi atau disajikan kepada tamu yang menginginkan *wine*. Cara menyajikan *wine* harus dengan cara yang benar karena *wine* mengandung alkohol dan mempunyai harga yang mahal. Cara menyajikan *wine* di golongkan menjadi beberapa tahap yaitu:

1. Setelah mendapatkan *wine* dari bar, *wine* ditunjukkan kepada tamu yang memesan. Hal ini bertujuan untuk memastikan kesesuaian *wine* yang dipesan adalah benar. Selain itu juga untuk meyakinkan tamu bahwa *wine* yang disajikan masih asli atau belum dibuka.
2. Bersihkan botol dengan menggunakan lap khususnya pada bagian atas untuk menghindari kotoran dan debu yang menempel pada botol *wine*. Selanjutnya buka *wine* dihadapan tamu. Setelah botol *wine* terbuka, gabus diambil dengan menggunakan *pepper napkin*.

3. *Waiter* atau petugas yang membuka botol mencium aroma *wine* yang menempel di gabus. Hal ini bertujuan agar waiter mengetahui bahwa *wine* yang disajikan masih dalam kondisi yang baik.
4. Gabus diletakkan diatas B&B plate yang telah diberi alas *pepper napkin*.
5. Tamu mencium gabus untuk meyakinkan bahwa *wine* dalam kondisi masih baik. apabila tamu mengiyakan, kemudian waiter mengambil B&B plate yang berisi gabus ke tempat semula.
6. Waiter menuangkan *wine* ke dalam gelas, tamu mencium aroma *wine* dan mencoba (jawa:cicip). Apabila tamu mengiyakan, maka waiter mulai menuangkan *wine* kepada tamu dengan mendahulukan tamu yang terhormat atau wanita.

Sumber: fotosearch.com



Gambar 39. Teknik membawa tray beserta minuman

Resep Mocktail

fresh Violet

Bahan :

- Kol ungu 100 g, potong kasar
- Nanas kupas 50 g
- Jus jeruk lemon 30 ml
- Madu 30 ml
- Es batu secukupnya

Cara Membuat :

1. Campur kol ungu, nanas, es batu dan jus jeruk.
2. Masukkan dalam blender, proses hingga lembut dan tercampur rata.
3. Tambahkan madu, blender kembali hingga tercampur rata.
4. Tuang minuman ke gelas.
5. Sajikan.

Fluttering Fruit Island

Bahan :

- Simpel sirup 15 ml
- Sirup stroberi 30 ml
- Stroberi segar 3 buah
- Air jeruk nipis 15 ml
- Soda water 150 ml
- Es krim vanilla 2 scoope
- Es batu secukupnya
- Whipped cream secukupnya, untuk topping

Cara Membuat :

1. Cuci bersih buah stroberi, cincang kasar, sisihkan.
2. Campur simpel sirup, sirup stroberi, air jeruk nipis, setengah bagian stroberi cincang, es batu dan eskrim vanilla.
3. Masukkan dalam shaker, kocok hingga tercampur rata.
4. Tuangkan minuman dalam gelas, tuangi dengan soda water.
5. Topping permukaannya dengan whipped cream kocok. Taburi stroberi cincang.
6. Sajikan.

Fruit Martini Mocktail

Bahan :

- Leci segar 2 buah
- Madu 30 ml
- Jus jeruk nipis 15 ml
- Soda manis warna putih 150 ml
- Kayu manis bubuk secukupnya
- Es batu secukupnya

Cara Membuat :

1. Kupas leci, buang isinya lalu cincang leci. Sisihkan.
2. Campur es batu, air jeruk nipis, madu dan leci cincang dalam shaker.
3. Kocok hingga tercampur rata.
4. Tuang minuman ke gelas, tuangi air soda manis warna putih.
5. Taburi kayu manis bubuk secukupnya.
6. Sajikan.

Mixed Cocktail

Bahan:

- 100 gr buah peach
- 75 gr pisang ambon, potong-potong
- 75 gr stroberi, belah 4 tipis
- 50 gr anggur hijau, belah 2
- 75 gr apel, potong-potong
- 1 sdm air jeruk lemon/nipis
- Krim kocok, untuk hiasan

Saus:

- 125 ml jus jeruk siap pakai
- 30 ml madu
- 1 sdt daun mint, iris halus

Cara Membuat:

1. Baluri potongan pisang ambon dengan air jeruk lemon/jeruk nipis.
2. Buat saus: Campur jus jeruk dengan madu, masukkan potongan mint, aduk rata, dinginkan.
3. Dinginkan semua bahan dalam lemari pendingin.
4. Susun semua bahan dalam mangkuk, siram dengan saus mangga. Hias dengan krim kocok dan daun mint.

Untuk 4 porsi

Nilai gizi per porsi:

Energi: 93 Kal

Protein: 0,5 gr

Lemak: 0,5 gr

Karbohidrat: 21 gr

Rangkuman

Beverage atau minuman merupakan salah satu bagian dari divisi food and beverage produk maupun service. Walaupun termasuk dalam divisi food and beverage tetapi area kerja baik produksi dan pelayanan dipisahkan dari main kitchen. Hal ini dikarenakan beverage mempunyai karakteristik yang berbeda, apabila alat dan bahan yang digunakan sama dengan alat yang digunakan di main kitchen, maka akan mempengaruhi citarasa minuman yang dibuat.

Minuman diklasifikasikan menjadi dua yaitu minuman yang mengandung alkohol dan minuman yang tidak mengandung alkohol. Masing-masing mempunyai klasifikasi dan teknik pengolahan yang berbeda-beda. Teknik pengolahan atau pencampuran minuman ada beberapa, diantaranya yaitu *Building, Shaking, Boiling, Stirring, Blending, Layering, dan Muddling*.

Latihan

1. Sebagai seorang guru, anda diminta untuk merancang desain pembelajaran praktik dan teori dengan materi minuman?
2. Anda diminta untuk membuat strategi pembelajaran praktik dengan materi minuman non alkohol?
3. Buat media yang sesuai dengan pembelajaran beverage?

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 1997. *Koktail dan Minuman Pesta Sensasional Koktail Klasik dan Campiran untuk Semua Kesempatan*. Periplus. Jakarta

Anonim. 1999. *Step by Step, Fantastic Cocktails and Mixed Drinks*. Periplus. Jakarta

Asti Kleinteuber. 1997. *Seri Etiket Table Manner Etiket Makan*. Primamedia Pustaka. Jakarta

Chris Ashton. 1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food and Beverage Internasional*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Dicky Sarwadi. 1997. *Bartending Minuman Internasional dan Permasalahannya*. Liberti. Yogyakarta