

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Tinjauan Umum Bar

Pada mulanya Bar dikenal dengan nama atau sebutan *tavern*. Bar berasal dari kata “*banier*” yang berarti sesuatu yang menghalangi, yaitu kayu pemisah antara pekerja bar (*bartender*) dengan tamu. Kayu pemisah atau penghalang tersebut dinamakan “*counter*” yang mempunyai fungsi lain yang dilengkapi dengan kursi tinggi yang disebut “*bar stools*”. *Bars stools* dibuat sesuai dengan keinginan dan selera yang punya bar (*owner*). Di bar tersebut tamu dapat duduk santai memesan makanan dan minuman yang diinginkannya. Sebagai pemisah antara *bartender* dengan tamu, *counter* juga bertujuan untuk menghindari tamu yang mabuk masuk ke dalam bar dan mengambil minuman yang ada di bar. Dengan memperhatikan dan mengikuti perkembangan yang terjadi hingga saat ini, pengertian kata tentang bar adalah sebagai berikut “Bar ialah suatu tempat atau *counter*, dimana seseorang bisa mendapatkan pelayanan makanan dan minuman, baik yang mengandung alkohol maupun yang tidak mengandung alkohol”.

2.2. Sejarah dan Perkembangan Bar

Sudah sejak 8.000 sampai 10.000 tahun yang lalu, seseorang menemukan bahwa buah, gandum, susu, atau beras yang difermentasikan dapat menghasilkan rasa yang nikmat membuat orang bahagia atau bahkan keduanya. Dengan semua keuntungan dan resiko yang terkandung di dalamnya, alkohol menjadi bagian yang penting bagi awal peradaban dunia. Orang meminumnya untuk berbagai tujuan mulia seperti untuk makanan dan kesehatan, pemujaan dan perayaan, kesenangan dan pertemanan, kebijaksanaan dan kebenaran (Katsigris, Porter, & Thomas, 2003, p. 19). Seiring dengan berkembangnya peradaban, melihat adanya kebutuhan manusia yang cukup besar terhadap minuman beralkohol, maka mulai banyak bermunculan tempat yang menjual minuman keras atau bar (Longman, 1998). Hal ini dibuktikan dengan adanya penemuan-penemuan yang dapat menguatkannya, seperti adanya tulisan pada prasasti tanah liat dari jaman Raja Hammurabi di Babilonia yang mengacu pada rumah minum dan bir berharga

tinggi. Kota-kota di Yunani dan Romawi memiliki “*tavern*” yang menyediakan makanan dan minuman. Sementara penggalian di Pompeii menemukan adanya reruntuhan dari 118 bar (Katsigris, Porter, & Thomas, 2003, p. 7).

2.3. Fungsi dan Peranan Bar

Pada banyak kebudayaan, orang mengasosiasikan minuman yang beralkohol dengan kebijaksanaan. Orang-orang Persia pada jaman dahulu mendiskusikan semua masalah penting dua kali, sekali pada saat mereka sadar dan sekali pada saat mereka mabuk. Orang-orang Saxon pada jaman Inggris kuno membuka rapat dewan mereka dengan meminum bir dari sebuah gelas besar dari batu secara bergantian. Orang Yunani menyelenggarakan *symposium* diskusi filosofis pada saat minum-minum setelah makan malam. Seperti yang disimpulkan oleh sejarawan Romawi bernama Pliny, “*In vino veritas*” yang artinya “terdapat kebenaran pada anggur”. Minuman beralkohol juga sering digunakan sebagai obat-obatan dengan mencampurkan berbagai ramuan tumbuh-tumbuhan kedalamnya. Hal ini bahkan masih dilakukan sampai kira-kira seabad yang lalu (Katsigris, Porter, & Thomas, 2003, p. 3).

Tetapi fungsi bersejarah minuman beralkohol yang terpenting tetap merupakan sebagai pemuas dahaga. Minuman ini pula yang dapat menyediakan kalori yang cukup setelah seharian bekerja dan juga dianggap sebagai minuman yang paling pantas untuk diminum. Penyediaan air bersih di rumah tangga, biasanya masih terpolusi. Susu dapat menyebabkan “penyakit susu” (*tuberculosis*). Tetapi bir, *ale*, dan anggur bebas dari penyakit, lezat, dan menghilangkan dahaga. Menyediakan minuman untuk mendapatkan keuntungan berkembang sejalan dengan peradaban. Banyak bar-bar didirikan melihat kebutuhan manusia terhadap minuman beralkohol yang semakin berkembang. Bar-bar tersebut menjadi tempat relaksasi dan tempat bersenang-senang bagi banyak orang. Banyak kelompok pada masyarakat yang memiliki bar favorit sebagai tempat berkumpul. Bahkan banyak bar kemudian menjadi situs penting dalam perannya menjadi saksi terencananya revolusi yang akan merubah sejarah. Gerakan *Boston Tea Party* direncanakan di sebuah bar bernama *Hancock Tavern*. Di Williamsburg, *Raleigh Tavern* menjadi tempat rapat bagi para patriot Virginia.

Di New York, *Fraunces Tavern* dijadikan salah satu obyek bersejarah sebab di situlah Jendral George Washington pernah berkumpul bersama teman-temannya sesama prajurit.

2.4. *Layout (BAR DESIGN)*

a) *Bar counter*

Yaitu suatu penghalang bagian depan yang fungsinya sebagai pemisah antara tamu dengan pekerja bar dan biasanya dilengkapi dengan bar *stools* (kursi tinggi) didepannya untuk para tamu yang duduk. Tinggi bar *counter* yang ideal sekitar 110 cm.

b) *Space*

Banyak bar yang mempunyai *space* (jarak) terlalu kecil. Yang ideal adalah antara bar *counter* dengan *back cupboard* atau *back wall* adalah 100-125 cm ini memudahkan jangkauan *bartender* untuk mengambil sesuatu untuk keperluan operasional se-efisien mungkin.

c) *Flooring* (lantai)

Bahan yang terbaik untuk lantai adalah yang mudah dibersihkan dan dikeringkan serta tidak licin untuk menghindari kecelakaan kerja pada saat operasional.

d) *Back wall* atau *Bar display*

Yaitu bagian yang berada di belakang *counter* yang berfungsi sebagai tempat menaruh dan memajang minuman (*bottle display*) serta gelas-gelas dengan pengaturan yang menarik dan atraktif.

e) *Glass display* atau *Hanger*

Letaknya biasanya diatas *counter*, yang mana fungsinya untuk memajang (men-*display*) gelas. Biasanya hanya untuk gelas yang berkaki (*stem glass*), dimana gelas-gelas berkaki tersebut di gantung di *hanger*.

f) *Cocktail station* atau *Speed rack*

Yaitu tempat untuk menyimpan jenis minuman yang akan dijual. Pada umumnya adalah jenis *pouring brand*, serta dilengkapi dengan tepat

untuk menaruh *juice, ice cube, garnish and sink* untuk mencuci gelas, peralatan bar dan untuk mencuci tangan.

g) *Sink* atau *Plumbing*

Yaitu tempat untuk mencuci gelas serta peralatan bar yang kotor. Penempatannya biasanya disudut bar agar tidak terlihat oleh tamu yang duduk di *counter*.

h) *Drawer* atau Kabinet.

Yaitu tempat menyimpan stok minuman, barang-barang *groceries* dan keperluan lainnya setelah bar tutup.

i) *Chiller* atau *Refrigeration*

Yaitu tempat menyimpan minuman yang perlu didinginkan seperti *beer, wine, champegne, milk* serta buah-buahan.

j) *Cashier desk*

Yaitu ruangan dimana *cashier* membuat *check* atau *bill*, menerima pembayaran, dan mengerjakan tugas-tugas lainnya. *Cashier desk* biasanya didalam *bar counter* ataupun berada di *hall area*.

2.5. Jenis-jenis Bar :

Bar dapat dibedakan menjadi 2 jenis yaitu :

a) Bar yang berdiri sendiri.

Di dalamnya termasuk pengusaha yang bergabung dengan *night club, discotheque, café* dan sebagainya yang berada diluar hotel.

b) Bar yang merupakan fasilitas hotel.

Bar ini berada didalam hotel dan segala gerak, kegiatan, atau tindakan bar tersebut dibawah naungan hotel, tetapi mempunyai fungsi yang sama.

2.6. Macam-macam Bar Menurut Fungsinya :

a) Publik Bar

Bar yang melayani penjualan minuman untuk umum, dimana *bartender*-nya dapat langsung berhubungan dengan tamu sambil membuat minuman.

b) *Service Bar*

Bar yang letaknya berada dibelakang berdekatan dengan dapur, serta *room service* suatu hotel dimana *bartender*-nya tidak berhubungan langsung dengan tamu dan bar jenis ini tidak dilengkapi dengan bar *stools*.

c) *Snack Bar*

Bar yang hanya menjual makanan besar.

d) *Mini Bar*

Bar yang berada di dalam kamar hotel dimana minuman alkoholnya dalam bentuk botol kecil, yang ditata di atas meja yang dilengkapi *freezer* kecil untuk menyimpan minuman lainnya seperti *beer* dan *softdrink* sehingga tamu dapat mengambil sendiri. Bar ini berada dibawah tanggung jawab *housekeeping department*.

e) *Pool Bar*

Bar yang di area kolam renang di suatu hotel biasa nya di area *swimming pool*. Penjualan minumannya tidak lengkap, terbatas pada *beer, softdrink, juice, cocktail*, juga disediakan beberapa macam *snack*. Untuk pelayanannya *bartender* dibantu oleh satu atau dua orang *waiter* atau *waitress*. Gelas yang digunakan biasanya gelas plastik.

f) *Portable Bar*

Bar yang dapat dipindah-pindahkan atau dibongkar pasang sesuai dengan kebutuhan. Biasanya bar tersebut berupa *counter* yang diberi roda atau berupa gabungan dari beberapa meja yang digabung dan diatur sehingga membentuk suatu *counter*. *Portable* bar ini biasanya digunakan untuk *party* seperti *cocktail party, garden party*, dan lain-lain. Biasanya juga hanya melayani seperti *soft drink, juice, beer* atau jenis *high ball* saja.

g) *Sanken bar* atau *Garden bar*

Bar yang letaknya diluar atau di ruangan terbuka (*open air*) seperti di kebun.

h) *Expresso Bar*

Bar yang terdapat di pelabuhan-pelabuhan laut dan udara. Berasal dari Italia dan menjual beberapa minuman disini justru diletakkan pada penjualan *café* atau *ice cream*.

i) *Private Bar*

Bar yang berada terdapat di rumah-rumah orang “*The Have*” atau orang-orang berada. Minumannya tidak selengkap di bar dan biasanya terbatas pada koleksi yang punya bar. Pelayanannya langsung ditangani oleh tuan rumah atau tamunya sendiri.

j) *Lounge Bar*

Bar yang biasanya terdapat di dalam hotel tempatnya luas dan memanjang. Ruangannya tertutup dan dilayani oleh *bartender* dan beberapa *waiter*. Sangat cocok untuk tamu yang ingin *relax*, mendengarkan musik sambil menikmati minumannya.

k) *Bar dan Restaurant*

Biasanya terdapat di kota-kota bentuk dan tampilannya seperti *restaurant*. Barnya terletak disudut *restaurant* dilengkapi dengan hiburan seperti *band* untuk mengiringi tamu-tamu yang sedang makan dan minum.

2.7. Fasilitas Bar

Fasilitas untuk tamu yang biasanya ada di bar :

a) *Toilet*

b) *Public telephone*

c) *Ashray, paper napkin, snack*

d) *Parking area dan vallet parking*

e) *Car call*

f) *Air conditioner*

g) Musik dan hiburan lainnya

2.8. Peralatan Bar

Untuk menjalankan fungsinya dengan baik, sebuah bar harus dilengkapi dengan peralatan-peralatan secukupnya baik peralatan untuk membuat minuman campuran ataupun peralatan untuk kegiatan operasional. Peralatan *bartender* yang biasanya digunakan berada di dalam bar *equipment* atau bar *tools* atau bar *utensils*. Bar *equipment* terbagi empat bagian besar yaitu :

- a) *Silver Ware* : Peralatan yang terbuat dari logam atau stainless.
 - *Shaker* : Alat untuk mengocok minuman campuran. *Shaker* terbagi 2 yaitu Boston *Shaker* dan Standar *Shaker*.
 - *Blender* : Alat untuk membuat minuman khususnya *juice*, dimana *blender* tersebut menghancurkan buah dan es batu.
 - *Long bar spoon* : Sendok panjang untuk mengaduk minuman.
 - *String cocktail strainer* : Saringan *cocktail* berbentuk spiral untuk menyaring minuman yang tidak memerlukan es batu.
 - *Bar knife* : Pisau bar untuk memotong buah dan membuat *garnish*.
 - *Bottle opener* : Alat pembuka botol.
 - *Can opener* : Alat pembuka kaleng.
 - *Wine opener* : Alat pembuka *wine*.
 - *Wine cooler and standing* : Alat untuk mendinginkan botol *wine* atau *champagne* pada saat disajikan ke tamu.
 - *Ice bucket* : Tempat es untuk tamu yang menginginkan es lebih atau tamu yang membeli minuman botolan, *ice buckets* berupa termos es kecil yang diletakkan diatas meja tamu.
 - *Ice tongs* : Alat untuk mendinginkan gelas *brandy*.
 - *Wine basket* : Keranjang untuk *red wine* atau *vodka* saat akan dihidangkan ke tamu.
 - *Champagne stop-per* : Alat untuk menutup botol *champagne* yang sudah dibuka.
 - *Juice squizzer* : Alat untuk memeras buah-buahan untuk mendapatkan sarinya.
 - *Jigger* : Alat untuk mengukur minuman yang paling tepat.

- *Liquidizer* : Alat untuk mengaduk minuman tetapi tidak menghancurkan es batu.
 - *Ice crushed machine* : Alat untuk membuat es jenis *crushed* (kecil-kecil halus).
 - *Ice cube machine* : Alat untuk membuat es jenis *cube* (kubus).
 - *Coffee maker atau machine* : Alat untuk membuat kopi jadi.
 - *Coffee grinder* : Alat untuk menggiling kopi hingga menjadi bubuk.
 - *Glass washing machine* : Alat untuk mencuci gelas yang dilengkapi dengan beberapa sikat putar.
 - *Draught beer dispenser* : Alat untuk mengeluarkan *beer draught* dari dalam tong atau *barrel*.
- b) *Wood atau Plastic Ware* : Peralatan yang terbuat dari plastik atau kayu.
- *Funnel* : corong.
 - *Brush* : sikat untuk mencuci botol.
 - *Speed por atau pourer atau bottle top pourer* : Alat untuk mengeluarkan minuman dalam botol agar lebih cepat dan efisien serta lebih rapi.
 - *Cutting board* : Tatakan tatakan untuk memotong buah-buahan.
 - *Ice scoop* : Sendok es untuk menyendok atau mengambil es batu.
 - *Round tray* : Nampan berbentuk bulat.
 - *Smasher* : Pemukul.
 - *Juice container* : Tempat untuk menaruh *juice* yang sudah dibuka dari tempatnya.
 - *Muddler* : Penggerus.
 - *Glass mats* : Tatakan gelas yang terbuat dari karet atau plastik.
 - *Floor mats* : Tatakan untuk lantai agar tidak licin dan menghindari barang-barang yang jatuh agar tidak pecah.
- c) *China Ware* : Peralatan yang terbuat dari keramik.
- *Creamer* : Tempat untuk *ice cream*.
 - *Sugar bowl* : Tempat gula berbentuk mangkuk.
 - *Sugar box* : Tempat gula berbentuk kotak.

- *Salt* atau *peper shaker* : Tempat lada dan garam.
 - *Tea pot* : Teko untuk tempat teh.
- d) *Glass Ware* : Peralatan yang terbuat dari kaca.
- *Tumbler glas* atau *bottom glass*.
 - *Steamed glass*.



Gambar 2.1. Boston *shaker*

(Sumber : <http://ridhayanisaputra.blogspot.co.id/2012/12/bar-equipment.html>)



Gambar 2.2. *Wine opener*

(Sumber : <http://ridhayanisaputra.blogspot.co.id/2012/12/bar-equipment.html>)



Gambar 2.3. *Jigger*

(Sumber : <http://ridhayanisaputra.blogspot.co.id/2012/12/bar-equipment.html>)

Tabel 2.1. Jenis Gelas :

1	<i>Straight glass</i>	1 ½-2 Oz Untuk minuman <i>straight</i>
2	<i>Cocktail glass</i>	3-4 Oz Untuk minuman <i>cocktail</i>
3	<i>Aperitif glass</i>	4-10 Oz Untuk minuman aperitif <i>straight</i>
4	<i>Sour glass</i>	3-4 Oz Untuk minuman <i>sour</i> dan <i>double</i> aperitif
5	<i>White wine glass</i>	5-6 Oz Untuk <i>white wine</i> dan <i>rose wine</i>
6	<i>Red wine glass</i>	7-8 Oz Untuk semua <i>red wine</i>
7	<i>Parfrit glass</i>	7-8 Oz Untuk <i>double sour</i> dan <i>wish coffe</i>
8	<i>Old fashioned glass</i>	5-6 Oz Untuk <i>on the rock</i> dan <i>long drink</i>
9	<i>Liqueur atau cardinal</i>	1 ½- 2 ½ Oz Untuk <i>liqueur straight</i>
10	<i>Hi-Ball glass</i>	8-10 Oz Untuk <i>hiball drink</i>
11	<i>Collin glass</i>	12-14 Oz Untuk <i>long drink</i>
12	<i>Zombie glass</i>	14-16 Oz Untuk <i>long drink</i>
13	<i>Brandy</i>	Sangat bervariasi Untuk <i>brandy cognac</i> dan <i>amane</i>
14	<i>Beer mug glass</i>	12 Oz

		Untuk <i>beer</i> atau <i>draught beer</i>
15	<i>Champagne glass</i>	4-5 Oz Untuk <i>champagne</i> dan <i>frappes</i>
16	Pilsener	12 Oz Untuk <i>beer</i>
17	<i>Water</i>	Bervariasi Tempat untuk <i>serve hiball drink</i>

2.9. Peralatan Besar

Peralatan ini pada umumnya merupakan peralatan besar dalam bentuknya yang sangat dibutuhkan oleh semua bar yang besar dan sibuk agar dapat memiliki suasana kerja yang efisien dan efektif, yaitu :

- a) *Refrigerator* : Berfungsi sebagai alat untuk mendinginkan minuman, *garnish* dan bahan-bahan lain.
- b) *Beer* atau *beverage cooler* : Berfungsi untuk mendinginkan bir dan minuman lain dengan sistem pendingin air.
- c) *Ice making machine* : Mesin ini berfungsi sebagai pembuat es, baik *ice cube* (es yang dibuat sedemikian rupa dan bentuknya seperti dadu) maupun es cacah. Es yang dihasilkan oleh mesin ini hasilnya jauh lebih baik daripada es pasaran sebab air pembuat es adalah air yang terkontrol kebersihannya.
- d) *Ice crush machine* : Yaitu mesin untuk membuat es serut.
- e) *Electric blender* : Yaitu mesin untuk membuat es *juice*, *milk shake* dan minuman campuran lainnya.
- f) *Coffee making machine (coffee brewer)* : Yaitu mesin untuk membuat kopi dan air panas.
- g) *Sink* : Yaitu tempat untuk mencuci dan membersihkan *hand tool*, *glass* dan peralatan lainnya.
- h) *Draught beer unit* : Yaitu alat untuk penjualan bir tanpa botol, bir ditempatkan pada suatu tempat yang disebut *Keg* dan dialirkan ke tempat pendingin lalu melalui kran akan keluar bir yang dingin.

2.10. Susunan Personalia Bar

Susunan personalia atau *organization chart* sebuah bar di tiap-tiap hotel maupun bar diluar tidak pasti sama. Yang satu dengan yang lain bisa berbeda dan sangat banyak pula variasinya. Hal ini sangat tergantung pada besar kecilnya ruang operasional, kesibukan atau banyak sedikitnya tamu, kelas dari hotel dimana bar tersebut berada, maupun seni daripada pimpinan bar.

Sebagai contoh, bar yang besar dan sibuk, susunan personalianya adalah sebagai berikut :

- a) *Bar Manager*
- b) *Asistant Bar Manager*
- c) *Head Bartender*
- d) *Bar Captain* atau *Supervisor*
- e) *Bartender*
- f) *Bar Boy*

Masing-masing orang yang menduduki posisi tertentu didalam organisasi personalia bar mempunyai tugas, tanggung jawab, dan wewenang tertentu. Di bawah ini akan dibahas satu per satu :

- a) *Bar Manager* mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :
 - Sebelum bar buka :
 - Memeriksa daftar hadir bawahannya.
 - Memeriksa hasil penjualan atau *sales report*.
 - Memeriksa *log book*, dimana ada informasi atau pesan-pesan penting.
 - Memeriksa dan memberikan paraf pada daftar *requisition* untuk *beverage, perishable, groceries*, dan sebagainya.
 - Mengantar *beverages sales*, presensi, serta daftar *requisition* ke *food and beverage office* untuk dimintakan tanda tangan *food and beverage manager*, begitu juga untuk *transvered* serta *broken report* dan sebagainya.
 - Memeriksa persediaan *peanuts, criping*, serta stok minuman. Kalau persediaan menipis maka harus segera mengajukan permintaan ke gudang (hal ini biasanya dibantu oleh *bartender*

karena dialah yang secara langsung menggunakannya untuk melayani tamu).

- Memeriksa kebersihan serta kerapian ruangan. Begitu juga dengan kebersihan dan kerapian anak buah (*personal appearance*).
- Memeriksa persiapan-persiapan lainnya yang dipergunakan dalam *operation*, seperti kebersihan dan kelengkapan serta jumlah yang cukup dari aneka macam gelas, mesin pendingin, televisi, lampu-lampu bar dan sebagainya.
- Memeriksa kebersihan dan kelengkapan bar di beberapa *outlet*.
- Mengadakan *briefing* dengan seluruh *staff*.
- Setiap minggu mendampingi *cost control* mengadakan inventarisasi.
- Setiap enam bulan sekali membuat penilaian terhadap bawahannya.
- Melaporkan masalah-masalah yang terjadi kepada *food and beverage manager*.
- Pada saat bar beroperasi :
 - Mengawasi jalannya pelayanan dan *operation* secara keseluruhan.
 - Menyambut serta membantu mendudukkan tamu.
 - Bar *manager* harus dapat menciptakan minuman campuran atau *cocktail* jika sewaktu-waktu diperlukan oleh perusahaan.
 - Bar *manager* harus dapat menciptakan kerjasama yang baik dengan *section* atau *department* lain yang terkait.
 - Bar *manager* harus mampu memberikan motivasi serta dorongan kerja kepada anak buah dan sebagainya.

b) Bar *Captain*

Kedudukan bar *captain* adalah sebagai wakil serta mata telinga atau tangan kanan bar *manager*, yang menggantikan tugas dan tanggung jawab apabila bar *manager* tidak ada ditempat (karena libur, cuti atau

tugas yang lain) dan membantu tugas-tugas bar *manager* pada umumnya, diantaranya:

- Sebelum bar buka :
 - Menyusun jadwal kerja setiap menjelang akhir bulan.
 - Menugaskan *bartender* ke *outlet-outlet*.
 - Memberikan *briefing*, pengarahan dan pelatihan, baik kepada *bartender*, bar *waiter* maupun bar *boy*.
 - Memerintahkan kepada sub-ordinat untuk mengerjakan tugas-tugas sampingan (*side duties*).
 - Memeriksa stok minuman, *garnish*, *peanuts* dan sebagainya.
 - Memeriksa *drink list*, kerapian meja kursi serta persiapan-persiapan yang telah dikerjakan oleh sub-ordinat.
 - Menampung dan menyelesaikan masalah yang dihadapi sub-ordinat
 - Memotivasi serta memberikan dorongan semangat kerja kepada sub-ordinat dan sebagainya.
- Waktu bar buka :
 - Menyambut para tamu dengan ramah dan sopan, mengantarkan, dan mencarikan tempat duduk yang sesuai.
 - Menawarkan atau menyarankan serta mengambil pesanan minuman dari para tamu.
 - Senantiasa menjaga kelancaran *service*.
 - Dalam keadaan sibuk membantu *bartender* membuat *cocktail* dan membantu bar *waiter* menyajikan minuman untuk para tamu dan sebagainya.
- Waktu bar tutup :
 - Menerima pengaduan dari sub-ordinat jika ada hambatan atau masalah yang lain selama bar beroperasi.
 - Mencatat hasil penjualan dan membuat laporan.
 - Memeriksa absensi anak buah.
 - Memberikan teguran kepada anak buah yang kedapatan melakukan kesalahan agar tidak terulang lagi.

- Memberikan *de briefing* bilamana diperlukan.
- Saat mau pulang, melakukan pemeriksaan apakah keadaan ruangan telah bersih dan rapi, pintu-pintu dikunci dan lain sebagainya.

c) *Bartender*

Tugas dan tanggung jawab seorang *bartender* adalah sebagai berikut :

- Sebelum bar buka :
 - Membersihkan ruangan bar terutama pada bagian-bagian yang belum dibersihkan *houseman*.
 - Mengelap meja, kursi, *counter* serta botol-botol minuman.
 - Mengambil bermacam-macam minuman, *groceries* dan *perishable* dari gudang untuk menggantikan barang-barang yang sudah laku maupun untuk menambah stok pada saat menjelang kesibukan.
 - Menyediakan es batu dalam jumlah yang cukup.
 - Mengambil barang-barang atau *supplies* yang persediaannya kurang dari *steward*, seperti *mudler*, *coaster*, *olive-pick*, *paper napkin*, *straw*, serta gelas-gelas.
 - Menyiapkan *welcome drink* untuk tamu-tamu yang *check in* hari itu. Baik untuk tamu *VIP*, tamu biasa, tamu rombongan maupun tamu yang datang secara individual.
 - Menyiapkan *fresh lime juice* untuk campuran *cocktail* maupun *sliced lemon* untuk *garnish* dan sebagainya.
 - Menyiapkan dan mengatur alat-alat untuk *operation* meliputi *shaker*, *jigger*, *cocktail strainer*, *funnel*, *bar knife*, *can opener*, *cork screw*, *bottle opener*, *ice spoon*, *ice tongs*, *wine basket*, dan sebagainya.
 - Menyiapkan *condiment* seperti *rabasco* dan *lea and perrins sauce syrup*, *angostura bitter*, *fresh eggs* dan sebagainya, termasuk *cherry*, *olive*, *salt and pepper*.
 - Menyediakan *potato chips*, *cassava chips*, *peanuts* dan sebagainya.

- Menyiapkan bir, *soft drink*, *white wine*, di tempat dingin dalam jumlah yang cukup.
- Waktu bar buka :
 - Membuat cocktail pesanan tamu sesuai *standard* resep dan ukuran yang telah ditetapkan.
 - Selalu menjaga kerapian dan kebersihan tempat kerja.
 - Selalu rapi dalam penampilan, sopan, ramah dan menjaga hubungan baik dengan para tamu dan sebagainya.
- Waktu bar tutup :
 - Mengembalikan alat-alat ke tempat semula setelah dibersihkan dan dikeringkan secara keseluruhan.
 - Mengumpulkan botol-botol kosong serta menyimpannya ditempat yang telah ditentukan.
 - Mengatur kembali botol-botol minuman ditempat penyimpanan.
 - Merapikan dan membersihkan *counter* dari remah-remah makanan untuk menghindari bahaya tikus atau serangga lainnya.
 - Melaporkan kepada bar *supervisor* apabila mendapatkan hambatan atau masalah waktu *operation*.

d) Bar *waiter*

Tugas dan tanggung jawab bar *waiter* adalah sebagai berikut :

- Sebelum bar buka :
 - Bersama-sama dengan *bartender* membersihkan dan menjaga kebersihan ruangan bar, *counter*, meja, kursi dan sebagainya.
 - Menjaga agar udara didalam bar tetap terasa segar dan nyaman.
 - Bekerja sama dengan *bartender* mengambil macam-macam minuman dari gudang, *perishable* (*lemon*, *eggs*), barang-barang *groceries* seperti *juices*, *peanut*, *potato and cassava chips*, *condiment*, *syrup*, *sugar*, dan lainnya.
 - Mengeset meja bar dengan *cocktail paper napkin* yang telah dilipat dan diatur rapi dalam *paper napkin stand*, *ashtray*, *drink list*, *tend cards* dan *vase of flower*.

- Membantu *bartender* menyiapkan gelas-gelas bersih, *potato chips*, *peanuts* dan sebagainya.
 - Mengatur, merapikan letak meja dan kursi, dan sebagainya.
 - Waktu bar buka :
 - Menyambut tamu dengan ramah dan sopan.
 - Mempersilahkan tamu duduk.
 - Mengambil pesanan minuman.
 - Menyajikan minuman yang telah dibuat dan disiapkan *bartender* kepada tamu dengan ramah, luwes, dan sopan.
 - Tampil rapi, bersih dan senantiasa menjaga hubungan yang baik dengan para tamu.
 - Senantiasa mengucapkan terima kasih kepada tamu-tamu saat meninggalkan bar.
 - Waktu bar tutup :
 - Bersama-sama *bartender* membersihkan dan merapikan serta membereskan lagi ruangan bar, letak meja kursi, dan lain sebagainya.
 - Mengumpulkan gelas-gelas kotor serta botol-botol kosong.
 - Mematikan lampu-lampu saat mau pulang, begitu juga konsent yang tidak diperlukan lagi.
 - Mematikan AC, mengunci pintu-pintu dan sebagainya.
- e) Bar *boy*
- Membantu tugas-tugas bar *waiter*, mengumpulkan botol-botol kosong dan mengeluarkannya.
 - Mengeluarkan gelas-gelas kotor untuk dicuci.
 - Menyiapkan gelas-gelas yang bersih.

2.11. Pengaruh Warna dan Bentuk Dalam Ruang :

- a) *Red*: membangkitkan, menarik, merangsang. Hal ini juga dianggap kuat dan maskulin.
- b) *Pink*: lembut, persetujuan, sensual, *feminine*.
- c) *Orange*: menarik, merangsang, intens.

- d) *Peach*: lembut, cerah, hangat.
- e) Pucat kuning: netral, luas.
- f) Hijau: tenang, santai, tenang.
- g) Pucat hijau: hidup bila dicampur dengan kuning.
- h) Biru: damai, tenang, tenang.
- i) Pucat biru: atmosfer, tenang, luas.
- j) Biru-hijau: bentuk yang lebih kaya dan kompleks.
- k) Ungu: kaya, anggun, mistis.
- l) Pucat ungu: lembut, sensual, tenang.
- m) Putih: kemurnian, cahaya, kebersihan.
- n) Hitam: kekuatan, keanggunan, martabat.
- o) *Gray*: konservatif, tenang, tenang
- p) *Brown*: bersahaja, stabil, aman.

(*Interior color by design*, Jonathan Poore, p.51-56).

Bentukan dalam ruang dalam mempengaruhi psikologi manusia secara tidak langsung, baik dalam aspek kenyamanan, fungsi dan lainnya. Bentuk yang sering diterapkan dalam pendesainan ruang interior ada beberapa macam dan beberapa yang paling sering di gunakan antara lain :

a) Statis

Bentukan ini lebih banyak mengarah pada penggunaan *line* yang bersifat horizontal, vertikal dan diagonal. Bentuk statis membuat ruang memberikan kesan tegas, maskulin, elegan dan mewah.

b) Dinamis

Bentukan ini lebih banyak mengarah pada penggunaan *line* yang bersifat lengkung. Bentuk ini membuat ruang memberikan kesan santai, tenang, dan tidak menekan .

c) Abstrak

Bentukan ini merupakan gabungan dari bentukan statis dan bentukan dinamis.

Faktor pembentuk karakter dan suasana meliputi :

a) Aksesoris

Menurut Suptandar (p.212), diuraikan bahwa “aksesoris dalam interior merupakan unsur dekorasi selain berfungsi sebagai hiasan dalam ruang, aksesoris juga berperan dalam menunjang penciptaan suasana dalam ruang karena tanpa dekorasi suasana keindahan dari ruang akan menjadi berkurang”.

b) Elemen pembentuk ruang

Elemen pembentuk ruang meliputi lantai, dinding, dan plafon.

c) Warna

Menurut Depdikbud 1991, warna adalah corak rupa seperti hijau, kuning, dan sebagainya. Penggunaan warna dalam desain suatu ruang dapat memberi efek psikologis pada si pengguna. Warna juga mempunyai peranan yang sangat penting dalam penciptaan suasana ruang. Dikatakan oleh J. Pamudji Suptandar dalam bukunya yang berjudul “Desain Interior”, bahwa perpaduan dari warna-warna yang digunakan dalam suatu ruang menciptakan suasana ruang yang lebih hidup dan tidak membosankan. Menurut Taylor Hartman, Ph. D, dalam bukunya yang berjudul *The Color Code* (1987), “warna dapat memberikan atau menciptakan suasana dan efek emosional” (p.141).

d) Tekstur

Menurut Ching (1996), tekstur adalah :

Kualitas spesifik suatu permukaan yang dihasilkan oleh struktur tri matranya. Tekstur seringkali dipakai untuk menerangkan kehalusan atau kekasaran relatif suatu permukaan. Ia juga dapat dipakai untuk menerangkan karakteristik kualitas-kualitas permukaan bahan-bahan yang sudah dikenal, seperti kekasaran batu serat kayu dan anyaman kain. Tekstur dalam suatu ruang juga dapat memberikan suasana dalam ruang, seperti batuan akan memberi suasana alami. Tekstur ringan, tipis dan halus memberi kesan ruang yang lebih besar. Tekstur berat memberi kesan ruang menjadi terlihat lebih sempit (p.238).

e) Bahan atau material

Menurut J. Pamudji Suptandar, bahwa bahan yang dipakai akan berpengaruh terhadap pembentukan suasana ruang, antara lain :

- Lantai :
 - Bahan penutup lantai yang memberi suasana hangat, misalnya: karpet, parket, jalur kayu, serat kayu, dan sebagainya.
 - Bahan penutup lantai yang memberi suasana dingin atau sejuk, misalnya: marmer, batuan alami, lantai keramik, dan sebagainya.
 - Bahan marmer mempunyai karakteristik permanen dan kaku. Penggunaan bahan marmer sebagai penutup lantai memberikan suasana yang indah dan sejuk (nyaman).
 - Bahan keramik *tile* mempunyai karakteristik indah, sejuk, dan luas.
 - Bahan kayu mempunyai karakteristik alamiah, kedap suara, tahan lama, dan penghantar hangat yang baik. Suasana yang tercipta adalah suasana hangat, alami, dan indah.
- Dinding :
 - Batu : Berbagai macam batu alam seperti batu kali, batu bata, batako, dan sebagainya. Memberi kesan dan suasana *relief* mirip dengan dinding goa sehingga terasa adanya pendekatan dengan alam, indah, hangat, dan merupakan sebuah usaha untuk menciptakan suasana dan unsur yang berlainan.
 - Cat : Penggunaan bahan cat sebagai penutup dinding memberi suasana yang bersih, luas, dan rapi. Di samping itu juga tergantung warna yang digunakan.
 - *Fiberglass* : Penggunaan bahan *fiberglass* pada ruang memberikan suasana ruang yang luas, bersih, modern, dan rapi.
 - Gelas : Cermin, kaca (kaca bening, *rayben*, kaca es) memberikan suasana indah dan modern, memperluas kesan ruang dan terang karena bahan kaca dapat merefleksi cahaya.

- Plafon :

Bahan yang dapat digunakan sebagai plafon bermacam-macam seperti kayu, *gypsum*, kaca, triplek, dan sebagainya. Bahan triplek dan *gypsum* dapat memberikan suasana yang rapi, bersih, dan sederhana.

2.12. Teori Tentang Desain

Interaksi terjadi karena perbedaan-perbedaan sikap dan jarak (*Interaction Distance*) sebagai berikut :

- a) *Intimate Distance* (Jarak bicara intim)

Pembicaraan dua orang atau lebih yang sudah sangat intim seperti sedang berpacaran atau antara keluarga sejauh kurang lebih 45 cm, kecuali pada tempat-tempat tertentu seperti elevator, bus, antrian dimana penjagaan jarak tidak mungkin dihindarkan, namun demikian masing-masing pihak akan menjaga teritorinya.

- b) *Personal Distance* (Jarak bicara pribadi)

Jarak sejauh 60-100 cm dalam suatu ruang pribadi dimana tidak semua orang bisa memasukinya.

- c) *Sosial Distance* (Jarak bicara sosial)

Jarak interaksi publik dalam suatu ruang pertemuan sejauh 150 – 300 cm.

- d) *Public Distance* (Jarak bicara publik)

Jarak bicara di dalam hall antara pembicara dengan *audience* seperti pada *convention hall* bisa mencapai 20-30 meter sehingga dibutuhkan pengeras suara.

- e) *Proxemics distance* (Jarak lingkungan)

Jarak komunikasi yang terjadi dalam pertemuan umum dimana satu sama lain belum kenal tapi memungkinkan terjadi interaksi. Misalnya menunggu di ruang tunggu.

2.13. Definisi dan Jenis Anggur

Anggur (atau juga populer disebut dalam bahasa Inggris: *wine*) adalah minuman beralkohol yang dibuat dari sari anggur jenis *Vitis vinifera* yang biasanya hanya tumbuh di area 30 hingga 50 derajat lintang utara dan selatan. Minuman beralkohol yang dibuat dari sari buah lain yang kadar alkoholnya berkisar di antara 8% hingga 15% biasanya disebut sebagai anggur buah (*fruit wine*).

Anggur dibuat melalui fermentasi gula yang ada di dalam buah anggur. Ada beberapa jenis minuman anggur yaitu *red wine*, *white wine*, *rose wine*, *sparkling wine*, *sweet wine*, dan *fortified wine*.

- a) *Red Wine* adalah *wine* yang dibuat dari anggur merah (*red grapes*). Beberapa jenis anggur merah yang terkenal di kalangan peminum *wine* di Indonesia adalah *merlot*, *cabernet sauvignon*, *syrah* atau *shiraz*, dan *pinot noir*.



Gambar 2.4. *Red wine*
(Sumber : <http://www.preceptwine.com>)

- b) *White Wine* adalah *wine* yang dibuat dari anggur putih (*white grape*). Beberapa jenis anggur putih yang terkenal di kalangan peminum *wine* di Indonesia adalah *chardonnay*, *sauvignon blanc*, *semillon*, *riesling*, dan *chenin blanc*.



Gambar 2.5. *White wine*
(Sumber : <http://www.preceptwine.com>)

- c) *Rose Wine* adalah *wine* yang berwarna merah muda atau merah jambu yang dibuat dari anggur merah namun dengan proses ekstraksi warna yang lebih singkat dibandingkan dengan proses pembuatan *red wine*. Di daerah Champagne, kata *rose wine* mengacu pada campuran antara *white wine* dan *red wine*.



Gambar 2.6. *Rose wine*
(Sumber : <http://www.preceptwine.com>)

- d) *Sparkling Wine* adalah *wine* yang mengandung cukup banyak gelembung karbon dioksida di dalamnya. *Sparkling wine* yang paling terkenal adalah *Champagne* dari Prancis. Hanya *sparkling wine* yang dibuat dari anggur yang tumbuh di desa Champagne dan diproduksi di desa Champagne yang boleh disebut dan diberi label Champagne.



Gambar 2.7. *Sparkling wine*
(Sumber : <http://www.preceptwine.com>)

- e) *Sweet Wine* adalah *wine* yang masih banyak mengandung gula sisa hasil fermentasi (*residual sugar*) sehingga membuat rasanya menjadi manis.



Gambar 2.8. *Sweet wine*
(Sumber : <http://www.preceptwine.com>)

- f) *Fortified Wine* adalah *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.



Gambar 2.9. *Fortified wine*
(Sumber : <http://www.preceptwine.com>)

2.14 Cara Penyimpanan *Wine*

Wine atau *champagne* merupakan jenis minuman yang bahan bakunya dari buah anggur, contohnya: *red burgundy*, *white burgundy*, *rose wine*, *white wine*, dan lain sebagainya. Cara menyimpannya memerlukan temperatur yang sangat khusus bersama-sama dengan minuman yang termasuk *sparkling wine*, dan *keg beers* atau *draught beers*, dan lain sebagainya.

Untuk penyimpanan minuman jenis *wine* atau *champagne* diperlukan ruangan atau gudang dengan temperatur yang sejuk, antara 10 sampai dengan 16 derajat celsius, untuk menjaga agar minuman ini tidak cepat rusak, karena

minuman jenis *wine* atau *champagne* selalu dalam keadaan bereaksi atau masih dalam keadaan proses fermentasi.

Untuk minuman *wine* atau *champagne* yang tutup botolnya terbuat dari bahan gabus maka cara menyimpannya berbeda dengan minuman yang tutup botolnya 13 dibuat dari bahan metal atau logam (tutup model ulir). Minuman yang tutup botolnya terbuat dari gabus akan disimpan dengan posisi tidur, dengan tujuan agar tutup botol selalu dalam keadaan basah sehingga minuman itu tidak meledak (*blow up*). Sedangkan minuman yang tutup botolnya terbuat dari metal maka cara penyimpanan bisa diletakkan dengan posisi berdiri karena tutup model ini lebih kuat menahan tekanan dari dalam botol.