

# BAB I

## PENDAHULUAN

### **Latar Belakang Masalah**

Industri hospitaliti sudah semakin maju dan berkembang di masa depan seiring dengan perkembangan dari teknologi informasi khususnya teknologi internet. Industri hospitaliti merupakan industri yang sifatnya melayani. Secara garis besarnya industri yang kegiatannya berhubungan dengan pelayanan, keramah-tamahan dan hiburan khususnya dibidang pariwisata. Saat ini industri hospitaliti telah menjadi salah satu sumber pendapatan terbesar negara. Di Indonesia industri pariwisata merupakan salah satu sumber penghasil devisa negara serta dapat mendorong pertumbuhan ekonomi terutama dapat mengurangi pengangguran dan dapat menyerap tenaga kerja dan mampu meningkatkan produktivitas suatu negara.

Di indonesia Industri *food and beverage* menjadi industri yang tumbuh dan berkembang pesat. Berbagai jenis *food and beverage* dibuat dengan sangat menarik agar dapat meningkatkan nilai estetik dan meningkatkan daya tarik konsumen. Makanan dan minuman diproduksi dan melalui beberapa tahapan yaitu pemilihan bahan dasar proses pengemasan hingga proses distribusi barang ke konsumen. Semua produksi yang berjalan harus diawasi agar hasil produk akhir layak dan aman untuk dikonsumsi oleh konsumen. Sumber tenaga bagi tubuh manusia adalah *food and beverage*. Salah satunya adalah kebutuhan beverage. Seperti telah diketahui bahwa sebagian yang ada di bagian tubuh kita adalah cairan maka dari itu manusia memerlukan minuman yang cukup agar kondisi badan tetap prima. Minuman

memilik kandungan gizi sama pentingnya dengan karbohidrat, lemak, vitamin. Dengan mengkonsumsi minuman yang cukup bagi tubuh dapat membantu mengatur metabolisme, mengatur zat-zat makanan dan proses pencernaan dalam tubuh.

”Minuman adalah cairan yang pada umumnya dikonsumsi masuk ke dalam tubuh kita kecuali obat dan soup atau setiap cairan yang dapat di minum (drink able liquid) kecuali obat-obatan.” Marsum Widjojo(2004 : 21). Berdasarkan kutipan diatas dapat diketahui bahwa minuman merupakan cairan yang dapat dikonsumsi oleh tubuh dan tidak berbahaya bagi tubuh kecuali obat-obatan. Minuman bagi tubuh manusia memiliki beberapa manfaat yaitu: sebagai penghilang dahaga, menyegarkan tubuh, sebagai penambah nutrisi tubuh, dan sebagai stimulan yang mampu merangsang tubuh kita.

“Jika ditelaah lebih dalam minuman dapat dibedakan menjadi beberapa jenis dapat dikelompokkan menjadi 2 yaitu minuman non alkohol dan minuman beralkohol. ” I Gede Nyoman Wiantara (2017).

Minuman non alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol seperti air mineral, minuman yang menyegarkan (sirup dan squash), minuman stimulan (kopi dan teh), minuman penambah nutrisi (susu). Minuman yang beralkohol yaitu minuman yang mengandung kadar alkohol dan melalui proses fermentasi dan destilasi. Minuman beralkohol atau spirit dalam garis besarnya dibagi menjadi dua, yaitu :

### ***1. Dry spirit (Liquor)***

Spirit yang memiliki kadar alkohol yang dominan daripada kadar gulanya. contohnya *vodka(iceland,smirnoff)*, *tequila(patron,jose cuervo)*, *rum(Bacardi,Captain morgan)*, *gin(beefeater,gordon)*, *whiskey(jameson,red label)*.

## 2. *Sweet Spirit (Liqueur)*

Spirit yang memiliki kadar gula yang lebih dominan daripada kadar alkohol. Contohnya *contreau(orange liqueur)*, *Baileys(coffee liqueur)*.

Salah satu spirit yang ada adalah liqueur, liqueur memiliki karakteristik manis dan biasanya berwarna. "*Liqueur are composed of just three ccomponents : liquor(distilled spirit),flavouring and sugar*". Andrew Schloss (2013:12).

Menurut pernyataan di atas maka dapat diketahui bahwa bahan dasar pembuatan *liqueur* adalah *spirit base*, *flavouring* dan *colouring agent* menggunakan buah, *herb&spices*, tanaman atau jus dan sweetening agent didapat dari gula atau *swetener* lainnya. *Liqueur* biasanya dapat diminum secara langsung atau digunakan sebagai campuran cocktail. Menurut Wiantara (2017:200) "*liqueur* dibedakan menjadi dua kelompok besar *Propitary brand* dan *general brand*".

### 1. *Propitary brand*

Jenis *liqueur* ini hanya bisa di produksi di negara tertentu dikarenakan *liquor* ini dilindungi oleh undang-undang, sehingga negara lain tidak bisa memproduksi atau menggunakan merk tersebut. Contohnya *cointreau,grand marnier,jagermeister*.

### 2. *General brand*

*Liqueur* ini bisa diproduksi di negara manapun dan dapat menggunakan merk tersebut. Contohnya *bols,triple sec*.

Dalam prosesnya pembuatan *liqueur* terdapat tiga cara yaitu infusi/*maceration*, *percolation*, penyulingan yang dijelaskan dalam buku yang berjudul *F&B Service management* yang ditulis oleh Raymond J Goodman (2002:269).

- Metode Infusi atau *maceration*, yaitu buah atau herb direndam kedalam alkohol hingga alkohol menyerap aroma, rasa, warna yang berasal dari buah atau herb yang digunakan. Metode infusi ini digunakan terutama dalam pembuatan *liqueur* rasa buah.
- Metode *Percolation* memiliki proses yang sama dimana alkohol dilalui dan dilalui kembali beberapa kali melalui bahan zat pemberi rasa agar semua rasa dapat diserap.

- Metode penyulingan ini serupa dengan produksi gin, juga digunakan untuk memproduksi liqueur. Daun-daunan, biji-bijian, dan zat pemberi rasa didapatkan di baki dan alkohol akan mengambil rasa ketika ia melalui proses tersebut.

Disini penulis akan membuat liqueur berbahan dasar vodka sebagai *spirit base* dan buah sebagai *flavouring agent* dan *sweetening agent*. dikarenakan keanekaragaman buah-buahan yang tumbuh dan tersebar di wilayah asia. Mengonsumsi buah setiap hari sangat penting bagi tubuh karena buah memiliki kandungan serat, vitamin, mineral dan gizi.

Dalam webtisenya [www.distiller.com](http://www.distiller.com) cara membuat *liqueur* yaitu :

*“First prepare equipment for making liqueur yo can do with little equipment like measure jug, jar, strainer and than for the base alcohol usually use neutral like vodka, but you can use something off like rum, whiskey, brandy, gin or more and then choose your flavour once you have base spirit, you need to decide waht kind of flavour you want to use, fruit like apple, orange, apricot, blackcurent, passion fruit, nutt like choclate and coffee, next stpe is infusing into your base spirit. The amount you’ll need really depends on the ingredient. Let the jar sit in a cool place away from sunlight for several days to several weeks. The amount of time required depends on what your flavoring is, how much you have of it, and how strong your spirit is.”*

Jeruk adalah salah satu buah yang pertama tumbuh di asia dan menjadi salah satu produksi yang unggul dan memiliki kualitas yang baik. Dimana Cina merupakan negara yang menghasilkan buah jeruk untuk pertama kali. Masyarakat biasanya mengonsumsi jeruk hanya pada daging buahnya saja yaitu dengan dimakan langsung atau dagingnya dijadikan sebagai minuman contohnya jus. Jeruk juga menjadi satu buah-buahan yang mengandung Vitamin C dan memberikan manfaat bagi daya tahan tubuh, mengandung vitamin dan mineral lain yang dibutuhkan seperti vitamin B1. Selain vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi tubuh, jeruk mengandung air yang sangat tidak hanya pada daging jeruknya saja yang dapat dimanfaatkan, namun bagian kulitnya yang dapat dimanfaatkan.

Secara umum kulit buah jeruk memiliki komponen penyusun dari berbagai senyawa antara lain asam sitrat, asam amino, dan minyak atsiri. Kandungan minyak

kulit jeruk yang begitu banyak sehingga dapat digunakan sebagai flavour terhadap produk minuman, kosmetika, dan sanitari.

Menurut buku yang berjudul Bercocok Tanam Jeruk yang ditulis Nuharsari (2007:5) Secara umum jeruk dibagi menjadi 4 golongan utama, yaitu :

1. **Jeruk Manis** (*Citrus sinensis osbeck*)

Jeruk ini memiliki rasa yang manis, berbau wangi, memiliki daun yang bersayap, dan kulitnya sulit untuk dikupas. Selain alasan buahnya manis bagian biji dan kulitnya juga dapat diambil minyaknya. Contohnya : jeruk valencia, navel, jaffa, caracara.

2. **Jeruk mandarin** (*Citrus nobilis*)

Jeruk mandarin ini memiliki perbedaan dengan jeruk manis. Memiliki banyak cabang dengan pohon yang lebih kecil. Daging buahnya tebal dan memiliki kulit yang tidak setebal jeruk manis. Memiliki tekstur yang lembut dan memiliki kandungan air yang banyak dan rasanya manis dengan sedikit biji. Contoh : Jeruk keprok, jeruk garut, jeruk pontianak, jeruk ponkam.

3. **Jeruk Besar** (*Citrus Maximus*)

Jeruk ini memiliki bentuk yang besar jika dibandingkan dengan jenis lainnya. Bisa memiliki ukuran mencapai 20 cm. Warna daging buahnya merah hingga jingga pada saat matang namun berwarna merah muda saat belum matang dan mengandung banyak air. Contohnya jeruk bali, banpeiyu.

4. **Jeruk Sitrun** (*Citrus medica*)

Memiliki banyak ranting dan dahan. Selain itu mampu menghasilkan buah yang banyak. Dan bentuknya terdapat yang besar dan ada yang kecil. Mampu tumbuh di daratan tinggi maupun dataran rendah. Contohnya : jeruk nipis.

Untuk penelitian ini penulis akan menggunakan jeruk ponkam yang termasuk ke dalam golongan jeruk mandarin. Pada awalnya jeruk ini tumbuh dan berkembang di daerah India lalu menyebar ke Tiongkok, dari Tiongkok lalu ke Eropa, Afrika dan Australia dan Asia. Jeruk ini mendapat nama jeruk mandarin pada awalnya di perkenalkan oleh orang terpelajar dari Tiongkok ke Inggris lalu jeruk ini dinamakan jeruk mandarin. Penghasil jeruk mandarin terbesar di Indonesia sendiri berada di daerah Jawa Timur, Sumatra Utara dan Bali. Jeruk ini berwarna oranye dan memiliki rasa manis dan memiliki kulit sedikit tebal dan memiliki biji didalam buahnya. Kulit jeruk ponkam memiliki banyak manfaat bagi kesehatan seperti kandungan antioksidan yang tinggi dari pada buahnya. "kulit jeruk ponkam memiliki senyawa minyak atsiri, asam sitrat, asam

amino, ”. (Adhi P et al, 2009). Terdapat banyak kandungan minyak di kulit jeruk sehingga mampu digunakan sebagai flavour. untuk produk. minuman, kosmetika,dan sanitari.

### Gambar 1 Buah Dan Kulit Jeruk Ponkam



Sumber : Google image, 2021

Disini penulis menggunakan metode infusi karena merupakan metode yang paling cocok dalam pembuatan *liqueur* atau lebih tepatnya *fruit liqueur*. “*fruit liqueur have essential element : fruit component, quantity of sugar, and alcohol percentage from as low as 14%-40%*”. Micah LeMon (2017).

Disini penulis menggunakan spirit base vodka. “*Vodka is neutral spirits to be without distinctive character, aroma, taste or color.*” Victoria Redhed Miller (2015:120). Vodka paling cocok digunakan untuk spirit base dikarenakan *vodka* memiliki karakter tidak beraroma,berasa dan berwarna. Penulis akan membuat oleo saccharum sebelum di infus.

Oleo saccharum adalah metode higroskopis untuk mengekstrak minyak alami dari kulit jeruk. “*Making Oleo saccharum traditional way involves peeling citrus, gently muddling it into super fine sugar, and letting it rest for an hour or more until the sugar essentially dissolve in citrus oil as it leaches from the peel*”. Jeffrey Morgenthaler (2014:108). Disini penulis akan membuat oleo saccharum berbahan dasar kulit jeruk ponkam setelah itu di infus dengan vodka untuk menjadi *liqueur orange*. Penulis

membuat *oleo saccharum* agar mendapatkan minyak atsiri secara maksimal yang terkandung dalam kulit jeruk agar pada saat proses infuse terjadi secara maksimal. Menurut [www.Cocktailsandbar.com](http://www.Cocktailsandbar.com) “*Sugar and citrus peel are two simple ingredients to make oleo saccharum.*”

Berdasarkan teori-teori yang sudah dijelaskan sebelumnya yang mana penulis memanfaatkan kulit jeruk ponkam sebagai terobosan baru dalam produk minuman beralkohol maka penulis akan menuangkan percobaan eksperimen ini dalam bentuk Tugas Akhir dengan judul “**PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR KULIT JERUK DAN VODKA MENGGUNAKAN METODE INFUSI**”.

## **Rumusan Masalah**

Dengan memanfaatkan kulit jeruk sebagai flavouring agent dalam pembuatan *liqueur*, rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana pembuatan *liqueur* berbahan dasar kulit jeruk dan vodka menggunakan metode infusi?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan dari *liqueur* berbahan dasar kulit jeruk dan vodka menggunakan metode infusi?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual untuk *liqueur* berbahan dasar kulit jeruk dan vodka menggunakan metode infusi?

## **Tujuan penelitian**

### **1. Maksud**

Maksud dari penelitian tugas akhir diatas adalah untuk mengetahui apakah kulit jeruk dapat dimanfaatkan sebagai *flavouring agent* dan memaksimalkan buah jeruk bukan hanya daging buahnya saja namun juga kulit dalam buah jeruk.

### **2. Tujuan**

#### **a. Tujuan Formal**

Penyusunan tugas akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

#### **b. Tujuan Operasional**

Tujuan operasional dalam Tugas akhir untuk membuktikan dan memaparkan tentang :

1. Mengetahui bagaimana pembuatan liqueur berbahan dasar kulit jeruk dan vodka menggunakan metode infusi
2. Mengetahui bagaimana penyajian dan kemasan dari liqueur berbahan dasar kulit jeruk dan vodka menggunakan metode infusi
3. Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual untuk liqueur berbahan dasar kulit jeruk dan vodka menggunakan metode infusi.

### **Manfaat Penelitian**

#### **• Bagi Peneliti**

- Memperkenalkan produk alkoholik *beverage* dari pemanfaatan kulit jeruk sebagai *flavouring agent* dengan *spirit base vodka*

#### **• Bagi Masyarakat**

- Memberikan informasi terhadap masyarakat bahwa kulit jeruk dapat dimanfaatkan tidak hanya buahnya saja.

#### **• Bagi Institusi**

- Memberikan informasi serta ilmu pengetahuan tentang pembuatan *liqueur orange*, khususnya dalam Program Studi Manajemen Tata Hidangan.
- Memperkenalkan *liqueur orange* dengan kulit jeruk sebagai *flavouring agent* dan *vodka* sebagai *spirit base*.

### **Metode Eksperimen**



## 1. Pengertian Eksperimen

Mengutip dari buku Metode Penelitian yang ditulis oleh Muri Yusuf penelitian dibagi menjadi 4 jenis yaitu :

- a. Pre eksperimen yaitu penelitian eksperimen yang pada prinsipnya hanya menggunakan satu kelompok. Ini berarti bahwa dalam tipe penelitian tidak ada kelompok kontrol, karena itu pre eksperimen tidak memenuhi syarat penelitian eksperimen yang sesungguhnya.
- b. Quasi eksperimen merupakan satu tipe penelitian eksperimen dimana peneliti tidak melakukan randomisasi dalam penentuan subjek kelompok penelitian, namun hasil yang dicapai cukup berarti, baik ditinjau dari validitas internal maupun eksternal.
- c. True eksperimen yaitu jenis penelitian eksperimen sesungguhnya, dimana peneliti mengontrol variabel-variabel yang diteliti dengan baik serta mengendalikan situasi penelitian yang mungkin merusak hasil penelitian.
- d. Weak eksperimen merupakan metode penelitian eksperimen yang desain dan perlakuannya seperti eksperimen tetapi tidak ada pengontrolan variabel sama sekali. Sesuai dengan namanya, eksperimen ini sangat lemah kadar validitasnya, oleh karena itu tidak digunakan untuk penelitian tesis dan disertasi juga skripsi sebenarnya.

Dan disini penulis menggunakan true eksperimen dikarenakan penulis benar-benar melakukan eksperimen dengan memperhatikan takaran yang digunakan dan menjaga agar hasil eksperimen tidak rusak.

## 2. Teknik pengumpulan data

Penulis akan menggunakan dua metode dalam pengumpulan data yang akan digunakan penulis, yaitu :

### a. Studi pustaka

Menggunakan buku-buku, catatan-catatan, jurnal yang berhubungan dengan eksperimen yang dilakukan oleh peneliti yang telah teruji kebenarannya.

### b. Kuesioner

Mengajukan pertanyaan tertulis kepada responden seputar produk eksperimen yang berkaitan dengan permasalahan yang sedang diteliti oleh peneliti.

## 3. Populasi dan teknik penarikan sampel

Penulis akan membuat 3 produk eksperimen dengan kuantitas gula yang berbeda agar mendapatkan produk yang terbaik dalam eksperimen ini. Penulis akan membagikan 28 kuesioner yang terdiri dari 25 kuesioner untuk panelis konsumen dan 3 panelis terlatih. Ketiga produk tersebut akan diberikan kepada para responden dan menjadi perbandingan dalam kuesioner yang sudah dipersiapkan oleh penulis.

#### 4. Tahapan dan jadwal eksperimen

- a. Tanggal 22 September 2021 : Memilih ide dan topik penelitian.
- b. Tanggal 22 September 2021 : Merumuskan masalah.
- c. Tanggal 29 Oktober 2021 : membeli barang dan peralatan eksperimen.
- d. Tanggal 10 November 2021 : Melakukan eksperimen 1
- e. Tanggal 17 November 2021 : Melakukan eksperimen 2
- f. Tanggal 24 November 2021 : Melakukan eksperimen 3
- g. Tanggal 30 November 2021 : Melakukan pengumpulan data melalui panelis terlatih dan konsumen.
- h. Tanggal 1 Desember 2021 : membuat saran dan kesimpulan.

### Penegasan Istilah

#### 1. Eksperimen

Mengutip dari buku Metode Penelitian Pendidikan yang ditulis oleh Rukminingsih, Gunawan Adnan, Mohammad Adnan Latief “Penelitian adalah kajian terhadap suatu objek dengan menggunakan metode yang sistematis dan objektif untuk memperoleh pemahaman tentang objek yang dikaji dan untuk mengembangkan teori tentang objek tersebut.(2020:1).

#### 2. *Fruit Liqueur*

*fruit liqueur have essential element : fruit component, quantity of sugar, and alcohol percentage from as low as 14%-40%". Micah LeMon (2017).*

### 3. Kulit jeruk

“kulit jeruk ponkam memiliki senyawa asam sitrat, asam amino, dan minyak atsiri”. (Adhi P et al, 2009).

### 4. Oleo Saccharum

*Making Oleo saccharum traditional way involves peeling citrus, gently muddling it into super fine sugar, and letting it rest for an hour or more until the sugar essentially dissolve in citrus oil as it leaches from the peel". Jeffrey Morgenthaler (2014:108).*

### 5. Infusi

“Metode Infusi atau *maceration*, yaitu buah atau herb direndam kedalam alkohol hingga alkohol menyerap aroma, rasa warna yang berasal dari buah atau herb yang digunakan. Metode infusi ini digunakan terutama dalam pembuatan liqueur rasa buah.”  
Raymond J Goodman (2002:269)

*“infusion the proses of flavouring water&liquor with food,herb and spices&other flavouring”. Matt Teacher (2015:217)*