

BAB I

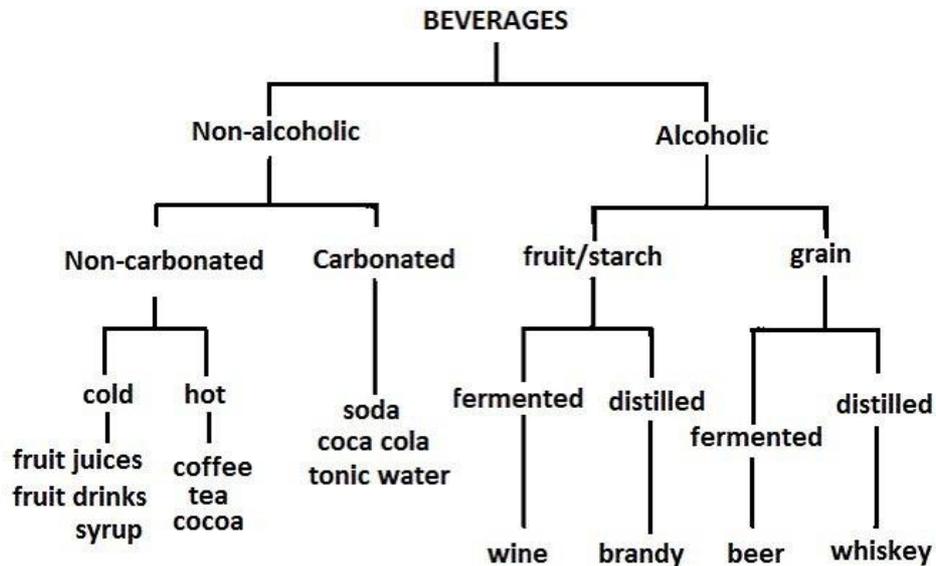
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di zaman yang sudah berkembang seperti ini, manusia selalu melakukan suatu yang dapat membuat kontribusi yang besar bagi segala aspek kehidupan. Berawal dari segi inovasi pada makanan dan minuman. Semakin berkembangnya teknologi, semakin banyak juga bermunculan ide – ide baru yang bisa memberikan keragaman di dunia industri minuman dan juga menciptakan persaingan di antara para produsen untuk dapat menarik hati para konsumen, untuk itu, para produsen kini tengah berlomba – lomba dalam membuat suatu produk dan juga terobosan baru yang dapat digemari oleh konsumen, ini juga termasuk ke dalam pembuatan minuman yang sekarang ini banyak ditemui dengan beberapa variasi ragam rasa dan bahannya.

Minuman adalah suatu jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) selain obat – obatan. Minuman mengandung beberapa fungsi yang mendasar yaitu sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, penambah tenaga, dan sarana untuk membantu proses pencernaan makanan (Ekawatiningsih, 2008). Secara umum, minuman dibedakan menjadi tiga golongan yaitu minuman ringan, air mineral dalam kemasan, dan minuman beralkohol. Dalam bukunya yang berjudul “*Food and Beverage Service ninth edition*” (2014:127) menurut Jhon Cousins, Dennis Lilicrap dan Suzanne “Minuman dapat dikelompokkan menjadi 2 jenis minuman yaitu, minuman yang mengandung *alcohol* dan minuman yang tidak mengandung *alcohol*”. Sedangkan menurut (Wiantara, 2016). Dari kedua kutipan di atas bahwa pengertian dari minuman (*beverages*) itu sendiri yaitu sebuah cairan yang aman dan layak untuk dikonsumsi. Berikut ini merupakan klasifikasi minuman:

Gambar 1
KLASIFIKASI MINUMAN



Sumber : (Bartender, 2019)

Minuman tidak mengandung alkohol merupakan jenis minuman yang tidak memiliki kadar alkohol. Minuman yang tidak mengandung alkohol dapat dibedakan menjadi *mineral water*, *refreshing drinks*, *tall drinks*, *stimulant*, dan *nourishing*. Minuman beralkohol adalah minuman yang memiliki etil *alcohol* atau etanol (C₂H₅OH), diproses dari bahan hasil pertanian yang mengandung karbohidrat dengan cara fermentasi dan destilasi atau fermentasi tanpa destilasi. Definisi ini terlihat berdasarkan batas maksimum etanol yang diizinkan adalah 55% etanol dapat dikonsumsi karena diproses dari bahan hasil pertanian melewati fermentasi gula menjadi etanol, yang merupakan salah satu reaksi organik. Jika menggunakan bahan baku pati/karbohidrat, seperti beras, ketan, tape, dan singkong maka pati diubah terlebih dahulu menjadi gula oleh amylase untuk kemudian diubah menjadi etanol (Hardiyani, 2014 dalam Rinanda, 2016). Dan minuman yang mengandung alkohol memiliki banyak jenis – jenis berdasarkan bahan pembuatannya dan kadar etanol yang dimilikinya.

Salah satu jenis minuman yang ada pada klasifikasi minuman di atas yang mempunyai kandungan beralkohol yang biasa disebut juga sebagai *sweet spirits* yaitu *Liqueur*. Dikutip dari buku yang berjudul *The bar & Beverage Book* (Thomas, 2012) “*Liqueur and cordial are two terms for the same thing : a distilled spirit flavored or redistilled with fruits, flowers, plants, their juices or extracts, or other natural flavoring material, and sweetened with 2 ½ percent or more of sugar. To simplify matters we will use word Liqueur*”. Sedangkan menurut (I.G W. , 2016) dalam bukunya yang berjudul *bartender & mixology* menyebutkan

bahwa “*Liqueur* adalah *alcoholic beverages* yang dibuat dengan berbahan dasar spirit dengan menambahkan *flavoring agent*, *sweetening agent* dan *colouring agent*. Dari kedua kutipan diatas bahwa untuk pembuatan liqueur mempunyai 3 bahan dasar utama yaitu: spirits, flavouring agent yang bisa diperoleh dari buah–buahan, tanaman, dari ekstrak dari bahan tersebut, dan bahan yang terakhir yaitu sweetening agent dengan teknik pembuatan distilled atau resdistilled.

Ekstrak merupakan sediaan pekat yang diperoleh dengan mengekstraksi zat aktif dari simplisia nabati atau simplisia hewani menggunakan pelarut yang sesuai, kemudian semua atau hampir semua pelarut diuapkan dan massa atau serbuk yang tersisa diperlakukan sedemikian hingga memenuhi baku yang telah ditetapkan. (RI, Tinjauan Ekstrak, 2014).

Berdasarkan sifatnya ekstrak dapat dibagi menjadi empat, yaitu ekstrak encer, ekstrak kental, ekstrak kering, dan ekstrak cair. Ekstrak encer (*Extractum tenue*) merupakan sediaan yang memiliki konsistensi seperti cairan madu yang mudah mengalir. Ekstrak kental (*Extractum spissum*) merupakan sediaan kental yang apabila dalam keadaan dingin dan kecil kemungkinan bisa dituang. Kandungan airnya berjumlah sampai dengan 30%. Ekstrak kering (*Extractum siccum*) merupakan sediaan yang memiliki konsistensi kering dan mudah dihancurkan dengan tangan. Melalui penguapan dan pengeringan sisanya akan terbentuk suatu produk, yang sebaiknya memiliki kandungan lembab tidak lebih dari 5%. Ekstrak cair (*Extractum fluidum*) merupakan sediaan dari simplisia nabati yang mengandung etanol sebagai pelarut atau sebagai pengawet atau sebagai pelarut dan pengawet. Jika tidak dinyatakan lain pada masing – masing monografi tiap ml ekstrak mengandung bahan aktif dari 1 g simplisia yang memenuhi syarat (Depkes RI, 2014).

Dalam proses pembuatan liqueur ada 4 cara yaitu *infusion*, *distillation*, *percolation*, and *maceration* yang dijelaskan oleh DeGroff dalam bukunya yang berjudul *The Craft Of The Cocktail* (DeGroff, 2002) mengatakan bahwa, salah satunya yaitu *infusion*. “*Infusion is steeping of mashed fruits or herb in water or alcohol, often with the application of heat, then filter the liquid and mixing it with neutral grain spirit with sugar*”. Infusion dalam penggunaan liqueur sawo. Cara yang lebih mudah. Scout Meyer menjelaskan dalam bukunya yang berjudul *Hooch: simplified brewing, winemaking, and infusing at home* (Meyer, 2013), “*The easiest and fastest way to turn fresh homegrown ingredients into own adult beverage is to use them in infusions. It’s so simple that in many case all you need to do is soak your ingredients in wine or spirit.*”. seperti yang sudah dijelaskan penggunaan metode infusi merupakan metode yang mudah serta sederhana dilakukan. Hanya

dengan merendamkan bahan di dasar spirit, gula pasir, dan air mineral selama 3-5 hari dan hasilnya dapat langsung dihasilkan. *"The ingredients should stay in liquor for 3 to 5 days, though this will vary. Some of your more intense flavours will only need 3 days : less intense flavours should stay in the jar for a full week or more. Do a taste regularly to see if the flavours are to your liking. (Collen Graham, 2018)"*.

Tanaman sawo (*Manilkara zapota*) adalah anggota Sapotaceae yang banyak dibudidayakan diperkarangan dan banyak kegunaan. Kandungan zat gizi dalam buah sawo, yaitu glukosa, vitamin, karbohidrat dan serat pangan. Bagian lain dari tanaman sawo memiliki banyak manfaat seperti pada getahnya digunakan untuk pembuatan permen karet, daunnya dapat digunakan sebagai obat batuk, diare, demam, antibiotik, dan antimikroba, serta sangat baik untuk jantung dan pembuluh darah, kayunya bermanfaat untuk bangunan atau furniture, bunganya sebagai bahan kosmetik, buahnya digunakan sebagai makanan olahan dan manfaat utama dari tanaman ini adalah sebagai peneduh dan tanaman hias dalam pot (Ridho, 2017).

Menurut BAPPENAS (2005), sawo adalah tanaman buah yang berasal dari Guatemala (Amerika Tengah), Meksiko dan Hindia Barat. Tanaman sawo di Indonesia telah lama dikenal dan banyak ditanam mulai dari dataran rendah sampai tempat dengan ketinggian 1200 m di atas permukaan laut, seperti di Jawa dan Madura.

Manfaat buah sawo yaitu sebagai makanan buah segar atau bahan makanan yang bisa diolah seperti, selai, sirup atau difermentasi menjadi minuman. Selain itu, sawo memiliki manfaat lain dalam kehidupan manusia sebagai tanaman penghijauan di lahan-lahan kering dan kritis, tanaman hias dalam pot dan apotik hidup bagi keluarga, penghasil buah bergizi tinggi yang dapat dijual di dalam atau luar negeri.

Buah sawo ini mudah sekali mengalami perubahan dalam fisiologis, kimia dan fisik jika tidak ditangani secara tepat. Akibatnya, dalam waktu singkat buah menjadi tidak segar lagi sehingga kualitasnya menurun. Oleh karena itu, dalam rangka meningkatkan pemanfaatan buah sawo maka perlu adanya diversifikasi produk olahan dari buah sawo, sehingga dapat merubah pemanfaatan sawo yang

lebih luas. Salah satu alternatif pemanfaatan tersebut yaitu dalam bentuk pembuatan Liqueur. Selain lebih tahan lama, pengolahan yang tepat akan membuat rasa sawo menjadi lebih bervariasi.

Terlepas dari itu semua, buah sawo yang tumbuh di Indonesia mempunyai kandungan gizi yang cukup baik, berikut adalah tabel mengenai gizi yang terdapat dalam buah sawo :

TABEL 1
KANDUNGAN NILAI GIZI PADA BUAH SAWO PER 100gr

Energi	92kj
Kalori	83kkal
Lemak	1,10g
Kolesterol	0mg
Protein	0,44g
Karbohidrat	20g
Serat	10,9g
Vitamin C	21mg
Vitamin A	60IU
Kalium	110mg
Kalsium	21mg

Sumber : (fatsecret, 2022)

Berdasarkan paparan di atas, maka pada penelitian kali ini penulis akan menuangkannya dalam bentuk Tugas Akhir dengan judul “**LIQUEUR SAWO DENGAN METODE INFUSI**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan tujuan penulis untuk pembuatan *liqueur* sawo dengan menggunakan metode infusi, maka rumusan masalah dalam penelitian kali ini meliputi :

1. Bagaimana proses pembuatan minuman dari *liqueur* sawo dengan metode infusi?
2. Bagaimana penyajian / kemasan dari *liqueur* sawo dengan metode infusi?
3. Bagaimana Perhitungan biaya dan penentuan harga jual dari *liqueur* sawo dengan metode infusi?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

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

2. Tujuan Operasional

Tujuan operasional penelitian dalam tugas akhir ini agar penulis dapat membuktikan dan memaparkan secara jelas mengenai:

- a. Mengetahui proses pembuatan minuman dari *liqueur* sawo dengan metode infusi?
- b. Mengetahui penyajian / kemasan dari *liqueur* sawo dengan metode infusi?
- c. Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual dari *liqueur* sawo dengan metode infusi?

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Menciptakan rasa baru dalam pembuatan minuman *liqueur* sawo dengan metode infusi.
- b. Mampu menghadirkan produk baru dari penggunaan buah sawo.

2. Bagi Masyarakat

- a. Mampu meningkatkan pembudidayaan dan pemanfaatan buah sawo.
- b. Masyarakat dapat mengetahui manfaat dari buah sawo yang dapat diolah menjadi minuman beralkohol (*Liqueur*).

3. Bagi Institusi

Memberikan inovasi dan informasi bahwa vodka dengan buah sawo dapat di olah menjadi *liqueur* sehingga dapat diterapkan khususnya di Manajemen Tata Hidangan.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen.

Metode eksperimen merupakan suatu cara mengajar yang dilakukan oleh pendidik, dimana siswa melakukan suatu percobaan, sehingga siswa secara langsung menjalankan penelitian apa yang telah dipelajari. Dalam metode ini siswa aktif terlibat dalam pembelajaran dan melakukan secara langsung. Menurut Roestiyah, (2012: 80), pengertian Metode eksperimen merupakan satu dari banyak metode mengajar di mana siswa melaksanakan sesuatu percobaan mengenai sesuatu hal, melihat prosesnya dan menuliskan hasil percobaannya, selanjutnya hasil pengamatan tersebut disampaikan di kelas dan dievaluasi oleh pendidik.

2. Alat Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan suatu cara untuk mengumpulkan berbagai data yang berguna agar membantu penulis dalam mendapatkan tanggapan. Ada beberapa cara yang dapat digunakan untuk pengumpulan data, yaitu : angket, teks wawancara, check list, observasi lembaran. Dari beberapa alat pengumpulan data tersebut, penulis menggunakan angket/kuisisioner sebagai alat pengumpulan data untuk penelitian ini. Angket yaitu sejumlah pertanyaan tertulis untuk memperoleh informasi dari responden.

3. Populasi Dan Teknik Penarikan Sampel

Untuk mendapatkan data, penulis membutuhkan beberapa panelis sebagai narasumber. Panelis dibagi menjadi enam kelompok antara lain panelis terlatih, panelis perseorangan, panelis terbatas, panelis agak terlatih dan panelis konsumen. Panelis adalah orang yang menilai produk menggunakan panca indera untuk mengetahui dan merasakan dari segi rasa, warna dan aroma.

F. Penegasan Istilah

1. Eksperimen

Menurut Moch. Ali (1993 : 134) “eksperimen adalah kondisi yang dimodifikasi yang dilakukan secara sengaja dan terkontrol dalam menentukan peristiwa atau kejadian, serta mengamati perubahan yang terjadi pada peristiwa tersebut”.

2. *Liqueur*

Menurut Neil Marrion Harris dalam bukunya yang berjudul *vintage cookery Books, Beverages, Vinegars and Syrups* tahun 2013: “ *all that liqueur means, is an alcoholic beverage, made from a distilled spirit that has been flavored with a fruit, cream, herbs, spices, flower or nuts, and bottled with added sugar or other sweetener*”.

3. *Homemade Liqueur*

Dalam bukunya yang berjudul *Homemade Liqueurs and Spirits* (2013:vii), Andre Schloss menyebutkan “*Of all the potent potables that one can brew at home, liqueurs are the fastest, easiest, and most versatile*”.

4. *Infusion*

Menurut Collen Graham, 2018 “*The ingredients should stay in liquor for 3 to 5 days, though this will vary. Some of your more intense flavours will only need 3 days : less intense flavours should stay in the jar for a full week or more. Do a taste regularly to see if the flavours are to your liking.*