

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

BAR pada awalnya hanya menjual minuman yang mengandung alkohol, namun seiring perkembangan zaman dan berjalannya waktu bar juga menyediakan *non-alcoholic beverage* dan makanan atau *snack*, secara umum bar dibagi menjadi dua yaitu *public bar* dan *service bar*. *Public bar* merupakan bar yang dimana seorang bartender dapat berinteraksi langsung dengan tamu dan tamu dapat menyaksikan atau melihat secara langsung proses pembuatannya contohnya, *night club bar, portable bar, poolside bar*, sedangkan *service bar* yang dimana seorang customer tidak dapat menyaksikan secara langsung proses pembuatan minuman contohnya seperti *room service* di hotel atau penjualan minuman di tempat karaoke.

Di Indonesia juga banyak bar yang menjual *beverage* dengan menarik yang dimana banyak sekali macam-macam *beverage* yang dijual. *The bar may be situated within a food and beverage service and dispense wine or other alcoholic drinks that are to be served to a customer consuming a meal or using a lounge area by John Cousins Dennis Lillicrap Suzanne Weekes dibuku Food and Beverage Service 9th Edition (2014:62).*

Beverage atau minuman sudah sangat berkembang, baik minuman *alcoholic* maupun *non-alcoholic*. Masyarakat pun sudah sangat banyak mengenali perkembangan yang ada di dunia *beverage*, dan banyak juga masyarakat yang mencoba memproduksi minuman sendiri. *Beverage*

sendiri memiliki artian suatu liquid atau cairan yang aman dikonsumsi dan memiliki tujuan tertentu. *Beverage* atau minuman dapat diartikan sebagai cairan yang dapat diminum, kecuali obat-obatan menurut Wiantara (2017:81).

Alcoholic beverages is higher ethanol contents such as whiskey, gin, rum, brandy, and vodka have been traditionally recovered by distillation for centuries following fermentation of various grains, fruits, or molasses by R.Wohlgemuth, in *Comprehensive Biotechnology* (Second Edition 2011). Berdasarkan penjelasan diatas dapat diartikan bahwa dalam pengklasifikasian *alcoholic beverage* berdasarkan prosesnya terdapat fermentasi dan destilasi.

Fermentation is sugars are converted by yeasts and bacteria into carbon dioxide and trace amounts of alcohol, resulting in a low-sugar fizzy drink by Felicity Evans di buku Fermented Probiotic Drinks at Home (2018:30). Dari penjelasan diatas dapat diartikan kalau fermentasi merupakan proses pemecahan gula menjadi karbon dioksida dan alcohol dengan bantuan ragi.

Destilasi dapat diartikan sebagai proses pemisahan 2 zat cair yang memiliki titik didih yang berbeda dengan cara dipanaskan. Proses penguapan untuk pemisahan alcohol dengan titik yang berbeda, *Distillation is a process that takes advantage of liquids with different boiling points, and therefore the vaporization of one liquid before another. In the case of*

alcoholic beverages, the liquids in question are ethanol and water. Water boils at 212°F (100°C) and ethanol boils at 173°F (78.4°C) by Joseph LaVilla, ph.D., CEC di buku The Wine, Beer & Spirits (2009:340).

Berbagai jenis minuman beralkohol hendaknya dijual di tempat yang semestinya, dimana tempat itu sudah mendapatkan izin untuk berjualan minuman beralkohol. Jenis-jenis minuman beralkohol yang dapat kita temui adalah *Beer, Wine, Whiskey, Rum, Vodka, Brandy, Tequila, Gin*, dan berbagai jenis minuman lainnya. Di Indonesia minuman beralkohol lokal sudah ada sejak dahulu, dan menjadi salah satu warisan budaya yang dipertahankan, salah satu minuman lokal beralkohol dari Indonesia adalah arak bali, tuak, ciu, dan lain sebagainya. Jika minuman beralkohol tersebut dicampurkan dengan juice, milk atau cairan lainnya disebut dengan *cocktail*.

Berbagai variasi minuman beralkohol dapat di jadikan berbagai kreasi minuman yang unik dan baru, salah satu cara dalam kreasi minuman beralkohol adalah dengan dijadikan sebagai *cocktail*. *Cocktail is a stimulating liquor, composed of spirits of any kind, sugar, water, and bitters, it is vulgarly called bittered sling and is supposed to be an excellent electioneering potion by Harry Craddock di buku The Savoy Cocktail Book (2012:13)*. Beberapa prosedur pembuatan *cocktail* haruslah dilakukan dengan baik agar komposisinya terjaga dan sesuai dengan standar. Salah satu cara menjaga Standar tersebut adalah dengan membuat komposisi kadar alcohol tidak lebih dari bahan lain yang dicampurnya, karena kandungan alcohol yang dicampurkan dalam jumlah yang cukup banyak,

maka dapat berbahaya bagi yang mengkonsumsinya atau dapat memabukkan. Berbagai jenis minuman *cocktail* sudah sangat familiar di telinga masyarakat kita, sebagai contoh *Mojito, Cosmopolitan, Pina Colada, Negroni, Garibaldi* dan lain sebagainya.

Classic cocktail Garibaldi yang berasal dari nama seorang pejuang yang dapat membebaskan atau mempersatukan daerah di Italia, warna dari minuman ini juga menggambarkan pakaian yang sering dipakai pejuang ketika mempersatukan daerah di Italia bagian utara dan selatan. *Cocktail* Garibaldi ini juga mudah untuk dibuat karena bahan-bahannya yang hanya dua jenis yaitu Campari dari Milan dan *orange juice* dari Sisilia. *A Garibaldi is more than a blend of fresh orange and campari. With each sip of this zesty aperitivo, you are toasting one of modern Italy's founding fathers by Lonely Planet Food di buku The World's Best Drinks (2016:133).*

Minuman *campari* ini dibuat dari 60 lebih rempah-rempah, kulit pohon, dan kulit buah yang dinamakan *Bitter all'so d'Hollandia*. *Campari is a popular bitter Italian aperitif. The brilliant red-colored spirit is made of a proprietary blend of herbs and spices. It has a very strong bitter flavor highlighted by orange that is an acquired taste but an enlightening one by Colleen Graham A Guide to Buying, Using, and Storing. the Spruce Eats (08/04/2022).* Dari penjelasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa Campari ini memiliki rasa pahit yang cukup kuat diperoleh dari jeruk.

Orange juice sangat terkenal di dunia bahkan hampir semua orang mengetahui orange juice yang didapatkan dari perasan buah jeruk. Seperti yang kita ketahui banyak vitamin atau minuman yang menyehatkan yang terbuat dari jeruk seperti vitacimin dan C1000. Mengonsumsi jeruk secara rutin dapat memberikan kesehatan dan imunitas tubuh yang baik, maka dari itu banyak orang menyukai jus jeruk karena menyegarkan dan baik untuk kesehatan tubuh dan tidak sedikit juga orang mengkreasikannya menjadi makanan atau minuman dengan mencampurkan jus orange dengan cairan atau liquid lainnya. Pohon buah jeruk adalah tumbuhan berbunga dari suku Rutaceae atau suku tanaman jeruk-jerukan dengan marga citrus, buah jeruk beraroma segar dengan rasa yang manis ada juga yang memiliki rasa asam menurut Ucihadiyanto, InfoBuah.com (12/31/2021).

Seiring dengan perkembangan zaman banyak orang mencoba hal baru dalam meracik minuman dengan metode yang berbeda-beda seperti *infused*, *fat wash*, *spherification* dan lain sebagainya. Pada dasarnya *spherification* adalah proses membuat gel atau lapisan disekitar cairan yang membentuk bola gel dengan pusatnya tetap berupa cairan. Sehingga produk yang menggunakan metode *spherification* akan bertekstur lunak dan mengeluarkan cairan ketika lapisan gelnya pecah terkena sedikit gigitan. *Spherification* biasanya mengacu pada bentuk gel yang berdiameter 6mm hingga 30mm dengan pusat yang masih cair *Spherification* menggunakan sifat menarik dari beberapa bahan pembentuk gel dengan menggunakan bahan-bahan seperti *sodium alginate* dan dikombinasikan dengan *calcium*

lactate. Spherification is one of the hallmarks of modernist cooking. It is used to refer to spheres 6 mm to 30 mm / 1/4" to 1" wide with a still liquid center by Jason Logsdon di buku yang berjudul "Modernist Cooking Made Easy (2012:247).

Sodium alginate is a natural gelling agent taken from the cell walls of brown algae. However, it only gels when it comes in contact with calcium. Sodium alginate also has many uses other than spherification such as thickening, general gelling, and foaming, menurut Jason Logsdon di buku yang berjudul "Amazing food made easy (getting started 2012 :433)". Dari penjelasan diatas Sodium alginate juga biasanya digunakan industri makanan atau produk kimia yang berfungsi sebagai pengental, pengemulsi, pengikat, serta bahan perekat. Alginate juga dimurnikan dari rumput laut coklat, banyak macam rumput laut yang dipanen untuk digunakan untuk bahan baku natrium alginate

Calcium lactate juga penting dimetode spherification karena biasanya digunakan dengan natrium alginate dan bahan-bahan lainnya yang membutuhkan kalsium. Calcium lactate is one of the most common ways to introduce calcium into mixtures. It is typically used with sodium alginate and other ingredients that require calcium. Calcium lactate has a mild taste and can be used in both direct and reverse spherification by Jason Logsdon di buku yang berjudul "Amazing food made easy getting started (2012:489).

Terdapat dua cara dalam metode *spherification* yang pertama ada *reverse spherification*, *reverse spherification* merupakan metode yang lebih mudah daripada *direct spherification* untuk dilakukan. Dalam *reverse spherification* cairan akan melewati proses pembekuan terlebih dahulu dalam cetakan bulat sehingga lebih memudahkan dan tidak memiliki kesempatan untuk pecah. *in reverse spherification you combine a calcium salt, typically calcium lactate with the flavored base you want to turn into a sphere. You freeze this liquid in hemispherical or spherical molds, about 25mm/1” in diameter by Jason Logsdon di buku yang berjudul “Amazing food made easy getting started (2012:261).*

Kedua adalah *direct spherification* dimana cairan perasa dan pembentuk gel langsung dicampur kemudian tanpa proses pembekuan terlebih dahulu langsung diteteskan atau gabungkan dengan *calcium lactate* dan sangat memungkinkan untuk pecah. Sehingga metode *direct spherification* ini lebih sulit dibandingkan dengan *reverse spherification* dan biasanya digunakan oleh orang yang sudah sering latihan atau sudah profesional. *At the most basic level, in direct spherification the gelling agent is in the base and reverse spherification it is in the setting bath by Jason Logsdon di buku yang berjudul “Amazing food made easy getting started (2012:252).*

Seiring dengan waktu, banyak teknologi dan informasi yang sangat memudahkan orang-orang untuk melakukan pengembangan produk, sehingga banyak inovasi-inovasi baru yang unik dan menarik. *Classic*

cocktail merupakan minuman yang selalu ada peminatnya sampai sekarang, banyak orang yang tetap bertahan dengan memilih *classic cocktail* sebagai minuman favorit. Untuk bentuk inovasi pengembangan produk, penulis ingin mencoba hal baru dari dalam pembuatan minuman *cocktail* Garibaldi dengan menggunakan metode *spherification*, dikarenakan penulis ingin memberikan kenikmatan sebuah *aperitif cocktail* Garibaldi dengan metode pembuatan dan bentuk yang baru atau berbeda. Penulis ingin menunjukkan langkah-langkah pembuatan *cocktail* Garibaldi menggunakan metode *spherification* dan penulis ingin mengikuti perkembangan tentang minuman pada saat ini.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah di dalam penelitian ini meliputi:

- a. Bagaimana produk minuman *cocktail* Garibaldi dengan menggunakan metode *spherification*.
- b. Bagaimana penyajian dan kemasan produk *cocktail* Garibaldi dengan menggunakan metode *spherification*.
- c. Bagaimana perhitungan biaya dan harga jual pada *cocktail* Garibaldi dengan menggunakan metode *spherification*.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah di dalam penelitian ini meliputi:

- a. Dapat mengetahui proses dari pembuatan *cocktail* Garibaldi dengan menggunakan metode *spherification*.
- b. Dapat mengetahui cara penyajian produk *cocktail* Garibaldi menggunakan metode *spherification*.
- c. Dapat menghitung biaya pengeluaran dan harga jual pada *cocktail* Garibaldi dengan menggunakan metode *spherification*.

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk Penulis

Penulis dapat memahami dengan baik cara membuat, penyajian, serta menghitung pengeluaran maupun harga jual *cocktail Garibaldi* dengan menggunakan metode *spherification*.

2. Untuk Masyarakat

Masyarakat dapat memiliki referensi *cocktail Garibaldi* dengan metode *spherification* dalam bentuk yang berbeda karena menggunakan metode *spherification*.

3. Untuk Institusi

Mendapatkan informasi dan inovasi dalam pembuatan minuman *cocktail Garibaldi* dengan menggunakan metode *spherification*.

E. Metode Eksperimen

1) Pengertian Eksperimen

“Eksperimen adalah suatu penelitian yang berusaha mencari pengaruh variabel tertentu terhadap variabel lain dalam kondisi yang terkontrol Menurut Hamid Darmadi (2014:17)”. Pada eksperimen ini penulis menggunakan metode *spherification* dalam pembuatan *cocktail Garibaldi* dengan metode *spherification*.

2) Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Alat pengumpulan data merupakan metode yang akan memberikan penulis kemudahan dalam mengumpulkan data yang akan dikumpulkan. Untuk melancarkan serta memudahkan penulis dalam proses ini, penulis akan menggunakan metode kuesioner.

Angket atau kuesioner merupakan teknik pengumpulan yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertentu kepada responden untuk dijawab menurut Sugiyono (2017:142). Sebagai sarana pendukung supaya memiliki data yang sesuai dengan eksperimen ini penulis akan memilih metode kuesioner sebagai metode pengumpulan data.

3) Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Untuk memastikan produk yang aman, layak, dan terbaik pada penelitian ini, hasil dari eksperimen yang selesai dibuat akan diberikan sebagai sampel kepada panelis terlatih dan panelis konsumen.

Pertanyaan akan diberikan kepada orang panelis terlatih dan orang panelis konsumen untuk mengetahui tentang hasil eksperimen yang sudah dibuat. “Panelis terlatih adalah panelis yang telah diberi penjelasan untuk mengenali sifat-sifat tertentu, dipilih dari kalangan terbatas dan data pengujian diolah terlebih dahulu sehingga data yang sangat menyimpang tidak digunakan”, sedangkan panelis tidak terlatih adalah orang yang tidak memiliki kompetensi dan memahami suatu bidang, namun panelis tidak terlatih mempunyai penilaian organoleptic menurut R.Rahmadani (2015:12).

4) Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Percobaan Penelitian *cocktail Garibaldi* menggunakan metode *spherification* ini penulis akan melakukannya di Kota Bandung sebagai lokasi untuk percobaan, yang akan dilakukan adalah persiapan data dan bahan, uji coba produk, pengolahan data hasil uji coba dan penyusunan data hasil uji coba yang dilakukan dalam 3 bulan. Berikut tahapan dan jadwal eksperimen

Table 1
Tahapan & Jadwal Eksperimen

No	Uraian Kegiatan	September		Oktober		November			
		2	3	26	30	17	25	27	2
1	Memilih ide dan topik penelitian								
2	Percobaan pertama membuat <i>cocktail Garibaldi</i>								
3	Percobaan kedua membuat <i>cocktail Garibaldi</i> menggunakan metode <i>spherification</i>								
4	Percobaan ketiga membuat <i>cocktail Garibaldi</i> menggunakan metode <i>spherification</i>								
5	Pengumpulan hasil kuisioner								
6	Pengolahan hasil kuisioner								
7	Membuat kesimpulan dan saran								

Sumber: Olahan Penulis 2022

F. Penegasan Istilah

1. *Cocktail is a stimulating liquor, composed of spirits of any kind, sugar, water, and bitters, it is vulgarly called bittered sling and is supposed to be an excellent electioneering potion by Harry Craddock di buku The Savoy Cocktail Book (2012:13).* Dari penjelasan diatas dapat diartikan bawah *cocktail* terdiri dari cairan atau *liquid* beralkohol yang campurkan dengan cairan atau *liquid non-alcoholic*.
2. *Cocktail Garibaldi* adalah *aperitif cocktail* yang terbuat dari dua bahan yaitu campari dan orange juice. *A Garibaldi is more than a blend of fresh orange and campari. With each sip of this zesty aperitivo, you are toasting one of modern Italy's founding fathers by Lonely Planet Food di buku The World's Best Drinks (2016:133).*
3. *Spherification* merupakan proses membuat gel atau lapisan disekitar cairan yang membentuk bola gel dengan pusatnya tetap berupa cairan. *Spherification is one of the hallmarks of modernist cooking. It is used to refer to spheres 6 mm to 30 mm / 1/4" to 1" wide with a still liquid center by Jason Logsdon di buku yang berjudul "Amazing food made easy getting started (2012:247).*
4. *Sodium alginate is a natural gelling agent taken from the cell walls of brown algae. However, it only gels when it comes in contact with calcium. Sodium alginate also has many uses other than spherification such as thickening, general gelling, and foaming, menurut Jason Logsdon di buku yang berjudul "Amazing food made easy (getting started 2012 :433)".*

5. Calcium lactate adalah garam kristal putih yang terbuat oleh aksi asam laktat di kalsium karbonat dan biasanya digunakan untuk makanan sebagai baking powder. *Calcium lactate is one of the most common ways to introduce calcium into mixtures. It is typically used with sodium alginate and other ingredients that require calcium. Calcium lactate has a mild taste and can be used in both direct and reverse spherification* by Jason Logsdon di buku yang berjudul “*Amazing food made easy getting started* (2012:489).