

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Minuman adalah segala bentuk cairan yang umumnya masuk kedalam tubuh melalui mulut kecuali obat dan sup, atau cairan yang dapat diminum kecuali obat-obatan (Marsum Widjojo Atmodjo. 2004). Minuman terbagi menjadi dua golongan yaitu minuman non alkohol dan minuman yang mengandung alkohol. Minuman non alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung kadar alkohol yang dapat diminum secara langsung sebagai minuman pembangkit selera makan, sebagai obat tertentu, minuman pencampur yang dapat di konsumsi dingin maupun panas (Trisna Liestanty, dkk. 2016). Terdapat beberapa jenis minuman non alkohol, yaitu:

1. Air Mineral.
2. Jus buah-buahan.
3. *Squash*.
4. *Syrup*.
5. Kopi.
6. Teh.
7. Susu.
8. Coklat Cair.

Minuman alkohol merupakan minuman yang bertujuan untuk menghangatkan tubuh untuk orang yang tinggal di dataran tinggi yang memiliki suhu yang dingin. Selain dapat dijadikan minuman, alkohol dapat

menjadi bahan pengiring/pelengkap hidangan agar dapat menciptakan cita rasa yang maksimal misalnya alkohol berjenis *wine*. Jika minuman beralkohol diminum terlalu banyak, maka akan membuat peminum menjadi lepas kendali dan mabuk. Misalnya: *beer*, *wines*, *cocktail*, *liqour/liquor*, dan *liqueur* (Pesik, Max U, dkk. 2018:60).

Salah satu jenis alkohol yaitu *spirit/liquor* adalah minuman alkohol yang memiliki kandungan alkohol yang tinggi yang dinyatakan dengan proof yang terdapat pada label botol (Pesik, Max U, dkk. 2018:60).



Gambar 1. 1 Contoh proof pada label botol minuman beralkohol

Sumber: <https://theuijunkie.com/why-alcohol-is-measured-by-proof/>

Berdasarkan peraturan Menteri Perindustrian No. 71/MInd/PER/7/2012 Tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri, minuman beralkohol dijelaskan bahwa minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) yang diproses dari bahan hasil pertanian yang mengandung karbohidrat dengan cara fermentasi dan destilasi atau fermentasi tanpa destilasi dan jenis alkohol yang diizinkan dalam minuman beralkohol adalah etanol dengan

batas maksimum 55%. Jenis alkohol ini dipakai sebagai bahan utama pembuatan minuman campuran dan dikelompokkan menjadi tujuh dasar *liquor* yang adalah sebagai berikut:

1. *Whisky*
2. *Brandy*
3. *Rum*
4. *Gin*
5. *Vodka*
6. *Tequila*
7. *Okalehao*
8. Dan lain-lain.

Di Indonesia sendiri memiliki berbagai macam jenis minuman yang mengandung alkohol seperti tuak, arak, sopi, moke cap tikus, ciu, dan lain-lain.

Berkaitan dengan kedua golongan minuman tersebut yang dibahas diatas, Penulis memutuskan untuk melakukan penelitian ekseperimen *liquor*. Sebagai pembanding eksperimen ini, penulis membandingkan hasil eksperimen dengan minuman hasil fermentasi yang dibuat oleh Okemute Emmanuel Idise (2012) yang berjudul “*Studies Of Wine Produced From Pineapple (Ananas Comosus)*” dan menurutnya buah nanas mengandung proporsi gula yang pembuatannya cocok untuk pembuatan *wine*. *Wine* adalah minuman beralkohol yang dibuat dari buah yang difermentasi. Setiap buah dengan porsi gula yang baik bisa digunakan untuk pembuatan *wine* dan *wine* yang dihasilkan biasanya dinamain menurut buahnya.

Bahan yang penulis gunakan untuk membuat *liquor ini* adalah buah nanas. Ada beberapa jenis buah nanas atau *Ananas Comosus* di Indonesia, contoh buah nanas yang dikembangkan di Indonesia ada 2 jenis yaitu golongan Cayennen dan golongan Queen. Golongan Cayennen memiliki karakteristik tidak berduri atau permukaannya daun halus pada ujungnya, memiliki ukuran yang besar silindris, mata buah sedikit datar atau tidak menonjol, berwarna hijau kekuning-kuningan, dan memiliki rasa yang asam. Contoh buah nanas dari golongan Cayennen adalah buah nanas subang. Golongan Queen memiliki karakteristik permukaan daun yang pendek dan berduri tajam, berukuran sedang sampai besar, bentuk buah lonjong mirip dengan kerucut sampai silindris, mata buah menonjol, buah matang memiliki warna kuning kemerah-merahan dan memiliki aroma rasa buah yang manis. Contoh buah nanas dari golongan Queen adalah nanas Palembang, nanas Bogor dan nanas madu (Ira Sundari. 2020).



Gambar 1. 3 Golongan Cayenne



Gambar 1. 2 Golongan Queen

Sumber : <https://www.pngwing.com/id/search?q=nanas>

Buah nanas yang penulis pilih adalah buah nanas madu pematang, menurut Triyanto (2015) dalam penelitian Fikania Deska (2017) buah nanas madu memiliki sedikit tingkat kadar air dan untuk tingkat kemanisan yang

dimiliki dari buah nanas madu jauh lebih tinggi jika dibandingkan dengan buah nanas lainnya, buah nanas madu ini memiliki ukuran yang lebih kecil jika dibandingkan dengan buah nanas lain (Triyanto, 2015). Alasan penulis memilih buah nanas berjenis buah nanas madu karena buah tersebut mudah untuk ditemukan atau dijumpai. Alasan lain yang menjadi pertimbangan penulis untuk melakukan eksperimen ini adalah untuk membantu dalam mengolah buah nanas madu jadi memiliki nilai jual yang lebih sehingga dapat menjadi pendapatan bagi masyarakat jika hasil eksperimen ini dapat diproduksi dalam jumlah besar dan kebun buah nanas ini terletak di Subang, Jawa Barat.

Untuk pembuatan minuman *liquor* dari buah nanas madu ini penulis menggunakan metode fermentasi. Dalam penelitian tugas akhir ini, penulis melakukan sebuah pengembangan produk atau penelitian eksperimen yang belum pernah dilakukan sebelumnya yaitu pembuatan *liquor* dari bahan dasar buah nanas madu.

B. Rumusan Masalah

Berikut merupakan rumusan masalah dari penelitian ini:

1. Bagaimana cara pembuatan minuman *liquor* buah nanas madu?
2. Bagaimana penyajian atau pengemasan yang baik dari minuman *liquor* buah nanas madu?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual dari minuman *liquor* buah nanas madu?

C. Tujuan Penelitian

Berikut merupakan tujuan penelitian dari penelitian ini:

1. Untuk mengetahui cara pembuatan *liquor* buah nanas madu.
2. Untuk mengetahui cara penyajian dan pengemasan yang baik dari *liquor* buah nanas madu.
3. Untuk mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual *liquor* buah nanas madu.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi pihak-pihak sebagai berikut:

Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan penulis terkait penelitian eksperimen pada minuman *liquor* buah nanas madu, mengembangkan potensi penulis dalam lingkup *food and beverages*.

Bagi Institusi

Penelitian ini merupakan penelitian yang sebelumnya belum pernah dibuat sehingga dapat membantu institusi dalam memberikan wawasan tambahan terkait eksperimen minuman *liquor* buah nanas madu.

Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan wawasan bagi masyarakat dan sebagai referensi dalam melakukan penelitian eksperimen minuman *liquor* buah nanas madu.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Menurut M.A Abubakar, Dr. Drs. H. Rifa'i (2021) Penelitian adalah upaya menyelidiki dan menelusuri suatu masalah dengan menggunakan cara kerja ilmiah secara cermat dan teliti untuk mengumpulkan, mengolah, melakukan analisis data dan mengambil kesimpulan secara sistematis dan objektif guna memecahkan suatu masalah atau menguji hipotesis untuk memperoleh suatu pengetahuan yang berguna bagi kehidupan manusia. Penulis akan melakukan penelitian eksperimen dan objek yang akan penulis pilih adalah buah nanas madu yang kemudian difermentasi kemudian akibat dari manipulasi tersebut berupa *liquor* dan diobservasi oleh peneliti. Dalam penelitian tugas akhir ini, penulis melakukan sebuah pengembangan produk atau penelitian eksperimen berupa minuman *liquor* buah nanas madu.

2. Teknik dan alat pengumpulan data

Teknik dan alat pengumpulan data merupakan data yang dikumpulkan melalui survey, observasi, atau dokumentasi. Survey bisa dilakukan dengan wawancara atau questioner dengan responden, observasi dilakukan dengan cara pencatatan secara sistematis terhadap subyek dan dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan, mencatat, dan mengambil data dari lokasi penelitian (Pramita, Ratna Wijayanti Daniar, dkk. 2021).

Berdasarkan penjelesan di atas, penulis memilih teknik dan alat pengumpulan data menggunakan wawancara dan dokumentasi dengan responden

3. Populasi dan penarikan sampel

Populasi adalah peristiwa yang terbentuk dari seluruh gabungan elemen hal atau orang yang memiliki karakteristik serupa yang menjadi pusat perhatian peneliti karena dipandang sebagai sebuah semesta penelitian. Sampel adalah subset dari populasi yang terdiri dari beberapa anggota populasi. Subset diambil karena banyaknya kasus yang tidak mungkin peneliti untuk diteliti dari seluruh populasi yang ada dan diperlukan perwakilan populasi (Pramita, Ratna Wijayanti Daniar, dkk. 2021). Pada penelitian ini, penulis melakukan penelitian pembuatan *liquor* dari bahan dasar buah nanas madu yang. Populasi yang penulis pilih adalah beberapa orang yang ahli bidang *beverages* dan yang tidak ahli dalam bidang *beverages*, beberapa orang yang datang ke bar dan café yang dapat mengkonsumsi minuman beralkohol.

4. Tahapan dan jadwal Eksperimen

Penelitian eksperimen yang penulis akan lakukan pada tahap uji coba dimulai bulan November pada tanggal 30. Tempat yang penulis lakukan untuk melakukan kegiatan penelitian eksperimen di tempat kediaman penulis (Komp. Permata Biru, Jl. Kecubung III, no. 243a, Cinunuk, KAB. Bandung).

F. Penegasan Istilah

Berikut merupakan penegasan istilah dari penelitian eksperimen ini:

- Eksperimen: Berdasarkan pengertian dari Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), eksperimen adalah percobaan yang sistematis dan berencana (untuk membuktikan kebenaran suatu teori dan sebagainya.).
- Modifikasi: Berdasarkan pengertian dari Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), Modifikasi adalah perubahan sesuatu alat maupun bahan.
- *Liquor/Liqour*: *liqour/liquor* adalah salah satu jenis alkohol yang memiliki kandungan alkohol yang tinggi yang dinyatakan dengan proof yang terdapat pada label botol.
- Fermentasi: Menurut Jay dkk. (2005), fermentasi adalah proses kimiawi yang terjadi karena adanya perubahan dari senyawa kompleks menjadi senyawa yang lebih sederhana dengan enzim yang dihasilkan oleh mikrobi

