

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pada saat ini dunia kuliner di Indonesia sangat mengalami perkembangan yang sangat tinggi, banyaknya restoran maupun kafe mulai bermunculan dimana – mana. Dunia kuliner selalu banyak perubahan di zaman sekarang, seperti makanan dan minuman merupakan sebuah kebutuhan kita semua yang dimana para pembisnis berlomba – lomba mencari usaha di bidang kuliner. Usaha para pembisnis ini sangat bermacam – macam mulai dari *coffee shop*, *food court*, *food truck* dan bar. biasanya para pembisnis ini berlomba – lomba untuk menunjukkan ide membuat makanan dan minuman sesuai khasnya masing – masing.

Menurut **Dicky Sumarsono (2015:10)** Bar adalah dimana tempat sebuah konter yang menu utama menyajikan minuman beralkohol seperti bir, anggur, likeur dan koktail. biasanya minuman tersebut dinikmati atau diminum di tempat bar tersebut. "Berdasarkan teori tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa bar adalah suatu tempat yang menyediakan minuman beralkohol dan *non alcohol*".

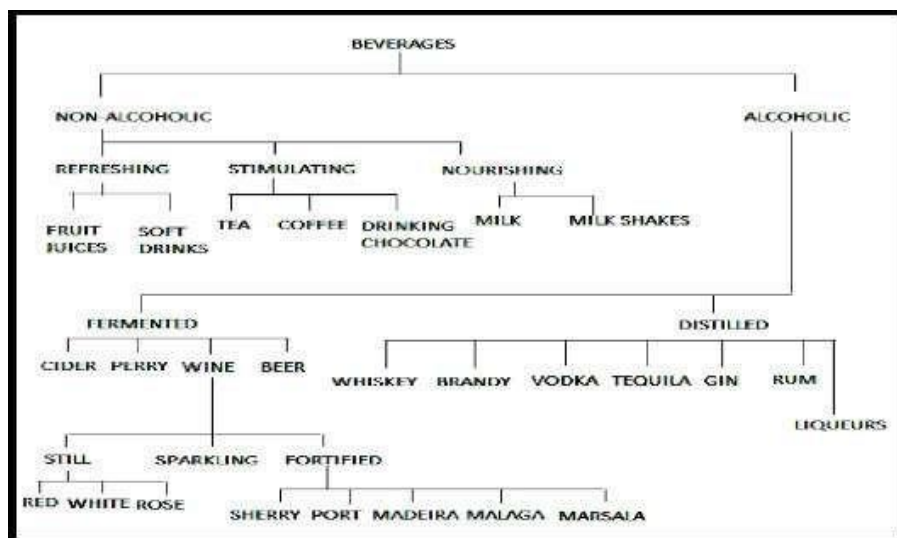
Minuman adalah kebutuhan manusia yang tidak bisa di tinggalkan kehidupan sehari – hari maka dari garis besar tubuh manusia banyaknya tersusun dari air. Sebab manusia memerlukan air dalam tubuh yang sangat

banyak. Salah satu faktor penyebab banyaknya pelaku pembisnis yang ditawarkan membuat inovasi produk di kalangan menengah atas.

Menjelaskan menurut **Winarti (2006:9)** Minuman atau *beverages* itu tersendiri adalah minuman yang sangat banyak dikonsumsi orang dan terdapat bisa menghilangkan rasa haus. Minuman pada umumnya berbentuk cair, tapi ada pula minuman berbentuk es krim atau es lilin.” Dari teori tersebut bahwa minuman adalah sesuatu cairan yang bisa berbentuk zat padat yang bisa dapat dikonsumsi dan berguna menghilangkan rasa haus.

Minuman jika dikelompokkan ada dua jenis yaitu minuman beralkohol (*alcoholic beverages*) dan minuman non beralkohol (*non alcoholic beverages*). **John Cousins, Dennis Lillicrap dan Suzanne Weekes (2014:127)**

**GAMBAR 1.1**  
**Classification of Beverages**



Sumber : Cletus Fernandes, 2018

Minuman yang ada di dalam *non alcoholic beverages* adalah *fruit juices, soft drinks, tea, coffee, drinking chocolate, milk* dan *milk shakes*. sedangkan yang bukan termasuk ke dalam *alcoholic beverages* adalah *cider, perry, wine, beer, whisky, brandy, vodka, tequila, gin, rum*, dan *liqueurs*. Untuk lebih jelas lihat pada gambar diatas.

Menurut **Andrew (2007:240)** “ *An alcoholic beverages is any potable liquid containing from 1% to 75% of ethyl alcohol by volume.*” Bahwa dari dua teori tersebut dapat diartikan *non alcoholic beverages* adalah minuman alcohol yang mengandung kadar tinggi 1% - 75%.

Karena semakin tinggi jumlahnya wisatawan mancanegara yang datang ke Indonesia, maka dari itu banyaknya permintaan produk minuman beralkohol yang semakin meningkat. Hal ini perkembangan minuman beralkohol di industri sangat tumbuh dengan cepat mengingat terus menerus meningkatnya wisatawan jadi minuman beralkohol sangat di butuhkan di dalam negeri. Sepanjang tahun 2020 minuman beralkohol melonjak mencapai 150%. **Wikipedia**

Pemerintah Indonesia sudah mengatur golongan minuman yang beralkohol dapat diperjualbelikan di Indonesia. Hal ini dalam peraturan Makanan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2016 Pasal 11 ayat 3 tentang Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol. Di dalam peraturan mengenai klarifikasi minuman beralkohol dibagi menjadi 3 golongan yaitu:

- a. Golongan A : sampai dengan 5% ( *Beer* )

- b. *Golongan B : lebih dari 5% - 20% ( Liqueur )*
- c. *Golongan C : lebih dari 20% - 55% ( Liquor )*

Menurut **Murdijati Gardijito (2015:82)** ciri-ciri *buah gowok* yaitu, kulit buah yang berwarna ungu ke merah – merahan, memiliki ukuran yang kecil. Buah *gowok* memiliki rasa asam dan mengandung vitamin C yang. Dari ciri-ciri buah tersebut buah *gowok* dapat diolah sebagai bahan dasar pembuatan *liqueur* yang terdapat rasa asam serta mengandung vitamin C. Menurut penulis hasil penelitian terhadap hasil panen di daerah Jawa Barat sebagai berikut :

**TABEL 1.1**  
**PRODUKSI BUAH-BUAHAN**  
**MENURUT KABUPATEN DAN KOTA DI JAWA BARAT**  
**KOMODITI : GOWOK**

No.	KABUPATEN/KOTA	2018	2019	2020
1	BANDUNG	200	115	10
2	BOGOR	499	611	50
3	SUKABUMI	600	81	60
4	TASIKMALAYA	507	188	49

\*Satuan di dalam TON

Sumber : Dinas Tanaman Pangan dan Holtikultura Provinsi Jawa Barat

Dalam pembuatan eksperimen ini, penulis menggunakan buah *gowok* yang diperoleh dari tumbuhan liar biasanya di hutan skunder seperti di Jawa Barat.

Kurangnya masyarakat terhadap buah tersebut. Hal tersebut penulis membuka peluang untuk membuat produk berbahan dasar buah *gowok* untuk ditunjukkan ke masyarakat agar lebih meningkatkan minat terhadap buah ini.

Menurut **Hutapea, dkk (1994:53-54)** buah *gowok* memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, selain buahnya kulit batangnya bermanfaat sebagai obat diare dan untuk bahan penyamak kulit.

Berdasarkan penjelasan tersebut, masyarakat kurang memaksimalkan dalam mengelola buah *gowok* yang biasa hanya digunakan sebagai bahan olahan makanan. Penulis melihat adanya peluang untuk memaksimalkan pengolahan buah *gowok* tersebut menjadi produk minuman dalam dunia perhotelan. Penulis ingin menciptakan suatu *liqueur* berbahan dasar buah *gowok* sebagai *flavouring agent* untuk memberikan inovasi dalam bidang produk minuman perhotelan dan agrobisnis.

Menurut **I Gusti Nyoman Wiantara (2017:198)** *Liqueur* adalah minuman *alcoholic* yang dibuat dengan menggunakan bahan dasar *spirits* yang ditambah *flavouring agent*, minuman *alcohol* yang disebut *cordial* ini berasal dari kata latin *liquefacere* artinya melelehkan, membentuk cairan, atau mencampur.

*Liqueur* yang terbuat oleh para rahib dan suster – suster di biara – biara diperancis dan italia ke abad pertengahan, pada saat itu yang ditujukan untuk membuat minuman sehat untuk tujuan pengobatan. Minuman populer yang sekarang dengan bernama *liqueur* tersebut, pada

mula dibuat *liqueur* dengan cara mencampur *spirits* menggunakan bahan nabati. *Liqueur* pada umumnya mempunyai rasa manis jadi sering disebut *sweet spirits* dengan beraroma rasa dan warna khas yang digunakan dari bahan tumbuhan/nabati untuk di campurkan ke bahan tersebut.

Sebelumnya, belum ditemukan inovasi seperti liqueur dari buah *gowok*, penulis mencoba mengembangkan eksperimen tersebut dan mengenalkannya kepada masyarakat untuk menjadi suatu inovasi baru dan dapat mengenalkan buah *gowok* kepada masyarakat.

a) **Cara Pembuatan *Liqueur***

Pada dasarnya cara pembuatan *liqueur* ada beberapa proses yang dijelaskan oleh **Cletus Fernandes (2018:72)** yaitu ada 3 cara yang digunakan untuk pembuatan liqueur:

a. *Maceration*

Sayuran mentah atau buah yang dikeringkan atau diawetkan didalam cairan yang akan melunakkan makanan ke dalam wadah, lalu menyerap makanan tersebut berubah menjadi cairan.

b. *Percolation*

Dimana suatu proses cairan yang akan melewati filter secara perlahan. Lalu menyaring di dalam senyawa penyedap sayuran dan buah berulang – ulang untuk mengambil perasa yang diinginkan/suka. Contoh ketika orang membuat kopi hasil dari filternya. \*(Proses tergantung waktu membuatnya).

c. *Distillation (Destilasi/Penyulingan)*

*Spirits* biasanya ditampung bersama didalam khusus untuk tumbuhan dan dibiarkan bercampur didalam jangka waktu yang tidak bisa terhitung. Dari hasil *spirit* campuran dan tumbuhan tersebut lalu didestilasi (dipanaskan sampai 78°C sehingga campuran alcohol dan cairan tersebut menguap).

Pada teori di atas bahwa terdapat 3 metode untuk pembuatan *liqueur* yaitu *maceration* dalam proses yang dimana pembuatannya dapat ditambahkan bahan baku yang telah dihancurkan lalu direndem kedalam sebuah wadah untuk mengeluarkan rasa – rasa yang terdapat dari bahan tersebut. *Percolation* adalah suatu proses cairan yang dibiarkan menetes melalui filter sedikit demi sedikit agar bisa mengeluarkan perasa dari sayuran dan buah, dan didalam *distillation* adalah yang dimana ada proses penguapan yang untuk bertujuan memisahkan cairan dari perasa.

Menurut **Satyajit D. Sarker, Zahid Latif, dan Alexander I. Gray (2005:33)** menjelaskan bahwa proses *percolation* yaitu bahan dari sayuran dan buah direndem terlebih dahulu berada didalam cairan yang disebut *percolator* ( Wadah silinder atau kerucut berlubang pada bagian bawah untuk melarutkan cairan ). Pelarut kemudian ditambahkan bahan alami kemudian dibiarkan meresap kedalam secara perlahan dan keluar menetes sedikit demi sedikit dari dasar yang disebut *percolator*. Kelebihan dari penggunaan metode *percolation* , diantaranya :

1. Waktu untuk membuat tergolong pendek
2. Mendapat hasil dari *liqueur* perasa dan aroma yang sangat kuat.

3. Pada pembuatan *liqueur* tergolong simple dan tidak dibutuhkan proses *pressing*.

Untuk hal tersebut, penulis dalam pembuatan *liqueur* menggunakan *vodka* untuk *spirit base*, Menurut **Salvatore Calabrese (2002:110)** “*Vodka is colorless, tasteless, and odorless.*” Pada teori tersebut bisa diartikan bahwa *vodka* mempunyai karakteristik yang tidak ada warna, tidak beraroma dan tidak memiliki rasa. Dari beberapa karakter itu yang diharapkan bagi penulis untuk mendapatkan warna, rasa, dan aroma yang terdapat pada pembuatan *liqueur* ini. Bahan yang akan dipakai sebagai bahan dasar yaitu buah *gowok* dan *gula*. Pada penelitian ini penulis akan menggunakan *Iceland vodka*, karena *vodka* berproduksi didalam negeri yang berada di bagian Indonesia tengah yaitu bali. *Iceland vodka* mempunyai kadar alcohol sebesar 40% bagus untuk membuat *liqueur* ini.

Sehubungan adanya teori – teori yang sudah dijelaskan oleh penulis di atas untuk membuat tugas akhir ini. Dengan pembuatan eksperimen penulis membuat suatu inovasi produk minuman beralkohol yaitu *liqueur* dengan bahan dasar buah *gowok* serta *Iceland Vodka*. Berdasarkan pada beberapa hal yang sudah di bahas oleh penulis, penulis untuk memilih dengan judul “**PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN BAKU GOWOK DENGAN METODE PERCOLATION**”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan untuk pembuatan *liqueur* menggunakan *gowok* terdapat rumusan masalah di dalam penelitian ini meliputi:



1. Bagaimana cara untuk pembuatan *gowok liqueur* menggunakan metode *percolation*?
2. Bagaimana pembuatan *gowok liqueur* hasil dari penilaian dari panelis dengan metode *percolation*?
3. Bagaimana kadar alkohol yang digunakan dalam pembuatan *gowok liqueur*?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Maksud**

Maksud dari tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk lebih mengetahui tentang *gowok liqueur* bagaimana pemanfaatan di bidang minuman beralkohol untuk sebagai pembuatan bahan dasar *gowok liqueur* di negara indonesia, dan penulis harap dapat bisa dikembangkan dan dikenali buah *gowok* oleh masyarakat banyak.

#### **2. Tujuan**

##### a) Tujuan Formal

Penulisan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam suatu aktivitas yang dilakukan guna memperoleh kelulusan di program Diploma III Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

##### b) Tujuan Operasional

- 1) Mengetahui cara untuk pembuatan *gowok liqueur* dengan metode *percolation*.

- 2) Mengetahui tingkat hasil dari masyarakat menyukai terhadap *gowok liqueur*.
- 3) Mengertahui kadar alcohol yang digunakan dalam pembuatan *gowok liqueur*.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Bagi Peneliti**

- a) Memperkenalkan inovasi produk *gowok* ke masyarakat lebih luas.
- b) Mampu menciptakan rasa baru dalam pembuatan produk *gowok liqueur*

##### **2. Bagi Masyarakat**

- a) Mengembangkan lebih luas tanaman buah *gowok* di Indonesia
- b) Membudidayakan buah *gowok* supaya lebih dikenal luas oleh masyarakat bahwa buah *gowok* memiliki manfaat bagi tubuh manusia, selain itu dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan *gowok liqueur*.

##### **3. Bagi Institusi**

Merupakan suatu informasi mengenai ilmu pengetahuan sebagai pemanfaatan *gowok* untuk bahan baku pembuatan minuman beralkohol yaitu *gowok liqueur* dengan metode *percolation* bagi mahasiswa/I Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yaitu Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

## **E. Metode Eksperimen**

### **1. Pengertian Eksperimen**

Menurut **Menurut Alfianka (2018:127)** “Eksperimen yaitu suatu bahan yang dilakukan secara uji coba atau memberikan suatu produk yang berbeda kepada penelitian tersebut”.

### **2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data**

Alat pengumpulan data digunakan untuk mendapatkan suatu alat yang akan di data untuk membantu penelitian agar mendapatkan jawaban yang telah ditetapkan pada rumusan masalah. Dari alat dan teknik yang akan digunakan dalam suatu proses penelitian, contohnya: *check list*, *observation sheet* dan angket. Ada beberapa teknik dan alat untuk pengumpulan data menggunakan uji laboratorium dan uji panelis.

#### a) Panelis terlatih ( 2 orang )

Panelis terlatih pada umumnya adalah orang yang sudah terlatih secara formal dan memiliki potensi di bidang yang akan diuji khususnya minuman beralkohol. penulis memilih seseorang yang berada di Head Bar sebagai panelis terlatih, karena headbar memiliki pontensi besar dan pengalaman dalam bidang yang akan diuji sehingga penulis memilih Headbar untuk panelis terlatih.

#### b) Panelis tidak terlatih ( 5 orang )

Panelis tidak terlatih adalah orang yang tidak terlatih secara formal dan kurang memiliki potensi di bidang yang akan diuji, tetapi penulis

memilih untuk yang sudah berusia cukup untuk mengonsumsi alkohol yaitu 21 tahun. Karena bidang yang akan diuji adalah minuman beralkohol dan menganjurkan untuk orang yang telah berumur 21 tahun ke atas maka dari itu minuman beralkohol tidak boleh diminum sembarangan jika tidak sesuai prosedur.

## **F. Penegasan Istilah**

### **1. Eksperimen**

Menurut **Menurut Alfianka (2018:127)** “Eksperimen yaitu suatu bahan yang dilakukan secara uji coba atau memberikan suatu produk yang berbeda kepada penelitian tersebut”.

### **2. Liqueur**

Menurut **I Gusti Nyoman Wiantara (2017:198)** Liqueur adalah minuman alcoholic yang dibuat dengan menggunakan bahan dasar spirits yang ditambah flavouring agent, minuman alcohol yang disebut cordial ini berasal dari kata latin liquefacere artinya melelehkan, membentuk cairan, atau mencampur.

Liqueur yang terbuat oleh para rahib dan suster – suster di biara – biara diperancis dan italia ke abad pertengahan, pada saat itu yang ditujukan untuk membuat minuman sehat untuk tujuan pengobatan. Minuman populer yang sekarang dengan bernama liqueur tersebut, pada mula dibuat liqueur dengan cara mencampur spirits menggunakan bahan nabati. Liqueur pada umumnya mempunyai rasa manis jadi sering disebut sweet spirits dengan beraroma rasa dan

warna khas yang digunakan dari bahan tumbuhan/nabati untuk di campurkan ke bahan tersebut.

### **3. Gowok**

Menurut **Hutapea, dkk (1994:84-86)** buah gowok memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, selain buahnya kulit batangnya bermanfaat sebagai obat diare dan untuk bahan penyamak kulit.

### **4. Percolation**

**Satyajit D. Sarker, Zahid Latif, dan Alexander I. Gray (2006:33)**

Dimana suatu proses cairan yang akan melewati filter secara perlahan. Lalu menyaring di dalam senyawa penyedap sayuran dan buah berulang – ulang untuk mengambil perasa yang diinginkan/suka. Contoh ketika orang membuat kopi hasil dari filternya. \*(Proses tergantung waktu membuatnya).