

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Perkembangan industri kuliner di Indonesia berkembang sangat pesat dan berdampak pada menjamurnya usaha makanan dan minuman. Dunia kuliner pun selalu mengalami perubahan dan perkembangan setiap harinya, seperti yang kita ketahui makanan dan minuman adalah sebuah kebutuhan pokok manusia. Maraknya perusahaan makanan dan minuman membuktikan hal ini, meyakini bahwa perusahaan kuliner memiliki potensi besar untuk bersaing dan berinovasi untuk menarik semakin banyak kepentingan publik konsumen. restoran, kafe, bar, hingga industri kuliner lainnya.

Salah satu perkembangan dalam dunia industri kuliner adalah bar. Bar lebih berfokus pada penjualan minuman, dan minuman itu sendiri merupakan cairan yang dapat dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus. Untuk menjaga keseimbangan metabolisme tubuh manusia juga dibutuhkan cairan dalam bentuk air.

Selain air putih, terdapat minuman lain yang dapat memberikan manfaat tambahan bagi kesehatan manusia. Hal tersebutlah yang menyebabkan para pelaku bisnis berlomba menciptakan produk inovatif untuk memenuhi kebutuhan minuman manusia. Marsum (2002:21) dalam buku Bar, Minuman dan Pelayanannya menyatakan bahwa minuman adalah bentuk cairan yang diminum oleh manusia melalui mulut kecuali *soup* dan obat-obatan.

Berdasarkan teori tersebut dapat diartikan bahwa minuman adalah segala jenis cairan yang dapat dikonsumsi sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, pembantu proses pencernaan makanan dan penambah kalori serta tenaga.

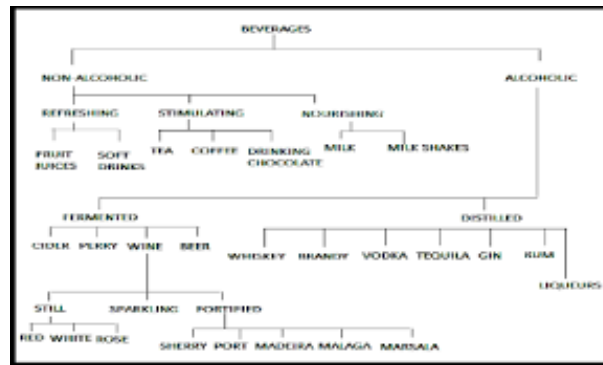
Sebagaimana yang kita ketahui minuman memiliki berbagai macam jenis. Mustofa (2012) menjelaskan bahwa minuman memiliki tingkat dan proses tertentu. Ini disebut kelas minuman. Tingkatan minuman biasanya dibagi menjadi dua bagian, yaitu:

1. *Alcohol*, Minuman yang memiliki kadar *alcohol* melalui proses: *Fermentation*, *Distillation*, dan *Compound distillation*.
2. *Non-alcohol*, Minuman non alkohol melalui proses yang *natural* dan *fresh*, sehingga memiliki fungsi sebagai: *Nourishing*, *Refreshing*, *Stimulating*.

Hal ini mendukung pendapat dari Cousins, Lillicrap dan Weekes (2014:127) menjelaskan bahwa minuman dikelompokkan menjadi dua jenis minuman yaitu minuman tidak beralkohol (*non-alcoholic beverages*) dan minuman beralkohol (*alcoholic beverages*). Minuman-minuman tersebut dapat diperinci menurut Cletus Fernandes (2018) akan diperjelas oleh gambar sebagai berikut:

Gambar 1. 1

*Classification Beverages*



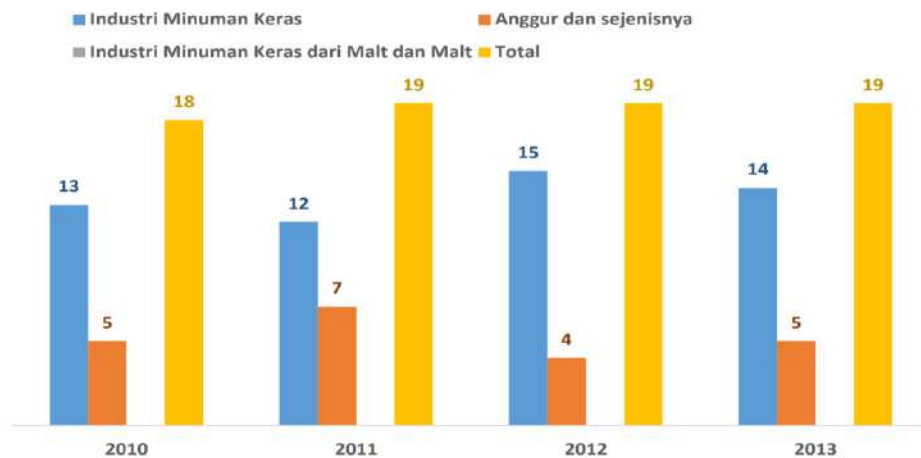
Sumber: Cletus Fernandes, 2018

Pada gambar 1.1 dijelaskan, klasifikasi minuman menurut Fernandes (2018:46) adalah, minuman non alkohol antara lain *fruit juices, soft drinks, tea, coffee, drinking chocolate, milk* dan *milkshakes*. Sedangkan yang termasuk dalam *alcoholic beverages* adalah *cider, perry, wine, beer* untuk jenis minuman beralkohol dengan proses *Fermented*. Untuk minuman beralkohol yang melalui proses *Distilled* adalah *whiskey, brandy, vodka, tequila, gin, rum, liqueurs*. Lebih jelasnya bisa dilihat pada gambar di atas.

Menurut Cousins, Lillicrap, Weekes (2014:166) “*Non-alcoholic beverage – drink not containing any alcohol.*” Sedangkan menurut Andrew (2007:240) “*An alcoholic beverage is any potable liquid containing 1% to 75% of ethyl alcohol by volume.*” Dari kedua teori tersebut dapat diartikan bahwa *non-alcoholic beverage* adalah minuman yang tidak mengandung alkohol, sedangkan *alcoholic beverage* adalah minuman yang mengandung alkohol dengan kadar 1%-75%.

Perkembangan industri kuliner berdampak juga pada minuman alkohol di Indonesia. Hal tersebut dapat dilihat dari mulainya bermunculan minuman alkohol asli produksi Indonesia seperti Cap tikus, Sophia, 9 *Vodka*, Sababay wine, dan masih banyak lagi. Berikut adalah data perkembangan utilisasi *industry* minuman beralkohol di Indonesia.

**Gambar 1. 2**  
**Perkembangan Utilisasi Industri Minuman Beralkohol Indonesia**  
**Tahun 2010-2013**



Sumber: Kementerian Perindustrian (2016)

Pemerintah juga telah mengatur golongan minuman beralkohol yang dapat diperjualbelikan di Indonesia. Hal ini tercantum dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2016 Pasal 11 Ayat 3 tentang Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol. Peraturan tersebut membagi minuman beralkohol menjadi tiga kategori:

- Golongan A: sampai dengan 5% (*Beer*)
- Golongan B: lebih dari 5% - 20% (*Liqueur*)
- Golongan C: lebih dari 20% - 55% (*Liquor*)

Salah satu minuman beralkohol adalah *Liqueur* atau dikenal juga dengan nama *Sweet Spirit* merupakan bagian dari minuman yang memiliki kandungan alkohol. Lumanauw (2000:9) menjelaskan “*Liqueurs* adalah minuman *spirit* yang dikombinasikan dengan buah-buahan, daun-daunan, dan bunga-bunga atau aroma ekstrak yang diberi gula, maka disebut *sweet spirit*. Disajikan sehabis makan, bisa juga digunakan sebagai campuran minuman *cocktail*, atau untuk campuran es krim dan kue seperti *black forest*, *crepe suzete*, *banana flambe*, dan sebagainya.”

Menurut Alan J. Buglass (2011:165) "*Liqueurs are defined as alcoholic beverages with alcohol contents from as little as 15% to over 40% ...*". Berdasarkan teori tersebut dapat didefinisikan bahwa *liqueur* merupakan minuman dengan kandungan alkohol sebesar 15% - 40% (Buglass, 2010)

*Liqueur* dapat dibagi menjadi dua jenis yaitu *proprietary brand* dan *general brand*. *Proprietary brand* adalah *liqueur* yang hanya diproduksi atau dibuat oleh satu perusahaan serta satu negara dan tidak diperbolehkan untuk ditiru oleh negara lain seperti contohnya: *Benedictine D.O.M* (France), *Cointreau* (France), *Kahlua* (Mexico), dan *Galliano* (Italy). Sedangkan *general brand* merupakan jenis *liqueur* yang dapat diproduksi di semua perusahaan maupun negara contohnya: *Bols* (Holland) and *Hiram Walker* (Canada).

Dalam pembuatan *liquor* terdapat 3 cara seperti yang dijelaskan oleh Fernandes (2018) bahwa dalam pembuatan *liqueur* ada tiga cara yang dapat dilakukan, yaitu:

1. *Maceration: Raw, dried or preserved fruit or vegetables are soaked in a liquid to soften the food and/or absorb the flavor in the liquid. \*(a time-consuming process)*

2. *Percolation: It is a process of a liquid slowly passing through a filter. Which means to strain through flavoring. Like and example when someone makes a filtered coffee. \*(an average time process)*
3. *Distillation: It is a process of separating the component or flavors from a liquid mixture by selective evaporation and condensation method. \*(the quickest process)*

Berdasarkan pendapat Fernandes dapat dijelaskan bahwa ada tiga metode pembuatan *liqueur*, yaitu metode *maceration*, yaitu menambahkan bahan yang dihancurkan dan direndam ke dalam cairan selama proses pembuatan untuk mengeluarkan rasa dari bahan tersebut. *Percolation* adalah proses di mana cairan menetes secara bertahap melalui filter untuk memunculkan rasa buah dan sayuran, dan terakhir *Distillation* adalah proses penguapan yang bertujuan untuk memisahkan rasa dari cairan. Pada dasarnya, minuman keras diproduksi dengan mencampurkan dasar *liqueur* dengan satu atau lebih aroma dan pemanis (juga disebut *flavoring agent*). Beberapa jenis *liqueurs* memanfaatkan buah-buahan, sayuran, biji, rempah, kacang, karamel, dan madu untuk mendapatkan aroma, zat pemanis, dan warna tersebut.

Berdasarkan beberapa pendapat dan penjelasan minuman alkohol khususnya *liquor*, penulis akan memanfaatkan buah nanas madu sebagai bahan *flavoring agent* pembuatan *liqueur* dan *vodka* sebagai *spirit base* dengan metode *percolation* dalam penelitian eksperimen. Digunakannya metode *percolation* untuk pembuatan *liqueur* nanas madu karena penulis menganggap bahwa metode ini merupakan metode yang tepat untuk mendapatkan *flavoring agent* dari nanas madu. Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, cara *percolation* dianggap sederhana, karena yang harus dilakukan hanyalah merendam bahan yang akan digunakan dengan basis alkohol dalam perkulator (wadah) dengan bentuk tabung dan berbentuk kerucut ke bawah dengan lubang pada bagian bawahnya sebagai jalan mengalirnya hasil ekstraksi, selanjutnya

masukan pelarut di atas bahan yang digunakan dan biarkan menetes secara perlahan dari lubang pada percolator. Dengan menggunakan metode *percolation*, senyawa (bahan yang akan diekstraksi) akan dilarutkan dan dicampur dengan pelarut (*spirit base*), kemudian komponen yang tidak dapat larut akan tertahan dan tertahan di *paper filter*, sama seperti proses *percolation* pada kopi.

Seperti yang penulis jelaskan diatas bahwa penulis akan menggunakan nanas madu sebagai *flavoring agent*. Nanas (*Ananas Comosus*) bukanlah tanaman Indonesia yang berasal dari Brazil dan Paraguay. Istilah nanas pertama kali muncul pada tahun 1398, dan kemudian peneliti Eropa menemukan nanas pada tahun 1664 karena bentuknya seperti buah pinus. Columbus menemukannya di India dan dibawa ke Eropa. Orang Spanyol memperkenalkannya ke Filipina dan Hawaii pada awal abad ke-19. Buah nanas sangat populer dan mudah ditemukan. Nanas dapat dimakan dalam kemasan, yang sebenarnya dapat digunakan sebagai makanan penutup (Agoes, 2010).

Di Indonesia sendiri tanaman buah nanas dapat tumbuh baik dikarenakan iklim tropis di Indonesia, namun untuk pemanfaat olahan dari buah nanas masih sangat terbatas. Pada umumnya nanas dikonsumsi dalam keadaan segar baik itu langsung atau diolah menjadi jus. Selain karena mudah ditemui di Indonesia, penulis memilih nanas sebagai *flavoring agent* karena nanas memiliki kandungan air dan gula yang cukup tinggi.

Dari sekian jenis nanas yang tumbuh di Indonesia penulis memilih jenis Nanas Madu karena memiliki karakteristik yang tepat sebagai *flavoring agent*, memiliki rasa yang cenderung manis, dan aroma yang khas dibandingkan jenis nanas yang lain. Aroma khas inilah yang akan menguatkan rasa nanas pada *liqueur* yang akan penulis

buat. Nanas madu tumbuh dan banyak ditemukan di daerah Pemalang, Jawa Tengah yang merupakan penghasil terbesar nanas jenis ini. Penulis bertujuan untuk memaksimalkan potensi dari Nanas Madu ini agar menjadi daya tarik bagi para wisatawan yang berkunjung, baik wisatawan lokal maupun mancanegara.

**Gambar 1. 3**

**Tabel Data Produksi Panen Nanas Madu di Kabupaten Pemalang Tahun 2013-2015**

Luas Panen dan Produksi Nanas di Kabupaten Pemalang tahun 2013-2015

Kecamatan	2013		2014		2015	
	Luas Panen (Pohon)	Produksi (Ton)	Luas Panen (Pohon)	Produksi (Ton)	Luas Panen (Pohon)	Produksi (Ton)
MOGA	-	-	890	16	550	5
WARUNGPRING	-	-	-	-	-	-
PULOSARI	4,421	20	2,500	98	3,905	130
BELIK	31,982,500	107,380	8,340,000	139,160	12,774,000	27,162
WATUKUMPUL	440	2	249	3	428	22
BODEH	1,875	9	-	-	-	-
BANTARBOLANG	-	-	-	-	-	-
RANDUDONGKAL	320	1	80	4	800	328
PEMALANG	-	-	-	-	-	-
TAMAN	-	-	-	-	-	-
PETARUKAN	-	-	-	-	-	-
AMPELGADING	-	-	-	-	-	-
COMAL	-	-	-	-	-	-
ULUJAMI	-	-	-	-	-	-
<b>PEMALANG</b>	<b>31,989,556</b>	<b>107,412</b>	<b>8,343,719</b>	<b>139,281</b>	<b>12,779,683</b>	<b>27,647</b>

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Pemalang

Untuk mendukung penelitian ini, penulis menggunakan *vodka* sebagai *spirit* base. Menurut Calabrese (2002:110) “*Vodka is colorless, tasteless, and odorless.*” sesuai pendapat Calabrese, dapat diartikan bahwa *vodka* memiliki karakteristik yang tidak berwarna, tidak berasa dan tidak beraroma. Karakter itulah yang diharapkan oleh penulis dapat menonjolkan warna, rasa, dan aroma yang terkandung dalam Nanas Madu yang akan dipakai sebagai bahan dasar pembuatan *liqueur* ini. Di dalam penelitian ini penulis memilih untuk menggunakan merk *Iceland Vodka*. *Iceland Vodka* sendiri merupakan salah satu *vodka* produksi dalam negeri yang berasal dari Bali.



*Iceland Vodka* mengandung kadar alkohol sebesar 40% yang cocok untuk pembuatan *liqueur*, *liquer* ini nantinya dapat digunakan sebagai minuman campuran. Penulis tidak memilih jenis *spirit* lainnya seperti *Rum*, *Gin*, *Tequila*, ataupun *Cognac* karena setiap *spirit* memiliki rasa dan karakteristik yang berbeda dan akan mengubah keseimbangan rasa dari hasil proses perkolasi itu sendiri. Karena nantinya dalam proses perkolasi buah nanas yang telah dipotong ditempatkan pada percolator dan akan dialiri dengan menggunakan *vodka* secara *continuous* hingga mendapatkan hasil yang diinginkan.

Berdasarkan beberapa teori dan referensi yang sudah dijelaskan penulis memilih tugas akhir berupa eksperimen dengan membuat suatu inovasi minuman beralkohol yaitu *fruit liqueur* berbahan dasar nanas madu dan *Iceland Vodka* sebagai *Spirit base*. Selanjutnya penulis memilih untuk mengambil judul “Pembuatan *Liqueur* Berbahan Dasar *Vodka* Dan Nanas Madu Sebagai *Flavoring Agent* Dengan Metode *Percolation*”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembuatan *liqueur* menggunakan Nanas Madu, rumusan masalah di dalam penelitian ini meliputi:

1. Bagaimana cara pembuatan dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap *Liqueur* Nanas Madu?
2. Bagaimana penyajian atau pengemasan *Liqueur* Nanas Madu?
3. Bagaimana perhitungan harga jual dari *Liqueur* Nanas Madu?
4. Bagaimana kadar alkohol yang terkandung dalam *Liqueur* Nanas Madu?

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui cara pembuatan *liqueur* nanas madu dengan metode *percolation* dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *liqueur* nanas madu.
2. Mengetahui penyajian dan pengemasan *Liqueur* Nanas Madu
3. Mengetahui harga jual per porsi atau perbotol dari *Liqueur* Nanas Madu
4. Mengetahui kadar alkohol yang terkandung di dalam *liqueur* nanas madu.

### **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti
  - a) Menciptakan inovasi rasa baru dalam pembuatan *liqueur*.
  - b) Memberikan pengetahuan baru dalam pemanfaatan nanas madu.
2. Bagi Masyarakat
  - a) Meningkatkan pemanfaatan nanas madu
  - b) Memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat bahwa nanas madu dapat dimaksimalkan pemanfaatannya menjadi minuman beralkohol.
3. Bagi Institusi

Memberikan informasi dan juga ilmu pengetahuan mengenai pemanfaatan nanas madu sebagai bahan dasar pembuatan minuman beralkohol khususnya *liqueur* menggunakan metode *percolation* bagi mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung khususnya Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

### **E. Metode Eksperimen**

1. Pengertian Eksperimen

Menurut Djamarah (2006:84) “metode eksperimen adalah cara penyajian pelajaran, dimana siswa melakukan percobaan dengan mengalami dan membuktikan sendiri sesuatu yang dipelajari”.

## 2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Alat atau instrument pengumpulan data merupakan suatu alat yang digunakan untuk mendapatkan data-data yang dapat membantu peneliti mendapatkan jawaban dari seluruh rumusan masalah yang telah ditetapkan. Ada beberapa teknik dan alat yang dapat digunakan dalam suatu proses penelitian, contohnya: angket, *check list*, dan *observation sheet*. Dilengkapi pula dengan dokumentasi dan studi pustaka dari buku dan penelitian. Adapun teknik dan alat pengumpulan data yang penulis gunakan adalah uji laboratorium dan uji panelis.

### a. Panelis terlatih

Panelis terlatih merupakan orang-orang yang memiliki kompetensi terhadap apa yang akan diujikan, atau juga bisa disebut orang-orang yang telah terlatih secara formal. Dalam hal ini memiliki kompetensi dan pengetahuan tentang *beverage knowledge*. Penulis akan memilih 5 orang yang merupakan *Homebrewer* dan *Bartender* sebagai panelis yang terlatih.

### b. Panelis tidak terlatih

Panelis tidak terlatih merupakan orang awam yang tidak terlatih secara formal mengenai produk yang akan diujikan, tetapi memiliki kemampuan untuk melakukan penelitian *organoleptic*. Penulis secara acak memilih 30 panelis yang tidak terlatih, yang terdiri dari orang-orang yang cukup umur untuk minum alkohol (yaitu 21 tahun atau lebih).

### 3. Jadwal Eksperimen

Dalam melakukan eksperimen ini, penulis melakukan beberapa kali percobaan dengan dua resep yang berbeda untuk mendapatkan hasil terbaik. Berikut merupakan jadwal eksperimen yang penulis lakukan mulai 2 November – 30 November 2020. Penulis merencanakan beberapa kali uji coba eksperimen untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

## **F. Penegasan Istilah**

### 1. Eksperimen

Menurut Alsa (2004) Hakekat penelitian eksperimen (*experimental research*) adalah meneliti pengaruh perlakuan terhadap perilaku yang timbul sebagai akibat perlakuan.

### 2. *Percolation*

Sarker, Latif, dan Gray (2006:33) menyebutkan, Pada proses *Percolation*, bahan alami yang digunakan direndam terlebih dahulu dengan suatu cairan dalam sebuah percolator (wadah silinder atau kerucut dengan lubang di bagian bawah sebagai jalan untuk cairan pelarut mengalir). Pelarut tambahan kemudian dituangkan di atas bahan alami dan dibiarkan meresap perlahan dan keluar setetes demi setetes dari dasar percolator.

### 3. *Vodka*

Menurut Calabrese (2002:110) “*Vodka is colorless, tasteless, and odorless.*”

#### 4. *Spirit*

Menurut Wiantara (2015) *spirit* dapat didefinisikan sebagai minuman beralkohol yang dibuat melalui penyulingan (*distillation process*) dari suatu cairan hasil fermentasi/peragian dari biji-bijian (*grain*), sari buah (*juice*), maupun gula tebu (*molasses*). Kadar alkoholnya antara 40%-51%.