

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Manusia sebagai makhluk hidup memiliki beberapa kebutuhan primer. Salah satu kebutuhan primer tersebut adalah pangan atau makanan dan minuman. Minuman merupakan kebutuhan dasar manusia berupa cairan yang dapat diminum. Secara umum minuman dapat digolongkan menjadi 2 jenis, yaitu *alcoholic* dan *non-alcoholic*. *Alcoholic beverage* adalah minuman yang mengandung etanol yang dihasilkan dari proses fermentasi atau distilasi. Menurut Isdarmanto dalam bukunya yang berjudul *Bartending* (2016), “Minuman beralkohol adalah semua jenis minuman yang dihasilkan melalui proses fermentasi dan distilasi”.

Minuman beralkohol atau *alcoholic beverage* terdiri dari *beer*, *spirit*, dan *wine*. *Spirit* merupakan minuman yang mengandung kadar alkohol yang dihasilkan melalui proses distilasi atau penyulingan. “Pengertian Spirit adalah semua minuman hasil proses distilasi/penyulingan baik yang berkadar alkohol rendah dan tinggi – 43% alc (86 Proof).” (Isdarmanto, 2016:55). *Spirit* sendiri dapat dibagi menjadi 2 jenis, yaitu *liquor (dry spirit)* dan *liqueur (sweet spirit)*.

Liqueur atau *sweet spirit* adalah jenis minuman beralkohol yang umumnya manis dan memiliki rasa yang unik dan khas. “*Liqueurs or cordials, are alcoholic beverages with a sweet taste and infused with various flavours such as fruits, nuts, herbal, and spice blends, creams, and more.*” (Owens, 2019). Teori tersebut dapat diartikan menjadi:

“Liqueur juga dikenal sebagai cordial, adalah minuman beralkohol yang manis dan memiliki banyak variasi rasa sesuai dengan perasa yang dipergunakan seperti buah-buahan, kacang-kacangan, campuran herbal dan rempah, krim, dan sebagainya.” *Liqueur* banyak diminati karena dapat diminum langsung atau sebagai bahan campuran minuman *cocktail*.

Pada dasarnya proses pembuatan *liqueur* dapat dilakukan secara sederhana di rumah, Hal ini dikarenakan prosesnya yang tidak rumit dan bahan-bahan yang mudah untuk didapatkan.

“Liqueur making is more of a matter of taste than an exact science, and infuses can always be diluted with additional alcohol if they taste too strong. If there is sediment left over from fruit and herb infusions, the liquid can easily be strained through a muslin cloth, and sugar syrup can be added if the mix is too tart. The end result should always be kept in a container with a tight - fitting lid, to help it keep as long as possible - and also, if possible stored in a dark place.” (Harris, 2016).

Teori tersebut dapat diterjemahkan menjadi “Pembuatan liqueur merupakan masalah selera daripada ilmu yang pasti, dan infusi dapat selalu diencerkan dengan menambahkan alkohol jika rasanya terlalu kuat. Jika ada endapan yang tersisa dari infusi buah dan herbal, cairan tersebut dapat dengan mudah disaring melalui kain muslin, dan sirup gula dapat ditambahkan jika campurannya terlalu masam. Hasil akhirnya harus selalu disimpan dalam wadah dengan penutup yang pas, untuk membantu agar tetap awet, dan juga, jika memungkinkan disimpan di tempat yang gelap.”

Terdapat beberapa metode pembuatan *liqueur* diantaranya ialah *distillation* atau penyulingan, infusi atau *maceration*, *percolation* yang telah dijelaskan dalam buku Wiantara (2016:198).

- *Distillation*

Penyulingan adalah suatu metode produksi minuman beralkohol yang melibatkan penggabungan beberapa bahan dalam suatu wadah khusus. Proses ini melibatkan pemanasan bahan-bahan tersebut hingga berubah menjadi uap.

- *Maceration or Infusion*

Maserasi atau infusi merupakan suatu teknik penambahan rasa dalam minuman yang tidak melibatkan proses pemanasan.

- *Percolation*

Proses pembuatan minuman ini umumnya melibatkan tahap awal penyulingan, di mana minuman tersebut telah melalui proses tersebut sebelumnya, namun kemudian melalui tahap penambahan flavour dan disuling kembali.

Salah satu material utama dalam pembuatan *liqueur* adalah *spirit*. *Spirit* yang biasa digunakan adalah *vodka* karena *vodka* mempunyai karakter yang tak berasa, tak berwarna, dan tak beraroma. “*Western vodka and some of the best modern Eastern European vodka is therefore odourless, tasteless, colourless and smooth characteristics which make it very popular in mixed drinks such as Bloody Mary or a Screwdriver.*” (Ellis, 2015:220). Teori tersebut dapat diterjemahkan menjadi “Vodka dari barat dan beberapa vodka modern terbaik dari Eropa Timur adalah minuman yang tak memiliki aroma, tak memiliki rasa, tak memiliki warna, dan karakter yang halus membuatnya sangat populer dalam minuman campuran seperti Bloody Mary atau Screwdriver.”

Penambahan rasa terhadap dalam pembuatan liqueur dapat dilakukan dengan metode *infusion*. Metode infusioin dipilih karena tidak memerlukan waktu yang lama dan peralatan khusus.

“Teknik penambahan aroma, rasa, maupun warna dikenal sebagai teknik infuse. Minuman beralkohol (spirit) yang sudah beredar dipasaran ditambahkan dengan bahan lain sehingga terjadi penyerapan elemen - elemen dari bahan lain ke dalam minuman beralkohol (spirit). Salah satu minuman alkohol (spirit) yang suka digunakan adalah Vodka.” (Putra dan Iskandar, 2019).

Salah satu liqueur yang populer di Indonesia adalah *VIBE Black Tea*. Liqueur berperisa teh hitam ini telah mendapat penghargaan internasional sebanyak dua kali di New York, Amerika Serikat. Berangkat dari hal ini, penulis tertarik untuk membuat sebuah produk serupa, namun tidak menggunakan teh melainkan dengan menggunakan tisane sebagai perisa dalam liqueur. Tisane adalah minuman yang mirip seperti teh, biasanya dari rebusan daun, bunga, akar, atau biji-bijian, namun bukan berasal dari tanaman *camellia sinensis*. “*Tisanes are often mislabeled as "herbal teas," but they do not meet the strict definition of tea as they are not made from Camellia sinensis plant. Instead, tisanes utilize different parts of various plants such as bark, stems, roots, flowers, seeds, fruit, and leaves to maske an infusion.*” (Gaylad, 2015:132). Pengertian tersebut dapat diterjemahkan menjadi “Tisane sering salah diartikan sebagai "the herbal", tetapi karena tidak terbuat dari tanaman *Camellia sinensis*, tisane bukanlah teh. Sebaliknya, tisane menggunakan berbagai bagian dari tanaman lain, seperti kulit kayu, batang, akar, bunga, biji, buah, dan daun untuk membuat infusi.” Tisane yang penulis gunakan pada eksperimen pembuatan liqueur ini adalah kawa daun.

Kawa daun merupakan minuman yang umum dijumpai di Sumatera Barat. Penamaan kawa daun datang dari Bahasa Arab '*qahwa*' yang berarti kopi. Kata tersebut lalu diserap oleh masyarakat Sumatera Barat menjadi kawa daun karena minuman ini berasal dari hasil rebusan daun kopi yang dikeringkan. Kawa daun memiliki cita rasa yang unik karena terdapat perpaduan rasa antara kopi dan teh. "Rasanya unik seperti meminum teh hitam pekat dan beraroma kopi." (Tristin, 2021)

Di balik keunikannya, kawa daun memiliki sejarah yang kelam. Kawa daun lahir dari penderitaan petani kopi di Sumatera Barat ketika pendudukan Belanda di masa itu.

"Diceritakan bahwa masyarakat Minangkabau sudah mengenal minuman kopi pada abad 19 sebelum adanya pendudukan Belanda di Sumatera Barat. Pada tahun 1840, para petani kopi dipaksa untuk menanam kopi karena harganya yang sangat tinggi di pasaran Eropa. Masyarakat tidak diizinkan untuk menikmati biji kopi yang sesungguhnya adalah hasil keringat mereka sendiri." (Zulfitra, 2017).

Kemudian timbul ide untuk merebus daun kopi kering yang menghasilkan minuman seperti kopi namun berwarna lebih terang seperti teh. Dipercaya ide ini terinspirasi dari cara mengolah daun teh menjadi minuman.

Minuman kawa daun biasa dijual di kedai kawa daun yang dapat ditemui di Sumatera Barat. Kedai-kedai ini biasanya menyajikan minuman kawa daun secara tradisional dengan menggunakan tempurung kelapa sebagai pengganti gelas dan potongan bambu sebagai dudukannya. Kawa daun biasa dinikmati dengan gula merah atau susu untuk menambahkan rasa manis. Peminat minuman ini juga terbilang banyak karena keunikan dari rasanya.

“Dapat diamati bahwa semakin banyak warung kopi yang menawarkan kawa daun sebagai menu minuman. Ketika para perantau Minang kembali ke kampung halaman mereka, mereka sering mengunjungi warung kopi yang menyajikan kawa daun ini. Tidak hanya para penggemar kawa daun, tetapi juga masyarakat yang baru pertama kali mencicipi kawa daun, sering kali tertarik untuk mencobanya lagi.” (Endri & Prasetyo, 2021)

Pengembangan dari kawa daun memiliki potensi yang sangat besar di Indonesia. “Kawa daun memiliki potensi besar yang ditunjang oleh bahan bakunya masih banyak dianggap sebagai limbah oleh sentra penghasil kopi. Daun kopi yang tidak dimanfaatkan ini dapat mencapai 700 kg dan berpotensi dijadikan bahan baku teh daun kopi.” (Listyati, 2013). Salah satu bentuk pengembangan dari kawa daun adalah dengan menjualnya dalam kemasan *ready to brew*. Adanya inovasi kawa daun ini merupakan solusi agar kawa daun dapat dinikmati secara praktis seperti teh celup.

Dari paparan di atas, penulis tertarik untuk membuat sebuah eksperimen. Eksperimen tersebut berupa minuman *liqueur* dengan menggunakan kawa daun sebagai *flavouring agent* dan *vodka* sebagai *spirit base* dengan menggunakan metode *infusion*. Eksperimen ini akan dituang dalam sebuah karya tulis dengan judul “**KAWA DAUN LIQUEUR**”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana persiapan & pembuatan kawa daun *liqueur*?
2. Bagaimana penyajian & kemasan kawa daun *liqueur*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual kawa daun *liqueur*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Penulisan tugas akhir merupakan salah satu syarat kelulusan pada program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a) Mengetahui bagaimana persiapan dan pembuatan kawa daun *liqueur*.
- b) Mengetahui penyajian dan kemasan kawa daun *liqueur*.
- c) Mengetahui penghitungan biaya dan penentuan harga jual kawa daun *liqueur*.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

- a) Mengetahui hasil dari pembuatan kawa daun *liqueur*.
- b) Menciptakan inovasi baru dan pengembangan produk minuman kawa daun.

2. Bagi Masyarakat

- a) Meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap kawa daun.
- b) Menginformasi kepada masyarakat bahwa kawa daun tidak hanya sebagai minuman tradisional tetapi dapat dijadikan juga sebagai *flavouring agent* minuman beralkohol berjenis *liqueur*.

3. Bagi Institusi

Memberikan pengetahuan, dan informasi mengenai pembuatan minuman beralkohol berjenis *liqueur*.

E. Metode Penelitian

1. Pengertian Eksperimen

Menurut Amin & Sumendap (2022:191), “Metode eksperimen adalah suatu pendekatan pembelajaran di mana peserta didik terlibat secara aktif dalam melakukan percobaan untuk mengalami dan menguji sendiri konsep yang dipelajari.”. Dalam penelitian ini penulis melakukan pembuatan *liqueur* dengan perasa kawa daun menggunakan metode *infusion*.

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Sugiyono (2017) mengatakan bahwa “Angket atau kuesioner adalah metode pengumpulan data yang melibatkan penyampaian serangkaian pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab.” Dari pernyataan tersebut, dapat diketahui bahwa penggunaan teknik kuesioner dalam pengumpulan data memiliki kepentingan penting dalam memperoleh pandangan masyarakat terkait pendapat mereka.

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Dalam upaya mendukung data dari eksperimen ini, penulis akan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data. Penulis juga akan memberikan pertanyaan sebagai pendukung data eksperimen. Dalam pengisian kuesioner tersebut, penulis menjadikan panelis

sebagai responden. Kuesioner akan dibagikan kepada panelis perseorangan dan panelis konsumen untuk mendapatkan penilaian nilai mutu.

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Proses eksperimen *tisane liqueur* ini akan dilakukan di Kota Bandung. Adapun tahapan-tahapan dalam pembuatan *tisane liqueur* ini adalah persiapan data penelitian, uji coba produk, pengolahan data hasil uji coba, dan penyusunan data hasil uji coba.

Berikut tahapan dan jadwal eksperimen:

- a) 17 Januari 2023: Memilih ide dan topik penelitian.
- b) 20 Maret 2023: Persiapan data penelitian.
- c) 29 Mei 2023: Pelaksanaan eksperimen.
- d) 10 Juni 2023: Pengumpulan data hasil kuesioner
- e) 12 Juni 2023: Pengolahan data hasil kuesioner.
- f) 20 Juni 2023: Membuat kesimpulan dan saran.

F. Penegasan Istilah

1. Menurut Amin & Sumendap (2022:191), “Metode eksperimen adalah suatu pendekatan pembelajaran di mana peserta didik terlibat secara aktif dalam melakukan percobaan untuk mengalami dan menguji sendiri konsep yang dipelajari.”

2. Kawa Daun

Kawa Daun atau adalah minuman tradisional yang kerap dijumpai di Sumatera Barat. Minuman ini merupakan hasil seduhan daun kopi yang dikeringkan. “Minuman ini memiliki keunikan pada cita rasanya, yaitu perpaduan antara rasa teh dan kopi. Aromanya terasa lebih ringan dan lembut sedangkan warnanya lebih bening dari kopi. Biasanya warnanya mirip dengan teh.” (Listyati, 2013).