

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food and beverage merupakan industri yang melayani konsumen dibidang jasa dalam pembuatan bahan makanan, minuman, pengemasan, dan cara penyajian sampai ke tangan konsumen. Yang termasuk dalam dunia industri *food and beverage*, termasuk semua jenis usaha yang mengutamakan makanan dan minuman sebagai bisnisnya, termasuk *restaurant*, kafe, dan bar, dikutip dari buku Utama (2015:86), mengemukakan bahwa “*Food and beverage* merupakan salah satu bagian atau departemen yang terdapat di dalam hotel. Department ini termasuk department yang amat penting dikarenakan dapat menghasilkan atau mendapatkan keuntungan. Bagi tamu yang menginap dihotel, tidak hanya memerlukan fasilitas tempat tidur, Tetapi juga memerlukan pelayanan makanan dan minuman yang disediakan oleh departemen *food and beverage*”. Di era modern ini waiter/waitress tidak hanya mampu untuk melayani tamu saja tetapi dituntut untuk kreatif agar dapat membuat inovasi baru terhadap suatu produk yang dibuat bartender atau barista di sebuah bar.

Seperti yang kita tahu minuman adalah kebutuhan primer bagi manusia, banyak tempat yang menjual minuman diantaranya *café*, *restaurant*, bar. Bar adalah suatu tempat yang menjual dan menyajikan minuman beralkohol dan non – alkohol. Dikutip dari buku Utama (2015:87), mengemukakan bahwa “Bar adalah sebuah tempat yang dioperasikan secara komersil yang

menyediakan dan menjual berbagai jenis minuman, baik yang mengandung alkohol maupun non-alkohol, kepada para pelanggan”.

Klasifikasi minuman dapat dibagi menjadi dua kategori, yakni minuman yang tidak mengandung alkohol dan minuman yang mengandung alkohol. Minuman non-alkohol merujuk pada segala macam minuman yang tidak memiliki kandungan alkohol. Jenis minuman ini bisa langsung diminum, digunakan sebagai pendamping makanan, sebagai obat tertentu, atau sebagai campuran yang dapat dinikmati baik dalam keadaan dingin maupun panas. Selain minuman non alkohol ada juga minuman yang mengandung alkohol seperti yang sudah dijelaskan oleh penulis atau biasa dikenal dengan sebutan *spirit*. Di dalam buku Wiantara yang berjudul *Bartending & Mixology* (2016:174) “Spirit dapat didefinisikan sebagai jenis minuman beralkohol yang diproduksi melalui proses destilasi dari cairan hasil fermentasi, seperti sari buah, biji-bijian, atau gula tebu. Kadar alkohol pada spirit biasanya berkisar antara 40 hingga 51 persen.”.

Spirit adalah minuman yang mengandung alkohol proses pembuatannya di fermentasi dan penyulingan (*destilasi*). *Spirit* secara umum dibagi menjadi dua jenis, diantaranya:

1. *Dry spirit (liquor)*

Dry spirit atau *liquor* adalah *spirit* yang memiliki kandungan alkohol yang dominan daripada kadar gulanya. Ada 5 *basic spirit* yang biasa kita temukan di bar – bar dan memiliki turunan cocktail yang banyak, yaitu : vodka, tequila, rum, gin, whisky

2. *Sweet spirit (liqueur)*

Sweet spirit atau *liqueur* pada dasarnya adalah *dry spirit* yang sudah di beri rasa dan di tambahkan dengan pemanis contohnya seperti : *Malibu (coconut liqueur), Triple sec (orange liqueur)*.

Dikutip dari buku yang ditulis oleh Adams dan Grier yang berjudul *Raising the bar* “*Orange liqueur is pretty easy to understand. It’s liqueur, meaning it’s sweet, and it tastes like oranges. Of course, it does get more complicated; variables, including the types of oranges, base spirits, and accenting botanicals used, all affect the quality of what’s in the bottle*”

Dari kutipan diatas dapat diartikan bahwa *orange liqueur* mudah dimengerti. Arti dari *orange liqueur* memiliki rasa jeruk yang manis dan beraroma jeruk. *Orange liqueur* dapat menjadi lebih variatif tergantung dari penggunaan jeruk, *spirit based*, aroma tambahan lain yang digunakan.

Menurut Neil Marrion Harris dalam bukunya yang berjudul *Beverages, Vinegar, Syrup* (2013:1), Dalam proses pembuatan *liqueur*, terdapat tiga komponen inti yang terdiri dari *spirit, flavouring agent* yang biasanya berasal dari ekstrak buah, tanaman, atau jus, dan *sweetening agent*. Teknik pembuatan dapat dilakukan melalui metode *distilled* atau *redistilled*, sesuai yang telah disebutkan sebelumnya. "*Liqueur is simply an alcoholic beverage produced from a distilled spirit that has been infused with flavors of fruits, cream, herbs, spices, flowers, or nuts. It is then bottled with the addition of sugar or other sweeteners*".

Adapun cara 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*

Maserasi merupakan suatu teknik pembuatan minuman yang tidak melibatkan proses pemanasan, di mana bahan yang akan dimaserasi dipotong menjadi potongan kecil agar dapat mengeluarkan aroma dan rasa yang khas dari bahan tersebut. Metode ini biasanya digunakan untuk bahan-bahan yang tidak dapat tahan terhadap suhu tinggi.

- *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.

- *Infusion*

Teknik ini melibatkan penggabungan buah-buahan dengan spirit dalam suatu wadah khusus dengan tujuan memberikan rasa yang tidak terlalu kuat pada minuman tersebut.

Pada eksperimen kali ini penulis ingin membuat eksperimen *liqueur* menggunakan jeruk bali sebagai *flavouring agent* dan menggunakan vodka sebagai *spirit* yang menghasilkan alkohol sebesar 16%. Pada pembuatan *liqueur* penulis menggunakan metode *maceration*. Metode *maceration* dipilih karena efisien dalam hal waktu dan juga cocok dalam pembuatan *liqueur*. Banyak buah yang dapat digunakan sebagai *flavoring agent* dalam pembuatan *liqueur*, salah satunya adalah jeruk. *Orange liqueur* pertama dan tertua di dunia adalah *orange curacao*. “We will start with this particular *liqueur* because it is a general term used for bitter orange *liqueur*, initially produced by the Dutch settlers on the Caribbean island of Curacao”. solmonson & solmonson (2014:284).

Dipercaya bitter orange memiliki kekerabatan dengan jeruk bali atau *pomelo* seperti yang dinyatakan oleh Stewart (2013:300) “*pomelo is an ancestor to modern grapefruits and bitter oranges. The fruit is large and heavy, weighing up to four pounds*”.

Jeruk telah menjadi salah satu tanaman yang paling luas dibudidayakan di seluruh dunia. Ini adalah buah yang sangat populer, jeruk sebenarnya sudah dibudidayakan sejak ribuan tahun silam.

“Jeruk, atau sering disebut juga sebagai limau, adalah kelompok tumbuhan berbunga yang termasuk dalam marga Citrus dari suku Rutaceae (suku jeruk-jerukan). Tumbuhan-tumbuhannya berbentuk pohon dan menghasilkan buah dengan daging yang asam dan segar, meskipun ada beberapa anggotanya yang memiliki rasa manis. Rasa asam tersebut disebabkan oleh kandungan asam sitrat yang terdapat pada semua anggotanya”. Bagaskara (2021:9)

Untuk eksperimen ini penulis akan menggunakan jeruk bali. *Pomelo* atau jeruk bali. Penulis memilih jeruk bali sebagai *flavouring* pada pembuatan *liqueur* dikarenakan jeruk bali memiliki karakteristik yang berbeda dari jeruk lainnya. Dikutip dari buku Handayani yang berjudul *5 fakta menarik buah jeruk bali*, “Ukuran jeruk bali lebih besar daripada jeruk – jeruk yang lainnya, ini yang membuat jeruk bali lebih istimewa. Rasa jeruk bali pun lebih manis dan berasa disbanding dengan rasa buah jeruk lainnya, selain itu jeruk bali mempunyai aroma yang menyegarkan.”.(2023:1-2)

Dari paparan yang telah dijelaskan diatas, penulis ingin memanfaatkan jeruk bali sebagai *flavouring agent* dalam pembuatan produk minuman beralkohol menggunakan metode *maceration*. Maka dari itu, penulis, tertarik untuk mewujudkan eksperimen ini dalam bentuk Tugas Akhir dengan judul **"PEMBUATAN LIQUEUR BERBAHAN DASAR JERUK BALI DAN VODKA DENGAN METODE MACERATION"**.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pembuatan liqueur berbahan dasar jeruk bali dan vodka dengan metode maserasi ?
2. Bagaimana penilaian dari panelis perseorangan dan konsumen terhadap liqueur berbahan dasar jeruk bali dengan metode maserasi ?
3. Bagaimana cara menghitung biaya dan menentukan harga jual untuk liqueur berbahan dasar jeruk dan vodka dengan metode maserasi ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan formal

Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu persyaratan yang harus dipenuhi dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

2. Tujuan Operasional

- a. Mengetahui cara membuat *liqueur* berbahan dasar jeruk bali dan vodka dengan metode maserasi.
- b. Mengetahui evaluasi yang dilakukan oleh panelis perseorangan dan konsumen terhadap *liqueur* berbahan dasar jeruk bali dan vodka dengan metode maserasi.
- c. Mengetahui proses penghitungan biaya dan penentuan harga jual untuk *liqueur* berbahan dasar jeruk bali dan vodka dengan metode maserasi.

d. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis
Mengetahui hasil dari pembuatan *liqueur* berbahan dasar jeruk bali dan vodka dengan metode maserasi
2. Bagi Masyarakat
Memberikan pengetahuan kepada masyarakat bahwa tidak hanya buah jeruk yang memiliki manfaat, tetapi kulit jeruk juga dapat dimanfaatkan.
3. Bagi Institusi
Tugas akhir ini bertujuan untuk menyampaikan informasi dan pengetahuan tentang proses pembuatan *liqueur*, terutama dalam konteks program studi Tata Hidang.

E. Metode Penelitian

1. Pengertian Eksperimen

Menurut kamus besar Bahasa Indonesia, eksperimen adalah istilah yang merujuk pada sebuah perbuatan percobaan yang terstruktur dan direncanakan dengan tujuan untuk menguji kebenaran suatu teori atau konsep tertentu. Berdasarkan pengertian tersebut dapat dipahami bahwa eksperimen berkaitan erat dengan pelaksanaan suatu kegiatan percobaan pada pelajaran eksakta. Pada pelaksanaan pembelajaran, eksperimen dijadikan sebagai salah satu strategi dalam penyampaian pembelajaran untuk mempermudah siswa dalam memahami suatu pelajaran. Herlina, Gatriyani, Galugu, dkk. (2022:108).

Dalam penelitian ini penulis ingin melakukan pembuatan *liqueur* dan dengan metode *maceration*.

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Mardawani (2020:49) mengatakan bahwa, dalam penelitian, Pengumpulan data adalah tahap yang sangat krusial dalam sebuah penelitian, karena dapat mempengaruhi proses dan hasil penelitian tersebut. Jika teknik dan alat pengumpulan data tidak ditentukan dengan baik, maka akan berdampak langsung pada proses dan hasil penelitian. Dengan kata lain, kualitas temuan penelitian sangat bergantung pada

teknik dan alat yang digunakan untuk mengumpulkan data. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pengumpulan data merupakan kegiatan penting dalam proses penelitian. Tanpa adanya pengumpulan data lapangan, tidak akan ada analisis data dan kesimpulan yang dapat dihasilkan. Dalam penelitian kualitatif, pengumpulan data harus dilakukan secara langsung oleh peneliti.

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Seorang panelis perseorangan adalah individu yang memiliki tingkat keahlian yang tinggi karena memiliki sensitivitas yang khusus (dalam bentuk bakat alami atau melalui latihan). Panelis ini memiliki pemahaman yang baik tentang metode pengujian organoleptik, serta memiliki pengetahuan mendalam tentang sifat-sifat bahan yang akan dinilai. Sebagai hasilnya, mereka mampu mengenali perbedaan yang kecil dan dapat mengidentifikasi penyebabnya. (Kusuma, 2017:46).

Panel konsumen adalah sekelompok orang yang menjadi target pemasaran, dengan jumlah anggota antara 30 hingga 100 orang. Panel ini bertugas untuk mewakili segmen pasar yang dituju, berdasarkan kelompok atau daerah tertentu. Penilaian terhadap kualitas organoleptik dapat dilakukan di pasar atau melalui kunjungan langsung ke rumah konsumen (*door to door*). (Kusuma, 2017:47)

Penulis akan menciptakan dua produk eksperimen dengan variasi jumlah gula yang berbeda dengan tujuan untuk menemukan produk terbaik dalam percobaan ini. Penulis juga akan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data dan juga memberikan pertanyaan sebagai pendukung data eksperimen. Penulis menjadikan panelis sebagai responden. Kuesioner akan dibagikan kepada 3 panelis perorangan dan 17 panelis konsumen.

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

- a) 15 Januari 2023 : Memilih ide dan topik penelitian.
- b) 18 Maret 2023 : Persiapan data penelitian.
- c) 8 Juni 2023 : Pelaksanaan eksperimen.

- d) 21 Juni 2023 : Pengumpulan data hasil kuesioner.
- e) 22 Juni 2023 : Pengolahan data hasil kuesioner.
- f) 27 Juni 2023 : Membuat kesimpulan dan saran.

F. Penegasan Istilah

1. Liqueur

I Gusti Nyoman Wiantara (2016:198). *Liqueur* merupakan minuman beralkohol yang dibuat dengan menggunakan *spirit* sebagai bahan dasar, yang kemudian ditambahkan dengan bahan pengharum (*flavouring agent*), bahan pemanis (*sweetening agent*), dan bahan pewarna (*coloring agent*). *Flavouring agent* digunakan untuk memberikan rasa dan aroma yang khas sesuai dengan bahan yang digunakan. *Sweetening agent* digunakan untuk memberikan rasa manis pada *liqueur*. Sedangkan *coloring agent* digunakan untuk memberikan warna yang menarik pada minuman tersebut.