

# BAB 1

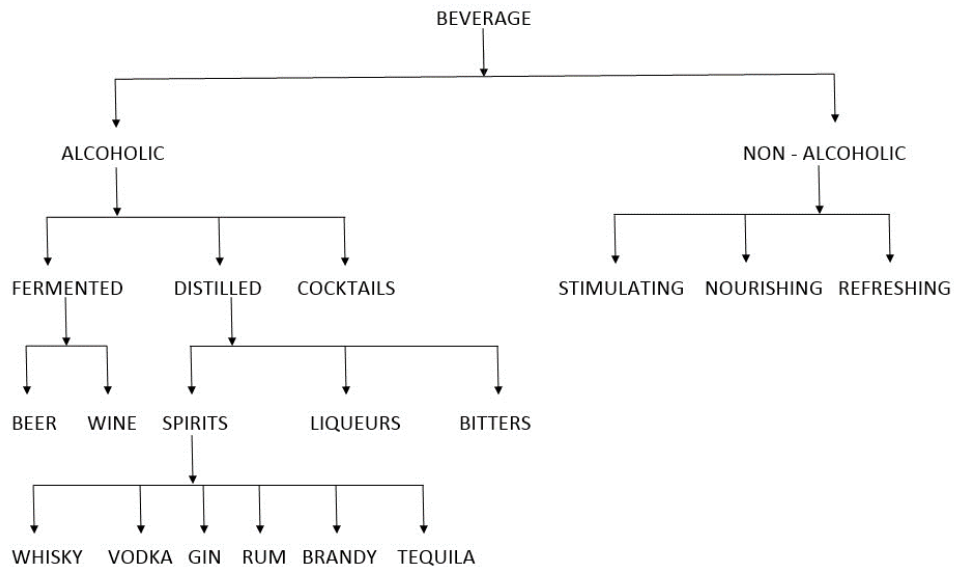
## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok bagi setiap makhluk hidup. Minuman atau *beverage* sendiri memiliki pengertian yaitu merupakan minuman yang aman dikonsumsi bagi tubuh selain obat – obatan. Selain itu minuman memiliki fungsi tertentu, yaitu: sebagai penghilang rasa haus, sebagai penambah nutrisi, sebagai perangsang bagi tubuh, dan juga berfungsi untuk mengeluarkan racun dari tubuh.

Seiring berjalannya waktu, terdapat banyak sekali jenis dan variasi minuman yang dapat dinikmati. Minuman tersebut berupa air mineral, jus, kopi, dan teh. yang termasuk kedalam klasifikasi minuman non – alkohol (*non alcoholic beverage*), minuman non – alkohol memiliki pengertian minuman yang tidak mengandung alkohol. Bahkan minuman beralkohol (*alcoholic beverage*) yang bervariasi seperti vodka, gin, rum, tequila, dan whiskey yang memiliki pengertian minuman yang mengandung alkohol. Disamping itu minuman beralkohol adalah minuman yang dihasilkan melalui proses fermentasi maupun distilasi. Jenis alkohol pun terbagi menjadi 2 jenis, yaitu etanol (*ethyl*) yang dapat dikonsumsi dan methanol (*methyl*) yang tidak dapat dikonsumsi. Sedangkan pengertian minuman beralkohol sendiri adalah minuman yang mengandung etanol yang dihasilkan melalui proses fermentasi dan distilasi (*Angin, 2018*).

**GAMBAR 1. 1**  
**BEVERAGE CLASSIFICATION**



Alcoholic Beverage may be defined as any potable liquid consisting of 0.5% - 75% ethyl alcohol (ethanol) volume by volume (v/v).

Sumber : (Gautam, 2015)

Pada perkembangan minuman ada yang disebut sebagai minuman campuran (*Mixed Drinks*) yang biasanya berisi jus, kopi, teh, dan juga coklat. Minuman campuran pun terbagi menjadi koktail (*cocktail*) dan juga mocktail (*mocktail*), koktail sendiri memiliki pengertian sebagai berikut: merupakan minuman campuran yang mengandung alkohol. Sejarah terbentuknya nama koktail bermula dari seseorang bernama Betsy Flanagan yang mengundang tamu – tamu yang berasal dari Perancis untuk menghadiri sebuah jamuan makan di *tavern* miliknya. Didalam jamuan makan tersebut telah disediakan minuman campuran yang sudah dihiasi oleh sehelai bulu ekor ayam digelasnya. pada saat melakukan bersulang/tos (*toast*), serentak para tamu jamuannya mengucapkan "*Vive le' cock tail*" dan itulah sejarah

dimana nama koktail tercipta. Sedangkan mocktail memiliki pengertian sebagai berikut: merupakan minuman campuran yang tidak mengandung alkohol. Minuman campuran tanpa alkohol dapat disebut mocktail karena berawal dari sebuah ejekan “*Mocking*” yang dimana sebuah ejekan bagi orang – orang yang tidak mengonsumsi alkohol. (Winnarko, 2020)

Dalam bidang minuman setiap detiknya selalu mengalami perkembangan layaknya air yang mengalir dan tidak terkecuali minuman non – alkohol dan minuman beralkohol. Khususnya pada koktail yang telah mengalami perkembangan, tidak hanya resep ataupun bahan - bahan koktail melaikan metode yang digunakan terus berkembang seiring berjalannya waktu. Perkembangan yang terjadi dapat dilihat berdasarkan buku *Liquid Intelligence: The Art And Science Of The Perfect Cocktail* (Arnold D. &, 2014).

Dalam bidang minuman sudah banyak sekali mengalami perkembangan, Khususnya pada metode pembuatan minuman yang digunakan Di Scotlandia Tepatnya pada kota Edinburgh terdapat bar bernama *Panda & Sons*. *Panda & Sons* merupakan salah satu bar terbaik di dunia urutan ke – 39 pada tahun 2023. Berdasarkan menu yang berasal dari bar *Panda & Sons*, banyak sekali menu yang berkembang mulai dari metode pembuatannya. *Panda & Sons team* sendiri melakukan sebuah penelitian metode yang sudah ada sebelumnya menjadi sebuah metode alternatif yang baru, penelitian ini dilakukan selama 5 tahun lamanya mengenai *freezing technique* yang tertuang kedalam buku menunya yang bernama *transcend*. Salah satu *freezing technique* yang digunakan adalah metode *sous pression*.

*Sous pression* merupakan metode infusi dengan bantuan alat bernama *freezer* sebagai alternatif dari sebuah alat bernama *sous vide*. *Panda & Sons team* berpikir bahwa setiap metode yang digunakan dalam bar menggunakan suhu panas (*heating process*), dan pada akhirnya *Panda & Sons team* melakukan penelitian mengenai *freezing technique* sebagai metode terbaru dalam dunia bar. *sous vide* merupakan sebuah alat penunjang bagi sebuah metode yang bernama infusi dengan jangka waktu yang singkat. Alat ini pun melibatkan sebuah kontrol terhadap suhu yang diinginkan secara stabil untuk mencapai rasa yang diinginkan. “*sous vide allows bartenders to extract flavors from ingredients in a controlled environment. By immersing ingredients in a water bath at a specific temperature, flavors are gently extracted, resulting in a drink that has a more balanced taste*” (Kitchen, 2023).

Sedangkan infusi sendiri merupakan metode yang terjadi karena adanya proses ekstraksi terhadap bahan – bahan yang akan digunakan, contohnya seperti buah, rempah, sayuran kedalam cairan (*liquid*) yang akan digunakan. *Sous pression* disebut sebagai alternatif dari *sous vide*, dikarenakan *sous pression* sendiri menggunakan *freezing technique* atau suhu dingin untuk melakukan infusi pada koktail yang dibantu dengan sebuah alat bernama *freezer* pada suhu -18° C atau lebih rendah. Melainkan *sous vide* yang menggunakan suhu yang hangat untuk melakukan metode infusi, *sous pression* diambil dari kata *under pressure* sesuai dengan proses yang terjadi. Dengan *freezing technique* yang digunakan, maka setiap bahan

– bahan yang dipilih akan mengalami tekanan sehingga mengeluarkan jus atau rasa yang akan diekstrak kedalam *classic cocktail*.

Dalam dunia koktail terdapat sebuah klasifikasi yang bernama *classic cocktail*. *Classic cocktail* merupakan koktail yang muncul setelah tahun 1887, *classic cocktail* berasal dari sebuah buku yang berjudul *Bartender's Guide* oleh Jerry Thomas yang telah diakui dunia. Seorang bartender sudah seharusnya memiliki pengetahuan mengenai jenis serta rasa pada *classic cocktail* yang akan dicampurkan. Beberapa contoh minuman *classic cocktail* diantaranya adalah *negroni*, *whiskey sour*, *mai tai*, dan juga *daiquiri*. Tidak hanya terampil dalam teknik serta pencampuran minuman, seorang bartender pun diwajibkan untuk terampil dalam skill komunikasi atau yang biasa disebut dengan *touching guest* untuk melayani pelanggan dengan baik. Disamping itu *classic cocktail* merupakan sebuah perpaduan yang kompleks terhadap rasa, aroma, dan juga tampilan berdasarkan setiap jenis minumannya (Lizzie, 2017). Bukan hanya sekedar mencampurkan bahan – bahan yang bisa menjadi segelas koktail, namun *classic cocktail* merupakan minuman yang dibuat dengan memberikan pengalaman sensori lidah dan mata bagi orang yang menikmatinya.

Setiap pengembangan koktail selalu berdasar pada *classic cocktail* yang sudah ada lalu dikembangkan kembali menjadi sebuah kreasi minuman campuran yang lebih inovatif. Beberapa menu pengembangan koktail dari *Panda & Sons* yaitu *Gladstone*, *Coconut daiquiri*, *Solasta*. Berdasarkan referensi yang tertuang dalam buku menu berjudul *transcend* yang disajikan oleh bar *Panda & Sons*, dapat dilihat bahwa perkembangan koktail

berkembang sangat pesat. Contohnya pada menu *Sability* yang menggunakan metode *Sous Pression*.

Koktail yang disajikan dengan metode *sous pression* memiliki beberapa kelebihan, menggunakan metode *sous pression* pada koktail akan menghasilkan kelebihan yang lebih baik dibandingkan *sous vide*. Kelebihan tersebut berupa aroma kuat yang dihasilkan dari bahan yang di infusi dan rasa yang lebih seimbang serta bulat. Disamping itu kelebihan yang signifikan terdapat pada perubahan rasa alkohol yang tidak kasar dan perubahan tingkat keasaman serta berdampak pada hasil akhir koktail yang memiliki *smooth finish*. Namun bahan utama yang digunakan pada koktail yang menggunakan metode *sous pression* tetaplah berdasar pada *classic cocktail*, penulis berencana untuk menggunakan *classic cocktail daiquiri* sebagai dasar dalam pengembangan koktail menggunakan metode *sous pression*.

*“you can use any fresh fruit or herbs to infuse the cocktail with the sous pression methode, or even infuse only a certain ingredients. Just know that you really need to make as much of it as it will fit in the container. Iain also found out that even if you freeze just the cocktail, it will round out the alcohol and change the acidity Resulting in a smoother finish”* (Kos, 2023).

*Daiquiri* merupakan *classic cocktail* yang pertama kali dibuat pada tahun 1898 di Negara Amerika oleh seseorang bernama Jennings Cox, *daiquiri* memiliki bahan dasar *white rum*, *simple syrup*, dan jus jeruk nipis. *Classic cocktail daiquiri* merupakan beberapa dari banyaknya koktail yang belum menggunakan metode *sous pression*, Mcpherson yang merupakan bagian dari *Panda & Sons team* berkata *“we are still understanding the*

*potential and limitation of sous pression, what about juice forward cocktail like daiquiri?”. Hal ini menginspirasi penulis untuk menggunakan classic cocktail daiquiri dengan metode sous pression.*

Dalam beberapa tahun ini budaya koktail di Indonesia sedang berkembang pesat, sangat membanggakan melihat para bartender di Indonesia terus ber – eksperimen dengan memainkan bahan – bahan lokal serta teknologi untuk dapat meningkatkan budaya lokal dalam bidang minuman. Mengutip perkataan John Lermayer pada ajang *Diageo World Class 2017* yang merupakan seorang pemenang penghargaan bartender dunia, ”sangat menyenangkan melihat para finalis Indonesia membawa sentuhan unik dan pengaruh budaya Indonesia di dalam keahlian mereka menggabungkan bahan – bahan lokal seperti cengkeh, rempah – rempah, dan buah – buahan yang mudah didapat di Indonesia untuk menyediakan minuman kelas dunia” (Djakarta.id, 2017).

Tidak hanya budaya koktail yang mengalami perkembangan pada bidang minuman. Sektor ekonomi pada penjualan minuman merupakan pasar ringan terbesar di dunia khususnya Indonesia pada tahun 2023. Indonesia menduduki peringkat 8 dunia sebagai sektor ekonomi terbesar dalam penjualan minuman yang diperkirakan mencapai Rp. 23,03 triliun (Muhamad, 2023). Berdasarkan paparan teori diatas, pada tugas akhir kali ini penulis membuat penelitian eksperimen dengan judul “Pengembang *Cocktail Daiquiri* Menggunakan Metode *Sous Pression*”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan paparan di atas, penulis menyatakan rumusan masalah yang akan dijabarkan dan dianalisis, yaitu:

1. Bagaimana produk minuman Pengembangan *Cocktail Daiquiri* Menggunakan Metode *Sous Pression*?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan minuman Pengembangan *Cocktail Daiquiri* Menggunakan Metode *Sous Pression*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual minuman Pengembangan *Cocktail Daiquiri* Menggunakan Metode *Sous Pression*?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Formal
  - a. Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan tugas akhir studi pada D-III Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
  - b. Sebagai suatu metode penerapan dan juga pembelajaran yang sudah diperoleh dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
  - c. Untuk membuat kreasi produk baru di Indonesia dalam bidang Minuman.
2. Tujuan Operasional
  - a. Mengetahui produk minuman Pengembangan *Cocktail Daiquiri* Menggunakan Metode *Sous Pression*.
  - b. Mengetahui penyajian dan kemasan minuman Pengembangan *Cocktail Daiquiri* Menggunakan Metode *Sous Pression*.



- c. Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual minuman Pengembangan *Cocktail Daiquiri* Menggunakan Metode *Sous Pression*.

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

1. Bagi Penulis
  - a. Mendapatkan ilmu mengenai eksperimen yang akan dibuat dan mengetahui perubahan warna, aroma, tekstur, dan rasa dari koktail *daiquiri* dengan menggunakan metode *sous pression*.
  - b. Mengembangkan *classic cocktail* dengan menggunakan metode *sous pression*.
2. Bagi Masyarakat
  - a. Memperkenalkan pembuatan koktail menggunakan metode *sous pression*.
  - b. Untuk menciptakan kreasi minuman yang baru dan inovatif serta mendukung perkembangan koktail di Indonesia.
3. Bagi Institusi
  - a. Memberikan ilmu pengetahuan serta informasi mengenai produk kreasi minuman beralkohol khususnya untuk Program Studi Tata Hidang.
  - b. Meningkatkan kemampuan mahasiswa di Program Studi Tata Hidang sehingga terus berkembang dan kompeten di dunia industri.

## E. Metode Eksperimen

### 1. Pengertian Eksperimen

Penelitian eksperimen adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui akibat yang ditimbulkan dari suatu perlakuan yang diberikan secara sengaja oleh peneliti. Pada prinsipnya dapat didefinisikan bahwa penelitian eksperimen merupakan metode yang digunakan untuk mencari sebuah perlakuan atau pengaruh terhadap objek yang diteliti (Hadi, 2012).

### 2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Dalam tugas akhir ini, penulis sendiri menggunakan teknik pengumpulan data dengan metode sebagai berikut:

#### a. Studi Literatur

Menggunakan data - data yang diperoleh dari sumber teori yang sudah teruji kebenarannya sebagai pedoman untuk meneliti suatu objek penelitian. Data yang penulis dapatkan berasal dari buku, jurnal, artikel dan *website* yang berkaitan mengenai topik penelitian.

#### b. Kuesioner

Merupakan teknik pengumpulan data yang berisi daftar pertanyaan tertulis yang ditujukan kepada responden, berfungsi untuk mengetahui hal yang memiliki kaitan dengan kualitas produk yang dikembangkan oleh penulis. Kualitas produk terbagi menjadi warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang dikembangkan oleh penulis. Angket atau kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara

memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab (Sugiyono, 2017).

c. Dokumentasi

Melampirkan dokumentasi saat pembuatan produk dan juga saat melakukan uji coba produk kepada panelis. Dokumentasi dapat berbentuk tulisan, gambar, atau karya – karya monumental berupa gambar hidup (Sugiyono, 2017).

d. Wawancara

Melakukan wawancara terhadap panelis mengenai topik tugas akhir eksperimen yang akan penulis buat. Wawancara sendiri dilakukan untuk mengetahui saran serta kritik terhadap produk yang akan di buat. Wawancara merupakan percakapan yang berlangsung secara sistematis dan ter – organisasi yang dilakukan oleh peneliti, dilakukan dengan sejumlah orang sebagai responden atau yang di wawancarai untuk mendapatkan sejumlah informasi yang berhubungan dengan masalah yang di teliti (Habibah, 2014).

3. Populasi dan Penarikan Sampel

Tahap pengumpulan data dalam eksperimen ini akan melalui kuesioner. Berdasarkan metode pengambilan responden yang dipilih, penulis akan membutuhkan panelis dalam tahap pengumpulan data. Panelis merupakan anggota panel atau orang yang terlibat dalam penilaian organoleptik dari berbagai kesan subjektif produk yang disajikan. Panelis pun terlibat dalam rangkaian pengujian produk yang berlaku alat dalam uji organoleptik, selain

itu panelis dapat menilai hasil dari kualitas produk atau sensori produk yang mereka uji (Ayustaningwarno, 2014).

#### 4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Penulis berencana melakukan proses eskperimen “Pengembangan *Cocktail Daiquiri* Menggunakan Metode *Sous Pression*” ini berlokasi di Guda Bar Bandung. Persiapan data, bahan, uji coba produk , dan data hasil uji coba akan dilakukan dalam kurun waktu 3 bulan.

##### a. Tahapan Eksperimen.

Berikut tahapan dan jadwal eksperimen:

1. 19 Februari 2024 : Memilih ide topik tugas akhir.
2. 19 Februari 2024 : Persiapan data penelitian.
3. 9 - 11 Juni 2024 : Persiapan alat, bahan dan tempat eksperimen.
4. 12 - 17 Juni 2024 : Tahap uji coba eksperimen.
5. 18 Juni 2024 : Pengumpulan data hasil kuesioner.
6. 20 Juni 2024 : Pengolahan data hasil kuesioner.
7. 22 Juni 2024 : Membuat kesimpulan dan saran.

#### F. Penegasan Istilah

1. *Sous vide* merupakan sebuah alat penunjang yang digunakan dalam metode infusi dengan jangka waktu yang singkat. *Sous vide* sendiri bekerja dengan cara memasukkan bahan – bahan yang akan digunakan kedalam *water bath* dalam temperatur yang sudah ditentukan. Temperatur yang sudah ditentukan akan bertahan secara stabil dan

berdampak pada hasil infusi yang lebih maksimal serta jangka waktu yang lebih singkat dalam proses infusi (Kitchen, 2023).

2. *Sous pression* merupakan metode infusi menggunakan *freezing technique* yang biasanya digunakan pada sebuah koktail. Bahan – bahan yang digunakan dapat berupa buah – buahan maupun rempah – rempah. koktail yang menggunakan metode *sous pression* memiliki beberapa kelebihan, contohnya mengurangi rasa *alcohol* yang kasar serta merubah tingkat keasaman yang menghasilkan koktail memiliki rasa *smooth finish* (Kos, 2023).
3. *Tavern* merupakan bar bergaya klasik kuno yang menjual minuman beralkohol dan terletak di kawasan industri. *Tavern* memiliki arti warung, disebut sebagai warung karena pada awalnya tidak memiliki pembatas (*barrier*) dan hanya menjual minuman beralkohol (Swiers, 2023).
4. *Classic cocktail* merupakan koktail yang muncul setelah tahun 1887, *classic cocktail* berasal dari sebuah buku yang berjudul *Bartender's Guide* oleh Jerry Thomas yang telah diakui oleh dunia (Lizzie, 2017).



