

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Minuman atau *beverage* merupakan suatu produk yang menjadi salah satu kebutuhan utama bagi setiap makhluk hidup. Hewan dan tumbuhan merupakan contoh makhluk hidup yang memerlukan *liquid* atau cairan untuk bertahan hidup terutama manusia. Setiap makhluk hidup bertahan untuk hidup dengan cara menjaga asupan cairan yang didapatkan dari berbagai macam sumber mata air seperti pegunungan, sungai, dll. Manusia menjaga asupan cairan dalam tubuh dengan mengonsumsi minuman seperti *still water* atau yang kerap disebut dengan istilah air mineral. Namun tentunya banyak dari kita yang menginginkan untuk tetap menjaga hidrasi tubuh namun dengan variasi yang berbeda dari minuman yang sudah biasa dikonsumsi. Adapun minuman memiliki pengertian cairan yang dapat dikonsumsi bagi tubuh (*safe to drink*) kecuali obat – obatan. Minuman memiliki fungsi mendasar yang berkaitan dengan keperluan tubuh manusia, dengan adanya fungsi utama dari minuman ini, manusia mendapatkan 3 (tiga) fungsi utama yang dapat dirasakan seperti perangsang nafsu makan, memberikan nutrisi bagi tubuh, dan penghilang dahaga yang menyegarkan.

Minuman sudah mengalami banyak perkembangan pada saat ini. Salah satunya pengolahan minuman berbahan baku buah. Seperti contohnya jus yang memiliki ciri khas kandungan gizi yang baik dari hasil proses ekstraksi dari buah segar yang sudah memiliki masa panen yang baik sehingga dapat memberikan rasa yang maksimal dari hasil proses ekstraksi yang dilakukan kepada buah tersebut, oleh sebabnya jus dapat menjadi salah satu opsi bagi

manusia untuk merasakan variasi fungsi *nourishing* (Memberikan nutrisi bagi tubuh manusia) dikarenakan kandungan vitamin dan kandungan bermanfaat lainnya nya yang bermanfaat bagi tubuh. Adapula teh atau minuman dari hasil seduhan daun teh yang memiliki fungsi menstimulasi tubuh dikarenakan ada kandungan kafein yang terdapat di dalam daun teh.

Selain pilihan minuman non – alkohol, adapula beragam pilihan minuman beralkohol yang bisa menjadi pilihan bagi manusia untuk diminum. Pilihan minuman beralkohol ini bisa menjadi salah satu pilihan minuman bagi manusia yang ingin merasakan sensasi minuman beralkohol yang memiliki pengertian minuman yang mengandung alkohol karena melewati proses fermentasi dan destilasi. Minuman yang mengandung alkohol dapat dikonsumsi oleh tubuh manusia dengan kapasitas kadar alkohol 20 % - 43 % *ABV* (*Alcohol by Volume*) yang memiliki istilah *ethyl alcohol*. Adapun minuman yang mengandung alkohol namun tidak dapat dikonsumsi bagi tubuh manusia bernama *etanol alcohol*. Adapun tekstur dari alkohol itu sendiri adalah cairan dan berwarna bening yang didapatkan dari hasil proses fermentasi dan destilasi (Isdarmanto, 2016).

Disamping perkembangan dari sektor perekonomian Indonesia, dunia minuman merupakan salah satu industri yang memiliki peluang untuk berkembang di bidang kreatifitas para bartender untuk menggali lebih dalam potensi yang para bartender miliki demi terciptanya *signature cocktail* hasil dari inovasi dan perkembangan dari dunia minuman itu sendiri dengan adanya bantuan dari pengaruh kebudayaan, *trend* yang sedang menjadi perbincangan hangat di *scene beverage industry*. Salah satu koktail bar di Indonesia yaitu *The*

Cocktail Club, Jakarta yang mendapatkan pengaruh dari kebudayaan yang mempengaruhi pembuatan koktail yang menyorot komposisi khas daerah tertentu dari Indonesia (Bule, Ronny, & Satriatama, 2023).

Adapun pengertian dari *classic cocktail* itu sendiri adalah minuman campuran (*mixed drink*) dari beberapa komposisi atau bahan yang digunakan oleh bartender untuk menjadi sebuah resep *classic cocktail*. Pilihan minuman *classic cocktail* ini telah menjadi opsi bagi para pencinta minuman beralkohol dikarenakan beberapa koktail bar dapat menyediakan pilihan menu *classic cocktail*. Beberapa pilihan menu *classic cocktail* seperti *Negroni*, *Margarita*, *Boulevardier* dan *Whiskey Highball* menjadi beberapa pilihan minuman campuran (*mixed drink*) berjenis koktail yang kerap di nikmati oleh konsumen saat mereka menikmati koktail tersebut di koktail bar (Craddock & Davies, 2018)

Classic cocktail merupakan jenis minuman campuran (*mixed drink*) yang menjadi pilihan bagi para penggemar koktail disamping *signature cocktail*. Adapun beberapa jenis *classic cocktail* yang memiliki karakteristik yang berbeda dan disetiap jenisnya memiliki ciri khas masing – masing yang menjadi sorotan utama dan menjadi ciri khas yang di sukai oleh beberapa kalangan konsumen tertentu seperti, *collins* yang dimana koktail dengan jenis *collins* ini memiliki karakteristik asam yang di dapat dari *citrus* serta diimbangi oleh komposisi *sweetening agent* yang menjadikan karakteristik rasa dari koktail berjenis *collins* ini mengeluarkan rasa, aroma serta tekstur yang *sweet & sour*. Selain koktail dengan jenis *collins*, adapun koktail yang berjenis *highball* yang dimana komposisi dari koktail ini relatif sederhana karena hanya menggunakan

2 (dua) komposisi dalam proses pembuatannya hingga pada akhirnya dapat menjadi minuman campuran (*mixed drink*) yang dapat dikonsumsi saat konsumen memesan atau mencoba koktail berjenis *highball* ini (Wondrich, 2015).

Classic cocktail berjenis *highball* ini merupakan salah satu jenis koktail yang hanya menggunakan *single mixer* atau *spirit + water and usually carbonated*. Jenis koktail *highball* ini pertama kali dipopulerkan di negara Amerika dengan pilihan *spirit* yang pada umumnya digunakan yaitu *whiskey* sebagai campuran utama dalam proses pembuatan koktail ini yang kerap disebut dengan *whiskey highball* dikarenakan menggunakan *whiskey* sebagai bahan utama pembuatan koktail ini. *Whiskey Highball* merupakan salah satu jenis minuman campuran (*mixed drink*) yang memiliki visualisasi sebagai salah satu *long – drink classic cocktail* (Hellmich, 2006).

Jenis *mixer* yang bersoda atau terkarbonasi sudah menjadi elemen penting saat dalam proses pembuatan koktail *whiskey highball*, dikarenakan karakteristik dari *spirit based whiskey* yang memiliki rasa yang kompleks dapat diseimbangkan dengan karakteristik dari cairan yang bersoda hingga menjadikan koktail *whiskey highball* memiliki karakteristik rasa yang kompleks.

Dengan karakteristik rasa dari koktail *Whiskey Highball* yang kompleks, penulis ber – inisiasi untuk menambahkan bahan tambahan dari salah satu jenis tumbuhan yang memiliki aroma yang kuat yaitu daun pandan wangi dengan metode *espuma*. Adanya tambahan *espuma* pandan ini, akan digunakan dengan metode *Top up* yang memiliki pengertian penambahan komposisi diatas minuman yang telah dibuat dengan tujuan komposisi yang *Top up* mengambang

diatas minuman tersebut. Disamping itu *espuma* merupakan salah satu jenis komposisi yang biasa digunakan dalam dunia kuliner yang memiliki tekstur berbusa dengan berbagai macam rasa yang bermacam – macam seperti *sweet espuma*, dan *savory espuma* yang didapat dari berbagai jenis komposisi berdasarkan bahan utama nya (BCcampus, 2015). Aroma dari daun pandan wangi memberikan aroma manis yang hampir mirip seperti aroma vanilla bagi *espuma* pandan yang akan digunakan dalam pelengkap koktail *whiskey highball*. Selain aroma, penambahan dari *espuma* pandan ini memberikan visualisasi yang berbeda dari koktail *whiskey highball* pada umumnya.

Dengan demikian, minuman *classic cocktail whiskey highball* dengan paparan yang telah disampaikan sebelumnya, akan menjadi sebuah minuman yang memiliki variasi yang baru bagi minuman *classic cocktail whiskey highball* ini dikarenakan adanya visualisasi tambahan dari *Top up espuma* pandan serta memberikan aroma yang baru dari daun pandan wangi yang memberikan *output* kompleksitas rasa juga aroma pada minuman *classic cocktail whiskey highball*. Seiring berkembangnya waktu, manusia secara naluriah merupakan makhluk hidup yang memiliki keinginan untuk tumbuh juga berkembang dan menciptakan sebuah hal yang baru dengan tujuan dapat bermanfaat bagi lingkungan terdekatnya dan dapat diaplikasikan untuk generasi selanjutnya terutama bartender yang notabene nya bergerak di industri minuman yang akan berkaitan tentang perkembangan dari koktail maupun *mocktail*. Dengan demikian, penulis sendiri ingin melakukan projek tugas akhir eksperimen dengan judul “Koktail “*Whiskey Highball*” Dengan *Top up Espuma Pandan*”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana produk Koktail “*Whiskey Highball*” Dengan *Top up Espuma Pandan* ?
2. Bagaimana penyajian & kemasan minuman *Koktail “Whiskey Highball” Dengan Top Up Espuma Pandan*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual minuman *Koktail “Whiskey Highball” Dengan Top Up Espuma Pandan*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal
 - a. Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan 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 *Koktail “Whiskey Highball” Dengan Top Up Espuma Pandan*.
 - b. Mengetahui penyajian & kemasan minuman *Koktail “Whiskey Highball” Dengan Top Up Espuma Pandan*.

- c. Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual minuman *Koktail “Whiskey Highball” Dengan Top Up Espuma Pandan.*

D. Manfaat Penelitian

- 1. Bagi Penulis
 - a. Mendapatkan ilmu mengenai eksperimen yang akan dibuat dan mengetahui tekstur, warna, bentuk, aroma, dan rasa dari Koktail *“Whiskey Highball” Dengan Top Up Espuma Pandan.*
 - b. Mengembangkan *classic cocktail* dengan menggunakan metode injeksi beserta bahan-bahan yang penulis gunakan.
- 2. Bagi Masyarakat
 - a. Memperkenalkan serta memberikan informasi mengenai *Koktail “Whiskey Highball” Dengan Top Up Espuma Pandan.*
 - b. Untuk menciptakan kreasi minuman yang baru dan juga mendukung perkembangan *cocktail scene* 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 suatu akibat yang ditimbulkan dari suatu perlakuan yang diberikan secara sengaja oleh peneliti. Penelitian eksperimen pada prinsipnya dapat didefinisikan sebagai metode yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan (Madi, 2018).

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

Membuat daftar pertanyaan tertulis yang akan ditujukan kepada responden, untuk mengetahui informasi mengenai suatu hal yang memiliki kaitan dengan kualitas produk yang terbagi dari beberapa pertanyaan mengenai tekstur, warna, bentuk, aroma, dan rasa serta tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang penulis kembangkan. 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 adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian (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 dibuat. Wawancara adalah suatu percakapan yang diarahkan pada suatu masalah tertentu dan merupakan proses tanya jawab lisan dimana dua orang atau lebih berhasapan secara fisik. Teknik ini dipilih ada kalanya data yang dibutuhkan belum begitu sempurna (Setyadin, 2013).

e. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mempelajari dan mengadakan pengamatan secara langsung dengan cara masuk ke dalam Perusahaan untuk mendapatkan bukti – bukti yang mendukung dan melengkapi hasil penelitian (Yulyani, 2014)

3. Populasi dan Penarikan Sampel

Dalam eksperimen ini, tahap pengumpulan data akan dikumpulkan melalui kuesioner. Berdasarkan metode pengambilan responden yang dipilih oleh penulis, maka dari itu penulis akan membutuhkan panelis dalam penelitian ini. Panelis merupakan anggota panel atau orang yang terlibat dalam penilaian organoleptik dari berbagai kesan subjektif produk yang disajikan. Panelis merupakan instumen atau alat untuk menilai mutu dan analisa sifat – sifat sensorik suatu produk. Dalam pengujian organoleptik dikenal beberapa macam panel. Penggunaan panel-panel ini berbeda tergantung dari tujuan pengujian tersebut (Ayustaningwarno, 2014).

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Penulis berencana melakukan proses uji coba “Koktail “Whiskey Highball” Dengan Top Up Espuma Pandan” ini berlokasi di BIRU Speakeasy bar, Bandung. Persiapan data dan bahan, uji coba produk pengolahan data hasil uji coba dan penyusunan 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 usulan penelitian.
2. 19 Februari 2024 : Persiapan data penelitian.
3. 15-18 April 2024 : Persiapan alat, bahan dan tempat eksperimen.
4. 14 Mei 2024 : Tahap uji coba eksperimen.
5. 4 Juni 2024 : Pengumpulan data hasil kuesioner.
6. 6 Juni 2024 : Pengolahan data hasil kuesioner.
7. 10 Juni 2024 : Membuat kesimpulan dan saran.

F. Penegasan Istilah

Classic Cocktail berjenis *highball* ini merupakan salah satu jenis koktail yang hanya menggunakan *single mixer* atau *spirit + water and usually carbonated*. *Whiskey Highball* merupakan salah satu jenis minuman campuran (*mixed drink*) yang memiliki visualisasi sebagai salah satu *long drink classic cocktail* (Hellmich, 2006).

Eksperimen adalah penelitian yang dimaksudkan untuk mengetahui ada tidaknya akibat dari sesuatu yang dikenakan pada subjek didik, caranya adalah dengan membandingkan satu atau lebih kelompok eksperimen yang diberi perlakuan dengan satu atau lebih kelompok pembanding yang tidak menerima perlakuan (Margono, 2010).

Espuma merupakan salah satu jenis komposisi yang biasa digunakan dalam dunia kuliner yang memiliki tekstur berbusa dengan berbagai macam rasa yang bermacam – macam seperti *sweet espuma*, dan *savory espuma* yang didapat dari berbagai jenis komposisi berdasarkan bahan utama nya (BCcampus, 2015).