

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Secara umum, *beverage* atau minuman pada dasarnya adalah cairan yang dikonsumsi oleh makhluk hidup terutama manusia dengan tujuan agar terpenuhinya kebutuhan hidrasi, dan nutrisi pada tubuh. Sejak dahulu kala dalam menjalani kehidupan sehari – harinya manusia mengonsumsi berbagai jenis minuman sebagai komponen kehidupan sehari – harinya, dimulai dari air putih sebagai minuman yang paling dasar hingga minuman yang memiliki cita rasa yang lebih kompleks yang menjadikan minuman bagian tak terpisahkan dari peradaban manusia.

Dalam fungsinya minuman dapat dikategorikan berdasarkan peran utamanya dalam mendukung kehidupan sehari – hari manusia, antara lain: memenuhi kebutuhan tubuh atas cairan (penghilang rasa dahaga), menambah energi, dan sebagai sarana untuk menstimulasi mental atau fisik manusia. “Minuman biasanya didefinisikan sebagai cairan yang dipersiapkan secara khusus untuk dikonsumsi manusia. Kata "*beverage*" berasal dari kata Prancis "*boivre*" yang berarti "minum" (Charis M. Galanakis 2019).

Manusia mengonsumsi beragam jenis minuman sebagai bagian dari kehidupan sehari – harinya seperti jus buah – buahan, teh, kopi dan minuman yang mengandung alkohol. Akan tetapi, secara garis besar minuman dapat dikategorikan menjadi 2 kategori yaitu *non – alcoholic beverage* & *alcoholic beverage*. Dimana *non – alcoholic beverage* merupakan minuman

yang tidak mengandung kadar alkohol atau *ethyl alcohol* sama sekali golongan minuman ini biasanya digunakan sebagai pelengkap maupun penyeimbang rasa pada campuran koktail sedangkan *alcoholic beverage* adalah semua minuman yang mengandung alkohol berbentuk *ethyl alcohol* yang dapat dikonsumsi manusia dengan batas alkohol 0,5% - 75% umumnya digunakan sebagai bahan dasar, dan media pembuatan koktail “Minuman diklasifikasikan menjadi dua bagian diantaranya adalah minuman beralkohol dan tidak beralkohol” (Wiantara, I., & Nyoman 2016).

Dalam minuman terdapat minuman campuran atau yang biasa disebut dengan *mixed drinks*. *Mixed drinks* sendiri merupakan minuman hasil dari campuran minimal 2 atau lebih jenis minuman, *mixed drinks* dikategorikan menjadi 2 kategori yaitu *mocktail* dan *cocktail*. *Mocktail* merupakan campuran dari *non – alcoholic beverage* yang terdiri dari campuran jus, sirup, soda dan bahan bahan lain sebagai alternatif untuk orang yang tidak mengkonsumsi minuman yang mengandung alkohol. Sedangkan *cocktail* merupakan minuman campuran yang didalamnya terkandung setidaknya 1 jenis *spirit* atau minuman beralkohol lalu dicampur dengan minuman lainnya seperti jus, sirup, soda, *bitters*, krim yang memiliki tujuan untuk meningkatkan, menyeimbangkan juga memodifikasi rasa yang terdapat pada *spirits* atau minuman beralkohol sehingga terciptanya minuman yang seimbang. “Koktail adalah minuman keras yang merangsang, terdiri dari minuman beralkohol apa pun, gula, air, dan *bitters*—secara kasar disebut *bittered sling* dan seharusnya menjadi ramuan yang sangat baik untuk pemilihan umum” (Craddock 2012).

Kebutuhan dan preferensi manusia terhadap minuman adalah salah satu dari banyaknya hal di dunia yang terus berkembang. Industri minuman telah banyak mengalami transformasi yang signifikan dalam beberapa dekade terakhir yang diakibatkan oleh beberapa faktor pendukung seperti kemajuan teknologi, preferensi konsumen, dan inovasi yang dilakukan oleh para ahli dalam mencampur minuman khususnya minuman yang mengandung alkohol salah satunya yaitu koktail. Selain perkembangan variasi resep koktail, langkah langkah dalam pembuatan segelas koktail mengalami perubahan baik dari metode awal yang digunakan maupun bahan – bahannya. Pembahasan mengenai perkembangan koktail tersebut dapat ditemukan dalam buku *Liquid Intelligence: The Art and Science of the Perfect Cocktail* (Arnold 2014).

Industri minuman beralkohol di Indonesia menjadi salah satu faktor yang konsisten memberikan kontribusi dalam bidang ekonomi, pajak cukai yang tinggi pada produk – produk minuman yang mengandung alkohol memberikan jumlah pemasukan yang signifikan pada pendapatan devisa negara Indonesia. “Kontribusi industri minuman beralkohol di Indonesia terhadap kas negara berdasarkan data kemenperin berhasil menambah kas negara dari pajak cukai senilai Rp,5,27 triliun pada tahun 2017 meningkat sekitar 2,63% dibandingkan pada tahun 2016” (Rini 2018).

Industri minuman di Indonesia sendiri mengalami perubahan dan perkembangan yang signifikan, perkembangan ini dapat dilihat dalam hal inovasi, kreasi, eksplorasi rasa, metode, maupun variasi resep dalam penyajian minumannya sehingga dalam upaya perkembangannya beberapa *bar* di Indonesia berhasil dinobatkan sebagai *best bar in Asia* pada tahun

2024. “Pantja Bar Jakarta yang berhasil menduduki posisi ke-27 disusul oleh The Cocktail Club Jakarta yang berhasil menduduki posisi ke-12” (Calvin 2024).

Tak hanya itu perkembangan koktail pada *Ambar Bar at Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve* memperkenalkan unsur – unsur menarik, berdasarkan menu pada *Ambar Bar at Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve* berbagai menu koktail yang mengkreasikan formula *classic cocktail* menggunakan metode dan teknik yang variatif lalu dikostumisasi menjadi *signature cocktail* mereka, seperti pada salah satu kreasi koktail Adi S seorang *Head of Mixologist* di *Ambar Bar* yang bernama sambal kecicang. Sambal kecicang merupakan sebuah koktail yang terinspirasi dari sambal Bali dengan memadukan bahan – bahan lokal dari Bali seperti kecombrang, Kintamani tangerine dengan *spirit*, sirop, menjadi sebuah *art of mixology*. “Salah satu tugas saya selain sebagai *mixologist* adalah menggunakan *plant-based medicine* untuk membuat *signature cocktail* selain melestarikan tanaman tersebut” (Adi 2024). Teknik yang digunakan Adi dalam membuat koktail sambal kecicang adalah *deconstruction*.

Deconstruction atau dekonstruksi merupakan sebuah teknik kuliner modern yang menampilkan reinterpretasi dalam sebuah hidangan khususnya hidangan tradisional atau bahan makanan tertentu dengan menguraikan komponennya dan menyusunnya kembali melalui proses yang tidak konvensional. Teknik ini menojolkan cita rasa, dan tekstur dari sebuah hidangan atau bahan aslinya akan tetapi menyajikannya secara terpisah maupun dengan tampilan yang berbeda. Tujuan dari teknik dekonstruksi ini

adalah untuk memberikan suatu pengalaman sensorik baru yang unik dan menarik dibandingkan proses konvensional atau tradisionalnya. “Hidangan yang didekonstruksi melindungi “roh” dari setiap produk yang digunakan dan mempertahankan (bahkan meningkatkan) intensitas rasanya. Namun, hidangan ini menyajikan kombinasi tekstur yang benar-benar berubah. Hasilnya sedemikian rupa sehingga para pelanggan, ketika mengonsumsi hidangan ini, dapat menghubungkan rasa akhir dengan resep klasiknya“ (Parasecol 2001).

Dekonstruksi merupakan teknik yang didalamnya terdapat sebuah prinsip manipulasi fisik dengan memanfaatkan ilmu sifat – sifat bahan dari sebuah hidangan atau bahan baku sehingga menjadi wadah untuk mengeksplorasi rasa, tekstur juga presentasi makanan dengan cara yang unik. Pemanfaatan ilmu sifat – sifat tersebut merupakan manifestasi dari gastronomi molekuler. “Gastronomi molekuler, atau masakan progresif, adalah sebuah gerakan yang menggabungkan ilmu pengetahuan dan teknik baru dalam persiapan, transformasi, dan penyajian makanan secara artistik. Ini adalah studi tentang molekul yang berhubungan dengan proses kimia dan fisika dalam memasak“ (Burke, This, and Kelly 2016).

Meskipun teknik dekonstruksi sering dikaitkan dengan makanan, teknik dekonstruksi tidak hanya terbatas pada makanan tetapi juga telah diaplikasikan pada minuman khususnya koktail. Sebagai contoh, penulis akan menggunakan prinsip teknik dekonstruksi pada sambal andaliman dengan mengubahnya menjadi sirop dimana proses ini mencakup pemisahan

komponen utama dari sambal andaliman seperti rasa pedas, asam dan aroma khas dari sambal andaliman kedalam bentuk sirop.

Syrup atau sirop merupakan minuman yang terbuat dari larutan air dan gula, berupa cairan kental yang manis dan memiliki rasa yang variatif. Sirop mengambil peran yang sangat penting dalam pembuatan minuman campuran khususnya pada koktail karena kemampuan sirop dalam memberikan rasa, warna, tekstur pada koktail. “Sirop terbuat dari campuran gula dan air, jenis sirop ini terkenal dengan istilah *simple syrup*. Sirop dapat pula dibuat dengan cara mencampur gula dengan sari buah, sirop jenis ini biasanya diberikan nama sesuai dengan sari buah yang digunakan” (Wiantara, I., & Nyoman 2016).

Sambal merupakan salah satu dari banyaknya hidangan khas di Indonesia terbuat dari halusan cabai yang dihancurkan menggunakan alat tradisional seperti cobek dan ulekan sehingga kandungan air didalam cabai keluar. Umumnya ditambahkan dengan bahan tambahan lainnya seperti aneka bawang, garam, cuka, gula, dan penyedap rasa. “Sambal adalah saus berbahan dasar cabai yang dihancurkan sampai keluar kandungan airnya sehingga muncul rasa pedasnya. Setelah ditambah bumbu, rasa pedas itu menjelma menjadi penggugah selera yang nikmat” (B. Munawaroh 2006).

Sambal andaliman merupakan salah satu dari banyaknya sambal khas di Indonesia tepatnya di Sumatera Utara dengan ciri khas yang khusus. Sebagai salah satu dari kekayaan budaya di Indonesia sambal andaliman menonjol dengan karakteristiknya yang khas melalui perpaduan cabai dan biji andaliman. Biji andaliman atau yang sering disebut dengan merica batak

berbentuk bulat kecil dan memiliki aroma jeruk yang menyegarkan, menghadirkan sensasi rasa pedas yang unik membuat biji andaliman ini sebagai salah satu rempah yang paling berharga di Sumatera Utara. Selain itu biji andaliman juga kerap digunakan sebagai bahan dasar pembuatan minuman tradisional bandrek andaliman. “Tanaman andaliman merupakan tanaman lokal Sumatera Utara yang umumnya tumbuh liar di dataran tinggi di sekitar kawasan Danau Toba yang banyak dimanfaatkan sebagai bumbu masak untuk beraneka masakan karena kandungan minyak atsirinya yang beraroma jeruk dan mempunyai rasa pedas seperti lada.”(Asbur and Khairunnisyah 2018).

Berlandaskan pada paparan informasi di atas, penulis akan melakukan eksperimen mengenai pembuatan sirop menggunakan prinsip teknik dekonstruksi dengan sambal andaliman sebagai bahan baku utama dan menyajikannya ke dalam tekstur baru yaitu cair berupa sirop. Kemudian penulis berencana memadukan sirop sambal andaliman tersebut kedalam variasi modern dari koktail klasik yang dinamakan *spicy margarita*. Koktail *spicy margarita* merupakan variasi modern dari koktail klasik *margarita* dengan menambahkan bahan – bahan pedas seperti *jalapeño* atau *cayenne pepper*. Koktail *spicy margarita* berbahan dasar *tequila*, *orange liqueur*, *lime juice*, *simple syrup*, dan *jalapeño*. *Jalapeño* pada koktail *spicy margarita* memberikan sensasi pedas dan sedikit *grassy* pada koktail tersebut, begitu juga dengan sambal andaliman yang akan memberikan sensasi pedas dan akan memberikan dimensi rasa baru yang lebih kompleks pada koktail *spicy margarita* karena memiliki bahan dasar seperti cabai hijau, bawang merah,

bawang putih, kemiri, kecombrang dan andaliman serta *jalapeño* memiliki sedikit rasa *fruity* dan *fresh* sama halnya dengan sambal andaliman yang memiliki aroma segar dan *citrusy* yang khas dari penggunaan andaliman itu sendiri. Oleh karena itu penulis berniat untuk mensubstitusi *jalapeño* dengan sambal andaliman dalam tekstur baru berupa cair kedalam bentuk sirop dengan menerapkan prinsip teknik dekonstruksi dengan tujuan untuk menambah dimensi rasa baru pada koktail *spicy margarita*, meningkatkan profil rasa menyegarkan pada koktail *spicy margarita* karena andaliman memiliki aroma *citrusy* alami yang cocok dengan rasa asam dari jeruk nipis serta setelah menjadi sirop sambal andaliman memberikan elemen manis yang berasal dari gula sehingga membantu menyeimbangkan rasa pedas dan asamnya sehingga menjadikan koktail *spicy margarita* menggunakan sirop sambal andaliman menjadi koktail yang kompleks dan berani dari kombinasi pedas, manis, asam dan *citrusy*.

Selain itu dengan memadukan koktail *spicy margarita* dengan sirop sambal andaliman, penulis bertujuan untuk mengangkat potensi penggunaan bahan lokal Indonesia selagi turut melestarikan budaya kuliner di Indonesia, menghadirkan perpaduan rasa yang unik dan menarik dari perpaduan antara *tequila*, *citrus*, dan sambal andaliman juga menunjukkan bahwa kreativitas dalam industri minuman tidak hanya terbatas pada penggunaan bahan – bahan umum & klasik akan tetapi juga membuka jalan untuk mengeksplorasi kekayaan rasa yang dimiliki bahan – bahan lokal di Indonesia. Oleh karena itu, penulis memutuskan untuk mengangkat Tugas Akhir ini dengan judul ***“Koktail Spicy Margarita menggunakan Sirop Sambal Andaliman”***.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan paparan di atas, penulis menyatakan rumusan masalah yang akan penulis jabarkan dan analisis, yaitu:

1. Bagaimana produk minuman koktail *Spicy Margarita* menggunakan Sirop Sambal Andaliman?
2. Bagaimana penyajian atau kemasan koktail *Spicy Margarita* menggunakan Sirop Sambal Andaliman?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual minuman koktail *Spicy Margarita* menggunakan Sirop Sambal Andaliman.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal
 - a Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program D-III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
 - b Sebagai metode penerapan dan juga pembelajaran yang telah diperoleh dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
 - c Untuk menciptakan kreasi produk baru di Indonesia dalam bidang minuman.
2. Tujuan Operasional
 - a Mengetahui proses pembuatan produk minuman dan kemasan koktail *Spicy Margarita* menggunakan Sirop Sambal Sambal Andaliman.
 - b Mengetahui penyajian atau kemasan minuman Koktail *Spicy Margarita* menggunakan Sirop Sambal Andaliman.

- c Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual Koktail *Spicy Margarita* menggunakan Sirop Sambal Andaliman.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

- a. Menyediakan kesempatan kepada penulis untuk memperluas wawasan mengenai pengembangan koktail berbasis bahan lokal seperti sambal andaliman.
- b. Mengembangkan sirop dengan menggunakan metode dekonstruksi dengan sambal andaliman sebagai bahan utama.

2. Bagi Masyarakat

- a. Memperkenalkan serta memberikan informasi mengenai kuliner lokal seperti sambal andaliman melalui inovasi koktail.
- b. Menghasilkan inovasi minuman baru dan berkontribusi pada perkembangan koktail di Indonesia serta meningkatkan kesadaran masyarakat akan potensi penggunaan bahan – bahan lokal.

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

Metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang dilakukan dengan percobaan, yang merupakan metode kuantitatif, digunakan untuk mengetahui pengaruh variabel independen (*treatment*/perlakuan) terhadap variabel dependen (hasil) dalam kondisi yang terkontrol (Sugiyono 2018).

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Dalam mengumpulkan data untuk Tugas Akhir ini, penulis akan menjelaskan teknik & metode pengumpulan data yang biasa digunakan dalam proses pengumpulan data.

a. Studi Literatur

Metode studi literatur dapat diartikan sebagai suatu metode pengumpulan data yang melibatkan hasil studi dan hasil analisis dari berbagai sumber terutilis, seperti jurnal, artikel ilmiah, laporan penelitian, buku, dan dokumen – dokumen lainnya yang mengacu pada penelitian yang penulis lakukan. “Studi literatur merupakan pengumpulan data dan informasi dengan cara menggali pengetahuan atau ilmu dari sumber-sumber seperti buku, karya tulis, diktat catatan kuliah, serta beberapa sumber lainnya yang ada hubungannya dengan objek penelitian” (Rusmawan 2019).

b. Kuesioner

Kuesioner merupakan suatu teknik pengumpulan data yang terdiri dari beberapa pertanyaan tertulis yang telah disiapkan oleh penulis lalu pertanyaan – pertanyaan tersebut penulis ajukan kepada

responden guna memperoleh informasi yang diperlukan penulis bagi produk yang akan penulis kembangkan. “Kuesioner merupakan sebuah teknik pengumpulan data dengan cara memberikan seperangkat pertanyaan ataupun pernyataan yang tertutup atau terbuka, dapat diberikan kepada responden secara langsung” (Bahri 2018).

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah kegiatan pengumpulan, penyimpanan, dan pengaturan data dalam sebuah dokumen yang berupa gambar, teks, suara, video. “Dokumentasi yaitu ditunjukan untuk memperoleh data langsung dari tempat penelitian, meliputi buku-buku yang relevan, peraturan-peraturan, laporan kegiatan, foto-foto, film dokumenter, dan data-data penelitian yang relevan” (Sudaryono 2019).

d. Wawancara

Wawancara dapat diartikan sebagai proses pengumpulan data yang berlangsung melalui interaksi tanya jawab secara lisan kepada narasumber yang memiliki informasi yang relevan mengenai penelitian yang dilakukan. “Wawancara merupakan percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara (*interviewee*) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu” (Moleong.L.J 2016).

3. Populasi dan Penarikan Sampel

Berdasarkan paparan teknik dan metode pengumpulan data di atas, dalam eksperimen ini, penulis akan menggunakan metode pengumpulan data berupa kuesioner atau angket sehingga penulis dapat membuat daftar pertanyaan mengenai rasa, aroma, warna, bentuk dan tekstur terkait produk yang akan penulis kembangkan, oleh karena itu penulis akan membutuhkan panelis. “Panelis adalah orang atau sekelompok orang yang bertugas untuk menilai dan memberikan tanggapan terhadap produk yang diuji. Penilaian yang dilakukan oleh para panelis, dapat bersifat subjektif dan objektif tergantung dari metode uji yang digunakan dalam penilaian. Sehingga dalam pelaksanaan uji sensori harus dilakukan sesuai standar yang ada” (Khairunnisa and Syukri 2019).

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Penulis berencana melakukan uji coba "*Koktail Spicy Margarita* dengan Sirop Sambal Andaliman" yang akan dilaksanakan di Restoran Nusantara, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Selama tiga bulan ke depan, penulis akan menyelesaikan pengumpulan data dan bahan, melakukan pengujian produk, mengolah data hasil uji, dan menyusun laporan akhir hasil pengujian.

a. Tahapan Eksperimen

Tabel di bawah ini menggambarkan tahapan dan jadwal eksperimen tahun 2024 yang telah dirancang penulis.

TABEL 1
TAHAPAN DAN JADWAL EKSPERIMEN TAHUN 2024

No	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	20 Agustus 2024	Memilih ide topik Tugas Akhir
2	20 Agustus 2024	Persiapan dan penelitian
3	11 - 13 November 2024	Persiapan alat, bahan dan tempat eksperimen
4	14 - 16 November 2024	Tahap uji coba eksperimen
5	17 November 2024	Pengumpulan data hasil kuesioner
6	20 November 2024	Pengolahan data hasil kuesioner
7	21 November 2024	Membuat kesimpulan dan saran

(Sumber: Olahan penulis, 2024)

F. Penegasan Istilah

1. Metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang dilakukan dengan percobaan, yang merupakan metode kuantitatif, digunakan untuk mengetahui pengaruh variabel independen (*treatment*/perlakuan) terhadap variabel dependen (hasil) dalam kondisi yang terkontrol (Sugiyono 2018).
2. Koktail adalah minuman keras yang merangsang, terdiri dari minuman beralkohol apa pun, gula, air, dan *bitters*—secara kasar disebut *bittered*

sling dan seharusnya menjadi ramuan yang sangat baik untuk pemilihan umum.” (Craddock 2012).

3. Sirup terbuat dari campuran gula dan air, jenis *syrup* ini terkenal dengan istilah *simple syrup*. Sirop dapat pula dibuat dengan cara mencampur gula dengan sari buah, sirop jenis ini biasanya diberikan nama sesuai dengan sari buah yang digunakan (Wiantara, I., & Nyoman 2016).
4. Sambal adalah saus berbahan dasar cabai yang dihancurkan sampai keluar kandungan airnya sehingga muncul rasa pedasnya. Setelah ditambah bumbu, rasa pedas itu menjelma
5. Sambal andaliman dibuat dari campuran bahan-bahan, antara lain andaliman, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, andaliman, jeruk nipis, kemiri, serai, tomat hijau, kemiri, gula, dan garam (Permana et al. 2021).