

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

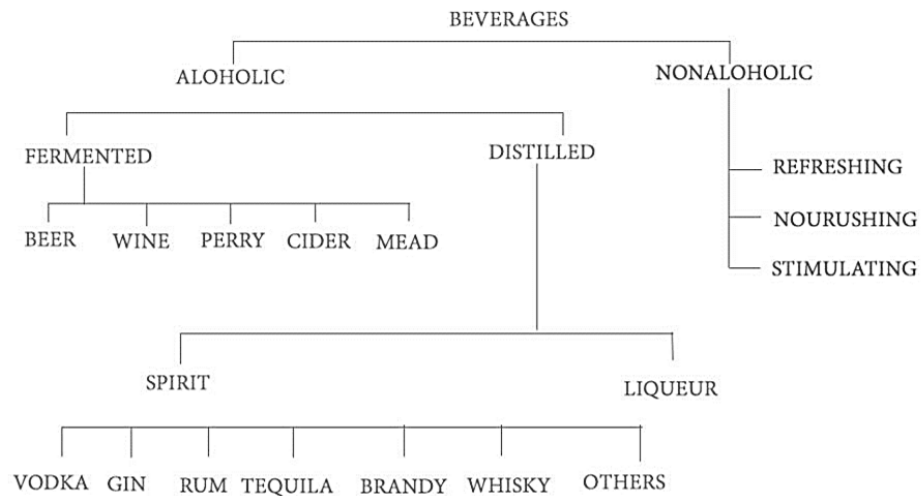
Masuknya era globalisasi menyebabkan perubahan dalam pola hidup masyarakat Indonesia. Gaya hidup yang lebih terbuka mulai terlihat di negara-negara maju dan di Indonesia, mengonsumsi minuman beralkohol kini tidak lagi dipandang sebagai hal yang tabu. Saat ini banyak orang yang minum alkohol baik laki-laki maupun perempuan, tua maupun muda. Minuman beralkohol seolah-olah menjadi gaya hidup di Indonesia. Namun minuman beralkohol bukanlah kebiasaan di Indonesia walaupun ada beberapa daerah di Indonesia di mana minuman beralkohol dikonsumsi sebagai bagian dari upacara dan ritual dalam adat budaya, kebiasaan turun temurun, atau sebagai minuman penambah stamina. Minuman tradisional juga menjadi salah satu atraksi wisata di beberapa tempat. (Alfianti, 2018)

Menurut pengalaman penulis perkembangan industri bar di Indonesia tanpa di pungkiri bar di Indonesia sudah sangat berkembang dan dapat dikatakan sudah maju. Contohnya seperti *The Cocktail Club* dan *Pantja* yang sudah memasuki *Asia 50 best bar*. Juga beberapa bar di Indonesia sudah menghargai dan menggunakan bahan-bahan lokal yang berkualitas sehingga mejadikan *wow factor* dalam minuman yang akan di kreasikan nya . Sesuai pengalaman penulis yaitu pada saat bekerja di *Truce Bar* Bandung pada tahun 2022-2024 . Ditempat tersebut penulis membuat likeur sendiri dengan berbahan dasar *neutral spirit* contoh nya seperti *vodka* dan arak bali. Dengan bahan-bahan lokal yang tersedia di pasaran atau petani lokal .

Minuman atau *Beverage* pada dasarnya adalah segala jenis cairan yang dapat diminum kecuali obat-obatan. Selain mencegah dehidrasi fungsi minuman bagi manusia meliputi menghilangkan rasa haus, merangsang selera makan, menambah energi, dan membantu proses pencernaan. Minuman merupakan kebutuhan penting bagi makhluk hidup untuk menjaga kelangsungan hidupnya. Oleh karena itu kualitas minuman harus dijaga agar konsumen terhindar dari penyakit terutama dari minuman yang mengandung bahan tambahan seperti pengawet makanan.

Secara umum minuman dibagi menjadi dua jenis yaitu minuman beralkohol dan minuman non-alkohol. Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung alkohol, dikenal sebagai etil alkohol sedangkan alkohol yang tidak dapat dikonsumsi disebut etanol alkohol. Alkohol sendiri merupakan cairan bening dengan aroma ether yang dihasilkan melalui fermentasi tersedia dalam bentuk cair atau cairan hasil kondensasi. Minuman beralkohol dapat diproduksi melalui dua proses fermentasi dan distilasi, fermentasi yaitu pemecahan gula dengan bantuan ragi yang menghasilkan alkohol dan CO₂. Distilasi yaitu yang melibatkan pemanasan dan pendinginan untuk meningkatkan kadar alkohol. Sementara itu, minuman non-alkohol mencakup semua minuman yang tidak mengandung alkohol yang dapat dikelompokkan berdasarkan bahan, asal, metode pembuatan, warna, dan cara penyajiannya. Contoh minuman beralkohol adalah wine (anggur), Spirit, Beers, Arak dan Sake, Cocktail, Shooter atau Pouse Café. (Dr. Diah Banyuni S.Sos, 2022).

Gambar 1 BEVERAGE CLASSIFICATION



Sumber : (Admintra, 2022)

Minuman beralkohol terdapat beberapa kategori secara garis besar spirit dibagi menjadi 2 yaitu *dry spirit (liquor)* dan *sweet spirit (liqueur)*. *Dry spirit* atau *Liquor* merupakan minuman beralkohol dengan kandungan alkohol yang tinggi, minimal 40% yang dibuat melalui proses fermentasi dan distilasi. Minuman ini sering diminum secara langsung atau digunakan dalam campuran, aroma dan rasanya berbeda-beda tergantung bahan bakunya seperti whiskey yang memiliki karakteristik kuat sementara vodka lebih netral. Contohnya *vodka*, *tequila*, *dry gin*, *rum*, *whisky*.

Sweet spirit atau *Liqueur* adalah minuman beralkohol yang dibuat dengan mencampurkan rasa seperti buah-buahan, rempah-rempah, atau kopi dan ditambahkan gula serta sirup untuk memberikan rasa manis. Kandungan alkoholnya lebih rendah daripada *liquor* berkisar antara 25% hingga 40%. *Liqueur* sering digunakan sebagai bahan dalam minuman campuran koktail serta dalam pembuatan kue dan makanan penutup. Keunggulannya terletak pada rasa manis yang unik dan kandungan alkohol yang rendah sehingga cocok bagi mereka yang tidak menyukai

alkohol kuat. Contohnya *Kahlua*, *Cointreau*, *Grand Marnier*, dan *Luxardo*. (Administrator, 2024)

Likeur adalah "minuman beralkohol yang dikemas dengan tambahan gula dan diberi tambahan rasa dari buah-buahan, herbal, atau kacang-kacangan". Ini membedakannya dari minuman beralkohol beraroma, brendi buah, dan *eaux-de-vie*, yang semuanya tidak mengandung gula. Ada beberapa kategori dari likeur yaitu *berry liqueurs*, *chocolate liquers*, *coffee liqueurs*, *cream liqueurs*, *crème liqueurs*, *fruit liqueurs*, *herbal liqueurs*, *honey liqueurs*, dan *nut liqueurs*. (Tempest, 2021)

Fruit liqueur menonjolkan perpaduan lembut antara rasa alkohol dan buah dibuat dari ekstrak buah-buahan, alkohol, dan gula. Minuman ini lebih sederhana dibandingkan dengan *herbal liqueurs* dan bisa digunakan dalam berbagai jenis koktail. Likeur ceri memiliki sejarah panjang di Eropa dan mungkin lebih sedikit di Amerika Serikat tetapi likeur ceri dapat berasal dari hampir semua tempat di seluruh dunia karena ceri tidak selalu ditanam di wilayah yang sama, ada banyak metode untuk membuat likeur ceri dan juga banyak resep minuman keras dengan rasa ceri. Likeur Ceri terbaik adalah minuman beralkohol dengan rasa yang kuat dan berbagai manfaat. (Tempest, 2022). Adapun formulasi resep dari likeur ceri sebagai referensi dalam pembuatan likeur ceri dengan metode *sous vide* adalah sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Formulasi Acuan Likeur Ceri

NO	Bahan-bahan	Jumlah
1	<i>Vodka</i>	½ cup
2	Ceri Tanpa Biji	6 cup
3	Gula	1 cup
4	Air	1 cup
5	<i>Orange peel</i>	Opsional

Sumber: (Marianski, 2012)

Di dalam industri bar terdapat beberapa metode yang berasal dan diadaptasikan dari *food production industry*. Metode ini digunakan untuk mengembangkan produk koktail, moktail, dan lainnya. Salah satu metode yang penulis gunakan adalah metode *Sous-vide*.

Sous-vide adalah teknik memasak makanan yang disegel secara vakum di dalam kantong plastik dan direndam di dalam pemanas air yang diatur suhunya. *Sous-vide*, yang berasal dari kata "di bawah ruang hampa udara" dalam bahasa Prancis sebenarnya merujuk pada proses memasak protein dengan suhu rendah dan terkendali. Dengan suhu air yang teratur dan stabil bahan yang dimasak dengan perlahan membuat cita rasa menjadi lebih kompleks, warna yang indah, dan aroma yang sangat baik daripada metode memasak konvensional seperti memanggang. (Gerrard, 2023)

Maka dari itu penulis ingin menulis tugas akhir ini dengan mengangkat judul **“LIKEUR CERI DENGAN METODE *SOUS VIDE*”** karena penulis ingin mengembangkan bahan-bahan yang mudah didapatkan dengan menggunakan buah ceri. Selain itu penulis ingin menjadi cermin dengan *bartender* Indonesia lainnya agar lebih sadar bahwa bahan yang mudah didapatkan dapat digunakan lebih baik sehingga menjadikan suatu produk yang lebih bernilai.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana produk minuman Likeur Ceri Dengan Metode *Sous Vide*?
2. Bagaimana penyajian dan pengemasan minuman Likeur Ceri Dengan Metode *Sous Vide*?

3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual minuman Likeur Ceri Dengan Metode *Sous Vide*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

- a. Diajukan untuk memenuhi salah persyaratan 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 minuman Likeur Ceri Dengan Metode *Sous Vide*.
- b. Mengetahui penyajian minuman Likeur Ceri Dengan Metode *Sous Vide*.
- c. Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual minuman Likeur Ceri Dengan Metode *Sous Vide*.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

- a. Mendapatkan ilmu mengenai eksperimen yang akan dibuat dan mengetahui tekstur, warna, aroma, dan rasa dari likeur ceri dengan metode *sous vide*.
- b. Mengembangkan likeur ceri dengan metode *sous vide* serta bahan-bahan yang penulis gunakan.

2. Bagi Masyarakat

- a. Memperkenalkan serta memberikan informasi mengenai Likeur Ceri Dengan Metode *Sous Vide*

- b. Untuk menciptakan kreasi minuman yang baru dan juga mendukung perkembangan minuman beralkhol 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 disebabkan dari suatu tindakan yang diberikan secara disengaja oleh peneliti. Pada prinsip nya penelitian eksperimen ini 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 penelitian ini penulis sendiri menggunakan teknik pengumpulan data dengan metode sebagai berikut:

a. Studi Literatur

Menggunakan data-data yang diperoleh dari sumber teori yang telah diuji kebenarannya sebagai pedoman untuk meneliti objek penelitian. Sumber teori seperti buku, jurnal, artikel, dan *website* yang berkaitan dengan topik penelitian adalah contoh sumber data ini.

b. Kuesioner

Membuat daftar pertanyaan tertulis yang ditujukan kepada responden untuk mengumpulkan informasi tentang kualitas produk, termasuk pertanyaan tentang tekstur, warna, aroma, dan rasa serta tingkat penerimaan publik terhadap produk yang dikembangkan oleh penulis. Angket yang juga dikenal sebagai kuesioner adalah metode pengumpulan data yang melibatkan memberi responden seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis untuk dijawab. (Sugiyono, 2017).

c. Dokumentasi

Selama proses pembuatan produk dan uji coba produk, lampirkan dokumentasi kepada panelis. Metode untuk mengumpulkan data dan informasi melalui buku, arsip, dokumen, angka, gambar, serta laporan dan keterangan yang mendukung penelitian disebut sebagai dokumentasi. (Sugiyono, 2017)

d. Wawancara

Melakukan wawancara dengan panelis tentang topik penelitian eksperimen yang akan diusulkan oleh penulis. Untuk mendapatkan kritik dan saran untuk produk yang akan dibuat. Dua orang atau lebih yang berhadapan secara fisik melakukan tanya jawab lisan dan berbicara tentang masalah tertentu disebut wawancara. Metode ini digunakan karena data yang diperlukan belum sempurna. (Setyadin, 2013).

3. Populasi dan Penarikan Sampel

Menurut Netra, Populasi adalah kumpulan individu yang memiliki sifat umum atau karakteristik yang serupa. Oleh karena itu, ketika ditemukan individu-individu dengan ciri-ciri yang sama atau serupa, mereka dapat dianggap sebagai populasi dalam sebuah penelitian. Sampel adalah sekelompok individu yang mewakili populasi yang akan diteliti. Jika penelitian dilakukan pada sebagian

populasi maka dapat dikategorikan sebagai penelitian sampel. Dalam penelitian ini peneliti hanya akan mengambil beberapa anggota populasi untuk diteliti secara mendalam. (Salmaa, 2023). Dalam mengerjakan tugas akhir penulis melakukan penarikan sampel dengan menggunakan panelis konsumen dan panelis perseorangan.

a. Panelis Konsumen

Panelis konsumen umumnya terdiri dari 30 hingga 100 individu bergantung pada sasaran pasar produk tersebut. Panelis ini bersifat luas dan dapat dipilih berdasarkan lokasi atau kelompok tertentu. (Anis Khairunnisa, 2020)

b. Panelis Perseorangan

Panelis individu terdiri dari orang-orang yang memiliki kepekaan tinggi, mampu menghindari bias, serta dapat menilai secara cepat dan efisien tanpa mudah merasa lelah atau bosan. Mereka juga terampil dalam mendeteksi ketidaksesuaian dan mengidentifikasi penyebabnya. Kepekaan ini dapat diperoleh melalui pelatihan intensif atau merupakan kemampuan bawaan. (Anis Khairunnisa, 2020)

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Penulis berencana melakukan proses uji coba “Likeur Ceri Dengan Metode *Sous Vide*” 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

Tabel 1. 2 Jadwal Tahapan Eksperimen

No.	Kegiatan penelitian	Agustus	September	Oktober	November
1	Pemilihan Topik Tugas Akhir				
2	Persiapan Data Penelitian				
3	Persiapan alat, bahan, dan tempat eksperimen				
4	Tahap Uji Coba Eksperimen				
5	Pengumpulan Data Hasil Kuesioner				
6	Pengolahan Data Hasil Kuesioner				
7	Membuat kesimpulan dan saran				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

F. Penegasan Istilah

Istilah "*liqueur*" dalam bahasa Prancis berasal dari kata Latin "*liquifacere*," yang berarti "mencairkan, melarutkan, atau melelehkan". Kata ini sudah digunakan sejak sekitar tahun 1735-1745. Hubungan antara minuman keras dan kata "*liquifacere*" bukanlah kebetulan, karena proses pencairan terjadi ketika ekstrak herbal dilarutkan dalam alkohol selama pembuatan *liqueur*. (Senior&Co, 2024).

Sous- vide yang berarti “di bawah ruang hampa udara” dalam bahasa Prancis, adalah metode memasak yang dikembangkan oleh koki Prancis pada tahun 1970-an dan diperkenalkan ke Amerika Serikat oleh koki Amerika yaitu Thomas Keller. Dalam teknik memasak Prancis ini bahan makanan dikemas dalam kantong vakum dan dimasak perlahan dalam air bersuhu rendah. Jika dilakukan dengan tepat metode ini memungkinkan makanan atau minuman matang secara merata dengan sari-sarinya tetap terjaga sehingga mempertahankan kelembapan dan cita rasanya. (McNamee, 2024)

Ceri maraschino, yang digunakan dalam koktail, awalnya berasal dari laboratorium namun akarnya dari tahun 1905, saat penyulingan Luxardo di Kroasia mengawetkan ceri hitam Marasca dalam minuman keras manis. Minuman ini, disuling dari ceri, biji, daun, dan batang yang difermentasi, membuat ceri lebih tahan lama dibandingkan ceri segar.. (Schwarcz, 2021)