

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Konsumsi minuman beralkohol bukanlah hal baru di Indonesia. Sejarah panjang minuman beralkohol fermentasi sudah ada di berbagai daerah, seperti Sumatera memiliki Tuak, Maluku memiliki Sopi, Bali memiliki Arak, Banyumas memiliki Ciu, dan masih banyak lagi. Setiap wilayah ini memiliki tradisi lokal dalam memproduksi minuman beralkohol. Kebiasaan ini diyakini sebagai salah satu warisan leluhur yang telah lama ada di Nusantara.

Industri minuman di Indonesia sudah mulai terus berkembang dan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap perekonomian, terutama dalam hal peningkatan devisa negara. Pada tahun 2019, sektor ini menunjukkan realisasi investasi yang cukup besar, dimana investasi dari penanaman modal dalam negeri tercatat mencapai Rp 1,43 triliun. Pertumbuhan ini mencerminkan potensi besar industri minuman dalam memperkuat ekonomi nasional dan menarik minat investor domestik (Rochim, 2019).

Saat ini sudah banyak hal yang sedang berkembang di berbagai industri, termasuk industri bar maupun industri lainnya. Perkembangan industri *modern cocktail* sangat dipengaruhi oleh kebangkitan kembali minuman klasik dari masa lalu. Sudah banyak orang di belakang bar mulai melakukan hal baru dengan cara eksperimental seperti menggunakan bahan - bahan yang inovatif maupun

metode cara pembuatannya. Minuman campuran (*mixed drink*) merupakan suatu minuman hasil campuran atau gabungan dari minimal dua jenis minuman yang berbeda. Dengan demikian minuman campuran tersebut ada yang beralkohol dan juga ada yang tidak beralkohol. Di dalam perkembangannya banyak orang cenderung menyamakan pengertian minuman campuran (*mixed drink*) dengan *cocktail* padahal *cocktail* merupakan salah satu jenis minuman campuran, memang disadari cocktail lebih dikenal dari pada mixed drink, karena cocktail memiliki ciri khas dalam perkembangannya (Nugroho, 2012).

Cocktail merupakan minuman yang terbuat dari berbagai campuran oleh sari buah yang digabungkan dengan minuman yang mengandung alkohol lalu disajikan di dalam gelas. Karena beberapa orang tidak mengonsumsi alkohol maka diciptakanlah juga *mocktail*, yang dimana merupakan campuran dari sari buah maupun jus buah yang bisa dicampur dengan minuman bersoda untuk menambah kompleksitas rasa (Winnarko, 2020).

Dalam beberapa tahun terakhir, industri bar di Indonesia telah mengalami perubahan yang signifikan, khususnya dalam hal inovasi dan kreativitas di bagian produk maupun konsep bar tersebut. Minat konsumen di Indonesia terhadap inovasi dalam minuman beralkohol mengalami peningkatan, yaitu sekitar 9% dari populasi yang mengonsumsi alkohol, sementara rata-rata global mencapai 44%. Tren utama yang mendorong peningkatan minat ini adalah gaya hidup yang semakin modern dan urban. Selain itu, konsumen juga semakin tertarik pada

variasi baru, seperti minuman beralkohol rendah dan inovasi dalam rasa (Innova Market Insights, 2024).

Banyak bar di Indonesia sudah semakin responsif terhadap permintaan pasar yang terus berkembang, di mana pelanggan mencari pengalaman yang lebih unik dan tak terlupakan. Salah satu cara yang dapat meningkatkan inovasi dalam sebuah bar adalah dengan membuat *signature cocktail*. Dalam pembuatan *signature cocktail* sering kali menggunakan bahan-bahan yang unik dan baru kedalam suatu *classic cocktail*, seperti menambahkan rasa buah lain ke dalam *cocktail Margarita*. Dengan menambahkan *signature cocktail* ke dalam menu, akan memberikan perbedaan dari bar lain dan memberikan reputasi yang baik ke dalam bar tersebut (Murphy, 2014).

Saat ini, sudah banyak *cocktail bar* mulai berkembang pesat di Indonesia dengan menyajikan produk yang eksklusif dan konsep yang matang begitupun di negara lain seperti di Hongkong. Di Hongkong terdapat bar bernama *Penicillin Bar* yang dimiliki oleh orang Indonesia bernama Agung Prabowo. *Penicillin Bar* merupakan salah satu bar terbaik di Asia urutan ke – 24 tahun 2024, dengan *cocktail bar* yang mengaplikasikan fermentasi, mengangkat bahan lokal, dan hasil daur ulang pada seluruh *signature* menunya. Salah satu *signature* menu pada *Penicillin Bar* adalah *Cider*. Bahan yang digunakan pada *Cider* tersebut adalah *apple pulp*, *pineapple*, dan juga *spice honey* atau biasa disebut *Metheglin* (Webb, 2009). *Metheglin* merupakan salah satu jenis dari minuman fermentasi madu, atau yang biasa disebut *Mead*.

Mead merupakan minuman beralkohol yang terbuat dari hasil fermentasi madu dan air, dan terkadang ditambahkan ragi untuk memaksimalkan proses fermentasinya. *Mead* juga bisa ditambahkan bahan lain seperti buah, rempah, biji – bijian, dan masih banyak lagi. Sejak lima ribu tahun yang lalu, orang – orang di kekaisaran Mesir, Yunani, dan Romawi membuat *honey wine (mead)*. Menurut sejarah, orang – orang *Viking* juga membuat dan mengonsumsi *mead* untuk merayakan kemenangan dalam perang mereka. Namun, masih belum bisa diyakini seperti apa rasa *mead* kuno ini maupun cara mereka membuatnya (Piatz, 2014). Orang – orang mengonsumsi *mead* juga untuk dijadikan minuman substitusi dari *wine* maupun *beer* (Gorman, 2024). Resep dasar untuk satu gallon *UK mead* adalah, 2 ½ pounds (1.13kg) madu, satu saset ragi *white wine*, dan 1 sendok teh nutrisi ragi (Walditch, 2012).

Mead juga memiliki beragam jenisnya, berikut adalah jenis – jenis mead :

- 1) *Traditional Mead*: Ini adalah *mead* dasar yang hanya menggunakan madu, air, dan ragi tanpa tambahan bahan lain, menonjolkan rasa murni dari madu itu sendiri.
- 2) *Melomel*: Jenis *mead* ini melibatkan penambahan buah-buahan, baik segar, kering, atau dalam bentuk jus, untuk memberikan karakter rasa buah yang khas.
- 3) *Metheglin*: *Mead* yang diperkaya dengan berbagai rempah-rempah, herba, atau bunga.

- 4) *Cyser*: Ini adalah mead yang dicampur dengan sari apel atau jus apel, menciptakan minuman dengan sentuhan rasa dan aroma apel.
- 5) *Pyment*: *Pyment* adalah mead yang menggabungkan sari anggur atau anggur ke dalam campuran madu, menghasilkan minuman dengan karakter wine dan mead.
- 6) *Braggot*: *Braggot* merupakan kombinasi antara mead dan beer, di mana beer dicampurkan dengan madu sebelum proses fermentasi, menghasilkan minuman dengan karakteristik dari kedua jenis alkohol.
- 7) *Hydromel*: Mead ini memiliki kadar alkohol yang lebih rendah dan rasa yang lebih ringan, karena menggunakan proporsi air yang lebih banyak dibandingkan madu.
- 8) *Sack Mead*: Ini adalah mead yang sangat manis dan memiliki kadar alkohol lebih tinggi, dibuat dengan menambahkan lebih banyak madu untuk meningkatkan rasa manisnya.
- 9) *Capsicumel*: Jenis mead ini mengandung cabai atau paprika, memberikan sentuhan pedas yang khas pada rasa mead (Schramm, 2003).

The American Mead Makers Association (AMMA) mengatakan saat ini sudah ada sekitar 500 toko mead di Amerika Serikat, dan sekitar satu toko baru rata-rata dibuka setiap tiga hari. Menurut Douglass Miller, dosen di *Cornell University's Hotel School*, mead kembali bangkit di industri meracik minuman. Sekarang sudah banyak *breweries*, *distillers*, dan *ciders houses* yang sudah buka

di banyak Negara. *Mead* adalah salah satu produk yang memiliki potensi pertumbuhan yang cepat (Taylor, 2018).

Untuk menjadi bartender yang profesional, tidaklah cukup hanya bisa berinteraksi dengan tamu saja. Bartender harus bisa mengembangkan keterampilan mereka dengan mengikuti perkembangan tren minuman, selalu belajar metode baru, serta kreatif dan berinovasi dalam menciptakan minuman, karena kreativitaslah yang akan menciptakan pengalaman berkesan bagi konsumen dan meningkatkan kepuasan mereka (Khairin Niza Firdaus, 2024).

Berdasarkan semua paparan diatas, penulis ingin melakukan perencanaan eksperimen sebagai tugas akhir dengan membuat *signature cocktail* menggunakan salah satu jenis *mead* yaitu *metheglin*, yang dimana *metheglin* adalah *mead* yang diperkaya dengan berbagai rempah-rempah, herba, atau bunga. *Signature cocktail* yang penulis ingin buat terinspirasi dari *classic cocktail* yang bernama *Penicillin*. *Cocktail Penicillin* merupakan *cocktail* yang diciptakan oleh seorang bartender di *Milk & Honey* di kota New York bernama Sam Ross pada tahun 2005 (Simonson, 2016). *Penicillin* adalah *cocktail* yang berbahan dasar *Blended Scotch Whisky*, *Peated Whisky* (*Lagavulin Whisky*), jus lemon, sirup madu, dan irisan jahe (Association, 2020). *Penicillin* dibuat dengan *shaking method*, yang dimana *shaking* adalah proses yang lebih agresif yang menempatkan lebih banyak permukaan cairan dalam kontak dengan es dan Dibutuhkan cukup banyak energi untuk mencairkan es (Morgenthaler, 2014).

Cocktail Penicillin merupakan salah klasik *cocktail* yang memiliki ciri khas rasa asam dari jus lemon, pedas dari jahe, dan manis dari sirup madu. Menurut penulis, karakteristik *cocktail Penicillin* tersebut akan cocok jika ditambahkan *metheglin* sebagai pengganti sirup madu dan irisan jahe. Karena *metheglin* adalah *mead* yang diperkaya dengan berbagai rempah-rempah, herba, atau bunga. Dalam penelitian ini, penulis berencana membuat *metheglin* yang terbuat dari madu lokal, air, ragi, jahe, kayu manis, dan biji vanilla. Pemilihan rempah tersebut telah penulis sesuaikan dengan karakteristik dari *whisky* yang akan penulis gunakan yaitu *Monkey Shoulder Whisky*, yang dimana memiliki *taste notes* yang berkesinambungan. *Monkey Shoulder Whisky* merupakan salah satu *Blended Whisky* yang memiliki *taste notes* jahe, kayu manis, vanilla, jeruk, dan masih banyak lagi.

Dari beberapa paparan yang sudah disampaikan penulis, dapat dikatakan bahwa perkembangan dalam membuat produk yang baru dan kreatif sangat dibutuhkan di *bar industry*. Penulis ingin membuat salah satu jenis *mead* yaitu *Metheglin* yang akan menggantikan sirup madu dan jahe pada *cocktail Penicillin* untuk meningkatkan *aromatic dan flavoring agent*, yang dimana *aromatic* memiliki arti zat yang menimbulkan sensasi wewangian yang dirasakan oleh indra perasa dan penciuman (Bogacz-Radomska, 2008). Sementara *flavoring agent* adalah zat yang ketika ditambahkan ke makanan atau minuman berdampak memberikan rasa yang khas, menambah, melengkapi atau mengubah rasa (Maga, 1994), Sehingga penulis memutuskan untuk membuat tugas akhir yang berjudul

“Koktail *Penicillin* Menggunakan *Metheglin* Sebagai *Aromatic* dan *Flavoring Agent*”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan paparan di atas, penulis merumuskan sejumlah masalah yang akan diuraikan dan dianalisis secara mendalam dalam tulisan ini. Rumusan masalah yang akan penulis analisis dan jabarkan, yaitu :

1. Bagaimana produk koktail *Penicillin* menggunakan *Metheglin* Sebagai *Aromatic* dan *Flavoring Agent*?
2. Bagaimana penyajian & kemasan minuman Koktail *Penicillin* Menggunakan *Metheglin* Sebagai *Aromatic* dan *Flavoring Agent*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual minuman Koktail *Penicillin* Menggunakan *Metheglin* Sebagai *Aromatic* dan *Flavoring Agent*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal
 - a. Diajukan sebagai salah satu syarat dalam memenuhi studi pada program Diploma III, jurusan hospitaliti, program studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Merupakan metode penerapan praktis dan pembelajaran dari materi yang telah diterima selama studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
 - b. Bertujuan untuk menciptakan suatu inovasi produk baru di bidang minuman.

2. Tujuan Operational

- a. Mengetahui produk minuman koktail *Penicillin* Menggunakan *Metheglin* Sebagai *Aromatic* dan *Flavoring Agent*.
- b. Mengetahui penyajian & kemasan minuman koktail *Penicillin* Menggunakan *Metheglin* Sebagai *Aromatic* dan *Flavoring Agent*.
- c. Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual minuman koktail *Penicillin* Menggunakan *Metheglin* Sebagai *Aromatic* dan *Flavoring Agent*.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

- a. Mempelajari lebih lanjut tentang eksperimen yang akan dilakukan serta memahami tekstur, warna, bentuk, aroma, dan rasa dari koktail *Penicillin* menggunakan *Metheglin* sebagai *Aromatic* dan *Flavoring Agent*.
- b. Mengembangkan *signature cocktail* dengan *Metheglin* bertujuan untuk menambahkan kompleksitas rasa dan aroma.

2. Bagi Masyarakat

- a. Memperkenalkan serta memberikan informasi kepada masyarakat mengenai Koktail *Penicillin* dengan *Metheglin* sebagai *Aromatic* dan *Flavoring Agent*.
- b. Untuk menghasilkan kreasi minuman yang inovatif sekaligus mendukung kemajuan dunia koktail di Indonesia.

3. Bagi Institusi

- a. Memberikan pengetahuan dan informasi tentang produk kreasi minuman beralkohol khususnya bagi Program Studi Tata Hidang.
- b. Meningkatkan keterampilan mahasiswa di Program Studi Tata Hidang agar terus berkembang dan memiliki kompetensi di industri makanan dan minuman.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Penelitian eksperimen adalah suatu penelitian yang mencoba mencari hubungan sebab akibat antara variabel bebas dan variabel terikat, dimana variabel bebas sengaja dikendalikan dan dimanipulasi. atau percobaan (Irfan Abraham, 2022).

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

a. Studi literatur

Penulis akan melakukan penelitian dengan cara mengumpulkan data – data yang sudah terifikasi dan teruji kebenarannya. Semua data – data yang penulis dapatkan dapat diperoleh dari jurnal, buku, internet, artikel, maupun *website* yang berkaitan dengan topik penelitian. Studi literatur adalah cara yang dipakai untuk menghimpun berbagai data maupun sumber yang berhubungan dengan dengan topik yang diangkat dalam suatu penelitian (Habsy, 2017).

b. Kuesioner

Penulis menyusun serangkaian pertanyaan tertulis yang akan diajukan kepada responden untuk mengumpulkan informasi terkait aspek kualitas produk. Pertanyaan-pertanyaan tersebut mencakup berbagai aspek seperti tekstur, warna, bentuk, aroma, dan rasa, serta tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang sedang dikembangkan.

Kuesioner adalah kumpulan pertanyaan tertulis yang efisien dan sudah disediakan peneliti untuk dijawab responden, yang disusun berdasarkan alat ukur variabel penelitian (Sahir, 2022).

c. Dokumentasi

Dokumentasi dilampirkan selama proses pembuatan produk serta saat produk diuji kepada panelis. Dokumentasi ini mencakup berbagai tahapan pembuatan dan evaluasi yang dilakukan guna memastikan kualitas serta penerimaan produk oleh panelis. Metode dokumentasi adalah mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, agenda, dan sebagainya (Arikunto, 2002).

3. Populasi dan Penarikan Sampel

Dalam penelitian ini, penulis akan menggunakan kuesioner untuk mengumpulkan data. Untuk itu, penulis membutuhkan panelis. Panelis adalah sekelompok orang yang akan menilai secara subjektif berbagai aspek dari produk yang penulis uji. Mereka akan bertindak sebagai penilai rasa yang akan memberikan pendapat mereka mengenai kualitas dan karakteristik produk berdasarkan indera perasa mereka. Pilihan panelis yang tepat sangat penting

untuk memastikan hasil penelitian yang akurat dan relevan. Panelis merupakan anggota pnel atau orang yang terlibat dalam penilaian organoleptik dari berbagai kesan subjektif produk yang disajikan (Ayustaningwarno, 2014).

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Penulis berencana melakukan proses uji coba “Koktail *Penicillin* Menggunakan *Metheglin* Sebagai *Aromatic* dan *Flavoring Agent*” ini berlokasi di BIRU Speakeasy bar, Bandung.

a. Tahapan Eksperimen

Berikut tahapan dan jadwal eksperimen :

TABEL 1. 1
JADWAL EKSPERIMEN

NO	Kegiatan penelitian	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec
1	Pengajuan judul					
2	Penyusunan proposal					
3	Observasi dan eksperimen					
4	Penyebaran questioner dan sampling					
5	Analisa dan pengolahan data					
6	Penyusunan laporan					

Sumber : Olahan Penulis, 2024

F. Penegasan Istilah

1. *Mead* merupakan minuman beralkohol yang terbuat dari hasil fermentasi madu dan air, dan terkadang ditambahkan ragi untuk memaksimalkan proses fermentasinya. *Mead* juga bisa ditambahkan bahan lain seperti buah, rempah, biji – bijian, dan masih banyak lagi. (Piatz, 2014).
2. *Metheglin*: *Mead* yang diperkaya dengan berbagai rempah-rempah, herba, atau bunga (Schramm, 2003).
3. *Penicillin* adalah *cocktail* yang berbahan dasar *Blended Scotch Whisky*, *Peated Whisky* (*Lagavulin Whisky*), jus lemon, sirup madu, dan irisan jahe (Association, 2020).
4. Penelitian eksperimen adalah suatu penelitian yang mencoba mencari hubungan sebab akibat antara variabel bebas dan variabel terikat, dimana variabel bebas sengaja dikendalikan dan dimanipulasi. atau percobaan (Irfan Abraham, 2022).
5. *Shaking* adalah proses yang lebih agresif yang menempatkan lebih banyak permukaan cairan dalam kontak dengan es dan Dibutuhkan cukup banyak energi untuk mencairkan es (Morgenthaler, 2014).

