

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dunia pariwisata di Indonesia semakin berkembang seiring meningkatnya tingkat kunjungan ke Indonesia, hal ini berdasarkan data dari jumlah kunjungan wisatawan mancanegara atau wisman ke Indonesia Januari 2020 mengalami kenaikan 5,85 persen dibanding jumlah kunjungan pada Januari 2019. Sementara itu, jika dibandingkan dengan Desember 2019, jumlah kunjungan wisman pada Januari 2020 mengalami penurunan sebesar 7,62 persen (Badan Pusat Statistik). Peningkatan pada tingkat kunjungan pariwisata tersebut juga memberikan dampak peningkatan pada beberapa sektor pendukung pariwisata lainnya.

Salah satunya adalah sektor akomodasi sebagai penyedia tempat tinggal sementara (penginapan) serta jalur transportasi yang memadai. Dalam memenuhi kebutuhan akomodasi ini bisnis usaha hotel ataupun penginapan mengalami peningkatan yang cukup tajam. Kemudian pelayanan yang mendukung lainnya seperti penyediaan makanan dan minuman (*food and beverage*)

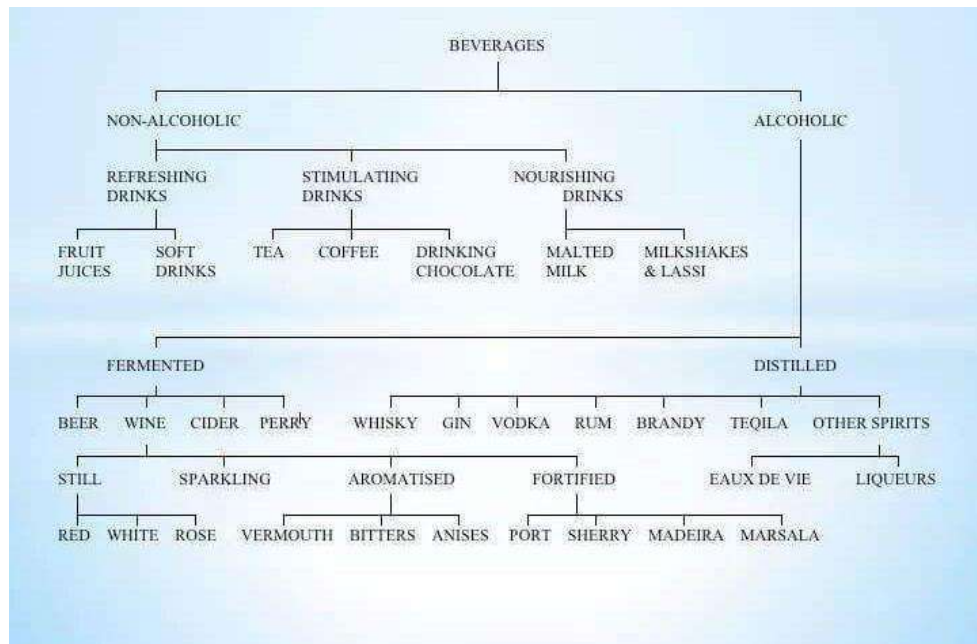
Sektor penyediaan makanan dan minuman tidak lepas dari restoran dan *bar*. Seperti kita ketahui perkembangan dunia makanan dan minuman tidak pernah surut. Setiap restoran *bar* atau *café* selalu ingin menunjukkan ciri khas mereka tersendiri. “Minuman atau *beverage* itu sendiri merupakan segala sesuatu yang dikonsumsi untuk menghilangkan dahaga atau rasa haus pada umumnya minuman atau *beverage* berbentuk cair namun ada juga yang bertekstur seperti es lilin dan es krim” (Winarti : 2006). Sebagai makhluk hidup, manusia selalu membutuhkan energi untuk beraktivitas setiap harinya, maka dari itu manusia tentu saja perlu makan dan minum. Beragamnya jenis makanan dan minuman yang telah beredar tentu saja membuat adanya inovasi yang terus berkembang, yang pada akhirnya akan diterima oleh masyarakat luas.

Dalam bukunya yang berjudul “*Food and Beverage Service ninth edition*” (2014: 127) menurut Jhon Cousins, Dennis Lilicrap dan Suzanne “Minuman dapat dikelompokkan menjadi 2 jenis minuman yaitu minuman yang tidak mengandung alkohol dan minuman yang mengandung alkohol”. Sedangkan menurut (Wiantara 2016 : 81) “Pengertian minuman atau *Beverage* itu sendiri adalah setiap cairan

yang boleh di minum atau *drinkable liquid*, kecuali obat-obatan”. Dari kedua kutipan diatas penulis berpendapat bahwa pengertian dari minuman (*beverages*) itu sendiri adalah sebuah cairan yang aman dan layak untuk dikonsumsi. Berikut ini adalah klasifikasi minuman :

Gambar 1. 1

Klasifikasi Minuman



Sumber :

<https://www.google.co.id/search?q=classification+beverage&source=tm=i>

Mengenai kelegalan dari minuman beralkohol di Indonesia, sudah terdapat dalam peraturan menteri perindustrian republik Indonesia Nomor 71/M-

IND/PER/7/2012 mengenai pengendalian dan pengawasan terhadap industri minuman beralkohol, yaitu :

- a) Minuman beralkohol golongan A dengan kadar alkohol etanol sebesar 1% - 5%.
- b) Minuman beralkohol golongan B dengan kadar alkohol etanol sebesar 5% - 20%.
- c) Minuman beralkohol golongan C dengan kadar alkohol etanol sebesar 20% - 55% .

Salah satu jenis minuman yang ada pada klasifikasi minuman diatas yang memiliki kandungan alkohol yang biasa disebut juga sebagai *sweet spirits* adalah *Liqueur*. Dikutip dari buku yang berjudul *The Bar & Beverage Book* (Katigris & Thomas 2012 : 215) "*Liqueur and cordial are two terms for the same thing : a distilled spirit flavored or redistilled with fruits, flower, plants, their juices or extracts, or other natural flavouring material, and sweetened with 2 ½ percent or more of sugar. To simplify matters we will use word Liqueur*". Sedangkan menurut (Wiantara 2016 : 198) dalam bukunya yang berjudul *Bartender & Mixology* menyebutkan bahwa "*Liqueur adalah alcoholic beverages yang dibuat dengan berbahan dasar spirits dengan menambahkan flavoring agent, sweetening agent dan colouring agent*. Dari kedua kutipan diatas penulis berpendapat bahwa untuk pembuatan *liqueur* memiliki tiga bahan utama yaitu: *spirits, flavouring agent* yang bisa didapatkan dari buah – buahan, tanaman, atau dari ekstrak dari bahan tersebut, dan bahan yang terakhir adalah *sweetening agent* dengan teknik pembuatan *distilled* atau *redistilled*.

Dalam proses pembuatan *liqueur* ada 4 cara yaitu *infusion, distillation, percolation, maceration* yang dijelaskan oleh DeGroff dalam bukunya yang berjudul *The Craft Of The Cocktail* (2002:85) mengatakan bahwa :

1. "*Infusion is steeping of mashed fruits or herb in water or alcohol, often with the application of heat, then filter the liquid and mixing it with neutral grain spirit with sugar*"
2. "*Distillation is the process of blending alcohol with flavoring agents together then before distilling them*"

3. “*Percolation is the process inside a coffeepot, circulating alcohol through a container holding the materials from which the flavor is extracted over and over*”
4. “*Maceration is the steeping of herb or fruits in alcohol, then filter the liquid to mixing it with neutral spirit with sugar*”

Pada percobaan kali ini penulis akan menggunakan metode destilasi pada pembuatan *liqueur* karena dengan menggunakan metode destilasi pembuatan *liqueur* akan lebih sempurna dibandingkan menggunakan metode lainnya seperti yang dijelaskan oleh Mittie Hellmich dalam buku *The Ultimate Bar Book* (2006:56) menjelaskan bahwa “*The resulting vapor is collected, and as it cool condensation occurs, to revert back to a liquid that is more purified, with a higher alcohol concentration*”. Adapun penulis akan menggunakan *spirit* lokal yang berasal dari Bali, yaitu Arak Bali. Arak Bali sendiri berasal dari tuak yang disuling, tuak adalah minuman yang airnya disadap dari bonggol buah kelapa atau pohon aren, tuak yang baru disadap rasanya manis dan tidak beralkohol, ketika didiamkan selama 2 – 4 hari tuak akan berfermentasi dan mengandung alkohol, dan jadilah arak bali. Kadar alkohol dari arak bervariasi hingga 40%, tergantung dari lamanya proses didiamkan.

Berbicara mengenai *flavouring agent*, terdapat banyak sekali buah – buahan yang dapat digunakan dalam pembuatan *liqueur*, kali ini penulis akan menggunakan buah salak pondoh sebagai *flavouring agent* dalam pembuatan *liqueur* berbahan dasar Arak Bali. Buah salak pondoh sendiri sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia karena buah salak pondoh ini dapat tumbuh di tanah yang subur seperti Indonesia, buah salak pondoh memiliki kulit bersisik berwarna coklat dengan cita rasa manis dan sedikit rasa sepat dengan tekstur dagingnya yang renyah dan berwarna putih dan didalamnya terdapat bijinya yang berwarna coklat tua.

Musim panen salak pondoh sendiri dapat terjadi 3 kali dalam setahun. Musim panen raya pada salak pondoh terjadi pada musim hujan yaitu bulan November – Januari, masa panen kecil terjadi pada bulan Februari – April dan musim panen sedang terjadi pada bulan Mei – Juli. Tanaman salak pondoh mulai berbuah setelah berumur 2 tahun jika tanaman berasal dari cangkok dan 3 sampai 4 tahun jika tanaman berasal dari biji. Buah salak pondoh termasuk buah non

klimakterik sehingga hanya dapat dipanen jika benar – benar telah matang di pohon. Adapun ciri – ciri buah salak pondoh yang siap panen yaitu permukaan kulit bersih mengkilap, susunan sisiknya tampak lebih renggang, bila dipegang terasa lunak dan kulitnya tidak kasar, serta mengeluarkan aroma salak.

Terlepas dari itu semua, buah salak pondoh yang tumbuh di Indonesia itu sendiri memiliki kandungan nilai gizi yang cukup baik, berikut adalah tabel mengenai nilai gizi yang terdapat dalam buah salak pondoh :

Tabel 1. 1

KANDUNGAN NILAI GIZI PADA BUAH SALAK PONDOH PER 100 GR

ENERGY	326 kj
KALORI	78 kkal
PROTEIN	0,39 gr
LEMAK	0,17 gr
KARBOHIDRAT	20,25 gr
KOLESTEROL	0 mg
SERAT	2,2 gr
GULA	16,39 gr
SODIUM	2 mg
KALIUM	108 mg

Sumber: <https://fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/salak?portionid=5702694&portionamount=100,000>

Seperti yang dijelaskan sebelumnya, metode *destilasi* merupakan proses pembuatan yang lebih sempurna dengan alkoholnya dan membuat *liqueur* dengan bahan dasar arak bali yang akan di *destilasi* dan ditambahkan dengan *flavouring agent* dari buah salak pondoh.

Dengan adanya percobaan pembuatan *liqueur* berbahan dasar arak bali dapat mengangkat tingkat penjualan dari arak bali, dan juga dapat dikenal lebih jauh oleh masyarakat luas dan menjadi minuman yang memiliki rasa dan harga jual yang layak. Sehubungan dengan semua teori – teori yang telah dijelaskan, penulis memutuskan untuk membuat Tugas Akhir Eskperimen dengan judul “PEMBUATAN *LIQUEUR* BERBAHAN DASAR ARAK BALI DAN BUAH

SALAK SEBAGAI *FLAVOURING AGENT* MENGGUNAKAN METODE *DESTILASI*'

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan tujuan penulis untuk pembuatan *liqueur* dengan menggunakan metode *destilasi* dengan memanfaatkan buah salak pondoh, maka rumusan masalah dalam penelitian kali ini meliputi :

- 1) Bagaimana pembuatan *liqueur* berbahan dasar arak bali dan buah salak sebagai *flavouring agent* menggunakan metode *destilasi* ?
- 2) Bagaimana penyajian / kemasan *liqueur* berbahan dasar arak bali dan buah salak sebagai *flavouring agent* menggunakan metode *destilasi* ?
- 3) Berapa besar kandungan alkohol, gula yang terkandung dalam minuman *liqueur* arak bali menggunakan buah salak pondoh sebagai *flavouring agent* ?

B. Tujuan Penelitian

- 1) Maksud

Maksud dari usulan penelitian ini adalah untuk mengembangkan dan mengangkat produk lokal yaitu arak bali sebagai minuman asli Indonesia yang dapat digunakan sebagai *liqueur* beraroma dan berasa salak pondoh serta mengukur tingkat penerimaan masyarakat terhadap *liqueur* lokal yang menggunakan metode *destilasi*.

- 2) Tujuan

Tujuan Formal

Kegiatan penelitian dalam tugas akhir ini adalah bertujuan untuk menjadi salah satu syarat kelulusan dalam menempuh pendidikan pada Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidang di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Tujuan Operasional

Tujuan operasional penelitian dalam tugas akhir ini agar penulis dapat membuktikan dan memaparkan secara jelas mengenai :

- a. Untuk mengetahui potensi dari buah salak pondoh untuk dijadikan *liqueur*.
- b. Mengetahui kandungan alkohol, gula, dan asam yang terkandung pada produk ini

C. Manfaat Penelitian

Bagi Peneliti

- 1) Manfaat bagi peneliti adalah dapat memberikan suatu inovasi baru dalam pembuatan minuman lokal berbahan dasar arak bali dengan buah salak pondoh sebagai *liqueur*.
- 2) Peneliti dapat memperkenalkan sebuah produk lokal baru berbahan dasar salak pondoh.

Bagi Masyarakat

- 1) Dapat meningkatkan produksi arak bali.
- 2) Masyarakat dapat mengetahui manfaat dari buah salak pondoh yang dapat diolah menjadi minuman beralkohol.

Bagi Institusi

Memberikan inovasi dan informasi bahwa arak bali dengan buah salak pondoh dapat diolah menjadi *liqueur* sehingga dapat diterapkan khususnya di Manajemen Tata Hidangan.

D. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Menurut Ninit Alfianika (2018 : 127) “penelitian eksperimen artinya melakukan uji coba atau memberikan perlakuan berbeda pada subjek penelitian”.

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan metode penelitian sosial yang dilakukan guna memberikan pandangan dalam analisis data penelitian. Diantaranya ada panelis, uji laboratorium, kuisioner, dan observasi. Pada percobaan kali ini, penulis menggunakan uji laboratorium dan panelis. Panelis adalah terdiri dari orang – orang yang kegiatannya adalah menilai kualitas dari hasil eksperimen berdasarkan kesan subjektif, dan penulis akan menggunakan panelis terlatih dan panelis tidak terlatih sebagai alat pengumpulan data.

a. Panelis Terlatih

Panelis terlatih adalah orang – orang yang dapat menilai suatu peroduk eksperimen berdasarkan dari segi kualitas guna memberikan pendapat dan menilai lebih spesifik.

b. Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih merupakan orang – orang yang dapat menilai kualitas suatu produk eksperimen yang hanya menilai dengan cara sederhana seperti sifat ketertarikan.

3. Jadwal Eksperimen

Penulis berencana akan melaksanakan percobaan dengan resep yang berbeda, jadwal eksperimen yang akan penulis laksanakan :

- a. 24 Desember 2020
- b. 25 Desember 2020

E. Penegasan Istilah

1. Eksperimen

Menurut Moch. Ali (1993 : 134) “eksperimen adalah kondisi yang dimodifikasi yang dilakukan secara sengaja dan terkontrol dalam menentukan peristiwa atau kejadian, serta mengamati perubahan yang terjadi pada peristiwa tersebut”.

2. Destilasi

Menurut DegGroff dalam bukunya yang berjudul *The Craft Of The Cocktail* (2002 : 85) “*Distillation is the process of blending alcohol with flavouring agents together then before distilling them*”

3. Liqueur

Menurut Katsigris & Thomas dalam bukunya yang berjudul *The Bar & Beverage Book* (2012 : 215) “ *liqueur and corial are two terms for the same thing : a distilled spirit flavored or redistilled with fruits, flower, plants, their juices or extracts, or other natural flavoring material, and sweetened with 2 ½ percent or more of sugar. To simplify matters we will use word liqueur*”.

4. Arak

Menurut Ngakan Made Giriya sebagai pemerhati arak bali, “arak bali selama ini sering disebut dengan arak tradisional. Secara definisi, arak tradisional itu pengertiannya bisa minuman beralkohol tradisional yang dibuat turun temurun, dikemas sederhana, dibuat sewaktu waktu, dipergunakan untuk adat istiadat atau upacara keagamaan. Pelegalan arak bali sendiri baru saja terjadi berdasarkan Pergub No.1 Tahun 2020 tentang tata kelola minuman fermentasi atau destilasi khas Bali yang telah disetujui oleh Kementerian Dalam Negeri.

