

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Industri pariwisata Indonesia sudah mulai menunjukkan peningkatan setelah meredanya masa pandemi *Covid-19*, yang membuat industri layanan makanan dan minuman juga meningkat karena masyarakat kembali beraktivitas dengan normal.

Food and beverages service atau layanan makanan dan minuman pada industri perhotelan dapat dikenal dengan istilah *F & B service* merupakan bagian dari departemen *Food and Beverage*. yang Secara umum departemen FB terdiri dari dua bagian utama yaitu *FB Production (kitchen)* dan juga *FB service*. Pelayanan makanan dan minuman sendiri merupakan bagian yang memberikan pelayanan dan penyajian makanan dan minuman kepada setiap tamu yang makan. Waryono (2018:03)

Trend yang sedang berlangsung pada industri bisnis makanan dan minuman menunjukkan bahwa peminat *liqueurs* sangatlah banyak, dimana para peminat minuman beralkohol di kota Bandung sering menikmati *liqueurs* melalui *cocktail* ataupun menikmatinya dengan cara mereka masing-masing. Penulis juga mendapatkan fakta dari hasil mewawancarai beberapa bar yang ada di kota Bandung, salah satunya adalah *Roots* Bandung. Yang mana menunjukkan Industri juga mendukung meningkatnya para peminat *liqueur* dengan banyak berinovasi dengan *liqueur* mulai dari menjual *cocktail* dengan bahan dasar *liqueur* ataupun membuat *homemade liqueur*.

Mengutip dari bukunya yang berjudul “*The wine, Beer, Spirits Handbook*”, Joseph LaVilla mengatakan “*Liqueurs are a class of spirits made from a base spirit, flavoring, and sweetener. This class of spirits appeared as many alchemists tried to use spirits for medicinal and curative purposes*”

kalimat tersebut memiliki makna bahwa *liqueurs* adalah klasifikasi dari *spirits* yang terbuat dari *spirits* dasar dan ditambahkan dengan bahan perasa dan juga bahan pemanis. Joseph LaVilla (2010:344)

Penulis juga mendapati bahwa *Liqueurs* sendiri adalah produk minuman beralkohol yang biasa disebut minuman beralkohol yang ditambahkan dengan pemanis yaitu *spirits* yang sudah ditambahkan dengan pemanis buatan maupun pemanis alami. Dalam bukunya juga Bill Owens menyatakan “*liqueurs* merupakan minuman manis, dari hasil *spirits* yang telah terinfusi dan diklasifikasikan berdasarkan bahan perasanya seperti buah-buahan, kacang-kacangan, rempah, krim, dan sebagainya. dan juga Kata *liqueurs* sendiri diambil dari bahasa latin *liquarface* yang berarti melarutkan. Bill Owens(2009:358)

Ada juga teori yang menjelaskan bahwa pembuatan minuman dapat dilakukan dengan beberapa metode, yaitu:

1. *Distillation* : metode yang disebut juga penyulingan merupakan teknik pembuatan yang menghasilkan minuman beralkohol, dengan menggabungkan beberapa bahan ke dalam sebuah tempat khusus, yang kemudian akan dipanaskan dan akan menjadi uap.
2. *Percolation* : dapat dilakukan setelah melewati proses distilasi, kemudian ditambahkan rasa dengan tumbuhan atau bahan tertentu. Dan setelah itu dapat disuling kembali setelah didinginkan.
3. *Infusion* : metode mencampur bahan-bahan dengan spirit dalam sebuah wadah khusus. Dengan harapan dapat memberi rasa yang tidak terlalu tebal ke dalam sebuah minuman.
4. *Maceration* : Maserasi adalah suatu cara membuat minuman yang tidak memerlukan proses pemanasan, dan juga bahan-bahan yang akan digunakan perlu dipotong dahulu demi mengeluarkan rasa dari bahan tersebut. Metode dapat digunakan untuk bahan-bahan yang tidak bisa terkena suhu tinggi I Gusti Nyoman Wiantara(2017:198). Bill Owens juga menjelaskan cara dan bahan-bahan dasar pembuatan

liqueurs pada bukunya “*The art of distilling whiskey and other spirits*”

dan dijelaskan bahwa bahan-bahan untuk membuat *liqueur* meliputi :

- 3 cups sugar
- 2 cups water
- 300gr Flavouring agent (coffee beans) :
- 1 bottle(700-milliliter) rum (or vodka)

Bill owens juga menjelaskan langkah-langkah pembuatannya dengan menjelaskan “*pour all the spirits (rum or vodka) Into the 600ml bottle then put some 300 gr of flavouring agent wich is coffee beans into the bottle before. And you can let it rest for about seven until ten days. Next In a small boiling pan with medium heat, mix the sugar, water, and vanilla beans to create one very simple syrup. And Bring it to a boil, don't forget to stirr it until the sugar is completely dissolved. And mix weell all the ingredient .*” Bill Owens (2008:161-162)

penjelasan diatas dapat diartikan dengan :

1. “masukkan alkohol (rum atau vodka) ke dalam botol berukuran 600ml dan
2. masukkan bahan perasa (biji kopi) sebanyak 300gr ke dalam botol atau wadah sebelumnya, selanjutnya
3. diamkan selama 7-10 hari.
4. Setelah 10 hari didiamkan kamu dapat membuat gula cair, dengan mencampurkan gula, air, ekstrak vanila dan panaskan dengan api sedang. Setelah gula sudah mencair tambahkan perasa vanilla.
5. Langkah terakhir, campurkan gula cair dengan alkohol yang sudah dicampur sebelumnya.”

Dalam resep membuat liqueur yang dinyatakan oleh Bill Owens, *Spirit* yang digunakan adalah *Vodka* atau *Rum*, penulis memilih untuk menggunakan rum sebagai bahan pembuatan *Liqueur* dalam penelitian ini dikarenakan ingin peneliti membuat *coffee liqueur* yang menyerupai dengan Kahlua.

Liqueurs sendiri memiliki banyak jenisnya yang dapat dibedakan berdasarkan bahan perasanya dan juga bahan dasar alkoholnya. Menurut Joseph LaVilla (2010:345), *liqueurs* dapat dibagi berdasarkan bahan perasanya berikut adalah beberapa contoh yang dilampirkan Oleh Joseph LaVilla di bukunya yang berjudul *The wine, Beer, Spirits Handbook*.

Gambar 1. 1

Gambar liqueur Tabel menurut Joeseph LaVilla.

Liqueurs, Their Base Spirits and Flavors

Liqueur	Spirit	Flavor
Amaretto	Neutral Spirit	Almond
Bailey's Irish Cream	Irish Whiskey	Cream and Chocolate
Chambord	Cognac	Raspberry
Cointreau	Neutral Spirit	Orange
Grand Marnier	Cognac	Orange
Kahlua	Neutral Spirit	Coffee
Ouzo	Brandy	Anise and Licorice
Southern Comfort	Bourbon	Bourbon
Tia Maria	Rum	Coffee

Sumber : Buku *The wine, Beer, Spirits Handbook* oleh Joseph LaVilla

Salah satu perasa dalam *liqueurs* adalah kopi, dan *Coffee liqueur* merupakan salah satu *liqueur* yang memiliki peran penting dalam dunia *mixology*, beberapa contoh merk *coffee liqueurs* adalah Kahlua, Tia Maria, Nusantara *Coldbrew* dan yang lainnya.

Dalam buku “*Bartender’s Guide*”, Peter Bohrmann menyatakan “*the most familiar coffee liqueur is Kahlua, and It’s always be the best option coffee liqueurs*” Peter Bohrmann (1997:28).

Kalimat tersebut memiliki arti *liqueur* kopi yang paling terkenal adalah Kahlua, dan Kahlua sendiri selalu menjadi pilihan terbaik.

Mengutip dari *Website* resminya Kahlua yaitu www.Kahlua.com , Kahlua adalah *coffee liqueur* yang pertama kali dibuat oleh Pedro Domecq pada tahun 1936 di Veracruz, Mexico. Pada saat ini Kahlua sendiri diproduksi oleh perusahaan Pernod Richard *Company*. Kata “Kahlua” sendiri berarti “rumah bagi orang-orang *Acolhoa*” dalam bahasa *Veracruz Nahuatl*. Mengutip dari *website*-nya yang menyatakan bahwa “*Kahlua is made from 100% arabica coffee beans infused rum and added with flavourfull caramel.*” Yang memiliki arti yaitu “Kahlua dibuat dari 100% terbuat dari biji kopi Arabika yang telah diinfus dalam *dark rum*, dan diberi pemanis karamel”

Penulis juga mendapati bahwasanya negara ini yaitu Indonesia memiliki posisi dan potensi yang besar dalam bisnis sebagai negara penghasil kopi terbesar ketiga di dunia. Berdasarkan pada laporan statistik kopi di Indonesia pada tahun 2021 dari BPS Indonesia, jumlah produksi kopi tahun 2019 sampai 2021 mengalami peningkatan yang cukup baik. Karena pada tahun 2019 produksi kopi di Indonesia didapatkan dengan jumlah 752,51 ribu ton dan meningkat menjadi 762,38 ribu ton pada tahun 2020 atau naik 1,31%. Lalu prestasi ini meningkat kembali pada tahun 2021 dengan jumlah produksi kopi naik menjadi 786,19 ribu ton atau meningkat 3,12%.

Pada buku “The World Atlas of Coffee: From Beans to Brewing” karya James Hoffmann, dia menyatakan kopi adalah hasil dari biji kopi

yang disangrai, kemudian dihaluskan dan dicampur dengan air panas dan dijadikan minuman. James Hoffmann (2014:16).

pada saat ini banyaknya spesies kopi yang ada di seluruh penjuru dunia tetapi hanya ada beberapa spesies kopi populer yang dibudidayakan dalam skala besar, yaitu spesies Arabika, Robusta, dan Excelsa. Doni Hamdan dan Aries Santoni (2018:04)

Pada buku “Coffee Karena Selera Tidak Dapat Dibedakan” dijelaskan bahwa kopi arabika adalah jenis kopi yang ditanam pada ketinggian minimum 800 mdpl, dan ditanam pada suhu antara 16 derajat sampai 20 derajat Celcius. Sedangkan dengan kopi robusta merupakan kopi yang dapat ditanam di dataran rendah yaitu pada daerah dengan ketinggian minimum 400 mdpl. Doni Hamdan dan Aries Santoni (2018:07)

Kopi arabika memiliki cita rasa yang lebih dapat di terima oleh lidah masyarakat karena cita rasanya yang kuat dan juga memiliki kadar kafein yang rendah nila dibandingkan dengan biji kopi robusta. kopi robusta sendiri memiliki daya tahan terhadap penyakit tumbuhan kopi yaitu karat daun. Yang menyebabkan area perkebunan robusta lebih besar dibandingkan dengan perkebunan kopi arabika. Dikutip dari bukunya Pudji Rahardjo berjudul “Kopi”.(2012:11)

Berikut beberapa jenis kopi arabika dalam negeri yang cita rasanya sudah terkenal di berbagai daerah, baik dalam maupun luar negeri, menurut Pudji Rahardjo pada bukunya (2012:14)

- Kopi arabika Gayo, dari dataran tinggi Gayo, Aceh.
- Kopi arabika Garut, dari dataran tinggi Garut, Jawa Barat.
- Kopi Flores dari daerah Flores, Nusa Tenggara Timur (NTT).
- Kopi Jawa Preanger yang dihasilkan dari dataran tinggi Pengalengan, Jawa Barat.
- Kopi Wamena dari dataran tinggi Wamena, Papua.
- Kopi Kintamani dari dataran tinggi Kintamani, Bali.
- Kopi Sidikalang dari Kabupaten Dairi, Sumatera Barat.
- Kopi Toraja dari Toraja, Sulawesi Selatan.

Penulis mendapati bahwasanya kopi arabika memiliki cita rasa dan kualitas yang lebih baik daripada kopi robusta, walaupun harganya lebih tinggi dibandingkan dengan robusta. Bahkan produk- ternama seperti Kahlua sendiri menggunakan biji kopi Arabika sebagai bahan utama dalam pembuatan *Coffee liqueur*-nya.

Dikarenakan adanya pertumbuhan industri alkohol dan bisnis kopi di Indonesia, penulis terinspirasi untuk memanfaatkan biji kopi Arabika asli Indonesia dengan membuat produk minuman beralkohol dengan rasa kopi asli Indonesia. yang terinspirasi oleh produk *Coffee liqueur* dari Mexico yaitu kahlua dengan judul **“Pembuatan *Coffee Liqueur* Menggunakan Biji Kopi Bali Kintamani Dan *Dark Rum* Dengan Metode Infusi”**

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, dapat disimpulkan oleh penulis bahwa penelitian yang akan dilakukan memiliki rumusan masalah, yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan produk *coffee liqueur* menggunakan biji kopi Bali Kintamani dan *dark rum* dengan metode infusi?
2. Bagaimana cara penyajian dan pengemasan produk *coffee liqueur* menggunakan biji kopi Bali Kintamani dan *dark rum* dengan metode infusi?
3. Bagaimana biaya produksi dan harga jual *coffee liqueur* menggunakan biji kopi Bali Kintamani dan *dark rum* dengan metode infusi?

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Formal

- Untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Diploma III, jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- Untuk mengetahui seluruh proses pembuatan *coffee liqueur* menggunakan biji kopi Bali Kintamani dan *dark rum* dengan metode infusi.
- Untuk mengetahui cara penyajian pembuatan *coffee liqueur* menggunakan biji kopi Bali Kintamani dan *dark rum* dengan metode infusi.
- Untuk mengetahui Bagaimana biaya yang dibutuhkan dalam pembuatan *coffee liqueur* menggunakan biji kopi Bali Kintamani dan *dark rum* dengan metode infusi.

D. MANFAAT PENELITIAN

a. Bagi Penulis

- Penulis dapat mengetahui seluruh dalam membuat *coffee liqueur* menggunakan biji kopi Bali Kintamani dan *dark rum* dengan metode infusi.
- Penulis dapat mengenalkan Produk baru sebagai pemanfaatan Biji Kopi Bali Kintamani.

2. Bagi Masyarakat

- Masyarakat mendapatkan inovasi baru dalam membudidayakan Biji kopi Bali Kintamani.
- Masyarakat mendapatkan referensi baru dalam membuat *Coffee liqueur*.
- Meningkatkan minat Kepada Produk minuman *coffee liqueur* menggunakan biji kopi Bali Kintamani dan *dark rum* dengan metode infusi. Bagi Institusi

- Mendapatkan Ilmu dan juga informasi mengenai proses pembuatan produk *coffee liqueur* menggunakan biji kopi Bali Kintamani dan *dark rum* dengan metode infusi khususnya untuk program studi Tata hidang.

E. METODE EKSPERIMEN

1. Pengertian Eksperimen

Eksperimen sendiri merupakan metode penelitian yang dilakukan dengan percobaan dalam pembuatan sesuatu yang baru maupun yang sudah ada, baik dengan modifikasi ataupun substitusi aspek dalam pembuatan produk. Latipun juga menyatakan “Penelitian eksperimen ialah hal yang dilakukan dengan cara memberikan manipulasi yang untuk mencari tahu akibat manipulasi terhadap karakter dari objek yang diamati.” Latipun, (2002:6)

Beberapa ahli seperti I Gusti Agung Ngurah Trisna Jayantika dan I Putu Ade Andre Adyana pernah menyatakan bahwa ”Eksperimen adalah sebuah metode yang termasuk ke dalam penelitian kuantitatif, dan juga dapat dilakukan untuk mencari tahu hubungan sebab dan akibat dengan mengubah satu atau lebih variabel pada suatu kelompok penelitian, dan akan dibandingkan dengan kelompok yang tidak mengalami manipulasi” I Gusti Agung Ngurah Trisna Jayantika dan I Putu Ade Andre Adyana (2018:01)

Setelah mendapatkan pengertian dan penjelasan dari teori yang sudah dijelaskan di atas penulis mendapati untuk melakukan eksperimen ini dengan menggunakan metode Infusi.

2. Teknik Dan Alat Pengumpulan Data

Teknik dan alat pengumpulan data menurut Djaman Satori dan Aan Komariah (2011:103) adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ilmiah dengan prosedur sistematis untuk memperoleh data yang diperlukan dalam penelitian.

a. Teknik Pengumpulan Data

Ada beberapa teknik yang dilakukan dan digunakan oleh penulis pada eksperimen kali ini, yaitu :

- Studi Literatur

Menurut Hasibuan, Zainal A. (2007), *Literature review* atau studi literatur berisi uraian tentang teori, penemuan dan bahan penelitian lain yang diperoleh dari bahan acuan untuk dijadikan landasan kegiatan penelitian. Uraian dalam *literature review* ini dilakukan untuk menyusun kerangka pemikiran yang jelas tentang pemecahan masalah yang sudah diuraikan dalam sebelumnya pada perumusan masalah.

- Observasi produk

Menurut Sugiyono dalam bukunya metode penelitian kualitatif, (2017:213) observasi ialah sebuah proses penelitian dengan melihat situasi dan kondisi penelitian. Teknik observasi ini sangat tepat apabila digunakan untuk penelitian eksperimen bersama yang terdiri dari pengamatan terhadap proses pembuatan, sifat dan tingkah laku objek.

Observasi ini dilakukan dengan menggunakan panca indera Manusia (penulis) seperti indera perasa dan penglihatan untuk mendapatkan dan mengumpulkan hasil penelitian. Ada juga aspek-aspek yang akan dipertanyakan dalam penelitian ini, dan akan dikelompokkan sebagai warna, aroma, rasa, tekstur, dan juga aftertaste hasil produk penelitian dengan menggunakan lembar observasi.

- Kuesioner

Menurut sugiyono (2017:199) “kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk

dijawabnya”. Selain itu kuesioner juga cocok digunakan bila jumlah responden cukup besar dan tersebar di wilayah yang luas. Kuesioner dapat berupa pertanyaan/pernyataan tertutup atau terbuka, dapat diberikan kepada responden secara langsung atau dikirim melalui pos atau internet.

b. Alat Pengumpulan Data

Alat pengumpulan data merupakan alat dapat membantu penulis dalam menyusun dan mengumpulkan data yang didapatkan selama penelitian ini berlangsung . Penulis menggunakan Beberapa alat dan media dalam melakukan eksperimen ini, yaitu :

- Pedoman wawancara
- Lembaran observasi
- Lembaran kuesioner

3. Populasi Dan Teknik Penarikan Sampel

- Populasi

Populasi adalah kumpulan dari keseluruhan individu yang akan ditarik kesimpulannya. Peneliti dapat saja melakukan pemilihan yang juga termasuk ke dalam kegiatan pengambilan data dengan mengambil langsung dari total individu dalam populasi. Rully Indrawan dan Poppy Yaniawati, (2017:93)

- Sampel

Dalam bukunya yang berjudul “metodologi penelitian” Siyoto (2015:14) memaparkan, sampel merupakan bagian dan karakteristik dari suatu populasi. Sampel dapat juga diartikan sebagai bagian kecil

dari populasi yang diteliti menurut suatu prosedur tertentu sehingga bagian kecil tersebut dapat mewakili populasi yang diteliti.

Pada penelitian ini, pengumpulan data dilakukan dan dikumpulkan melalui pertanyaan kuesioner dan juga pertanyaan langsung, penulis akan membutuhkan 2 orang panelis ahli, dan juga 30 orang panelis konsumen. Para panelis akan membantu penulis untuk mengisi lembar kuesioner dan menilai mutu dan kualitas dari produk penelitian.

Berdasarkan metode pengumpulan data yang telah ditentukan oleh penulis, akan dibutuhkannya Panelis, panelis sendiri merupakan orang atau kelompok yang menilai karakter dan/atau kualitas produk maupun jasa yang berdasarkan penilaian subjektif. Panelis sendiri dapat dikategorikan menjadi beberapa jenis yaitu:

- Panelis Terlatih

Panelis terlatih ialah seseorang yang memiliki pengetahuan untuk menilai karakter-karakter tertentu, panelis terlatih dipilih dari golongan terbatas dan data penilaian akan diolah terlebih dahulu agar menghindari penggunaan hasil penilaian yang salah. R.Rahmadani (2015:12).

Oleh sebab itu penulis memutuskan untuk memilih *Head bartender* ataupun *Mixiologist* yang ada di industri sebagai panelis terlatih dalam penelitian ini.

- Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih ialah masyarakat biasa, dan biasanya tidak mendapatkan pemahaman atau kompetensi pada bidang tertentu, tetapi panelis tidak terlatih memiliki penilaian yang bersifat organoleptik.

4. Tahapan Dan Jadwal Eksperimen

Penulis melakukan eksperimen ini dengan beberapa tahap berikut adalah jadwal dan tahapan eksperimen yang sudah dilakukan dan juga akan dilakukan oleh penulis

Tabel 1. 1
Tabel tahapan dan jadwal eksperimen
TABEL TAHAPAN DAN JADWAL EKPERIMEN

N0	Tanggal kegiatan	Keterangan kegiatan
1	07 Februari 2023	Pemilihan ide topik Penelitian
2	Februari – Maret 2023	Persiapan data dan teori untuk penelitian
3	Mei 2023	Pelaksanaan eksperimen ke-1 dan ke-2
4	Mei 2023	Pengumpulan data eksperimen
5	Mei 2023	Pelaksanaan penyerahan kuesioner kepada panelis
6	Juni 2023	Pengumpulan data hasil kuesioner
7	Juni 2023	Evaluasi hasil penelitian

F. Penegasan Istilah

- *Liqueurs*

liqueurs itu minuman manis, dari hasil *spirits* yang telah terinfus dan dikategorikan berdasarkan bahan perasanya seperti buah-buahan,

kacang-kacangan, rempah, krim , dan sebagainya. Kata *liqueurs* sendiri diambil dari bahasa latin *liquarface* yang berarti melarutkan.

Bill Owens (2009:358)

- *Rum*

Rum adalah minuman beralkohol hasil dari proses fermentasi yang dilakukan dengan menggunakan cairan gula tebu, yang dikategorikan dalam masa pembuatannya. Dibuat di beberapa negara seperti Jamaika, Kuba, Trinidad, Barbados, Guyana, dan Bahama.

Food And Beverages Services, John Cousins (2010:159)

- *Infusions*

Infusions atau infusi adalah metode dalam membuat minuman dengan cara menyatukan spiritdengan buah-buahan di dalam wadah khusus. Hal ini memiliki tujuan mendapatkan rasa yang tidak terlalu kuat pada minuman. I gusti Nyoman Wiantara (2017:198)

- *Mixologist*

Mixologist adalah seorang ahli dalam seni mencampur minuman atau membuat *cocktail* yang berkualitas tinggi. Seorang *mixologist* tidak hanya menguasai teknik mencampur minuman, tetapi juga memahami bahan-bahan yang digunakan dan bagaimana mereka saling berinteraksi dalam menciptakan rasa dan tekstur yang tepat. Pada buku berjudul "*The Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Be a Master Bartender, with 500 Recipes*" oleh Dale DeGroff (2010:24)

