

# **BAB I**

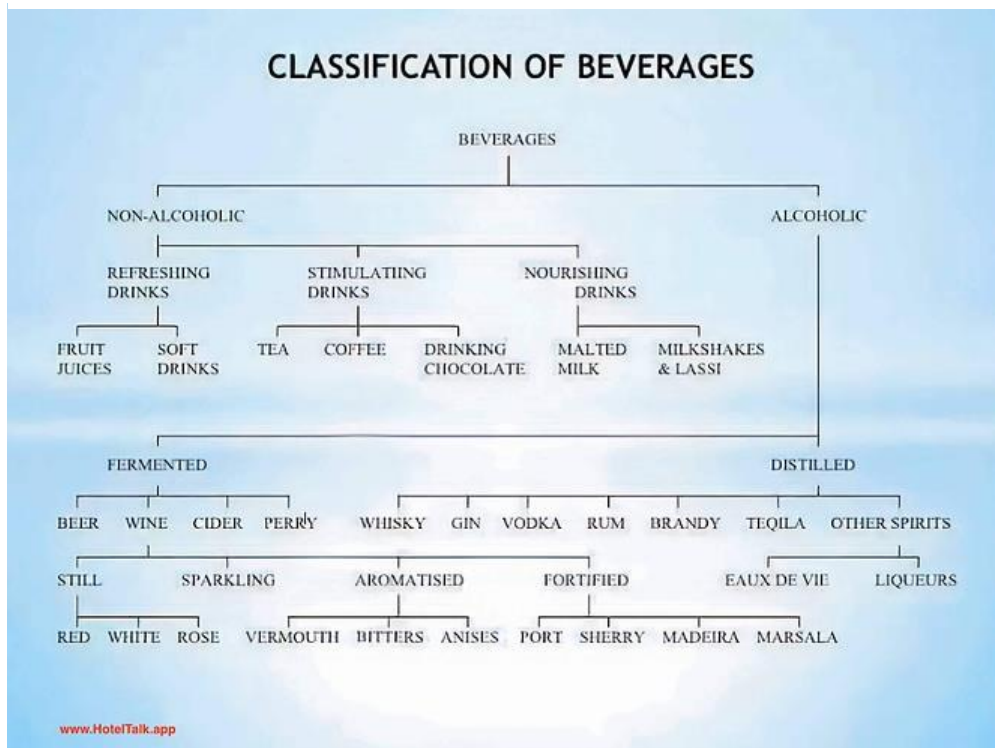
## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bar merupakan tempat menjual minuman beralkohol dan non-alkohol. Bar merujuk pada tempat usaha yang menyediakan dan menyajikan berbagai jenis minuman, baik beralkohol maupun non-alkohol, untuk di konsumsi di tempat. Macam macam bar diantaranya *Tavern, Night Club, Pool Side Bar, Espresso Bar, Restaurant dan Bar, American Bar, Main Bar, Cocktail Lounge, Portable Bar* dan *Wine Bar* (Atmodjo, 2004). Bar bisa di temukan baik itu di dalam sebuah hotel atau berdiri sendiri di luar hotel, bar juga tidak hanya menjual minuman mereka juga menjual makanan yang bisa cocok di sajikan dengan menu minuman yang mereka tawarkan.

Minuman itu sendiri merupakan segala sesuatu yang dapat di minum seperti teh, kopi, susu, jus, air dan sebagainya. Minuman juga sudah menjadi sebuah kebutuhan bagi semua manusia yang dimana bertujuan untuk menghilangkan dahaga, terhindar dari dehidrasi dan juga untuk kebutuhan tubuh manusia itu sendiri. Minuman sangat mudah ditemukan dalam kehidupan sehari-hari manusia, sudah banyak sekali minuman dengan rasa, aroma dan tekstur yang berbeda beda.

Gambar 1 Beverage Classification



Sumber : [www.HotelTalk.app](http://www.HotelTalk.app)

Secara garis besar ada dua jenis minuman yaitu minuman beralkohol dan minuman non-alkohol. Minuman non-alkohol itu sendiri merupakan minuman yang tidak mengandung alkohol seperti susu segar, seduhan minuman kopi yang lezat, jus buah, seduhan teh dan masih banyak lainnya. Sedangkan untuk minuman beralkohol tentunya minuman yang mengandung alkohol yang dihasilkan melalui distilasi dan fermentasi. Minuman beralkohol di klasifikasikan menjadi beberapa bagian, metode umum pembuatan minuman beralkohol meliputi fermentasi dan distilasi, diantaranya seperti *wine*, *beer*, *whisky*, *brandy*, *rum*, *gin*, *vodka* dan *cider* (Arora, 2019), klasifikasi minuman ini sering sekali di jadikan sebuah koktail.

Koktail merupakan salah satu bagian yang penting dalam dunia mixology yang terus berkembang dengan seiringnya jaman. Koktail merupakan minuman hasil pencampuran antara spirit/alkohol dengan bahan cair lainnya seperti sirup, jus, soda, cordial dan bahan lainnya

yang cocok untuk dijadikan sebuah minuman yang lezat dan mempunyai ciri khasnya tersendiri. Hal ini dilakukan untuk menekan kerasnya alkohol dan menambahkan rasa dan aroma yang lezat kedalam minuman yang dibuat. Dengan banyaknya koktail klasik yang sudah di temukan dan sangat populer, semua koktail dapat di kategorikan kedalam enam resep dasar yang disebut “*Root Recipes*” contohnya seperti *old fashioned*, *martini*, *daiquiri*, *side car*, *whisky highball* dan *flip* (Alex Day, 2018). Koktail juga merupakan sebuah karya seni yang indah yang tidak hanya sekedar pencampuran antara bahan bahan berkualitas, tetapi juga koktail tercipta karena ada cerita atau sejarah yang kental di balik pembuatannya seperti koktail klasik.

Koktail klasik merupakan koktail yang telah teruji dan terjamin kualitasnya selama bertahun tahun lamanya yang tidak dapat dilupakan oleh waktu dan tentunya sudah mempunyai tempat di hati para pecinta koktail. Istilah tersebut mengacu pada konsistensi dan rasa yang relevan dari resep asli di mana koktail tersebut diciptakan.

Dari “koktail klasik” juga tercipta banyak sekali inovasi minuman koktail yang telah diciptakan. Dijelaskan bahwa memahami koktail klasik adalah fondasi bagi setiap bartender profesional sebelum mereka mulai bereksperimen dengan inovasi baru (Degroff, 2020). Ada banyak sekali macam koktail klasik yang sudah ditemukan, salah satunya “*margarita*” yang terbuat dari tequila, lime jus dan *triple sec* mempunyai rasa yang menyegarkan dan rasa yang kuat dari tequila.

Banyak inovasi yang telah di kembangkan dari resep original *margarita*, salah satunya yaitu *spicy margarita* yang merupakan inovasi dari koktail klasik margarita yang diberikan sentuhan pedas dari penambahan bahan yaitu berupa cabai Jalapeño sehingga memberikan rasa dan keseimbangan antara kuatnya alkohol dari tequila, asam dari perasan lemon dan manisnya dari triple sec (Pardilla, 2025) serta di hias dengan garam Tajín atau garam berbumbu yang melapisi gelas bibir untuk memberikan sentuhan kompleksitas antara pedas, asam dan manis.

Seiring dengan perkembangan zaman, peralatan dan teknologi sudah semakin berkembang, banyak koktail klasik yang di inovasikan menjadi suatu minuman baru. Dalam beberapa tahun terakhir menurut Ivy Mix, penulis *Spirits of Latin America* dan pemilik bar Leyenda di Brooklyn, minuman *Spicy Margarita* telah mengalami peningkatan popularitas yang signifikan, permintaan pelanggan telah bergeser dari "fruity, not too sweet" menjadi "spicy with tequila", menunjukkan tren konsumen yang mencari sensasi rasa yang lebih berani dan kompleks (Hocker, 2020). Dengan seiringnya perkembangan tren minuman koktail banyak bartender terus mencoba berinovasi, dengan menggunakan bahan sayuran dan jus buah yang berbeda agar bisa memberikan rasa yang baru dan berbeda dari sebelumnya.

Salah satu sayuran yang dapat di gunakan yaitu timun. Timun merupakan sayuran yang sering kita jumpai dan merupakan sayuran yang mudah ditemukan di pasar tradisional ataupun pasar swalayan. Timun dapat olah menjadi berbagai hidangan seperti salad, sup, *appetizer*, smoothie, minuman (Robinson, 2017). Rasa pahit timun jika dipadukan dengan rasa pahit minuman keras, dapat membantu menetralkan campuran asam dan manis dalam minuman, ini akan membuatnya lebih seimbang (Scinto, M. 2024).

Penulis menggunakan timun “betawi” sebagai bahan eksperimen untuk pembuatan minuman koktail *spicy margarita* dikarenakan timun ini dapat dengan mudah ditemukan di pasar dan memiliki harga jual yang relatif murah.

Selain sayuran, buah juga sering di gunakan dalam proses pembuatan minuman. Salah satu buahnya yaitu jeruk nipis, yang merupakan buah-buahan yang biasa digunakan dalam pembuatan minuman, jeruk nipis juga merupakan buah buahan yang mudah di temukan dan sering kita jumpai dalam kehidupan sehari hari. Selain mudah di temukan buah jeruk nipis juga bisa dibeli atau didapatkan dengan harga murah di pasaran. Karena kandungan airnya lebih banyak dari jeruk limau, buah jeruk nipis sering digunakan dalam pembuatan minuman yang diolah menjadi sebuah “Jus”. Jus jeruk nipis sering di gunakan dalam membuat sebuah

minuman menyegarkan karena buah jeruk nipis sendiri bisa memberikan rasa asam yang menyegarkan dan bisa menjadi penyeimbang rasa di dalam sebuah minuman (Porter, 2020).

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, penulis akan melakukan eksperimen dengan judul Tugas Akhir **Koktail klasik “Spicy Margarita” menggunakan jus jeruk nipis dan timun sebagai *flavoring agent*.**

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas, penulis dapat menyimpulkan beberapa masalah dengan penelitian yang akan dilakukan:

1. Bagaimana produk minuman koktail klasik “Spicy Margarita” menggunakan jeruk nipis dan timun sebagai *flavoring agent*?
2. Bagaiman penyajian dan kemasan koktail klasik “Spicy Margarita” menggunakan jeruk nipis dan timun sebagai *flavoring agent*?
3. Bagaimana perhitunga biaya dan penentuan harga jual koktail klasik “Spicy Margarita” menggunakan jeruk nipis dan timun sebagai *flavoring agent*?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Formal

Sebagai salah satu syarat kelulusan studi Diploma III Jurusan Hospitality Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Mengetahui produk minuman koktail klasik “Spicy Margarita” menggunakan jeruk nipis dan timun sebagai *flavoring agent*.
- b. Mengetahui penyajian dan kemasan koktail klasik “Spicy Margarita” menggunakan jeruk nipis dan timun sebagai *flavoring agent*.

- c. Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual koktail klasik “Spicy Margarita” menggunakan jeruk nipis dan timun sebagai *flavoring agent*.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini antara lain:

1. Bagi Penulis

Penulis dapat mengetahui informasi dan pengetahuan yang lebih mendalam mengenai pembuatan “Spicy Margarita” jeruk nipis dan timun sebagai *flavoring agent*.

2. Bagi Masyarakat

Masyarakat memiliki pengetahuan baru tentang minuman koktail yang dihasilkan.

3. Bagi Institusi

Mendapatkan inovasi dan juga informasi mengenai produk koktail klasik “Spicy Margarita” menggunakan jeruk nipis dan timun sebagai *flavoring agent*.

#### **E. Metode Penelitian**

1. Pengertian Eksperimen

Metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian kuantitatif yang digunakan untuk mengetahui pengaruh variabel independen (treatment/ perlakuan) terhadap variabel dependen (hasil) dalam kondisi yang terkendalikan (Yuliani, 2023).

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik juga alat pengumpulan data merupakan salah satu instrumen penting dalam penelitian. Dalam penelitian ini penulis akan menggunakan beberapa teknik pengumpulan data diantaranya:

a. Studi Literatur

Merupakan serangkaian kegiatan yang berkenaan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca, dan mencatat, serta mengolah bahan penelitian. (Zed, 2008). Mengumpulkan data melalui referensi buku, jurnal dan menelusuri data di internet

b. Wawancara

Merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. (Sugiyono, 2017). Melakukan komunikasi dua arah terhadap responden untuk bisa mendapatkan sebuah informasi berupa saran atau kritik dari narasumber.

c. Angket

Merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. (Sugiyono, 2017). Pengisian sebuah form atau formulir diperlukan untuk penilaian produk oleh para responden terhadap produk.

d. Dokumentasi

Merupakan suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka, dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian. (Sugiyono, 2017). Mengabadikan proses pelaksanaan eksperimen melalui

foto atau sebuah video dokumentasi untuk mencatat segala data yang telah diperoleh.

e. Observasi

Merupakan suatu cara yang digunakan untuk memperoleh informasi mengenai produk original yang nantinya akan dilakukannya eksperimen terhadap produk tersebut.

Cara ini dilakukan dengan mendatangi atau mengunjungi sebuah tempat yang menyediakan produk original dan mengamatinya secara langsung dan dapat mengetahui dengan jelas informasi terkait produk tersebut.

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Pada penelitian ini, penulis akan menggunakan penilaian organoleptik dengan memberikan sampel pada panelis perseorangan dan konsumen.

Dalam penilaian organoleptik, akan dibutuhkan panelis yang merupakan perseorangan maupun konsumen untuk menilai suatu produk. Individu yang dipilih dan ditugaskan untuk melakukan pengujian secara organoleptik terhadap suatu produk menggunakan pancaindra yang disebut juga panelis (Mulyani, 2016).

	Februari 2025	Maret 2025	April 2025	Mei 2025
Memilih topik Tugas Akhir				
Studi literatur				
Penyusunan proposal				
Persiapan alat dan bahan				

Uji coba dan observasi				
Penilaian produk				
Pengolahan data				
Pelaporan data				

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

*Tabel 1 Tahapan dan Jadwal Eksperimen*

Sumber :Olahan Penulis, 2025

**F. Penegasan Istilah**

1. Metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian kuantitatif yang digunakan untuk mengetahui pengaruh variabel independen (treatment/ perlakuan) terhadap variabel dependen (hasil) dalam kondisi yang terkendalikan (Yuliani, 2023).
2. Shaking dalam pembuatan koktail tidak hanya mencampur bahan, tetapi juga mendinginkan, memberikan tekstur melalui aerasi, dan mencairkan es secara terkontrol untuk menghasilkan keseimbangan rasa. Penguasaan teknik shaking yang tepat menjadi kunci agar minuman tidak menjadi terlalu encer atau terlalu kuat (Arnold, 2014).
3. Bahan penyedap (*Flavoring*) dan pewarna (*Coloring*) dapat berasal dari sumber alami seperti tumbuhan, mikroorganisme, dan hewan, atau dibuat secara artifisial melalui proses sintetis. Kombinasi bahan-bahan ini dapat menghasilkan reaksi kimia yang mempengaruhi rasa dan warna produk makanan dan minuman (Holban, 2017).