

BAB I

PENDAHULUAN

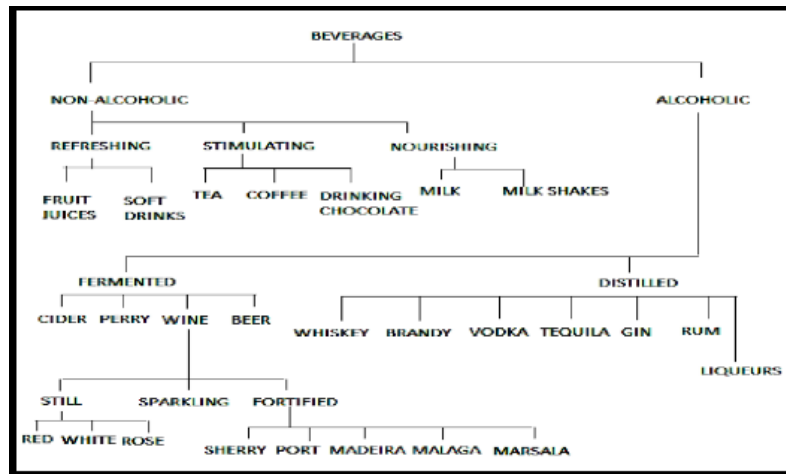
A. Latar Belakang

Dalam menjalankan sebuah usaha perlu adanya inovasi terus menerus guna menarik perhatian para konsumen, terlebih inovasi dalam bidang makanan dan minuman. Bar merupakan salah satu tempat usaha yang dapat melakukan inovasi tersebut, dengan membuat dan menciptakan berbagai resep minuman baru khas bar tersebut. Menurut Sumarsono (2015:10) bar “Sebagai tempat atau konter yang menu utamanya menyajikan minuman beralkohol seperti bir, anggur, likeur, dan koktail untuk dinikmati atau diminum di tempat itu juga. Tetapi, bar juga menyediakan minuman yang tak mengandung alkohol.”

Minuman atau *beverage* memiliki makna sebagai segala jenis cairan yang dapat dikonsumsi atau diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan, dan memiliki manfaat untuk kebutuhan hidup manusia berupa perangsang nafsu makan seseorang, sebagai penambah tenaga, membantu dalam mencerna makanan, dan yang paling penting yaitu sebagai penghilang rasa dahaga atau haus. Secara garis besar minuman dibagi menjadi dua jenis, yaitu minuman tidak beralkohol (*non-alcoholic beverage*) dan minuman beralkohol (*alcoholic beverage*). Untuk lebih jelasnya berikut adalah bagan dari *classification of beverage* :

Gambar 1. 1

Classification of Beverage



Sumber : Cletus Fernandes (2018)

Berdasarkan gambar di atas maka minuman tidak beralkohol terbagi menjadi tiga macam sesuai dengan fungsinya. Minuman tidak beralkohol ini biasa dikonsumsi sebagai minuman sehari-hari dan menjadi hal yang wajar di masyarakat umum. Macam-macam dari minuman tidak beralkohol antara lain *Fruit Juices, Soft Drinks, Tea, Coffee, Drinking Chocolate, Milk* dan *Milk Shake*.

Berikut adalah tiga fungsi dari minuman tidak beralkohol:

1. Sebagai Rangsangan (*Stimulating*)

Yang berarti minuman yang dikonsumsi dapat menimbulkan terangsangnya keinginan untuk makan.

2. Sebagai Penyegar (*Refreshing*)

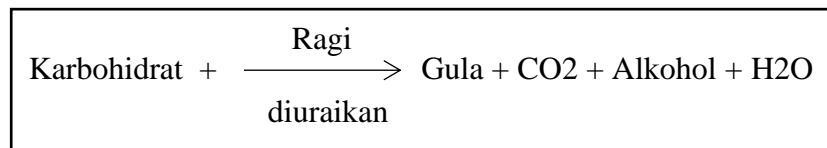
Jenis minuman ini dapat memberikan efek menyegarkan sebagai penghilang rasa haus pada tenggorokan.

3. Sebagai Penutrisi (*Nourishing*)

Biasanya minuman ini memiliki kandungan vitamin di dalamnya yang berguna untuk tubuh.

Minuman beralkohol menurut Lumanauw (2000) merupakan minuman yang mengandung ethyl alkohol sekitar 1% hingga 75% yang masih aman untuk dikonsumsi oleh manusia, yang mana minuman ini dihasilkan dari suatu proses kimia yaitu proses fermentasi, proses destilasi, ataupun gabungan proses dari keduanya yaitu fermentasi yang kemudian didestilasi. Salah satu contoh proses fermentasi yaitu dengan menggunakan ragi atau biasa disebut dengan peragian, peragian ini akan menghasilkan gula, air, CO₂ dan alkohol.

Berikut adalah proses peragian:



Sumber : Buku Bar & Minuman Milik Farly Lumanauw, 2000

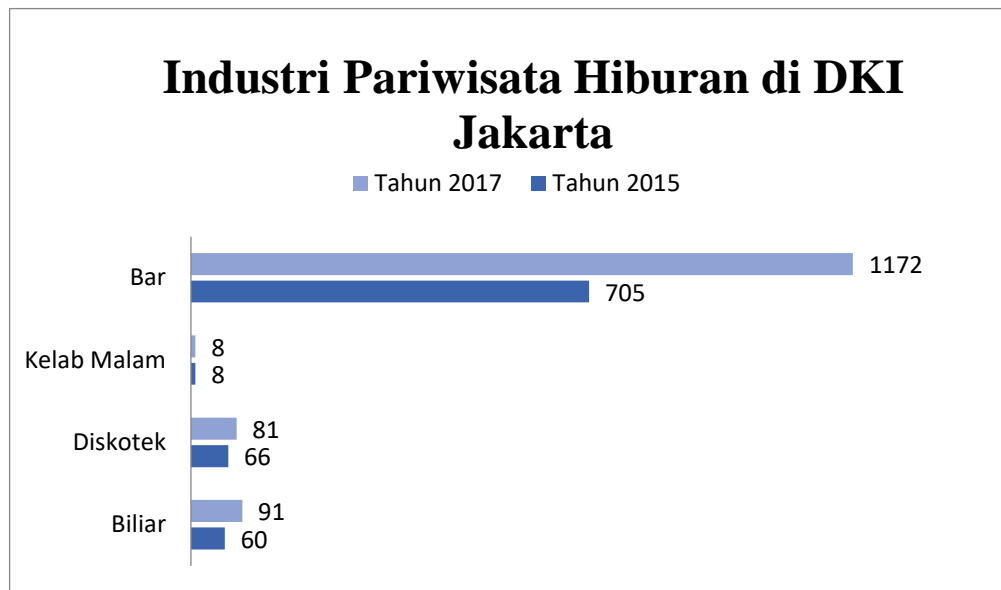
Fungsi minuman beralkohol ketika dikonsumsi antara lain berfungsi sebagai perangsang nafsu makan (*appetitif*) dan juga sebagai minuman pengiring hidangan penutup (*digestif*).

Hingga saat ini permintaan akan minuman beralkohol selalu meningkat dari waktu ke waktu seiring dengan semakin berkembangnya bar-bar yang ada di Indonesia.

Berikut adalah persentase perkembangan industri hiburan di DKI Jakarta :

Gambar 1.2

Persentase Perkembangan Industri Hiburan di DKI Jakarta



Sumber <https://kompas.id/>

Oleh karena itu, dibuatlah peraturan tentang pengendalian dan pengawasan industri minuman beralkohol oleh Menteri Perdagangan Republik Indonesia yang mengacu pada penggolongan jenis minuman beralkohol untuk mengetahui kadar alkohol yang terkandung didalamnya, yaitu pada Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2019 tentang Pengendalian dan Pengawasan Terhadap Pengadaan, Peredaran, dan Penjualan Minuman Beralkohol.

Berikut adalah tiga golongan minuman beralkohol:

1. Minuman Beralkohol Golongan A

Minuman beralkohol golongan A atau pertama ini memiliki kadar etanol (C_2H_5OH) sebanyak 1% hingga 5%.

2. Minuman Beralkohol Golongan B

Minuman beralkohol golongan B atau kedua ini memiliki kadar etanol (C_2H_5OH) sebanyak 5% hingga 20%.

3. Minuman Beralkohol Golongan C

Minuman beralkohol golongan C atau ketiga ini adalah minuman yang memiliki kadar alkohol tertinggi yang masih bisa dikonsumsi oleh manusia karena memiliki kadar etanol (C_2H_5OH) sebanyak 20% hingga 55%.

Spirit masuk ke dalam minuman beralkohol golongan C yang dibagi menjadi dua yaitu *Liquor* dan *Liqueur*, perbedaan dari kedua jenis minuman ini adalah kadar gula dan pewarna yang terkandung di dalamnya. *Liquor* adalah *Dry Spirit* yang dibagi lagi menjadi lima *basic spirit* yaitu Rum, Gin, Vodka, Tequila dan Whisky. Menurut Wiantara (2015:175) *Liquor* ini biasanya mengandung alkohol antara 40% hingga 51% serta merupakan hasil olahan dari proses penyulingan (*distillation process*) yang diambil dari suatu cairan hasil peragian (fermentasi) dari sari buah (*juice*), biji-bijian (*grain*), kentang, dan gula tebu (*mollases*).

Menurut Katsigris dan Thomas (2006) "*Liqueur is a distilled spirit flavored or redistilled with fruits, flowers, plants, their juices or extracts, or other natural flavoring materials, and sweetened with 2½ percent or more of sugar*".

Maka *liqueur* merupakan minuman yang masuk ke dalam kategori *alcoholic beverage* dengan nama lain *Sweet Spirit*, atau bisa juga disebut sebagai *alcoholic beverage* yang dibuat dengan bahan dasar spirit kemudian ditambah dengan *flavouring agent*, *colouring agent* dan *sweetening agent*. Bahan pemanis yang biasa digunakan dalam pembuatan *liqueur* adalah sirup maple, madu, gula pasir dan sirup jagung. Untuk pewarna yang dipakai pun haruslah yang berbahan alami atau bahan pewarna yang aman untuk makanan. Sedangkan perasa atau *flavoring agent* minuman ini berasal dari buah-buahan, rempah-rempah, bunga, kacang-

kacangan maupun *essence*. Oleh karena *liqueur* memiliki aneka ragam rasa, aroma dan warna yang berbeda membuat minuman ini digemari oleh berbagai kalangan baik untuk diminum secara langsung (*straight*), ditambahkan dengan es batu (*on the rock*) atau sebagai campuran minuman (*cocktail*).

Untuk cara pembuatannya sendiri menurut Lumanauw (2000) *liqueur* dapat dibedakan dengan tiga langkah, antara lain:

1. Penyulingan (*Distillation*)

Proses ini dilakukan dengan cara mencampurkan spirit dengan aneka buah-buahan, kacang-kacangan, bunga atau bahan *flavoring agent* lainnya yang kemudian campuran tersebut didiamkan beberapa saat untuk mendapatkan aroma yang diinginkan. Kemudian hasil dari campuran tersebut disuling dengan dipanaskan hingga suhu 78°C, yang akan menghasilkan sebuah uap. Hasil dari uap tersebut kemudian didinginkan dan akan menjadi titik cair yang memiliki aroma kuat sesuai dengan bahan yang digunakan, setelah itu cairan akan ditambahkan dengan *sweetening agent*. Hasilnya kemudian disimpan dan didiamkan selama beberapa lama, dan disaring terlebih dahulu sebelum dibotolkan.

2. Penyerapan (*Infusion*)

Metode pembuatan *liqueur* ini biasanya bahan pemberi aroma akan dicampur dengan spirit dan disimpan dalam *barrel* yang akan didiamkan selama 6–8 bulan hingga dapat mengeluarkan semua aroma, rasa serta warna dari bahan yang digunakan. Hasil tersebut kemudian didistilasi dan ditambahkan dengan gula sebagai pemanis, lalu disaring terlebih dahulu sebelum dibotolkan.

3. Perkolasi (*Percolation*)

Dalam proses kali ini spirit akan disaring bersamaan dengan bahan pemberi aroma yang akan berbentuk tetesan air, kemudian ditampung dan menghasilkan sebuah produk *liqueur*. Cairan ini akan disaring berulang-ulang hingga mendapatkan aroma yang diinginkan, lalu disaring sebelum dimasukkan ke dalam botol. Proses pembuatan inilah yang akan digunakan oleh penulis karena dinilai cukup mudah dan membutuhkan waktu yang singkat namun tetap mendapatkan hasil yang maksimal dengan aroma yang cukup kuat.

Penulis memutuskan untuk membuat inovasi *fruit liqueur* dengan menggunakan buah carica sebagai bahan *flavoring* dan *vodka* sebagai *spirit base* dan proses pembuatan menggunakan metode perkolasi atau *percolation*.

Menurut Fernandes (2018:72) *percolation* “*It is a process of a liquid slowly passing through a filter. Which means to strain through flavouring compounds of fruits and vegetables over and over again to extract the desired flavours.*”

Dalam pembuatan *liqueur* ini, penulis menggunakan buah carica. Buah carica merupakan buah yang banyak dijumpai di daerah Dieng, Jawa Tengah.

Gambar 1.3

Buah Carica



Sumber www.tempo.id

Buah ini biasa diolah menjadi manisan yang merupakan salah satu buah tangan khas Dieng. Selain menjadi olahan manisan, buah ini juga bisa diolah menjadi dodol, keripik, sirup, selai serta inovasi lainnya.

Selain untuk memperkenalkan kepada masyarakat luas tentang buah carica di Indonesia, penulis juga ingin berinovasi untuk menciptakan minuman beralkohol yang memiliki aroma yang belum ada sebelumnya yaitu aroma buah carica. Dan mengangkat bahwa buah ini ternyata memiliki banyak sekali manfaat kesehatan untuk tubuh, antara lain melancarkan proses pencernaan, membunuh bakteri jahat dalam usus, untuk kesehatan mata, menangkal radikal bebas, menghambat tumbuhnya sel kanker dalam tubuh, serta sebagai *anti aging*.

Berikut ini adalah kandungan gizi dari buah carica matang :

Tabel 1.1
Kandungan Gizi Buah Carica
Per 100 gr

Zat Gizi	Satuan	Carica
Air	G	86,7
Energy	kcal	46
Protein	G	12
Lemak	G	0
Karbohidrat	G	12,2
Kalsium	mg	23
Fosfor	mg	12
Besi	mg	17
Vitamin A	SI	365
Vitamin B1	mg	0,04
Vitamin C	mg	78

Sumber : Sediaoetama (2000)

Buah carica mentah dijual dengan harga yang cukup terjangkau, yaitu Rp12.000,- per kilogram. Dengan mengembangkan buah carica ini menjadi produk minuman baru, penulis berharap dapat meningkatkan jumlah penjualan

dari buah carica ini sehingga dapat menyejahterakan petani carica di daerah tersebut.

Dalam percobaan ini penulis akan membandingkan kadar alkohol, gula serta nutrisi yang terkandung dalam *liqueur* dengan menggunakan buah yang mengalami proses pengeringan dan buah segar, apakah kedua minuman tersebut memiliki kadar alkohol, gula serta nutrisi yang berbeda atau sama.

Untuk menjadikan minuman *liqueur* ini, penulis menggunakan vodka sebagai *spirit base* karena menurut Katsigris dan Thomas (2012 : 197) “*Other mixologist feel that vodka’s beauty is its simplicity as a colorless, odorless, and flavorless liquid that makes a wonderful base upon which to build and experiment.*” Yang berarti vodka memiliki karakteristik tidak berwarna, tidak beraroma dan tidak berbau sehingga baik untuk dijadikan *spirit base* karena dapat menonjolkan warna, aroma dan rasa yang dimiliki oleh buah carica dalam pembuatan *liqueur* ini. Vodka yang akan digunakan oleh penulis ialah Gilbey’s, vodka ini mengandung kadar alkohol sebesar 40%.

Dengan teori–teori yang telah disebutkan di atas, maka penulis memutuskan untuk membuat tugas akhir berupa eksperimen atau percobaan dengan membuat suatu terobosan minuman baru yaitu *liqueur* yang berbahan dasar Gilbey’s Vodka dan buah carica khas daerah Dieng, Wonosobo dengan menggunakan metode perkolasi.

Sesuai dengan hal–hal yang telah dibahas, akhirnya penulis memutuskan untuk menentukan judul “**Pembuatan *Liqueur* Beraroma Buah Carica dengan Metode Perkolasi**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan di atas untuk pembuatan *liqueur* beraroma buah carica dengan metode perkolasi. Maka, rumusan masalah dalam penelitian ini mencakup :

- 1) Bagaimana cara pembuatan *liqueur* dari buah carica dengan metode perkolasi?
- 2) Bagaimanakah kandungan nutrisi, kadar alkohol serta kadar gula dalam *liqueur* dari buah carica dengan metode perkolasi?
- 3) Bagaimana hasil dari penilaian para panelis terhadap *liqueur* dari buah carica dengan metode perkolasi?
- 4) Bagaimana cara menentukan harga jual *liqueur* dari buah carica dengan metode perkolasi?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Penulisan tugas akhir ini dilakukan guna memenuhi salah satu persyaratan dalam menempuh studi pada Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidang di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

Tujuan operasional penulisan tugas akhir ini ialah agar penulis dapat menjelaskan secara jelas mengenai :

- 1) Mengetahui bagaimana cara pembuatan *liqueur* dari buah carica dengan metode perkolasi.
- 2) Mengetahui kandungan gizi, kadar alkohol serta kadar gula yang ada di dalam *liqueur* dari buah carica dengan metode perkolasi.

- 3) Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *liqueur* dari buah carica berdasarkan hasil penilaian dari panelis.
- 4) Mengetahui bagaimana cara menentukan harga jual *liqueur* dari buah carica dengan metode perkolasi.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Menciptakan inovasi rasa baru dalam pembuatan *liqueur* buah.
- b. Dapat memperkenalkan produk baru dengan memanfaatkan buah carica.

2. Bagi Masyarakat

- a. Meningkatkan pembudidayaan komoditi buah carica khas daerah Dieng.
- b. Mampu memberikan informasi kepada masyarakat luas bahwa buah carica tidak hanya dapat dijadikan olahan sebagai buah tangan, tetapi dapat pula sebagai bahan dasar pembuatan *liqueur*.

3. Bagi Institusi

Mampu memberikan pengetahuan atau informasi mengenai pemanfaatan buah carica yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan minuman beralkohol khususnya *liqueur* dengan menggunakan metode perkolasi bagi mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung terlebih untuk mahasiswa/i Program Studi Manajemen Tata Hidang.

E. Metode Penelitian

1. Pengertian Eksperimen

Menurut Ade dan Agung (2018 : 1) “Metode eksperimen ditujukan untuk meneliti hubungan sebab akibat dengan memanipulasikan satu atau dua variabel pada satu (atau lebih) kelompok eksperimental, dan membandingkan

hasilnya dengan kelompok kontrol yang tidak mengalami manipulasi.” Dalam penelitian ini penulis melakukan percobaan pembuatan produk *liqueur* dengan menggunakan Gilbey’s Vodka dan buah carica dengan metode perkolasi.

2. Teknik Pengumpulan Data

a. Penelitian Subjektif

Penelitian Subjektif merupakan penilaian secara organoleptik yang menggunakan panca indera manusia untuk menilai mutu dari hasil sebuah penelitian yang umumnya dikelompokkan berdasarkan kenampakan, rasa, bau serta konsistensi. Pada penilaian jenis ini maka panelis sebagai alat penelitian akan diminta untuk memberikan penilaiannya berdasarkan pendapat pribadi serta opininya. Dengan ini maka panelis akan menilai hasil penelitian menggunakan indera pengecap, pembau dan penglihatan untuk menilai rasa, aroma dan penampilannya.

b. Penelitian Objektif

Penelitian objektif melihat hasil penelitian berdasarkan kebenaran yang bersifat sistematis seperti uji kimiawi yang memiliki tujuan untuk mengetahui kandungan apa saja yang terkandung dalam *liqueur* buah carica ini. Setelah dilakukan uji di laboratorium maka akan mendapatkan hasil data yang akurat yang dimiliki *liqueur* buah carica.

3. Alat Pengumpulan Data

Alat pengumpulan data adalah sebuah alat yang dilakukan guna memperoleh data–data yang dapat mendukung penulis untuk memperoleh

jawaban dari seluruh rumusan masalah yang telah dicantumkan sebelumnya. Ada beberapa alat dan teknik yang penulis gunakan dalam proses penelitian, contohnya : angket, *check list* dan *observation sheet*. Dalam penelitian ini penulis akan menggunakan angket sebagai alat pengumpulan data. Menurut Hermawan (2019 : 75) angket adalah “Sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya, atau hal-hal yang ia ketahui.”

Untuk mendukung pengisian angket tersebut maka penulis menjadikan panelis sebagai responden. Panelis sendiri dikelompokkan ke dalam enam kelompok, antara lain panelis pencicipan terbatas, panelis pencicipan perorangan, panelis terlatih, panelis agak terlatih dan panelis tidak terlatih atau panelis konsumen (Suradi,2007).

a. Panelis Terlatih (2 orang)

Panelis terlatih ialah orang yang telah terlatih secara formal dan memiliki kemampuan atau kompetensi di bidang yang akan diujikan yaitu bidang *beverage*. Dalam hal ini, panelis yang akan menilai produk *liqueur* beraroma buah carica ialah *Head Mixologist* dan *Bartender*.

b. Panelis Tidak Terlatih (25 orang)

Panelis tidak terlatih ialah masyarakat awam yang tidak berkompotensi secara formal mengenai produk yang akan diujikan, namun panelis ini memiliki kemampuan untuk melakukan penilaian organoleptik.

F. Lokasi dan Waktu Kegiatan

Dalam pembuatan eksperimen ini, penulis melakukan 4 kali percobaan supaya mendapatkan hasil yang dirasa paling cocok dalam pembuatan *liqueur* buah carica ini. Berikut merupakan jadwal eksperimen yang penulis lakukan :

- a. 19 September 2019 : Penulis melakukan eksperimen pertama dan kedua.
- b. 20 September 2019 : Penulis melakukan eksperimen ketiga dan keempat.
- c. Lokasi : Jalan Dr. Setiabudi No 163 C, Kota Bandung.