

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sektor pariwisata pada masa ini sangat menjanjikan untuk para pelaku bidang usaha yang berkecimpung didalamnya. Selain itu, Sektor Pariwisata sangat bergantung kepada suatu yang menyediakan jasa akomodasi penginapan atau tempat yang menyediakan berbagai makan dan minuman disertai dengan fasilitas yang dapat memenuhi kebutuhan wisatawan. Dalam hal ini, Indonesia merupakan salah satu negara yang strategis dalam hal pariwisatanya, yang mencakup keindahan alam yang begitu luar biasa, beragam adat, budaya, dan diminati wisatawan mancanegara. Sehingga diharapkan untuk bisa meningkatkan pendapatan negara melalui sektor pariwisata di Indonesia untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi rakyat. Oleh karena itu, pariwisata dibutuhkan setiap manusia sebagaimana disebutkan dalam UU. No 10 tahun 2009 pasal 1 ayat 1 mengenai pariwisata adalah :

“kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara.”

Meningkatnya kunjungan wisatawan domestik dan wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Indonesia sangat berdampak terhadap perkembangan industri makanan dan minuman yang sangat pesat. Oleh karna itu agar sebuah perusahaan dapat bertahan dalam persaingan ketat dan terus mendapatkan konsumen bersamaan dengan sebuah tren suatu produk.

Saat ini bermunculan pelaku usaha mulai dari UKM, UMKM hingga usaha makro dibidang kuliner di dunia makanan dan minuman mengalami perkembangan yang sangat pesat dengan banyak. Para pelaku usaha menghadirkan persaingan yang sangat kompetitif sehingga mendorong munculnya inovasi – inovasi baru pada makanan dan minuman yang mereka jual.

Selain makanan yang mengalami peningkatan, saat ini minuman juga mengalami peningkatan yang cukup besar. Dikarenakan meningkatnya wisatawan mancanegara di dalam negeri. Khususnya permintaan minuman beralkohol yang meningkat pesat dikarenakan banyaknya peminat permintaan dan hadirnya Bar – Bar baru yang digandrungi masyarakat di hampir seluruh kota di Indonesia. Sumarsono mengatakan (2015 : 10) pengertian bar yaitu, “Bar merupakan sebuah tempat yang menyediakan anggur, bir, koktail, dan likeur untuk diminum atau menikmatinya ditempat tersebut. Tetapi, selain menyediakan minuman berkadar alkohol, bar juga menawarkan minuman yang tidak mengandung alkohol”. Bar juga biasanya memiliki makanan kecil untuk pendamping minuman.

Arti dari kata *beverage* atau minuman salah satu kebutuhan yang bermakna sebagai cairan yang dapat diminum atau dikonsumsi, yang bersifat menyegarkan, penghilang rasa haus, penambah nafsu makan, dan menyehatkan. Dan minuman pun dibagi menjadi 2 bagian, yaitu minuman tidak beralkohol (*non alcoholic beverage*) dan minuman beralkohol (*alcoholic beverage*).

Bahan pokok minuman beralkohol dipengaruhi oleh reaksi fermentasi yang dapat menghasilkan etanol dengan kadar alkoholnya yang lebih rendah dibanding menggunakan metode reaksi destilasi yang dapat meningkatkan kadar alkohol lebih tinggi. Di Indonesia ragi yang digunakan lebih dikenal dengan nama jamur *Seccharomyces Cerevisiae*, yang telah memiliki banyak sejarah di industry fermentasi. Kemampuan ragi jamur *Seccharomyces*

*Cerevisiae* adalah dalam menghasilkan alkohol yang paling disebut mikroorganisme aman (*Generally Regarded as Safe*).

Kini pemerintah telah mengatur golongan minuman beralkohol yang dapat diperjual belikan legal di Indonesia. UUD ini tercantum dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor 14 Tahun 2016 Pasal 11 Ayat 3 tentang Standar Keamanan Mutu dan Minuman Beralkohol. Hal ini di jelaskan peraturannya mengenai pengklasifian minuman beralkohol yang dibagi menjadi 3 golongan.

Minuman beralkohol yaitu spirit masuk kedalam golongan C yang dibagi menjadi dua yaitu *Liquor* dan *Liqueur*, sedangkan perbedaan dari kedua jenis minuman ini adalah zat pewarna dan kadar gula yang terkandung didalamnya. Menurut Wiantara (2015:175) adalah “*Liquor* ini biasanya mengandung alkohol antara 40% hingga 51% serta merupakan hasil olahan dari proses penyulingan (*destilation process*) yang diambil dari suatu cairan hasil peragian (*fermentasi*) dari sari buah, ketang, gula tebu (*mollases*), dan biji-bijian”.

Selain minuman alkohol yang sudah dijelaskan oleh penulis ada terdapat beberapa kategori minuman beralkohol ialah secara garis besar spirit dibagi menjadi dua, yaitu; *Dry Spirit(Liquor)* adalah minuman beralkohol yang mempunyai kadar alkohol lebih tinggi dari kadar gula, contoh *whiskey (jim beam, chivas regal)*, *rum ( bacardi,brugal)*, *vodka (absolute vodka, smirnof)*, *gin (hwndric gin) tequila (jose cuervo)*, dan *Sweet Spirit (Liqueur)* adalah jenis minuman beralkohol yang mempunyai rasa manis, karena sudah di tambah kadar gula sekitar 2,5 % ke dalamnya, gulanya berasal dari madu , *corn syrup* , atau *maple syrup* , selain itu kadar alkohol yang dikandung oleh *sweet liqueur* mengandung sekitar 17% – 43% alkoholnya. Minuman beralkohol yang mempunyai kadar gula lebih tinggi dari pada kadar alkoholnya, contohnya *Kahlua, Grandmarnier, Orange Liqueur*, dsb.

Banyaknya usaha minuman yang beragam, diperlukannya inovasi sebagaimana menurut Ewertt (2007:31) “Inovasi adalah suatu ide, gagasan praktek objek/benda yang disadari atau diterima sebagai suatu hal yang baru oleh seseorang atau kelompok untuk diadopsi”. Karna itu inovasi mengandung trobosan-trobosan yang baru digunakan menjadi strategi sebuah perusahaan untuk dapat bertahan dengan kemajuan tren dan selera akan suatu produk.

Dalam tugas akhir ini penulis akan membuat eksperimen pembuatan Liqueur atau yang disebut *Sweet Spirit* menurut I Gusti Nyoman Wiantara dalam kutipan buku Bartending & Mixology (2016:198) menyebutkan bahwa “*Liqueur* adalah *alcoholic beverages* yang dibuat oleh bahan dasar *spirit* dengan ditambah dengan *flavouring agent*, *sweetening agent*, dan *coloring agent*. Minuman beralkohol yang juga disebut *cordial* ini berasal dari kata latin *liquefacere* yang artinya melelehkan, membuat cairan, atau mencampur”. *Liqueur* salah satu minuman yang banyak digemari oleh semua kalangan, karena memiliki rasa manis yang dicampur oleh gula, selain itu *liqueur* juga banyak dijadikan minuman campuran atau biasa disebut dengan cocktail. Banyaknya bar di Indonesia dan penjual minuman terdapat 80% menjual produk impor, oleh karena itu penulis melatar belakangi tugas akhir ini karena ingin meningkatkan penjualan dan penggunaan produk alkohol lokal, dan meningkatkan petani maupun penjual salak di Indonesia.

Menurut Katsigris & Thomas (2012 :215) “*liqueur and cordial are two terms for the same thing : a distilled spirit flavored or redistilled with frutis, flower, plants, their juices or extracts, or other natural flavoring material, and sweetened with 2,5% percent or more of sugar. To simplify matters we will use word liqueur.*” Untuk membuat bahwasannya *liqueur* memiliki tiga bahan utama yaitu *spirit*, *flavouring agent* dimana bisa didapatkan dari buah, tanaman atau

dari jus atau ekstrak dari bahan tersebut, dan yang terakhir adalah *sweetening agent* dengan teknik pembuatan *distilled* atau *redistilled*.

Dalam metode pembuatan *Liqueur* terdapat 4 cara yaitu *Infusion*, *distillation*, *maceration*, *percolation* yang dijelaskan oleh DegGroff (2002:85) menyebutkan bahwa :

1. “*Distillation is the process of blending alcohol with flavoring agents together then before distilling them*”.
2. “*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*”.
3. “*Maceration is the steeping of herb or fruits in alcohol, then filter the liquid to mixing it with neutral spirit with sugar*.”
4. “*Percolation is the process inside a coffeepot, circulating alcohol through a container holding the materials from which the flavor is extracted over and over*”.

Penulis akan menggunakan metode proses perkolasi dalam pembuatan *liqueur* berbahan dasar *gin*, karena dengan metode perkolasi yang memiliki hasil lebih sempurna dibanding metode lainnya. Menurut Lumanauw (2000:108) “Perkolasi (*Percolation*) adalah 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 lalu membutuhkan waktu

yang singkat namun tetap mendapatkan hasil yang maksimal dan dapat lebih menghemat biaya dalam pembuatannya dengan aroma yang cukup kuat.”

Seperti disebutkan di atas, penulis menggunakan bahan dasar *gin*, menurut Carlos Batista (2014:6) menyebutkan bahwa :

*“Gin” is the product obtained by original distillation from mash, or by redistillation of distilled spirits, or with mixing neutral spirits, with over juniper berries and other aromatics herb and spices, or with or over extracts derived from infusions, percolations, or maceration of such materials, and includes mixtures of gin and neutral spirits. It shall derive its main characteristic flavour from juniper berries and be bottled but not less than 80° proof. Gin produced exclusively by original distillation or by redistillation maybe further designated as “distilled”.*

Di dalam kandungan *gin* sendiri ada terdapat 110 kkal dalam 1 sloki *gin*, rincian kalori: 0% lemak, 0% karbohidrat, 0% protein.

Penulis memutuskan untuk membuat liqueur berdasarkan teori yang telah dijelaskan oleh Dale DegGroff (2002:84) menyebutkan bahwa *“Liqueurs by definition are spirits flavorings with between 25%-40% sweetener whose flavorings may vary widely, including herb, roots, fruits, nuts, and spices”*. Dalam menggunakan *fruits liqueur*, buah bisa digunakan contohnya seperti apel, persik, beri-berian, nanas, lemon, lime, semangka, nangka, dsb.

Dalam hal ini penulis akan membuat sebuah *liqueur* dengan membuat inovasi *fruit liqueur* untuk mengeluarkan rasa (*flavouring agent*) dan menggunakan *gin* sebagai bahan

dasar *base spirit* dengan menggunakan metode perkolasi (*percolation*) menggunakan bahan dasar buah salak. Pemilihan buah salak dipilih karena memiliki karakteristik yang mirip dengan buah apel yang biasa di gunakan dalam pembuatan *liqueur*. *Flavouring agent* yang akan digunakan untuk pembuatan *liqueur* ialah buah salak yang akan di hancurkan(*mashing*) menjadi seperti bubur agar dapat di airi terus-menerus menggunakan *spirit gin*.

Buah salak merupakan tanaman dataran rendah dapat dikembangkan pada hampir semua jenis tanah akan tetapi salak paling baik di tanam di tanah yang gembur dan beraerasi baik dengan kandungan pasir berkisar 45-85 %, yaitu tanah dengan struktur berlempung sampai liat berpasir. Tanaman salak akan tumbuh baik pada Ph 6-7, namun demikian juga dapat tumbuh pada tanah dengan keasaman sedang atau agak basa., tanaman salak termasuk golongan pohon palem rendah yang tumbuh berumpun dan merupakan tumbuhan berumah dua.( Backer dan Bakhuizen v.d. Brink, 1968).

Menurut Widyastuti (1996) “buah salak (*Salacca edulis Reinw*) merupakan tanaman buah asli dari Indonesia. Buah ini tumbuh subur di daerah tropis. Ternyata tidak hanya di Indonesia, salak juga dapat tumbuh dan menyebar di Malaysia, Filipina, Brunei, dan Thailand.”

Dari agronomi tanaman buah salak termasuk dalam keluarga *Palmae* yang diduga dari Pulau Jawa. Klasifikasi tanaman salak menurut Steenis (1975) dan Tjitrosoepomo (1988) adalah sebagai berikut.

- Divisi : *Spermatophyta*
- Sub divisi : *Angospermae*

- Klas : Monocotyledoneae
- Ordo : Principes
- Familia : Palmae
- Genus : Salacca
- Spesies : Salacca zalacca (Gaert) Voss
- Sinonim : Salacca edulis Reinw

Selain itu, itu buah salak juga kaya akan vitamin A, vitamin B2 atau *riboflavin*, vitamin C, serta karbohidrat. Kandungan lainnya ada gizi buah salak (*Salacca edulis Reinw*) Menurut Soetomo (2001) buah salak mengandung nilai gizi tinggi. Dalam setiap 100 g nilai gizi buah salak dapat dilihat pada :

Tabel 1.1

Kandungan Gizi Buah Salak per 100 g

NO	Kandungan	Gizi Proporsi
1	Kalori (Kal)	77,00
2	Protein (g)	0,40
3	Karbohidrat (g)	20,90
4	Kalsium (mg)	28,00
5	Fosfor (mg)	18,00
6	Zat Besi (mg)	4,20
7	Vitamin B (mg)	0,04
8	Vitamin C (mg)	2,00
9	Air (mg)	78,00
10	Bagian yang dimakan (%)	50,00

11	Gula	10,23
----	------	-------

Tanaman buah salak dapat tumbuh hampir di seluruh daerah di Indonesia. Akan tetapi, untuk dapat tumbuh dengan produktif tanaman ini membutuhkan lingkungan yang ideal. Ketinggian tempat yang diinginkan berkisar antara 1 meter s.d.400 meter diatas permukaan laut dengan curah hujan rata-rata 200 s.d. 400 mm/bulan.

Menurut Widyastuti (1996), “Warna buah salak ini beragam dari kuning sampai hitam. Tiap buah salak terdiri dari tiga septa daging buah. Rasanya bervariasi, ada yang manis, asam, sepat atau kombinasi dari ketiganya.”

Untuk mendukung dengan semua teori-teori yang sudah di jelaskan di atas penulis memilih untuk membuat tugas akhir ini membuat eksperimen berupa membuat terobosan-terobosan yang baru dalam produk *alcoholic beverage liqueur* dengan menggunakan berbahan dasar *spirit base liqueur* yaitu *gin* dan buah salak.

Sesuai latar belakang yang telah dibahas dan dijelaskan, penulis memutuskan untuk memilih judul **“EKSPERIMEN MEMBUAT LIQUEUR BERBAHAN DASAR BUAH SALAK MENGGUNAKAN METODE PERCOLATION.”**

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembuatan *liqueur* dengan menggunakan buah salak dengan metode percolation, rumusan masalah di dalam penelitian ini mencakup bahasan.

- 1) Bagaimana Langkah-langkah pembuatan *liqueur* dari buah salak dengan menggunakan metode *percolation* ?
- 2) Bagaimana rasa, warna, dan aroma *liqueur* dari buah salak dengan menggunakan metode *percolation* ?
- 3) Bagaimana kandungan alkohol dan gula yang terdapat pada *liqueur* yang menggunakan bahan dasar *gin* dan buah salak dengan metode *percolation* ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Maksud**

Maksud dari penulisan tugas akhir ini yaitu untuk meneliti sejauh mana cara untuk pemanfaatan buah salak yang menjadi ciri khas Indonesia dalam bidang minuman beralkohol, sehingga akan dapat meningkatkan penjualan *liqueur local* dan tingkat penerimaan masyarakat pecinta *liqueur* yang menggunakan metode *percolation*.

### **2. Tujuan**

#### **A. Tujuan Formal**

Penyusunan usulan penelitian ini merupakan salah satu syarat dalam menyusun tugas akhir. Hal ini dilakukan penulis untuk memenuhi dan memperoleh kelulusan di program Diploma III Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

#### **B. Tujuan Operasional**

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka dapat diketahui tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana formulasi atau resep pembuatan pembuatan *liqueur* dari buah salak dengan menggunakan metode *percolation* yang baik.
2. Untuk mengetahui bagaimana rasa, warna dan aroma pembuatan *liqueur* dari buah salak dengan menggunakan metode *percolation*.
3. Untuk mengetahui bagaimana bentuk pemanfaatan pembuatan *liqueur* dari buah salak dengan menggunakan metode *percolation* sebagai bahan tambahan minuman campuran.

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

##### 1. Bagi Peneliti

- a. Menciptakan rasa baru dalam pembuatan *liqueur* dari buah salak.
- b. Mampu memperkenalkan inovasi produk minuman beralkohol dari buah salak.

##### 2. Bagi Masyarakat

- a. Meningkatkan pembudidayaan komoditi buah salak di Indonesia.
- b. Mampu memberikan informasi kepada masyarakat luas bahwa buah salak tidak hanya dapat dijadikan olahan sebagai manisan atau kripik saja, tetapi dapat juga dibuat dan diolah sebagai bahan dasar pembuatan *liqueur*.

##### 3. Bagi Institusi

Mampu memberikan informasi dan juga ilmu pengetahuan mengenai pemanfaatan pembuatan minuman beralkohol khususnya *liqueur* dari buah salak dengan menggunakan metode *percolation* bagi mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata NHI

Bandung khususnya terlebih untuk mahasiswa/I Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

## **E. Metode Penelitian**

### **a. Pengertian Eksperimen**

Menurut Ade dan Agung (2018 : 1) “Ditujukan untuk meneliti metode eksperimen hubungan sebab akibat dengan memanipulasikan satu atau dua variabel pada satu atau lebihnya kelompok eksperimen, dengan membandingkan 12 hasilnya dengan kelompok kontrol yang tidak mengalami manipulasi.” Penulis melakukan penelitian percobaan pembuatan produk *liqueur* dengan menggunakan *gin* dan buah salak menggunakan metode *percolation*.

### **b. Teknik dan Alat Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

#### 1. Observasi

Menurut Wibowo (2014:172) “observasi adalah teknik pengumpulan data dengan melakukan pengamatan atau observasi”. Dalam kajian ini penulis menggunakan teknik observasi bagaimana formulasi yang tepat untuk pembuatan *liqueur* menggunakan buah salak, proses pembuatannya serta pemanfaatannya.

#### 2. Wawancara

Menurut Esterberg, Sugiyono (2013:231) “wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu”. Dalam eksperimen ini penulis akan mewawancarai 30 panelis yang termasuk dalam panelis terlatih seperti

bartender, barista dan dosen food & beverage, kemudian untuk panelis tidak terlatih penulis akan mengajak teman dari penulis yang memiliki background perhotelan seperti mahasiswa, siswa smk perhotelan maupun staf hotel.”

### 3. Kuesioner

Menurut Esterberg, Sugiono (2005:162) “kuesioner merupakan teiknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan secara tertulis kepada responden untuk dijawabnya.”

### 4. Studi Pustaka

Menurut Nazir (2003: 93) “Studi pustaka adalah survey terhadap data yang ada, baik berupa hasil penelitian, buku, maupun sumber – sumber pustaka lainnya”.

## **F. Lokasi dan Waktu Kegiatan**

Dalam penelitian eksperimen ini penulis akan melakukan percobaan pembuatan produk *liqueur* dengan menggunakan *gin* dan buah salak menggunakan metode perkolasi, penulis melakukan 3 kali percobaan guna mendapatkan rasa dan aroma yang dirasa paling tepat dalam pembuatan *liqueur* ini. Berikut adalah jadwal yang akan penulis melakukan eksperimen :

- a. 8 Oktober 2020 : Penulis akan melakukan eksperimen pertama
- b. 16 Oktober 2020 : Penulis akan melakukan eksperimen kedua
- c. 20 Oktober 2020 : Penulis akan melakukan eksperimen ketiga
- d. Lokasi : jl. Cikampek XI no.9 Antapani Bandung

