

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

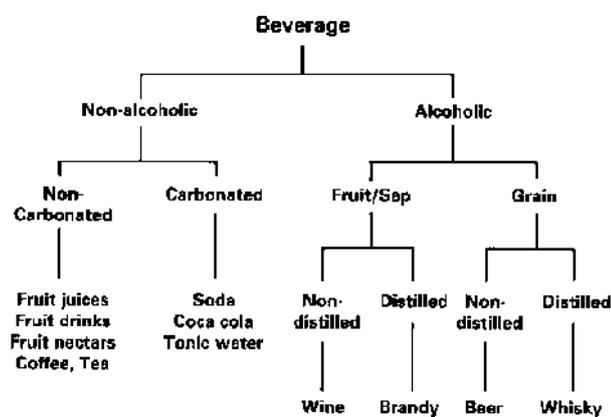
Industri pariwisata adalah salah satu industri terbesar di Indonesia, pengaruhnya terhadap devisa negara menjadi salah satu yang berpengaruh. Salah satu sektor pariwisata yang semakin berkembang di Indonesia meliputi akomodasi, restoran, dan bar. Hal ini didasari oleh pesatnya angka turis lokal dan mancanegara. Pada zaman sekarang banyak hotel, restoran, dan bar yang memulai inovasi baru agar terlihat lebih menarik. Terlebih lagi untuk bar, pada saat ini sudah banyak bar yang menawarkan keunikan untuk para pengunjungnya baik itu dari segi produk maupun tempat.

Bar diawali dengan kata *barrier* yang memiliki arti pembatas atau penghalang yang dimaksudkan disiadalah pembatas antara konsumen dan *bartender*. Pembatas tersebut juga berguna sebagai meja bagi para konsumen, biasanya *bar counter* ini sudah terpasang dengan *bar stool* sebagai tempat duduk nya. Fungsi dari *bar counter* tersebut pun pada awalnya adalah sebagai pembatas agar pengunjung yang mabuk tidak bisa memasuki area dalam bar dan mengambil minuman di belakang bar tersebut. Kesimpulannya, bar memiliki fungsi sebagai penyaji minuman, khususnya minuman beralkohol yang dilayani langsung oleh *bartender* atau *bartendress* yang bekerja di dalam bar tersebut.

Minuman dapat di klasifikasikan menjadi dua yakni non-alkohol dan alkohol. Minuman non-alkohol adalah minuman yang tidak mengandung alkohol seperti air mineral, jus, sirup, *food drink*, dan *squash*. Sedangkan minuman yang mengandung alkohol biasanya memiliki kadar alkohol mulai dari 2% - 75%

karena pada saat produksi dilakukan fermentasi, contohnya yaitu *tequila*, vodka, *beer*, *whiskey*, *rum*, *brandy*, *liqueur*, *wine*, dan arak.

Gambar 1.1
Classification of Beverage



Sumber : *Books and Pen*, 2018

Dari salah satu minuman beralkohol tersebut ada salah satu yang mempunyai rasa seperti buah dan rempah–rempah yaitu *liqueur*. *Sweet spirit* atau *liqueur* banyak digandrungi oleh berbagai kalangan dikarenakan rasanya yang manis dan mempunyai banyak rasa dan bisa dijadikan sebagai campuran minuman ataupun di minum secara langsung.

Pada abad ke- 13 *liqueur* dibuat oleh para biarawan di Itali.pada saat itu *liqueur* dijadikan sebagai obat traditional herbal. Salah satu *liqueur* yang pertama dibuat adalah *chartreuse*, *liqueur* ini mempunyai warns hijsu secara alami yang terbuat dari resep kuno

Liqueur sendiri mempunyai kandungan alkohol paling sedikit sebanyak 15% sampai dengan 40% (Alan J. Buglass, 2011:165) Menjadi salah satu jenis minuman beralkohol yang banyak diperjual belikan dan di pakai di bar maupun toko–toko yang menjual minuman beralkohol.

Ada 3 metode yang dapat digunakan sebagai proses pembuatan *liqueur*, yakni:

1. *Distillation* (penyulingan)

Spirit ditampung bersamaan dalam suatu wadah khusus dan dibiarkan tercampur dalam jangka waktu tertentu. Hasil campuran dari *spirit* dan tumbuhan tersebut kemudian didestilasi dipanaskan sampai 78°C hingga alkohol pada campuran tersebut menguap. Uap yang sudah tercipta kemudian didinginkan hingga jadi titik cair yang memiliki aroma serta *flavouring* sesuai dengan bahan yang digunakan, setelah itu ditambahkan *sweetening agent*. Hasil akhir yang diperoleh dari proses tersebut kemudian di diamkan beberapa lama lalu disaring sebelum ditempatkan di dalam botol.

2. *Percolation* (perkolasi)

Pada proses perkolasi bahan baku yang digunakan untuk membuat *liqueur* biasanya sejenis tanaman atau buah-buahan, lalu buah ini ditempatkan di tempat khusus lalu dialirkan *spirit* secara terus menerus hingga aroma, warna, dan rasa dari bahan baku tersebut terserap, setelah itu di tambahkan gula dan disimpan dalam waktu yang lama sebelum akhirnya dijual.

3. *Infusion* (penyerapan)

Pada metode ini biasanya bahan baku yang digunakan yaitu buah-buahan yang dicampur dengan *spirit* dalam *barrel*. Bahan dan *spirit* tersebut dibiarkan tercampur beberapa lama sampai semua aroma, rasa, dan warna teresap. Proses ini memakan waktu 6-8 bulan. Hasil yang diperoleh kemudian ditambahkan gula sebagai pemanis dan pewarna yang berasal dari buah tersebut sebelum dibotolkan (I Gusti Nyoman, 2016:198).

Sehubungan dengan penjelasan diatas, penulis menentukan untuk membuat *liqueur* dengan memakai buah kurma sebagai bahan dasar untuk menambah rasa dan vodka sebagai *spirit base* dengan cara pembuatan menggunakan metode perkolasi.

Vodka merupakan *liquor* yang berbahan dasar kentang dan memiliki kadar alkohol 40%. Karakteristik yang dimiliki vodka adalah tidak berasa, tidak berwarna, dan tidak berbau sehingga cocok dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan *liqueur*.

Buah kurma merupakan buah yang berasal dari Timur Tengah, memiliki nama latin yaitu *phoenix dactylifera*. Buah kurma banyak dijadikan makanan pokok dikawasan Timur Tengah dan Afrika Utara. Cara mengkonsumsi buah kurma dengan cara memakan buahnya secara langsung maupun di olah terlebih dahulu. Buah ini pun memiliki banyak manfaat bagi tubuh dan kaya akan nutrisi. Berikut ini merupakan kandungan gizi yang terkandung pada kurma.

Tabel 1.1

Tabel kandungan gizi pada kurma

Rincian kandungan gizi kurma (per 100 g)
(Sumber: USDA National Nutrient Database)

Unsur	Nilai gizi	Persen kecukupan gizi
Energi	277 Kkal	14%
Karbohidrat	74,97 g	58%
Protein	0,81 g	3%
Total Lemak	0,15 g	<1%
Kolesterol	0 mg	0%
Serat Makanan	6,7 g	18%
Asam Folat	15 mcg	4%
Niacin	610 mg	10%
Asam pantotenat	0,805 mg	19%
Pyridoksin	0,249 mg	19%
Riboflavin	0,60 mg	4,5%
Thiamin	0,50 mg	4%
Vitamin A	149 IU	5%
Vitamin C	0 mg	0%
Vitamin K	2,7 mcg	2%
Sodium	1 mg	0%
Potassium	696 mg	16%
Kalsium	64 mg	6,5%
Tembaga	0,362 mg	40%
Besi	0,90 mg	11%
Magnesium	54 mg	13%
Mangan	0,296 mg	13%
Fosfor	62 mg	9%
Seng	0,44 mg	4%
Beta karoten	89 mcg	-
Lutein-zeaxanthin	23 mcg	-

Sumber : (abuafif.wordpress.com)

Berdasarkan uraian di atas penulis sebagai mahasiswa program studi Tata Hidang di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung tertarik untuk melakukan percobaan mengenai pengembangan produk vodka hingga menjadi *liqueur*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembuatan *liqueur* berbahan dasar vodka yang dicampur kurma, penelitian ini mencakup rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan *liqueur* berbahan dasar kurma dengan metode perkolasi?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan dari *liqueur* berbahan dasar kurma dengan metode perkolasi?
3. Bagaimana perhitungan biaya yang dibutuhkan untuk pembuatan *liqueur* berbahan dasar kurma dengan metode perkolasi?

C. Tujuan Penelitian

1. Sebagai syarat kelulusan Diploma III jurusan Hospitaliti program studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Mengetahui proses pembuatan *liqueur* berbahan dasar kurma dengan metode perkolasi.
3. Mengetahui penyajian dan kemasan *liqueur* berbahan dasar kurma dengan metode perkolasi
4. Mengetahui biaya yang dibutuhkan untuk proses pembuatan *liqueur* berbahan dasar kurma

D. Manfaat Penulisan

1. Bagi Penulis

Meningkatkan inovasi baru dalam dunia *liqueur* yang berbahan dasar kurma sebagai *flavor agent*.
2. Bagi Masyarakat
 - a. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa kurma bisa dijadikan *flavour agent* untuk *liqueur*.
 - b. Memperkenalkan *liqueur* dengan varian rasa baru yaitu kurma.
3. Bagi Institusi
 - a. Memberikan ilmu pengetahuan dan informasi tentang pembuatan *liqueur* kurma khususnya program studi MTH.

- b. Untuk meningkatkan kompetensi lulusan mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, khususnya program studi MTH.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Eksperimen memiliki tujuan yaitu memenuhi uji coba, sedangkan penelitian eksperimen mempunyai arti yaitu kegiatan melakukan uji coba atau dapat disebut perlakuan yang berbeda pada suatu subjek penelitian (Ninit Alfanika, 2018:127).

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Kuesioner merupakan sekumpulan pertanyaan tertulis yang ditujukan pada subjek penelitian untuk dikumpulkannya sebagai informasi yang dibutuhkan dalam penelitian (Kusumah, 2011:78). Menurut penjelasan berikut penulis memilih Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner untuk memperoleh data yang dibutuhkan dari para panelis.

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Teknik penarikan sampel yang penulis gunakan yaitu uji laboratorium dan uji panelis. Untuk uji panelis dibagi kedalam dua jenis yakni panelis terlatih dan uji panelis konsumen.

Panelis terdiri dari 2 macam, yaitu panel terlatih merupakan hasil seleksi Latihan secara kontinyu dan lolos evaluasi kemampuan dan panel konsumen dipakai untuk uji kesenangan pada suatu produk. Semakin banyak jumlah panelis semakin baik hasilnya. Panelis terlatih 2-10 orang, panelis konsumen 8-25 orang. (Sri Hastuti, 2017:30)

a. Panelis Terlatih (2 orang)

Panelis terlatih ialah orang-orang yang terlatih secara formal dan sudah memiliki kompetensi di bidang yang hendak diujikan di bidang minuman beralkohol. Sebagai panelis terlatih penulis memilih seorang *Head Bar* dan seorang *Bartender*.

b. Panelis Konsumen (15 orang)

Panelis konsumen ialah orang awam yang memiliki kemampuan penilaian dari segi rasa, tetapi tidak terlatih secara formal mengenai produk yang akan diujikan. Panelis Konsumen Sebagian merupakan teman penulis yang memiliki usia yang layak untuk mengkonsumsi alkohol yaitu 21 tahun keatas.

F. Penegasan Ilmiah

1. Eksperimen

Eksperimen memiliki tujuan yaitu memenuhi uji coba, sedangkan penelitian eksperimen mempunyai arti yaitu kegiatan melakukan uji coba atau dapat disebut perlakuan yang berbeda pada suatu subjek penelitian (Ninit Alfani, 2018:127).

Dalam penelitian ini penulis melakukan eksperimen berupa pembuatan pruduk *liqueur* dengan menggunakan vodka dan kurma sebagai bahan dasar dengan metode *percolation*.

1) Vodka

Vodka adalah minuman *spirit* yang terkenal dan mudah dibuat. Vodka berasal dari Rusia, dan umumnya memiliki sifat yaitu tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak memiliki rasa. Yang dimaksud adalah vodka memiliki karakter yang mendekati netral, yang membuat vodka lebih mudah dijadikan *liqueur*

2) Kurma

Kurma buah yang berasal dari Timur Tengah yang mempunyai banyak kandungan zat yang baik untuk kesehatan. Kurma adalah jenis buah yang dapat tumbuh kapan saja setiap tahun. Namun, buah ini sering dipanen saat musim gugur maupun awal musim dingin di negara asalnya. Karena di musim dingin buah kurma berada dalam kondisi paling segar.

3) Perkolasi

Metode perkolasi biasanya menggunakan buah-buahan yang dialirkan secara terus menerus oleh spirit dengan suatu alat khusus. Lalu buah-buahan

tersebut dibiarkan berbau beberapa lama hingga warna, aroma, dan rasa dari buah-buahan tersebut terserap (I Gusti Nyoman Wiantara,2016:199).