

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kegiatan dalam bidang pariwisata sekarang ini merupakan sektor yang sangat berpengaruh dalam upaya peningkatan devisa negara. Industri pariwisata ini lebih banyak bergerak dalam bidang jasa 6 dilihat dari beberapa sektor seperti, sosial budaya, politik, pendidikan dan ekonomi. Salah satu contoh dari sektor ekonomi yang memiliki peranan penting dalam meningkatkan devisa negara yaitu industri dibidang *food and beverage* yakni restoran.

Marsum Widodo Admodjo (2005:7) memaparkan dalam bukunya bahwa restoran merupakan suatu tempat atau bangunan yang digunakan secara komersial untuk melakukan pelayanan yang baik dan memuaskan kepada semua pelanggannya baik berupa makanan ataupun minuman. Dari pengertian di atas kita dapat menyimpulkan bahwa restoran merupakan salah satu usaha di bidang *food and beverage* yang memberikan pelayanan berupa produk dan jasa. Oleh karena itu, pihak restoran diharapkan dapat menarik lebih banyak lagi konsumen dengan cara memberikan kualitas terbaik bagi para konsumennya dan diharapkan dapat memberikan sebuah inovasi baru dalam produk yang dijualnya.

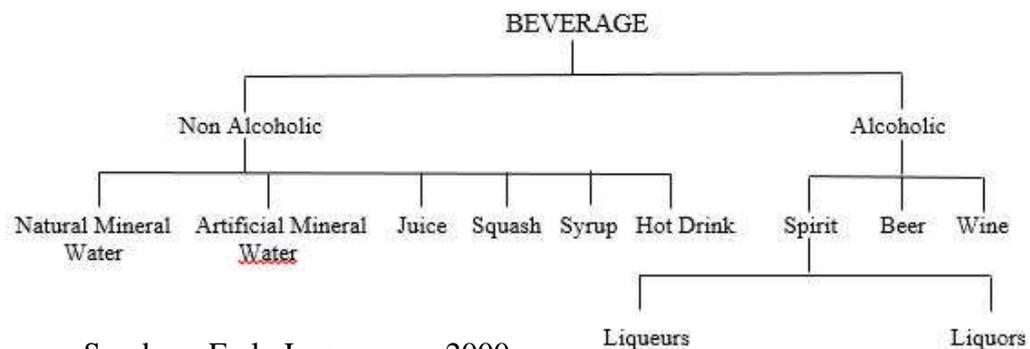
Everett M. Rogers memaparkan dalam buku INOVASI dan KEWIRAUSAHAAN (2007:31) : “Inovasi adalah suatu ide, gagasan, praktek atau objek/benda yang disadari dan diterima sebagai suatu hal yang baru oleh seseorang atau kelompok untuk diadopsi.” Oleh karena itu suatu inovasi umumnya mengandung sebuah terobosan-terobosan baru yang digunakan sebagai strategi

agar sebuah perusahaan dapat bertahan dalam persaingan ketat dan terus mendapatkan konsumen bersamaan dengan kemajuan tren selera akan suatu produk. Inovasi yang disajikan berbentuk makanan dan minuman, dan untuk saat ini banyak sekali konsumen yang datang ke suatu restoran semata-mata untuk berbincang dengan teman atau rekan bisnisnya serta hanya memesan minuman saja. Oleh karena itu, penjualan produk minuman menjadi bisnis yang menyanggah target pasar yang sangat luas dan memiliki rivalitas persaingan yang tinggi.

Definisi dari minuman atau *beverage* yakni minuman atau campuran minuman yang dapat dikonsumsi, yang memiliki sifat penghilang rasa haus (*thirst-quenching*), menyegarkan (*refreshing*), menstimulasi (*stimulating*), serta menyehatkan (*nourishing*). Minuman juga dapat dikategorikan menjadi 2 jenis yaitu, minuman beralkohol (*alcoholic beverage*) dan minuman tidak beralkohol (*non alcoholic beverage*).

Gambar 1.1

Classification of Beverage



Sumber : Farly Lumanauw, 2000

Minuman beralkohol merupakan minuman yang mengandung etanol. Etanol merupakan bahan psikoaktif dan jika mengkonsumsinya dapat menimbulkan penurunan kesadaran, etanol sendiri yakni salah satu golongan alkohol yang

terwujud dari adanya reaksi fermentasi yang disebabkan oleh peran dari suatu mikroorganisme yang memecah gula menjadi etanol dan karbon dioksida.

Bahan pokok yang digunakan dalam pembuatan minuman keras adalah bahan-bahan alami yang berasal dari tumbuh-tumbuhan. Secara umum ada dua jenis tanaman yang sering dipakai, yaitu perasan buah (jus) dan bahan pokok berupa biji-bijian. Mengikuti bahan pokok tersebut ditambahkan bersama sejenis ragi yang secara mikrobiologis yakni sama, yaitu khamir dengan nama latin *Saccharomyces Cerevisiae*. Khamir inilah yang mengubah gula menjadi alkohol dan komponen *flavor* (cita rasa). Dari metode tersebut kemudian akan dihasilkan minuman beralkohol dengan cita rasa tertentu sesuai dengan bahan baku yang digunakan. Minuman beralkohol yang dipengaruhi oleh reaksi fermentasi dapat menghasilkan etanol dengan kadar 0-15%, sementara itu minuman beralkohol dengan kadar lebih tinggi dapat dihasilkan menggunakan reaksi distilasi.

Kini permintaan produk minuman beralkohol terus meningkat bertepatan dengan meningkatnya wisatawan baik wisatawan domestik maupun mancanegara. Hal ini meningkatkan perkembangan industri minuman beralkohol tumbuh secara cepat memikirkan terus meningkatnya jumlah kebutuhan minuman beralkohol bagi wisatawan mancanegara di dalam negeri.

Berdasarkan Peraturan Presiden RI tahun 2013 tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol menyatakan bahwa, minuman beralkohol yang diproduksi di dalam negeri atau berasal dari luar negeri dikelompokkan dalam 3 golongan, yaitu :

- a. Minuman beralkohol golongan A yaitu minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) dengan kadar alkohol sampai dengan 5%.

- b. Minuman beralkohol golongan B yaitu minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) dengan kadar alkohol lebih dari 5% sampai dengan 20%
- c. Minuman beralkohol golongan C yaitu minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) dengan kadar alkohol lebih dari 20% sampai dengan 55%

Minuman beralkohol golongan A merupakan jenis minuman dengan kadar alkohol yang paling rendah. Dikarenakan kadar alkohol yang cukup rendah, biasanya minuman ini diperjual belikan di minimarket. Jenis minuman beralkohol jenis ini sangat sulit untuk membuat orang yang mengonsumsinya mabuk. Beberapa contoh minuman yang dikategorikan ke dalam golongan ini antara lain *beer*.

Minuman beralkohol golongan B sudah termasuk jenis minuman dengan kadar alkohol yang cukup tinggi dan sudah bisa membuat orang yang mengkonsumsinya mabuk. Jenis minuman beralkohol yang masuk kedalam kategori golongan ini antara lain *wine*.

Sedangkan untuk minuman beralkohol golongan C merupakan jenis minuman dengan kadar alkohol yang paling tinggi untuk dikonsumsi. Oleh karena kadarnya yang sangat tinggi disarankan untuk tidak terlalu banyak dalam mengonsumsi minuman dari jenis golongan ini. Beberapa contoh minuman yang masuk kedalam golongan ini antara lain whisky, rum, vodka dan *sweet spirit*.

Sweet spirit atau *liqueur* merupakan jenis minuman beralkohol yang memiliki rasa manis dan untuk rasa manisnya itu sendiri dihasilkan karena ada penambahan kadar gula atau *sweetener* sekitar 2,5%, bahan pemanisnya pun berasal dari madu, gula ataupun *maple syrup*. Sedangkan untuk aromanya diperoleh dari *flavoring agent* yang didapat dari buah-buahan, herbal, rempah-rempah, bunga, biji, akar, tumbuhan, kulit kayu dan juga krim. Oleh karena rasanya yang manis dan memiliki

banyak rasa, menjadikan *liqueur* banyak digandrungi oleh berbagai kalangan sebagai campuran minuman ataupun diminum secara langsung. menjadi salah satu jenis minuman beralkohol yang banyak dipakai dan diperjualbelikan di bar ataupun toko-toko yang menjual minuman beralkohol.

Max, dkk (2018:73-74) memaparkan dalam bukunya jika proses pembuatan *liqueur* itu sendiri didapatkan dengan menggunakan tiga metode, yakni :

1. *Infusion* (penyerapan)

Metode ini digunakan apabila *flavor* yang digunakan untuk membuat *liqueur* yaitu buah-buahan yang *sensitive* karena panas dan akan rusak karenanya. Metode ini merupakan metode mengeluarkan *flavor* atau aroma dari buah-buahan yang digunakan yakni dengan cara bahan baku atau *ingredients* yang sudah dikeringkan, direndam dahulu *brandy* yang berkadar alkohol tinggi (70%) lalu dibiarkan selama 6-8 bulan sehingga rasa, aroma, dan warna dari bahan baku yang direndam tersebut akan menyerap kedalam *brandy*. Setelah itu dilakukan proses penyaringan agar hasil akhirnya dapat ditambahkan dengan gula, terkadang sisa campuran dari penyaringan didestilasi kembali untuk memperkuat aromanya.

2. *Percolation* (penyerapan secara sirkulasi dan terus menerus)

Pada proses *percolation* bahan baku yang dipakai untuk pembuatan *liqueur* biasanya sejenis tanaman-tanaman, lalu tanaman ini ditempatkan pada tempat yang sudah dipersiapkan secara khusus dan *brandy* dialirkan melalui tempat khusus secara terus menerus hingga warna, aroma, dan rasa dari bahan baku tersebut terserap oleh *brandy*, setelah itu ditambahkan gula dan disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama sebelum dijual.

3. *Re-Destillation* (penyulingan)

Pada metode *re-destillation* biasanya bahan baku yang dipakai yakni dari tanam-tanaman lalu ditempatlan dan dicampurkan pada *brandy* dan selanjutnya di *re-destilasion* setelah itu pada hasil akhir ditambahkan gula. Metode ini dipakai apabila bahan-bahan dari *flavoring agent* tersebut dihancurkan dan kemudian dicampur dan diaduk dengan *spirit* setelah itu campuran tersebut di destilasi kembali. Hasilnya akan didapat suatu cairan yang kemudian ditambahkan oleh gula dan diberikan warna buatan.

Sehubungan dengan pengertian diatas, penulis memutuskan untuk membuat *liqueur* dengan menggunakan buah matoa sebagai bahan dasar *flavoring* dan *vodka* sebagai *spirit base* dengan cara pembuatan menggunakan metode *percolation*.

Penulis memakai metode *percolation* dikarenakan pada metode tersebut memiliki beberapa kelebihan, diantaranya :

- 1) Waktu pembuatan yang tergolong lebih singkat.
- 2) Dapat menghasilkan hasil *liqueur* dengan rasa dan aroma yang kuat.
- 3) Tergolong simpel dikarenakan pembuatannya yang tidak membutuhkan proses *pressing*.
- 4) Lebih menghemat biaya dalam pembuatannya.

Dalam pembuatan *liqueur* ini, penulis menggunakan buah matoa. M. B. Kurniawan dan Bayu Pratama (2010:75) memaparkan dalam bukunya bahwa buah matoa (*Pometia Pinnata*) merupakan flora identitas dari Provinsi Papua. Namun, buah ini juga tumbuh di beberapa daerah diantaranya Sumatera, Jawa, NTB, Kalimantan (Kalimantan Barat dan Kalimantan Timur), Sulawesi hingga Maluku.

Dari penjelasan diatas dapat diartikan bahwa buah matoa merupakan salah satu buah khas yang berasal dari Papua dan lebih banyak diproduksi di Papua. Rasa dari buah matoa itu sendiri sangat khas yaitu memiliki perpaduan rasa antara rasa dari buah rambutan, buah lengkeng dan sedikit buah durian. Selain itu, buah matoa pun memiliki beberapa zat gizi yang cukup penting bagi tubuh diantaranya yaitu vitamin C, vitamin E, dan antioksidan. Oleh sebab itu buah matoa memiliki banyak sekali manfaat bagi kesehatan tubuh kita.

Tanaman ini pada umumnya berbuah hanya setahun sekali, yang biasanya berbunga pada bulan Juli sampai bulan Oktober lalu berbuah pada tiga atau empat bulan kemudian. Menurut artikel tentang Flora & Fauna (2016), satu pohon buah matoa rata-rata menghasilkan 200-500 kg per tahunnya. Berdasarkan Keputusan

Menteri Pertanian RI tahun 2006 tentang Pelepasan Matoa Papua Sebagai Varietas Unggul menyatakan bahwa matoa Papua telah ditetapkan sebagai varietas buah unggul yang patut dibudidayakan.

Buah matoa sendiri dapat dikonsumsi secara langsung sebagai obat ataupun makanan ringan. Karena rasa dan kandungannya, matoa memiliki nilai ekonomi yang sangat penting bagi masyarakat Papua. Penulis melihat bahwa pemanfaatan buah matoa yang kurang maksimal oleh sebab itu penulis ingin mencoba memaksimalkan pemanfaatan dari buah matoa itu sendiri yaitu dengan cara menjadikan buah matoa sebagai minuman dikarenakan buah ini memiliki rasa yang manis dan juga memiliki aroma yang sangat khas. Karena itu penulis ingin menggunakan buah matoa sebagai bahan dasar dalam pembuatan *liqueur*.

Untuk jenis alkoholnya penulis memilih menggunakan *spirit base* yaitu *vodka*, dikarenakan Andrew Schloss (2013:2) memaparkan dalam bukunya "... *Most liqueurs use neutral grain alcohol, such as vodka, as a base...*" sedangkan Salvatore Calabrese (2002 : 110) memaparkan dalam bukunya "*Vodka is colorless, tasteless, and odorless.*" Sesuai dengan pernyataan tersebut maka membuat *vodka* sangat cocok untuk dijadikan *spirit base* dalam pembuatan *liqueur* dikarenakan karakteristik dari *spirit base* yang penulis butuhkan dalam pembuatan *liqueur* merupakan *spirit* yang dapat menonjolkan warna, rasa dan juga aroma yang terdapat pada buah matoa. Didalam penelitian ini penulis memilih untuk memakai *Smirnoff vodka*. *Smirnoff vodka* itu sendiri mengandung 40% kadar alkohol yang sangat cocok untuk pembuatan *liqueur*.

Berdasarkan teori-teori yang sudah penulis sebutkan sebelumnya, penulis memilih untuk membuat Tugas Akhir berupa eksperimen dengan membuat produk minuman beralkohol yakni *liqueur* dengan bahan dasar buah matoa dan *Smirnoff vodka* sebagai *spirit base*. Dan sehubungan dengan hal-hal yang sudah penulis bahas, maka penulis memilih untuk mengambil judul “***Liqueur* Berbahan Dasar Buah Matoa Menggunakan Metode *Percolation*”.**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembuatan *liqueur* dengan menggunakan buah matoa, rumusan masalah di dalam penelitian ini melingkupi :

- 1) Bagaimana proses pembuatan *liqueur* dengan menggunakan buah matoa dengan metode *percolation*?
- 2) Bagaimana hasil penilaian dari panelis terlatih dan tidak terlatih terhadap *liqueur* berbahan dasar buah matoa dengan metode *percolation*?
- 3) Bagaimana jumlah kadar alkohol dan kadar gula yang terdapat pada *liqueur* yang menggunakan bahan dasar buah matoa?

C. Tujuan Penelitian

1. Maksud

Maksud dari penulisan Tugas Akhir ini yakni untuk meneliti sejauh mana cara untuk pemanfaatan buah matoa yang menjadi ciri khas dari Indonesia bagian Timur yakni Papua pada bidang minuman beralkohol sebagai bahan dasar pembuatan *liqueur* sehingga penulis harap dapat meningkatkan daya jual dari buah matoa itu sendiri dipasaran, tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk dari buah matoa dan membuat suatu inovasi produk baru dari buah matoa.

2. Tujuan

a) Tujuan Formal

Penulisan Tugas Akhir ini merupakan suatu syarat yang dilakukan penulis untuk memperoleh kelulusan dalam menempuh studi pada program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidangan, di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

b) Tujuan Operasional

Tujuan operasional dalam penulisan Tugas Akhir ini yaitu agar penulis bisa membuktikan dan memaparkan secara jelas mengenai :

- a. Mengetahui cara pembuatan *liqueur* dengan menggunakan buah matoa dengan metode *percolation*.
- b. Mengetahui hasil penilaian dari panelis terlatih dan tidak terlatih terhadap *liqueur* berbahan dasar buah matoa dengan metode *percolation*.
- c. Mengetahui jumlah kadar alkohol dan kadar gula yang terdapat pada *liqueur* yang menggunakan bahan dasar buah matoa.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

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

2. Bagi Masyarakat

- a. Meningkatkan pembudidayaan buah matoa di Indonesia khususnya Papua.

- b. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa buah matoa tidak hanya memiliki manfaat sebagai pengobatan dan makanan ringan saja, tetapi dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan minuman beralkohol yaitu sebagai bahan dasar pembuatan *liqueur*.
3. Bagi Instutusi

Memberikan pengetahuan dan informasi mengenai pemanfaatan ragam inovasi di bidang minuman, pembuatan produk minuman beralkohol yang dibuat dengan metode *percolation* khususnya bagi mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung khususnya program studi Manajemen Tata Hidangan.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Ninit Alfianika (2018:127) memaparkan dalam bukunya bahwa eksperimen memiliki tujuan yakni melakukan uji coba, sedangkan penelitian eksperimen memiliki arti yaitu suatu kegiatan melakukan uji coba atau bisa disebut juga perlakuan yang berbeda pada suatu subjek penelitian.

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Instrumen atau alat pengumpulan data merupakan suatu alat yang digunakan untuk memperoleh data-data yang dapat membantu peneliti untuk mendapatkan jawaban dari seluruh rumusan masalah yang telah ditetapkan. Ada pula beberapa teknik dan alat yang bisa digunakan dalam proses penelitian, diantaranya : *check list*, *observation sheet*, dan angket. Sedangkan teknik dan alat pengumpulan data yang penulis gunakan merupakan uji laboratorium dan uji panelis. Lalu untuk uji

panelis sendiri di bagi menjadi dua jenis yaitu uji panelis terlatih dan uji panelis tidak terlatih.

1) 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*.

2) Panelis tidak terlatih (15 orang)

Panelis tidak terlatih ialah orang awam yang memiliki kemampuan untuk melakukan penilaian organoleptik, tetapi tidak terlatih secara formal mengenai produk yang akan diujikan. Panelis tidak terlatih dipilih oleh penulis secara acak yang terdiri dari orang-orang yang sudah memiliki usia yang cukup untuk mengkonsumsi alkohol, yakni 21 tahun ke atas.

3. Jadwal Eksperimen

Dalam melakukan penelitian eksperimen ini, penulis melakukan 3 kali percobaan guna memperoleh *recipe* yang dirasa paling pas dalam pembuatan *liqueur* yang terbuat dari buah matoa ini. Berikut merupakan jadwal eksperimen yang telah penulis lakukan:

- 1) 11 September 2019 : Penulis melakukan eksperimen pertama.
- 2) 24 September 2019 : Penulis melakukan eksperimen kedua.
- 3) 1 November 2019 : Penulis melakukan eksperimen ketiga.

F. Penegasan Istilah

1. Eksperimen

Ninit Alfianika (2018:127) memaparkan dalam bukunya bahwa eksperimen memiliki tujuan yakni melakukan uji coba, sedangkan penelitian eksperimen memiliki arti yaitu suatu kegiatan melakukan uji coba atau bisa disebut juga perlakuan yang berbeda pada suatu subjek penelitian.

Dalam penelitian ini penulis melakukan percobaan pembuatan produk *liqueur* dengan menggunakan *Smirnoff vodka* dan buah matoa menggunakan metode *percolation*.

2. *Liqueur*

I. Gusti Nyoman Wiantara (2016:198) memaparkan bahwa *liqueur* merupakan minuman beralkohol yang dibuat menggunakan bahan dasar *spirit* yang ditambahkan dengan *flavouring agent*, *sweetening agent*, dan *colouring agent*.

3. *Percolation*

I. Gusti Nyoman Wiantara (2016:199) memaparkan dalam bukunya yakni pada metode *percolation* biasanya menggunakan buah-buahan yang dicampur dengan *spirit* dalam *barrel*. Lalu buah-buahan dan *spirit* tersebut dibiarkan berbau beberapa saat sehingga rasa, aroma, dan warna terserap.

4. Buah matoa

Berdasarkan Keputusan Menteri Pertanian RI tahun 2006 tentang Pelepasan Matoa Papua Sebagai Varietas Unggul menyatakan bahwa matoa Papua telah ditetapkan sebagai varietas buah unggul yang patut dibudidayakan.