

# BAB 1

## PENDAHULUAN

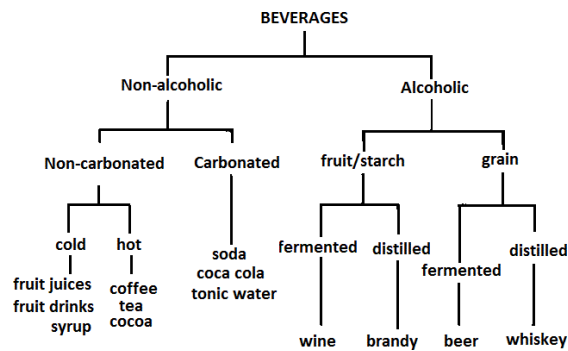
### A. LATAR BELAKANG

*Beverages* atau yang biasa kita kenal sebagai minuman adalah sebuah *liquid* yang memiliki fungsi spesifik dan tidak membahayakan bagi tubuh, dan selain obat-obatan Isdarmanto (2016:37) pengertian di atas bisa diartikan bahwa minuman atau *beverages* adalah sebuah minuman

*Beverages* sendiri dibagi menjadi dua kategori, yaitu *alcoholic* dan *non alcoholic*, seperti yang tertera pada bagan di bawah ini

Gambar 1

### Klasifikasi Beverage



Sumber : Sagar Maguina (2018:2)

*Liqueur* atau yang biasa disebut juga *sweet spirit* adalah produk minuman beralkohol yang memiliki rasa manis dan rasa yang lainnya bias buah-buahan, kopi,

rempah-rempah, dan lain-lain. Biasanya *liqueur* menggunakan *spirit* yang sudah ada, lalu ditambahkan dengan *sweetening agent* dan *flavouring agent*.

*Liqueur* menurut Bill Owens dalam bukunya (2009,37) "*liqueurs are sweet-flavoured spirits there are categorized by the flavouring agent (spice, nut, herb, fruits, cream etc)*"

Menurut Menurut I Gusti Nyoman Wiantara dalam bukunya yang berjudul *Bartending & Mixology* (2017:198-199) Menyebutkan pada dasarnya pembuatan minuman dibagi menjadi beberapa metode, yaitu:

1. *Distillation* : Teknik yang disebut penyulingan merupakan teknik pembuatan yang menghasilkan minuman beralkohol, dimana menggabungkan beberapa bahan ke dalam sebuah tempat khusus, yang kemudian akan dipanaskan dan akan menjadi uap.
2. *Percolation* : Teknik pembuatan minuman yang biasanya telah melewati proses penyulingan terlebih dahulu, kemudian di *flavouring* kandungan tumbuhan tertentu. Dan setelah itu didinginkan dan disuling kembali.
3. *Infusion* : Teknik mencampur buah-buahan dengan spirit dalam sebuah tempat khusus. Bertujuan untuk memberi rasa yang tidak terlalu kuat kedalam sebuah minuman.
4. *Maceration* : Maserasi adalah metode pembuatan sebuah minuman yang tidak melalui proses pemanasan, dan bahan yang akan dimaserasi dipotong-potong terlebih dahulu agar lebih mengeluarkan *flavor* dari bahan tersebut. Biasanya

digunakan untuk bahan-bahan yang tidak tahan panas

Menurut Bill Owens (2009,161) "*The art of distilling whiskey and other spirits*" menyebutkan bahwa *ingredients* untuk membuat liqueur adalah :

1. *3 cups sugar*
2. *2 cups water*
3. *Flavouring agent (nut, coffee, fruits) : 300gr*
4. *1 (600-milliliter) bottle rum (or vodka)*

Menurut Bill Owens (2009,162) cara pembuatan liqueur adalah: "*In the 600ml bottle ,put the spirits (rum, or vodka) to the bottle and put 300 gr of the flavouring agent to the bottle let it sit for 7-10 days. In a small saucepan over medium-high heat, combine the sugar, water, and vanilla bean to create a simple syrup. Bring to a boil, stirring until the sugar is completely dissolved. Put all the ingredient together.*" (2009,162)

Yang memiliki arti masukan *spirit* sebanyak 600 ml dalam botol berukuran 600 ml dan masukan *flavouring agent* sebanyak 300 gr lalu diamkan selama 7-10 hari lalu setelah 7-10 hari buat *simple syrup* dengan cara, panaskan *saucepan* lalu tambahkan air, tunggu sampai mendidih lalu masukan gula. Setelah gula sudah mencair campurkan kedua bahan, lalu tambahkan vanilla *essence*.

Bahan yang digunakan sebelumnya adalah *vodka dan rum* lalu penulis mengubah menjadi *spirit* lokal yaitu arak bali. Sehingga judul Tugas Akhir penulis adalah "Pembuatan Coffee Liqueur Menggunakan Bahan Dasar Kopi Toraja dan

## Arak Bali'

Kopi adalah sebuah minuman yang berasal dari biji kopi yang sudah di sangria lalu di haluskan dan di ekstrak menggunakan air (Najiati 2006;32) "Kopi adalah suatu jenis tanaman tropis yang dapat tumbuh dimana saja,terkecuali pada tempat-tempat yang terlalu tinggi dengan temperatrur yang sangat dingin atau daerah-daerah tandus yang memang tidak cocok bagi kehidupan tanaman " Kopi juga secara garis besar dibagi menjadi 2 jenis yaitu *arabica* dan *robusta*. Keduanya memiliki karakteristik rasa yang lumayan berbeda karena *arabica* lebih memiliki karakteristik asam sedangkan *robusta* lebih memiliki karekter rasa yang pahit. Pada eksperimen ini penulis ingin menggunakan *beans* yang berasal dari Toraja karena memiliki karakteristik rasa yang sangat mendukung untuk dijadikan sebuah *coffee liqueur*. Kopi toraja sendiri memiliki karakteristik rasa yang kuat dan cenderung kecut,dan juga memiliki *hint* rasa berupa floral

Indonesia memiliki banyak sekali varian daris *spirit* yang datang dari banyak daerah di seluruh penjuru Indonesia .sebagai contoh daerah Manado punya Cap tikus. Solo memiliki ciu bekonang. NTT memiliki sopi dan tentunya yang sangat terkenal adalah arak bali. Penulis memilih arak bali sebagai dasar dari eksperimenya dikarenakan karateristik rasanya yang sangat unik, dan tentu saja aspek legalitasnya, karena arak bali sekarang sudah di produksi secara masal dan sudah beredar keseluruh Indonesia. Arak Bali adalah sebuah *spirit* dari Indonesia yang banyak ditemukan di Bali. Arak Bali juga berasal dari hasil fermentasi dan distilasi dari getah pohon palem. Lokasi penghasil Arak Bali terbaik terdapat di

daerah Karangasem sedangkan produk yang terkenal dari arak bali adalah *Arak Bali DewiSri*. Arak bali sendiri adalah symbol dari kekayaan budaya di daerah bali dikarenakan hamper semua acara dari adat maupun keagamaan Arak Bali digunakan sebagai persembahan untuk para orang-orang tua di daerah Bali. Penulis ingin menggunakan arak bali sebagai pengganti dari *base spirit* yang biasa digunakan di *coffee liquer* yaitu *vodka* dikarenakan beberapa factor yaitu :

- Arak Bali sudah memiliki aspek legalitas, BPOM.
- Arak Bali memiliki nilai kebudayaan yang sangat melekat dengan Indonesia.

Pernyataan di atas di dukung dengan adanya peraturan dari gubernur Bali (pergub) NO. 1 Tahun 2020.

Metode pembuatan *coffee liquer* yang dipilih oleh penulis adalah dengan metode *infusion*. Menurut I Gusti Nyoman Wiantara (2017:198-199) metode *Infusion* adalah : “Teknik mencampur buah–buahan dengan spirit dalam sebuah tempat khusus. Bertujuan untuk memberi rasa yang tidak terlalu kuat kedalam sebuah minuman.”

Di era Globalisasi seperti ini masyarakat bias dengan sangat mudah mendapatkan produk dari luar negri atau yang biasa disebut dengan barang *import*. Bahkan kebanyakan orang di Indonesia lebih memilih menggunakan barang *import* disbanding produk lokal sama halnya dengan produk minuman beralkohol. Seperti yang terjadi di Indonesia banyak *industry bar* yang menggunakan produk alkohol dari luar. Seiring berjalannya waktu orang akan semakin mudah untuk melakukan inovasi produk baru, bias berupa produk lama yang di modifikasi atau menciptakan

produk baru. Tanpa terkecuali dalam dunia minuman. Penulis ingin melakukan inovasi baru dalam bidang *cocktail* dan *mocktail* ditambah lagi dengan keunikan budaya yang dimiliki oleh arak bali. Penulis ingin menunjukkan bahwa arak bali juga bisa jadi bahan dasar yang tidak kalah bersaing dengan produk internasional.

## **B. RUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis menyimpulkan bahwa rumusan masalah yang akan diteliti yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan dari *coffee liquer* dengan bahan dasar arak bali
2. Bagaimana kualitas dari *coffee liquer* dengan bahan dasar arak bali
3. Bagaimana kandungan alkohol yang ada dalam *Coffee liquer* dengan bahan dasar arak bali

## **C. TUJUAN PENELITIAN**

1. Untuk mengetahui proses pembuatan *coffee liquer* dengan bahan dasar arak bali
2. Untuk mengetahui kualitas dari *coffee liqueur* dengan bahan dasar arak bali
3. Untuk mengetahui berapa kandungan alkohol pada *coffee liqueur* dengan bahan dasar arak bali

## **D. MANFAAT PENELITIAN**

### **1. Untuk penulis**

- Penulis dapat memahami cara membuat *coffee liqueur* dengan bahan dasar arak bali

### **2. Untuk masyarakat**

- Masyarakat mendapatkan referensi baru untuk menikmati *coffee liqueur*

### **3. Untuk institusi**

- Mendapatkan kandungan gizi yang terdapat pada *coffee liqueur* dengan bahan arak bali.

## **E. METODE EKSPERIMEN**

### **1. Pengertian Eksperimen**

Menurut I Gusti Agung Ngurah Trisna Jayantika dan I Putu Ade Andre Adyana (2018:1) "Eksperimen adalah sebuah metode dalam penelitian kuantitatif, penelitian ini ditujukan untuk meneliti hubungan sebab dengan memanipulasikan satu atau lebih variabel pada satu atau lebih kelompok penelitian, dan membandingkan hasilnya dengan kelompok yang tidak mengalami manipulasi"

Untuk eksperimen ini penulis akan menggunakan metode *infusion*.

## 2. Teknik dan alat pengumpulan data

### - Teknik Pengumpulan Data

Penulis menggunakan beberapa teknik dalam pengumpulan data yaitu :

#### a) Penelitian Subjektif

Penelitian Subjektif adalah sebuah penelitian yang menggunakan sebagian besar dari panca indera manusia untuk menilai sebuah hasil penelitian. Dikelompokkan berdasarkan aroma, rasa, penampilan serta kekonsistenan hasil penelitian tersebut dengan menggunakan kuesioner.

#### b) Alat Pengumpulan Data

Alat pengumpulan data adalah media yang membantu penulis untuk mengumpulkan data data yang dapat membuat penulis memiliki data untuk rumusan masalah yang sudah dijabarkan di atas. Ada beberapa cara alat dan teknik yang akan digunakan oleh penulis dalam proses penelitian ini, yaitu : angket, observasi dan *check list*. Pada proses pengambilan data kali ini penulis akan menggunakan metode angket. Angket adalah sebuah metode pengumpulan data dengan cara mengajukan pertanyaan tertulis untuk dijawab secara tertulis oleh responden Nurul Zuriah (2002,182)

Berdasarkan metode pengambilan responden yang dipilih oleh penulis, Maka dari itu penulis akan membutuhkan panelis. Panelis adalah sekelompok orang yang bertugas menilai sifat atau kualitas bahan berdasarkan kesan subyektif. Panelis dikelompokkan ke dalam enam kelompok yaitu panelis pencicipan perorangan, panelis pencicipan terbatas, panelis terlatih, panelis agak terlatih dan, panelis konsumen (Suradi, 2007)



Panelis sendiri dibedakan menjadi beberapa kategori yaitu

- Panelis terlatih

Panelis terlatih adalah panelis yang telah diberi penjelasan untuk mengenali sifat-sifat tertentu, dipilih dari kalangan terbatas dan data pengujian diolah terlebih dahulu sehingga data yang sangat menyimpang tidak digunakan (R.Rahmadani 2015;12). Maka dari itu penulis menjadikan *bartender*, *mixologist* untuk menjadi panelis Terlatih

- Panelis tidak terlatih

Panelis tidak terlatih adalah warga awam yang tidak memahami tentang kompetensi dalam bidang *beverage* tetapi panelis ini masih memiliki penilaian yang bersifat organoleptik

### 3. Populasi dan teknik penarikan sampel

Untuk menemukan produk yang terbaik, dalam penelitian ini. Penulis membuat 2 produk dengan rasa pahit dan manis yang berbeda-beda dengan menggunakan teknik merubah rasio dari kopi dan pemanisnya. Beberapa sampel inilah yang akan diberikan kepada para responden dan menjadi sebuah tolak ukur dalam penilaian dengan memberikan kuisisioner. Penulis akan menyebarkan 12 kuisisioner yang merupakan terbagi dari 2 responden terlatih, 10 responden tidak terlatih

## **F. PENEGASAN ISTILAH**

1. Liquer menurut Bill Owens (2009;37) : *“liqueurs are sweet-flavoured spirits there are categorized by the flavouring agent (spice, nut, herb, fruits, cream etc)”*
2. Menurut Darmadi (2014 ; 17) Eksperimen adalah suatu penelitian yang berusaha mencari pengaruh variabel tertentu terhadap variabel lain yang dalam kondisi yang terkontrol.
3. Menurut I Putu Nyoman Wiryantara (2017:198-199) *infusion* adalah : *“Teknik mencampur buah-buahan dengan spirit dalam sebuah tempat khusus. Bertujuan untuk memberi rasa yang kuat dalam sebuah minuman.”*
4. Kopi adalah suatu jenis tanaman tropis yang dapat tumbuh dimana saja, terkecuali pada tempat-tempat yang terlalu tinggi dengan temperatur yang sangat dingin atau daerah-daerah tandus yang memang tidak cocok bagi kehidupan tanaman” (Najati 2006,32)
5. *Spirit* menurut Robert J Forbes (2002,193) adalah: *“Distilled spirit, also called distilled liquor, alcoholic beverage (such as brandy, whisky, rum, or arrack) that is obtained by distillation from wine or other fermented fruit or plant juice or from a starchy material (such as various grains) that has first been brewed. The alcoholic content of distilled liquor is higher than that of beer or wine.”*