

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Hotel merupakan akomodasi atau wadah yang menyediakan sarana tempat tinggal sementara bagi masyarakat umum, yaitu : orang-orang yang datang dengan berbagai ragam tujuan ke daerah di mana hotel berdomisili. Hotel memilih domisilinya di tempat-tempat atau di lingkungan daerah yang memiliki potensi untuk dikunjungi, seperti panorama, adat istiadat masyarakat, sosial, budaya, sebagai pusat pemerintahan, pusat perdagangan, keagamaan dan pusat kegiatan spiritual dan lain-lain.

Pada awalnya hotel hanya berfungsi sebagai fasilitas bermalam untuk konsumen yang melakukan perjalanan wisata atau bisnis. Seiring waktu berjalan, hotel mengalami peningkatan fungsi. (Rumekso, 2002) Hotel adalah bangunan yang menyediakan kamar-kamar untuk menginap para tamu, makanan, dan minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan, dan dikelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan. Dimasa sekarang ini, hotel seringkali digunakan untuk berbagai hal, seperti rapat perusahaan, pernikahan, *launching* produk terbaru dari suatu perusahaan dan ada pula yang menggunakan hotel sebagai sarana untuk menghabiskan waktu akhir pekan bersama keluarga. Semakin banyaknya fungsi hotel mengakibatkan kenaikan laba bagi hotel tersebut. Tidak hanya skala industri perhotelan saja, di masa sekarang banyak *restaurant* dan *bar* yang berdiri sendiri atau disebut juga *self-operating bar*, *self-operating bar* adalah jenis usaha yang di organisasikan secara komersil yang dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, berdiri sendiri di luar Hotel, merupakan tempat dimana pada

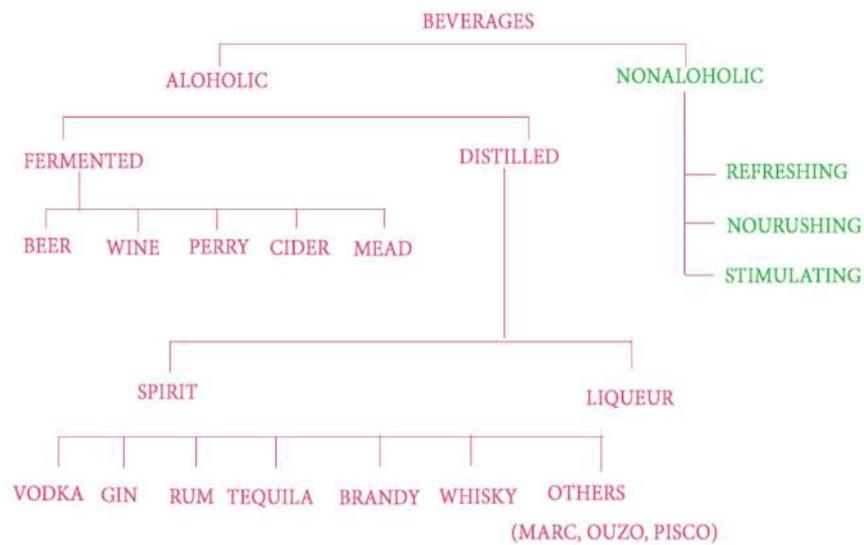
umumnya seseorang bisa mendapatkan pelayanan segala macam makanan ringan dan minuman baik yang beralkohol maupun yang tidak beralkohol.

Karena manusia adalah makhluk hidup yang membutuhkan makanan dan minuman. Dengan adanya ketergantungan tersebutlah sangat penting untuk keberlangsungan bisnis tersebut untuk memberikan inovasi-inovasi yang terbaru.

Inovasi adalah strategi yang mampu membuat suatu perusahaan dapat bertahan dari persaingan-persaingan yang ketat serta dapat mendatangkan konsumen, seiring berjalannya waktu tren dalam industri perhotelan semakin berkembang. Bisnis dibidang minuman merupakan bisnis dengan potensi pasar yang menjamin namun memiliki tingkat persaingan yang tinggi.

Pengertian minuman atau *beverage* adalah, semua jenis cairan yang bisa dikonsumsi dan bisa menghilangkan rasa dahaga. Pada dasarnya cairan yang dapat disebut minuman adalah cairan yang mengandung lebih dari satu komposisi. *Beverage* sendiri, dibagi menjadi beberapa macam, secara garis besar minuman digolongkan menjadi 2 jenis, yaitu minuman tidak beralkohol (*non-alcoholic beverage*) dan minuman beralkohol (*alcoholic beverage*).

**Gambar 1.1**  
**Classification of Beverage**



© Copyright - Ejar Jockey 2018

Sumber: <https://www.barjockey.in/classification-of-beverages/>

*Alcoholic beverage* adalah minuman yang memiliki kandungan etanol ( $C_2H_5OH$ ) yang dihasilkan dari proses fermentasi dan distilasi atau fermentasi saja, baik dengan cara diberikan perlakuan terlebih dulu atau tidak, dan bisa juga ditambahkan bahan lain, ataupun yang diproses dengan mempersatukan konsentrat dengan etanol ( $C_2H_5OH$ ) atau dengan cara mengencerkan minuman dengan etanol ( $C_2H_5OH$ ) (Peraturan Pemerintah No. 71 Tahun 2012). Etanol sendiri adalah satu dari dua golongan alkohol yang merupakan hasil dari proses fermentasi yang disebabkan oleh suatu mikroorganisme yang mengonsumsi gula dan memecahnya menjadi karbon dioksida dan etanol. Minuman alkohol yang merupakan hasil dari proses fermentasi memiliki kadar alkohol 0-15%, sedangkan minuman alkohol yang memiliki kadar alkohol yang lebih tinggi dapat dihasilkan dengan proses destilasi.

Di masa sekarang ini, permintaan produk minuman beralkohol semakin bertambah seiring meningkatnya wisatawan dari luar negeri maupun dalam negeri, hal tersebut menjadi pendorong berkembangnya industri minuman beralkohol secara pesat karena semakin banyaknya jumlah kebutuhan minuman beralkohol untuk para wisatawan di Indonesia.

Hal ini menyebabkan menteri perindustrian Republik Indonesia mengeluarkan peraturan No. 71 tahun 2012 tentang pengendalian dan pengawasan industri minuman beralkohol dengan tujuan mengendalikan dan juga mengawasi produksi minuman beralkohol di Indonesia. Dalam peraturan ini juga menjelaskan tentang pengklasifikasian minuman beralkohol yang terbagi menjadi 3 golongan, yaitu:

1. Golongan A dengan kadar etanol 1% sampai 5%. Contoh: *Beer*
2. Golongan B dengan kadar etanol 5% sampai 20%. Contoh: *Wine*
3. Golongan C dengan kadar etanol 20% sampai 55%. Contoh: *Sweet Spirit*

*Sweet spirit* atau yang kerap disebut *liqueur*, adalah salah satu jenis minuman beralkohol yang tidak jarang digunakan dan dijual pada bar maupun di toko-toko yang menyediakan minuman beralkohol. Menurut Costas Katsigris dan Chris Thomas, "*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*" (2003:215). Agar lebih mudah dipahami, banyak orang mengartikannya dengan, *Liqueur is a dry spirit that has been sweetened and flavored*. Dengan citarasanya yang cenderung manis dan beraneka ragam, mengakibatkan *liqueur* banyak disukai oleh banyak kalangan sebagai bahan campuran minuman ataupun untuk dikonsumsi secara langsung. Rasanya yang

beraneka ragam sendiri dihasilkan dari *flavoring agent* yang bisa berasal dari buah-buahan, bunga, rempah-rempah, maupun *essence*. Sedangkan citarasa manisnya dikarenakan adanya penambahan pemanis atau *sweetener*, bahan pemanis yang kerap digunakan pada umumnya yaitu, gula tebu, gula jagung, *maple syrup* ataupun madu. Sedangkan dalam proses pembuatannya, *liqueur* memiliki banyak cara yang dapat digunakan, salah satunya *Percolation*. Nama ini berasal dari kata "perkolasi" yang berarti melewati zat permeabel terutama untuk mengekstraksi konstituen yang larut. Dalam hal pembuatan *liqueur*, pelarutnya adalah alkohol, zat yang dapat melewati adalah bahan dasar yang kita inginkan, dan konstituen yang larut adalah senyawa kimia yang memberikan warna, rasa, aroma, dan sifat merangsang alkohol itu sendiri.

Berkaitan dengan hal-hal diatas, penulis memutuskan untuk membuat *fruit liqueurs* yang menggunakan buah kurma sebagai bahan *flavoring* dan *vodka* sebagai *spirit base* dengan pembuatan yang menggunakan metode perkolasi atau *percolation*.

Satyajit D. Sarker, Zahid Latif, dan Alexander I. Gray menyebutkan, "*In percolation, the powdered plant material is soaked initially in a solvent in a percolator (A cylindrical or conical container with a tap at the bottom). Additional solvent is then poured on top of the plant material and allowed to percolate slowly (dropwise) out of the bottom of the percolator*" (2006:33).

Penulis menggunakan metode *percolation* dikarenakan kelebihan yang dihasilkan metode tersebut cukup beragam diantaranya, yaitu:

1. Hanya memerlukan waktu yang cenderung singkat
2. Dapat menghasilkan *liqueur* dengan aroma dan rasa yang kuat
3. Tergolong simpel karena pembuatannya yang tidak membutuhkan proses pressing, maupun penyaringan

Dalam pembuatan *liqueur* ini, penulis menggunakan buah kurma nabi (*Ajwa*), mengingat buah ini bisa tumbuh di negara yang beriklim tropis seperti Indonesia terutama di daerah Jawa Timur. Kurma adalah satu dari sekian buah yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia, hal ini disebabkan aroma dan rasanya yang khas mengakibatkan buah kurma banyak digemari oleh berbagai kalangan.

Kurma (*Phoenix dactylifera*) merupakan jenis buah yang berasal dari kawasan tanah sekitar Teluk Persia. Kurma *ajwa* sendiri merupakan salah satu pohon kurma yang dapat tumbuh dengan baik di daerah gurun dengan curah matahari yang mendominasi. Buah kurma *ajwa* ini memiliki tekstur yang halus saat dikonsumsi, sebagai pembeda utama kurma *ajwa* adalah warna, rasa, tekstur dan aromanya. Dalam dunia internasional, buah ini dikenal dengan nama *date fruit*. Di Indonesia, buah ini dikenal dengan dua nama, yaitu kurma nabi atau kurma *ajwa*. Buah ini memiliki beberapa kelebihan yang menyebabkan penulis memutuskan untuk menggunakan buah ini sebagai bahan dari pembuatan *liqueur*, yaitu, buah ini memiliki rasa yang manis, dan juga memiliki aroma khas yang harum, warna kulitnya yang hitam pekat juga dirasa dapat menghasilkan warna *liqueur* yang menarik. Selain memiliki rasa yang manis dan aroma yang harum, buah kurma *ajwa*

juga memiliki kandungan nutrisi yang sangat baik untuk tubuh. Berikut ini adalah kandungan dari buah kurma *ajwa*:

**Tabel 1.1**  
**Kandungan Gizi Buah Kurma**

| Composition in Term of 100 grams Edible Portion |          |         |     |                     |       |     |    |    |    |        |          |            |        |               |
|-------------------------------------------------|----------|---------|-----|---------------------|-------|-----|----|----|----|--------|----------|------------|--------|---------------|
| Food Energy                                     | Moisture | Protein | Fat | Total Carbo-hydrate | Fibre | Ash | Ca | P  | Fe | Vit. A | Thiamine | Riboflavin | Niacin | Ascorbic Acid |
| Cal                                             | %        | gm      | gm  | gm                  | gm    | gm  | mg | mg | mg | mcg    | mg       | mg         | mg     | mg            |
| 143                                             | 58.5     | 0.9     | 0.3 | 38.2                | 1.7   | 1.1 | 51 | 30 | 1  | 50     | 0.07     | 0.05       | 0.6    | 6             |

Sumber: <http://rfcarchives.org.au/Next/Fruits/FruitCompositionTable7-88.htm>

Menurut *UN Food & Agriculture Organization (FAO)* buah kurma bisa diproduksi minimum 4 juta ton setiap 1 tahunnya. Pohon kurma sendiri memiliki julukan “*tree of life*” karena setiap bagian dari pohon kurma bisa dimanfaatkan, kurma *ajwa* sendiri memiliki 2 unsur penting sehingga mengakibatkan popularitas kurma *ajwa* ini melonjak tinggi, pertama dari segi kesehatan kurma jenis ini merupakan salah satu jenis makanan yang sehat. Hal ini telah terbukti dengan adanya penelitian yang dilakukan oleh *king saud university* dan *university of Michigan* yang secara khusus melakukan penelitian jenis kurma *ajwa*. Dari segi kelezatan kurma jenis ini merupakan buah kurma yang memiliki rasa manis yang tidak berlebihan, dan dapat diolah menjadi berbagai minuman maupun makanan, seperti : jus kurma, *syrup* kurma, kue kurma dan lain lain. Berdasarkan penelitian lain yang dilakukan oleh badan kesehatan dunia (*WHO*), kandungan gula yang ada di dalam buah kurma berbeda dengan kandungan gula yang ada di buah lain, karena

bisa langsung diserap tubuh. Sedangkan kandungan gula dalam buah-buahan lainnya harus dipecahkan oleh enzim terlebih dahulu sebelum berubah menjadi glukosa dan dapat diserap oleh tubuh. Berdasarkan dasar teori di atas, penulis melihat adanya peluang untuk mengembangkan produk minuman yang saat ini dibutuhkan dalam industri makanan dan minuman oleh karena itu, penulis ingin menciptakan *local alcoholic beverage product* berbahan dasar buah kurma *ajwa* untuk memberikan kesinambungan dalam bidang perhotelan.

Untuk mendukung hal tersebut, penulis menggunakan *spirit base* berupa vodka karena vodka merupakan salah satu *top selling spirit* yang paling banyak dicari. Selain itu, vodka juga disebut sebagai *natural pure alcohol* dan memiliki rasa alkohol yang dominan. Karakteristik tersebut diharapkan dapat menonjolkan warna, aroma, dan rasa yang terkandung pada buah kurma *ajwa* yang akan penulis gunakan dalam pembuatan *liqueur* ini. Seperti yang dijelaskan oleh (Costas Katsigris dan Chris Thomas (2003:197), yaitu “*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*”

Dengan adanya teori-teori di atas, penulis memutuskan untuk membuat tugas akhir yang berupa percobaan atau eksperimen dengan membuat suatu produk minuman yaitu *liqueur* yang berbahan dasar kurma *ajwa*. Menurut tim penyusun KBBI eksperimen sendiri, berarti percobaan yang bersistem dan berencana (untuk membuktikan kebenaran suatu teori dan sebagainya) Dan sesuai dengan hal-hal yang telah dibahas, akhirnya penulis memutuskan untuk mengambil judul “PEMBUATAN LIQUEUR KURMA AJWA DENGAN METODE PERKOLASI”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembuatan *liqueur* dengan memanfaatkan buah kurma, rumusan masalah dalam penelitian ini mencakup:

1. Bagaimanakah buah kurma ajwa dapat dijadikan sebagai bahan flavoring agent dalam pembuatan *liqueur*?
2. Bagaimanakah tingkat kegemaran masyarakat terhadap produk *liqueur* dengan bahan dasar kurma ajwa ?
3. Bagaimanakah kandungan alkohol, kadar gula, kadar air dan keasaman yang terdapat pada *liqueur* yang berbahan dasar buah kurma ajwa?

## **C. Maksud dan Tujuan**

### 1. Maksud

Maksud dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk meneliti sejauh mana pemanfaatan buah kurma *ajwa* di bidang *beverage* di Indonesia, sehingga kedepannya dapat meningkatkan nilai jual buah kurma *ajwa*.

### 2. Tujuan

#### a. Tujuan Formal

Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidangan, di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

b. Tujuan Operasional

Tujuan operasional penulisan tugas akhir ini adalah agar penulis dapat membuktikan dan memaparkan secara jelas mengenai:

- 1) Kelayakan produk yang akan dibuat untuk dijual
- 2) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat
- 3) Mengetahui kandungan-kandungan yang terdapat dalam produk ini
- 4) Menggali potensi buah kurma *ajwa* menjadi suatu produk minuman beralkohol
- 5) Memperkenalkan buah kurma *ajwa* kepada masyarakat luas

**D. Manfaat**

1. Bagi Penulis

- a. Memberikan inovasi rasa baru dalam pembuatan *liqueur*
- b. Dapat memperkenalkan produk baru dari pemanfaatan buah kurma *ajwa*

2. Bagi Masyarakat

- a. Meningkatkan pemanfaatan komoditi buah kurma *ajwa* di Indonesia
- b. Memberikan informasi bahwa buah kurma *ajwa* tidak hanya dapat dikonsumsi secara langsung, tetapi bisa juga digunakan sebagai bahan pengganti dalam suatu produk

3. Bagi Intuisi

- a. Memberikan ilmu pengetahuan dan informasi tentang ragam minuman dan cara pembuatannya pada mahasiswa STP NHI Bandung, khususnya prodi MTH
- b. Sebagai upaya peningkatan kompetensi lulusan prodi MTH

## E. Penegasan Istilah

### 1. Eksperimen

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, eksperimen adalah percobaan yang bersistem dan berencana (untuk membuktikan kebenaran suatu teori dan sebagainya). Dalam penelitian ini, dilakukan percobaan pembuatan produk *liqueur* dengan memanfaatkan buah jambu bol dan menggunakan metode *percolation*.

### 2. Pembuatan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pembuatan adalah proses, cara, perbuatan membuat. Dalam hal ini, pembuatan yang akan penulis lakukan adalah untuk membuat suatu produk *liqueur* berbahan dasar kurma *ajwa*.

### 3. *Liqueur*

Menurut Costas Katsigris dan Chris Thomas,

*“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”* (2003:215).

### 4. Kurma Ajwa

Kurma (*phoenix dactylifera*) merupakan jenis buah yang berasal dari kawasan tanah sekitar teluk persia. Kurma *ajwa* sendiri merupakan salah satu pohon kurma yang dapat tumbuh dengan baik di daerah gurun dengan curah matahari yang mendominasi. Buah kurma *ajwa* ini memiliki tekstur yang halus saat dikonsumsi, tertera di [tribunjatim.com](http://tribunjatim.com) (2019) sebagai pembeda utama kurma *ajwa* adalah warna, rasa, tekstur dan rasanya.

## 5. Percolation

Menurut Satyajit D. Sarker, Zahid Latif, dan Alexander I. Gray menyebutkan,

*“In percolation, the powdered plant material is soaked initially in a solvent in a percolator (A cylindrical or conical container with a tap at the bottom). Additional solvent is then poured on top of the plant material and allowed to percolate slowly (dropwise) out of the bottom of the percolator” (2006:33).*