

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Berkembangnya industri saat ini mempengaruhi usaha jasa makanan dan minuman dan menjadikan usaha tersebut menjadi keperluan sekaligus *lifestyle* masyarakat. Usaha jasa makanan dan minuman disebut juga usaha pariwisata, yakni usaha yang menyediakan makanan dan minuman, yang memiliki peralatan dan perlengkapan yang lengkap untuk proses penyimpanan, pembuatan dan penyajian. Jenis usaha dibidang usaha pariwisata seperti: rumah makan , restoran, pusat jajanan makanan, bar/rumah minum, kafe, jasa boga, dan jenis usaha lainnya yang ditetapkan oleh Bupati, Walikota dan Gubernur. (Peraturan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Republik Indonesia No. PM.87/HK.501/MKP/2010, 2010)

Setiap tahun tempat atau pelayanan baru dari usaha pariwisata yang menarik dan lebih kekinian semakin menambah. Setiap tempat atau pelayanan baru itu pasti membuat ciri khasnya sendiri yang membedakan dari tempat lain. Seperti *signature drink*, *design* restoran yang *instagramable*, makanan yang kekinian dan lainnya. (<https://www.jogloabang.com/pustaka/uu-10-2009-kepariwisataan>)

Minuman adalah salah satu produk yang pasti dijual di sebuah tempat atau pelayanan baru dari usaha jasa makanan dan minuman. Bahkan banyak kedai atau *stall* yang hanya menjual minuman, dengan berbagai varian rasa.

Minuman sudah menjadi kebutuhan fisiologis manusia, utamanya air putih yang bersih, jernih dan steril untuk dikonsumsi dan baik juga untuk kesehatan. Namun demikian selain itu manusia cenderung menyukai minuman yang memiliki varian rasa juga.

Menurut H. Marsum Widjojo Atmodjo (2002), minuman dapat diklasifikasikan menjadi 2 golongan, yakni:

- *Non Alcoholic*

Minuman *non-alcoholic* merupakan minuman yang tidak memiliki kandungan alkohol, dan biasanya melalui tahap yang alami dan segar.

Jenis-jenis *non-alcoholic beverage*:

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1. <i>Natural mineral water</i> | 4. <i>Squash dan Crush</i> |
| 2. <i>Artificial water</i> | 5. Sirup |
| 3. Jus | 6. Teh, kopi dan coklat |

- *Alcoholic*

Minuman *alcoholic* adalah minuman yang mengandung alkohol, melalui 2 tahap yaitu fermentasi dan destilasi. Jenis-jenis *alcoholic beverage*:

- | | |
|----------------|----------------------------------|
| 1. <i>Beer</i> | 3. <i>Spirit</i> |
| 2. <i>Wine</i> | 4. <i>Liqueur (Sweet Spirit)</i> |

Berlandaskan klasifikasi *beverage* diatas penulis tertarik memperdalam lagi tentang *liqueur* untuk penelitian ini. Menurut I Gusti Nyoman Wiantara (2016: 198), *Liqueur* adalah *alcoholic beverage* yang dibuat dengan bahan dasar *spirit* yang ditambah dengan *flavoring agent*, *sweetening agent*, dan *coloring agent*. *Flavoring agent* adalah bahan yang digunakan untuk memberi

rasa dan aroma yang khas dari bahan yang digunakan. *Sweetening agent* adalah bahan yang digunakan untuk menambahkan rasa manis pada hasil *liqueur*. *Coloring agent* adalah bahan digunakan untuk memberi warna agar terlihat lebih menarik. Liqueur umumnya memiliki rasa manis sehingga sering pula disebut dengan *sweet spirit* dengan rasa, aroma dan warna yang khas dari bahan *flavoring agent* yang digunakan untuk mencampur.

Menurut I Gusti Nyoman Wiantara (2016: 200), *liqueur* dapat dibedakan menjadi 2 jenis kelompok besar, yakni:

1. *Liqueur Under Proprietary Brand* yang merupakan jenis *liqueur* yang hanya dapat diproduksi oleh perusahaan tertentu saja karena resep yang dirahasiakan.
2. *Liqueur Generic Brand*, *liqueur* jenis ini dapat dibuat oleh siapa saja, pabrik minuman manapun, termasuk yang tidak punya hak paten.

Tabel 1. 1

Contoh Liqueur sesuai Jenisnya

| Jenis | Brand | Flavor |
|----------------------------------|--------------|------------------|
| <i>Liqueur Under Proprietary</i> | Cointreau | Orange Liqueur |
| | Malibu | Coconut Liqueur |
| | Midori | Honeydew Liqueur |
| <i>Liqueur Generic Brand</i> | Triple Sec | Orange Liqueur |
| | Amaretto | Almond Liqueur |
| | Sambuca | Licorice Liqueur |

Sumber: <http://darmantokoya.blogspot.com/2012/04/sweet-spirit.html>

Sunil Kumar (<https://www.slideshare.net/SunilKumar148/liqueurs-29030891>) menyatakan *Liqueur* dapat dibedakan menjadi beberapa jenis menurut *flavor*:

1. *Fruit flavored*
2. *Nut and seed flavored*
3. *Herbs, spieces and plant flavored*
4. *Chocolate, coffee and coconut flavored*

Dari 4 jenis *liqueur* yang telah dijelaskan penulis tertarik untuk membuat *liqueur* berbahan dasar buah-buahan (*fruit liqueur*). Indonesia memiliki banyak jenis buah-buahan. Salah satu contohnya adalah mangga. Indonesia memiliki beberapa jenis mangga yakni mangga arumanis, mangga gedong gincu, mangga manalagi, mangga golek india, mangga madu, mangga alpukat, mangga cengkir indramayu, mangga falan, mangga malibu, mangga nam dok mai, mangga apel, mangga madu anggur, mangga pakek, mangga kuweni dan mangga lalijiwo. Dari 15 jenis mangga tersebut mangga kuweni adalah mangga yang memiliki aroma dan rasa yang khas.

Flavoring agent yang penulis pilih yakni mangga kuweni. Mangga kuweni (*Mangifera odorata Griff*) adalah salah satu anggota genus *Mangifera* yang buahnya memiliki aroma yang khas jika telah masak (<https://text-id.123dok.com/document/7qvr4kxgy-deskripsi-kedudukan-taksonomi-dan-komposisi-kimia-mangga-kweni.html>).

. Mangga Kuweni merupakan tumbuhan yang awalnya berasal dari Guam, Thailand, Filipina, Vietnam dan kemudian menyebar ke Indonesia, Singapura dan Malaysia. Mangga Kuweni Indonesia dibudidayakan di

Sumatra, Kalimantan dan Jawa (World Conservation Monitoring Centre, 1998).

Menurut Yuniarti (2000: 24) menyatakan bahwa, mangga kuweni merupakan salah satu jenis mangga yang mempunyai aroma dan rasa yang khas. Mangga kuweni memiliki banyak manfaat yakni:

- ✓ Mencegah kanker.
- ✓ Menjaga kesehatan mata.
- ✓ Memperkuat tulang dan gigi.
- ✓ Meningkatkan sistem kekebalan tubuh.
- ✓ Melancarkan sistem pencernaan.

Produksi mangga kuweni terbagi menjadi 3 kali panen, dikutip dari <http://repository.uniska-bjm.ac.id> panen buah mangga kuweni dilaksanakan berkelanjutan 2-4 kali hingga buah habis. Rata-rata untuk musim panen yang pertama hasil buah kuweni tidak begitu banyak. Biasanya panen pertama jatuh di bulan Mei-Juni produksinya kira-kira antara 100-300 biji per pohon.

Panen yang ke dua hampir semua pohon kuweni berbuah dan produksi buahnya rata-rata 450-800 buah per pohon. Biasanya panen ke dua ini terjadi pada bulan Agustus – September. Berlainan dengan pohon mangga lainnya yang buahnya hanya menghasilkan 300-500 buah/pohon.

[\(http://repository.uniska-bjm.ac.id/336/\)](http://repository.uniska-bjm.ac.id/336/)

“The general principle of liqueur-making is to take an alcohol base (sometimes called "neutral spirits") and steep a flavoring in it for a time. Next, filter out any remaining solids, add sweetening, and age. Finally, bottle and serve. That's awfully general. I have found, through a handful of experiments, that a good alcohol base to use, a true "neutral spirit", is vodka.”

<http://www.guntheranderson.com/liqueurs/principi.htm>

Dari kutipan diatas menjelaskan bahwa pembuatan *liqueur* dibuat dengan mengambil basis alkohol dari *spirit* dan selanjutnya ditambahkan *flavoring agent* dan *sweetening agent*. *Spirit* yang cocok untuk dijadikan bahan dasar dari *liqueur* adalah *spirit* yang netral, yakni vodka.

Spirit atau bisa disebut juga *liquor* merupakan minuman beralkohol yang memiliki kandungan etanol yang didapatkan dari destilasi etanol, diproduksi dengan cara fermentasi buah, biji-bijian atau sayur-sayuran. Kadar alkohol *spirit* lebih tinggi dari pada kadar gula dalam setiap kandungannya.

Spirit terbagi menjadi 6 jenis, yakni:

1. Vodka
2. Gin
3. Rum
4. Tequila
5. Whisky
6. Brandy

Dari 6 *spirit* diatas, vodka adalah *spirit* yang paling netral. Vodka dibuat dari bahan-bahan berbeda, seperti: beet (sejenis lobak), molasses, gandum tetapi lebih terkenal adalah kentang sebagai bahan dasar utama dalam pembuatan vodka. Vodka didestilasi mencapai kadar alkohol yang cukup tinggi, dan membuat karakteristik vodka menjadi tidak memiliki rasa, bau dan warna. (<http://sahidbartendingclub.blogspot.com/2013/10/liquor.html>)

Selain kutipan diatas, menurut H. Marsum Widjojo Atmodjo (2002: 76), vodka adalah minuman beralkohol tinggi, merupakan hasil penyulingan dari peragian bubur biji padi-padian. Pada mulanya vodka dibuat dari umbi kentang. Didalam pembuatan vodka tidak ditambahkan apa-apa untuk mendapatkan spirit yang netral. Penulis memilih Vibe Premium Vodka sebagai

spirit yang digunakan, karena *Vibe Premium Vodka* adalah vodka yang berasal dari Indonesia dan memiliki karakteristik.

Vibe Liqueur dan *Spirits* dapat terjual dikisaran 84.000 CTN per tahun. Penjualan bertumbuh setiap tahunnya sekitar 10% sampai 12%. (<https://finance.detik.com/industri/d-4744800/minuman-beralkohol-asal-semarang-tembus-pasar-asia>)

Dari pemaparan diatas vodka adalah *spirit* yang cocok dijadikan bahan dasar *liqueur* karena karakteristik vodka yang tidak memiliki rasa, bau dan warna. Membantu bahan untuk *flavoring agent* dapat mengeluarkan rasa, aroma dan warna yang khas dari bahan tumbuhan atau nabati yang digunakan untuk mencampur. *Flavoring agent* yang biasa digunakan adalah dari bahan tumbuhan, buah-buahan, kacang dan biji-bijian, semua bahan yang digunakan harus memiliki rasa, aroma dan warna yang kuat untuk menjadikan ciri khas dari *liqueur* yang dibuat.

Berlandaskan penjelasan diatas, penulis menjadikan mangga kuweni berfungsi sebagai *flavoring agent* dengan bahan dasar *spirit* yang akan dipakai adalah vodka. Untuk *sweetening agent* yang penulis gunakan adalah *simple syrup*. Cara pembuatan yang digunakan adalah *percolation* (perkolasi), karena menurut penulis cara ini adalah cara sederhana yang dapat menghasilkan hasil yang berkualitas.

Sunil Kumar (<https://www.slideshare.net/SunilKumar148/liqueurs-29030891>) menyatakan pada dasarnya cara pembuatan *liqueur* dapat dibedakan menjadi 3, yaitu:

1. *Distillation* (Destilasi/Penyulingan)
2. *Percolation* (Perkolasi)
3. *Infusion* (Penyerapan)

“Percolation is accomplished in an apparatus much like a coffee percolator. Leaves or herbs are placed in the top of section is pumped up over the flavouring material, extracting and carrying down the flavor constituents.”

(Gloria Lotha, 2007) (<https://www.britannica.com/topic/liqueur>)

Dari pernyataan tersebut metode perkolasi dilakukan seperti cara penyeduhan kopi (*manual brew*). Tetapi perkolasi untuk *liqueur* menggunakan alat (*percolator*) yang berbeda, yakni biasanya menggunakan tabung berbahan kaca, berbentuk kerucut dan berlubang dibagian bawah sebagai jalannya aliran hasil dari ekstraksi. Langkah awal yang dilakukan adalah menggenangi bahan yang akan digunakan dengan bahan dasar *spirit* dalam *percolator*. Setelah itu tuangkan bahan dasar *spirit* dan pastikan hasil ekstraksi menetes dengan perlahan-lahan dari lubang *percolator* tersebut. Dengan metode ini, *flavoring agent* yakni mangga kuweni yang akan diekstrak akan tercampur dengan bahan dasar *spirit*. Setelah diekstrak dengan sempurna campurkan dengan *flavoring agent* yang digunakan yakni *simple syrup* (gula cair) dan tambahkan *coloring agent* jika dibutuhkan.

Berlandaskan teori diatas penulis memutuskan untuk membuat tugas akhir berupa eksperimen. Dengan inovasi baru yakni *liqueur* mangga kuweni dan *Vibe Premium Vodka* sebagai bahan dasar *spirit* dan *simple syrup* sebagai *sweetening agent*. Penulis tidak menggunakan *coloring agent* karna ingin mengeluarkan warna asli dari mangga kuweni yang digunakan. Berlandaskan

latar belakang yang telah dirumuskan, penulis menetapkan judul “**Pembuatan Liqueur Berbahan Dasar Mangga Kuweni**”.

B. Rumusan Masalah

Berlandaskan pemaparan yang telah dijelaskan dalam latar belakang, penulis membuat beberapa rumusan masalah, yakni:

1. Bagaimana proses pembuatan *liqueur* berbahan dasar mangga kuweni?
2. Berapakah kadar alkohol yang terdapat pada produk *liqueur* berbahan dasar mangga kuweni?
3. Apakah rasa, aroma, warna dan tekstur dari buah mangga kuweni dapat menjadi *flavoring agent* yang cocok dalam pembuatan *liqueur*?
4. Berapakah biaya produksi untuk membuat *Liqueur* Mangga Kuweni?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui proses pembuatan *liqueur* berbahan dasar mangga kuweni.
2. Untuk mengetahui berapakah kadar alkohol yang terdapat pada produk *liqueur* berbahan dasar mangga kuweni.
3. Untuk mengetahui apakah rasa, aroma, warna dan tekstur dari buah mangga kuweni dapat menjadi *flavoring agent* yang cocok dalam pembuatan *liqueur*.
4. Untuk mengetahui biaya produksi untuk membuat *Liqueur* Mangga Kuweni.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti
 - ✓ Menghasilkan produk baru *liqueur* berbahan dasar mangga kuweni.

- ✓ Memperluas pengetahuan untuk membuat produk baru dari buah mangga kuweni.

2. Bagi Masyarakat

- ✓ Dapat merasakan manfaat lain dari mangga kuweni, yakni berupa *liqueur*.
- ✓ Mendapatkan pengetahuan dan fakta baru bahwa mangga kuweni dapat menjadi produk minuman yang beralkohol.

3. Bagi Institusi

Mendapatkan pengetahuan dan fakta baru bahwa mangga kuweni memiliki fungsi lain yakni menjadi bahan dasar pembuatan *liqueur*, minuman beralkohol dengan cara perkolasi.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Menurut Arikinto (2006: 3) menyatakan bahwa, metode eksperimen merupakan sebuah metode untuk menemukan hubungan sebab-akibat diantara 2 faktor yang sengaja peneliti timbulkan dengan memanipulasi faktor-faktor.

Dapat disimpulkan eksperimen merupakan penelitian yang dilakukan untuk merubah faktor-faktor yang digunakan, dan melihat pengaruh terhadap hasilnya. Seperti experimen penulis, yakni membuat *liqueur* berbahan dasar mangga kuweni dengan membuat 2 perbandingan bentuk mangga kuweni yakni diblender dan dipotong kecil-kecil.

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan metode penelitian sosial atau eksakta yang dilakukan untuk memberikan pandangan dalam analisis data-data penelitian. Panelis adalah alat yang penulis pilih untuk pengumpulan data. Panelis terdiri dari orang-orang yang kegiatannya adalah menilai kualitas dari hasil eksperimen berdasarkan kesan subjektif. Panelis dikelompokkan menjadi 7 kelompok, yakni sebagai berikut: panel perorangan, tidak terlatih, terbatas, terlatih, konsumen, agak terlatih, dan anak-anak. Pada eksperimen ini, penulis menggunakan panelis terlatih dan panelis tidak terlatih sebagai alat pengumpulan data.

<https://bumikecil.wordpress.com/2014/11/25/panelis-dalam-pengujian-sensori/>

✓ Panelis Terlatih

Panelis terlatih merupakan orang yang menilai kualitas hasil eksperimen yang memiliki kepekaan cukup baik dan dapat menilai lebih spesifik.

✓ Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih adalah orang yang menilai kualitas hasil eksperimen yang hanya menilai dengan sederhana seperti sifat ketertarikan.

Untuk mengakumulasi data yang didapat dari hasil uji panelis, penulis memilih *Likert Scale*. *Likert Scale* adalah skala penelitian yang digunakan untuk mengukur sikap dan pendapat. *Likert Scale* ini terdiri dari 5 pilihan

skala yang mempunyai gradasi dari Sangat Suka (SS) hingga Tidak Suka (TS). Berikut rumus penilaian *Likert Scale*:

1. Nilai Tertinggi = Nilai Tertinggi x Jumlah Soal x Jumlah Panelis
2. Nilai Terendah = Nilai Terendah x Jumlah Soal x Jumlah Panelis
3. Rentang Skala = $\frac{\text{Nilai Tertinggi} - \text{Nilai Terendah}}{\text{Jumlah Skala Jawaban}}$

Jumlah Skala Jawaban

<https://teknikelektronika.com/pengertian-skala-likert-likert-scale-menggunakan-skala-likert/>

3. Jadwal Experimen

Penulis melaksanakan percobaan sebanyak tiga kali. Jadwal eksperimen yang akan penulis dilaksanakan:

- a. 10 Juni 2020
- b. 30 Juni 2020
- c. 09 Juli 2020

F. Penegasan Istilah

1. Eksperimen

Menurut Moch. Ali (1993: 134), eksperimen adalah kondisi yang dimodifikasi yang dilakukan secara sengaja dan terkontrol dalam menentukan peristiwa atau kejadian, serta mengamati perubahan yang terjadi pada peristiwa tersebut.

2. Perkolasi

Christ Thomas (2012: 218) menyatakan bahwa, "*Percolation is pumping the spirit over and over the flavoring substances suspended above it.*" Dari pernyataan tersebut menjelaskan bahwa, perkolasi adalah cara

untuk menyerap sari atau rasa dari bahan yang dipilih, dengan mengalirkan spirit dari atas hingga mengenai semua bagian dari bahan tersebut dan diulang berulang-ulang hingga mendapatkan hasil yang maksimal.

3. Vodka

Christ Thomas (2012: 196) menyatakan bahwa "*Vodka is defined in the U.S. Standards of Identify as "neutral spirits so distilled or so treated after distillation with charcoal or other materias, as to be without distinctive character, aroma, taste, or color.* Dari pemaparan tersebut dijelaskan bahwa, vodka adalah netral *spirit* yang didestilasi dengan *charcoal* (arang) dan tidak memiliki karakter yang khusus seperti aroma, rasa maupun warna.

4. Spirit

Menurut H. Marsum Widjojo Atmodjo (2002: 65), *spirit* adalah suatu jenis minuman yang mengandung alkohol tinggi, didapatkan dengan cara penyulingan hasil fermentasi dari suatu minuman.