

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1. Latar Belakang

Industri makanan dan minuman semakin berkembang pada saat ini. Hal ini disebabkan makanan dan minuman adalah kebutuhan pokok untuk seluruh manusia. Seiring dengan berkembangnya industri makanan dan minuman, banyak restoran membuat kreasi makanan dan minuman yang ditujukan untuk menarik perhatian dari konsumen. Mulai dari keunikan nama, harga, bentuk, warna serta rasa yang membuat konsumen tertarik dengan inovasi yang dibuat dengan kreatifitas tinggi untuk memenuhi kebutuhan konsumen serta meningkatkan kualitas dari makanan dan minuman.

“Restoran atau rumah makan adalah usaha penyediaan jasa makanan atau minuman dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan.” Menurut Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 11 Tahun 2014.

Jenis-jenis restoran menurut Marsum (2000) ada tujuh klasifikasi restoran:

1. A'la carte restoran
2. Table d'hote restoran
3. Cafeteria / café
4. Inn Tavern
5. Snack bar atau Milk bar
6. Speciality restoran
7. Family type restoran

Bar sendiri merupakan suatu tempat yang menjual berbagai macam minuman

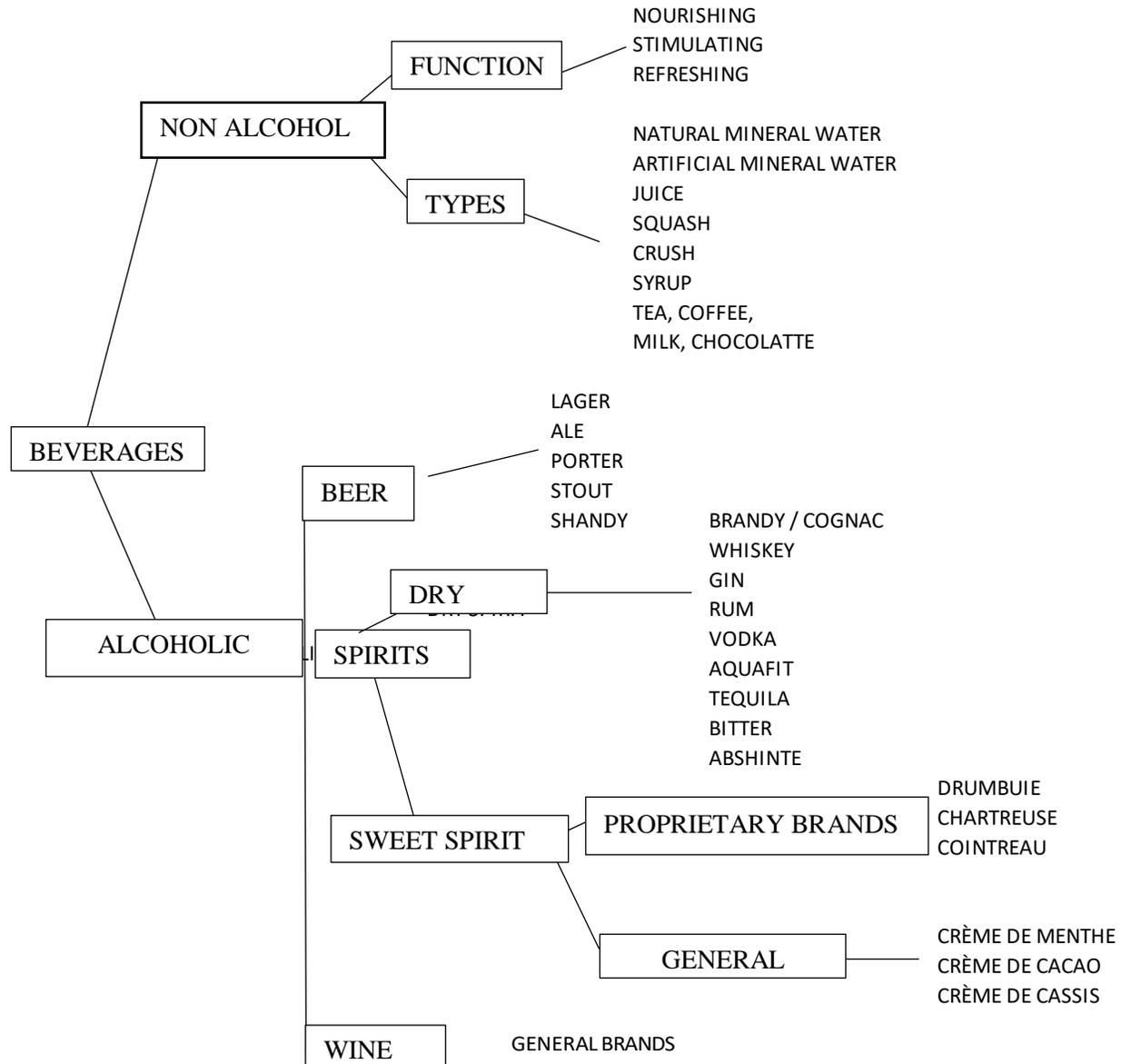
mau *non- alcoholic* ataupun *alcohol*. Maka restaurant dengan bar sama sama mempunyai tujuan untuk komersil dan juga menjual makanan dan minuman. Dilayani dan disajikan oleh orang yang kompeten dibidangnya yaitu *Waitress/Waiter* serta *Bartender/Bartendress*.

*Beverages* yang berarti minuman adalah suatu jenis cairan yang dapat diminum mempunyai fungsi sebagai penghilang rasa dahaga, merangsang nafsu makan, menambah tenaga dan untuk melancarkan proses pencernaan pada makanan. Dan beverages dibagi dalam kedua kelompok *alcoholic* dan *non-alcoholic*.

Menurut gambar di bawah yang dimaksud dengan *Non Alcoholic* merupakan minuman yang tidak mengandung alkohol dan juga termasuk minuman sehari – hari atau umum dikalangan masyarakat.

*Alcoholic Beverages* merupakan minuman yang mengandung alkohol dan biasanya diminum langsung atau sebagai campuran pada minuman lain seperti membuat *cocktail*.

**Gambar 1.1**  
**KLASIKASI MINUMAN BERALKOHOL DAN NON ALKOHOL**



Sumber: Diktat/materi ajar operasional Bar semester 2 tahun 2018

Minuman beralkohol juga mempunyai fungsi yaitu fungsi sebagai *appetitif*

atau biasa disebut perangsang nafsu makan. Ada juga *Digestif* yaitu minuman pengiring dessert atau makanan penutup. Ada banyak pengelompokan *Alcoholic Beverages* yaitu *Beer, Spirit dan Wine*.

Spirit dapat dibagi dua yaitu *Liquor* dan *Liqueur*. *Liquor* atau dry spirit merupakan minuman yang mengandung alkohol lebih tinggi dibandingkan dengan kandungan gulanya, biasanya *liquor* mengandung alkohol 40%++. *Liquor* terdiri dari 5 basic spirit Rum, Whiskey, Vodka, Gin dan Tequila. Biasanya *liquor* terbuat dari padi – padian, biji, kentang, anggur, beras dan lainnya.

Jadi *liqueur* adalah jenis minuman yang termasuk kedalam *alcoholic beverages* yang dinamakan *Sweet Spirit* terbuat dari alkohol yang di destilasi dan sudah diberi rasa dengan berbagai macam buah, krim, rempah – rempah, bunga-bunga atau kacang kemudian dibotolkan dan ditambahkan dengan gula. Karakter dari *liqueur* adalah rasanya yang manis kadar gulanya sekitar 2,5% dan rasa manis nya dapat didapatkan dari madu, sirup jagung, sirup mapple serta gula pasir. *Liqueur* rata rata berkadar alkohol dari 20-30% dan mempunyai berbagai macam warna yang fungsinya sebagai minuman pendamping *dessert* atau makanan penutup atau ditambahkan di dalam campuran minuman. “*Liqueur is an alcoholic beverage made from distilled alcohol that has been flavored with fruit, cream, herbs, spices, flowers or nuts and bottled with added sugar.* (Stanley Marianski dan Adam Marianski 2012)

*Liqueur* sendiri dibagi oleh dua kelompok yaitu *Liqueur Under Proprietaries* *liqueur* jenis ini dilindungi oleh UU suatu negara sehingga negara yang lain tidak diperbolehkan memproduksi *liqueur* ini dan juga tidak diperbolehkan menggunakan merek dari *liqueur* ini. Yang kedua ada *Liqueur Under General Brand* yaitu *Liqueur* yang di Negara manapun diperbolehkan atau diizinkan memproduksi dan menggunakan merek dari *Liqueur* tersebut. Proses pembuatan *Liqueur* ada 3 macam yaitu *Infusion, Percollation, Destilation*.

Berdasarkan pernyataan diatas pembuatan *liqueur* dapat dibuat dari buah apapun seperti salak, nangka, dan rempah-rempah. Tetapi kali ini penulis ingin membuat *liqueur* berbahan dasar buah sirsak.

Sirsak atau nangka belanda tanaman yang ditanam secara komersial untuk diambil buah dagingnya, Tanaman ini bisa tumbuh disembarang tempat namun lebih baik jika ditanam didaerah yang lebih berair, Sirsak diambil dari Bahasa Belanda yaitu Zuurzak yang artinya “kantong yang asam” . Daging sirsak memiliki daging berwarna putih dan biji yang hitam. Sirsak sendiri mengandung rasa asam dan manis, sehingga cocok untuk dijadikan sebuah minuman alkohol karena kandungan gula nya yang cukup tinggi.

**TABEL 1.1**  
**KANDUNGAN GIZI PADA BUAH SIRSAK**

<b>nutrisi/ Gizi</b>	<b>Kandungan</b>	<b>AKG %</b>
Kalori	66kal	-
Karbohidrat	16,4g	-
Air	81,16g	-
Protein	1g	-
Gula	13,54g	-
Serat	3,3g	-
Lemak	0,3g	-
Vitamin C	20,6mg	25%
Vitamin B1 (Thiamine)	0,07mg	6%
Vitamin B2 (Riboflavin)	0,05mg	4%
Vitamin B3 (Niacin)	0,9mg	6%
Vitamin B5 (Panthothenic acid)	0,253mg	5%
Vitamin B9 (Folat)	14mg	4%
Kalsium	14mg	1%
Zat besi	0,6mg	5%

Magnesium	21mg	6%
Fosfor	27mg	4%
Potassium (kalium)	278mg	6%
Sodium	14mg	1%
Seng (Zinc)	0,1mg	1%

Sumber: <https://ilmupengetahuanumum.com/kandungan-gizi-buah-sirsak-soursop-manfaat-sirsak-bagi-kesehatan/>

Penulis memutuskan untuk bereksperimen membuat produk *Liqueur* berbahan dasar buah sirsak menggunakan metode destilasi menjadi sebuah produk baru yang berada di Indonesia.

Destilasi adalah proses pemanasan dari hasil fermentasi liquid ke titik didih alkohol dengan cara seperti itu alkohol akan otomatis menguap dan dilarikan ke satu tempat dengan temperature yang rendah, sehingga cairan yang menguap akan menjadi mengembun atau bisa menjadi *liquid* dengan kadar alkohol yang tinggi.

<https://mamiserudanunik.blogspot.com/2017/09/minuman-spirit-perbedaan-liquor-dan.html>

Menurut Roestiyah (2012:80) adalah metode eksperimen adalah cara penyajian pelajaran di mana siswa melakukan suatu percobaan tentang suatu hal, mengamati prosesnya serta menuliskan hasil percobaannya, kemudian hasil pengamatannya itu disampaikan dan dievaluasi. Sesuai latar belakang yang sudah dibahas, penulis memutuskan akan membuat Tugas Akhir ini dengan mengambil judul “Pembuatan *Liqueur* Berbahan Dasar Buah Sirsak dengan metode Destilasi”

## 2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan diatas Pembuatan *liqueur* berbahan dasar buah sirsak. Maka, rumusan masalah dalam penelitian ini

mencakup beberapa hal yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan *liqueur* berbahan dasar buah sirsak ?
2. Bagaimana kualitas hasil dan kandungan alkohol dalam *liqueur* sirsak ?
3. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk *liqueur* berbahan dasar buah sirsak ?

### **3. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian yang dimaksud adalah :

- Untuk mengetahui berapa takaran dan peralatan apa saja yang dibutuhkan dalam proses pembuatan *liqueur* berbahan dasar buah sirsak
- Untuk mengetahui proses pembuatan *liqueur* berbahan dasar buah sirsak dengan metode destilasi.
- Untuk mengetahui hasil dan kadar alkohol yang terkandung di dalam *liqueur* berbahan dasar buah sirsak dengan metode destilasi.

### **4. Manfaat Penelitian**

#### 1. Manfaat Bagi Peneliti

1. Membuat varian baru dalam bidang alkoholik jenis minuman *Liqueur* dengan rasa yang baru.
2. Memperkenalkan produk baru serta pemanfaat buah sirsak.

#### 2. Manfaat Untuk Masyarakat

1. Untuk meningkatkan produktifitas dari buah Sirsak.
2. Diharapkan agar masyarakat dapat mengolah buah Sirsak bukan saja bentuk jus tetapi berbentuk *liqueur*.

#### 3. Manfaat Bagi Program Studi

1. Dapat memberikan ilmu pengetahuan dan serta informasi tentang inovasi produk dari *Liqueur* berbahan dasar buah sirsak dengan metode destilasi, khususnya untuk program studi Manajemen Tata

Hidang.

2. Menambah hasanah keilmuan dari buah sirsak bisa menjadi *liqueur*.

## 5. Metode Eksperimen

1. Metode eksperimen merupakan metode mengajar dalam penyajian atau pembahasan materinya melalui percobaan atau mencobakan sesuatu serta mengamati secara proses” (Anitah W. dkk. 2008:5)

Penulis memilih eksperimen dengan metode destilasi menurut DegGroff dalam bukunya yang berjudul *The Craft Of The Cocktail* (2002:85) *'Distillation is the process of blending alcohol with flavoring agents together then before distilling them'*

2. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data

### a. Penelitian Subjektif

Penelitian subjektif adalah penelitian data yang berupa kata-kata gambar. Cenderung memakai sifat indrawi manusia yang diamati sebagai aktif, dinamis, dan mempengaruhi lingkungan disekeliling mereka.( Natia Zuriahms : 2013) Disini memakai panelis untuk mengetahui kualitas indrawi dari manusia yaitu beberapa panelis terlatih dan tidak terlatih untuk mengetahui tingkat kesukaan produk *liqueur* buah sirsak dengan metode destilasi.

### b. Penelitian Objektif

Penelitian objektif bersifat memandang kebenaran yang ditemukan dan penelitian objektif bersifat sistematis seperti uji kimiawi yang bertujuan untuk mengetahui kandungan yang tertera pada *liqueur* buah sirsak. Setelah diuji akan memperoleh hasil data akurat kandungan yang berada di dalam *liqueur* buah sirsak dengan metode destilasi.

### c. Alat Pengumpulan Data

- Panelis terlatih

Panelis terlatih yaitu orang – orang yang berkecimpung di dunia

makanan dan minuman khususnya dibidang minuman beralkohol dan tentu sudah memiliki keahlian dan mendalami bidang minuman yang beralkohol.

- Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih adalah beberapa orang yang dipilih dengan cara acak bertujuan untuk menguji kadar kesukaan masyarakat terhadap *liqueur* sirsak.

- Analisis Deskriptif

Metode analisis data yang digunakan pada penelitian kali ini ialah skala likert. Menurut Sugiono (2005:86) adalah skala yang dapat dipergunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang suatu gejala atau fenomena pendidikan. Skala likert adalah salah satu skala yang umum digunakan pada kuesioner. Yang bertujuan untuk menganalisa data dari panelis yang terlatih dan tidak terlatih.

Penulis menggunakan bobot poin seperti berikut :

- 1) Sangat Suka : 5 poin
- 2) Suka : 4 poin
- 3) Cukup : 3 poin
- 4) Tidak Suka : 2 poin
- 5) Sangat Tidak Suka : 1 poin

Pada contoh bobot poin diatas adalah contoh dari poin untuk kuesioner dalam skala likert. Kuesioner adalah pernyataan atau

pernyataan yang tertulis tentang opini yang berkaitan dengan responden, yaitu adalah fakta yang diketahui dan dijawab oleh responden, Suroyo anwar (2009:168). Berdasarkan dari poin nilai kuesioner diatas dapat dirumuskan ke dalam rumus sebagai dibawah ini, yaitu :

- a) Poin Tertinggi :  $\frac{\text{Poin Tertinggi} \times \text{Jumlah Pertanyaan}}{\text{Jumlah Responden}}$
- b) Poin Terendah :  $\frac{\text{Poin Terendah} \times \text{Jumlah Pertanyaan}}{\text{Jumlah Responden}}$
- c) Rentang Poin Skala :  $\frac{\text{Poin Tertinggi} - \text{Poin Terendah}}{\text{Jumlah Jawaban}}$

### 3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Untuk mencari produk yang terbaik dan sesuai dalam eksperimen ini penulis membuat 2 produk dengan menggunakan teknik yang sama namun dengan rasio yang berbeda. Kedua sampel ini lah yang akan diberikan kepada para responden dan menjadi tolak ukur dalam kuisisioner yang telah di persiapkan. Penulis akan menyebarkan 47 kuisisioner yang terdiri dari 2 kuisisioner untuk responeden terlatih, dan 15 untuk yang tidak terlatih dan 30 untuk responden konsumen.

### 4. Tahapan dan Jadwal eksperimen

Penelitian pembuatan *liqueur* sirsak dimulai dari bulan April sampai dengan bulan Juli pada semester genap tahun ajaran 2019-2020.

- a. 11 April 2020 : Penulis mengajukan Usulan Penelitian

- b.** 9 Mei 2020 : Penulis melakukan pengumpulan referensi & data mengenai proses fermentasi dan destilasi
- c.** 11 Juni 2020 : Penulis melakukan proses fermentasi sample 1 & 2
- d.** 18 Juni 2020 : Penulis menyaring hasil fermentasi ke dalam *swing bottle*
- e.** 28 Juni 2020 : Penulis melakukan proses destilasi
- f.** 06 Juli 2020 : Penulis melakukan pengujian dengan panelis terlatih di Roots Bandung dan Masa Restaurant & Bar Bandung
- g.** 07 Juli 2020 : Penulis melakukan pengujian dengan panelis tidak terlatih
- h.** 08 Juli 2020 : Penulis melakukan pengujian dengan panelis konsumen
- i.** 09 Juli 2020 : Penulis melakukan pengolahan data dari hasil pengujian panelis terlatih, tidak terlatih, dan konsumen.
- j.** 10 Juli 2020 : Penulis mengukur kadar alkohol sample 1 & 2 dengan menggunakan *Alchometer*.

## **6. Penegasan Istilah**

1. Menurut Roestiyah (2012:80) metode eksperimen adalah cara penyajian pelajaran di mana siswa melakukan suatu percobaan tentang suatu hal, mengamati prosesnya serta menuliskan hasil percobaannya, kemudian hasil pengamatannya itu disampaikan dan dievaluasi.

2. *Liqueur is an alcoholic beverage made from distilled alcohol that has been flavored with fruit, cream, herbs, spices, flowers or nuts and bottled with added sugar. (Stanley Marianski dan Adam Marianski 2012).*
3. Sirsak atau nangka belanda tanaman yang ditanam secara komersial untuk diambil buah dagingnya, Tanaman ini bisa tumbuh disembarang tempat namun lebih baik jika ditanam didaerah yang lebih berair, Sirsak diambil dari Bahasa Belanda yaitu Zuurzak yang artinya “kantong yang asam” . Daging sirsak memiliki daging berwarna putih dan biji yang hitam. Sirsak sendiri mengandung rasa asam dan manis, sehingga cocok untuk dijadikan sebuah minuman alkohol karena kandungan gula nya yang cukup tinggi.
4. Schmid (2004:196), *“Distillation is simply a reduction. A reduction is a liquid that has been boiled until the volume is reduced by evaporation. Distillation will not change the flavor of a liquid; it concentrates it and increases the alcohol content”.*

