

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Dimas Andi (2021), Industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor dalam penopang pertumbuhan manufaktur dan ekonomi nasional. Pada kuartal I tahun 2021, pertumbuhan industri makanan dan minuman tercatat sebesar 2,45%. Berdasarkan pada angka pertumbuhan industri makanan dan minuman tersebut maka, para pelaku usaha di bidang industri makanan dan minuman dituntut untuk melakukan berbagai inovasi produk jadi, proses produk yang bersangkutan, hingga inovasi logistik dan distribusi. Pertumbuhan industri makanan dan minuman didukung pula dengan bertambahnya usaha dalam menyajikan hasil dari industri tersebut. Tempat usaha itu seperti *Restaurant*, *Café*, atau Bar.

Bar merupakan salah satu dari industri makanan dan minuman yang dapat melakukan inovasi pada produk yang dijualnya. Berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia No. 23 Tahun 2014 Bab 1 Pasal 1 menyatakan bahwa “Usaha Bar atau Rumah Minum adalah usaha penyediaan minuman beralkohol dan non alkohol dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan/atau penyajiannya, didalam 1 (satu) tempat yang tidak berpindah-pindah.”.

Minuman merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan oleh tubuh dan berbentuk cairan yang dapat di minum serta diperlukan setiap saat untuk menghilangkan rasa haus, penambah tenaga, dan perangsang nafsu makan.

Menurut Mustofa (2012) minuman memiliki tingkatan dan proses, yang disebut sebagai Hierarki Minuman (*beverage hierarchy*). Minuman secara umum dibagi 2, yaitu :

1. *Alcohol*
Minuman yang memiliki kadar alkohol melalui proses:
 - a. *Fermentation*
 - b. *Distillation*
 - c. *Compound Distillation*
2. *Non-alcohol*
Minuman yang memiliki kadar non alkohol melalui proses yang *natural* dan *fresh*, sehingga berfungsi:
 - a. *Nourishing*
 - b. *Refreshing*
 - c. *Stimulating*

Berdasarkan Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia No. 47 Tahun 2018 Pasal 1 berbunyi “Minuman Beralkohol adalah minuman yang mengandung etanol dan etil alkohol (C₂H₅OH) yang diproses dari bahan hasil pertanian yang mengandung karbohidrat dengan cara fermentasi dan destilasi atau fermenasi tanpa destilasi.”.

Seiring dengan berkembangnya bar serta produk minuman beralkohol yang tersedia di Indonesia maka peminat serta permintaan pada minuman beralkohol akan bertambah setiap waktu maka, dibuatlah peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia No. 25 Tahun 2019 tentang Pengendalian dan Pengawasan Terhadap pencedaran, Peredaran, dan Penjualan Minuman beralkohol yang membagi jenis atau produk minuman beralkohol menjadi 3 (tiga) golongan yaitu :

- a. Golongan A : minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C₂H₅OH) dengan kadar samapi dengan 5% (lima per seratus);
- b. Golongan B : minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C₂H₅OH) dengan kadar lebih dari 5% (lima per seratus) sampai dengan 20% (dua puluh per seratus);
- c. Golongan C : minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C₂H₅OH) dengan kadar lebih dari 20% (dua puluh per seratus) sampai dengan 55% (lima puluh lima per seratus).

Berdasarkan peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia No. 25 Tahun 2019 tentang Pengendalian dan Pengawasan Terhadap pengedaran, Peredaran, dan Penjualan Minuman beralkohol maka dapat disimpulkan bahwa *spirit* masuk kedalam golongan C karena memiliki kadar alkohol antara 40 sampai dengan 51%.

Spirit terbagi menjadi 2 bagian yaitu *liquor* dan *liqueur*. Buglass (2011:615) menjelaskan : “*Liqueurs are defined as alcoholic beverages with alcohol contents from a little as 15% to over 40% (v:v) and with sugar at least 10% (w:v).*”.

Buglass (2011:616) juga menambahkan : “*The flavor bases can be fruits, vegetables, flowers, roots, kernels, nuts, beans, herbs, leaves, barks, powdered spices, fruit concentrates, essences, distillates, nature identical flavorings or artificial flavoring, or mixtures of these (Clutton, 2003; Zach, 2007).*”

Raymond J Goodman (2002:269) menjelaskan bahwa terdapat tiga cara yang dapat dilakukan dalam pembuatan *liqueur*, yaitu :

- Metode *Infusion* atau *Maceration*, yaitu buah atau *herb* direndam kedalam alkohol hingga alkohol menyerap aroma, rasa, warna yang berasal dari buah atau *herb* yang digunakan.
- Metode *Percolation*, memiliki proses yang sama dimana alkohol dilalui dan dilalui kembali beberapa kali melalui bahan zat pemberi rasa agar semua rasa dapat diserap.
- Metode Distilasi, serupa dengan produksi gin, juga digunakan untuk memproduksi *liqueur*. Daun-daunan, biji-bijian, dan zat pemberi rasa didapatkan di baki dan alkohol akan mengambil rasa ketika melalui proses tersebut.

Berdasarkan tiga cara dalam pembuatan *liqueur* yang di jelaskan oleh Raymond J Goodman, maka penulis memilih untuk menggunakan proses penyerapan atau *Infusion*. Penulis menganggap metode penyerapan merupakan metode yang paling tepat karena memiliki waktu proses yang singkat, dan dapat menghemat biaya dalam proses pembuatan *tea liqueur* dengan menggunakan teh hitam Kayu Aro sebagai *flavoring agent* dan *vodka* sebagai *spirit base*.

Berdasarkan pengertian diatas serta masalah yang akan diteliti, penulis akan memanfaatkan teh hitam dari Kayu Aro sebagai bahan *flavoring agent* dalam pembuatan *liqueur*, dan *vodka* sebagai *spirit* dengan metode *infusion*.

Berdasarkan penuturan dari Palupi, pada tahun 1728, bibit - bibit teh mulai didatangkan oleh pemerintah kolonial Belanda dari Cina ke Indonesia untuk dibudidayakan. Awalnya pembudidayaan teh tidak berhasil, namun tahun 1828 seorang ahli bedah Hindia Belanda memperkenalkan usaha pembudidayaan dengan bibit teh dari Jepang. Dikarenakan kondisi temperatur serta kelembapan udara dataran tinggi di Indonesia yang konstan, maka tanaman teh dapat tumbuh secara baik di dataran tinggi Indonesia. Menurut Palupi juga, produk teh terbagi menjadi 4 kategori yaitu, teh hitam, teh hijau, teh oolong, dan teh putih.

Dalam pembuatan *liqueur* ini, penulis menggunakan teh hitam sebagai *flavoring agent*. Menurut Rossi (2010:77) teh hitam adalah teh yang paling kuat, dengan kandungan tannin paling tinggi di antara jenis teh lainnya. Beberapa orang menyukai teh hitam dengan menambahkan susu atau sari lemon.

Penulis menggunakan teh hitam yang berasal dari kawasan gunung Kerinci, Jambi. Teh hitam di dataran tinggi Indonesia dapat tumbuh dengan baik karena memiliki kondisi temperatur dan kelembapan udara yang konstan. Perkebunan teh Kayu Aro merupakan perkebunan teh tertua di Indonesia dan merupakan perkebunan teh ke dua tertinggi di dunia. Mengatakan Pusat Data dan Analisa Tempo (2019:70) Hasil produksi teh Kayu Aro sebagai teh tertua mempunyai nilai lebih karena pada tempo dulu sangat digemari oleh para raja di Eropa, dan telah menjadi minuman bagi Ratu Inggris dan Ratu Belanda di zaman kolonial.

Penulis memilih teh hitam hasil produksi PTP. Nusantara VI Unit Usaha Kayu Aro yang berada di dataran tinggi lereng Gunung Kerinci, Jambi, karena Zainal Prayitno (dalam Pusat Data dan Analisa Tempo 2019:70) mengatakan kelebihan produksi teh hitam Kayu Aro adalah cita rasa dan aromanya, karena 80% teh yang ditanam masih merupakan tanaman yang pertama kali ditanam 80 tahun lalu, sehingga masih asli dan terbaik. Oleh karena itu, penulis menggunakan teh hitam Kayu Aro sebagai bahan dasar dalam pembuatan *liqueur*.

Penulis berharap produk hasil eksperimen ini dapat menonjolkan elemen-elemen yang terdapat dari teh hitam Kayu Aro. Berdasarkan penuturan Zainal Prayitno (dalam Pusat Data dan Analisa Tempo 2019:70), maka penulis berniat untuk membuktikan bahwa teh hitam Kayu Aro memiliki cita rasa dan aroma yang lebih baik dalam menjadikannya sebagai bahan dasar pembuatan *liqueur*. Oleh sebab itu, penulis melakukan kegiatan eksperimen untuk meneliti rasa dan aroma dari teh hitam Kayu Aro dalam produk hasil eksperimen ini.

Dalam percobaan ini penulis memilih *vodka* sebagai *spirit base*. Menurut Dikty dan Maytag (2009:68) “*In the United States, domestic vodkas are defined by U.S. government regulation as “neutral spirits, so distilled, or so treated after distillation with charcoal or other materials, as to be without distinctive character, aroma, taste or color.”*” Berdasarkan pernyataan tersebut maka *vodka* sebagai *neutral spirit* cocok digunakan sebagai *spirit base* dalam pembuatan *liqueur* ini karena tidak memiliki aroma, rasa, ataupun warna. Hal ini didukung dalam artikel Putra dan Iskandar (2019) yang menyatakan teknik *infuse* dapat memberikan penambahan aroma, rasa maupun warna. Minuman beralkohol (*spirit*) yang sudah beredar dipasaran ditambahkan dengan bahan lain sehingga terjadi penyerapan elemen - elemen dari bahan lain ke dalam minuman

beralkohol (*spirit*). Salah satu minuman alkohol (*spirit*) yang suka digunakan adalah Vodka.

Seperti yang dikatakan oleh Wiantara (2016:199), Metode *infusion* (penyerapan) biasanya menggunakan buah - buahan yang dicampur dengan *spirit*. Buah-buahan dan *spirit* tersebut dibiarkan tercampur beberapa lama sehingga semua rasa, warna, dan aroma terserap. Sehingga penyerapan – penyerapan elemen dari teh hitam Kayu Aro dapat menonjolkan rasa, warna, dan aroma dalam pembuatan *liqueur* yang direncanakan penulis dalam eksperimen ini. Penulis menggunakan *Smirnoff vodka* dengan kadar alkohol sebesar 40% sebagai *spirit base*.

Berdasarkan dengan referensi yang sudah penulis sebutkan pada halaman sebelumnya, maka penulis memutuskan untuk memilih tugas akhir berupa eksperimen dengan membuat produk minuman beralkohol dengan berbahan dasar teh hitam Kayu Aro sebagai *flavoring agent*, dan *Smirnoff vodka* sebagai *spirit base*. Berdasarkan hal-hal yang telah penulis jelaskan, maka penulis menentukan untuk memilih judul “**Pembuatan Liqueur Berbahan Dasar Teh Hitam Kayu Aro Dan Smirnoff Vodka Dengan Metode Infusion**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang pembuatan *liqueur* berbahan dasar teh hitam Kayu Aro dan Smirnoff vodka dengan metode *infusion*. Maka, rumusan masalah dalam penelitian ini meliputi :

1. Bagaimana cara pembuatan *liqueur* berbahan dasar teh hitam Kayu Aro dan Smirnoff vodka dengan metode *infusion*?

2. Bagaimana kandungan alkohol, serta kadar gula dari *liqueur* berbahan dasar teh hitam Kayu Aro dan Smirnoff vodka dengan metode *infusion*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual *liqueur* berbahan dasar teh hitam Kayu Aro dan Smirnoff vodka dengan metode *infusion*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Penulisan Tugas Akhir merupakan salah satu syarat kelulusan pada program Diploma III Jurusan Hospitaaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a) Mengetahui bagaimana cara pembuatan *liqueur* berbahan dasar teh hitam Kayu Aro dan Smirnoff vodka dengan metode *infusion*.
- b) Mengetahui kandungan alkohol, serta kadar gula dari *liqueur* berbahan dasar teh hitam Kayu Aro dan Smirnoff vodka dengan metode *infusion*.
- c) Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual *liqueur* berbahan dasar teh hitam Kayu Aro dan Smirnoff vodka dengan metode *infusion*.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a) Mengetahui hasil dari pembuatan *liqueur* berbahan dasar teh hitam Kayu Aro dan Smirnoff vodka dengan metode *infusion*.
- b) Menambah pengetahuan dalam pemanfaatan lain dari teh hitam Kayu Aro.

2. Bagi Masyarakat

- a) Meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap teh hitam Kayu Aro.
- b) Menginformasi kepada masyarakat bahwa teh hitam Kayu Aro tidak hanya dapat dijadikan sebagai minuman herbal, tetapi dapat dijadikan juga sebagai bahan dasar minuman beralkohol berjenis *liqueur*.

3. Bagi Institusi

Memberikan pengetahuan, dan informasi mengenai pembuatan minuman beralkohol berjenis *liqueur* dengan menggunakan bahan dasar teh hitam Kayu Aro bagi para mahasiswa dan mahasiswi Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

E. Metodologi Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Menurut Andre Payadnya, dan Jayantika. (2018:1) “Metode Penelitian Eksperimen adalah salah satu metode penelitian dalam penelitian kuantitatif. Metode penelitian eksperimen bertujuan untuk meneliti hubungan sebab akibat dengan memanipulasikan satu atau lebih variabel pada satu (atau lebih) kelompok eksperimental, dan membandingkan hasilnya dengan kelompok kontrol yang tidak mengalami manipulasi.”

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Instrumen pengumpulan data adalah alat untuk memperoleh data. Alat pengumpulan data dapat dipilih sesuai dengan hasil data yang diinginkan.

Alat pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini antara lain :

a) Kuesioner

Manurut Widiawati (2021), Kuesioner adalah alat pengumpul data melalui pertanyaan tertulis untuk mendapatkan informasi. Dalam penelitian ini penulis menggunakan kuesioner untuk memperoleh data atau penilaian tertulis yang ditujukan kepada para panelis.

b) Observasi

Menurut Prasetio, Adhi, dkk.(2021:102), Observasi adalah pemusatan perhatian kepada suatu objek dengan menggunakan penglihatan, penciuman, pendengaran, perabaan, atau pengecapan untuk memperoleh data. Dalam melakukan penelitian ekeperimen ini, penulis melakukan pengamatan terhadap bahan yang akan digunakan, dan pengamatan pada warna, rasa, serta aroma dari produk hasil eksperimen.

c) Dokumentasi

Menurut Widiawati (2021), Dokumentasi memungkinkan peneliti mendapatkan data melalui penelitian terhadap benda-benda tertulis, seperti buku, majalah, catatan harian, artefak, video dan lain sebagainya. Dalam penelitian ini, penulis melakukan dokumentasi terhadap hasil jawaban kuesioner, hasil uji laboratorium, profil panelis, proses pembuatan produk, proses perhitungan biaya dan harga jual, dan resep yang digunakan.

d) Studi pustaka

Menurut Zed (2004:3), Studi pustaka adalah kegiatan yang berkenan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca, mencatat serta mengolah bahan penelitian. Berdasarkan penuturan tersebut, penulis menggunakan studi

pustaka untuk memperoleh data dari berbagai macam teori yang berasal dari buku, jurnal, dan *website*.

Dalam penelitian ini, penulis juga menggunakan uji panelis, dan uji laboratorium sebagai alat pengumpulan data.

a. Panelis Terlatih

Panelis terlatih adalah orang-orang yang terlatih secara formal serta mempunyai kemampuan dan kompetisi di bidang yang akan di ujikan yaitu bidang minuman beralkohol. Penulis memilih untuk menggunakan 3 orang panelis terlatih untuk menguji produk minuman beralkohol dari teh hitam Kayu Aro. 3 orang panelis terlatih yang penulis pilih yaitu *Bar Consultant*, *Bar Captain* dan *Bartender*.

b. Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih adalah orang awam yang tidak memiliki kemampuan secara formal dan kompetisi mengenai produk yang akan di ujikan, tetapi memiliki kemampuan untuk melakukan penilaian organoleptik.

Dalam hal ini penulis menggunakan 30 orang panelis tidak terlatih berusia diatas 21 tahun, dan merupakan konsumen bar serta bersedia dalam membantu dalam pengujian minuman yang dibuat penulis.

3. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Dalam melakukan pembuatan liqueur berbahan dasar teh hitam Kayu Aro, penulis memilih kota Bandung sebagai lokasi pembuatan liqueur berbahan dasar teh hitam Kayu Aro.

TABEL 1. 1 TAHAPAN PENELITIAN

Tahapan	September			November		Desember			
	Tanggal			Tanggal		Tanggal			
	16	17	18	5	10	3	19	24	26
Persiapan data dan bahan untuk uji coba produk									
Pelaksanaan Eksperimen									
Uji coba produk									
Pengolahan data hasil uji coba produk									

F. Penegasan Istilah

1. *Eksperimen*

Menurut Mulyana (2020) eksperimen dapat diartikan sebagai metode sistematis yang berfungsi untuk membangun hubungan yang mengandung fenomena sebab akibat.

2. *Spirit*

Menurut Wiantara, (2016:175) *Spirit* dapat didefinisikan sebagai minuman beralkohol yang dalam proses pembuatannya menggunakan metode penyulingan (*destilation process*) dari hasil fermentasi/peragian biji-bijian (*grain*), sari buah(*juice*), maupun gula tebu (*mollases*). Vodka memiliki alkohol antara 40% - 51%.

3. *Liqueur*

Menurut Wiantara, (2016:198) *Liqueur* adalah minuman beralkohol yang dibuat dengan *spirits* yang ditambah dengan bahan perisa, pemanis, dan bahan pewarna. Minuman beralkohol yang memiliki kata lain *cordial* ini berasal dari kata *liquefacere* dari bahasa latin, yang berarti melelehkan, membuat cairan, atau mencampur.

4. *Vodka*

Wiantara (2016:190) mengatakan bahwa *Vodka* merupakan jenis *spirit* yang tidak berwarna, tidak memiliki rasa, dan dalam proses pembuatannya tidak menggunakan metode pengumuran.

5. *Infusion*

Wiantara (2016:199) mengatakan bahwa metode *Infusion* biasanya menggunakan buah-buahan yang dicampur dengan *spirit* dalam *barrel (cask)*. Buah-buahan dan *spirit* tersebut dibiarkan berbau beberapa lama sehingga semua rasa, aroma, dan warna terserap.

6. Teh Hitam

Menurut Rossi (2010) teh hitam dikenal sebagai teh yang memiliki warna merah, serta rasa yang pekat dan rasa manis yang ringan. Teh hitam adalah jenis teh yang paling kuat, dengan kandungan tannin paling tinggi di antara jenis teh lainnya.