

Uji Pembeda Antara Cocktail Beras Kencur Yang Menggunakan Arak Tape Ketan Dengan Arak Tape Injin.

I Putu Adi Krisna Sanjaya¹, Ni Wayan Pastini², Ni Kadek Eni Juniari³

Program Studi Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata
Bali¹²

Corresponding author: pastinistp26@gmail.com²

Abstract

Arak is a distilled alcoholic beverage that is generally produced in Southeast Asian and South Asian Countries. Arak is made from fermented coconut, sugar cane and seeds which are then distilled. Arak is a local alcoholic drink that needs to be preserved and developed so that it is better known by the wider community. Arak can be created into a cocktail that can be mixed with other ingredients, including herbs. This study aims to determine the results of the difference between the kencur rice cocktail using tape ketan arak and tape injin arak using five indicators, namely sweetness, acidity, alcohol, color, and aroma, and using 15 panelists. The object of this research is a cocktail creation made from herbs, homemade arak, lime, mint leaves and sugar. This study used a quantitative descriptive technique to determine the level of panelist differences between the kencur rice cocktail using ketan tape arak and injin tape arak. The results of this study, it can be stated the level of difference between the rice kencur cocktail using tape ketan arak and tape injin arak by inviting 15 panelists, namely 73.3% difference. This study recommends considering the volume of jamu in cocktails and garnishing attractive cocktails.

Keywords: *Arak, Difference Test, Quantitative Descriptive.*

Abstrak

Arak adalah minuman beralkohol suling yang biasanya diproduksi di Negara Asia Tenggara dan Asia Selatan. Arak terbuat dari fermentasi kelapa, tebu, dan biji-bijian yang kemudian didistilasi. Arak merupakan minuman alkohol lokal yang perlu dilestarikan dan dikembangkan agar lebih dikenal oleh masyarakat luas. Arak dapat dikreasikan menjadi *cocktail* yang dapat dicampurkan dengan bahan lainnya, tidak terkecuali jamu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil tingkat perbedaan antara *cocktail* beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dengan arak tape injin dengan menggunakan lima indikator yaitu *sweetness, acidity, alcohol, colour,* dan *aroma,* dan menggunakan 15 orang panelis. Objek penelitian ini adalah *cocktail* kreasi yang berbahan dasar jamu, *homemade* arak, jeruk nipis, daun mint dan gula. Penelitian ini menggunakan teknik deskriptif kuantitatif untuk mengetahui tingkat perbedaan panelis antara *cocktail* beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dengan arak tape injin. Hasil dari penelitian ini, dapat dinyatakan tingkat perbedaan antara *cocktail* beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dengan arak tape injin dengan mengundang 15 orang panelis yaitu 73,3% berbeda. Penelitian ini merekomendasikan agar mempertimbangkan volume jamu pada *cocktail* dan pemberian garnish pada *cocktail* yang menarik.

Kata kunci: Arak, Uji Pembeda, Deskriptif Kuantitatif.

Pendahuluan

Menurut Pudji Raharjo (2005:7) minuman campuran dapat diklasifikasikan berdasarkan cara pembuatan atau pengolahan berdasarkan standar prosedur dari minuman campuran tersebut seperti *Preparing, Stiring, Shaking, Mixing, dan Blending*. Dari metode pembuatan minuman campuran tersebut akan menghasilkan beberapa jenis minuman campuran diantaranya *Cocktail, Mocktail, Collin, Long drink, Tropical drink, Squash, Sour, Shooter, Sling, Fizz, dan Punch*. Dikutip pada buku Rahardjo. Puji yang berjudul pengolahan dan penyajian minuman.

Arak merupakan minuman beralkohol khas Pulau Bali yang terbuat dari getah lontar maupun jaka yang telah di distilasi. Minuman beralkohol tersebut kini legal untuk diproduksi dan dikonsumsi di Bali. Berdasarkan Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan Destilasi khas Bali menyatakan keberpihakan nyata pada kearifan lokal kita di Bali, yaitu dengan mulai menggeliatnya usaha destilasi arak bali. Berkaitan dengan itu, minuman tradisional lainnya yang memiliki manfaat banyak bagi kesehatan adalah jamu.

Menurut Sintiami Ramadhani, jamu adalah istilah yang berasal dari bahasa Jawa, tepatnya ditemukan pada abad 16 Masehi. Kata Jamu berasal dari dua kata, yaitu “Djampi” dan “Oesodo” yang memiliki makna obat, doa, dan juga berarti formula yang berbau magis.

Produksi kopi di Indonesia telah memberikan dampak positif pada perekonomian Indonesia. Industri kopi di Indonesia menyediakan lapangan kerja bagi jutaan orang, dari petani kopi hingga produsen. Selain itu hal ini juga berdampak pada minat wirausaha untuk membangun bisnis kopi yang salah satunya adalah Coffee Shop. Coffee Shop atau kedai kopi merupakan istilah bagi seseorang untuk menamai sebuah tempat usaha yang tidak hanya menjual kopi, tapi juga berbagai macam minuman panas atau dingin, selain itu coffee shop atau kedai kopi juga menyediakan berbagai jenis makanan ringan.

Di The Apurva Kempinski Bali, tepatnya di Restoran Reef Beach Club terdapat mocktail jamu mojito yang merupakan kreasi dari cocktail mojito yang dikreasikan menggunakan jamu temulawak dan menggunakan brown sugar. Namun, produk tersebut kurang diminati oleh pengunjung Reef Beach Club baik inhouse ataupun outsider guest. Sehingga peneliti ingin melakukan eksperimen dengan mengganti jamu yang digunakan menjadi beras kencur dan dicampurkan alkohol berupa homemade arak

Sehubungan dengan paparan di atas, penelitian ini bermaksud menguji kelayakan cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dan arak tape injin. Pembuatan cocktail beras kencur ini merupakan pengembangan produk yang sudah ada, lalu dikreasikan menggunakan jamu beras kencur dan homemade arak menjadi produk yang lebih tradisional dan dapat dijual lebih murah. Hasil dari pengembangan produk tersebut dinilai berdasarkan survey lapangan dan uji organoleptik. Arak yang digunakan merupakan homemade arak.

Tabel 1.1
Bahan Pembuatan Cocktail Beras Kencur dengan Arak Tape Ketan dan Arak Tape Injin

No	Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Arak Tape Ketan/Injin	40 ml	<i>Homemade</i> arak
2	<i>Fresh Lime Juice</i>	10 ml	<i>Fresh</i>
3	<i>Simple Syrup</i>	2 tsp	Gulaku
4	<i>Mint Leaves</i>	8 leaves	<i>Fresh</i>
5	<i>Top With Soda Water</i>	<i>Topped up</i>	Polaris

Sumber Bacardi.com (data diolah)

Tabel 1.2
Alat Pembuatan Cocktail Beras Kencur dengan Arak Tape Ketan dan Arak Tape Injin

No	Alat	Jumlah	Keterangan
1	Pisau	1 pcs	-
2	<i>Muddler</i>	1 pcs	-
3	<i>Jigger</i>	1 pcs	-
4	<i>Bar Spoon</i>	1 pcs	-
5	<i>Cutting Board</i>	1 pcs	-
6	<i>Rock Glass</i>	30	-
7	<i>Ice Scoop</i>	1 pcs	-

Berdasarkan tabel 1.1 dan 1.2 diatas dipaparkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan *cocktail* beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dan arak tape injin.

1. METODE PENELITIAN

Desain penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah penelitian dengan eksperimen. Desain penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah penelitian dengan eksperimen. Menurut Siregar (2013), penelitian eksperimen (Experimental Research) merupakan penelitian yang dilakukan untuk memprediksi suatu fenomena, sehingga penulis dapat melakukan eksperimen pembuatan cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dan arak tape injin.

Eksperimen yang dilakukan bertujuan untuk mencari tahu hasil jadi cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dan arak tape injin dan tingkat perbedaan hasil jadi antara eksperimen cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dengan arak tape injin. Penelitian eksperimen yang dilakukan adalah one-shot case study. One-shot case study adalah penelitian dimana terdapat suatu kelompok yang diberikan suatu perlakuan dan selanjutnya dilakukan observasi untuk mendapat suatu hasil. (Sugiyono, 2012).

Metode pengumpulan data yang digunakan dengan mengumpulkan data primer dan data sekunder. Data primer berasal dari kuisisioner yang akan dibagikan kepada beberapa dosen dan mahasiswa/i Politeknik Pariwisata Bali. Menurut Sugiyono (2012), kuisisioner atau angket merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya, kuisisioner bersifat efisien apabila peneliti mengetahui dengan pasti variabel yang akan diukur dan mengetahui apa yang bisa diharapkan dari responden. Untuk data sekunder, akan berasal dari buku-buku yang berhubungan dengan penelitian ini.

Pembahasan

Arak adalah salah satu minuman beralkohol yang diminati di kalangan anak-anak muda di Indonesia khususnya di Bali. Daerah penghasil arak terbesar di Bali berada di Karangasem yang dimana sebagian besar penghasilan penduduk Karangasem, khususnya di daerah pelosok adalah sebagai petani arak bali. Arak ini sudah mulai dikembangkan sebagai minuman campuran, atau yang biasa kita kenal dengan cocktail. Tape ketan adalah makanan tradisional daerah Pasundan, Jawa Barat yang terbuat dengan beras ketan yang memiliki rasa manis difermentasi menggunakan ragi selama kurun waktu tertentu. Tape ketan selama fermentasi menghasilkan alkohol sebagai hasil fermentasi. Secara sederhana, jamu dapat disebut dengan obat herbal asli Indonesia yang diracik menggunakan bahan-bahan alami untuk menjaga kesehatan dan juga menyembuhkan penyakit. Bahan-bahn yang digunakan cukup mudah ditemukan di lingkungan seperti daun, rimpang, batang, buah, bunga, dan kulit batang.

Data dikumpulkan pada Jumat, 12 Mei 2023 dengan mengundang 15 panelis dan pengisian data dalam bentuk kuesioner. Kuesioner data yang digunakan berupa lampiran yang dibagikan pada saat produk diberikan kepada panelis. Setelah data terkumpul peneliti melakukan tabulasi data dan mencari rata – rata menggunakan microsoft excel. Berikut ini adalah nilai *mean* hasil dari kuesioner Uji Pembeda Antara Cocktail Beras Kencur Yang Menggunakan Arak Tape Ketan Dengan Arak Tape Injin. dengan menggunakan Microsoft Excel yang dapat dilihat dari tabel dibawah ini.

Tabel 3.1
Rata Rata Keseluruhan Uji Kesukaan *Cocktail* Beras Kencur
Yang Menggunakan Arak Tape Ketan

No	Indikator	Hasil Kelas Interval	Kategori
1	<i>Sweetness</i>	5,26	Suka
2	<i>Acidity</i>	5,2	Cukup suka
3	<i>Alcohol</i>	5,46	Suka
4	<i>Colour</i>	5,06	Cukup suka
5	<i>Aroma</i>	5,26	Suka
Rata – Rata Keseluruhan		5,24	Suka

Sumber : Data diolah

Tabel 3.2
Rata Rata Keseluruhan Uji Kesukaan *Cocktail* Beras Kencur
Yang Menggunakan Arak Tape Injin

No	Indikator	Hasil Kelas Interval	Kategori
1	<i>Sweetness</i>	5,46	Suka
2	<i>Acidity</i>	5,4	Suka
3	<i>Alcohol</i>	5,4	Suka
4	<i>Colour</i>	5,8	Suka
5	<i>Aroma</i>	5,6	Suka
Rata – Rata Keseluruhan		5,53	Suka

Sumber : Data diolah

No Panelis	Indikator Penilaian				
	<i>Sweetness</i>	<i>Acidity</i>	<i>Alcohol</i>	<i>Colour</i>	<i>Aroma</i>
P1	1	1	1	1	1
P2	1	0	0	0	1
P3	1	1	1	1	1
P4	1	1	1	1	1
P5	1	1	1	1	1
P6	1	1	0	1	1
P7	1	1	0	1	1
P8	0	1	0	1	0
P9	1	1	1	1	1
P10	1	1	0	1	1
P11	1	0	0	1	0
P12	0	1	1	1	0
P13	1	0	0	1	1
P14	0	1	1	1	1
P15	1	1	0	0	0
Total	80% Berbeda	80% Berbeda	46,6% Berbeda	86,6% Berbeda	73,3% Berbeda

Sumber : Data diolah

Hasil

Mengacu pada Tabel 3.1, 3.2, dan 3.3 dapat dilihat hasil Uji Pembeda Antara *Cocktail* Beras Kencur Yang Menggunakan Arak Tape Ketan Dan Arak Tape Injin, berikut ini adalah deskripsinya:

1. Sweetness

Indikator sweetness dari cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan, mendapat skor 5,26 (suka), sedangkan indikator sweetness untuk cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape injin mendapat skor 5,46 (suka). Berdasarkan uji pembeda antara cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dengan arak tape injin, sebanyak 80% panelis menyatakan terdapat perbedaan antara cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dan arak tape injin pada indikator sweetness.

2. Acidity

Indikator acidity dari cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan, mendapat skor 5,2 (cukup suka), sedangkan indikator acidity untuk cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape injin mendapat skor 5,4 (suka). Berdasarkan uji pembeda antara cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dengan arak tape injin, sebanyak 80% panelis menyatakan terdapat perbedaan antara cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dan arak tape injin pada indikator acidity

3. Alcohol

Indikator alcohol dari cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan, mendapat skor 5,46 (suka), sedangkan indikator alcohol untuk cocktail beras

kencur yang menggunakan arak tape injin mendapat skor 5,4 (suka). Berdasarkan uji pembeda antara cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dengan arak tape injin, sebanyak 46,6% panelis menyatakan terdapat perbedaan antara cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dan arak tape injin pada indikator alcohol.

4. Colour

Indikator colour dari cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan, mendapat skor 5,06 (cukup suka), sedangkan indikator colour untuk cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape injin mendapat skor 5,8 (suka). Berdasarkan uji pembeda antara cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dengan arak tape injin, sebanyak 86,6% panelis menyatakan terdapat perbedaan antara cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dan arak tape injin pada indikator colour.

5. Aroma

Indikator aroma dari cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan, mendapat skor 5,26 (suka), sedangkan indikator aroma untuk cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape injin mendapat skor 5,6 (suka). Berdasarkan uji pembeda antara cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dengan arak tape injin, sebanyak 73,3% panelis menyatakan terdapat perbedaan antara cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dan arak tape injin pada indikator aroma.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian uji pembeda antara cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dan arak tape injin, maka diperoleh kesimpulan, bahwa hasil uji organoleptik tingkat kesukaan terhadap cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape injin lebih unggul dari segi sweetness, acidity, colour, dan aroma skor 5,53 (suka), dan untuk cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan memiliki kadar alcohol yang lebih disukai dengan skor 5,24 (suka).

Dilihat dari hasil uji organoleptik pembeda antara cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dengan arak tape injin mendapatkan hasil 73,3% menyatakan berbeda, dan 26,7% menyatakan sama. Yang dimana tingkat perbedaan antara cocktail beras kencur yang menggunakan arak tape ketan dengan arak tape injin tertinggi terdapat pada indikator colour yaitu sebesar 86,6%, dan tingkat perbedaan terkecil terdapat pada indikator alcohol yaitu sebesar 46,6%.

Daftar Pustaka

- Anonym. 2020. Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi Dan/atau Destilasi Khas Bali, diakses pada 17 Februari 2023, dari <https://jdih.baliprov.go.id/produk-hukum/peraturan-perundang-undangan/pergub/28647>
- Atmodjo, H.M.W. 2002. Bar, Minuman dan Pelayanannya. Yogyakarta: Andi
- Atmojo, Marsum Widjojo. 2004. Bar, Minuman, Dan Pelayanannya, Edisi II. Yogyakarta. Andy.
- Aulia Ahmad, Nurul. 2022. 15 Tanaman Obat untuk Kesehatan, Ada Kunyit, Jahe, Serai, Sirih, Kayu Manis, dan Masih Banyak Lagi. Diambil 18 November 2022, dari <https://www.orami.co.id/magazine/tanaman-obat>
- Danang, Sunyoto. (2013). Metodologi Penelitian Akuntansi. Bandung: PT Refika. Aditama Anggota Ikapi.
- Katsigris, C., & Thomas, C. 2012. Buku bar dan minuman . John Wiley & Sons.
- Kerlinger, Fred, N. 2010. Asas-asas penelitian behavioral (3rd ed). (Landung R. Simatupang. Terjemahan). Yogyakarta: Gajah Mada University Press. (Buku asli diterbitkan tahun 1986).
- Lararenjana, Edelweis. 2022. 9 Manfaat Beras Kencur untuk Tubuh, Tingkatkan Nafsu Makan dan Jaga Stamina. Diambil pada 28 Desember 2022, dari <https://www.merdeka.com/jatim/9-manfaat-beras-kencur-untuk-tubuh-tingkatkan-nafsu-makandan-jaga-stamina-klm.html>
- Martha Tilaar dan Widjaja, The Power of Jamu : Kekayaan dan Kearifan Lokal Indonesia, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2014), hlm. 173.
- Raharjo, Pudji. 2005. Proses Pembuatan Minuman Campuran, diambil 20 Januari 2023, dari <https://delifru.co.id/id/mengenal-teknik-minuman-minuman/>
- Salma. 2023. Jenis-Jenis Penelitian Lengkap dengan Contoh dan Penjelasan. Diambil pada 15 April 2023, dari <https://penerbitdepublish.com/jenis-jenis-penelitian/>
- Satriawam, Nofri. Pengertian Metode Penelitian dan Jenis-jenis Metode Penelitian. Diambil pada 19 Januari 2023, dari <https://ranahresearch.com/metode-penelitian-dan-jenis-metode-penelitian/>
- Siregar, Syofian. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif. Jakarta: PT Fajar Interpratama

Mandiri.

Sugiyono (2019:296). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung : CV Alfabeta.

Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.

Thoifah, I' anatut. 2015. *Statistika Dan Metode Penelitian Kuantitatif*. Malang,Indonesia: Madani.

Wiantara. 2016. Mengupas tuntas segala pengetahuan seputar bar, minuman berakohol maupun nonalkohol, hingga aturan-aturan dasar percampuran minuman dan penyajiannya. Yogyakarta. Andi