

**Tingkat Kesuksesan Panelis Terhadap Minuman Kreasi Balinese Sanus Cocktail
Berbahan Dasar Arak Bali Melalui Uji Organoleptik**

I Made Dwiky Rasmadinata¹, Ni Wayan Pastini², Ni Kadek Eni Juniari³

Program Studi Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata
Bali^{1,2}

Corresponding author: pastinistp26@gmail.com²

Abstract

This study aims to evaluate the panelists' preference level for Balinese Sanus Cocktail, which uses Balinese arak as the main ingredient. An organoleptic test was conducted with 15 panelists, consisting of expert, trained, and semi-trained panelists. The method used in this study was quantitative descriptive, with assessments based on five main indicators: sweetness, acidity, aroma, alcohol, and balance. The results show that alcohol received the highest score in the preference test, followed by balance and aroma. Sweetness and acidity, while falling in the "quite liked" category, received lower scores compared to the other indicators. Overall, the cocktail was rated as having great potential for consumer acceptance, especially among those who enjoy beverages with strong and balanced alcohol characteristics. This study concludes that the Balinese Sanus Cocktail could be a competitive local drink innovation made from Balinese arak, with the potential to succeed in the global market.

Keywords: *Balinese Sanus Cocktail, Balinese Arak, Organoleptic Test, Local Beverage.*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat kesukaan panelis terhadap Balinese Sanus Cocktail yang menggunakan arak Bali sebagai bahan utama. Uji organoleptik dilakukan dengan melibatkan 15 panelis, terdiri dari panelis ahli, terlatih, dan agak terlatih. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif, dengan penilaian berdasarkan lima indikator utama: rasa manis, keasaman, aroma, alkohol, dan keseimbangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa alkohol mendapatkan nilai tertinggi dalam uji kesukaan, diikuti oleh keseimbangan dan aroma. Rasa manis dan keasaman, meskipun berada dalam kategori cukup disukai, mendapatkan skor yang lebih rendah dibandingkan indikator lainnya. Secara keseluruhan, cocktail ini dinilai memiliki potensi besar untuk diterima oleh konsumen, terutama mereka yang menyukai minuman dengan karakter alkohol yang kuat dan seimbang. Penelitian ini menyimpulkan bahwa Balinese Sanus Cocktail dapat menjadi inovasi minuman lokal berbahan dasar arak Bali yang kompetitif di pasar global.

Kata kunci: Balinese Sanus Cocktail, Arak Bali, Uji Organoleptik, Minuman Lokal.

Pendahuluan

Dalam dekade terakhir, banyak penelitian telah berfokus pada minuman campuran, terutama cocktail yang menggunakan bahan lokal sebagai inovasi dalam dunia kuliner. Penelitian ini telah mengidentifikasi bagaimana bahan-bahan tradisional dapat memberikan nilai tambah pada minuman modern. Salah satu minuman yang telah menarik perhatian adalah cocktail yang menggunakan arak Bali sebagai bahan utama, sebuah spirit lokal yang memiliki sejarah panjang dalam tradisi masyarakat Bali. Penggunaan bahan-bahan lokal seperti ini tidak hanya memperkaya cita rasa tetapi juga meningkatkan daya saing minuman di pasar internasional.

Minuman campuran, khususnya cocktail, telah menjadi subjek penelitian yang luas karena kemampuannya untuk menggabungkan berbagai elemen rasa dan aroma. Cocktail modern sering kali memanfaatkan bahan-bahan eksotis untuk menciptakan profil rasa yang unik dan menarik perhatian (Darmawan, 2010). Bahan-bahan seperti arak Bali, brown sugar, dan lime juice telah digunakan dalam berbagai penelitian untuk mengeksplorasi potensi sensorik dan organoleptik yang dapat dihasilkan. Penggunaan bahan-bahan ini tidak hanya menawarkan variasi baru dalam dunia cocktail tetapi juga mendukung keberlanjutan penggunaan bahan-bahan lokal Kurnia (2014).

Meskipun banyak penelitian sebelumnya telah membahas penggunaan bahan lokal dalam pembuatan cocktail, masih belum jelas bagaimana variasi kombinasi arak Bali dengan bahan lain, seperti brown sugar dan lime juice, dapat memengaruhi preferensi konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi kesenjangan tersebut dengan mengevaluasi tingkat kesukaan panelis terhadap Balinese Sanus Cocktail yang berbahan dasar arak Bali melalui uji organoleptic (Dendi Gusnadi 2021). Fokus utama dari penelitian ini adalah memahami bagaimana variasi komposisi bahan dapat memengaruhi dimensi rasa seperti manis, keasaman, aroma, alkohol, dan keseimbangan pada cocktail tersebut Meilda Imanuela (2014).

Penelitian ini menghasilkan beberapa temuan penting. Indikator alkohol memperoleh nilai tertinggi dalam uji kesukaan, diikuti oleh keseimbangan dan aroma. Secara keseluruhan, panelis menunjukkan preferensi yang positif terhadap Balinese Sanus Cocktail. Struktur penelitian ini diawali dengan pendahuluan mengenai latar belakang minuman campuran berbahan dasar lokal, diikuti oleh tinjauan pustaka yang relevan, metodologi penelitian, hasil dan pembahasan, serta diakhiri dengan kesimpulan dan saran untuk penelitian selanjutnya.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi tingkat kesukaan panelis terhadap Balinese Sanus Cocktail yang berbahan dasar arak Bali melalui uji organoleptik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penggunaan bahan-bahan seperti brown sugar, lime juice, dan daun mint dapat memengaruhi rasa, aroma, serta keseimbangan keseluruhan dari cocktail ini. Dengan mengkaji preferensi

sensorik, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan mengenai penerimaan konsumen terhadap inovasi minuman berbahan dasar lokal, khususnya arak Bali.

Hasil utama dari penelitian ini menunjukkan bahwa indikator alkohol dalam Balinese Sanus Cocktail mendapatkan skor tertinggi dalam uji kesukaan panelis, diikuti oleh keseimbangan dan aroma minuman tersebut. Sementara itu, tingkat rasa manis dan keasaman mendapatkan skor yang lebih rendah, meskipun tetap berada dalam kategori cukup disukai. Temuan ini mengindikasikan bahwa Balinese Sanus Cocktail memiliki potensi untuk diterima dengan baik, terutama bagi konsumen yang menyukai minuman dengan karakteristik alkohol yang kuat namun seimbang.

Penelitian ini disusun dalam beberapa bagian, dimulai dengan pendahuluan yang menjelaskan latar belakang dan pentingnya penggunaan bahan lokal dalam kreasi cocktail. Selanjutnya, tinjauan pustaka membahas penelitian terkait mengenai cocktail yang menggunakan arak Bali. Bagian metodologi menjelaskan prosedur uji organoleptik yang digunakan, diikuti dengan hasil dan pembahasan secara rinci. Bagian akhir penelitian menyajikan kesimpulan yang merangkum temuan utama serta memberikan saran untuk penelitian di masa mendatang.

1. METODE PENELITIAN

Desain penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah penelitian dengan eksperimen. Data yang digunakan dalam penelitian ini dikumpulkan melalui metode uji organoleptik yang melibatkan 15 panelis. Panelis terdiri dari 2 panelis ahli, 3 panelis terlatih, dan 10 panelis agak terlatih. Setiap panelis diberikan Balinese Sanus Cocktail untuk dinilai berdasarkan lima indikator utama, yaitu rasa manis, keasaman, aroma, alkohol, dan keseimbangan. Kuesioner kesukaan yang menggunakan skala Likert tujuh poin disediakan untuk mengukur tingkat kesukaan setiap panelis terhadap minuman tersebut.

Proses pengumpulan data dimulai dengan pembuatan cocktail yang kemudian disajikan kepada panelis di restoran Ganesha, Politeknik Pariwisata Bali. Setiap panelis diminta untuk menilai minuman secara individu dan menuliskan penilaian mereka pada kuesioner yang telah disiapkan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif, di mana data yang diperoleh dari kuesioner diolah dan dianalisis untuk menemukan nilai rata-rata dari setiap indikator rasa.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini melibatkan tabulasi hasil kuesioner dan penghitungan nilai rata-rata (mean) untuk setiap indikator menggunakan skala Likert. Hasil analisis ini kemudian dikategorikan ke dalam beberapa tingkatan kesukaan, mulai dari sangat tidak suka hingga sangat suka. Selain

itu, data juga dianalisis untuk melihat distribusi respon panelis pada setiap indikator guna memahami pola preferensi keseluruhan terhadap Balinese Sanus Cocktail.

Pembahasan

Temuan dari penelitian ini dengan jelas menunjukkan bahwa Balinese Sanus Cocktail berbahan dasar arak Bali memiliki tingkat kesukaan yang tinggi di kalangan panelis, terutama pada aspek alkohol dan keseimbangan rasa. Panelis memberikan skor tertinggi untuk kandungan alkohol, yang menunjukkan bahwa arak Bali sebagai bahan utama sangat dihargai dalam cocktail ini. Selain itu, keseimbangan rasa antara komponen manis, asam, dan aroma juga mendapat tanggapan positif, meskipun tingkat manis dan keasaman berada dalam kategori cukup disukai Agusman (2013).

Hasil ini mengindikasikan bahwa Balinese Sanus Cocktail memiliki potensi besar untuk menjadi minuman yang diterima secara luas, terutama oleh konsumen yang menyukai minuman dengan karakter alkohol yang kuat dan seimbang. Kesimpulan ini memperkuat klaim bahwa arak Bali dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai bahan utama cocktail yang inovatif, memberikan kontribusi pada diversifikasi produk minuman lokal dan memperkuat daya tarik arak Bali di pasar internasional.

Selain itu, temuan ini juga menunjukkan bahwa kombinasi bahan seperti brown sugar dan lime juice memberikan karakteristik rasa yang unik dan berbeda pada Balinese Sanus *Cocktail* Ekawatiningsih (2008:422). Meskipun tingkat kesukaan terhadap rasa manis dan keasaman tidak setinggi alkohol, respons positif yang diberikan panelis tetap menunjukkan bahwa bahan-bahan tersebut berhasil menciptakan keseimbangan rasa yang menarik. Ini menunjukkan bahwa penggunaan bahan-bahan lokal tidak hanya meningkatkan nilai jual minuman, tetapi juga memberikan pengalaman rasa yang khas dan menarik bagi konsumen. Hal ini membuka peluang lebih lanjut untuk mengembangkan kreasi minuman lokal berbasis arak Bali dengan berbagai variasi bahan yang dapat disesuaikan dengan preferensi konsumen Hadipoentyanti (2012).

Hasil

Salah satu penjelasan untuk tingginya tingkat kesukaan panelis terhadap Balinese Sanus Cocktail adalah penggunaan arak Bali sebagai bahan utama, yang memberikan cita rasa khas yang kuat dan berbeda dari spirit lainnya. Dalam literatur, arak Bali sering disebut sebagai minuman tradisional dengan karakteristik rasa yang unik akibat proses fermentasi dan penyulingan yang berbeda dari spirit modern lainnya (Sukma, 2017). Hal ini mungkin menjadi alasan mengapa panelis memberikan skor tinggi pada indikator alkohol, karena rasa dan aroma yang dihasilkan oleh arak Bali memberikan pengalaman sensorik yang berbeda dan menarik.

Selain itu, penggunaan brown sugar dalam cocktail ini juga memberikan kontribusi penting pada keseimbangan rasa minuman. Berdasarkan penelitian sebelumnya (Pertwi, 2015), brown sugar memiliki kandungan molase yang memberikan rasa manis yang lebih kompleks dan sehat dibandingkan gula putih, serta menciptakan tekstur yang lebih kaya pada minuman. Meskipun panelis tidak menempatkan indikator manis sebagai yang tertinggi, penambahan brown sugar tetap memainkan peran penting dalam menciptakan keseimbangan rasa yang akhirnya dihargai oleh para panelis.

Implikasi dari temuan ini menunjukkan bahwa cocktail berbasis arak Bali, seperti Balinese Sanus Cocktail, memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk minuman inovatif yang dapat menarik pasar lokal maupun internasional. Selain memperkenalkan spirit lokal kepada khalayak yang lebih luas, inovasi ini juga dapat mendukung keberlanjutan budaya kuliner Bali dengan menggabungkan bahan-bahan tradisional ke dalam minuman modern. Penelitian lebih lanjut bisa diarahkan untuk mengeksplorasi variasi bahan lain yang dapat meningkatkan preferensi konsumen, serta strategi pemasaran yang lebih efektif untuk mempromosikan produk ini di pasar global (Jayalangkara, 2017).

Kesimpulan

Penelitian ini terbatas oleh jumlah panelis yang relatif kecil, yaitu hanya 15 orang, yang mungkin belum cukup untuk mewakili preferensi konsumen secara luas. Selain itu, panelis yang terlibat sebagian besar berasal dari latar belakang yang serupa, yaitu mahasiswa dan ahli dari bidang tata hidang, yang dapat memengaruhi objektivitas dalam penilaian rasa. Penelitian ini juga dilakukan di satu lokasi spesifik, yang berarti hasilnya mungkin tidak sepenuhnya berlaku untuk populasi yang lebih luas atau di luar konteks Bali.

Sebagai rekomendasi, penelitian di masa mendatang sebaiknya melibatkan lebih banyak panelis dengan latar belakang yang lebih beragam, baik dari segi usia, profesi, maupun pengalaman dalam mengonsumsi minuman campuran. Selain itu, disarankan untuk melakukan uji organoleptik di berbagai lokasi dengan konteks sosial dan budaya yang berbeda untuk melihat apakah Balinese Sanus Cocktail dapat diterima secara universal. Penelitian lanjutan juga dapat mengeksplorasi kombinasi bahan lain dan variasi teknik pembuatan untuk lebih meningkatkan kualitas dan daya tarik minuman ini.

Daftar Pustaka

- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Pertiwi, P. (2015). *Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa Di Universitas Lampung*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta. Sukma. (2017). *Pengertian Arak Bali*.
- Darmawan, S. (2010). *Pengertian Minuman Keras dan Dampaknya*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Dendi Gusnadi, R. T. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*.
- Ekawatiningsih, P. (2008). In *Bahan Pangan* (p. 422). Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Hadipoentyanti. (2012). *Pedoman Pedoman Teknis Mengenal Tanaman Mentha (Mentha arvensis L.) dan Budidayanya*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian pertanian.
- Meilda Imanuela, S. M. (2014). Penggunaan Asam Sitrat Dan Natrium Bikarbonat Dalam Minuman Jeruk Nipis Berkarbonasi. *Food Science and Culinary Education Journal*.
- Jayalangkara. (2017). Kualitas Organoleptik Table Telur Pada Suhu Ruang Dengan Lama Pneyimpanan Yang Berbeda. *Skripsi Falkutas Peternakan, Universitas Hasanuddin Makassar*.
- Kurnia, P. (2014). Uji Mutu Organoleptik. *Kuliah Pangan*.