



TINGKAT KESUKAAN HOMEMADE *COFFEE LIQUEUR* BERBAHAN DASAR ARAK KARANGASEM DAN VANILI EKSTRAK MELALUI UJI ORGANOLEPTIK

I Gusti Ngurah Made Widiana Putra¹, Ni Kadek Eni Juniari^{2*}, I Ketut Rusdiarnata³

^{1,2,3}Program Studi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata Bali

Jl. Dharmawangsa, Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali 80361

Corresponding Author : enijuniari@ppb.ac.id

Abstract

Bali is famous as an arak producer, Arak Bali is an alcoholic beverage made from tuak or fermentation of coconut, palm or palm sap. The use of Balinese Arak in making liqueur because it has a colorless character and has a strong taste character that makes it easier to absorb the taste of spices or fruit that will be infused. Homemade coffee liqueur is a liqueur made from Arak Karangasem, Kintamani Arabica Coffee, and Vanilla extract infused for 5 days to produce complex flavors and aromas. The purpose of this study was to determine how the level of preference of homemade coffee liqueur made from Arak Karangasem and Vanilla extract through Organoleptic test using 5 indicators, Sweetness, Acidity, Aroma, Alcohol, and Bitterness. This research uses a quantitative descriptive method that is tested using organoleptic test (hedonic test) by distributing forms to 15 panelists. Based on the results of this study, value of the Aroma indicator gets the highest value of 3.6 with Like interval class, then the second highest value is in Alcohol with a value of 3.47 with Like interval class, followed by the Bitterness indicator with a value of 3.27 with Moderate interval class, next is Sweetness with a value of 3.26 with Moderate interval class, Acidity indicator with value of 2.8 with a value of Moderate with an overall value of Homemade coffee liqueur is 3.28 with sufficient interpretation. The results of this study are expected to be a reference in use of arak as a liqueur.

Keywords: Arak Bali, Coffee liqueur, organoleptic test.

Abstrak

Bali terkenal sebagai produsen arak yang melimpah, Arak Bali merupakan minuman beralkohol khas pulau Dewata yang terbuat dari tuak atau hasil fermentasi nira kelapa, aren atau lontar. Penggunaan Arak Bali dalam pembuatan liqueur karena memiliki karakter tidak berwarna dan memiliki karakter rasa strong sehingga memudahkan diserapnya rasa dari rempah-rempah atau buah yang akan di infused. Homemade coffee liqueur adalah liqueur berbahan dasar Arak Karangasem, Kopi Arabika Kintamani, dan Vanili ekstrak yang diinfused selama 5 hari untuk menghasilkan rasa dan aroma yang kompleks. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan homemade coffee liqueur berbahan dasar Arak Karangasem dan Vanili ekstrak melalui uji Organoleptik dengan menggunakan 5 indikator yaitu, Sweetness, Acidity, Aroma, Alcohol, dan Bitterness. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif yang diuji menggunakan teknik uji organoleptik (uji hedonik) dengan menyebarkan formulir kepada 15 orang panelis. Berdasarkan hasil penelitian ini diketahui nilai dari indikator Aroma mendapat nilai yang paling tinggi yaitu sebesar 3,6 dengan kelas interval Suka selanjutnya nilai tertinggi kedua berada pada Alcohol dengan nilai sebesar 3,47 dengan kelas interval Suka, disusul oleh indikator Bitterness dengan nilai sebesar 3,27 dengan kelas interval Cukup, selanjutnya adalah Sweetness dengan nilai sebesar 3,26 dengan kelas interval Cukup, indikator Acidity dengan nilai sebesar 2,8 dengan nilai Cukup dengan nilai keseluruhan terhadap Homemade coffee liqueur adalah sebesar 3,28 dengan intepretasi cukup. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi refrensi dalam pemanfaatan arak sebagai sebuah minuman Liqueur.

Kata kunci: Arak bali, Coffee liqueur, uji organoleptic

Informasi Korespondensi

Diterima Redaksi: 07 Juni 2025

Selesai Revisi: 10 Juli 2025

Diterbitkan Online: 11 Juli 2025

1. PENDAHULUAN

Arak merupakan minuman beralkohol tradisional Bali, dimana keberadaan Arak Bali sudah tidak asing lagi bagi warga lokal Bali. Minuman ini banyak sekali manfaatnya, selain dikonsumsi atau disuplai ke bar dan restoran. Beberapa tempat sudah cukup populer sebagai produsen Arak, beberapa di antaranya Kabupaten Karangasem dan Kabupaten Buleleng. Sebelum menjadi Arak, bahan baku dari Arak tersebut berasal dari tuak (nira) yang disadap dari pohon kelapa ataupun pohon lontar, tetesan-tetesan air yang keluar dari proses penyadapan tersebut menghasilkan tua (nira) yang rasanya manis, maka tuak yang sudah mengalami fermentasi tersebut, di suling dengan melakukan perebusan tuak sehingga menghasilkan uap yang dialirkan ke penampungan berupa tetesan-tetesan Arak yang sekarang populer di pulau Dewata Bali.

Penggunaan Arak Bali dalam pembuatan *liqueur* adalah langkah yang mendukung produsen lokal sambil mematuhi undang-undang Gubernur Bali terkait produksi dan penjualan Arak. Dengan memanfaatkan Arak Bali, produsen lokal dapat menciptakan *liqueur* berkualitas tinggi yang mempromosikan kekayaan budaya dan bahan-bahan lokal. Dukungan terhadap undang-undang yang mengatur produksi Arak juga memastikan keselamatan dan keamanan konsumen, sambil memelihara kearifan lokal dalam penggunaan Arak sebagai bahan utama dalam *liqueur*. Langkah ini tidak hanya mendorong inovasi di industri minuman, tetapi juga memperkuat komitmen terhadap keberlanjutan dan pengembangan ekonomi lokal di Bali.

Bahan dasar Arak Karangasem digunakan untuk membuat *liqueur* karena memiliki karakter tidak berwarna dan memiliki karakter rasa *strong* sehingga memudahkan diserapnya rasa dari biji kopi dan vanili ekstrak, sehingga masyarakat mengetahui bahwa produk lokal bisa dijadikan sebuah inovasi baru yaitu *liqueur*. Kopi Arabika Kintamani telah dikenal sebagai salah satu varietas kopi yang unik dengan karakteristik rasa yang khas. Kintamani, Bali, merupakan salah satu daerah di Indonesia yang terkenal dengan produksi kopi Arabika berkualitas tinggi. Kopi Arabika Kintamani memiliki citarasa yang kompleks dan beragam, sering kali dianggap sebagai kopi premium dengan keunikan tersendiri. Penggunaan biji kopi Arabika Kintamani dikenal secara umum dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat makanan dan minuman seperti *dessert* maupun diminum langsung. Namun banyak masyarakat belum mengetahui bahwa biji kopi bisa digunakan untuk pembuatan *liqueur*. Bali merupakan salah satu pengekspor terbesar dari buah vanilli terbesar di Indonesia namun kegiatan ekspor tersebut masih berupa bahan mentah yang belum diolah menjadi bahan yang siap jual, penggunaan buah vanilli dalam kegiatan penelitian ini merupakan salah satu upaya pengolahan buah vanilli menjadi sebuah *liqueur*, buah vanilli memiliki aroma dan rasa khas yang jika dipadukan dengan *coffee liqueur* akan menghasilkan rasa vanilla dan juga buah ini memiliki manfaat antioksidan dan dapat mengurangi stress dan juga menenangkan jika dikonsumsi. Maka dari itu perlu penelitian lebih lanjut dengan melakukan uji kesukaan *Homemade Coffee Liqueur* berbahan dasar Arak Karangasem dan Vanili ekstrak melalui uji Organoleptik.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan teknik deskriptif kuantitatif. Menurut Sugiyono (2018), merupakan pilihan metodologi yang tepat untuk penelitian yang bertujuan untuk mendeskripsikan fenomena atau variabel tertentu dengan data numerik. Teknik ini memungkinkan peneliti untuk menyajikan data secara objektif dan sistematis, serta menghasilkan analisis statistik yang akurat dan terpercaya. Penelitian ini akan dilakukan dengan uji organoleptik yang menguji bahan secara subjektif dengan pertolongan panca indra manusia khususnya uji hedonik. Menurut Dwi Setyaningsih (2010), Uji Hedonik (uji kesukaan) merupakan pernyataan kesan tentang baik atau buruknya mutu suatu produk. Penelitian ini akan diuji dengan panelis agak terlatih sebanyak 15 orang dengan menggunakan skala hedonik dalam penilaiannya. Skala hedonik merupakan sebuah metode yang dirancang untuk mengukur tingkat kesukaan atau penerimaan responden terhadap suatu produk. Metode ini didasari pada asumsi bahwa manusia memiliki perasaan suka dan tidak suka yang dapat diukur dan diubah menjadi data kuantitatif. Rentang skala Hedonik menurut Wangiyana (2022) skala numerik dengan 5 rentang yang dimulai dari: Sangat tidak suka (1), Tidak suka (2), Cukup (3), Suka (4), Sangat Suka (5).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Berikut merupakan *standar recipe homemade coffee liqueur* :

Tabel 1: *Standard Recipe homemade coffee liqueur*

[Sumber: Peneliti, 2024]

No	Ingredients	Qty	Size
1	Arak Bali	400	ml
2	Cold Brew	400	ml
3	Gula Pasir	230	gr
4	Buah Vanili	10	gr

Pada Tabel 1. diatas dapat dilihat *standard recipe* untuk *Homemade Coffee Liqueur* menggunakan Arak sebanyak 400 ml, *cold brew* sebanyak 400 ml, gula pasir sebanyak 230 gr, dan buah vanili sebanyak 10 gr.



Gambar 1: *Homemade Coffee Liqueur*

[Sumber: Peneliti, 2024]

Panelis yang digunakan berjumlah 15 orang yang terdiri dari empat panelis laki-laki terlatih, empat panelis Perempuan agak terlatih dan tujuh panelis laki-laki agak terlatih. Berikut merupakan hasil tabulasi formulir organoleptik. Berdasarkan hasil uji organoleptic makan dapat diperoleh nilai seperti yang dapat dilihat pada tabel dibawah

Tabel 1: Hasil Tabulasi Uji Kesukaan *Homemade Coffee Liqueur*

[Sumber: Penelitian 2024]

Uji Kesukaan <i>Coffee Liqueur</i>					
No :	Sweet	Acidity	Aroma	Alcohol	Bitterness
1	2	2	3	2	4
2	4	3	3	4	2
3	4	3	2	2	3
4	4	3	4	4	3
5	4	2	3	3	4
6	3	2	4	3	2
7	2	4	2	4	3
8	2	3	4	4	3
9	2	3	4	4	4
10	2	3	3	4	4

11	5	3	5	3	3
12	4	3	5	4	3
13	3	2	3	3	3
14	5	3	4	5	4
15	3	3	5	3	4
Total	49	42	54	52	49

3.2 Pembahasan

Berdasarkan tabulasi yang telah dipaparkan maka, dapat diketahui nilai rata-rata tiap indikator dan keseluruhan *Homemade Coffee Liqueur*

Tabel 2: Hasil Tabulasi Nilai Rata-rata dari keseluruhan Indikator dalam *Homemade Coffee Liqueur* [Sumber: Penelitian 2024]

No.	Indikator	Kelas Interval	Kategori
1.	<i>Sweetness</i>	3,26	Cukup
2.	<i>Acidity</i>	2,8	Cukup
3.	<i>Aroma</i>	3,6	Suka
4.	<i>Alcohol</i>	3,47	Suka
5.	<i>Bitterness</i>	3,27	Cukup
Rata-rata Keseluruhan		3,28	Cukup

Berdasarkan Tabel 2, maka dapat diperoleh nilai rata-rata tingkat kesukaan terhadap *homemade coffee liqueur* berada pada nilai rata-rata-3,28 dengan kategori cukup, dimana penjelasan dari setiap indicator dapat dijelaskan sebagai berikut ini.

1. *Sweetness*

Untuk indikator *sweetness* pada *homemade coffee liqueur*, diketahui bahwa mendapatkan hasil nilai sebesar 3,26, dengan kategori cukup. *Sweetness* dari minuman ini dihasilkan dari gula pasir dan buah vanili. Menurut panelis yang ikut dalam uji organoleptik mengatakan rasa manis dari *homemade coffee liqueur* sedikit terlalu manis karena kandungan gula didalamnya terlalu banyak dan juga sisa bulir buah vanili juga menghasilkan rasa manis yang menyebabkan rasa dari *coffee liqueur* menjadi *oversweet*. *Sweetness* ini seharusnya rasa yang halus, tidak memiliki rasa tajam atau cacat rasa yang menyenangkan dimulut (Diunduh dari www.maungopidulu.id pada 27 juni 2024 pukul 21.13)

2. *Acidity*

Untuk indikator *acidity* pada *homemade coffee liqueur*, diketahui bahwa mendapatkan hasil nilai mean sebesar 2,8, dengan kategori cukup. *acidity* dari minuman ini dihasilkan dari seduhan kopi Arabika Kintamani yang cenderung memiliki rasa asam dan pahit. Menurut beberapa panelis yang ikut dalam uji organoleptik mengatakan rasa asam dari *homemade coffee liqueur* tidak terlalu terasa dikarenakan rasa *sweetness* yang tinggi menutupi rasa *acidity* dari minuman ini. Sensasi asam yang terasa pertama kali disisi dan ujung lidah sangat penting dalam membuat minuman agar mendapatkan rasa yang *balance* (Diunduh dari www.maungopidulu.id, pada 27 Juni 2024 pukul 21:13).

3. *Aroma*

Untuk indikator aroma *homemade coffee liqueur*, diketahui bahwa mendapatkan hasil nilai mean sebesar 3,6, dengan kategori suka. Menurut beberapa panelis yang ikut dalam uji aroma, mengatakan aroma dari *homemade coffee liqueur* memiliki aroma arak yang terlalu *strong* yang mengagetkan dan aroma manis dari vanili, aroma arak yang terlalu kuat membuat panelis terkejut dengan mengira rasa arak yang terlalu kuat. Aroma yang lebih kuat dan kompleks untuk menjadi salah satu keseimbangan dalam pembuatan minuman (Diunduh dari www.localstartupfest.id, pada tanggal 24 Juni 2024 pukul 21:13).

4. *Alcohol*

Untuk indikator *alcohol homemade coffee liqueur*, diketahui bahwa mendapatkan hasil nilai sebesar 3,47, dengan kategori suka. Menurut panelis yang ikut dalam uji *alcohol*, mengatakan *alcohol* dari *homemade coffee liqueur* memiliki jumlah kuantitas arak yang pas dan beberapa panelis menyarankan menambahkan sedikit kuantitas arak yang terkandung didalamnya untuk menyeimbangkan rasa. Jumlah alkohol sangat penting dalam menentukan rasa dan minuman kopi anda. Tujuannya adalah untuk meningkatkan rasa kopi tanpa membuatnya terlalu kuat. Pedoman umumnya adalah menggunakan sekitar satu setengah ons alkohol untuk setiap enam ons kopi. Namun, jangan ragu untuk menyesuaikan rasio ini sesuai dengan preferensi dan toleransi pribadi Anda. Jigger atau gelas ukur dapat menjadi teman terbaik Anda untuk pengukuran yang tepat. (Diunduh www.definitvedrinkingguide.com, pada tanggal 24 Juni 2024 pukul 21:13).

5. Bitterness

Untuk indikator *bitterness* pada *homemade coffee liqueur*, diketahui bahwa mendapatkan hasil nilai sebesar 3,27, dengan kategori cukup. Menurut beberapa panelis yang ikut dalam uji organoleptik mengatakan rasa pahit dari *Homemade Coffee Liqueur* tidak terlalu terasa karena rasa manis yang terlalu terasa menutupi rasa pahit didalamnya disarankan untuk menambahkan jumlah kopi untuk meningkatkan rasa pahit yang terkandung dalam Kopi Arabika Kintamani *bitterness* sensasi rasa primer, sekedar rasa yang tersisa atau *aftertaste*, terutama terasa di langit-langit, maka dari itu *bitterness* penting dalam membuat minuman *cocktail* (Diunduh www.maungopidulu.id, pada tanggal 24 Juni 2024 pukul 22:11).

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan yang telah dipaparkan maka dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap *homemade coffee liqueur* berbahan dasar Arak Karangasem dan vanili ekstrak mendapat nilai keseluruhan sebesar 3,28 dengan kategori cukup. Indikator aroma menunjukkan nilai yang paling tinggi yaitu 3,6 dengan kelas interval suka selanjutnya nilai tertinggi kedua berada pada *alcohol* dengan nilai 3,47 dengan kelas interval suka, disusul oleh indikator *bitterness* dengan nilai yaitu 3,27 dengan kelas interval cukup, selanjutnya adalah *sweetness* dengan nilai 3,26 dengan kelas interval cukup dan terakhir indikator *acidity* dengan nilai 2,8 dengan nilai cukup.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2013). Pengujian Organoleptik. Program Studi Teknologi Pangan: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Anonim. (2020). Koktail. (http://p2k.unkris.ac.id/id3/1-3065-2962/Koktail_113657_p2k-unkris.html). Diakses pada tanggal 8 Oktober 2023, pukul 15.00).
- Anonim. (2020). Koktail. (http://p2k.unkris.ac.id/id3/1-3065-2962/Koktail_113657_p2k-unkris.html). Diakses pada tanggal 21 September 2023, pukul 15.00).
- Anonim. (2022). Keputusan Gubernur Bali Nomor 922 (<https://jdih.baliprov.go.id/produk-hukum/peraturan-perundang-undangan/kepgub/29058>). Diakses tanggal 04 Maret 2024).
- Anonim. (2019, July 30). *Tribun News*. Diambil kembali dari Tribunnnews wiki: (<https://www.tribunnewswiki.com/2019/07/30/vanili>). Diakses pada 12 Februari pukul 11.12).
- Adawiyah, D. R., Azir, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif dan CATA (Check-All-That-Apply). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 164.
- Angelina. (2023, July 25). Diambil kembali dari Gaya tempo: (<https://gaya.tempo.co/read/1751906/dijuluki-emas-hijau-ini-10-manfaat-vanili-bagi-kesehatan>). Diakses tanggal 12 Februari pukul 11.12).
- Crupi. (2007). Liqueur Production: A Review of Traditional and Innovative Technologies. *Journal of Food Engineering*, 82(1), 1-15.
- Dwi Setyaningsih, A. A. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press.
- Endang Sukara, M. (2008). Pengujian Organoleptik untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Gadjah

- Mada University Press.
- Guide, D. d. (2023, December 5). *What Alcohol Goes With Coffee? The Ultimate Guide to Coffee Cocktails*. Diambil kembali dari definite drinking guide: <https://definitivedrinkingguide.com/what-alcohol-goes-with-coffee>
- Husein Umar. (2013). *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis*. Jakarta: Rajawali
- Herlinawati, Sri. (2008). *Kinerja Merek Minuman Ringan Bersoda Di Kota Bandung*. Thesis, Universitas Kristen Maranatha.
- I Wayan Muderawan, M. K. (2021). Kajian Terhadap Klaim “Arak bali dan Kopi Campur Arak Sembuhkan Covid-19”. *Ganesha Medicina*, 71.
- Katsigris, Costas, dan Chris Thomas. (2007). *The Bar And Beverage Food*. John Wiley and Sons, Inc.
- Kinderd Cocktails, 2008. *Craft Cocktail Making: Theory and Structure Of Acidity*. (<https://kindredcocktails.com/review/craft-cocktail-making-theory-and-structure-acidity>.)
- Li, H. &. (2011). *Liqueurs and Cordials: Production, Technology, and Applications*. Woodhead Publishing.
- Mau Ngopi Dulu. (2023, Oktober 22). *Mengenali Rasa Kopi, Mulai dari Aroma, Acidity, hingga Aftertaste*. Retrieved from maungopidulu.id: (<https://maungopidulu.id/inspirasi/mengenali-rasa-kopi/>). Diakses tanggal 27 Juni 2024
- Mertayasa, I Gede Agus. (2012). *“Food & Beverage Service Operational Job Operation”*. Yogyakarta: Andi.
- Murphy, C. (2013). *Liqueur Manufacture: A Guide to the Production of Alcoholic Beverages*. Elsevier.
- Pramelani. (2020). Faktor Ketertarikan Minuman Kopi Kekinian. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 125
- Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. (2013). *Pengujian Organoleptik*, 3-4.
- Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. (2013). *Pengujian Organoleptik*, 1
- Panggabean E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Rahardjo P.(2012). *Paduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*,. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Riyanto, S, Aglis, A.H. (2020). *Metode Riset Penelitian Kuantitatif Penelitian di Bidang Manajemen Teknik, Pendidikan, dan Eksperimen*. Yogyakarta: CV BUDIUTAMA.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono, P. D. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Kombinasi (R&D)*. Bandung: AlfaBeta.
- Sukma, M. (2017). Arak, Tantangan dan Peluang di Era MasyArakat Ekonomi ASEAN. *Jurnal Kajian Bali, Vol.7*. hal. 235.
- Sulistiani, Eni. Jenis-jenis Minuman Yang Menjadi Produk Bar. (<http://www.lomboksociety.web.id/2015/06/jenis-jenis-minuman-yang-menjadi-produk.html>). Diakses pada 29 Agustus 2022 pukul 10.20).
- Tiyani, U., Suharti and Andriani, S. (2020) ‘Formulasi dan uji organoleptik teh celup daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) untuk memelihara kadar gula darah dan penambahan rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai penghangat tubuh’, *Journal of Holistic and Health Science*.
- Wiantara, I.G.N. (2016). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: Andi
- Waysima, A. D. (2010). *Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.