

ABSTRAK

Arak Bali merupakan minuman beralkohol yang berpotensi untuk dikembangkan. Minuman beralkohol yang berasal dari Pulau Dewata atau yang biasa dikenal dengan Arak Bali ini berasal dari nira kelapa atau beras merah yang telah difermentasi. Arak Bali memiliki kandungan alkohol dan beberapa rempah-rempah yang dapat bermanfaat bagi tubuh. Arak Bali dipercaya dapat digunakan untuk mengawetkan kulit, sebagai penghangat tubuh, obat rematik, dan obat diabetes. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini adalah : (1) untuk membuktikan bahwa Arak Bali dapat menggantikan spirit lainnya dalam pembuatan cocktail, (2) Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap berbagai minuman cocktail yang berbahan dasar Arak Bali melalui aspek rasa, aroma, warna, tekstur, hingga penampilan. Penelitian ini dilakukan dengan metode Research & Development. Metode analisis data yang digunakan adalah uji organoleptik yang terdiri dari uji hedonik dan uji mutu hedonik yang dinilai oleh 25 panelis. Hasil yang didapatkan dari penelitian ini adalah (1) Arak Bali dapat digunakan sebagai alternatif dalam pembuatan berbagai minuman cocktail, (2) panelis yang berpartisipasi dalam penelitian ini secara keseluruhan menyukai rasa, aroma, warna, tekstur, hingga penampilan berbagai minuman yang berbahan dasar Arak Bali.

Kata kunci: Arak Bali, minuman, *cocktail*, Alkohol, kreasi

ABSTRACT

Arak Bali is an alcoholic beverage that has the potential to be developed. This alcoholic drink came from the Island of Dewata or commonly known as Arak Bali and made from fermented coconut sap or brown rice. Arak Bali contains alcohol and some spices that can be beneficial for the body. Arak Bali is believed to be used to preserve the skin, as a body warmer, rheumatism medicine, and diabetes medicine. Therefore, the objectives of this study are: (1) to prove that Arak Bali can replace other spirits in cocktail making, (2) To determine the level of preference for various cocktails made from Arak Bali through aspects of taste, aroma, color, texture, to appearance. This research was conducted with a Reasearch & development. The data analysis method used was an organoleptic test consisting of a hedonic test and a hedonic quality test which was assessed by 25 panelists. The results obtained from this study are (1) Arak Bali can be used as an alternative in making various cocktails, (2) the panelists who participated in this study overall liked the taste, aroma, color, texture, and appearance of various Arak-based drinks Bali.

Keywords: Arak Bali, beverage, cocktail, alcohol, creation