

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dewasa ini, *cocktail* banyak dicari oleh masyarakat luas terutama orang dewasa yang berumur 21 tahun keatas. Menurut Jerry Thomas (1862) Cocktail merupakan minuman beralkohol yang dicampur dengan gula, air, dan bitters. Sederhananya, *cocktail* sendiri merupakan suatu kreasi minuman dimana minuman beralkohol dicampur dengan bahan lain yang dapat memberikan rasa dan aroma yang berbeda dari sebelumnya. Menurut Baskoro (2015) dalam pembuatan *cocktail* terdapat lima macam teknik pembuatan, hal ini yang membuat *cocktail* dapat disebut sebagai suatu kreasi. Sekarang ini hampir semua restoran, *lounge*, *café*, dan bisnis *food & beverage* lainnya memiliki menu berbagai macam *cocktail*, bahkan tidak jarang yang membuat *signature cocktail* khas tersendiri. Cocktail memiliki cita rasa yang asam, pahit, dan manis karena terdapat alkohol di dalamnya (Chaniago, 2021). *Cocktail* memberikan daya tarik tersendiri karena memiliki rasa yang enak serta unik sehingga dapat disesuaikan dengan selera masing-masing orang yang mengonsumsinya. Sekarang ini kreasi *cocktail* sangat banyak di dunia, tidak jarang beberapa *cocktail* dijual dengan harga yang mahal disesuaikan dengan penggunaan bahan dan teknik pembuatannya (Chaniago, 2021)

Minuman beralkohol yang biasanya dijadikan cocktail antara lain *whiskey*, *gin*, *rum*, dan *vodka*. Untuk digambarkan, biasanya yang memilih

whiskey lebih maskulin, untuk anak muda biasanya memilih *vodka* (Gerry, 2013). Kebanyakan spirit atau minuman beralkohol yang digunakan dalam pembuatan *cocktail* berasal dari luar negeri (Pratama, 2019). Beberapa negara mengekspor spirit ke negara lain dan menjadikannya sumber devisa negara mereka. Indonesia memiliki Arak Bali sebagai minuman beralkohol yang diproduksi di Bali. Arak Bali ini mulai banyak dikenal oleh masyarakat serta turis-turis baik domestik maupun mancanegara sebagai cinderamata khas pulau Dewata (Wibawa, 2021). Saat ini Arak Bali serta minuman fermentasi Bali lainnya seperti brem dan tuak telah dilegalkan berdasarkan Peraturan Gubernur Bali nomor 1 tahun 2020 tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan Destilasi Khas Bali, dengan adanya peraturan ini, penjualan serta produksi Arak Bali diharapkan dapat meningkat dan dapat memajukan perekonomian masyarakat local terutama masyarakat local Bali (Koster, 2021). Arak Bali memiliki banyak peminatnya karena dipercaya dapat menghangatkan tubuh, para petani di Bali seringkali meminum Arak Bali sebelum pergi ke sawah. Selain menghangatkan tubuh, Arak Bali juga dapat digunakan sebagai campuran makanan atau minuman, mengawetkan kulit, serta obat rematik dan diabetes (Derka, 2020).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), industry *food & beverage* mengalami peningkatan sebesar 2,95 persen secara year on year. Industri makanan dan minuman (mamin) adalah industry prioritas yang diharapkan pulih dengan cepat dan diproyeksikan pertumbuhannya bisa mencapai di atas 5 persen sepanjang tahun 2021 ini (Supriadi, 2021). Maka

dapat dikatakan bahwa bisnis *food & beverage* di Indonesia cukup menguntungkan bagi masyarakat Indonesia. Indonesia sendiri banyak menggunakan produk luar negeri dalam memproduksi makanan ataupun minuman terutama dalam pembuatan kreasi minuman yang mengandung alkohol, sedangkan Indonesia juga memiliki minuman dengan kandungan alkohol yaitu Arak Bali. Dengan manfaat Arak Bali yang dapat digunakan sebagai campuran kreasi minuman, Arak Bali dapat menjadi substitusi bahan dasar *cocktail-cocktail* yang telah ada ataupun untuk menciptakan *cocktail* baru. Dengan dibuatnya Arak Bali sebagai substitusi spirit khas luar negeri, diharapkan nantinya Arak Bali akan mendunia dan lebih banyak lagi orang-orang dari luar Indonesia untuk mencicipi *cocktail* yang menggunakan Arak Bali.

Berdasarkan latar belakang yang telah dibahas, penulis memutuskan untuk membahas penelitian yang lebih lengkap lagi tentang Arak Bali dalam penggunaan dan sebagai substitusi bahan dasar dalam pembuatan *cocktail*. Pembahasan penelitian ini akan dikemas dengan judul penelitian produk “Penggunaan Arak Bali Dalam Pembuatan Cocktail”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka dibutuhkan rumusan masalah untuk membatasi ruang lingkup dalam suatu penelitian. Maka dari itu, rumusan masalah pada penelitian ini adalah mengetahui apakah Arak Bali dapat menggantikan spirit dalam pembuatan *cocktail* dan menimbulkan ciri

khas yang dapat membedakan Arak Bali dengan minuman beralkohol lainnya.

Adapun permasalahan yang terkait berdasarkan latar belakang pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah Arak Bali dapat menggantikan spirit dalam membuat cocktail?
2. Apakah cocktail berbahan dasar Arak Bali dapat diterima oleh masyarakat berdasarkan pada rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilannya?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang didapatkan berdasarkan rumusan masalah adalah sebagai berikut :

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.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapatkan berdasarkan tujuan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Memberikan informasi dalam mengkreasikan berbagai macam *cocktail* dengan menggunakan bahan dasar Arak Bali.

2. Memajukan dan mendukung produk lokal agar lebih dikenal masyarakat.
3. Memberikan referensi ilmu dan informasi yang berguna untuk dikembangkan kepada peneliti selanjutnya.
4. Memberikan alternatif lain dari minuman cocktail yang berbahan dasar Arak Bali.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian ini terdiri atas 5 (lima) bab yang berkaitan satu dengan yang lainnya dengan tujuan untuk mempermudah proses penelitian. Berikut ini merupakan penjelasan dalam sistematika penulisan penelitian yang akan dilakukan :

BAB I : Bab ini merupakan pendahuluan yang berisikan latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II : Bab ini merupakan tinjauan pustaka yang berisikan paparan teoritis dari berbagai sumber dan hasil penelitian sebelumnya. Dalam melakukan penelitian, terdapat hipotesis yang digunakan sebagai referensi dalam menyusun masalah yang diteliti.

BAB III : Bab ini merupakan metode yang digunakan dalam merancang penelitian yang meliputi gambaran umum penelitian, rancangan penelitian, penentuan sampel, pengumpulan data, pengukuran variable, dan metode analisis data.

BAB IV : Bab ini merupakan hasil dan pembahasan yang dimana sesuai dengan metode yang telah digunakan. Dalam bab ini penulis menjawab dan memecahkan rumusan masalah yang disertai data dan konsep yang menunjang penelitian.

BAB V : Bab ini merupakan kesimpulan dari bab sebelumnya, saran yang dikemukakan penulis, serta rencana berkelanjutan penelitian.

