

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Saat ini, kreasi makanan dan minuman berkembang cukup pesat di Indonesia, terutama kreasi dalam bentuk minuman. Kreasi yang dihadirkan ini bisa dalam rasa, aroma, ataupun penampilan dari minuman tersebut. Dalam jamuan minuman terdapat 2 jenis minuman yang dihidangkan yaitu minuman beralkohol dan juga tidak beralkohol (Ekawatiningsih & Rinawati, 2020). Arak Bali merupakan salah satu minuman dengan kandungan alkohol yang berasal dari Bali, Indonesia. Arak Bali mulai banyak dikenal oleh masyarakat serta turis-turis baik domestic maupun mancanegara sebagai salah satu cinderamata khas pulau Dewata (Wibawa, 2021). Arak Bali adalah komoditas internasional yang memiliki kekhasan tersendiri. Hal ini menjadikan Arak Bali dianggap mampu untuk bersaing dengan minuman beralkohol dari negara lain seperti contohnya Sake dari Jepang dan Soju dari Korea (Koster, 2021). Sekarang ini gubernur Bali telah mengeluarkan Peraturan Gubernur (Pergub) Bali Nomor 1 tahun 2020 tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan Destilasi Khas Bali sehingga hal ini akan mendorong kehadiran Arak Bali di mata internasional.

Arak Bali dipercaya memiliki beberapa manfaat yaitu sebagai penghangat tubuh, mengawetkan kulit, obat rematik, obat diabetes, dan manfaat lainnya seperti campuran makanan dan minuman dengan cara dicampur dengan berbagai rempah-rempah seperti cengkeh, pala, kayu

manis, dan lain sebagainya (Derka, 2020) Dengan aroma khas dan kuat, Arak Bali juga dapat menjadi pengganti bahan dasar berbagai kreasi *cocktail* yang ada sekarang ini. hal ini dapat memajukan dan mendukung produk lokal Indonesia untuk lebih dikenal lagi oleh manca negara yang tentunya akan memberikan dampak dan manfaat yang baik bagi kemajuan perekonomian dan budaya negara Indonesia sendiri.

Menurut Jerry Thomas (1862) *Cocktail* merupakan minuman beralkohol yang dicampur dengan gula, air, dan *bitters*. Cocktail atau koktail banyak digemari oleh masyarakat luas karena rasanya yang bervariasi dan dapat dicocokkan dengan selera peminumnya. Bahan utama yang digunakan untuk membuat *cocktail* adalah gin, whiskey, tequila, brandy, rum, dan vodka yang nantinya akan dicampurkan dengan bahan lain seperti sari buah-buahan, minuman bersoda, ataupun bahan lainnya yang dapat menambah rasa, tekstur, serta warna pada *cocktail* yang akan dibuat (Iqbal, 2020). Sekarang ini banyak restoran yang menawarkan berbagai macam *cocktail* sebagai signature beverage dari restorannya, hal ini dapat menjadi daya tarik tersendiri untuk restoran tersebut. Pada umumnya *cocktail* yang dijual luas menggunakan spirit atau minuman beralkohol dari negara lain sebagai bahan dasarnya, sedangkan Indonesia memiliki minuman beralkohol sendiri yang memiliki rasa yang dapat bersaing dengan minuman beralkohol dari negara lain. Dengan digunakannya Arak Bali dalam pembuatan *cocktail*, Indonesia akan memiliki banyak pilihan dan variasi cocktail khas nusantara karena menggunakan produk local Indonesia sebagai bahan dasarnya.

Buku resep tentang kreasi minuman *cocktail* yang menggunakan Arak Bali akan memudahkan orang-orang untuk mencicipi *cocktail* khas nusantara dengan bahan utama yang digunakan merupakan produk lokal negara Indonesia. Di Indonesia belum banyak tempat - tempat yang menyediakan *cocktail* dengan bahan utamanya Arak Bali, sehingga ini menjadi peluang untuk memajukan produk lokal Indonesia agar semakin dilirik oleh setiap turis maupun warga negara asing.

Berdasarkan pada latar belakang yang telah dibahas, penulis memutuskan untuk membahas lebih lagi mengenai berbagai kreasi minuman yang memiliki bahan dasar Arak Bali, pembahasan ini akan dikemas dalam rancangan buku resep dengan judul “Kreasi Arak Bali Dalam Pembuatan Berbagai Cocktail”.

## **B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep**

Penulisan rancangan buku resep ini digunakan sebagai salah satu syarat akademis untuk menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dalam menempuh Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata di Universitas Pelita Harapan. Selain itu dengan dirancangnya buku resep ini, dapat bertujuan untuk menganalisa apakah Arak Bali layak untuk dikonsumsi dan berpotensi untuk memajukan produk local agar semakin dikenal dan dapat bersaing dengan minuman beralkohol dari negara lain. Dengan ditulisnya buku resep ini juga diharapkan dapat dijadikan pedoman bagi para pembaca agar lebih mengenal penggunaan Arak Bali dalam pembuatan *cocktail*, mengenal bagaimana cara membuat kreasi minuman

atau *cocktail* dengan menggunakan Arak Bali sebagai bahan dasarnya, sehingga Arak Bali akan lebih dikenal masyarakat luas dan dapat memajukan salah satu produk local yang ada di Indonesia.

### C. Manfaat Pembuatan Rancangan Buku Resep

Adapun manfaat yang akan didapatkan melalui rancangan buku resep ini antara lain :

- a. Memajukan dan mendukung produk local Indonesia agar lebih dikenal entah itu di dalam atau di luar negeri.
- b. Memberikan informasi kepada para pembaca dalam mengkreasikan berbagai minuman menggunakan Arak Bali
- c. Menambah pengetahuan pembaca tentang panduan pembuatan *cocktail* menggunakan Arak Bali
- d. Memberikan dampak dan manfaat dalam perekonomian dan budaya negara Indonesia dalam pemasaran *cocktail* Arak Bali
- e. Menghasilkan buku resep yang dapat dijadikan pedoman bagi para pembaca agar lebih mengenal *cocktail* Arak Bali.