

# **TUGAS AKHIR**

## **PEMANFAATAN MINUMAN TRADISIONAL CAPTIKUS MENJADI MINUMAN THE BLOODY CT**



Oleh :

**Anggie Clarissa Sweetly Panjaitan**

NIM : 19061005

**POLITEKNIK NEGERI MANADO  
JURUSAN PARIWISATA  
PROGRAM STUDI PERHOTELAN**

**2022**

## DAFTAR IS

LEMBARPERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	v
BIOGRAFI.....	vi
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vii
ABSTRAK.....	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 identifikasi masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah.....	2
1.4 Rumusan Masalah.....	2
1.5 Tujuan penelitian.....	2
1.6 Manfaat Penelitian.....	3
BAB 2 LANDASAN TEORI.....	4
2.1 Pengertian Mixology.....	4
2.2 Pengertian dan Sejarah Bar.....	4
2.3 Jenis-Jenis Bar.....	5
2.4 Minuman.....	6
2.5 Metode Pembuatan Minuman Campuran.....	10
2.6 Pengertian dan Sejarah Cocktail.....	11

2.7	Pengertian dan Sejarah Captikus.....	12
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....		13
3.1	Objek Penelitian.....	13
3.2	Metode Rancang Bangun.....	13
3.3	Teknik Pengumpulan Data.....	13
3.4	Sumber Data.....	13
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....		15
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	15
4.2	Deskripsi Hasil Penelitian.....	20
4.3	Uji Coba Penelitian.....	20
4.4	Hasil Penelitian.....	27
BAB 5 PENUTUP.....		29
5.1	Kesimpulan.....	29
5.2	Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA.....		30

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Wawancara Uji Coba Pertama.....	21
Tabel 4.2 Wawancara Uji Coba Kedua.....	22
Tabel 4.3 Wawancara Uji Coba Ketiga.....	23
Tabel 4.4 Wawancara Uji Coba Keempat.....	25
Tabel 4.5 Wawancara Uji Coba Kelima.....	26
Tabel 4.6 Perhitungan Harga Dasar.....	28
Tabel 4.7 Perhitungan Harga Jual.....	28

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Pembuatan Captikus.....	12
Gambar 4.1 Kemasan Captikus yang Sudah Legal.....	19
Gambar 4.2 Hasil Uji Coba Pertama.....	22
Gambar 4.3 Hasil Uji Coba Kedua.....	23
Gambar 4.4 Hasil Uji Coba Ketiga.....	24
Gambar 4.5 Hasil Uji Coba Kelima.....	26

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 . Latar Belakang**

Industri perhotelan saat ini telah bangkit kembali setelah pandemi covid 19. Dengan persaingan ketat, hotel – hotel saling bersaing memaksimalkan fasilitas dan pelayanan untuk memberikan kepuasan bagi tamu, dan mendapatkan keuntungan.

Selain tempat tinggal, ada banyak fasilitas lainnya yang disediakan hotel sesuai dengan tingkatan bintang hotel itu sendiri, seperti kolam renang, gym, spa, dan yang lainnya. Salah satu fasilitas yang paling umum ada di semua hotel adalah makan dan minum.

Minuman captikus merupakan minuman alkohol tradisional khas Sulawesi Utara yang sudah sangat terkenal di kalangan masyarakat lokal. Dengan kadar alkohol 45%, minuman tradisional captikus dibuat dari hasil penyulingan air nira dari pohon aren atau yang biasa disebut dengan saguer. Minuman tradisional captikus tidak memiliki campuran bahan kimia. Saat ini produksi minuman captikus bisa dilakukan dengan cara tradisional yang masih menggunakan peralatan seadanya, atau dengan cara modern yaitu melalui proses pabrik.

Di Sulawesi Utara, belum begitu banyak hotel yang menjual minuman cocktail dengan bahan dasar captikus. Alasannya karena captikus merupakan minuman tradisional dan masih sulit untuk dipasarkan karna belum begitu dikenali luar daerah. Namun jika di olah dengan teknik yang tepat, sangat besar kemungkinan minuman tersebut akan banyak diminati tamu dan minuman tradisional captikus akan lebih dikenal.

Dari hasil penelitian – penelitian sebelumnya, sudah banyak varian minuman cocktail yang menggunakan minuman tradisional captikus sebagai bahan dasar. Penulis membuat produk menjadi menarik baik dari tampilan hingga rasa, untuk lebih menambah varian cocktail yang menggunakan bahan dasar minuman tradisional captikus. Supaya minuman tradisional dari Sulawesi Utara bisa lebih dikenal oleh wisatawan. Maka penulis berupaya membuat produk baru yaitu : **“The Bloody CT”**

Penulis membahas hal tersebut dalam laporan Tugas Akhir dikampus Politeknik Negeri Manado, dengan judul **“Pemanfaatan Bahan Tradisional Minuman Captikus Menjadi Minuman The Bloody CT”**.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

- 1.2.1. Bagaimana pemanfaatan minuman captikus menjadi minuman yang baru?
- 1.2.2. Bagaimana hasil campuran captikus dengan syrup anggur?

## **1.3. Batasan Masalah**

Bedasarkan identifikasi masalah diatas, penulis membatasi masalah menjadi :

- 1.3.1. Bagaimana menggunakan Captikus menjadi minuman cocktail yang baru?
- 1.3.2. Bagaimana proses pembuatan minuman The Bloody CT?

## **1.4. Rumusan Masalah**

Bedasarkan batasan masalah diatas, maka penulis membatasi masalah menjadi : Bagaimana menggunakan captikus menjadi minumn cocktail yang baru dan bagaimana proses pembuatan minuman The Bloody CT?

## **1.5. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian Tugas Akhir ini adalah :

- 1.5.1 Bagaimana memanfaatkan minuman tradisional captikus menjadi cocktail The Bloody CT
- 1.5.2 Bagaimana metode membuat minuman cocktail baru dengan menggunakan minuman tradisional captikus.

## **1.6. Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini dapat dipergunakan sebagai :

### 1.6.1 Akademis

Sebagai pengembangan teori bidang perhotelan lebih khusus mata kuliah Food And Beverage Service.

### 1.6.2 Penulis

Sebagai pemenuhan syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata program studi Perhotelan di Politeknik Negeri Manado.

### 1.6.3 Industri Perhotelan

Industri perhotelan bisa mendapatkan keuntungan yang lebih besar dengan menjual minuman dari bahan tradisional dibanding menggunakan bahan import.