

# **TUGAS AKHIR**

**“CAPTIKUS MENJADI COCTAIL LECI”**



**Oleh :**

**IWAN SETIAWAN  
NIM 19061029**

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

**2022**

## DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL.....	i
LEMBAR PERNYATAAN GELAR.....	ii
PERSETUJUAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
PENGESAHAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN .....	iv
BIOGRAFI.....	vi
MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....	vii
ABSTRAK .....	viii
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABLE.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	2
BAB II LANDASAN TEORI .....	3
2.1 Pengertian Bar .....	3
2.2 Pengertian Mixology .....	3
2.3 Minuman.....	3
2.3.1 Non – alcoholic Drink .....	3
2.3.2 Alcoholic-Drink .....	6
2.3.3 Beberapa proses pembuatan minuman beralkohol.....	6
2.4 Metode Pembuatan Minuman Campuran .....	7
2.4.1 Straight Method.....	7
2.4.2 Stirring Method .....	8

2.4.3	Shaking Method .....	8
2.4.4	Blending Method .....	8
2.4.5	Pengertian dan Sejarah Cocktail .....	8
2.5	Pengertian dan Sejarah Minuman Cap Tikus. ....	9
2.6	Sejarah Buah Leci .....	10
<b>BAB III METODE , HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>13</b>
3.1	Objek Penelitian .....	13
3.2	Metode Penelitian .....	13
3.3	Sumber Data .....	13
3.4	Hasil Penelitian.....	14
3.4.1	Alat dan Bahan .....	14
3.4.2	Cara Pembuatan .....	14
3.4.3	UJI Coba.....	16
a.	Uji Coba Pertama.....	16
b.	Uji Coba Kedua .....	16
c.	Uji Coba Ketiga .....	17
a.	Wawancara Hasil Uji Coba .....	18
b.	Perhitungan Harga Dasar .....	19
c.	Perhitungan Harga Jual .....	19
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>20</b>
d.	Kesimpulan.....	20
e.	Saran .....	20
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>21</b>

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 LATAR BELAKANG**

Sulawesi Utara merupakan sebuah provinsi yang beribukota Manado. Sulawesi Utara memiliki berbagai macam suku dan budaya serta makanan dan minuman yang khas. Contohnya minuman khas yang terkenal yaitu Cap Tikus. Cap Tikus merupakan suatu minuman beralkohol tradisional Minahasa dari hasil fermentasi dan distilasi Air Nira dari Pohon Aren.

Cap Tikus adalah minuman keras (miras) yang cukup populer asal Minahasa tapi sayangnya minuman ini masih sebatas minuman alkohol tradisional yang kebanyakan dijual diwarung dengan harga yang murah padahal dengan kadar alkohol yang sangat tinggi. Beberapa waktu lalu minuman cap tikus memang sudah sempat di patenkan menjadi sebuah produk. Tapi sayangnya sampai saat ini minuman cap tikus hanya sebatas menjadi oleh-oleh dengan angka penjualan yang masih rendah.

Dalam dunia perhotelan dan café di Sulawesi Utara saja sangat jarang kita temukan minuman cap tikus apalagi sampai digunakan sebagai bahan campuran minuman beralkohol. Selain karena rasanya yang begitu pahit dan aroma air nira yang begitu pekat sehingga masih banyak konsumen yang kesulitan untuk mengonsumsi minuman cap tikus ini. Biasanya minuman ini terpaksa dikonsumsi oleh warga lokal karena harganya yang cukup terjangkau padahal minuman ini memiliki potensi yang besar untuk bisa menjadi campuran utama minuman cocktail yang selama ini masih didominasi oleh rum, wiski, tequila dan vodka.

Dengan adanya modifikasi minuman ini untuk dijadikan cocktail diharapkan minuman ini jadi lebih mudah untuk dikonsumsi semua kalangan, Dan dengan semakin berkembangnya dunia pariwisata khususnya di Sulawesi Utara kedepan akan semakin menarik wisatawan asing yang datang berkunjung ke Sulawesi utara tentunya akan menjadi kesempatan untuk

mengenalkan produk cap tikus kepada wisatawan local maupun mancanegara dan tentunya hal ini dapat meningkatkan harga jual dari minuman tradisional cap tikus.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis merumuskan masalah dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana proses cap tikus cocktail leci?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang penelitian, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

- a. Mengelolah captikus menjadi cocktail leci

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini dapat dipergunakan sebagai :

- a. Penulis

Sebagai persyaratan akademik untuk menyelesaikan pendidikan Program Diploma III, Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata , Politeknik Negeri Manado.

- b. Akademis

Sebagai pengembangan teori perhotelan khususnya mata kuliah “Food & Beverage” dan penulis berharap penelitian ini dapat menambah dan melengkapi bahan referensi pada perpustakaan Politeknik Negeri Manado.