

TUGAS AKHIR

“ PENGOLAHAN MINUMAN CAP TIKUS MENJADI COCKTAIL DOUBLE P ”



Oleh :

Karina Viviani Regar

NIM : 19 061 003

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

2022

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Lembar Prasyarat Gelar.....	ii
Lembar Persetujuan Dosen Pembimbing	iii
Lembar Pengesahan Tim Penguji	iv
Pernyataan Keaslian Tulisan	v
Biografi.....	vi
Motto Dan Persembahan	vii
Abstrak	viii
Kata Pengantar.....	x
Daftar Isi.....	xi
Daftar Gambar	xiii
Daftar Table.....	xiv

BAB I : PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian	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 II : LANDASAN TEORI

2.1. Minuman	4
2.2. Cap Tikus.....	20

2.3.	Buah - Buahhan	24
BAB III	: METODOLOGI PENELITIAN	
3.1	Objek Penelitian	26
3.2	Lokasi Penelitian	26
3.3	Metode Rancang Bangun.....	26
3.4	Teknik Pengumpulan Data	26
3.5	Sumber Data	27
BAB IV	: HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1.	Deskripsi Penelitian	28
4.2.	Hasil Wawancara Uji Coba.....	32
4.3.	Hasil Penelitian.....	33
4.4.	Perhitungan Harga Dasar	34
4.5.	Perhitungan Harga Jual.....	35
BAB IV	: PENUTUP	
5.1	Kesimpulan	35
5.2	Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1. Uji Coba 1	29
Gambar 4.2. Uji Coba 2	30
Gambar 4.3. Uji Coba 3	31

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1.	Alat Dan Bahan Uji Coba Dan Cara Membuat.....	31
Tabel 4.2.	Hasil Wawancara.....	32
Tabel 4.3.	Perhitungan Harga Dasar.....	34
Table 4.4.	Perhitungan Harga Jual	35

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cocktail merupakan minuman campuran dan minuman beralkohol tinggi dengan minuman non alkohol. Jenis alcohol yang biasa dicampurkan seperti vodka, wiski, gin, rum, tequila, maupun brandy, yang termasuk cocktail kadar alcohol C (Tinggi) atau mencapai 40 hingga 50 persen. Jenis alcohol yang digunakan merupakan alcohol yang berasal dari luar seperti vodka yang berasal dari Negara Polandia, Wiski dari Irlandia, dan Gin dari Belanda..

Indonesia sendiri memiliki racikan minuman beralkohol khas Nusantara seperti *Tuak* yang selalu disajikan dalam pesta perayaan adat Batak, adapula Tuak yang berasal dari Lombok, Arak dari Bali, Ballo dari Sulawesi Selatan, Swansrai dari Papua, serta Cap Tikus yang berasal dari Minahasa, Sulawesi Utara. Beberapa minuman ini dapat ditemukan dengan mudah di beberapa restoran dan bar-bar di Ibu Kota serta dipakai dalam campuran minuman cocktail.

Cap Tikus merupakan minuman beralkohol dari hasil fermentasi dan distilasi Air Nira dari Pohon Aren. Kadar alcohol pada Cap Tikus tergantung pada teknologi penyulingan. Petani sejauh ini masih menggunakan teknologi tradisional, yakni sague dimasak kemudian uapnya disalurkan dan dialirkan melalui pipa bambu ke tempat penampungan. Tetesan-tetesan itulah yang kemudian dikenal dengan minuman Cap Tikus.

Cap Tikus sendiri kebanyakan dicampur dengan minuman soda atau yang sering kita jumpai cap tikus sering dicampur dengan rempah-rempah tetapi kali ini penulis mencoba memodifikasi Cap Tikus murni yang berasal dari Desa Talawaan yang berkadar 40% dengan campuran buah-buahan seperti papaya California yang sudah matang dan juga buah nenas yang sudah matang sehingga menghasilkan variasi baru dari minuman cocktail .

Berdasarkan uraian tersebut diatas sehingga penulis berkesimpulan dan memberi judul pada Tugas Akhir ini : “ *Pengolahan Minuman Cap Tikus Menjadi Cocktail Double P* ”

1.2. Identifikasi Masalah

- a) Apakah minuman captikus murni dapat diolah dengan campuran buah pepaya dan buah nenas ?
- b) Sejauh mana minuman captikus murni dapat diolah dengan buah pepaya dan buah nenas ?
- c) Bagaimanakah proses meracik minuman Cap Tikus murni dengan buah-buahan ?

1.3. Batasan Masalah

Dari identifikasi masalah diatas, maka penulisan membatasi permasalahan ini pada :

- a) Bagaimanakah proses meracik minuman Cap Tikus Murni dengan buah-buahan ?

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, maka penulis merumuskan permasalahannya sebagai berikut :

- a) Proses meracik minuman Cap Tikus Murni dengan buah-buahan.

1.5. Tujuan Penelitian

Penulisan ini bertujuan untuk:

- a) Menganalisa melalui percobaan meracik minuman Cap Tikus Murni dengan buah-buahan.

1.6. Manfaat Penelitian

Penulisan ini bermanfaat secara teoritis dan secara praktis.

a. Bagi Penulis

Sebagai prasyarat akademik untuk menyelesaikan pendidikan Program Diploma III, Program Studi Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado dan juga untuk menghadapi dunia kerja yang berkaitan dengan Usaha kuliner. Sedangkan manfaat teoritis yang berdasarkan pertimbangan kontekstual dan konseptual dapat dijadikan acuan untuk penelitian lanjutan yang relevan dengan penulisan ini.

b. Bagi Politeknik Negeri Manado

Tugas akhir ini penulis harapkan agar dapat digunakan sebagai salah satu referensi dalam proses perkuliahan oleh Politeknik Negeri Manado pada umumnya dan pada Jurusan Pariwisata khususnya serta untuk menambah dan melengkapi bahan referensi pada perpustakaan Politeknik Negeri Manado.

c. Bagi Pelaku-pelaku Pariwisata

Sebagai bahan pertimbangan dalam menerapkan prosedur yang wajar berdasarkan disiplin ilmu yang terurai pada teori dan praktek Program Studi Pariwisata dalam mengembangkan usaha kuliner.