

TUGAS AKHIR

“ MODIFIKASI MINUMAN TRADISIONAL CAP TIKUS SEBAGAI MINUMAN NESS LAKE COCTAIL”

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi
Program Diploma III Jurusan Pariwisata Perhotelan
Politeknik Negeri Manado



Oleh :
NESS ELIOT R. WATULINGAS
NIM : 19061004

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI MANADO
JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI DIPLOMA PARIWISATA
TAHUN 2022**

DAFTAR ISI

Lembar Judul.....	i
Lembar Pengesahan	ii
Lembar Persetujuan	iii
Pernyataan Keaslian Tulisan	iv
Biografi	v
Lembar Motto dan Persembahan	vi
Kata Pengantar.....	viii
Abstrak.....	x
Daftar Isi.....	xii
Daftar tabel	xiv
Daftar Gambar	xv
Daftar Lampiran	xvi
Bab I : PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan penelitian	2
1.4 Manfaat penelitian	2
Bab II : LANDASAN TEORI	
2.1 Pengertian Minuman.....	4
2.2 Pengertian Coctail.....	7
2.3 Cara atau Metode Membuat Minuman Campuran	8
2.4 Pengertian Bar	9
2.5 Jenis – Jenis Bar dan Klasifikasinya	10
2.6 Pengertian dan Sejarah Cap Tikus	11
Bab III : METODE PENELITIAN	
3.1 Objek Penelitian	14
3.2 Metode Penelitian	14
3.3 Teknik Pengumpulan Data	14

3.4	Sumber Data	14
3.4.1	Sumber Data Primer	14
3.2.2	Sumber Data Secunder	15
Bab IV : HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian	16
4.1.1	Pengertian Tanaman Enau	16
4.1.2	Cap Tikus	17
4.1.2.1	Produksi Tradisional	18
4.1.2.2	Produksi Modern	18
4.2	Deskripsi Hasil Penelitian	20
4.3	Uji Coba Penelitian	22
4.3.1	Pembuatan Ness Lake	22
4.3.2	Uji Coba Pertama	23
4.3.3	Uji Coba Kedua	25
4.3.4	Uji Coba Ketiga	26
4.3.5	Uji Coba Keempat	28
4.4	Wawancara Hasil Uji Coba	29
4.5	Perhitungan Harga Dasar	32
4.6	Perhitungan Harga Jual	32
Bab V : Kesimpulan dan Saran		
4.1	Kesimpulan	34
4.2	Saran	34
DAFTAR PUSTAKA		35

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kadar Alcohol Minuman Beralcohol	7
4.1	Standar Awal Recipe	22
4.2	Standar Recipe Uji Coba 1	23
4.3	Standar Recipe Uji Coba 2	25
4.4	Standar Recipe Uji Coba 3	26
4.5	Standar Recipe Uji Coba 4	28
4.6	Tabel Wawancara	29
4.7	Standar Penghitungan Cost	32

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
4.1	Hasil Ujicoba Pertama	24
4.2	Hasil Ujicoba kedua	26
4.3	Hasil Ujicoba ketiga	27
4.4	Hasil Ujicoba keempat	29

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman merupakan salah satu sumber penting dalam kehidupan sehari – hari manusia, menurut Sihite (2000 : 89) minuman mempunyai fungsi dasar terhadap tubuh manusia, sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan sekaligus sebagai factor dalam membantu proses pencernaan makanan pada tubuh manusia. Selain mempunyai fungsi dalam kehidupan sehari – hari manusia maupun makhluk hidup minuman menjadi symbol penting dalam proses perkembangan budaya masyarakat yang ada di Indonesia.

Beberapa tempat di Sulawesi utara, seperti hotel, café, Pub/club malam bahkan restoran Fine Dining di Sulawesi Utara hanya menyajikan produk makanan dan minuman yang terkenal saja di telinga masyarakat Indonesia, tetapi mereka lupa bahwa Sulawesi Utara mempunyai produk khas tradisional minuman asli dari tanah Sulawesi yang bernama Cap Tikus, dan mereka belum banyak yang membuat minuman campuran berbahan dasar Cap Tikus dikarenakan ketakutan dan kreatifitas karena selama ini mereka menganggap Cap Tikus susah untuk dijadikan minuman cocktail drink, Hal ini dikarenakan bahan – bahan tradisional yang sulit dipasarkan dikalangan hotel, café dan pub/club, serta membutuhkan teknik ingredient dan methode pembuatan minuman yang pas sehingga minuman tersebut layak dijual dan diminati oleh tamu yang mengunjungi Hotel, café Pub dan Club malam dengan harga yang terjangkau.

Dengan adanya latar belakang diatas pembuatan produk coctail dengan bahan Cap Tikus menjadi hal yang sangat menarik untuk dibuat agar penampilan, rasa dan penyajian dari minuman itu mampu membuat pelanggan atau tamu menikmati minuman berbahan dasar dari Sulawesi Utara. Oleh karena itu penulis berupaya membuat produk baru yang bernama : **“NESS IAKE”**

Selain membuat bahan rancang bangun suatu produk tentu ada hal menarik bagi penulis untuk membahas masalah tersebut dalam laporan Tugas Akhir dikampus Politeknik Negeri Manado, dengan judul : **MODIFIKASI MINUMAN TRADISIONAL CAP TIKUS SEBAGAI MINUMAN NESS LAKE COCTAIL”**

1.2 Rumusan Masalah

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

- a. Bagaimana Mengolah Bahan minuman Cap Tikus menjadi produk Coctail yang berbeda ?
- b. Bagaimana proses pembuatan minuman Cap Tikus dengan ditambahkan sari atau ekstrak buah Naga sebagai bahan pendamping Cap Tikus?

1.3 Tujuan Penelitian

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

- a. Memperkenalkan Produk Coctail Baru berbahan dasar Cap Tikus.
- b. Memadukan minuman tradisional Sulawesi Utara Cap Tikus menjadi sajian minuman atau Coctail yang berbeda
- c. Mengetahui dan membuat hasil minuman Ness Lake.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini dapat dipergunakan sebagai :

- a. Penulis
Sebagai persyaratan akademik untuk menyelesaikan pendidikan Program Diploma III, Program Studi Pariwisata, Jurusan Pariwisata , Politeknik Negeri Manado.
- b. Akademis
Sebagai pengembangan teori perhotelan khususnya mata kuliah “Tata Hidangan III (Bartending)” dan penulis berharap penelitian ini dapat

menambah dan melengkapi bahan referensi dipergustakaan Politeknik Negeri Manado.

c. Kuliner

Sebagai menu minuman baru yang memiliki campuran dari bahan-bahan lokal sehingga dapat menaikkan perekonomian masyarakat.