

TUGAS AKHIR

PENGOLAHAN MINUMAN TRADISIONAL DENGAN MELON SEBAGAI ALTERNATIF MINUMAN COCKTAIL



OLEH:

KEVIN RANTELINGGI

NIM:19061012

**POLITEKNIK NEGERI MANADO
JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN**

2022

TUGAS AKHIR

PENGOLAHAN MINUMAN TRADISIONAL DENGAN MELON SEBAGAI ALTERNATIF MINUMAN COCKTAIL

**Diajukan sebagai salah satu syarat dalam
menyelesaikan pendidikan Ahli Madya pada**

Program Studi: D3 Perhotelan (D III)



Oleh:

KEVIN RANTELINGGI

NIM: 19061012

POLITEKNIK NEGERI MANADO

JURUSAN PARIWISATA

PROGRAM STUDI: D3 PERHOTELAN

2022

ABSTRAK

Penelitian ini adalah Mengetahui Arti penting dari pengolahan dan Mengetahui dampak-dampak kegunaan minuman captikus. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pengolahan captikus melon. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa hasil kerja tentang pengolahan captikus melon. Tujuan dari pengolahan yaitu untuk meningkatkan kualitas dan memperpanjang umur simpan bahan pangan, menghentikan aktivitas mikroorganisme yang dapat meracuni tubuh, dapat meningkatkan status gizi masyarakat, dan memperbaiki bentuk, cita rasa, tekstur, dan aroma dari bahan pangan. Cap Tikus menjadi minuman tradisional di Sulawesi Utara sudah sejak lama. Cap Tikus terbuat dari sari pohon aren dan produksinya tersebar luas diseluruh daerah Minahasa sendiri.

Dalam sebuah pengolahan merupakan suatu proses kita untuk dapat merancang, mempergunakan, dan memperbaiki segala sesuatu sesuai dengan apa yang kita harapkan. Pentingnya suatu pengolahan memiliki dampak yang baik dikarenakan kita bisa menciptakan suatu produk. serta inovasi yang bertujuan untuk mengembangkan suatu produk baru. agar bisa diterima dikalangan masyarakat Indonesia

Pohon aren hanya dapat tumbuh dalam daratan tinggi menurut (Hatta Sunanto 1983:17) Pada abad ke-18 minuman Cap Tikus ini sangat berperan penting bagi masyarakat Minahasa. Van Vallenhoven (Adatrechtbundles 1919:79) ,mengatakan minuman keras tradisional ini telah menyelamatkan orang Minahasa dari ketergantungan Candu dan Opium di abad 18.

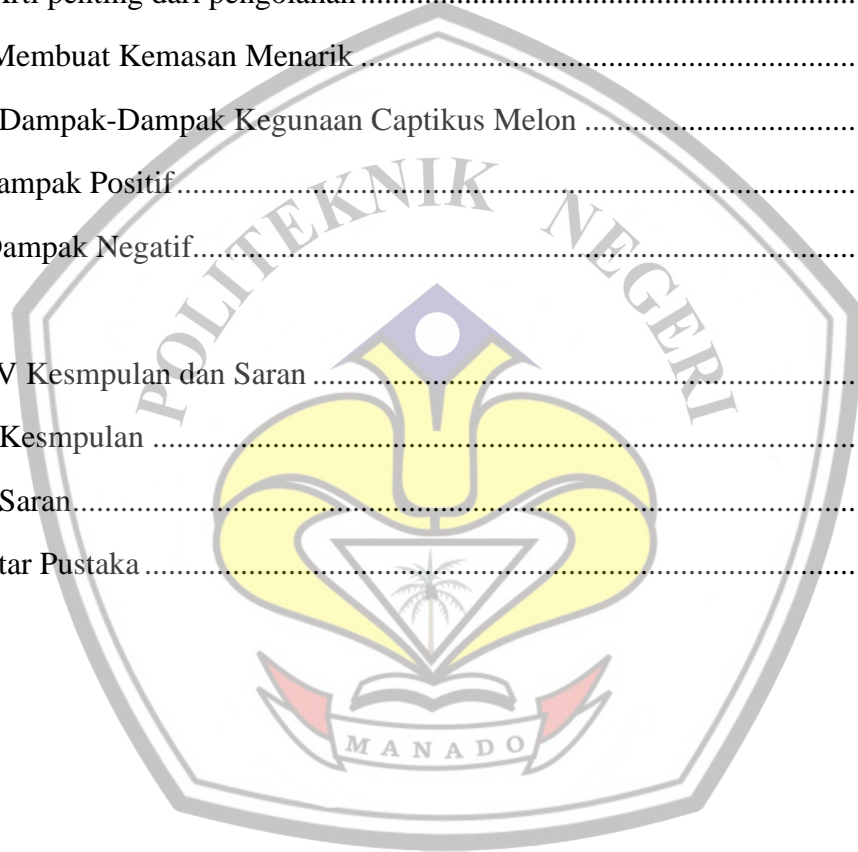
Hasil dan pembahasan yang telah saya bahas adalah Membuat kemasan menarik dan Bagaimana dampak-dampak kegunaan minuman captikus. A. Dampak negative? B. Dampak positive? Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah: A. Bagi penulis Menambah ilmu, wawasan dan pengetahuan tentang ilmu Dalam mencampur minuman. juga dapat materi baru tentang pengolahan minuman captikus melon serta mendapatkan penemuan baru dalam tugas karya ilmiah. B. POLITEKNIK NEGERI MANADO Penelitian ini dilakukan agar bisa diterima di cafe POLITEKNIK NEGERI MANADO dan bisa jadi peluang bisnis baru untuk dipasarkan kepada masyarakat dan bisa di terima oleh masyarakat. juga memberikan peluang lainnya untuk mahasiswa terlebih khusus mahasiswa D III Perhotelan dalam melakukan rancang bangun.

Kata Kunci : Pengolahan dan Captikus

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Persyaratan Gelar.....	ii
Halaman Persetujuan Dosen Pembimbing.....	iii
Halaman Pengesahan Tim Penguji.....	iv
Halaman Pernyataan Keaslian Tulisan.....	v
Biografi Penyusun.....	vi
Motto dan Persembahan.....	vii
Abstrak.....	viii
Kata Pengantar.....	ix
Daftar isi.....	x
BAB I Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
A. bagi Penulis.....	4
B. Bagi Politeknik Negeri Manado.....	4
BAB II Landasan Teori.....	5
2.1 Pengertian Pengolahan.....	5
2.2 Fungsi pengolahan.....	6
2.3 Tujuan pengolahan.....	6
2.4 Manfaat pengolahan.....	6
2.5 Minuman Captikus.....	7

2.6 Pengertian buah melon.....	8
2.7 Pengertian cocktail.....	9
BAB III Hasil dan Pembahasan	9
3.1 Hasil Penelitian	9
3.2 Tahapan-Tahapan pembuatan captikus melon	11
3.3 Pembahasan.....	15
3.4 Bagaimana cara pengolahan captikus melon	15
A. Bahan-bahan pembuatan captikus melon	16
B. Arti penting dari pengolahan	16
C. Membuat Kemasan Menarik	17
3.5 Dampak-Dampak Kegunaan Captikus Melon	18
A. Dampak Positif.....	18
B. Dampak Negatif.....	18
BAB IV Kesimpulan dan Saran	20
4.1 Kesimpulan	20
4.2 Saran.....	20
Daftar Pustaka	21



BAB I

PENDAHALUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Dalam sebuah pengolahan merupakan suatu proses kita untuk dapat merancang, mempergunakan, dan memperbaiki segala sesuatu sesuai dengan apa yang kita harapkan. Pentingnya suatu pengolahan memiliki dampak yang baik dikarenakan kita bisa menciptakan suatu produk. serta inovasi yang bertujuan untuk mengembangkan suatu produk baru. agar bisa diterima dikalangan masyarakat Indonesia. apalagi suatu produk minuman tradisional berupa minuman captikus yang sudah ada dikalangan masyarakat minahasa dan umunya dulu dikonsumsi oleh para bangsawan atau oleh masyarakat umum dalam acara adat dan sudah diresmikan langsung pada tahun 1917 di Sulawesi utara.

Minuman Tradisional adalah segala sesuatu yang diwarisi dari orangtuanya hingga turun temurun, yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu menggunakan bahan-bahan alami seperti dedaunan, rempah-rempah, buah-buahan ataupun hasil dari pepohonan. Captikus adalah minuman beralkohol yang dibuat dari hasil fermentasi air nira dari pohon aren. minuman ini pernah menempati kejayaannya pada masa perang Jawa di tahun 1829.

Minuman adalah sebuah cairan yang dapat dikonsumsi manusia dan berfungsi untuk memuaskan dahaga, Captikus juga adalah minuman beralkohol yang sudah di legalkan serta di produksi padah tahun 2019 dan manfaat dari captikus yaitu bagus untuk kesehatan jantung, mengurangi pikun, meningkatkan imun tubuh, menurunkan berat badan, dan mencegah pengeroposan tulang. cap tikus dipercayai oleh masyarakat yang tinggal di daerah pegunungan dapat berfungsi untuk menghangatkan tubuh dan tidak terkecuali para wanita juga bisa untuk meminumnya bukan hanya pria saja asalkan sesuai dengan takaran dan tidak berlebihan ketika berlebihan akan berdampak fatal. Kita juga perlu

mengetahui bahwa minuman keras Tradisional khas minahasa ini memiliki kandungan alcohol dengan kadar 45 persen. Cap Tikus tidak hanya sebagai minuman penghangat tubuh, dalam perkembangan Cap Tikus dijadikan bahan yang dicampurkan pada beberapa jenis buah buahan ada juga yang dicampurkan dengan masakan khas minahasa. Minuman ini dulunya bernama sopi dan berubah menjadi captikus tapi kita juga perlu mengetahui bahwa captikus ini mengandung zat gula (glukosa) banyak dikandung oleh buah, sayur bijian. Glukosa ini oleh pembuat captikus diubah menjadi alcohol dengan cara fragmentasi(peragian). Melalui proses ini setiap bakteri dan ragi akan mengubah gula tadi menjadi etanol (alcohol).

Dapat kita ketahui bahwa captikus ini memiliki kelemahan dan kelebihan masing-masing seperti pada penjelasan di atas mungkin kebanyakan orang berpikir bahwa minuman ini hanyalah minuman yang tidak memiliki manfaat kesehatan sama sekali dan mereka mengira minuman ini hanyalah minuman untuk mabuk-mabukan akan tetapi minuman alcohol ini memiliki manfaat sehat yang tidak sedikit. Ada juga manfaat untuk kulit makanya tidak heran banyak juga kalangan wanita yang mencoba untuk mengkonsumsinya. Setelah dalam tahapan pengolahan produk minuman captikus melon ini kita juga harus tau bagaimana pemasaran produk tersebut agar bisa dikenal oleh kalangan masyarakat tertentu kare dalam tahapan ini kita memerlukan pemahan mengenai pemahan tentang pemasaran.

Pemasaran adalah aktivitas dan proses menciptakan, mengomunikasikan, menyampaikan, dan memperkuat tawaran yang bernilai bagi pelanggan, klien, mitra, dan masyarakat umum. Pemasaran dimulai dengan pemenuhan kebutuhan manusia yang kemudian bertumbuh menjadi keinginan manusia. Konsumen potensial mengetahui secara detail produk yang kita hasilkan dan kita dapat menyediakan semua permintaan mereka atas produk yang di hasilkan mengenal dan memhami konsumen sedemikian rupa sehingga produk cocok dengannya dan dapat terjual dengan sendirinya. Maka dari kita akan meneliti produk captikus melon ini menggunakan jigger yang berguna untuk menakar dan mengukur seberapa banyak tambahan cairan pelengkap untuk sebuah

minuman. dari beberapa indikator diatas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah memasarkan produk captikus melon? agar dapat dikenal oleh masyarakat indonesia.

Karna ketika terciptanya suatu produk maka harus ada pemasarannya dan seperti yang kita ketahui juga bagaimanakah dampak-dampak kegunaan minuman captikus.karna seringkali ada yang menyalahgunakan minuman captikus ini. Maka kita perlu mengidentifikasi dampak negatif dan dampak positif yang terdapat dalam menggunakan minuman ini sebelum di konsumsi.



1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan pada uraian latar belakang masalah maka rumusan masalah ini adalah:

- A. Bagaimanakah cara pengolahan captikus melon?
- B. Dampak-Dampak kegunaan captikus melon?

1.3 Tujuan Penelitian

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

- A. Mengetahui cara pengolahan minuman captikus melon.
- B. Mengetahui dampak-dampak kegunaan captikus melon.

1.4 Manfaat penelitian

Penelitian ini bermanfaat secara teritoris dan secara praktis

A. Bagi penulis

Menambah ilmu, wawasan dan pengetahuan tentang ilmu Dalam mencampur minuman.juga dapat materi baru tentang pengolahan minuman captikus melon serta mendapatkan penemuan baru dalam tugas karya ilmiah.

B. Bagi POLITEKNIK NEGERI MANADO

Penelitian ini dilakukan agar bisa diterima dicafe POLITEKNIK NEGERI MANADO dan bisa jadi peluang bisnis baru untuk dipasarkan kepada masyarakat dan bisa di terima oleh masyarakat. juga memberikan peluang lainnya untuk mahasiswa terlebih khus mahasiswa D III Perhotelan dalam melakukan rancang bangun.

DAFTAR PUSTAKA

- Auguste van pers (1854), *Pengertian Captikus*
- Bartono dan Rufino. (2009) *Dasar-Dasar Food Product*
- Evifadhilah (2010) *Pengertian simple sirup*
- Hari minatyo (2011), *Dasar-Dasar Pengolahan*
- Joseph priestley (1767) *Asal-usul air soda*
- Muji Lestari (2019), *Asal Usul Captikus*
- Prastiwi dan Ferdiansyah (2013) *Pengertian dari jeruk nipis*
- Richard, A.D, Siwu (1998) *Captikus sebagai minuman khas orang minahasa*
- Sucipto, Cecep Dani. (2015) *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*
- Sebastian,p., Schaefer, H.,Telfrod, IRH, and Renner, SS (2010). *Asal-usul buah melon*
- Soedarya (2010) *Pengertian buah melon*
- Syamsuni (2007) *Pengertian sirup*
- Yudho Winarto (2019), *Minuman Alkohol khas manado Captikus*