

***“TRADITIONAL GOLDEN SWEET COCKTAIL FROM
MINAHASA”***

SKRIPSI

RANCANG BANGUN

Oleh :

SIESILIA BEATRIX ANGELA LIJU

NIM 20064126

TESALONIKA ELIZABETH KINDANGEN

NIM 20064128



**POLITEKNIK NEGERI MANADO JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN PERHOTELAN
TAHUN 2024**

DAFTAR ISI

COVER.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	v
BIOGRAFI.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	2
1.3 TUJUAN PENELITIAN.....	3
1.4 MANFAAT PENELITIAN.....	3
1.5 KABARUAN PRODUK.....	3
1.6 PROSPEK DAN DAMPAK PRODUK YANG DIHASILKAN.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	5
2.1 LANDASAN TEORI.....	5
2.1.1 DEFINISI MINUMAN BERALKOHOL.....	5
2.1.2 PEREDARAN MINUMAN BERALKOHOL	5
2.2 PENGERTIAN MODIFIKASI.....	5
2.3 PENGERTIAN COCKTAIL	6
2.4 PENGERTIAN PRODUK.....	6
2.5 TINJAUAN TENTANG CAP TIKUS SECARA UMUM.....	6
2.5.1 PENGERTIAN DAN SEJARAH CAP TIKUS.....	6
2.5.2 KARAKTERISTIK CAP TIKUS	7
2.5.3 PROSES PEMBUATAN CAP TIKUS	8

2.6	PENGERTIAN MADU.....	10
2.7	PENGERTIAN REMPAH LOKAL.....	10
2.7.1	KAYU MANIS.....	10
2.7.2	CENGKEH.....	11
2.8	PENGERTIAN SIRUP DAN JUS.....	12
2.9	KERANGKA BERPIKIR.....	13
BAB III METODE PENELITIAN		14
3.1	DESAIN PENELITIAN.....	14
3.2	PARTISIPAN	14
3.3	INSTRUMEN PENELITIAN.....	14
3.4	PROSEDUR PENELITIAN.....	14
3.4.1	WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN.....	14
3.4.2	BAHAN DAN ALAT.....	15
3.4.3	ANALISIS RESEP.....	16
3.4.4	UJI COBA PRODUK.....	17
3.5	ANALISIS DATA.....	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		18
4.1	GAMBARAN UMUM OBJEK.....	18
4.2	HASIL.....	18
4.2.1	HASIL PENELITIAN.....	18
4.2.2	HASIL OBSERVASI.....	18
4.3	HASIL UJI COBA PENELITIAN.....	23
4.3.1	UJI COBA PERTAMA.....	23
4.3.2	UJI COBA KEDUA.....	25
4.3.3	UJI COBA KETIGA.....	27
4.3.4	UJI COBA KEEMPAT.....	29

4.3.5 UJI COBA KELIMA.....	31
4.3.6 UJI COBA KEENAM.....	33
4.4 ANALISIS.....	36
4.4.1 PERHITUNGAN HARGA POKOK.....	36
4.4.2 PERHITUNGAN HARGA JUAL.....	36
4.5 PEMBAHASAN.....	37
4.5.1 PACKAGING.....	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
5.1 KESIMPULAN.....	40
5.2 SARAN.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	42



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor industri *Food And Beverage* merupakan salah satu yang terus mengalami pertumbuhan di Indonesia. Seiring meningkatnya pertumbuhan jumlah penduduk di Indonesia, volume kebutuhan *Food And Beverage* pun terus meningkat pesat seiring dengan berjalannya waktu, terlebih khusus bagian *bar* yang bertugas menyiapkan minuman, baik minuman ber-alkohol (untuk kalangan dewasa) maupun non-alkohol.

Kecenderungan masyarakat Indonesia menikmati berbagai minuman baik beralkohol maupun non alkohol menyebabkan banyak bermunculan perusahaan baru di bidang minuman (*bar*), yang mengembangkan berbagai minuman-minuman Tradisional di kembangkan dan di kolaborasikan menjadi minuman kekinian. Oleh sebab itu, adanya persaingan antara pengusaha menjadi lebih ketat dalam persaingan pasar, yang mengharuskan pemegang usaha untuk bisa menciptakan inovasi-inovasi yang baru dan lebih kreatif untuk bersaing di industry *Food And Beverage* khususnya bagian *Bar*.

Di Sulawesi Utara, terutama di daerah Minahasa terkenal dengan minuman Tradisional yaitu “Cap Tikus”. Cap Tikus merupakan minuman beralkohol yang memiliki kadar tinggi yaitu 40-60% yang merupakan hasil olahan proses penyulingan dari sadapan nira pohon aren (seho atau saguer). Pohon arena atau pohon seho adalah salah satu pohon yang telah mendapat posisi khusus dalam sejarah dan kebudayaan Minahasa karena manfaatnya beraneka ragam. Produk Cap Tikus dapat dihasilkan setelah memperoleh produk Sauer lalu kemudian dimasak atau disuling untuk mendapatkan produk Cap Tikus.

Minuman ini sangat dikenal sejak lama oleh masyarakat Minahasa dan sangat berkaitan erat dengan adat istiadat serta tradisi suku Minahasa yang umumnya dikonsumsi oleh para bangsawan atau masyarakat umum dalam acara adat. Minuman ini juga lumayan mudah didapatkan di lokasi-lokasi tertentu karena sangat banyak petani Cap Tikus yang turun temurun bertani dan membudidayakan minuman khas ini sekaligus menjual minuman Tradisional Cap Tikus ini.

Minuman ini juga sudah dapat ditemukan di beberapa hotel, resort, dan restoran/bar dengan nilai jual yang lebih besar khususnya daerah Sulawesi Utara karena sudah di legalkan sebagai minuman khas Minahasa lewat kerja sama antara Bupati Minahasa Selatan dengan APINDO dan BPOM Manado, dan juga pemerintah Kabupaten Minahasa Selatan. Di beberapa hotel, resort, dan restoran/bar, minuman khas ini juga sudah memiliki beragam inovasi dan modifikasi yang menarik mulai dari rasa, aroma dan tampilan.

Dibeberapa tempat di Minahasa, beberapa orang juga sering berkreasi dengan minuman Cap Tikus ini, seperti merendamnya dengan beberapa rempah lokal diantaranya

yaitu kayu manis, cengkeh, akar ginseng, dan lain-lain. Ada juga yang mencampurnya dengan berbagai minuman perasa untuk mengurangi rasa keras atau alkohol dari minuman Cap Tikus ini saat dikonsumsi.

Perlu diketahui juga bahwa di daerah Sulawesi Utara juga terdapat komoditas alami rempah yang populer di kalangan petani, yaitu kayu manis, dan cengkeh. Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sulawesi Utara, Jenny Karouw mengatakan kayu manis menjadi komoditas unggulan yang mendorong kinerja ekspor daerah. Karena permintaan yang cukup tinggi, maka petani diimbau untuk mendorong peningkatan penanaman rempah seperti kayu manis dan cengkeh ini. Akibatnya, importir bisa menekan harga. Bahan rempah ini antara lain dapat digunakan sebagai campuran makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, dan aroma terapi.

Selain rempah lokal, daerah Sulawesi Utara juga memiliki banyak petani lebah atau madu yang tersebar di seluruh wilayah Minahasa. Madu murni ini diambil dari petani lebah yang ada di seluruh Minahasa, dan murni tanpa dicampur, bahan apapun hanya melalui proses penyaringan. Beberapa madu murni yang dijual dan sudah berlabel dan sudah uji lab serta tersertifikasi dari suatu Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI (LPPOM MUI).

Melihat potensi dari minuman tradisional Cap Tikus, Madu serta beberapa komoditas unggulan dari daerah Minahasa ini, penulis berharap bisa dapat menghasilkan produk minuman yang menarik dan berkualitas yang berasal dari minuman Cap Tikus, Madu, serta beberapa komoditas unggulan daerah Minahasa yaitu kayu manis dan cengkeh bagi pembaca dan diminati masyarakat Indonesia maupun luar Indonesia khususnya kalangan dewasa baik perempuan maupun laki-laki. Maka dari itu penulis akan membuat projek untuk mengembangkan minuman tradisional yang berasal dari Minahasa yaitu Cap Tikus yang akan menjadi projek dari penulis untuk di modifikasi dengan harapan bisa menjadi minuman tradisional dengan *taste* yang baru dan menarik perhatian bagi masyarakat khususnya kalangan dewasa. Namun karena ini adalah minuman yang mengandung alkohol maka target pasaran minuman ini hanya di khususkan untuk laki-laki maupun perempuan dengan batasan usia 18 tahun ke atas.

Berdasarkan pembahasan mengenai pembuatan modifikasi minuman ini, terdapat beberapa identifikasi masalah, yaitu bagaimana cara memodifikasi minuman ini agar menjadi minuman yang menarik bagi masyarakat kalangan dewasa?, bagaimana rasa, warna, serta aroma dari hasil modifikasi minuman ini?, dan bagaimana cara memasarkan produk agar bisa menarik minat para konsumen khususnya kalangan dewasa.

1.2 Rumusan Masalah

Melihat dari latar belakang di atas, maka dapat di rumuskan perumusan masalahnya sebagai berikut:

Bagaimana cara memodifikasi minuman ini agar menjadi minuman dengan cita rasa, warna, dan aroma yang baru serta *packaging* yang bagus agar bisa menarik minat para konsumen khususnya kalangan dewasa?

1.3 Tujuan Penelitian

Melihat dari rumusan masalah di atas, maka dapat di simpulkan untuk tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

- ✓ Untuk membuat atau menciptakan kreasi cipta cocktail berbahan dasar Cap Tikus dengan rempah lokal, madu, sirup stroberi dan jus orange.
- ✓ Untuk mengidentifikasi rasa, warna, dan aroma serta penyempurnaan kreasi cipta
- ✓ Untuk membuat *packaging* produk “*Traditional Golden Sweet Cocktail From Minahasa*”

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat antara lain:

1. Bagi penulis :

- ✓ Mendapatkan pengakuan dan hak atas produk yang diciptakan serta sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Manajemen Perhotelan di Politeknik Negeri Manado.
- ✓ Sebagai karya penulisan yang bisa mengangkat daerah khususnya di Minahasa agar tetap lebih maju dan jaya sampai pada anak cucu kita dalam pengembangan produk lokal

2. Bagi institusi :

- ✓ Mendapatkan hak paten atas produk minuman yang dibuat oleh tim peneliti.
- ✓ Mendapatkan resep dan produk yang bisa membuka ide-ide dan kreatifitas yang masih belum tersalurkan.

3. Bagi industri :

- ✓ Mendapatkan resep dan produk yang baru serta bisa menjadi suatu menu yang baru untuk dijualkan dan bisa memberikan keuntungan.

1.5 Kabaruan Produk

“*Traditional Golden Sweet Cocktai From Minahasa*” adalah inovasi dari minuman khas tradisional beralkohol yang berasal dari Minahasa, dan rempah lokal yaitu kayu manis dan cengkeh yang akan memberikan cita rasa dan sensasi yang berbeda dari sebelumnya karena dikolaborasikan madu dan bahan tambahan lainnya, pastinya akan menarik keinginan para pengonsumsi.

1.6 Prospek dan Dampak Produk yang dihasilkan

Produk yang dihasilkan berupa minuman *cocktail* yang berbahan dasar cap tikus, yaitu minuman tradisional khas Minahasa. Dikembangkan dengan beberapa rempah lokal dan bahan tambahan yaitu sirup dan jus agar menghasilkan perpaduan rasa yang seimbang disertai aroma dan tampilan yang menarik.

Dampak dari produk yang dihasilkan bisa dijadikan peluang untuk berbisnis, membuka usaha, atau dipasarkan di bagian *food and beverage* terlebih khusus bagian *bar*.

