
Kreasi Non Alkohol Arak Jahe sebagai Produk Pendukung Wisata Halal

M. Ardianto Syahdisa¹, Amirosa Ria Satiadji^{2*}, Dewa Made Dirga³

^{1,2,3} Program Studi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata Lombok

ardysyahdisa11@gmail.com, ^{2*}amirosa@ppl.ac.id, ³dewa.dirga@ppl.ac.id

*Corresponding Author

Received: May,2024

Accepted: May, 2024

Published: June, 2024

Abstract

Halal tourism is a set of additional amenities, attractions and accessibility services aimed and provided to meet the experiences, needs and desires of Muslim tourists. In order to accommodate the need for halal drinks with local potential, there is a traditional sweet Tuak drink which, with proper processing, is a non-alcoholic drink. Sweet Tuak is a traditional drink made from palm nira taken from sugar palm trees. The extract of water droplets from sugar palm is called nira, with a very sweet taste. Natural preservatives such as vinegar are also added to it, which functions to soak up the alcohol content in palm wine. The purpose of this research is to develop a drink that was initially just a simple drink or a fairly traditional drink, then the author developed it into a modern drink called a mocktail drink. The drink is made from sweet tuak, ginger, lime, egg white and butterfly pea. The method used by the author in this study is qualitative by involving several people who are experts in the field of hospitality, especially bartenders and baristas to test the results of the development of the drinks that the author makes. The development of this Traditional Drink Made from Sweet Tuak with Ginger is served using a champagne saucer glass to beautify the appearance of the drink which is 8 cm in diameter and 9 cm / 133ml high Sweet Tuak becomes a mocktail drink with the mass of the sweet tuak remaining for 6 hours if it is not refrigerated then when it is not cooled for more than 6 hours the alcohol content in the nira in the tuak manis will increase and become cocktail.

Keywords: *Halal Drinks, Sweet Tuak and Ginger*

Abstrak

Pariwisata halal adalah seperangkat layanan tambahan amenities, atraksi, dan aksesibilitas yang ditujukan dan diberikan untuk memenuhi pengalaman, kebutuhan dan keinginan wisatawan muslim. Guna

mengakomodir dalam kebutuhan minuman halal dengan potensi local terdapat minuman tradisional Tuak manis yang dengan pengolahan tepat adalah minuman non-alkohol. Tuak manis merupakan minuman tradisional yang terbuat dari sadapan Nira yang diambil dari pohon aren. Sadapan tetesan air dari aren disebut nira, dengan rasa yang sangat manis dalam pembuatannya juga di tambahkan pengawet alami seperti cuka yang berfungsi merendam kadar alkohol dalam tuak. Adapun tujuan penelitian ini penulis buat adalah untuk mengembangkan minuman yang awalnya hanya minuman sederhana atau terbilang minuman tradisional kemudian penulis kembangkan menjadi minuman modern yang disebut dengan minuman mocktail. Adapun minuman ini berbahan dasar seperti Tuak Manis, jahe, jeruk nipis, putih telur dan bunga telang. Adapun metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini yaitu kualitatif dengan melibatkan beberapa orang yang ahli dalam bidang hospitality khususnya bartender dan barista untuk menguji hasil pengembangan minuman yang penulis buat. Pengembangan Minuman Tradisional Berbahan Dasar Tuak Manis dengan Jahe ini disajikan menggunakan champagne saucer glass untuk mempercantik tampilan dari minuman tersebut yang berdiameter 8 cm dan tinggi 9 cm/133ml. Hasil Tuak manis menjadi minuman mocktail dengan massa bertahan tuak manis tersebut selama 6 jam apabila tidak di dinginkan kemudian apabila lebih dari 6 jam tidak di dinginkan kadar alkohol yang ada dalam kandungan nira dalam tuak manis tersebut akan meningkat dan menjadi cocktail.

Kata kunci: Minuman Halal, Tuak Manis dan Jahe

1. PENDAHULUAN

Nusa Tenggara Barat (NTB) merupakan Provinsi yang mengembangkan pariwisata Halal dengan adanya Peraturan Gubernur no 51 tahun 2015 dimana pengembangan wisata halal dapat menjadi satu keunggulan NTB dalam menarik wisatawan muslim berkunjung dengan segala potensinya. Dalam panduan pariwisata halal Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif menyebutkan pariwisata halal adalah seperangkat layanan tambahan amenities, atraksi dan aksesibilitas yang ditujukan dan diberikan untuk memenuhi pengalaman, kebutuhan dan keinginan wisatawan muslim.

Lombok adalah salah satu pulau di Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) yang mempunyai beberapa kabupaten didalamnya yaitu Lombok Timur, Lombok Barat, Lombok Tengah dan Lombok Utara. Lombok Timur merupakan kabupaten yang terletak di sebelah Timur pulau Lombok yang terdiri dari beberapa kecamatan salah satunya yaitu Kecamatan Selong yang dimana kecamatan Selong merupakan salah satu yang masih banyak memproduksi dan memanfaatkan tuak manis sebagai sumber daya pencaharian masyarakat lokal.

Tuak manis merupakan minuman tradisional yang terbuat dari sadapan Nira yang diambil dari pohon aren yang merupakan minuman tidak beralkohol bila disajikan dengan cara yang tepat. Sadapan tetesan air dari aren disebut nira, dengan rasa yang sangat manis dalam pembuatannya juga di tambahkan pengawet alami seperti cuka yang berfungsi merendam kadar alkohol dalam tuak (Farhan, 2022). Proses pengambilan nira bisa dilakukan dengan cara digiling, diperas, dan disadap.

Nira juga dapat diolah menjadi minuman ringan seperti sirup, gula air, gula cetak dan nira juga biasa difermentasi menjadi semacam minuman beralkohol yang disebut tuak.

Kualitas nira yang baik akan menghasilkan gula dengan kualitas yang baik pula. Nira yang disadap pada pagi hari memiliki pH dan kadar sukrosa lebih rendah dari nira yang disadap pada sore hari. Hal ini karena pada saat siang hari terjadi penguapan lebih besar dibanding pada saat malam hari (Wilberta and Sonya 2021). Minuman tradisional merupakan segala sesuatu yang diwarisi manusia secara turun temurun serta dikonsumsi oleh Masyarakat tertentu menggunakan bahan-bahan alami seperti dedaunan, rempah- 2 rempah, buah-buahan ataupun hasil dari suatu daerah dengan cita rasa yang relatif sesuai dengan selera Masyarakat setempat (Yustisia, 2019). Menurut penulis Desa Lendang Bedurik di bagian Lombok Timur merupakan salah satu desa yang sebagian besar penduduknya berprofesi sebagai petani nira, dan di ambil langsung dari pohon nira yang hidup di Lendang Bedurik, Masyarakat di Lendang Bedurik biasanya menjual tuak manis menggunakan kantong plastik es batu.

Bahan dasar yang digunakan selain Nira ada adalah Jahe. Jahe emprit merupakan salah satu jenis jahe yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan obat-obatan selain itu juga bisa sebagai bahan seperti makanan dan minuman. Hal ini dikarenakan rimpang jahe emprit berserat lembut, beraroma tajam, dan berasa pedas meskipun ukuran rimpang kecil, Selain itu tumbuhan ini merupakan tumbuhan rempah-rempah yang hampir semua bagiannya bisa dimanfaatkan serta memiliki kandungan gizi yang tinggi (Sari 2006). Selain jahe, produk yang dikembangkan juga mencampurkan Jeruk nipis sebagai salah satu perasa yang dapat menetralkan dari campuran minuman tuak manis dengan jahe, jeruk nipis ini didapatkan dari tanaman toga yang biasa digunakan masyarakat sebagai bumbu masakan dan obat-obatan dari bagian perasan air buah jeruk nipisnya bisa digunakan sebagai minuman untuk menambah nafsu makan, penurunan panas, diare, menguruskan badan (Razak 2013). Penelitian ini sebagai upaya mendorong pemikiran kreatif dan eksplorasi konsep baru yang dapat membawa perubahan positif dan dapat menjadi pertukaran ide dan kebaruan, supaya produk ini dapat mengangkat potensi lokal yang ada. Dalam hal ini penulis tertarik untuk mengembangkan produk tuak manis dengan penambahan jahe yang dapat memadukan perpaduan rasa khas dari tuak manis dengan 3 jahe. Tujuan dari kajian ini adalah mengetahui proses pengembangan minuman tradisional berbahan dasar tuak manis dengan jahe serta hasil uji sensori pengembangan minuman tradisional berbahan dasar tuak manis dengan jahe sebagai minuman non alkohol sebagai produk minuman halal.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan Uji Sensori. Menurut Funna (2013) Uji Sensori merupakan pengujian terhadap makanan atau minuman berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan produk. Uji Sensori atau uji organoleptik sendiri merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan daya terhadap produk. Pengujian sensori mempunyai peranan penting dalam pengujian mutu. Pengujian sensori dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya

dari produk. Penelitian ini dilakukan melalui beberapa langkah dan proses yang diikuti secara langsung oleh peneliti dengan larut dalam proses bersama. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif dengan design Faktorial yang digunakan dalam penelitian ini adalah faktor waktu, suhu dan gramasi 7 untuk mendapatkan Aroma, Body, *Acidity* dan *After taste* peneliti melakukannya dengan metode uji organoleptik/ sensory (Dirga 2023).

Pembuatan produk dari proses uji coba resep pengembangan, memperbaiki dan membuat produk akhir dilakukan di Bar Istana Dalam Loka De Balen Soutan Hotel Jalan Raden Puguh, Praya Lombok Tengah. Waktu Penelitian Pembuatan minuman berbahan dasar Tuak Manis dari proses uji coba resep pengembangan. Memperbaiki dan membuat produk akhir akan dilakukan dalam empat bulan, dari bulan Februari 2024 sampai bulan Juni 2024.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Penilaian Pengembangan Produk

1. Kepustakaan

Referensi Jurnal, Artikel maupun karya ilmiah yang berkaitan dengan tuak manis dan jahe, manfaat tuak manis dan jahe

2. Observasi

Proses uji coba sebanyak 2 kali yang bertujuan untuk mengumpulkan data dari segi aroma maupun tampilan warnanya. a) Pada tahap pertama peneliti akan mencari rasa yang timbul dari pencampuran Tuak manis dan Bahan-bahan lainnya seperti jahe, jeruk nipis, putih telur, dan butterfly pea b) Pada tahap kedua peneliti akan mengetahui warna, aroma dan tekstur pada minuman yang di buat oleh peneliti. c) Pada tahap ketiga peneliti menggabungkan proses uji coba ke 1 sampai ke 3 dan peneliti akan meminta penilaian dari panelis ahli minuman dan panelis umum.

3. Kuesioner

Penulis menyusun beberapa pertanyaan yang terkait dengan hasil observasi mengenai aroma, keseimbangan rasa, tampilan dan tekstur produk yang dihasilkan. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan penilaian dari panelis ahli terkait produk yang sedang dikembangkan. Setelah produk selesai dibuat dengan menggunakan metode, peralatan, bahan dan resep yang telah ditetapkan sebelumnya, penulis memandang bahwa untuk mengevaluasi produk dengan orang panelis ahli.

Berikut adalah data yang diperoleh dari respon percobaan ketiga yang telah dilakukan kepada para penulis ahli dan panelis umum:

No	Panelis	No. Item Pernyataan								Total
		1	2	3	4	5	6	7	8	
1	PA1	4	4	5	4	4	4	4	4	1(SS), 7(S)
2	PA2	5	4	4	5	4	4	3	4	2(SS), 5(S), 1(N)
3	PA3	4	3	4	5	5	3	3	3	2(SS), 2(S), 4(N)
4	PA4	2	2	2	4	4	2	4	3	3(S), 1(N), 4(TS)
5	PU	4	4	3	5	4	3	4	4	1(SS), 5(S), 2(N)
6	PU	4	4	4	5	4	4	4	3	1(SS), 6(S), 1(N)
7	PU	4	3	4	4	4	4	4	4	7(S), 1(N)
8	PU	4	4	4	5	4	3	4	3	1(SS), 5(S), 2(N)
9	PU	4	4	4	5	4	5	5	4	3(SS), 5(S)
10	PU	4	4	3	4	4	3	5	4	1(SS), 5(S), 2(N)

Tabel 3.1 Hasil penyebaran Kuesioner kepada Panelis Ahli dan Panelis Umum

Berikut hasil uji sensori / uji organoleptik pengembangan tuak manis dengan jahe dari panelis ahli dan panelis umum menggunakan bobot penilaian dari setiap jawaban: SS(5), S(4), N(3), TS(2), STS(1). Untuk mendapatkan persentase dari setiap jawaban menggunakan rumus: $\text{Persentase} = f/N \times 100\%$

Keterangan : f = frekuensi N= jumlah data.

Hasil persentase jawaban panelis ahli dan umum peneliti mendapat jawaban sangat suka (SS) sebanyak 12 kali dan jumlah skor rata rata 60 dan persentase 19%, suka (S) sebanyak 50 kali dan jumlah skor rata rata 200 dan persentase 64%, netral (N) sebanyak 14 kali dan jumlah skor rata rata 42 dan persentase 14%, tidak suka (TS) sebanyak 4 kali dan jumlah skor rata rata 8 dan persentase 3%,sangat tidak suka (STS) sebanyak 0 dan jumlah skor rata rata 0 dan persentase 0%. Setelah semua persentase dari masing-masing kriteria jawaban yang diberikan oleh panelis, peneliti mendapatkan hasil rata-rata 89% dari semua jawaban baik itu dari jawaban yang paling rendah sampai dengan jawaban paling tinggi. Dengan hasil perhitungan diatas, penilaian dari semua panelis persentase suka(S) mendapatkan skor terbanyak yaitu 50 kali karena menurut peneliti dari semua pernyataan kategori rasa, aroma dan tampilan semuanya seimbang

3.2 Pembahasan

Pada tahap pelaksanaan pengembangan adalah proses melakukan uji coba sebanyak 3 kali. Uji coba ke 1 adalah mencari takaran yang pas untuk minuman yang di teliti, Uji coba ke 2 mencari rasa yang tepat untuk minuman yang di teliti, Uji coba ke 3 menggabungkan proses uji coba ke 1 sampai ke 3 untuk selanjutnya meminta penilaian dari panelis ahli minuman dan penelis umum.

Berikut resep yang dihasilkan dari Uji coba ketiga setelah mendapatkan respon dari panelis ahli dan panelis umum:

Qty	Unit	Ingredient	Unit Cost	Total Cost	Desc.
45	ml	Tuak Manis	-	-	<i>Metode: shaking and muddling. Glass: Campagne saucer</i>
15	gram	Jahe	-	-	
5	gram	Jeruk Nipis	-	-	
1	butir	Putih Telur	-	-	
10	gram	Butterfly Pea	-	-	
<i>Total Cost</i>				-	
<i>Fluctuation Cost</i>				-	
<i>Nett Cost</i>				-	
<i>Celling Price</i>				-	
<i>Recepy Cost Presentage</i>				-	

Tabel 3.2 Resep Arak Jahe

Tahapan yang dilakukan: Tahap Persiapan adalah dengan mempersiapkan seluruh peralatan dan bahan yang akan digunakan untuk membuat kreasi minuman berbahan dasar tuak manis. Memastikan bahwa peralatan yang akan digunakan dalam keadaan bersih dan higienis, mencuci tangan terlebih dahulu, memastikan area pembuatan produk dalam keadaan bersih dan steril. Memastikan bahan yang akan digunakan dalam keadaan layak pakai, dan mengecek tanggal kadaluarsa. Tahap Pencampuran Bahan yaitu mempersiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk bahan yang akan di campur. Pertama, siapkan tuak manis sesuai takaran yang akan digunakan dengan putih telur dan jeruk nipis kedalam shaker kemudian melakukan *dry shake*. Kedua, setelah melakukan *dry shake* campurkan jahe dan larutan butterfly pea serta ice cube untuk mendapatkan hasil yang baik. Tahap Penyelesaian, yaitu setelah itu saring minuman yang sudah di shaking kemudian tuang kedalam gelas yang sudah disiapkan, dan berikan jeruk nipis sebagai *finishing look*, dan siap untuk disajikan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil percobaan minuman Tuak Manis dengan Jahe: 1. Pengembangan minuman tuak manis dengan campuran jahe ini dilakukan dengan metode shaking untuk semua bahan, mulai dari tuak manis, jahe, jeruk nipis, putih telur, butterfly pea dan ice cube. Metode shaking ini dilakukan untuk mendapatkan rasa yang stabil supaya semua bahan bisa tercampur dengan rata. 2. Penilaian panelis terhadap produk pengembangan minuman tuak manis dengan campuran jahe ini peneliti mendapatkan hasil yaitu rata rata panelis yang menguji produk minuman itu memberikan penilaian yang berbeda, jawaban dari panelis ahli dan umum pada kategori rasa kebanyakan memilih opsi S (setuju) dan pada kategori tampilan kebanyakan memilih opsi SS (sangat setuju) dan S (setuju) jadi dapat disimpulkan bahwa minuman yang peneliti kembangkan ini dapat diterima dengan baik oleh semua kalangan dengan bukti jawaban oleh panelis ahli dan umum yang peneliti siapkan.

Saran kepada peneliti selanjutnya sebagai pengembangan minuman tradisional berbahan dasar tuak manis dengan jahe ini adalah menggunakan Nira segar karena minuman tuak manis ini cepat berubah menjadi minuman mocktail dengan massa bertahan tuak manis tersebut selama 6 jam apabila tidak di dinginkan kemudian apabila lebih dari 6 jam tidak di dinginkan kadar alkohol yang ada dalam 25 kandungan nira dalam tuak manis tersebut akan meningkat dan menjadi cocktail.

Semoga penelitian ini dapat dilanjutkan dengan variasi baru untuk menambah cita rasa serta kesesuaian produk dalam segi rasa dan tidak ragu untuk meneliti di bidang mixology, dan diharapkan penyesuaian produk dan memunculkan produk produk serupa dengan inovasi yang lebih baik lagi.

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Ucapan terima kasih atau penghargaan kepada para pihak yang berperan penting dalam kajian yaitu para Panelis ahli yang melakukan proses koreksi, antara lain : a. Askar DG Kamis, S.Tr. Par (Dosen Tata Hidang Poltekpar Lombok) b. Muh Khaeru Rodhian (Bartender Sheraton Senggigi Beach Resort) c. Mokhsen Badnen (Dosen Tata Hidang Poltekpar Lombok) d. I Gusti Ngurah Muncar, S.Tr.Par (Dosen Tata Hidang Poltekpar Lombok). Selain panelis ahli, ucapan terimakasih juga kepada 3 panelis umum yang melakukan proses penilaian minuman yaitu a. M.Rijoi S.Kep.Ners (Perawat Puskesmas Korleko) b. Kardi (FBS Sheraton) c. Pandi Wijaya (Karyawan Pandu Logistic) d. Martya Rizky Fauzanni (Mahasiswi Poltekpar Lombok) e. Alfa Sajida (Mahasiswi Poltekpar Lombok) f. I Wayan Putra (Mahasiswa Poltekpar Lombok)

DAFTAR PUSTAKA

- Dirga, Dewa Made. 2023. "Inovasi Produk Kopi Robusta Wine Sebagai Daya Tarik Wisata." *Journal of Engineering Research* 17(1978):1465–86.
- Farhan. 2022. "Pemanfaatan Potensi Hasil Hutan Bukan Kayu (Hhbk) Tuak Manis Terhadap Pendapatan Petani Pengelola Kawasan Hutan Kemasyarakatan (Hkm) Desa Kekait Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lombok Bara." *Cocos: Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian - Unsrat* 1(2):73– 78.
- Funna, Rifky Ary. 2013. "Apa Itu Uji Organoleptik." Wordpress.Com. Retrieved April 23, 2024 (<https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-ituuji-organoleptik/>). Kristiana Yustisia, Theodosia C. Nathalia. 2019. "Peran Pemangku Kepentingan Sebagai Upaya Pengembangan Pariwisata." *Jurnal Pariwisata Pesona*.
- Razak, Abdul. 2013. "Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia s.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus Secara In Vitro." *Jurnal Kesehatan Andalas* 2(1):05. doi: 10.25077/jka.v2i1.54.
- Sari, Hefika Cipta. 2006. "Pertumbuhan Tanaman Jahe Emprit Pada Media Tanam Pasir Dengan Salinitas Yang Berbeda." *Anatomi Dan Fisiologi* XIV(2):19–29.
- Wilberta, Naja, and Sonya. 2021. "Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi Ph Dan Kadar Air." *Bioedukasi (Jurnal Pendidikan Biologi)* 12(1):101. doi: 10.24127/bioedukasi.v12i1.3760.
- Panduan Pariwisata Halal Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif 2019
Peraturan Gubernur Nusa Tenggara Barat no 51 tahun 2015 tentang Wisata Halal