

**PENGGANTIAN GINGER BEER DENGAN WEDANG UWUH PADA
COCKTAIL MOSCOW MULE DITINJAU DARI ASPEK RASA, WARNA,
DAN AROMA**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata
Program Studi Pengelolaan Hotel**

Oleh :

HANIF FATHRAH YOGADITYA

NO MHS: 314100730

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2018

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGGANTIAN GINGER BEER DENGAN WEDANG UWUH PADA
COCKTAIL MOSCOW MULE DITINJAU DARI ASPEK RASA, WARNA,
DAN AROMA
SKRIPSI**



**Oleh
HANIF FATHRAH YOGADTYA
NO MHS: 314100730**

Telah disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

Drs, Budi Hermawan , M.M
NIDN: 05230326601

Dra, Nuharani EK, M.Pd
NIDN: 0530046603

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan

Hermawan Prasentyanto, S, Sos, S.ST, MM
NIDN: 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**PENGGANTIAN GINGER BEER DENGAN WEDANG UWUH PADA
COCKTAIL MOSCOW MULE DITINJAU DARI ASPEK RASA, WARNA,
DAN AROMA**

SKRIPSI

OLEH

HANIF FATHRAH YOGADITYA

No. Mhs : 314100730

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan : _____

Pada Tanggal : 03 November 2018

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Hari Rachmadi, SE, M.M :

Pembimbing I : Drs, Budi Hermawan, M.M :

Pembimbing II : Dra, Nuharani EK, M.Pd :

Mengetahui

Ketua Sekolah Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M.

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Hanif Fathrah Yogaditya

NIM : 31400730

Program Studi : Pengelolaan Hotel

Judul Skripsi : PENGGANTIAN GINGER BEER DENGAN WEDANG UWUH
PADA COCKTAIL MOSCOW MULE DITINJAU DARI ASPEK RASA,
WARNA, DAN AROMA

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta,

Hanif Fathrah Yogaditya

MOTTO

“A lesson without pain is meaningless. That’s because no one can gain without sacrificing something. But by enduring thath pain and overcoming it, he shall obtain a powerfull, unmatched hearth. A fullmetal heart.”

-Edwrad Elric-

“Setiap orang yang dianugerahi nikmat pasti ada saja orang dengki kepadanya. Ketahuilah! Seandainya setiap orang bisa lebih kuat dari sebatang biji gandum, pasti ada saja angin yang menggoyahkannya. Satu kalimat tajam yang terucap mengenai sasaran tidak akan ada yang mendengarnya.”

-Umar Bin Khatab-

HALAMAN PERSEMBAHAAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia -Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Ayah dan Ibu tersayang, terimakasih atas do'a, dukungan, dan kasih sayang sehingga mampu menghantarkan penulis menyelesaikan skripsi ini.
2. Adik tersayang dan Keluarga Besar lainnya yang mendukung saya.
3. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu terpatri dihati.
4. Sahabat Ampta Flairing Club dan teman kelas ADH-B 2014 seperjuangan, terimakasih untuk canda, tawa, tangis, semangat, dukungan, dan do'a kalian yang tak akan terlupakan. Hari-hari yang telah dilalui bersama kalian akan menjadi kenangan yang indah.

Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maa apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Penggantian Ginger Beer Dengan Wedang Uwuh Pada Cocktail Moscow Mule Ditinjau Dari Aspek Rasa, Warna, Dan Aroma “. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Bapak Drs, Budi Hermawan, M.M selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Dra, Nuharani EK, M.Pd selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Hari Rachmadi, SE, M.M selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjeaskan dan memaparkan isi skripsi secara keseluruhan.

4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di lingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.Par. selaku Ketua Jurusan Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Ibu Hj. Saryani, M.Si selaku Pembimbing Akademik Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
7. Bapak/Ibu Dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
8. Karyawan Lavender Lounge The Rich Jogja Hotel yang telah membantu dan memberikan dukungan penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
9. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini.

Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembang ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Tak lupa berharap kritik dan saran dari semua pihak

untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN -----	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat penelitian.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	6
1. Pengertian Bar	6

2. Minuman di Bar	8
3. Jenis Gelas di Bar	20
4. Metode Pembuatan Campuran dan Alat-Alat di Bar	22
5. Minuman Campuran di Bar	24
6. Kualitas Minuman	26
7. Cocktail MoscowMule	26
8. Ginger Beer	27
9. Wedan Uwuh.....	29
B. Kerangka Berfikir	30
C. Penelitian Terdahulu	31

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
C. Populasi dan Sampel	32
D. Variabel dan Indikator	33
E. Metode Penelitian	34
1. Observasi	34
2. Kuisisioner	34
3. Dokumentasi	35
3. Wawancara	35
F. Alat Analisis Data	36
Uji Hedonik	36

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Obyek Penelitian	
1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	39

a. Tahap Persiapan	39
b. Resep Wedang Uwuh	47
c. Resep Cocktail Moscow Mule	49
B. Uji Kelayakan Instrumen	
1. Jenis Kelamin Instrumen	53
2.Usia Responden	53
C.Hasil Analisis Data	
1. Uji Hedonik	54
a. Uji Kesukan terhadap coktail Moscow Mule menggunakan Wedang Uwuh substitusi Ginger Beer dari aspek rasa ...	54
b. Uji Kesukan terhadap coktail Moscow Mule menggunakan Wedang Uwuh substitusi Ginger Beer dari aspek warna.	55
c. Uji Kesukan terhadap coktail Moscow Mule menggunakan Wedang Uwuh substitusi Ginger Beer dari aspek aroma.	56
2. Analisis Ekonomi	57
a. Harga Bahan Pokok	58
b. Basic Cost dari Homemade Wedang Uwuh	58
c. Basic Cost Original Recipe Cocktail Moscow Mule	60
d. Basic Cost Twists-on Recipe Cocktail Moscow Mule	61
3. Pembahasan	62
a. Rasa	62
b. Warna	63
c. Aroma	64

d. Analisis Ekonomi	65
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. KESIMPULAN.....	66
B. SARAN.....	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Resep <i>Homemade</i> Wedeng Uwuh.....	47
Tabel 4.2 Resep Simple Syrup	48
Tabel 4.3 Resep Secang Water.....	49
Tabel 4.4 Resep Original Cocktail Moscow Mule.....	50
Tabel 4.5 Resep Twists-On Cocktail Moscow Mule	51
Tabel 4.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	53
Table 4.7 Usia Responden.....	53
Tabel 4.8 Rata-rata Aspek Rasa	55
Tabel 4.9 Rata-rata Aspek Warna	56
Tabel 4.10 Rata-rata Aspek Aroma.....	57
Tabel 4.11 Basic cost Homemade Wedang Uwuh.....	59
Tabel 4.12 Basic cost Simple Syrup	59
Tabel 4.13 Basic cost Secang Water	60
Tabel 4.14 Basic cost Original Recipe Cocktail Moscow Mule	60
Tabel 4.15 Basic cost Twists-On Recipe Cocktail Moscow Mule.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Vodka	39
Gambar 4.2 Ginger Beer	40
Gambar 4.3 Air Mineral	40
Gambar 4.4 Kayu Secang.....	41
Gambar 4.5 Gula Batu.....	41
Gambar 4.6 Jahe Emprit.....	41
Gambar 4.7 Daun Kayu Manis Kering	42
Gambar 4.8 Daun Cengkeh Kering.....	42
Gambar 4.9 Daun Pala Kering	43
Gambar 4.10 Cengkeh.....	43
Gambar 4.11 Jeruk Nipis.....	44
Gambar 4.12 Ice Cubes	44
Gambar 4.13 Jigger	45
Gambar 4.14 Bar Knife	45
Gambar 4.15 Cutting board.....	46
Gambar 4.16 Ice Scoopes.....	46
Gambar 4.17 Citrous squeezer	46
Gambar 4.18 Highbal glass	47

ABSTRAK

Penelitian terhadap *twists on cocktail*, yaitu istilah dalam *mixology* yang berarti mengubah, menambah dan mengurangi baik bahan, metode pembuatan minuman dan teknik penyajian dari suatu cocktail seperti yang ada pada Classic Cocktail dan International Cocktail. Salah satu International Cocktail adalah Moscow Mule yang terdiri dari Vodka, Ginger Beer, dan Fresh lime Juice. Dalam penelitian ini peneliti akan meng-twist on cocktail dengan menggunakan Wedang Uwuh sebagai substitusi Ginger Beer pada cocktail Moscow Mule bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan pada aspek warna, rasa, dan aroma.

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen komparatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu dengan menggunakan kuesioner dengan 30 responden terlatih. Terdapat dua presentase eksperimen yaitu Sample A cocktail Moscow Mule menggunakan Ginger Beer dan Sample B cocktail Moscow Mule menggunakan Wedang Uwuh sebagai substitusi Ginger Beer. Penelitian ini dilakukan di Lavender Lounge The Rich Jogja Hotel pada bulan September 2018.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan yang signifikan dari uji tingkat kesukaan pada semua aspek, yaitu rasa warna dan aroma. Hal itu dibuktikan dengan analisis data menggunakan Uji hedonik. Dari aspek rasa Sample B yang menggunakan Wedang Uwuh memiliki nilai rata-rata kesukaan sebesar 3,53 yang lebih tinggi dari Sample A menggunakan Ginger Beer dengan nilai rata-rata sebesar 2,83. Dari aspek warna Sample B yang menggunakan Wedang Uwuh memiliki nilai rata-rata kesukaan sebesar 3,13 yang lebih tinggi dari Sample A menggunakan Ginger Beer dengan nilai rata-rata sebesar 2,43. Sedangkan dari aspek aroma Sample B yang menggunakan Wedang Uwuh memiliki nilai rata-rata kesukaan sebesar 3,53 yang lebih tinggi dari Sample A menggunakan Ginger Beer dengan nilai rata-rata sebesar 2,36. Dalam penelitian ini penggunaan Wedang Uwuh sebagai substitusi Ginger Beer pada cocktail Moscow Mule lebih disukai oleh konsumen dan layak dijadikan sebagai menu di bar.

Kata Kunci : Bar, Wedang Uwuh, Ginger Beer, Cocktail Moscow Mule, Twists On Cocktail

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cocktail merupakan minuman yang paling digemari pelanggan ketika berkunjung ke bar, dimana orang-orang dapat bersantai dengan teman sambil menikmati suasana yang nyaman diiringi dengan *live music*. *Cocktail* adalah campuran minuman yang terdiri dari dua atau lebih bahan. Biasanya terdiri dari minuman beralkohol sebagai bahan dasar dan bahan pemberi rasa atau warna khusus (campuran). Minuman beralkohol yang sering dijadikan cocktail adalah tequila, gin, wiski, rum, dan vodka. *Cocktail* dibagi menjadi beberapa klasifikasi yaitu *Classic Cocktail*, *International Cocktail*, dan *Signature Cocktail* yang telah menjadi minuman favorit oleh orang-orang di dunia. Salah satu *cocktail* dari *Classic Cocktail* adalah *Moscow Mule* yang menggunakan bahan *Vodka*, *Ginger Beer*, dan *Lime* yang dibuat dengan metode *direct pour* pada gelas *Collins*.

Seiring dengan berkembangnya zaman di dunia *Mixology*, yaitu seni atau keahlian dari meracik minuman yang mengandung alkohol (Costas Katsigris dan Chris Thomas, 2012: 697). Para bartender meng-*twists on cocktail*, yaitu istilah dalam *mixology* yang berarti mengubah, menambah dan mengurangi baik bahan, metode pembuatan minuman dan teknik penyajian dari suatu *cocktail* seperti yang ada pada *Classic Cocktail* dan

International Cocktail. Dalam penelitian ini saya akan mencoba *twists* konsep minuman dari *cocktail Moscow Mule* dengan mengganti salah satu bahan yaitu *Ginger Beer* dengan minuman khas dari Yogyakarta, yaitu Wedang Uwuh.

Ginger beer adalah minuman karbonasi yang memiliki rasa jahe yang berasal dari negara Inggris, sedangkan Wedang uwuh adalah minuman khas dari Yogyakarta terbuat dari bahan-bahan yang berupa dedaunan yang memiliki rasa pedas dari jahe dan warna merah berasal dari kayu secang.

Alasan saya memilih Wedang Uwuh karena menggunakan rempah-rempah khas Indonesia dan ingin mengangkat salah satu minuman asli Indonesia ke dunia bar dengan cara mencampurkan Wedang Uwuh menjadi salah satu bahan dari suatu *cocktai* serta *suplay* dari *Ginger Beer* sangat sulit untuk didapatkan di Indonesia karena minim penikmat dan harga yang cukup mahal untuk sebuah *softdrink*.. Penelitian ini bermaksud untuk mengetahui tingkat kesukaan dari aspek rasa, warna, dan aroma pada *twists-on cocktail Moscow Mule* dengan substitusi Wedang Uwuh menggantikan *Ginger Beer* dan layak dijadikan *cocktail* yang bisa dijual di bar.

Berdasarkan latar belakang yang penulis temukan, maka penulis tertarik untuk membuat sebuah penelitian mengenai, “PENGANTIAN GINGER BEER DENGAN WEDANG UWUH PADA COCKTAIL

MOSCOW MULE DITINJAU DARI ASPEK RASA, WARNA, DAN AROMA”.

B. Rumusan Masalah

Adapun perumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang adalah :

Tingkat kesukaan dari penggantian *Ginger Beer* dengan Wedang Uwuh pada *cocktail Moscow Mule* yang ditinjau dari aspek rasa, warna, dan aroma?

C. Batasan Masalah

Supaya pembahasan masalah yang akan diteliti tidak menyimpang dari bahasan masalah yang ingin penulis teliti, maka penelitian yang akan dilakukan dibatasi hanya pada aspek rasa, warna dan aroma pada penggantian *Ginger Beer* dengan Wedang Uwuh pada *cocktail Moscow Mule*.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui rasa dari penggantian *Ginger Beer* dengan Wedang Uwuh pada *cocktail Moscow Mule*.

2. Untuk mengetahui warna dari penggantian *Ginger Beer* dengan Wedang Uwuh pada *cocktail Moscow Mule*.
3. Untuk mengetahui aroma dari penggantian *Ginger Beer* dengan Wedang Uwuh pada *cocktail Moscow Mule*.
4. Mengetahui *basic cost recipe* dari masing-masing *cocktail Moscow Mule* yang menggunakan *Ginger Beer* dan Wedang Uwuh.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang bisa diambil dari penelitian ini, antara lain :

1. Bagi Penulis
 - a. Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai motivasi untuk lebih meningkatkan kreatifitas *mixologist* dalam dunia bar.
 - b. Mendapatkan pengalaman melakukan penelitian dan menuangkannya dalam sebuah karya ilmiah.
 - c. Penulis mampu memahai permasalahan yang seputar dunia bar.
2. Bagi Manajemen Hotel
 - a. Secara umum penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi pengembangan bisnis perusahaan hotel.
 - b. Secara khusus dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dalam menentukan *recipe twists cocktail moscow mule* untuk meningkatkan keuntungan.

- c. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat membantu ketertarikan tamu dalam mengkonsumsi *cocktail*.

3. Bagi Lembaga

- a. Dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk pengembangan kreatifitas bagi mahasiswa yang melakukan penelitian.
- b. Memotivasi mahasiswa STP AMPTA agar tertarik belajar di bidang *Food & Beverage* terutama di bagian bar.
- c. Menambah Bahan dan Hasil Penelitian mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta dan dapat menjadi tolak ukur kemampuan mahasiswa.