

Uji Kualitas & Minat Konsumen Terhadap Cocktail Kemenuh di Holy Tirtha Cafe, Sanur, Denpasar

I Putu Aditya Putra*, Miko Andi Wardana

D3 Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Denpasar, Indonesia
adityaputra428@gmail.com

Abstract. Holy Tirtha Café is a kind of easygoing café. Aside from introducing an agreeable and Instagrammable spot, Holy Tirtha Café like wise gives a menu of beverages produced using arak, to be specific the Kemenuh Mixed drink. The information in this study were acquired through meetings, documentation and polls. The examination procedure utilized in this study was quantitative illustrative information investigation by appropriating surveys to 30 specialists on 5 purchaser assessment factors, specifically taste, fragrance, surface, variety, and furthermore evaluating the buyer's advantages. The example of this examination is buyers who have purchased and attempted kemenuh mixed drinks. The general consequence of the shopper evaluation of the kemenuh mixed drink at Heavenly Tirtha Bistro, Sanur, Denpasar, got a typical score of 3.8 with a decent translation. With a depiction of the two classes of shopper evaluations, to be specific great and excellent classifications. The flavor of mixed drink evaluation got a score of 3.86 with a decent understanding, smell of mixed drink got a score of 3.93 with a decent translation, surface of mixed drink got a score of 3.63 with a decent understanding, shade of mixed drink got a score of 4.03 with a generally excellent understanding. Furthermore, deciding about buyer interest, 70% are keen on Kemenuh mixed drink. The consequences of this review are supposed to be valuable for knowing the quality test and purchaser interest in kemenuh mixed drinks at Holy Tirtha Cafe, Sanur, Denpasar.

Keywords: Beverage, Kemenuh, Consumer Assessment.

1 Pendahuluan

Dengan dikeluarkannya Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 tentang Pengelolaan Minuman Fermentasi dan atau Sulingan Bali, Pemerintah Provinsi Bali memutuskan untuk melegalkan minuman beralkohol, khususnya minuman beralkohol tradisional Bali. Pergub ini dikeluarkan dengan latar belakang minuman beralkohol hasil fermentasi Bali, seperti arak, toddy, dan brem, yang merupakan salah satu sumber keragaman budaya masyarakat Bali.

Menurut Iendro (2013) arak adalah sejenis minuman beralkohol hasil fermentasi yang mengandung alkohol (etil alkohol) 37-60% yang telah dikenal di Bali sejak zaman dahulu. Arak umumnya dibuat dari arak kelapa dengan cara penyulingan (destilasi). Minuman arak jika tidak dikonsumsi secara berlebihan dipercaya berkhasiat bagi lansia dan orang dewasa untuk menghangatkan tubuh, meredakan mual, dan pengobatan tradisional lainnya.

Bali memiliki beberapa tempat yang terkenal dengan pembuatan wine yang enak. Beberapa tempat tersebut adalah Desa Tri Eka Buana, Desa Bebandem, dan Desa Abang di Kabupaten Karangasem. Kemudian di wilayah Kabupaten Buleleng. Dari masing-masing daerah tersebut, masing-masing memiliki pilihan jenis pohon yang berbeda dan ada juga yang difermentasikan dengan beras. Bahkan, ada juga daerah yang menyadap getah pohon enthal (kelapa). Arak Bali yang paling populer dan diminati oleh wisatawan dan masyarakat setempat adalah arak yang terbuat dari nira pohon kelapa

Produksi minuman keras sejenis alkohol di Indonesia sangat terbatas karena aturan perizinan usaha produksi diatur dengan peraturan yang sangat ketat dan terkendali, namun berbeda dengan di Bali. Bali Arak sebenarnya dijadikan sebagai salah satu oleh-oleh khas Bali bagi wisatawan yang datang ke Bali. Dengan disahkannya minuman beralkohol ini oleh Gubernur Bali, industri arak berkembang pesat dengan munculnya berbagai varian arak, mulai dari arak murni hingga arak dengan berbagai rasa. Kafe Suci Tirta merupakan warung makan yang terletak di kawasan Sanur, Denpasar yang menjual berbagai macam cocktail. Cocktail yang dijual adalah cempaka Menyan, Tridatu Negroni, Manas Margarita, Segara, Arem Highball, Bali Martini Coffee, Balieys Island Cream, Kecarum dan Kemenuh. Cocktail Kemenuh adalah minuman beralkohol yang terbuat dari arak kelapa dan teh melati.

Dalam hal ini hal yg ingin dicapai dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penilaian konsumen tentang arak dengan varian rasa *kemenuh* di HolyTirta Cafe, Sanur, Denpasar.

1. Untuk mengetahui kualitas produk tentang *cocktail kemenuh* di HolyTirta Café, Sanur, Denpasar.
2. Untuk mengetahui minat konsumen tentang *cocktail kemenuh* di Holy Tirta Café, Sanur, Denpasar.

2 Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Holy Tirta Café, Denpasar, Bali. dalam penelitian ini penulis mengambil waktu selama 3 bulan untuk menyelesaikan penelitian yang dilakukan dari November 2022 sampai dengan Januari 2023. Penelitian ini menggunakan metode Deskriptif dan Observasi Kuesioner yang dimana peneliti menyebarkan kuesioner kepada 30 panelis.

3 Pembahasan

Objek yg diamati kualitas ini adalah warna, rasa, tekstur, aroma, dan minat pengunjung. Pada penelitian ini kuesioner disebarakan kepada 30 Panelis, yaitu 15 Panelis umum dan 15 Panelis Ahli, menurut Sugiyono (2015;131). Penyebaran kuesioner dilakukan dalam bentuk link google form agar para responden dapat dengan mudah mengakses kuesioner. Berikut hasil penilaian konsumen terhadap cocktail kemenuh.

Table 1. Hasil Penilaian Konsumen Tentang *Cocktail Kemenuh* di Holy TirthaCafe, Sanur, Denpasar

No	Indikator	Total Nilai	Total Rata-Rata	Keterangan
1	<i>Taste of Cocktail</i>	116	3,86	Baik
2	<i>Aroma of Cocktail</i>	118	3,93	Baik
3	<i>Texture of Cocktail</i>	109	3,63	Baik
4	<i>Colour of Cocktail</i>	121	4,03	Sangat baik
	Total	464	3,8	Baik

4 Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan berdasarkan kelima indikator penilaian cocktail, penilaian konsumen tentang cocktail kemenuh di Holy Tirtha Cafe, Sanur, Denpasar mendapat nilai rata-rata 3,8 dengan interpretasi cukup. Dengan uraian terdapat dua kategori yaitu berkategori baik, dan berkategori cukup. Penilaian aroma of cocktail, texture of cocktail, colour of cocktail, dan minat konsumen mendapat nilai yang baik dari para responden. Untuk tentang minat konsumen 70% tertarik pada cocktail kemenuh. Hal ini menunjukkan belum maksimalnya kualitas cocktail kemenuh di Holy Tirtha Cafe, sehingga pihak manajemen harus menentukan langkah selanjutnya untuk meningkatkan kualitas cocktail kemenuh agar bisa memberikan penilaian agar konsumen lebih berminat terhadap produk Cocktail kemenuh dan datang ke Holy Tirtha Cafe, sehingga tujuan perusahaan dapat tercapai dengan maksimal.

References

1. Amir, F. L.,al (2021). Strategi promosi destinasi wisata edukasi taman nusa tulikup gianyar. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 5(1), 150. <https://doi.org/10.24843/jkh.2021.v05.i01.p12>
2. Al-Dmoor, M. Hanee. (2013). *Cake Flour: Functionality And Quality (Review)*.
3. *European Scientific Journal*. Vol. (3), 166-180

4. Assauri, Sofian. (2013). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Pers.
5. **Bramanta, I. N. (2020)**. pemberian izin peredaran minuman beralkohol berdasarkanperaturangubernur bali nomor 1 tahun 2020. *Retrieved from ejournal.warmadewa.ac.id:https://www.ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/juprehum/article/download/2169/1552/*
6. Dwiantari, I.G.D. (2019). Analisis Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Produksi Arak Di Desa Tri Eka Buana. *piramida- Jurnal Kependudukan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia*, Vol 15 No 1, 33-59.
7. Fatlahah, Aniek. (2013). Pengaruh Kualitas Produk Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian Es Krim Wall's Magnum. *Jurnal Ilmu manajemen*,1.
8. Hair, J. F., et al. (2010). *Multivariate Data Analysis. Seventh Edition*. New Jersey:Pearson prentice Hall.
- 9.
10. Ridhayani, S. (2013). *Cocktails*. Retrieved from ridhayanisaputra.blogspot.com: <https://ridhayanisaputra.blogspot.com/2013/01/cocktail.html>
11. Wiantara, Gusti Nyoman, (2016). *Bartending Dan Mixology*. Yogyakarta: CV Andi Offset.