

Karakteristik Minuman Alkohol Tradisional Tuak Kelapa Karangasem Melalui Uji Organoleptik

Putu Mira Astuti Pranadewi
Politeknik Pariwisata Bali
mira.pranadewi@gmail.com

ABSTRACT

Tuak is one of the traditional drinks in Bali that is favored by the Balinese people. Tuak is an important drink in Bali because apart from being drinkable, it can also be used as a means of prayer. Tuak kepala or coconut palm wine is not as well-known as the traditional drink such as arak or brem. Coconut palm wine can be classified into fruit wine. The purpose of this study was to determine the characteristics of Karangasem coconut palm wine with reference to 9 indicators, namely sweetness, acidity, tannin, body, flavor, aroma, color, length, and product description in general through organoleptic test (description test). The panelists involved in this study are those who have an expert background in the field of alcoholic beverages, especially wine. In this study, it can be concluded that the sweetness indicator of coconut palm wine is medium dry, the acidity indicator of coconut palm wine is acidic. The indicator of tannin was not found or low tannin, indicator of body characteristic of coconut palm wine was light to medium, the characteristic flavor of coconut palm wine was coconut, the characteristic aroma of coconut palm wine was coconut, tree fruit, vanilla, and yeast. The characteristic color of coconut palm wine is white milk and pale straw, the characteristic length of coconut wine is the short length. And in the product description in general, the assessment of coconut palm wine is good.

Keywords : Traditional Alcohol Beverage, Coconut Palm Wine, Fruit Wine, Organoleptic Test.

PENDAHULUAN

Minuman tradisional adalah minuman yang diracik dengan bahan-bahan unik, yang merupakan warisan dari nenek moyang. Di Bali minuman tradisional ada dua yaitu non alkohol dan minuman beralkohol. Minuman non alkohol di Bali diantaranya adalah berbagai jenis loloh dan es bir. Minuman alkohol yang ada di Bali sudah diakui dan dilindungi oleh Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi Dan/ Atau Distilasi Khas Bali. Dengan adanya peraturan tersebut, untuk minuman beralkohol tradisional khas Bali, sangat banyak dijajakan di pinggir jalan, minuman yang sangat terkenal di Bali yaitu arak, brem dan tuak. Minuman tersebut sangat diminati masyarakat Bali dan menjadi sajian utama saat ada acara kemanusiaan maupun dalam rangkaian upacara keagamaan. Tuak merupakan salah satu minuman beralkohol yang sudah lama dinikmati oleh masyarakat Bali. Selain untuk diminum, tuak sendiri juga digunakan sebagai sarana upacara. Dalam upacara keagamaan, tuak dimanfaatkan untuk metabuh (persembahyangan) yang tidak saja persembahkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, namun metabuh juga sebagai pelengkap

di dalam upacara mecaru (korban suci kepada bhuta kala). Selain untuk upacara persembahyangan dan upacara kemanusiaan, tuak juga digunakan dalam proses pembuatan gula merah (gula aren). Tuak mengandung kadar alkohol, dimana kandungan alkohol pada tuak tergantung pada lamanya umur tuak tersebut saat dipanen dari pohonnya, semakin siang atau sore tuak tersebut dipanen maka kadar alkohol dari tuak tersebut akan semakin tinggi. Tuak memiliki beberapa jenis yaitu tuak jake, tuak siwalan dan tuak kelapa. Ketiga jenis tuak ini memiliki proses yang sama namun jenis pohon dan buahnya saja yang berbeda.

Tuak kelapa atau biasa dikenal di Bali dengan sebutan tuak nyuh banyak dihasilkan di Kabupaten Karangasem. Di daerah ini banyak terdapat pohon kelapa sehingga sangat mendukung hasil produksi dari tuak kelapa ini. Proses pembuatan tuak kelapa cukup mudah yaitu hanya dengan memotong atau mengiris bunga kelapa yang sudah cukup umur dan menunggu cairan dari irisan tersebut menetes ke botol atau tempat penampungan yang sudah disiapkan. Proses pembuatan tuak kelapa ini melalui proses fermentasi, dimana alkohol yang terbentuk adalah hasil dari proses pengolahan gula yang terkandung pada sari bunga kepala yang di extract oleh yeast natural yang terkandung pada cairan tersebut sehingga menghasilkan alkohol.

Tingkat alkohol akan terus meningkat selama kadar gula yang ada di cairan tersebut masih ada. Tingkat kadar alkohol yang terkandung pada tuak kelapa akan berbeda beda tiap waktunya karena proses fermentasi masih berlangsung. Kadar alkohol pada minuman tuak kelapa berada pada kisaran 5 sampai 15 %. Tingkat popularitas tuak kelapa masih kalah jika dibandingkan dengan minuman alkohol tradisional Bali lainnya seperti arak atau brem. Tuak kelapa belum banyak digunakan dan dikembangkan menjadi produk minuman campuran seperti halnya arak dan brem. Minimnya informasi mengenai tuak kelapa ini, memberikan ide untuk meneliti karakteristik asli tuak kelapa asal Karangasem ini agar dapat dimanfaatkan untuk pengembangan produk menjadi yang produk yang lebih baik dan dikenal oleh kalangan wisatawan. Tujuan penelitian ini agar dapat mengetahui karakteristik dari minuman tuak kelapa dari aspek *sweetness, acidity, tannin, body, flavor, aroma, color, length* dan *product description in general*.

TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Katsigris dan Thomas (2007:171) minuman dapat digolongkan menjadi 2 yaitu a) *Alcohol beverages is any portable or drinkable liquid, containing 5% or more of ethyl alcohol. All beers, wine, spirit are alcoholic beverages*, b) *Non-alcoholic beverages is a beverages that contains less than 5% alcohol by volume. Juice, syrup, natural mineral water, artificial mineral water, coffee, tea, milk and chocolate are non-alcoholic beverage*. Wiantara (2016:82) mengemukakan bahwa pada dasarnya minuman dapat diklasifikasikan menjadi 2, yaitu minuman non-alkohol dan minuman beralkohol. Minuman non-alkohol adalah minuman tanpa kadar alkohol. Beberapa minuman yang termasuk minuman non-alkohol, yaitu *juice, squashes, syrup, mineral water, coffee, tea, chocolate, milk*. Dan minuman alkohol adalah minuman yang mengandung *ethyl alcohol* antara 0,5% sampai 75% yang aman bagi manusia dihasilkan dari suatu proses kimia, melalui fermentasi, destilasi, dan proses gabungan antara fermentasi dan destilasi, misalnya *spirit, liquer, wine, beer*.

Artikel dengan judul "Matuakan, Tradisi Minum Tuak di Karangasem" oleh Sunarta (2008) memaparkan jenis-jenis Tuak yang ada di Karangasem beserta proses

pembuatannya dan masing-masing karakteristiknya. Dalam artikel ini disampaikan tradisi minum Tuak di Karangasem sudah dikenal sejak dulu. Bahkan tradisi ini dimasukkan kedalam kesenian yaitu Genjek dan Cakepung. Para pemain Genjek dan Cakepung bergiliran minum Tuak sambil bernyanyi dengan music mulut dan menari-nari ditengah lingkaran. Selain itu acara metuakan (tradisi minum Tuak) juga dilakukan dengan beberapa aturan yang telah disepakati oleh anggota group. Acara metuakan diatur oleh seorang yang disebut bandar. Bandar bertugas menuangkan tuak kedalam gelas dan membagikan secara bergilir kepada anggota sekehe. Bandar kadang juga bertugas sebagai moderator, Anggota sekehe minum secara bergiliran dengan menggunakan satu gelas.

Tuak adalah sebutan untuk minuman yang terbuat dari cairan atau getah bunga pohon yang mengandung gula kemudian difermentasi, bahan utama pembuatan tuak yang paling umum adalah nira dari pohon, kelapa, nipah, atau siwalan. Tuak merupakan salah satu jenis minuman beralkohol yang berasal dari Sumatera yang terbuat dari bunga kelapa atau bunga aren yang diambil airnya kemudian dicampurkan dengan *raru* (Ilyas, 2013). Tuak sendiri termasuk kedalam *fruit wine* yaitu *coconut palm wine*, menurut Caballero (2003), menyebutkan *in India coconut palm wine known as 'toddy', in Philippines and Mexico as 'tuba', and in Indonesia is 'tuak'*. Tuak kelapa merupakan minuman hasil dari fermentasi getah bunga pohon kelapa yang sudah setinggi sekitar 6 sampai 7 meter atau yang bunga kelapanya sudah pas untuk diambil getahnya. Kelapa merupakan tanaman dari keluarga *palmae* yang dapat tumbuh di dataran tinggi maupun dataran rendah.

Menurut Hartley (2017:78) menyampaikan bahwa ada 9 karakteristik dasar dalam menilai *wine*. Adapun 9 karakteristik tersebut antara lain a) *Sweetness*, artinya rasa manis yang terdapat dalam *wine*, bukan rasa manis sirup tapi rasa manis yang ditimbulkan dari kandungan gula pada *wine* yang memiliki kandungan alkohol cukup tinggi, b) *Acidity*, yaitu tingkat rasa asam yang merupakan komponen asli dari *wine* yang memberikan rasa segar di dalam mulut, c) *Tannin*, yaitu kadar sepat dalam *wine* yang memiliki zat pengeringan yang dapat memberikan efek mengkerut pada langit-langit dalam mulut saat menikmati *wine*, d) *Body*, merupakan kepekatan dan kekentalan berasal dari kombinasi rasa buah, gula, keasaman, serta rasa sepat, e) *Flavor dan flavor intensity*, yaitu rasa dan intensitas rasa yang ditimbulkan dari suatu *wine*. Setiap *wine* memiliki karakteristiknya tersendiri, sebenarnya rasa pada *wine* mirip dengan rasa yang berasal dari buah, rempah-rempah dan bunga, f) *Smell*, adalah indikator yang bisa diungkapkan saat menikmati *wine*, dengan sensasi dan aroma yang berbeda-beda tergantung jenis anggur yang dipadukan dalam *wine*, g) *Length and finish*, adalah persepsi tentang bagaimana perjalanan *wine* di dalam mulut, h) *Color*, artinya warna yang terdapat pada *wine*, seperti warna *pale color*, *medium color*, serta *deep color*, i) *Conclusion*, adalah rasa akhir atau kesimpulan dari *wine* yang telah dinikmati.

Menurut Harrington (2017:38) menyampaikan bahwa ada beberapa indikator yang harus diperhatikan saat menikmati *wine*. Adapun beberapa indikator tersebut antara lain a) *Sweetness*, yaitu kandungan kadar manis yang dimiliki oleh *wine* sesuai dengan bahan dasar buah anggur yang digunakan, b) *Acidity*, yaitu kadar keasaman alami yang berasal dari buah anggur itu sendiri, baik berupa *low acidity*, *medium acidity*, serta *high acidity*, c) *Tannin*, yaitu zat alami pada kulit dan batang buah anggur, d) *Body*, merupakan indikator yang digunakan untuk menilai kadar kekentalan pada *wine*, e) *Flavor*, yaitu penilaian dari intensitas rasa dari suatu produk minuman anggur, f) *Aroma*,

yaitu intensitas dari aroma yang dihasilkan oleh *wine*, sensasi yang berbeda-beda dapat dirasakan pada suatu produk *wine*, seperti aroma buah-buahan (*fruity*) dan bunga-bunga (*floral*), g) *Color*, yaitu warna yang merupakan hal pertama yang dapat di lihat sebelum menikmati *wine*, warnanya pun sangat beragam dan dengan intensitas tertentu, h) *Length*, merupakan perjalanan rasa dari *wine* selama di mulut dan biasanya akan terasa setelah menikmati *wine*.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah desain eksperimental melalui Uji Organoleptik. Objek dalam penelitian ini adalah karakteristik minuman tradisional tuak kelapa Karangasem. Uji Organoleptik yang dilakukan menggunakan 9 indikator yaitu *sweetness* (Joseph & Rand, 2000:80), *acidity*, *tanin*, *body*, *flavor*, *aroma*, *color*, *length* (Harrington, 2017:38) dan *product description in general*. Berikut ini adalah Tabel 1 mengenai penjelasan indikator yang digunakan dalam penelitian ini.

Tabel 1. Definisi Operasional Indikator Karakteristik Tuak Kelapa Karangasem

| Indikator | Definisi |
|------------------|--|
| <i>Sweetness</i> | Kadar gula atau tingkat kemanisan yang terkandung didalam minuman <i>wine</i> . <i>Sweetness</i> dijabarkan menjadi <i>dry (no sugar/no sweet)</i> , <i>off dry (semi sweet)</i> , <i>semi dry (medium sweet)</i> , dan <i>sweet</i> . |
| <i>Acidity</i> | Tingkat rasa asam yang merupakan komponen asli dari <i>wine</i> yang memberikan rasa segar di dalam mulut. Dijabarkan menjadi <i>basic</i> , <i>neutral</i> , <i>low acid</i> , <i>acidity</i> , <i>high acid</i> . |
| <i>Tannin</i> | Kadar sepat dalam <i>wine</i> yang memiliki zat pengawet alami dan dapat memberikan efek mengkerut pada langit-langit dalam mulut saat menikmati <i>wine</i> . Dijabarkan menjadi <i>light</i> , <i>medium</i> dan <i>high tannin</i> . |
| <i>Body</i> | Merupakan kepekatan dan kekentalan berasal dari kombinasi rasa buah, gula, keasaman, serta rasa sepat. Dijabarkan menjadi <i>light</i> , <i>light to medium</i> , <i>medium</i> , <i>medium to full</i> , dan <i>full body</i> . |
| <i>Flavor</i> | Rasa yang terkandung pada minuman. Dijabarkan menjadi <i>flowery flavor</i> , <i>herb flavor</i> , <i>fruity flavour</i> , <i>nutty flavour</i> , <i>woody flavor</i> , <i>spice flavor</i> , <i>caramel flavor</i> . |
| <i>Aroma</i> | Intensitas dari aroma yang dihasilkan melalui indera penciuman. Dijabarkan menjadi <i>spicy</i> , <i>fruity</i> , <i>vegetable</i> , <i>buttery</i> , <i>woody</i> , <i>earthy</i> , <i>chemical</i> , serta <i>yeast</i> . |
| <i>Color</i> | Warna yang terlihat saat menikmati minuman. Warna sangat beragam dan dengan intensitas tertentu. Dijabarkan dalam warna <i>pale straw</i> , <i>medium straw</i> , <i>deep straw</i> , <i>pale gold</i> , <i>medium gold</i> , <i>deep gold</i> , <i>pale yellow</i> , <i>medium yellow</i> , <i>deep yellow</i> , <i>pale white</i> , <i>cream</i> , <i>white milk</i> , <i>pale amber</i> , <i>medium amber</i> , <i>deep amber</i> . |
| <i>Length</i> | Periode rasa yang masih dapat dikecap oleh lidah saat menikmati <i>wine</i> . Dijabarkan menjadi <i>short</i> , <i>medium</i> dan <i>long</i> . |

Sumber: Joseph & Rand (2000:80) dan Hartley (2017:78)

Jenis data dalam penelitian ini adalah data kualitatif yang berupa informasi dan penjelasan terkait karakteristik minuman alkohol tradisional tuak kelapa Karangasem. Sumber data pada penelitian ini adalah data primer dari hasil kuesioner yang telah diisi

oleh panelis dan data sekunder berasal dari referensi buku, artikel serta jurnal terkait. Tehnik analisis dalam penelitian ini menggunakan uji organoleptik jenis uji deskriptif, dimana uji ini mengidentifikasi karakteristik sensori yang penting pada suatu produk dan memberikan informasi mengenai derajat atau intensitas karakteristik tersebut. Dalam uji deksriptif menggunakan panel atau responden terbatas yang memiliki kepekaan tinggi sehingga bias dapat lebih dihindari. Penelitian ini menggunakan 5 orang panelis terbatas yang memiliki keahlian di bidang minuman beralkohol khususnya *wine*. Adapun data dari panelis yang terlibat dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

**Tabel 2. Panelis Uji Organoleptik
Karakteristik Minuman Alkohol Tradisional Tuak Kelapa**

| No | Panelis | Pekerjaan | Jenis Kelamin |
|----|-----------|---|---------------|
| 1 | Panelis 1 | Asst. Director of Food and Beverage of Ayana Resort and Spa Bali | Pria |
| 2 | Panelis 2 | General Manager of Tropicola Beach Club Seminyak Bali | Pria |
| 3 | Panelis 3 | Sommelier at St, Regis Bali | Pria |
| 4 | Panelis 4 | Bar and Restauran Supervisor for Boneka Restaurant at St, Regis Bali Resort | Pria |
| 5 | Panelis 5 | Junior Sommelier and Bartender Jumeira Bali | Pria |

Sumber : Uji Organoleptik 2021 (data diolah)

Tahapan dalam penelitian ini adalah dimulai dari persiapan alat dan bahan, persiapan lokasi penelitian, dan obyek yang akan diamati. Adapun alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah gelas, saringan, dan tray. Sedangkan bahan atau obyek yang diamati adalah tuak kelapa dari desa Datah, Kabupaten Karangasem. Panelis diberikan sample tuak kelapa untuk dicicipi serta diberikan form uji deskripsi untuk diisi. Panelis mengisi semua indikator pada form uji deskripsi sesuai dengan hasil observasi serta sensitiftas yang dimiliki masing-masing individu.

HASIL

Hasil dari uji *organoleptic* (uji deskriptif) yang dilakukan, setelah melalui beberapa tahapan analisa, maka dapat hasil yang didapat untuk mengetahui karakteristik dari tuak kelapa Karangasem untuk masing-masing indikator adalah sebagai berikut :

- 1) Indikator *sweetness* atau rasa manis yang terkandung pada tuak kelapa Karangasem, karakternya lebih cenderung *dry* ke semi *dry*. Dalam hal ini dapat diartikan bahwa rasa manisnya sangat ringan dan tidak terlalu mencolok. *Dry* dalam istilah *wine* dapat diartikan tidak manis, sedangkan medium *dry* dapat diartikan bahawa rasa manis terasa walaupun sangat ringan atau *soft*.
- 2) Indikator *acidity* atau rasa asam yang terkandung pada tuak kelapa Karangasem memiliki karakter *acidic* ke *basic acid*. Dapat diartikan bahwa karakter rasa asam pada tuak kelapa berada pada rentan rendah sampai sedang. Rasa asam pada tuak kelapa masih dapat diterima oleh indera perasa karena masih berada pada level yang sedang (*medium acid*).

- 3) Indikator *tannin* atau rasa sepat yang terkandung pada tuak kelapa Karangasem memiliki karakter *light* ke *medium*. Dalam arti bahwa *tannin* yang terkandung pada tuak kelapa Karangasem teridentifikasi pada rentan ringan ke *medium*.
- 4) Indikator *Body* atau kekentalan dan kepekatan pada tuak kelapa Karangasem teridentifikasi dari *level light to medium* ke *medium to full*. Dapat diartikan bahwa kekentalan dan kepekatan tuak kelapa Karangasem berada pada rentan *light to medium* (tidak kental) sampai *medium to full body* (agak kental). Kekentalan dapat diukur secara visual dengan melihat struktur minuman yang telah dituangkan kedalam gelas saji.
- 5) Indikator *flavor* atau rasa dari tuak kelapa Karangasem teridentifikasi kuat pada jenis *fruity* (*coconut* dan *lemon*), *nutty* (*walnut* dan *others*), *woody* (*oak*, *vanilla*), *spice* (*thyme*), *Caramel* (*honey* dan lainnya).
- 6) Indikator aroma pada tuak kelapa Karangasem teridentifikasi dari jenis *spicy* (*floral*, *cinnamon*), *fruity* (*tree fruit*, *coconut*, *tropical fruit*), *buttery*, *woody* (*smoke*, *oak*, *vanilla*), *earth*, *chemical* (*sulfer*), dan *yeast*.
- 7) Indikator *colour* atau warna pada tuak kelapa Karangasem teridentifikasi dengan warna *pale straw* (warna merah muda pucat) dan *white milk* (putih susu).
- 8) Indikator *length* atau periode rasa yang masih terasa pada tuak kelapa Karangasem teridentifikasi *short* ke *medium*. Dapat diartikan periode rasa yang masih terasa dalam waktu yang pendek sampai *medium*.
- 9) Indikator *product description in general* atau deskripsi secara umum tentang produk tuak kelapa Karangasem teridentifikasi dalam level baik (*good*).

PEMBAHASAN

Hasil dari form uji *organoleptic* (uji deskriptif), dikumpulkan dan dimasukkan kedalam tabel untuk memudahkan membaca hasil dari uji yang dilakukan. Untuk masing-masing indikator dijabarkan lebih detail untuk memudahkan panelis mendeskripsikannya.

Untuk indikator *sweetness* dijabarkan menjadi *dry*, *off dry*, *semi dry*, *sweet* dan *other*. Untuk indikator *acidity* dijabarkan menjadi *basic*, *neutral*, *low acid*, *acidic*, *high acid*, dan *other*. Indikator *tannin* dijabarkan menjadi *light*, *medium*, *high*, dan *other*. Indikator *body* dijabarkan menjadi *light*, *light to medium*, *medium*, *medium to full* dan *full*. Untuk *flavor* dijabarkan dalam beberapa bagian yaitu *fruity* (*apple*, *peach*, *cherry*, *coconut*, *lemon*, *grapefruit* dan lainnya), *nutty* (*walnut*, *hazelnut*, *almond*, dan *other*), *woody* (*oak*, *vanilla*, *phenolic*, *coffee*, dan lainnya), *spice* (*pepper*, *cinnamon*, *tyme*, dan lainnya), *caramel* (*honey*, *soy sauce*, *chocolate*, *molasses*, dan lainnya).

Indikator aroma juga dibedakan dalam beberapa bagian yaitu *spicy* (*pepper*, *clove*, *cinnamon*, *licorise*, *floral*, *fragrant*, *other*), *fruity* (*citrus*, *tropical fruit*, *tree fruit*, *coconut*), *vegetable* (*herbs*, *grass*, *bell pepper*, *mint*, dan *other*), *buttery*, *woody* (*smoke*, *oak*, *vanilla*, dan *other*), *earthy* (*mold*, *must*, *earth*, dan *other*), *chemical* (*stinky*, *paper*, *sulfer*, dan *other*), *yeast*. Untuk indikator warna atau *colour* dibedakan menjadi *pale straw*, *medium straw*, *deep straw*, *pale gold*, *medium gold*, *deep gold*, *pale yellow*, *medium yellow*, *deep yellow*, *pale white*, *cream*, *white milk*, *pale amber*, *medium amber*, *deep amber*. Untuk indikator *length* dijabarkan menjadi *short*, *medium* dan *long*.

Sedangkan untuk indikator *product description in general* dijabarkan menjadi *very bad, bad, average, good dan very good*. Berikut ini adalah Tabel dari masing masing indikator yang telah diujikan yang dapat dilihat pada Tabel 3 untuk indikator *Sweetness*, Tabel 4 untuk indikator *acidity*, Tabel 5 untuk indikator *tannin*, Tabel 6 untuk indikator *Body*, Tabel 7 untuk indikator *Flavour*, Tabel 8 untuk indikator aroma, Tabel 9 untuk indikator *colour*, Tabel 10 untuk indikator *length*, dan Tabel 11 untuk indikator *product description in general*.

Tabel 3. Hasil Uji Deskriptif Oleh Panelis Terhadap *Sweetness* Tuak Kelapa Karangasem

| Indikator Variabel | Deskripsi | P1 | P2 | P3 | P4 | P5 |
|--------------------|-----------------|----|----|----|----|----|
| <i>Sweetness</i> | <i>Dry</i> | | √ | | | |
| | <i>Off dry</i> | | | | | |
| | <i>Semi dry</i> | √ | | √ | √ | √ |
| | <i>Sweet</i> | | | | | |
| | <i>Other</i> | | | | | |

Sumber : Uji Organoleptik 2021 (data diolah)

Dari Tabel 3 diatas, dapat diketahui bahwa dari indikator *sweetness* atau rasa manis yang terkandung didalamnya, tuak kelapa Karangasem berada pada level *semi dry to dry*. Dimana dapat diartikan bahwa tuak kelapa memiliki kadar manis yang tidak terlalu tinggi, rasa manis masih terasa dengan rentan yang soft (rasa manis yang sangat ringan).

Tabel 4. Hasil Uji Deskriptif Oleh Panelis Terhadap *Acidity* Tuak Kelapa Karangasem

| Indikator Variabel | Deskripsi | P1 | P2 | P3 | P4 | P5 |
|--------------------|------------------|----|----|----|----|----|
| <i>Acidity</i> | <i>Basic</i> | | √ | | | |
| | <i>Neutral</i> | √ | | | | |
| | <i>Low acid</i> | | | | | |
| | <i>Acidic</i> | | | √ | √ | √ |
| | <i>High acid</i> | | | | | |
| | <i>Other</i> | | | | | |

Sumber : Uji Organoleptik 2021 (data diolah)

Berdasarkan pada Tabel 4 untuk indikator *acidity*, didapatkan data bahwa tuak kelapa memiliki karakter *acidity* dari *acidic* ke *basic*. Tingkat keasaman dari tuak berada pada level rendah sampai sedang. Rasa asam dapat dirasakan oleh panelis tapi pada level yang tidak tinggi (sedang).

Tabel 5. Hasil Uji Deskriptif Oleh Panelis Terhadap *Tannin* Tuak Kelapa Karangasem

| Indikator Variabel | Deskripsi | P1 | P2 | P3 | P4 | P5 |
|--------------------|---------------|----|----|----|----|----|
| <i>Tannin</i> | <i>Light</i> | | √ | | √ | √ |
| | <i>Medium</i> | √ | | √ | | |
| | <i>High</i> | | | | | |
| | <i>Other</i> | | | | | |

Sumber : Uji Organoleptik 2021 (data diolah)

Berdasarkan pada Tabel 5 untuk indikator *tannin*, bahwa beberapa panelis mendapatkan rasa *tannin* pada tuak kelapa pada level *light*. Dan dua orang panelis dapat mengidentifikasi *tannin* pada *level medium*. Dari data yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa tuak memiliki *tannin* yang *light* ke *medium*. Dapat diartikan bahwa rasa *tannin* yang terkandung pada tuak kelapa Karangasem terasa sangat ringan (*soft*). Rasa *tannin* pada tuak kelapa dapat disebabkan karena pada saat proses fermentasi tuak kelapa, dimasukkan kayu lau (*secang*) kedalam cairan tuak tersebut. Kayu lau (*secang*) inilah yang membentuk adanya rasa sepat atau *tannin*.

Tabel 6. Hasil Uji Deskriptif Oleh Panelis Terhadap *Body* Tuak Kelapa Karangasem

| Indikator Variabel | Deskripsi | P1 | P2 | P3 | P4 | P5 |
|--------------------|------------------------|----|----|----|----|----|
| <i>Body</i> | <i>Light</i> | | | | | |
| | <i>Light to medium</i> | √ | | √ | | |
| | <i>Medium</i> | | | | √ | |
| | <i>Medium to full</i> | | √ | | | √ |
| | <i>Full</i> | | | | | |
| | <i>Other</i> | | | | | |

Sumber : Uji Organoleptik 2021 (data diolah)

Berdasarkan Tabel 6 diatas, untuk indikator *body* pada tuak kelapa teridentifikasi *light body* sampai *medium to full body*. Yang artinya bahwa tuak memiliki kekentalan, kepekatan dan karakter tuak kelapa secara keseluruhan yang berada pada rentan *light to medium* (kekentalan yang ringan ke *medium*) sampai *medium to full* (kekentalan yang *medium* ke cukup kental).

Tabel 7. Hasil Uji Deskriptif Oleh Panelis Terhadap Flavor Tuak Kelapa Karangasem

| Indikator Variabel | Deskripsi | P1 | P2 | P3 | P4 | P5 |
|--------------------|------------------|----|----|----|----|----|
| <i>Flavor</i> | <i>Fruity</i> | | | | | |
| | - <i>coconut</i> | √ | √ | √ | √ | √ |
| | - <i>lemon</i> | | | | √ | |
| | <i>Nutty</i> | | | | | |
| | - <i>walnut</i> | √ | √ | | | √ |
| | - <i>other</i> | | | √ | √ | |
| | <i>Woody</i> | | | | | |
| | - <i>oak</i> | | √ | √ | | |
| | - <i>vanilla</i> | √ | | | √ | |
| | - <i>other</i> | | | | | √ |
| | <i>Spice</i> | | | | | |
| | - <i>tyme</i> | √ | √ | | | |
| | <i>Caramel</i> | | | | | |
| | - <i>honey</i> | √ | | √ | √ | |
| | - <i>other</i> | | | | √ | |

Sumber : Uji Organoleptik 2021 (data diolah)

Berdasarkan pada Tabel 7 diatas, untuk indikator *flavour* atau rasa, panelis mengidentifikasi rasa *coconut* dan lemon (buah), *walnut (nutty)*, *oak*, *vanilla (woody)*, *tyme (spice)*, *honey (caramel)*.

Tabel 8. Hasil Uji Deskriptif Oleh Panelis Terhadap Aroma Tuak Kelapa Karangasem

| Indikator Variabel | Deskripsi | P1 | P2 | P3 | P4 | P5 |
|--------------------|-------------------------|----|----|----|----|----|
| Aroma | <i>Spicy</i> | | | | | |
| | - <i>floral</i> | | √ | | | |
| | - <i>cinamon</i> | √ | √ | | | |
| | - <i>other</i> | | | √ | | |
| | <i>Fruity</i> | | | | | |
| | - <i>tree fruit</i> | √ | √ | | | |
| | - <i>coconut</i> | √ | | √ | √ | √ |
| | - <i>tropical fruit</i> | | √ | | √ | |
| | <i>Buttery</i> | √ | | | | |
| | <i>Woody</i> | | | | | |
| | - <i>smoke</i> | | | √ | | |
| | - <i>oak</i> | | √ | | √ | |
| | - <i>vanilla</i> | √ | | √ | | √ |
| | - <i>other</i> | | | | | |
| | <i>Earthy</i> | | | | | |
| | - <i>earth</i> | √ | | √ | | |
| | - <i>other</i> | | | | | |
| | <i>Chemical</i> | | | | | |
| | - <i>sulfer</i> | | | √ | | |
| | - <i>other</i> | | | | | |
| <i>Yeast</i> | √ | √ | √ | | √ | |
| - <i>other</i> | | | | | | |

Sumber : Uji Organoleptik 2021 (data diolah)

Berdasarkan pada Tabel 8 diatas, panelis mendeskripsikan aroma yang terkandung pada tuak kelapa Karangasem yaitu *floral*, *cinnamon*, *tree fruit*, *coconut*, *tropical fruit*, *buttery*, *smoke*, *oak*, *vanilla*, *earth*, *sulfer*, dan *yeast*.

Tabel 9. Hasil Uji Deskriptif Oleh Panelis Terhadap Colour Tuak Kelapa Karangasem

| Indikator Variabel | Deskripsi | P1 | P2 | P3 | P4 | P5 |
|--------------------|-------------------|----|----|----|----|----|
| Color | <i>Pale straw</i> | | √ | | | |
| | <i>White milk</i> | √ | | √ | √ | √ |
| | - <i>other</i> | | | | | |

Sumber : Uji Organoleptik 2021 (data diolah)

Berdasarkan pada Tabel 9 diatas untuk indikator *colour*, panelis mendeskripsikan warna tuak adalah *white milk* (putih susu) dan *pale straw* (merah muda pucat).

Tabel 10. Hasil Uji Deskriptif Oleh Panelis Terhadap Length Tuak Kelapa Karangasem

| Indikator Variabel | Deskripsi | P1 | P2 | P3 | P4 | P5 |
|--------------------|---------------|----|----|----|----|----|
| <i>Lenght</i> | <i>Short</i> | √ | | | √ | √ |
| | <i>Medium</i> | | √ | √ | | |

Sumber : Uji Organoleptik 2021 (data diolah)

Berdasarkan pada Tabel 10 diatas, panelis mendeskripsikan indikator *length* pada tuak ada di level *short* ke *medium*. *Length* dimaksudkan adalah lamanya tuak masih dirasakan didalam mulut saat menikmatinya. *Length* dapat juga diartikan *after taste*. Tuak ketika dinikmati, rasa yang masih tertinggal di mulut dapat dirasakan dalam waktu yang tidak terlalu lama.

Tabel 11. Hasil Uji Deskriptif Oleh Panelis Terhadap Product Description in General Tuak Kelapa Karangasem

| Indikator Variabel | Deskripsi | P1 | P2 | P3 | P4 | P5 |
|---------------------------------------|----------------|----|----|----|----|----|
| <i>Product Description in General</i> | <i>Average</i> | √ | | | | |
| | <i>Good</i> | | √ | √ | √ | √ |
| | <i>Other</i> | | | | | |

Sumber : Uji Organoleptik 2021 (data diolah)

Berdasarkan pada Tabel 11 diatas, indikator *product description in general* pada tuak, penulis sebagian memberikan penilaian pada level *good*. Dapat diartikan bahwa produk tuak memiliki potensi untuk dapat dikembangkan agar produk dapat menjadi lebih baik lagi. Tuak saat ini masih dinikmati oleh kalangan terbatas, dan belum banyak ditemui di bar-bar yang berskala nasional maupun internasional. Tuak sebagai salah satu produk lokal yang memiliki potensi besar untuk dikenalkan dan dikembangkan menjadi produk lokal andalan yang dapat dinikmati oleh semua kalangan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian karakteristik dari tuak kelapa Karangasem dapat disimpulkan bahwa karakteristik tuak kelapa pada indikator *sweetness* adalah *semi dry* ke *dry*, karakteristik *acidity* tuak kelapa adalah *basic acid* ke *acidic*, karakteristik *tannin* tuak kelapa *no tannin* atau *low tannin*, karakteristik *body* tuak kelapa adalah *light to medium*, karakteristik *flavor* tuak kelapa adalah *coconut*, karakter *aroma* tuak kelapa adalah *coconut, tree fruit, vanilla, serta yeast*. Untuk karakter *color* tuak kelapa adalah *color white milk* dan *pale straw*, karakter *length* tuak kelapa adalah *length short* dan untuk indikator *product description in general* penilaian tuak kelapa adalah *good*.

SARAN

Dengan mengetahui deskripsi secara general untuk karakteristik tuak kelapa Karangasem, diharapkan agar tuak kelapa ini dapat diolah, digunakan maupun dikembangkan menjadi produk minuman yang lebih baik, misalnya menjadi bagian dari salah satu minuman cocktail berbahan dasar minuman alkohol tradisional. Melalui deskripsi secara umum bahwa kualitas tuak kelapa ini dalam level yang baik, maka

sangat diperlukan peran dari pelaku, pemilik, pengelola usaha pariwisata untuk lebih mempromosikan produk tuak kelapa Karangasem sehingga menjadi produk lokal yang populer di kalangan wisatawan.

DAFTAR PUSTAKA

- Caballero, B., Trugo, L. C., & Finglas, P. M. (2003). *Encyclopedia of food sciences and nutrition*. Academic.
- Harrington, Robhet J. 2017. *Food and wine pairing a sensory experience*, UK: British Library.
- Hartley, Clive. 2017. *Australian wine guide ebook version*. Australia: Hospitality Books.
- Ilyas, S. 2013. *Evaluasi kualitas spermatozoa dan jumlah turunan mencit (mus musculus L.)(F1) setelah pemberian tuak*. Prosiding SEMIRATA 2013, 1(1).
- Joseph, R., & Rand, M. 2000. *Kiss guide to wine*. Dorling Kindersley.
- Katsigris, Costas dan Thomas Chris. 2007. *The Bar and Beverage Book*. Fourth Edition, United State: Jhon Wiley & Sons, Inc.
- Sunarta, W. 2008. *Matuakan tradisi minum tuak di Karangasem*.
- Wiantara, I Gusti Nyoman. 2016. *Bartending dan mixology*. Denpasar: Andi Offset.