

Pembuatan Cocktail “Sunrise Bliss” Menggunakan Bahan Dasar Cap Tikus

**Amelia Clara Ndaumanu¹, Jennifer Putri Habibi², Mex U. Pesik³,
Hendry M. E. Kumaat⁴**

^{1,3,4} Program Studi Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado

² Program Studi Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado

Penulis Korespondensi: ¹ ameliaclara2004@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan minuman cocktail inovatif yang mengangkat Cap Tikus sebagai bahan dasar utama. Cap Tikus merupakan minuman tradisional khas Minahasa yang telah mengalami transformasi menjadi produk legal dan lebih diterima di pasar. Dengan menggabungkan Cap Tikus dan buah mangga, peneliti menciptakan minuman baru bernama “Sunrise Bliss”, yang diharapkan mampu memberikan pengalaman rasa tropis yang segar dan menarik bagi konsumen. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen, di mana peneliti melakukan enam kali uji coba komposisi bahan untuk menghasilkan rasa, aroma, dan tampilan minuman yang seimbang. Setiap uji coba dinilai oleh responden ahli, yaitu bartender dan dosen di bidang tata boga serta pariwisata. Hasil terbaik yang ditemukan pada formula keenam dengan komposisi: 1,5 oz Cap Tikus, 3 oz mangga, 0,5 oz simple syrup, 75 ml air mineral, ice crystal, brown sugar, dan garnish mangga kering. Dari hasil eksperimen cocktail “Sunrise Bliss” memiliki cita rasa manis dengan sedikit hint asam, segar dan beraroma khas buah mangga. Dalam penelitian ini juga peneliti merancang kemasan yang menarik dan sesuai dengan karakter produk, yaitu menggunakan kemasan berupa botol kaca transparan dengan tutup yang terbuat dari kayu dan logo yang tertera pada botol. Dengan demikian, “Sunrise Bliss” tidak hanya menjadi inovasi dalam dunia cocktail lokal, tetapi juga menjadi bentuk pelestarian dan pengembangan minuman tradisional Indonesia. Penggunaan Cap Tikus sebagai bahan utama memperlihatkan bahwa produk lokal mampu bersaing dan dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomis tinggi. Diharapkan penelitian ini dapat menginspirasi inovasi serupa yang mengangkat potensi kearifan lokal. Kata Kunci – Cap Tikus, Cocktail, Inovasi Mangga, Inovasi Minuman, Minuman Tradisional

The Creation of the “Sunrise Bliss” Cocktail Using Cap Tikus as The Base Ingredient

Abstract

This research aims to create an innovative cocktail drink that uses Cap Tikus as its main ingredient. Cap Tikus is a traditional Minahasa drink that has been transformed into a legal product and is now more widely accepted in the market. By combining Cap Tikus and mango, the researchers created a new drink called “Sunrise Bliss”, which is expected to provide consumers with a fresh and appealing tropical taste experience. The method used in this research is an experimental method, where researchers conducted six composition tests to achieve a balance taste, aroma, and appearance of the beverage. Each test was evaluated by expert respondents, namely bartenders and lecturers in the fields of culinary

arts and tourism. The best results were found in the sixth formula with the following composition: 1.5 oz Cap Tikus, 3 oz mango, 0.5 oz simple syrup, 75 ml mineral water, ice crystals, brown sugar, and dried mango garnish. From the experiement, the “Sunrise Bliss” cocktail has a sweet, fresh taste and a distinctive mango aroma. In this research, the researchers also designed attractive packaging that mathces the character of the product, namely transparent glass bottles with wooden caps and logos printed on the bottles. Thus, “Sunrise Bliss” is not only an innovation in the world of local cocktails, but also a form of preservation and development of traditional Indonesian beverages. The use of Cap Tikus as the main ingredient demonstrates that local products can compete and be developed into high-value economic products. It is hoped that this research will inspire similar innovations that highlight the potential of local wisdom.

Keywords – Cap Tikus, Cocktail, Mango Innovation, Beverage Innovation, Traditional Beverage

PENDAHULUAN

Sebagai salah satu sektor penting untuk mendorong pertumbuhan ekonomi suatu daerah, sektor pariwisata mencakup berbagai macam industri di dalamnya, termasuk industri perhotelan yang memiliki peran penting sebagai penopang utama. Hotel tidak hanya menyediakan layanan akomodasi bagi para tamunya, namun juga berbagai fasilitas pelengkap seperti *restaurant*, *cafe*, dan *bar* yang menyajikan berbagai macam minuman alkohol dan non-alkohol. Sulawesi Utara merupakan salah satu daerah di Indonesia yang cukup terkenal akan produk minuman beralkohol, yaitu Cap Tikus. Cap Tikus sendiri merupakan sebuah minuman tradisional yang dihasilkan dari proses fermentasi dan distilasi air nira dari pohon aren (*Arenga pinnata*) (Rembang dkk., 2020). Sebagai sebuah minuman beralkohol, kandungan alkhohol yang dimiliki oleh Cap Tikus berkisar antara 20% hingga 45%. Menurut Wenas dalam (Pratiknjo & Mambo, 2019)Cap Tikus telah menjadi komoditas yang dijual sejak tahun 1512 – 1523 dan telah lama menjadi bagian dari budaya masyarakat Minahasa, baik untuk konsumsi harian ataupun untuk acara adat. Meskipun memiliki nilai historis dan budaya, Cap Tikus sempat mendapat pelarangan untuk produksi dan distribusi di sejumlah wilayah di Indonesia karena peredarannya yang tidak terkontrol dan kemasan yang kurang menarik, sebelum akhirnya diatur dan dilegalkan melalui kebijakan resmi (Lumalente, 2024). Saat ini Cap Tikus yang beredar di pasaran telah melalui proses pengemasan dengan tampilan yang lebih menarik dan dilengkapi dengan cukai resmi, sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi dari pada Cap Tikus yang diproduksi secara tradisional. Seiring berkembangnya zaman, muncul berbagai macam produk inovasi berbahan dasar Cap Tikus, salah satunya adalah varian yang dipadukan dengan buah-buahan sehingga menjadi sebuah *cocktail*. Cocktail sendiri adalah minuman hasil perpaduan dua atau lebih bahan, umumnya mengandung alkohol dan dikombinasikan dengan bahan seperti jus buah, soda, atau sirup untuk menciptakan rasa yang khas (Daniati & Yusuf, 2025; Teja Sukmana, 2017). Penelitian ini kemudian berfokus pada inovasi baru, yaitu dengan mencampurkan Cap Tikus yang memiliki kadar alkohol 45% dengan bahan buah tropis. Buah mangga kemudian dipilih sebagai paduan yang cocok untuk mendapatkan aroma buah yang diinginkan dan menyeimbangi rasa yang kuat dari Cap Tikus. Perancangan produk ini

kemudian disesuaikan dengan standar operasional bar hotel dan menghasilkan produk dengan nama “*Sunrise Bliss*”. Lebih lanjut, perancangan produk ini juga berlanjut untuk memilih kemasan produk yang menarik dan sesuai dengan karakter produk.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini merupakan sebuah penelitian rancang bangun (*research and development*) yang bertujuan untuk menciptakan inovasi minuman baru. Penelitian ini dilaksanakan di Manado, Sulawesi Utara dan dimulai pada bulan Maret hingga Juli 2025. Data primer diperoleh melalui observasi, proses eksperimen, dan wawancara bersama responden. Sedangkan data sekunder diperoleh melalui studi pustaka yang dalam hal ini berupa buku, jurnal, maupun dokumen yang relevan dengan penelitian. Metode yang digunakan adalah eksperimen melalui uji coba produk sebanyak enam kali dan dinilai oleh 8 orang responden yang meliputi: profesional bartender, dosen di bidang perhotelan, serta responden umum. Peratalan yang digunakan dalam uji coba adalah *electric blender*, *shaker*, pisau, gelas takar, *double jigger*, *Old Fashioned glass*, dan *Long Bar Spoon* (Tabel 1). Bahan utama yang digunakan dalam resep akhir adalah buah mangga jenis gedong, Cap Tikus legal dengan kadar alkohol 45%, *simple syrup*, dan *ice crystal* (Tabel 2).

Tabel 1. Alat yang digunakan dalam pembuatan cocktail “Sunrise Bliss”

No	Nama	Keterangan
1	<i>Electric Blender</i>	Digunakan untuk menghaluskan bahan, membuat jus, dan menghancurkan es.
2	<i>Shaker</i>	Digunakan untuk mencampur minuman dengan cara dikocok.
3	Pisau	Digunakan sebagai alat untuk memotong bahan yang diperlukan dalam pembuatan minuman.
4	Gelas Takar	Digunakan untuk mengukur volume cairan, baik dalam satuan mililiter (ml) maupun liter (l), guna memastikan takaran yang tepat pada pembuatan minuman.
5	<i>Double Jigger</i>	Merupakan alat ukur minuman beralkohol yang memiliki dua sisi dengan kapasitas takaran berbeda.
6	<i>Old Fashioned Glass</i>	Merupakan jenis gelas berukuran pendek yang digunakan untuk menyajikan produk.
7	<i>Long Bar Spoon</i>	Merupakan sendok dengan gagang panjang yang digunakan untuk mencampur minuman.

Tabel 2. Bahan yang digunakan dalam pembuatan cocktail “Sunrise Bliss”

No	Nama	Keterangan
1	Cap Tikus	Sebagai bahan utama dalam campuran minuman, peneliti menggunakan Cap Tikus yang resmi beredar secara legal dengan kadar alkohol 45%.
2	Buah Mangga	Jenis mangga yang digunakan adalah mangga gedong yang telah matang. Meskipun sudah matang, mangga ini tetap memiliki <i>hint</i> rasa asam.

3	<i>Simple Syrup</i>	Meupakan larutan gula yang berfungsi untuk menyeimbangkan rasa dan memberikan rasa manis pada minuman.
4	<i>Ice Crystal</i>	Digunakan sebagai campuran untuk mendinginkan minuman.

Proses penelitian dilakukan melalui enam kali uji coba berulang untuk mendapatkan formulasi rasa, warna, dan aroma yang seimbang. Pengumpulan data dilakukan dengan beberapa teknik, yaitu, observasi, studi dokumentasi, wawancara, serta uji coba untuk mengetahui proses pembuatan produk secara langsung.

Wawancara dilakukan bersama dengan 8 responden yang terdiri dari bartender profesional, dosen, dan responden lainnya sebagai masukan untuk produk. Evaluasi produk dilakukan melalui uji organoleptik yang mencakup aspek rasa, warna, dan aroma untuk mendapatkan formulasi terbaik. Selain itu dilakukan juga analisis biaya produksi untuk menentukan harga jual produk dan perhitungan kadar alkohol pada minuman hasil uji coba terakhir dengan menggunakan rumus:

$$\frac{\text{Volume Cap Tikus} \times \text{Kadar Alkohol}}{\text{Volume Total Minuman}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Pengembangan “*Sunrise Bliss*” membuktikan bahwa minuman tradisional Cap Tikus dapat diangkat nilainya dengan mengombinasikannya bersama dengan bahan yang tepat, dalam hal ini adalah buah mangga. Proses uji coba yang berulang sangat penting untuk mencapai keseimbangan rasa, warna, dan aroma. Berikut adalah rincian uji coba yang dilewati untuk menghasilkan produk akhir yang memiliki keseimbangan rasa, warna, dan aroma.

Tabel 3. Hasil uji coba Pertama

No	Responden	Rasa	Aroma	Warna
1	Mex Pesik (dosen)	Rasa buah nanas dikurangi	Tidak ada bau segar	Menarik, tapi warna terlalu polos
2	Henry Kumaat (dosen)	Cap Tikus tidak terasa	Tidak ada bau Cap Tikus	Menarik, tapi warna terlalu polos
3	Rifky (bartender)	Manis	Baunya berasal dari buah	Menarik, tapi warna terlalu polos
4	Calvin	Cap Tikus tidak terasa	Bau tajam dari Cap Tikus tidak ada	Menarik, tapi warna terlalu polos
5	Listi	Rasa buah pas, Cap Tikus tidak terasa	Lebih ke aroma buah	Menarik, tapi warna terlalu polos
6	David	Cap Tikus tidak terasa	Tidak ada aroma tajam Cap Tikus	Menarik, tambah warna

7	Dio	Cap Tikus tidak terasa	Lebih ke aroma buah	Menarik, warna terlalu polos
8	Kristo	Cap Tikus tidak terasa	Aroma buah nanas kuat	Menarik

Pada uji coba pertama, komposisi awal yang terdiri dari mangga (2 oz), nanas (2 oz), Cap Tikus (1 oz), dan *simple syrup* (1 oz) mendapat hasil yang kurang memuaskan. Masukan yang didapat dari responden adalah rasa nanas yang terlalu dominan, sementara aroma dan rasa Cap Tikus hampir tidak terasa, serta tampilan yang terlalu polos dan kurang menarik.

Tabel 4. Hasil uji coba ke-2

No	Responden	Rasa	Aroma	Warna
1	Mex Pesik (dosen)	Rasa Cap Tikus masih kurang	Aroma Cap Tikus mulai tercium	Menarik, <i>grenadine</i> dikurangi
2	Henry Kumaat (dosen)	Rasa Cap Tikus masih kurang, buah mangga tidak berasa	Aroma Cap Tikus sudah ada	Kalau dicampur warna terlalu jingga
3	Rifky (bartender)	Rasa dari buah kurang	Bau asam dari buah mangga	Menarik, tapi <i>grenadine</i> terlalu banyak
4	Calvin	Rasa Cap Tikus masih kurang	Aroma Cap Tikus sedikit	Menarik, tapi kalau dicampur hampir berwarna <i>orange</i>
5	Listi	Rasa Cap Tikus masih kurang, buah tidak berasa	Mungkin Cap Tikus di tambah agar aromanya lebih keluar	Kalau dicampur warnanya terlalu <i>orange</i>
6	David	Rasa Cap Tikus tidak enak	Belum ada aroma segar	<i>Grenadine</i> terlalu banyak
7	Dio	Rasa buah nanas sudah pas, rasa buah mangga kurang	Masih bau dari aroma buah	Perpaduan warna menarik tapi <i>grenadine</i> terlalu banyak
8	Kristo	Rasa Cap Tikus kurang, rasa buah kurang	Aroma masih kurang segar	Warna <i>grenadine</i> dikurangi

Berdasarkan masukan pada uji coba pertama, pada uji coba kedua dilakukan beberapa penyesuaian seperti: takaran nanas dikurangi setengahnya (menjadi 1 oz), Cap Tikus dinaikkan menjadi 1,5 oz, dan menambahkan *grenadine syrup* (0,5 oz) untuk memberikan warna yang lebih menarik. Pada percobaan kali ini, meskipun aroma Cap Tikus mulai tercium, rasa alkoholnya masih kurang kuat, dan rasa

mangga menjadi kurang terasa. Hasil dari penambahan *grenadine syrup* yang terlalu banyak juga menghasilkan warna yang terlalu jingga.

Tabel 5. Hasil uji coba ke-3

No	Responden	Rasa	Aroma	Warna
1	Mex Pesik (dosen)	Rasa Cap Tikus masih kurang, buah terlalu manis	Aroma Cap Tikus masih kurang	<i>Grenadine</i> masih terlalu banyak
2	Henry Kumaat (dosen)	Terlalu manis, rasa Cap Tikus hilang	Aroma Cap Tikus hampir tidak ada karena tambahan buah	<i>Grenadine</i> masih terlalu banyak
3	Rifky (bartender)	Rasa Cap Tikus hilang	Kembali lebih ke aroma buah	Menarik
4	Calvin	Rasa Cap Tikus hilang	Aroma Cap Tikus hilang	Menarik
5	Listi	Rasa Cap Tikus hilang, buah manis	Bau asam dari buah mangga	Masih terlalu <i>orange</i> kalau di campur
6	David	Rasa Cap Tikus tidak enak	Belum ada aroma segar	Menarik
7	Dio	Rasa buah mangga	Aroma Cap Tikus kurang	<i>Grenadine</i> dikurangi
8	Kristo	Rasa Cap Tikus hilang, lebih ke rasa buah	Belum dapat aroma Cap Tikus	Tambahkan lagi <i>garnish</i>

Pada uji coba ketiga, peneliti mencoba meningkatkan jumlah mangga menjadi (2,7 oz) dan nanas (2 oz), serta Cap Tikus (1,7 oz). Namun hasilnya justru membuat minuman menjadi terlalu manis dan menghilangkan karakter Cap Tikus, termasuk aroma khas dari Cap Tikus yang tertutup oleh aroma buah yang sangat kuat.

Tabel 6. Hasil uji coba ke-4

No	Responden	Rasa	Aroma	Warna
1	Mex Pesik (dosen)	Rasa Cap Tikus pas, rasa buah pas	Aroma tajam Cap Tikus sudah ada	Bagus
2	Henry Kumaat (dosen)	Sudah enak tapi ukuran air dikurangi	Aroma buah dan Cap Tikus sudah pas	Menarik
3	Rifky (bartender)	Sudah pas	Aroma segar sudah ada	Menarik
4	Calvin	Rasa Cap Tikus pas, rasa buah pas	Aroma yang pas, dipertahankan	Menarik
5	Listi	Lebih ke manis <i>simple syrup</i>	Bau buah dan Cap Tikus pas tidak menyengat	Menarik
6	David	Rasa Cap Tikus dan buah pas	Aroma sudah pas	Menarik

7	Dio	Rasa Cap Tikus dan buah pas	Sudah pas jika dicium	Menarik
8	Kristo	Terlalu manis dari <i>simple syrup</i> , lainnya sudah pas	Aroma pas, dipertahankan	Menarik

Pada uji coba keempat, takaran Cap Tikus dinaikkan menjadi 2 oz, sementara *simple syrup* dan *grenadine syrup* dikurangi menjadi masing-masing 1,25 oz dan 0,1 oz. Perubahan ini menghasilkan rasa Cap Tikus dan buah yang lebih seimbang, serta memunculkan aroma khas dari Cap Tikus. Namun, beberapa responden merasa minuman ini masih sedikit terlalu manis.

Tabel 7. Hasil uji coba ke-5

No	Responden	Rasa	Aroma	Warna
1	Mex Pesik (dosen)	Rasa Cap Tikus dan rasa buah pas	Aroma sudah pas	Menarik
2	Henry Kumaat (dosen)	Sudah enak	Perpaduan aroma yang pas	Menarik
3	Rifky (<i>bartender</i>)	Rasa minuman sudah pas	Aroma Cap Tikus ada	Menarik
4	Calvin	Rasa Cap Tikus dan rasa buah pas	Aroma pas tidak menyengat	Menarik
5	Listi	Rasa Cap Tikus dan rasa buah pas	Aroma yang segar	Menarik
6	David	Rasa Cap Tikus dan rasa buah pas	Aroma yang ringan bila dicium	Menarik
7	Dio	Rasa Cap Tikus dan rasa buah pas	Baunya sudah pas dari perpaduan buah dan Cap Tikus	Menarik
8	Kristo	Rasa Cap Tikus dan rasa buah pas	Aroma yang pas	Menarik

Uji coba kelima dilakukan dengan tujuan untuk mengurangi rasa manis dengan menurunkan takaran *simple syrup* menjadi 1 oz. Formulasi ini mendapat respon yang positif dari hampir seluruh responden. Rasa dan aroma dari Cap Tikus dan buah dinilai lebih seimbang.

Pada uji coba keenam, resep disederhanakan dengan menghilangkan nanas dan *grenadine syrup* dengan tujuan untuk menonjolkan karakter utama dari mangga dan Cap Tikus. Resep akhir ditetapkan menjadi Cap Tikus sebanyak 1,5 oz (45ml), mangga 3 oz (90 ml), dan *simple syrup* 0,5 oz (15ml). Formulasi ini dianggap sebagai resep final karena berhasil menciptakan rasa yang unik dan seimbang, menonjolkan perpaduan khas antara minuman lokal dan buah tropis tanpa bahan tambahan yang tidak perlu, sesuai dengan konsep awal produk. Formulasi akhir menghasilkan *cocktail* yang memiliki kadar alkohol sebesar 13,5% yang dihitung menggunakan persamaan berikut:

$$= \frac{\text{Volume Cap Tikus} \times \text{Kadar Alkohol}}{\text{Volume Minuman}}$$

$$= \frac{45 \text{ ml} \times 45\%}{150 \text{ ml}} = 13,5\%$$

Tabel 8. Resep Akhir Cocktail "Sunrise Bliss"

Nama Cocktail	Sunrise Bliss
Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cap Tikus 1,5 oz 2. Mangga 3 oz 3. Simple syrup 0,5 oz 4. Ice crystal 5. Brown sugar 6. Mangga kering
Alat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Electric blender 2. Shaker 3. Pisau 4. Double jigger 5. Gelas takar 6. Long bar spoon 7. Timbangan digital 8. Old Fashioned Glass
Waktu Persiapan dan Waktu Pembuatan	10 menit + 10 menit
Cara Pembuatan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan buah dan potong berukuran kecil. 2. Bersihkan semua peralatan yang akan digunakan. 3. Blender buah mangga 150 gr dan air 75 ml sampai buahnya benar-benar halus. 4. Siapkan shaker. 5. Masukkan ice crystal, mangga 3 oz, Cap Tikus 1,5 oz, simple syrup 0,5 oz, kemudian shake semua selama 10 detik. 6. Siapkan gelas, tuang minuman yang sudah di shake. 7. Terakhir oleskan buah mangga ke mulut gelas, selanjutnya oleskan brown sugar ke mulut gelas, dan garnish buah mangga.



Gambar 1. Tampilan Cocktail "Sunrise Bliss"

Pembahasan

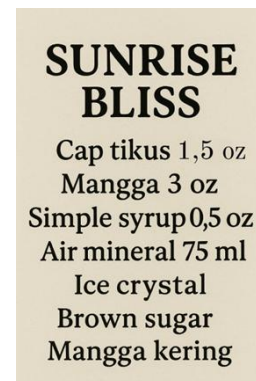
Merujuk pada Rasa dkk. (2023), bahwa kemasan harus memiliki fungsi protektif, preservatif, informatif, promosi, ergonomis, serta lingkungan, sehingga untuk kemasan *take away* dirancang untuk memenuhi fungsi-fungsi tersebut. Kemasan yang digunakan adalah botol kaca berkapasitas 270 ml (Gambar 2) dengan penutup berbahan kayu. Kemasan ini juga dilengkapi dengan logo (Gambar 3) yang didesain untuk merepresentasikan kesegaran tropis dari bahan utamanya serta label komposisi (Gambar 4) yang digunakan.



Gambar 2. Botol kaca yang digunakan sebagai kemasan



Gambar 3. Logo merek cocktail “Sunrise Bliss”



Gambar 4. Label komposisi “Sunrise Bliss”

Cost analysis ataupun analisis biaya dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui harga pokok produksi per gelas sehingga dapat menetapkan harga jual yang kompetitif. Berdasarkan perhitungan, biaya dasar (*base price*) untuk memproduksi satu gelas “Sunrise Bliss” adalah Rp24.646. Untuk menetapkan harga jual konsumsi di tempat (*dine-in*) biaya dasar tersebut ditambahkan dengan biaya tambahan (*additional cost*) sebesar 25% atau Rp6.161 serta *tax & service* sebesar 21% atau Rp5.175, menghasilkan harga jual sebesar Rp35.983 yang kemudian dibulatkan menjadi Rp36.000 per gelas. Dengan harga jual ini, selisih keuntungan (*margin profit*) yang didapatkan per gelas adalah sebesar Rp11.354. Khusus untuk layanan *take away* yang menggunakan kemasan khusus, dikenakan biaya kemasan sebesar Rp20.000 sehingga harga jual menjadi Rp56.000. Penetapan harga ini mempertimbangkan kualitas bahan, keunikan produk, biaya operasional, serta keuntungan yang wajar.

Tabel 9. Harga dasar cocktail “Sunrise Bliss”

No	Bahan	Jumlah	Harga	Jumlah Pemakaian	Harga Satuan
1	Cap Tikus	320 ml	Rp135.000	45 ml	Rp18.985
2	Mangga	1000 gr	Rp20.000	90 ml	Rp1.000
3	Simple syrup	650 ml	Rp12.000	15 ml	Rp277

4	Ice crystal	1000 gr	Rp5.000	200 gr	Rp250
5	Air mineral	1.500 ml	Rp7.000	75 ml	Rp1.400
6	Mangga kering	250 gr	Rp23.690	10 gr	Rp948
7	Brown sugar	90gr	Rp20.090	8 gr	Rp1.786
Total					Rp24.646

Tabel 10. Perhitungan harga jual cocktail "Sunrise Bliss"

<i>Base price</i>	Rp24,646
<i>Additional cost (25%)</i>	Rp6.161,5
<i>Tax & service (21%)</i>	Rp5.175,66
<i>Grand Total</i>	Rp35.983,16
Dibulatkan	Rp36.000

Tabel 11. Perhitungan harga jual cocktail "Sunrise Bliss" dengan kemasan

<i>Base price</i>	Rp24,646
<i>Additional cost (25%)</i>	Rp6.161,5
<i>Tax & service (21%)</i>	Rp5.175,66
Harga kemasan	Rp20.000
<i>Grand Total</i>	Rp55.983,16
Dibulatkan	Rp56.000

KESIMPULAN

Sebagai minuman beralkohol tradisional khas Minahasa, Cap Tikus memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi bahan dasar cocktail modern. Kombinasi Cap Tikus dengan buah mangga dalam produk "Sunrise Bliss" berhasil menghasilkan cita rasa unik, segar, dan seimbang. Hasil uji coba yang dilakukan sebanyak enam kali menunjukkan bahwa formulasi pada uji coba keenam memberikan hasil terbaik. Selain itu, kemasan produk dirancang menggunakan botol kaca yang ramah lingkungan dan menampilkan desain visual yang mencerminkan kesegaran tropis dari karakter lokal Cap Tikus. Logo "Sunrise Bliss" didesain untuk menggambarkan elemen utama produk, yaitu kesegaran matahari pagi dan bahan buah tropis. Kemasan ini dinilai menarik dan sesuai untuk dipasarkan pada segmen menengah ke atas di hotel atau bar, serta memungkinkan untuk penjualan secara take away.

SARAN

Untuk penelitian selanjutnya, dapat dilakukan modifikasi ataupun pengembangan varian rasa dengan mencampurkan Cap Tikus dan buah tropis lainnya. Disarankan juga untuk melakukan uji coba pasar pada konsumen umum (di luar lingkungan

kampus dan hotel) untuk memperoleh penilaian yang lebih beragam mengenai rasa, warna, aroma, dan desain kemasan. Selanjutnya untuk logo dan kemasan dapat dikembangkan secara profesional agar lebih menarik secara visual dan mampu bersaing di pasar minuman beralkohol komersial. Untuk menunjang aspek keamanan dan distribusi, produk sebaiknya mengikuti sertifikasi BPOM dan memperhatikan standar minuman beralkohol legal agar bisa dipasarkan secara luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan terima kasih kepada seluruh partisipan yang telah bersedia meluangkan waktu untuk menjadi responden sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik. Ucapan terima kasih juga diberikan kepada kedua dosen pembimbing yang telah membantu dan pihak-pihak lainnya yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung, serta kepada pihak Politeknik Negeri Manado yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan penelitian ini.

REFERENSI

- [1] Daniati, H., & Yusuf, M. M. (2025). a EXPERIMENTAL STUDY: SIGNATURE COCKTAIL WITH HOMEMADE MATAH CORDIAL:-. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 13(1), 21–28.
- [2] Lumalente, J. F. A. (2024). TINJAUAN YURIDIS TENTANG LARANGAN PENJUALAN MINUMAN BERALKOHOL (CAP TIKUS) PADA ANAK DIBAWAH UMUR YANG BISA MENCIPTAKAN PERILAKU NEGATIF ANAK DI KOTA MANADO. *LEX PRIVATUM*, 13(4).
- [3] Pratiknjo, M. H., & Mambo, R. (2019). The cultural value of the minahasa people about liquor “cap tikus.” *Journal of Drug and Alcohol Research*, 8. <https://doi.org/10.4303/jdar/236080>
- [4] Rasa, I. N. M. A. G., Astiti, M. P., Eryani, I. A. A. P., Yudiastari, I. N. M., & Semaryani, I. A. A. M. (2023). *Pentingnya kemasan dalam pemasaran produk*. Scopindo Media Pustaka.
- [5] Rembang, A. A., Kairupan, C. F., & Lintong, M. P. (2020). *Pengaruh Minuman Tradisional Beralkohol Khas Sulawesi Utara Dosis Bertingkat terhadap Gambaran Morfologik Hati Tikus Wistar (Rattus norvegicus)*. 8(1), 156–162. <https://doi.org/10.35790/ebm.8.1.2020.28742>
- [6] Teja Sukmana, S. E. (2017). *Dasar-Dasar Pengetahuan Bar & Minuman*. BuatBuku.com.