

## **BAB III KESIMPULAN**

*Sake* ( 酒 ) adalah minuman beralkohol, yang terbuat dari beras, merupakan minuman hasil fermentasi yang diproduksi dari beras yang sudah digiling, dihaluskan, dicuci, direndam air, dikukus, dan didinginkan dengan kandungan alkohol produk akhir sekitar 15 - 16%. Aromanya khas, rasanya sedikit asam dan manis. Sementara definisi yang dikeluarkan oleh pemerintah Jepang sendiri terhadap adalah ; minuman beralkohol yang terbuat dari beras.

Berdasarkan jenisnya *Sake* ( 酒 ) terbagi menjadi :

### ***Junmai-shu* ( 純米酒 )**

Mempunyai mempunyai arti beras murni. *Junmai-shu* ( 純米酒 ) adalah *Sake* ( 酒 )酒 ( *Sake* ) yang hanya terdiri atas beras, air, 麴 ( *Koji* ). Fermentasinya dilakukan selama kurang lebih 18- 21 hari. Tidak ada ramuan lain didalamnya, seperti alkohol atau gula. Beras yang telah digiling menjadi 70% atau lebih sedikit dari ukuran aslinya digunakan untuk membuat sake. Rasa *junmai-shu* pada umumnya sedikit lebih berat dan lebih penuh dibanding jenis lainnya, dan kadar keasamanpun lebih tinggi.

### ***Tokubetsu Junmai- Shu* ( とくべつ純米酒 )**

Mempunyai mutu yang lebih tinggi. Beras harus digiling menjadi 65 % atau lebih dari ukuran aslinya. *Junmai-shu* (純米酒) mempunyai arti " Sake Murni " dan hanya terdiri dari beras, koji , air dan ragi. Tidak mengandung alkohol di dalamnya. Peragian dilakukan selama kurang lebih 18- 21 hari. *Tokubetsu* (とくべつ) berarti " Khusus" dan menunjukkan bahwa ramuan dari *Sake* (酒) ini dibuat lebih khusus dibanding *Junmai-shu* (純米酒) yang biasa, hal ini dapat dilihat dari ukurannya yang berbeda dengan *Junmai-shu* (純米酒).

#### ***Junmai Ginjo* (純米吟醸)**

Beras harus digiling menjadi 60 % atau lebih. *Junmai* (純米) berarti " Sake Murni," yaitu tidak ditambahkan alkohol. Jenis *Sake* (酒) ini juga serupa dengan *Ginjo* (吟醸) Yang membedakannya adalah pada peragian yang berlangsung pada suatu temperatur lebih rendah dan membutuhkan waktu lebih panjang dalam proses pembuatannya, kira-kira 30- 36 hari.

#### ***Junmai Daiginjo* (純米大吟醸)**

Beras harus digiling menjadi 50 % atau lebih. *Junmai* (純米) berarti " Sake Murni," yaitu tidak ditambahkan alkohol. Jenis *Sake* (酒) ini juga serupa dengan *Daiginjo* (大吟醸). Yang membedakannya adalah pada peragian yang berlangsung pada temperatur lebih rendah dan membutuhkan waktu yang lebih panjang dalam proses pembuatannya, kira-kira 30- 36 hari.

#### ***Honjozo-Shu* (本醸造酒)**

*Honjozo-Shu* (本醸造酒) adalah *Sake* (酒) yang jumlah etil-alkoholnya kecil. Beras harus digiling menjadi 70 % atau lebih. Didalam *Sake* (酒) ini, tidak lebih dari 120 liter alkohol mentah masing-masing terdiri dari beras putih dan tidak ada glukosa yang ditambahkan pada proses memasak pembuatan. *Honjozo-Shu* (本醸造酒), mendapat penambahan alkohol yang disaring, sehingga menurut pendapat orang Jepang *Honjozo-Shu* (本醸造) lebih mudah untuk diminum. Jenis *Sake* (酒) ini merupakan salah satu jenis *Sake* (酒) yang baik dihidangkan dalam keadaan hangat.

#### ***Tokubetsu Honjozo-shu* (とくべつ本醸造酒)**

Beras harus digiling menjadi 65 % atau lebih, dan ada penambahan alkohol didalamnya. fermentasi yang dilakukan selama kurang lebih 18- 21 hari. "*Tokubetsu* (とくべつ)" berarti "khusus" yang menunjukkan bahwa ramuan sake ini dibuat lebih spesial dibanding *Honjozo-shu* (本醸造酒) yang biasa, hal ini dapat dilihat dari ukurannya yang berbeda dengan *Honjozo-shu* (本醸造酒).

#### ***Ginjo-Shu* (吟醸酒)**

Ini adalah *Sake* (酒) yang buat dengan beras yang telah digiling sehingga tidak lebih daripada 60% sisa dari ukuran aslinya, fermentasinya berlangsung selama kurang lebih 30- 36 hari. Hal ini dilakukan untuk mengurangi lemak dan protein yang menghalangi peragian dan penyebab tidak adanya rasa.

#### ***Daiginjo-Shu* (大吟醸酒)**

*Daiginjo-Shu* ( 大吟醸酒 ) dibuat dari beras yang digiling lebih lama, sehingga tidak lebih daripada 50% ukuran yang asli. Beberapa *Daiginjo-Shu* ( 大吟醸酒 ) dibuat dengan beras yang digiling sampai 35%, sehingga sisanya 65%.

### ***Namazake* ( 生酒 )**

*Namazake* ( 生酒 ) adalah *Sake* ( 酒 ) yang belum disterilkan. *Namazake* ( 生酒 ) haruslah disimpan ditempat yang dingin, agar rasanya tetap terjaga. Semua jenis *Sake* ( 酒 ) *Junmai-shu* ( 純米酒 ), *Honjozo-shu* ( 本醸造酒 ), *Ginjo-shu* ( 吟醸酒 ), dan *Daiginjo-shu* ( 大吟醸酒 ) terdapat *Namazake* ( 生酒 ) di dalamnya.

### ***Genshu* ( 原酒 )**

*Genshu* ( 原酒 ) adalah *Sake* ( 酒 ) yang tidak dilemahkan. Setelah penyaringan, *Sake* ( 酒 ) mempunyai isi alkohol di sekitar 19%. Kebanyakan dari *Sake* ( 酒 ) telah dilemahkan dengan air sampai kadar alkoholnya rendah antara 12 dan 16%.

### ***Nigori-Sake* ( 濁り酒 )**

*Nigori* ( 濁り ) " berbuih " *Sake* ( 酒 ) ini tidak disaring atau kasar sehingga raginya pun ikut masuk ke dalam botol dan mengendap. Sebelum meminum *Sake* ( 酒 ) ini, botolnya harus dikocok terlebih dahulu agar endapannya tercampur semua *Sake* ( 酒 ) ini berwarna putih seperti susu. *Nigori-Sake* ( 濁り酒 ) adalah *Sake* ( 酒 ) yang rasanya paling manis diantara *Sake* ( 酒 ) yang lain .

### ***Hiyazake* ( ひやざけ )**

*Hiyazake* ( ひやざけ ) yang berarti *Sake* ( 酒 ) dingin. *Sake* ( 酒 ) ini biasanya populer saat cuaca hangat, *Sake* ( 酒 ) dingin adalah sekitar 8 derajat tingkat C. Pada pertengahan musim panas, sebagian orang menyukai untuk minum *Sake* ( 酒 ) di bawah 5 C.

***Atsukan* ( あつかん ) atau *Nurukan* ( ぬるかん )**

Pada saat *Aki* ( 秋 ) dan *Fuyu* ( 冬 ) *Sake* ( 酒 ) yang diminum biasanya adalah *Nurukan* ( ぬるかん ) suam-suam kuku 30-40 C atau *Atsukan* ( あつかん ) panas 55-60 C.

Setelah penulis melakukan penelitian maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pada dasarnya 酒 ( *Sake* ) dapat dibagi berdasarkan, kadar alkohol dan temperaturnya.