

BAB 1

PENDAHULUAN

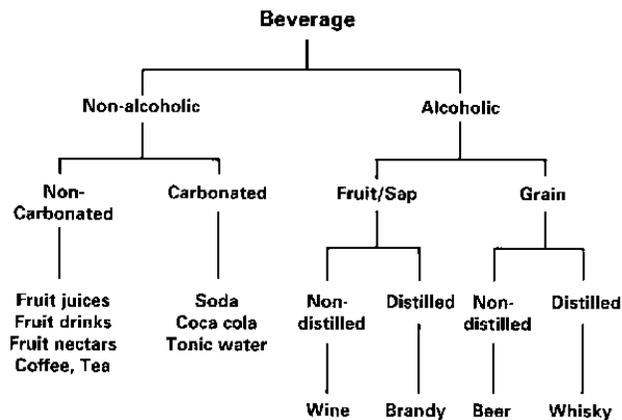
A. Latar Belakang

F&B merupakan salah satu department di hotel yang berfokus pada pelayanan makanan dan minuman untuk mencapai kepuasan pelanggan, yang berfungsi untuk mengurus dan bertanggung jawab atas segala kebutuhan pelayanan dan penyediaan makanan dan minuman dan kebutuhan-kebutuhan yang terkait, dari para tamu baik yang menginap maupun tidak di hotel tersebut, yang dikelola secara profesional maupun komersial. Adapun makanan yang disajikan biasanya berupa makanan berat, makanan ringan ataupun makanan cepat saji, makanan khas daerah atau Negara dan juga juga menyediakan minuman non alkohol seperti tea, milk, coffee, milkshake, mocktail dan berbagai minuman beralkohol, kemudian untuk alkohol biasanya menyediakan cocktail, beer, wine, spirit dan macam-macam minuman alkohol lainnya. Menurut John Cousin dan Dennis Lillicrap (2010:2), *“There are also sectors where food and beverage are provided as part of another business. These include transport catering, welfare, clubs, education, industrial feeding and the armed forces.”*

Food and beverage department dibagi menjadi beberapa bagian dan salah satunya adalah bar. Bar Merupakan bagian yang melayani dan menyediakan berbagai macam minuman baik yang tidak maupun yang mengandung alkohol untuk diminum di tempat adapun bar ini bisa berupa tempat/spot kecil atau bisa juga berbentuk konter minuman. Menurut Widjojo (2004:7) mengemukakan

bahwa “Bar adalah suatu tempat yang diorganisasikan secara komersial dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, terdapat baik di dalam sebuah hotel, kadang-kadang berdiri sendiri di luar hotel, di mana seseorang bisa mendapatkan pelayanan segala macam minuman baik yang beralkohol maupun yang tidak beralkohol kecuali minuman panas seperti kopi dan teh”. Berdasarkan kutipan di atas penulis dapat menyimpulkan bahwa bar dapat dikatakan bar adalah sebuah *counter* dimana minuman beralkohol disajikan; sebuah perusahaan yang menyajikan minuman beralkohol maupun tidak beralkohol sebagai bisnis utamanya

GAMBAR 1. 1 *CLASSIFICATION BEVERAGE*



Gambar 1. 1 *Classification Beverage*

Sumber : (Sagar Magunia,(2018:2))

Berdasarkan jenis minuman yang dijelaskan diatas adalah jenis-jenis minuman yang akan sering dijumpai jika berada di bar. Bar menyediakan berbagai minuman dan inovasi baru, dikarenakan banyaknya permintaan dari para konsumen. Maka dari itu bar mulai berkembang pesat dalam pengembangan sebuah produk minuman, contohnya *cocktail* dan *mocktail*.

Menurut I Gusti Nyoman Wiantara (2017 (wiantara, 2017):198-199). Menyebutkan pada dasarnya pembuatan minuman dibagi menjadi beberapa metode, yaitu:

1. *Distillation* : Teknik pembuatan alkohol dengan cara pemisahan zat berbeda dan memiliki titik didih yang berbeda.
2. *Percolation* :Proses pembuatan minuman dengan melewati proses penyulingan terlebih dahulu kemudian ditambahkan dengan rempah-rempah maupun tumbuhan tertentu kemudian di dinginkan dan disuling kembali.
3. *Infusion* : Metode pembuatan minuman dengan cara merendam rempah-rempah dan buah-buahan ke dalam *spirit* menggunakan jar, botol maupun tempat tertentu dengan tujuan untuk memberikan rasa tertentu pada sebuah minuman.
4. *Maceration* : Teknik pembuatan minuman tanpa proses pemanasan terlebih dahulu dengan tujuan untuk mendapatkan rasa yang diinginkan dengan cara merendam bahan- bahan yang diinginkan biasanya bahan- bahan yang tidak bisa terkena high temperature.

shrub adalah minuman berbasis cuka dan buah beserta gula yang memiliki karakteristik asam dan manis, *shrub* biasanya terbuat dari gula, jus buah, sayuran dan *cider*. Minuman ini juga dikenal sebagai sirup cuka dan digunakan sebagai sebuah campuran dalam minuman.

Menurut Stephanie McConell (2017:81). Menyebutkan *standart recipe* dari *shrubs*, yaitu:

- 2 Pcs of *fresh orange*
- 200 gram *sugar*
- 120ml *apple cider vinegar*

Berdasarkan recipe di atas yang dikutip dari buku *mocktails punch and shrubs*, tertulis cara pembuatannya, yaitu: “ *combine the oranges , sugar and vinegar in a medium saucepan over medium high heat. Bring to a boil, stirring continuously until all the ingredients are well combined. Remove from the heat and allow to cool to roo temperature. Strain the mixture into a clean glass jar, cover, and refrigerate. It will keep up to three weeks in the fridge.*”

Berikut contoh *mocktails* yang menggunakan *shrub*, yaitu:

- Elderflower – orange shrub-*
- 45 ml *orange shrub*
- 25 ml *elder flower syrup*
- 45 ml *apple cider vinegar*

- *Top up with soda water*

Sumber: (*mocktails punch and shrubs* (2017:85))

“*Apple cider vinegar is fermented twice to become itself. Apple cider is first fermented into hard (alcoholic) apple cider, and then it is fermented a second time to become apple cider vinegar.*” (2015:5) Nicholas Stiles. Berdasarkan dari kutipan buku di atas dapat disimpulkan bahwa apple cider vinegar adalah salah satu produk olahan yang terbuat dari sari buah apel dengan cara dua kali proses fermentasi, dan mengandung asam asetat sehingga rasa dari cuka apel ini asam. Jeruk adalah salah satu buah yang paling sering kita jumpai memiliki bentuk yang bulat dan berwarna oranye. Jeruk juga bukan hanya memiliki rasa yang menarik tetapi juga jeruk memiliki banyak manfaat dan khasiat ketika di konsumsi. Buah ini memiliki bukan hanya memiliki manfaat saja tetapi banyak juga digunakan untuk pembuatan produk makanan maupun minuman. Menurut P.Millind (2012:59) “*Orange (citrus sinensis) is well known for its nutritional and medicinal properties throughout the world. From times immemorial, whole Orange plant including ripe and unripe fruits, juice, orange peels, leaves and flowers are used as a traditional medicine.*” Penjelasan diatas membuktikan bahwa penulis ingin menggunakan jeruk sebagai bahan untuk sebuah penelitian ini. Penulis ingin menggunakan *Oranges Sunkist* sebagai bahan dasar untuk penelitian ini.

Dibawah ini adalah beberapa contoh perbedaan antara jenis *orange sunkist* dengan *orange* lainnya:

1. *Orange Sunkist*

Karakteristik:

- Memiliki kulit yang tebal dan keras.
- Memiliki warna jingga cerah.
- Memiliki kandungan air yang banyak dan rasa asam yang seimbang.

Negara asal: California, Amerika Serikat.

2. *Orange Mandarin*

Karakteristik:

- Memiliki kulit yang tipis, berukuran lebih kecil dan tidak keras
- Memiliki warna oranye terang
- Memiliki rasa yang manis
- Negara asal: Tiongkok, China

Sumber (Dr. Karlina Lestari 2020:2)

Shrub sendiri memiliki karakteristik rasa yang asam serta tercampur dengan manis sehingga rasa yang didapat adalah seimbang. *Shrub* tidak banyak dikenal maupun diketahui oleh kalangan masyarakat yang ada di Indonesia, sementara itu karena banyaknya perbedaan dari segi rasa *shrub* menjadi salah satu daya tarik tersendiri di luar negeri. Karakteristik rasa manis dan asam yang seimbang disebut *vinegar syrup* atau biasa lebih dikenal dengan *shrub*. Oleh

karena itu rasa manis dan asam yang merata dapat dijadikan sebuah fungsi produk *shrub*. Di masa depan seiring dengan adanya perkembangan zaman manusia akan berlomba-lomba untuk menciptakan hal-hal baru maupun sebuah karya yang berguna. Minuman *cocktail* dan *mocktail* akan berinovasi seiring dengan perkembangan yang ada dalam dunia minuman.

Eksperimen adalah sebuah penelitian yang direncanakan dengan memecahkan sebuah masalah dengan tujuan mengetahui sesuatu akibat yang baru. Menurut Amet Jaedun (2011:5), tertulis bahwa eksperimen adalah penelitian yang dilakukan terhadap variable yang data-datanya belum ada sehingga perlu dilakukan proses manipulasi melalui pemberian *treatment*/perlakuan tertentu terhadap sebuah subjek penelitian yang kemudian diamati/diukur dampaknya (data yang akan datang)

Pada kesempatan ini penulis ingin melakukan eksperimen yang bertujuan untuk meneliti dan mengenalkan produk *shrub* berbahan dasar jeruk *Sunkist* . *Apple cider vinegar* akan digunakan penulis pada eksperimen penelitian *shrub* dengan tujuan untuk membahkan tingkat keasamaan *shrub* itu sendiri . *Shrub* sebagai produk baru akan dikenalkan kepada masyarakat Indonesia sebagai tujuan penulis. Maka penulis membandingkan hasil eksperimen untuk meneliti bahan dasar dan produk *Shrub* lainnya. Berdasarkan dari latar belakang yang telah dijabarkan diatas, oleh karena dari itu penulis menggunakan latar belakang tersebut sebagai tugas akhir dengan judul “ *Shrub* Berbahan Dasar Jeruk *Sunkist*”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, Penulis ingin menentukan rumusan masalah yang akan diteliti dan dijabarkan oleh penulis, yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan *Shrub* berbahan dasar jeruk *Sunkist*?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan dari *Shrub* berbahan dasar jeruk *Sunkist*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual *shrub* berbahan dasar jeruk *Sunkist*?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk menjadikan pengembangan inovasi dan pengetahuan baru tentang *shrub*.
2. Untuk membuktikan berdasarkan ilmu yang telah didapatkan oleh penulis.
3. Untuk mengetahui pendapat masyarakat tentang *shrub* berbahan dasar jeruk *sunkist*.
4. Untuk mengetahui biaya yang akan dikeluarkan dalam pembuatan *shrub* berbahan dasar jeruk *sunkist*.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat eksperimen dari berbagai pihak, sebagai berikut:

1. Penulis:

Memperoleh pengetahuan dan pengalaman lebih dalam pembuatan *shrub* maupun *orange shrub*.

2. Masyarakat

- a) Masyarakat akan mengenal tentang *Shrub*.
- b) Masyarakat mendapatkan edukasi tentang hal baru berdasarkan inovasi dan pengembangan yang ada.

3. Institusi:

Untuk mendapatkan pengetahuan dan informasi tentang pembuatan *Shrub* beserta kandungan gizi yang ada pada *shrub* tersebut.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Menurut Sukmadinata (2017:95) Metode eksperimen dapat diartikan sebagai pendekatan penelitian kuantitatif yang paling penuh, dalam arti memenuhi semua persyaratan untuk menguji hubungan sebab sampai akibat.

Dalam pembuatan eksperimen ini penulis akan menggunakan metode maserasi. Menurut Lori Marcus (2008:27) “ *maceration is the distilled spirit steeps with flavorings for a period of time, often months. This process imparts the strong and sometime bitter flavors of the fruit or herb used.*”

Dengan kutipan diatas, *maceration* akan digunakan oleh penulis sebagai salah satu metode eksperimen dan melakukan proses ekstraksi tanpa pemanasan sebelumnya. Dalam kata lain metode sederhana ini bisa disebut “perendaman”.

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

a. Teknik Pengumpulan Data

Dalam mengumpulkan data dibutuhkan beberapa metode dalam penulisan metode ini yaitu:

1) Penelitian Subjektif

Menilai hasil penelitian dengan cara menggunakan panca indera pada manusia dapat disebut sebagai penelitian subjektif.

b. Alat Pengumpulan Data

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dituliskan diatas, penulis membutuhkan tanggapan untuk memperoleh data-data dengan cara menggunakan alat pengumpul. Dalam proses penelitian ini penulis membutuhkan beberapa cara dan teknik, yaitu: kuesioner, survey, dan angket. Angket yang akan digunakan penulis pada penelitian ini sebagai alat pengumpul data. Angket merupakan salah satu sarana dengan pertanyaan maupun pernyataan tertulis dengan tujuan mendapatkan informasi dan tanggapan tentang laporan pribadinya. Responden adalah salah satu yang dibutuhkan penulis dalam pengisian data. Menurut Susuwi (2009:2) dalam penelitian data dibutuhkan 6 macam panelis, yaitu panelis pencicipan perseorangan, panelis konsumsi, panelis terlatih, panelis konsumen, panelis agak terlatih, panelis terbatas.

1) Panelis Terlatih

Menurut Tjutju dan Betty (2008:8) Panelis terlatih merupakan panelis yang mempunyai sensitivitas yang tidak setinggi panelis ahli tetapi merupakan pilihan dan seleksi yang kemudian menjalankan pelatihan terus-menerus dan lolos pada evaluasi kemampuan. Maka dari kesimpulan yang dapat diambil dari atas panelis terlatih adalah seseorang yang dapat menilai dan memiliki kemampuan dalam bidangnya seperti beverage atau bar. Oleh karena itu, *mixologist* dan bartender yang akan menjadi panelis untuk menilai produk *shrub* berbahan dasar *orange sunkist*.

2) Panelis Konsumen

Panelis konsumen adalah panelis yang dipilih secara acak untuk memberikan menguji maupun memberi penilaian kesukaan terhadap produk yang dibuat.

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Untuk mendapatkan produk yang terbaik, dalam eksperimen ini. Penulis akan membuat 2 produk dengan metode yang sama dengan perbedaan berdasarkan *quantity*. Kedua sampel inilah yang akan dibagikan kepada panelis sebagai sebuah tolak ukur guna menilai dalam bentuk kuesioner. Penulis akan menyebarkan 20 kuesioner yang merupakan terbagi dari 5 panelis terlatih, dan 15 panelis konsumen

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

a) Tahapan Eksperimen

Pada tahapan kali perendaman tanpa proses pemanasan disebut sebagai *maceration* dijadikan sebagai pembahasan.

Ingredient *orange shrub* antara lain:

Recipe 1

- 200 gram *fresh orange Sunkist*
- 180 gram *Granulated sugar*
- 20 ml *apple cider vinegar*

Recipe 2

- 200 gram *fresh orange Sunkist*
- 200 gram *granulated sugar*
- 20 ml *apple cider vinegar*

Peralatan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan *Orange Shrub*:

- *Food box*
- *Fine strainer*
- *Knife*

- *Cutting board*
- *Spoon*
- *Bottle*

Langkah-langkah dalam pembuatan *orange shrub*, yaitu:

- 1) Persiapkan alat-alat dan bahan yang akan digunakan
- 2) Timbang Jeruk *Sunkist* dan gula
- 3) Kupas, bersihkan dan iris jeruk
- 4) Masukkan orange *Sunkist* kedalam *Tupperware* kemudian aduk gula dan jeruk secara merata
- 5) Tutup *Tupperware* dan biarkan terekstrasi selama 24 jam
- 6) Setelah terekstrasi selama 24 jam, pisahkan cairan dengan buah jeruk menggunakan fine strainer dan masukan kedalam botol
- 7) Setelah itu masukkan apple cider vinegar ke dalam botol yang telah terisi dengan campuran gula dan jeruk tersebut. Produk siap untuk di gunakan.

b) Jadwal eksperimen

- 1) 1 Januari 2022 : Eksperimen pertama

2) 7 Januari 2022: Eksperimen kedua

F. Penegasan Istilah.

1. Menurut Stephanie McConell (2017: 78) . *“Shrub, a fruit and vinegar-based drink has its roots in 18TH-century England, and was created as a way of preserving fruit in the days before refrigeration.”*
2. Menurut Lori Marcus (2008:27) *“ maceration is the distilled spirit steeps with flavorings for a period of time, often months. This process imparts the strong and sometime bitter flavors of the fruit or herb used.”*
3. Menurut Sukmadinata (2017:95) *“Metode eksperimen dapat diartikan sebagai pendekatan penelitian kuantitatif yang paling penuh, dalam arti memenuhi semua persyaratan untuk menguji hubungan sebab sampai akibat.”*
4. Menurut Nicholas Stiles (2017 :5) *“Apple cider vinegar is fermented twice to become itself. Apple cider is first fermented into hard (alcoholic) apple cider, and then it is fermented a second time to become apple cider vinegar.”*