

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food & Beverage Department adalah salah satu dari banyak *department* yang ada di hotel, yang berfungsi untuk mengurus dan bertanggung jawab atas segala kebutuhan pelayanan dan penyediaan makanan dan minuman dan kebutuhan-kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu baik yang menginap maupun tidak di hotel tersebut, yang dikelola secara profesional dan komersial. Ada pula makanan yang disajikan biasanya berupa makanan berat, makanan ringan ataupun makanan cepat saji dan juga menyediakan minuman baik alkohol dan juga non alkohol. Non alkohol seperti *coffee, smoothies, mocktail, tea, soft drink*, dll. Sementara alkohol seperti *spirit, cocktails, wine, beer*, dan *liquer* dan minuman alkohol lainnya.

Food & Beverage Department sendiri terbagi menjadi beberapa bagian. Salah satu diantaranya adalah bar. Menurut I Gede Agus Mertayasa (2012:140), “Bar adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menghadirkan makanan dan minuman keras dan minuman lainnya untuk umum di tempat usahanya”. Berdasarkan kutipan diatas penulis dapat menyimpulkan bahwa bar adalah sebuah tempat yang dikelola secara profesional demi mencapai keuntungan yang menyediakan minuman baik alkohol maupun non alkohol kepada konsumen. Bar sendiri pada umumnya terletak di dalam sebuah hotel ataupun restoran, namun dewasa ini tidak jarang juga bar yang berdiri sendiri. Seiring perkembangan jaman dan permintaan pasar, banyak bar yang kini bukan hanya menyediakan kebutuhan minuman

saja, namun juga menyediakan fasilitas hiburan seperti *live music*, *DJ*, maupun pertunjukan *Stand Up Comedy*.

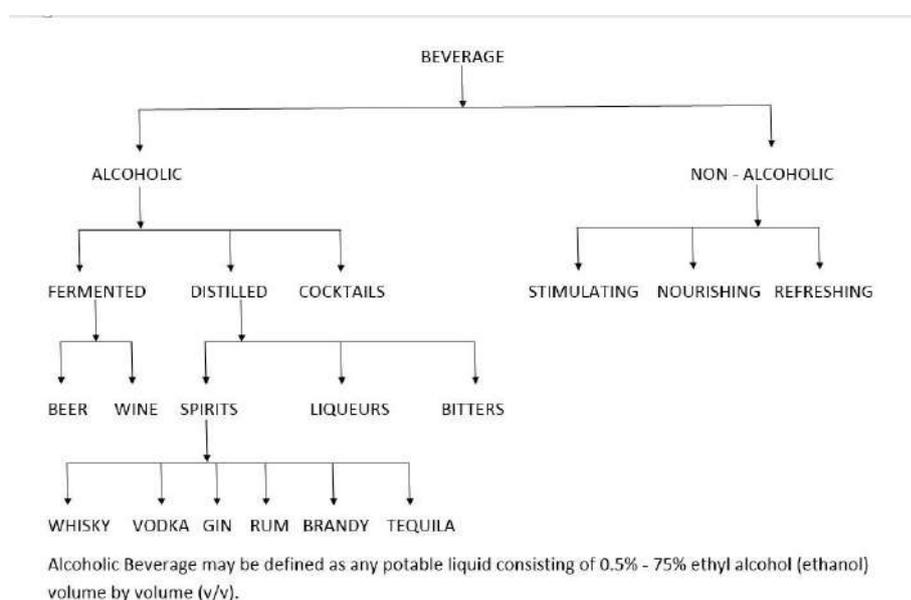
Beverages sendiri adalah segala cairan yang bisa di konsumsi oleh tubuh dan memiliki tujuan tertentu, kecuali obat-obatan (Wiantara 2016 : 81). Fungsi *Beverages* sendiri diantaranya :

1. Menutrisi tubuh
2. Memberi efek menyegarkan kepada tubuh
3. Menstimulasi tubuh
4. Menghilangkan rasa haus
5. Menyeimbangkan cairan tubuh

Beverages sendiri dibagi menjadi beberapa bagian diantaranya :

Gambar 1.1

Klasifikasi Minuman



Sumber:

<http://ihmkolkatafoodandbeveragenotes.blogspot.com/2015/05/beverageclassification.html>

Dari bagan tersebut dapat diketahui bahwa minuman dapat dibagi menjadi 2 golongan yaitu *non alcoholic beverages* dan *alcoholic beverages*, inilah beberapa contoh dari *non alcoholic beverages* (Wiantara, 2016, pp. 82-138)

- *Juice*
- *Squashes*
- *Syrup*
- *Mineral Water*
- *Coffee*
- *Tea*
- *Milk*

Alcoholic Beverages sendiri adalah minuman yang aman di konsumsi oleh tubuh dan memiliki kandungan alkohol di dalamnya. Berdasarkan cara pembuatannya, *Alcoholic Beverages* dibagi menjadi 2 yaitu :

- Destilasi

Menurut GG Brown (1987), destilasi adalah suatu metode operasi yang digunakan pada proses pemisahan suatu komponen dari campurannya dengan menggunakan panas sebagai tenaga pemisah berdasarkan perbedaan titikdidih masing-masing komponennya. Beberapa contoh *Alcoholic Beverages* yang dibuat dengan cara destilasi adalah : *Whisky, Gin, Rum, Vodka*, dan lain lain

- Fermentasi

Menurut Suprihatin dalam bukunya yang berjudul “Teknologi Fermentasi” (2010), menuliskan bahwa “fermentasi merupakan suatu proses perubahan kimia pada suatu substrat organik melalui aktivitas enzim yang dihasilkan oleh mikro organisme.” Salah satu *Alcoholic Beverages* yang dibuat dengan cara fermentasi adalah *tepache*.

Menurut *K. Nathniely Ramirez-Guzmán* dalam bukunya yang berjudul *Traditional Fermented Beverages in Mexico* (2019:621) menuliskan bahwa “*Tepache is a mildly alcoholic fermented beverages traditionally consumed and elaborated in Mexico. In ancient times was made from pineapple (Ananas spp.)*”. Berdasarkan kutipan tersebut penulis menarik kesimpulan bahwa *Tepache* adalah minuman fermentasi yang memiliki kadar alkohol ringan yang dibuat secara tradisional dan di temukan di Meksiko, dan berbahan dasar nanas. *Tepache* dapat diminum secara langsung atau dijadikan bahan campuran dalam *Cocktail*. Dalam buku tersebut juga menuliskan bahwa tidak ada kadar alkohol minimal dalam *tepache* selama dibuat dengan bahan dasar nanas dan kulitnya, produk tersebut sudah dapat dikatakan *tepache*.

Nanas merupakan buah yang berwarna kuning yang memiliki kulit tebal dan memiliki banyak kandungan air, memiliki rasa asam dan sedikit manis yang menjadi ciri khas nya sendiri. Di Indonesia tanaman nanas sangat terkenal dan banyak di budidayakan di dataran rendah sampai kedataran tinggi. Daerah penghasil nanas di Indonesia yang terkenal adalah Bogor, Subang, Riau, dan Palembang. Buah ini seringkali digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk minuman maupun makanan.

Menurut Ni Luh Putu Indriyani dalam buku “Budidaya Nenas” (2008), pada dasarnya nanas dapat dibedakan menjadi beberapa macam berdasarkan ukuran, bentuk, dan rasanya sebagai berikut, :

1. *Smooth Cayenne*

Smooth Cayenne biasanya digunakan sebagai buah kalengan. Ciri varietas ini adalah duri hanya terletak pada bagian ujung daun, daging buah berwarna kuning pucat, mata lebar, dan mengandung banyak air

2. Nanas *Queen*

Nanas *Queen* banyak dikonsumsi dalam bentuk segar. Ciri varietas ini adalah buah berukuran kecil, mata kecil, tepi daun berduri, daging buah berwarna kuning keemasan, serta renyah (*crisp*).

3. Nanas *Spanish*

Nanas *Spanish* mempunyai ciri matadatar, warna duri merah atau hijau, mengandung banyak air, serta rasa kurang manis dibandingkan *Smooth Cayenne* dan *Queen*

Pada eksperimen kali ini, penulis memakai nanas subang (*Cayenne*) sebagai bahan dasar pembuatan *Tepache* untuk menggapai aroma yang kuat pada produk yang akan di buat. Untuk mencari warna, rasa, serta aroma pada *Tepache*, penulis memerlukan produk pembanding serupa. Salah satu produk *Tepache* yang bisa kita temukan di supermarket internasional adalah *Reverend Nat Tepache*.

Reverend Nat adalah *brand tepache* dari Portland, Amerika Serikat yang sudah membuat *tepache* mulai dari tahun 2004. Resep dari *Reverend Nat Tepache* telah konsisten dengan *alcohol content* sebanyak 3.2% dengan rasa

yang manis dan sedikit asam. Rasa yang konsisten ini bisa terlaksanakan karena standar resep dan proses yang tepat sehingga penulis menjadikan produk ini sebagai produk pembanding *Tepache* berbahan dasar nanas subang.

Gambar 1.2

Contoh *Tepache* Dengan Merek Reverend Nat



Sumber : reverendnatshardcider.com, 2020

Dikatakan pada website *Reverend Nat* (www.reverendnatshardcider.com), *Reverend Nat* membuat *tepache* memakai nanas jenis *Queens* yang tumbuh di Portland, Amerika Serikat.

Dewasa ini, *tepache* sangat sulit di temukan di Indonesia. Banyak masyarakat Indonesia khususnya pekerja *Hotelier* yang tidak mengetahui apa itu *tepache*, sedangkan di negara lain banyak kita jumpai *tepache* biasanya bisa kita jumpai di supermarket. *Tepache* sendiri mempunyai nama lain *Pineapple Beer* karena memiliki kadar alcohol rendah dan memiliki kandungan CO₂ yang cukup banyak. *Tepache* memiliki rasa asam manis yang sangat cocok untuk dijadikan campuran dalam *cocktail* maupun diminum langsung.

Seiring perkembangan zaman dan permintaan pasar, para pengusaha industry *Food And Beverage* selalu mencoba berinovasi memunculkan hal-hal baru untuk menciptakan sesuatu yang berbeda dan berguna di masa depan. Terutama dalam dunia minuman, banyak sekali inovasi baru pembuatan minuman baik *cocktail* maupun *mocktail*.

Subang merupakan produsen nanas terbesar di Provinsi Jawa Barat, 92% produksi nanas berasal dari petani nanas di Kabupaten Subang. Ini menjadikan nanas subang salah satu komoditas ekspor unggulan Indonesia. Hasil panen nanas subang pada tahun 2019 adalah sebanyak 139.280 ton (kemenkopukm.go.id). Hal ini membuktikan bahwa indonesia mempunyai nanas yang melimpah yang dapat diolah menjadi produk-produk baik makanan ataupun minuman.

Ekspor produk Minuman Beralkohol Indonesia di tahun 2015 paling banyak ditujukan ke pasar Timor Timur dengan nilai ekspor US\$ 6,75 juta yang mengalami kenaikan 112,11 persen dari tahun sebelumnya. Selama dua tahun terakhir (2019-2020), Timor-Timur menempati peringkat pertama sebagai negara tujuan utama ekspor produk Minuman Beralkohol Indonesia. (kemendag.go.id). Berdasarkan data tersebut penulis dapat menyimpulkan bahwa Indonesia sebenarnya berpotensi untuk menjadi Negara penghasil minuman beralkohol,

Penulis ingin melakukan eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui dan lebih mengenali produk *tepache* dengan menggunakan bahan dasar Nanas *Subang*, untuk mengenalkan dan mengembangkan buah lokal kepada masyarakat, khususnya masyarakat Indonesia.

Di penelitian ini penulis ingin mengeksperimenkan *tepache* menggunakan nanas Subang (*cayenne*) sebagai bahan pengganti dari nanas *Queens* yang kemungkinan akan menambah rasa manis dan mengurangi tingkat keasaman dari *tepache* itu sendiri. Penulis ingin lebih mengembangkan dan mengenalkan *tepache* kepada masyarakat Indonesia khususnya pekerja *bar* dengan tujuan membuat inovasi produk baru.

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijabarkan di atas, oleh sebab itu penulis menggunakan latar belakang tersebut menjadikan tugas akhir dengan judul “***Tepache* Berbahan Dasar Nanas Subang**”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis ingin menetapkan rumusan masalah yang akan di teliti dan dianalisis, sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan *Tepache* berbahan dasar nanas subang?
2. Bagaimana kualitas dari *tepache* berbahan dasar nanas Subang?
3. Berapa biaya yang dibutuhkan untuk membuat *tepache* berbahan dasar nanas Subang?

C. Tujuan Penelitian

1. Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Sebagai metode penerapan ilmu yang telah didapatkan dan dipelajari oleh penulis dari Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

3. Untuk membuat inovasi baru dalam dunia Minuman dengan bahan baku yang inovatif.
4. Untuk mengenali lebih dalam tentang *tepache*.
5. Untuk mengetahui pendapat masyarakat tentang *tepache* berbahan dasar nanas Subang
6. Untuk mengetahui biaya yang akan dikeluarkan dalam pembuatan *tepache* berbahan dasar nanas Subang

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat bagi beberapa pihak seperti:

1. Penulis :

Menambah pengalaman dan pengetahuan dalam membuat *tepache*.

2. Masyarakat :

- a. Mengenalkan kepada masyarakat tentang *tepache*.
- b. Mengedukasi masyarakat agar lebih mengembangkan buah lokal

3. Institusi :

Untuk menambahkan pengetahuan dan informasi tentang pembuatan *tepache* dan menambah pengetahuan di bidang *food and beverage* khususnya di dunia *bartending*.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Menurut Creawll (2012) eksperimen digunakan apabila peneliti ingin mengetahui pengaruh sebab akibat antara variabel independen dan dependen.

Hal ini berarti peneliti harus dapat mengontrol semua variabel yang akan mempengaruhi *outcome* kecuali variabel independen telah ditetapkan.

Metode yang digunakan penulis dalam eksperimen ini adalah metode fermentasi. Menurut Suprihatin dalam bukunya yang berjudul “Teknologi Fermentasi” (2010), menuliskan bahwa “fermentasi merupakan suatu proses perubahan kimia pada suatu substrat organik melalui aktivitas enzim yang di hasilkan oleh mikroorganisme”.

Pada eksperimen ini penulis menggunakan bakteri probiotik yang terdapat pada kulit nanas sebagai pengganti ragi. Mengutip dari buku *Tepache : a pineapple based fermented drink* yang ditulis oleh Odile Joly-Petit (2020), “*The fermentation process, which is very quick and only takes a few days, is initiated by the natural presence of yeast and bacterias on the pineapple itself.*”.

2. Teknik dan Pengumpulan data

Penulis menerapkan beberapa metode dalam pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini ,yaitu:

a. Studi Literatur

Menggunakan teori – teori yang sudah teruji kebenarannya, sebagai data dalam meneliti objek penelitian. Data ini didapat dari karya ilmiah, buku, dokumen, maupun yang berkaitan dengan tema penelitian.

b. Kuesioner

Membuat daftar pertanyaan tertulis yang ditujukan untuk mendapat informasi dari responden, mengenai hal yang berkaitan dengan kualitas produk yang terdiri dari beberapa pertanyaan seputar

kualitas untuk mengetahui tingkat kesukaan dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk. “Penilaian subjektif bertujuan untuk mengetahui kualitas indrawi dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk baru. Uji indrawi meliputi diferensiasi warna, rasa, tekstur, aroma dan lain-lain. Dan tahapan uji organoleptik dengan kuesioner terhadap sampel eksperimen yang dibagikan, sehingga terjadi penilaian mengenai produk dari panelis” (Kartika, Hastuti, & Suartono, 1988).

3. Populasi dan teknik penarikan sampel

Untuk mencari produk yang terbaik, dalam eksperimen ini, penulis akan membuat 1 produk, dengan melalui 3 kali eksperimen yang berbeda dengan menggunakan teknik yang sama, perbedaan antara ketiga produk ini adalah menggunakan *quantity* yang berbeda. Ketiga sampel inilah yang akan diberikan kepada para panelis dan menjadi tolak ukur dalam kuisisioner yang telah di persiapkan. Penulis akan menyebarkan 35 kuisisioner yang terdiri dari 5 kuisisioner untuk panelis terlatih, dan 30 untuk yang tidak terlatih.

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Menurut K. Nathniely-Guzman dalam buku “*Traditional Fermented Beverages in Mexico*”, *tepache* di fermentasi selama minimal 3 hari. Dengan langkah – langkah sebagai berikut :

1. Siapkan alat dan bahan yang dibutuhkan.
2. Kupas dan bersihkan buah nanas
3. Potong buah nanas dan kulitnya

4. Masukkan 1 nanas dan kulitnya ke dalam *heatproof* jar
5. *Boil* 1 liter air
6. Masukkan 250gr gula pasir ke dalam jar
7. Masukkan 1 liter air yang telah di *boil* kedalam jar
8. Aduk rata jar agar gula larut
9. Tutup jar dengan *cheesecloth*
10. Simpan jar 3 - 7 hari untuk memulai proses fermentasi
11. Simpan pada tempat yang hangat dan jauh dari sinar matahari
12. Setelah proses fermentasi selesai. Saring *tepache*
13. Masukkan kedalam botol kedap udara agar kualitas *tepache* terjaga

Ketika *tepache* dibuka buih-buih akan naik ke permukaan botol seperti *beer* pada umumnya. Sajikan *tepache* dengan es batu

Pada eksperimen ini penulis membuat 3 eksperimen dan berikut merupakan bahan – bahan untuk membuat *tepache*

Tabel 1.1
Eksperimen Pembuatan *Tepache*

Jumlah porsi : 1 liter

	Gula	Air	Nanas
Eksperimen 1	250 gr	1 liter	600 gr
Eksperimen 2	500 gr	1 liter	600 gr
Eksperimen 3	750 gr	1 liter	600 gr

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

Hasil yang diharapkan penulis setelah melakukan percobaan ini adalah menghasilkan suatu eksperimen yang nantinya dapat dikembangkan menjadi campuran *cocktail* ataupun dapat diminum secara langsung.

F. Penegasan Istilah

1. *Liquor / Spirit* dapat di artikan sebagai minuman yang memiliki kandungan alkohol yang dibuat melalui proses penyulingan dari suatu cairan hasil fermentasi peragian dari biji-bijian, sari buah, maupun tebu. Kadar alkoholnya adalah antara 40-51%, sedangkan distilasi atau penyulingan adalah proses pemisahan dua zat atau lebih yang memiliki titik didih yang berbeda dengan cara menguapkannya.

2. *Tepache* adalah hasil olahan fermentasi dari buah nanas yang biasanya ditambahkan gula merah atau gula pasir. *Tepache* juga biasa disebut dengan *pineapple beer*. Terkadang *tepache* bukan hanya hasil fermentasi buah nanas namun juga ditambah beberapa herb and spices seperti *cinnamon* atau *clove*