

BAB 1

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan sebuah negara dengan kekayaan yang sangat besar. Dimana kekayaan yang dimiliki bukan hanya dari kekayaan alam yang berlimpah tetapi juga dari kekayaan budaya yang luar biasa banyak dan bercampur menjadi satu kesatuan yang menghasilkan berbagai banyak akulturasi budaya. Indonesia dengan kekayaan alam nya pun mampu berkembang jauh dan menjadi salah satu sebagai penghasil berbagai komoditi besar yang dicari oleh berbagai negara. Seperti kopi, teh, hasil laut, hasil bumi, dan kekayaan alam lain yang dimiliki Indonesia.

Kopi dan teh merupakan 2 contoh hasil perkebunan berproduksi besar yang dihasilkan oleh Indonesia. Kopi dan teh sendiri biasanya dijadikan minuman, makanan, produk kecantikan, pewangi ruangan, maupun untuk ibadah atau ritual di beberapa agama. Dua hasil perkebunan ini menjadi minuman paling banyak diminum di dunia setelah air putih ini memiliki berbagai rasa yang luar biasa menarik dan sangat kaya dengan adanya mineral yang terdapat di tanah Indonesia dari Sabang hingga Merauke. Kekayaan mineral yang terdapat di tanah Indonesia sendiri bisa memberikan rasa unik, khas dari daerah nya masing masing seperti *earthy* dan *bold* pada hasil kopi di Tanah Toraja, atau rasa *fruity* yang dimiliki kopi kopi daerah kintamani, atau bahkan rasa *floral* yang menjadi ciri khas kopi daerah Sumatera.

Eksistensi kopi meskipun di masa pandemi tahun 2020 mengalami peningkatan produksi menurut pusat data pertanian yakni 773.409 ribu ton. Angka ini mengalami peningkatan di banding tahun sebelumnya yang hanya 760.963 ribu ton dari seluruh provinsi yang ada d Indonesia. Begitu pula dengan produksi yang mengalami peningkatan yakni 138.323 ribu ton di bandingkan dengan 2019 yakni 137.803 ribu ton.

Kopi memiliki sejarah yang unik dan tidak bisa kita lupakan yang diceritakan oleh James Hoffman pada bukunya (2014:7) bahwa suku Galla pada Afrika Timur sudah mengenal kopi semenjak 1000 SM, yang kemudian dikenal oleh masyarakat Ethiopia pada abad 5 M. Kopi perlahan lahan menyebar ke daerah arab sebagai minuman penambah energi, yang pada akhirnya menyebar ke seluruh dunia melalui perdagangan dan penjajahan. Hingga akhirnya di Venice, Italia dibukalah untuk pertama kali nya sebuah kedai kopi pada tahun 1645.

Tanaman kopi memiliki jenis yang beragam dari Arabika, Robusta, *Excelsa*, hingga Liberika yang menjadi salah satu ciri khas Indonesia ketika masa awal kopi ada di Indonesia. Indonesia sendiri menjadi pemasok kopi terbesar ke 4 di dunia dibawah Brazil, Vietnam, dan Kolombia meskipun mampu menghasilkan 773.409 ribu ton seperti yang sudah disebutkan.

Kopi masuk ke Indonesia dengan cara penjajahan yang dilakukan oleh Belanda yang mencanangkan ide tanam paksa atau *cultuur stelsel*. Dengan ide yang dimiliki Belanda agar memiliki tanah untuk berkebun sehingga munculah berbagai percobaan yang dilakukan hingga akhirnya kopi bisa ditanamkan di Indonesia dan hingga bisa menyebar ke seluruh pulau di Indonesia dari Sumatera hingga Papua. Meskipun masih berkembang untuk meningkatkan kualitas yang ada dengan perjalanan panjang yang dimiliki oleh kopi di Indonesia, dengan makin banyak nya daerah daerah penghasil kopi yang terus berkembang. Seperti Aceh Gayo, Toba, Sumatera Oku Selatan, Jawa Preanger, Jawa Malabar, Jawa ciwidey, Papua Wamena, Toraja, Kalosi Toraja, Bali Kintamani, Bali Bantang, dsb.

Saat ini kopi sudah dikenal dengan banyak nya produk yang ada dari mulai *Espresso*, *Latte*, *Cappucino*, *Piccolo*, *Magic*, *Americano*, *Longblack*, ataupun kekinian di Indonesia seperti es kopi susu. Kopi sendiri memiliki fungsi yang bermacam macam bukan hanya sebagai penghangat ataupun penghilang dahaga. Kopi sendiri sudah terbukti sebagai minuman herbal yang mencegah penyakit jantung, diabetes untuk kopi tanpa gula, *parkinson* dan menjadi minuman yang sangat sehat jika diminum teratur dan tidak berlebihan.

Takaran 4 cangkir kopi sendiri menurut beberapa sumber dari artikel kesehatan sangat cocok untuk orang dewasa dan menyehatkan.

Tidak jauh berbeda dengan kopi, teh yang juga sudah menjadi hasil perkebunan yang sangat besar di Indonesia. Bukan hanya menjadi makanan ataupun minuman. Teh sendiri bahkan menjadi salah satu tujuan wisata yang banyak dipilih khususnya daerah Jawa Barat.

Teh memiliki sejarah yang luar biasa menarik, unik dan panjang. Teh sendiri menurut Laura C. Martin pada bukunya (2020:23), bahwa pada tahun 2737 SM, air yang diminum Kaisar Shen Nung kejatuhan daun teh ketika ia sedang bersantai dibawah pohon teh. Kisah tersebut menceritakan bahwa Kaisar Shen Nung menamai ramuan tersebut dengan *tchai* dan menjadi sebuah minuman nasional China selama dinasti Tang (618 – 907 SM). Di luar China, orang-orang Arab adalah yang pertama menyebutkan teh, yaitu tahun 850 Masehi.

Teh pertama kali terlihat di Eropa pada tahun 1560, ketika teh diperkenalkan ke Portugal oleh Bapa Jasper de Cruz, seorang pendeta Yesuit. Teh untuk pertama kali dijual secara umum di Inggris pada tahun 1657. Kemudian penambahan susu dalam teh terjadi pada 1680. Selain itu, teh pertama kali diimpor ke Amerika pada tahun 1650 oleh Peter Stuyvesant. Seorang Belanda terakhir yang menjadi direktur jenderal New Amsterdam (New York). Teh sendiri memiliki pengembangan di mana teh pertama kali diberikan susu pada tahun 1680, 23 tahun setelah penjualan pertama di tahun 1657 di Inggris.

Teh tidak hanya menjadi minuman tapi juga menjadi tanda peristiwa bersejarah. Pesta teh yang paling terkenal adalah Pesta Teh Boston pada tahun 1773. Di mana sebuah kargo berisi teh dikosongkan di Pelabuhan Boston. Hal tersebut untuk memprotes besarnya pajak yang dibebankan Inggris. Protes tersebut terkenal menandai awal Perang Kemerdekaan Amerika. Sedangkan teh celup yang kita kenal sekarang merupakan hasil penemuan seorang Thomas Sullivan yang dia patenkan pada tahun 1903.

Dalam karya tugas akhir ini penulis ingin membahas pengembangan produk *yinyang* atau *yuenyeng*, ataupun dikenal dengan nama kopi *cham* di Malaysia merupakan minuman khas Hongkong yang merupakan sebuah akulturasi budaya hasil dari terjajah nya negara Hongkong oleh negara China dan Inggris. Perpaduan antara teh yang dicampur dengan krimer ataupun susu evaporasi di gabungkan dengan kopi hitam yang biasanya dibuat dari kopi robusta ini memiliki rasa yang unik dan menjadi minuman khas negara Hongkong dan menjadi satu hal yang biasa diminum oleh mayoritas masyarakat Hongkong untuk menghangatkan badan pada pagi hari.

Minuman yang menjadi tanda adanya akulturasi menggabungkan kedua minuman ini merupakan sebuah terobosan unik yang menjadi ide untuk penulis dimana penulis ingin membuat minuman *yinyang* ini dengan menggunakan bahan *herbal tea* dan *espresso* untuk menambah kekayaan rasa yang dimiliki oleh minuman ini, dengan menggunakan bahan bahan yang memang asli Indonesia demi meningkatkan dan mengembangkan menu menu yang menggunakan teh dan kopi Indonesia sebagai menu yang dipakai. Minuman ini sendiri dipilih oleh penulis sebagai salah satu warga negara Indonesia berketurunan Tionghoa yang memiliki kebudayaan minum teh dan juga kopi dan mencoba menggabungkan dengan bahan bahan di Indonesia.

Herbal tea atau *tisanes* sendiri menurut Wikipedia memiliki arti minuman yang terbuat dari proses *infusion* ataupun *decoction* dari tanaman herbal atau rempah, atau dari tanaman lain menggunakan air panas dan mengandung tanaman dari *camellia sinensis*, *herbal tea* sendiri berbeda dengan kopi dan teh pada umumnya yang biasanya memiliki kandungan kafein, karena tidak semua *herbal tea* mengandung kafein. Kata *tisanes* sendiri masih menjadi perdebatan dimana kata ini masih diperdebatkan apakah dari bahasa perancis atau memang bahasa Inggris, dimana *tisanes* sendiri memiliki arti minuman obat.

Herbal tea yang digunakan oleh penulis merupakan campuran dari *cascara* yakni kulit buah kopi yang berasal dari daerah Situbondo untuk menjadi bahan dasar dengan rasa manis seperti buah apel, dan asam seperti

rasa kismis atau fermentasi dari buah anggur, kayu manis sebagai penambah aroma dan rasa manis, Jahe sebagai penambah rasa, teh hitam sebagai penambah warna dan penguat rasa.

Espresso sendiri dimunculkan oleh penulis untuk mengganti kopi hitam yang biasa dipakai dalam minuman *Yinyang*. *Espresso* sendiri dijelaskan oleh Hidayat (2018:47) sebagai minuman yang diekstraksi menggunakan uap air panas dengan tekanan yang tinggi. Satu gelas *espresso* sendiri umumnya terbuat dari 7-12 gram kopi, yang sudah disangrai dan digiling halus dengan waktu 20-30 detik, dan menghasilkan 25-30 ml.

Espresso pertama kali diciptakan di kota Milan, Italia pada awal abad ke-20. Pada tahun 1901, *espresso* tercipta setelah mesin kopi ditemukan oleh Luigi Bezzera. Dengan mesin tersebut lah *espresso* tercipta dan menjadi umum pada pasaran seperti saat ini.

Menurut Scott Rao (2015:92) *espresso* dapat dibuat melalui proses perkolasi melalui filter metal yang halus, dimana untuk membuat *espresso* diperlukan tekanan untuk menghasilkan *crema* yang baik dan seimbang. Menurut nya *espresso* yang baik adalah *espresso* yang seimbang antara rasa dan aroma. Dimana ada kompleksitas dari pahit nya, tingkat keasaman, dan juga rasa manis yang dimiliki oleh kopi.

Perkembangan teh dan kopi sudah sewajarnya mengikuti perkembangan dan kemajuan yang ada dimana kopi dan teh Indonesia yang sungguh sangat berlimpah dapat dijadikan menjadi sebuah kolaborasi dan menjadi minuman yang sangat sangat unik dan memiliki kekayaan rasa yang luar biasa. Penulis sendiri ingin agar kopi dan teh ini bisa menjadi satu dan dapat dinikmati dengan sendirinya tanpa adanya campuran bahan kimia baik dari pemanis, pewarna, ataupun perasa buatan.

Penulis ingin mengeluarkan rasa alami yang dimiliki oleh masing masing kopi, teh, dan bahan lain nya yang penulis pakai. Penulis ingin memaksimalkan rasa yang dimiliki masing masing tanaman sebagai ciri khas dari minuman yang penulis buat. Dari masing masing tanaman sendiri lah semua rasa akan tercipta, dengan cara *decoction* dan *infusion* untuk pembuatan

herbal tea di mana *cascara* dan jahe yang penulis gunakan akan menggunakan proses *decoction* terlebih dahulu, lalu menggunakan proses *infusion* untuk mencampurkan rasa yang sudah ada pada campuran *cascara* dan jahe dengan kayu manis dan teh hitam yang penulis gunakan. *Decoction* sendiri menurut elousie checkouri (2020:3) merupakan proses pembuatan teh seperti bagaimana teh ditemukan yakni dengan cara merebus bahan yang ada dengan air yang mendidih untuk mengeluarkan rasa yang ada, biasanya menggunakan resep 1 bungkus the celup direbus dengan 1 liter air selama minimal 30 menit. Mirip dengan *decoction*, *infusion* adalah cara menginfus bahan yang dipakai dengan air panas tanpa lagi membutuhkan bantuan api tetapi menggunakan panas dari air yang mendidih tersebut. Dengan 2 cara ini penulis akan mengoptimalkan rasa yang dimiliki oleh masing masing bahan yang digunakan untuk pembuatan *herbal tea* tersebut.

Espresso yang penulis gunakan sendiri tidak hanya menggunakan 1 jenis biji kopi melainkan menggunakan 2 biji kopi yakni robusta Sumatera Oku Selatan, dan juga arabika Bali Kintamani Bantang. Penulis menggunakan alat *rokpresso* dimana *rokpresso* sendiri merupakan alat untuk membuat *espresso* secara manual atau tanpa bantuan mesin. Penulis memilih menggunakan *espresso* campuran dari Sumatera Oku Selatan dan Bali Kintamani Bantang untuk memberikan keunikan rasa dimana penulis menggabungkan rasa *floral* dan *earthy* yang khas dari Sumatera Oku Selatan dan menggabungkan dengan rasa *floral* dan *fruity* yang menjadi khas dari Bali Kintamani Bantang untuk mengoptimalkan rasa yang dimiliki oleh *herbal tea* yang penulis buat. Sehingga kedua bahan yang penulis pakai memiliki rasa yang lezat, unik, dan menjadi ciri khas yang baru.

Pada masa pandemi ini pula, penulis ingin membuat minuman yang unik dan sehat untuk menambahkan minat masyarakat mengkonsumsi bahan bahan herbal yang Indonesia miliki sehingga konsumsi dalam negeri sendiri bisa ditingkatkan agar membantu juga para petani atau pelaku usaha ekonomi kecil yang terkena dampak dari pandemi yang belum berhenti dan masih terus berlanjut ini terlebih lagi masyarakat Indonesia yang memiliki rasa penasaran

yang cukup tinggi pada minuman yang baru muncul. Judul yang penulis ingin angkat adalah “**HERBAL YINYANG COFFEE**”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pembuatan *Yinyang* menggunakan *herbal tea* dan *espresso* ?
2. Bagaimana kualifikasi rasa, aroma, tekstur *Yinyang* yang dibuat menggunakan *herbal tea* dan *espresso* ?
3. Bagaimana hasil keseluruhan *Yinyang* yang dibuat menggunakan *herbal tea* dan *espresso* ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini sendiri adalah sebagai berikut :

1. Untuk meneliti proses persiapan pembuatan *Yinyang* menggunakan *herbal tea* dan *espresso*.
2. Untuk menginvestigasi proses pembuatan *Yinyang* menggunakan *herbal tea* dan *espresso*.
3. Untuk menilai hasil keseluruhan *Yinyang* menggunakan *herbal tea* dan *espresso*.

D. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis melakukan sebuah eksperimen pengembangan produk berupa *espresso* dengan ditambahkan jahe dan kayu manis. Eksperimen sendiri menurut Hasan Alwi (2005: 290) menjelaskan bahwa metode eksperimen yakni percobaan yang bersistem dan terencana untuk membuktikan kebenaran akan suatu teori.

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik dan alat pengumpulan data adalah metode yang digunakan untuk mengumpulkan informasi dan data terkait sebuah

penelitian, dan untuk mencari sebuah hasil dari rumusan masalah. Contoh teknik pengumpulan data adalah:

a) Observasi

Menurut Supardi (2006:88), “Metode observasi merupakan metode dengan cara mengamati secara langsung untuk mengumpulkan sebuah data” dalam tahap ini, penulis sudah melakukan observasi produk yang akan digunakan dalam eksperimen yang akan dilakukan.

b) Wawancara

Menurut Savitri (2010:17) “Wawancara merupakan proses dua arah, untuk menilai sesuatu yang dilakukan dengan metode tanya jawab.” Berdasarkan pemaparan teori diatas, penulis sudah melakukan tanya jawab mengenai ide pembuatan *Yinyang* menggunakan *herbal tea* dan *espresso*.

c) Studi Pustaka

George (2008) mengatakan “studi pustaka merupakan suatu hal yang berkaitan dengan tujuan penelitian dengan cara mencari sumber-sumber atau opini pustaka (yang umumnya didapatkan di perpustakaan).”

d) Kuesioner

Menurut Umar (2003:101) “kuesioner merupakan alat yang dimanfaatkan untuk menghasilkan informasi berupa data yang dikumpulkan untuk tujuan riset atau lainnya .”

e) Dokumentasi

Menurut Arikunto (2006:231), “Dokumentasi adalah catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, dan sebagainya untuk mengumpulkan data dan mencari mengenai suatu hal.”

Pada eksperimen ini penulis akan menggunakan teknik observasi, wawancara, studi pustaka, kuesioner, dan dokumentasi untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan. Agar data yang diperoleh dapat menunjang hasil dari produk *Yinyang* menggunakan *herbal tea* dan *espresso* dengan baik.

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Populasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah “sekelompok orang benda atau hal lain yang menjadi sumber pengambilan sampel, suatu kumpulan yang memenuhi syarat tertentu yang berkaitan dengan masalah penelitian. Dan sampel menurut Arikunto (2006:131) merupakan wakil populasi yang bertujuan untuk meneliti. Dan dalam melakukan penilaian eksperimen, penulis mengajukan beberapa macam panelis untuk menarik kesimpulan dari hasil produk yang dihasilkan yaitu panelis terlatih, panelis tidak terlatih. Arti panelis menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia ialah “peserta diskusi panel”.

Panelis terlatih merupakan seseorang yang ahli dan berkompeten disuatu bidang yang akan diujikan, maksud penulis disini adalah seseorang yang ahli dalam penilaian produk kopi. Dan kriteria untuk panelis terlatih adalah seseorang yang ahli di dalam bidang kopi dan teh, dan memiliki pengalaman minimal 1 tahun di bidangnya. Sehingga dapat menilai produk *Yinyang* menggunakan *herbal tea* dan *espresso* secara profesional.

Panelis tidak terlatih merupakan seseorang yang tidak ahli, orang awam atau masyarakat umum yang tidak kompeten di bidang yang akan diujikan namun dapat memberikan penilaian organoleptik. Lalu

kriteria untuk panelis yang tidak terlatih adalah seseorang yang menyukai kopi, sehingga dapat menilai produk *Yinyang* menggunakan *herbal tea* dan *espresso* berdasarkan kesukaan individu.