

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hospitality Industry ialah bentuk usaha dalam pelayanan yang menyajikan atau menyediakan akomodasi, makanan serta minuman dan berbagai jenis lainnya yang berhubungan dengan bentuk pelayanan yang akan diberikan untuk masyarakat, baik menggunakan penginapan yang berbentuk akomodasi atau hanya menggunakan layanan yang diperoleh dari hotel tersebut, (www.academia.edu). Dari kutipan tersebut penulis menyimpulkan bahwa *Hospitality Industry* merupakan suatu usaha dalam bidang pelayanan yang memberikan kepuasan dan kenyamanan terhadap tamu. Pelayanan yang disajikan oleh suatu hotel yaitu penginapan dalam bentuk akomodasi, makanan dan minuman.

Hospitality Industry akan terus berkembang seiring waktu karena jumlah *tourist* yang selalu bertambah setiap tahunnya. Berdasarkan data yang sudah diperkirakan dan dipublikasikan oleh WTO (*World Tourism Organization*) pada 15 Januari 2018 memberikan informasi bahwa adanya peningkatan pada *tourist arrivals worldwide* sebesar 4%-5% pada tahun ini dan selalu ada peningkatan setiap tahunnya, WTO juga memberitahukan bahwa perkiraan rata-rata kedatangan *tourist* sekitar 3.8% disetiap tahun nya dalam waktu 2010-2020. (www.media.unwto.org). Tingginya jumlah *tourist* yang berdatangan menyebabkan banyak usaha – usaha penyedia makanan dan minuman bertambah serta meningkatkan daya tarik pasar yang cukup tinggi

mulai dari menciptakan inovasi baru sampai dengan merenovasi suatu produk sampai menjadi produk yang banyak diminati, ini adalah salah satu contoh untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang konsumtif. Dalam kutipan di atas penulis mengambil salah satu contoh penyedia makanan dan minuman yaitu Bar.

Mengutip dari buku yang disusun oleh Isdarmanto. (2016:4), “Bar ialah suatu tempat atau counter, dimana seseorang bisa mendapatkan pelayanan makanan dan minuman, baik yang mengandung alkohol maupun yang tidak mengandung alkohol, serta dilengkapi dengan fasilitas tertentu untuk tujuan mendapatkan keuntungan yang memadahi”. Mengutip dari buku yang disusun oleh 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“. Dalam dua kutipan di atas penulis mengambil kesimpulan bar ialah salah satu tempat usaha yang menyajikan makanan dan minuman yang beralkohol maupun tidak beralkohol serta dilengkapi fasilitas tertentu untuk memberikan hiburan bagi pengunjung untuk mendapatkan keuntungan. Berikut adalah klasifikasi minuman beralkohol dan tidak beralkohol.

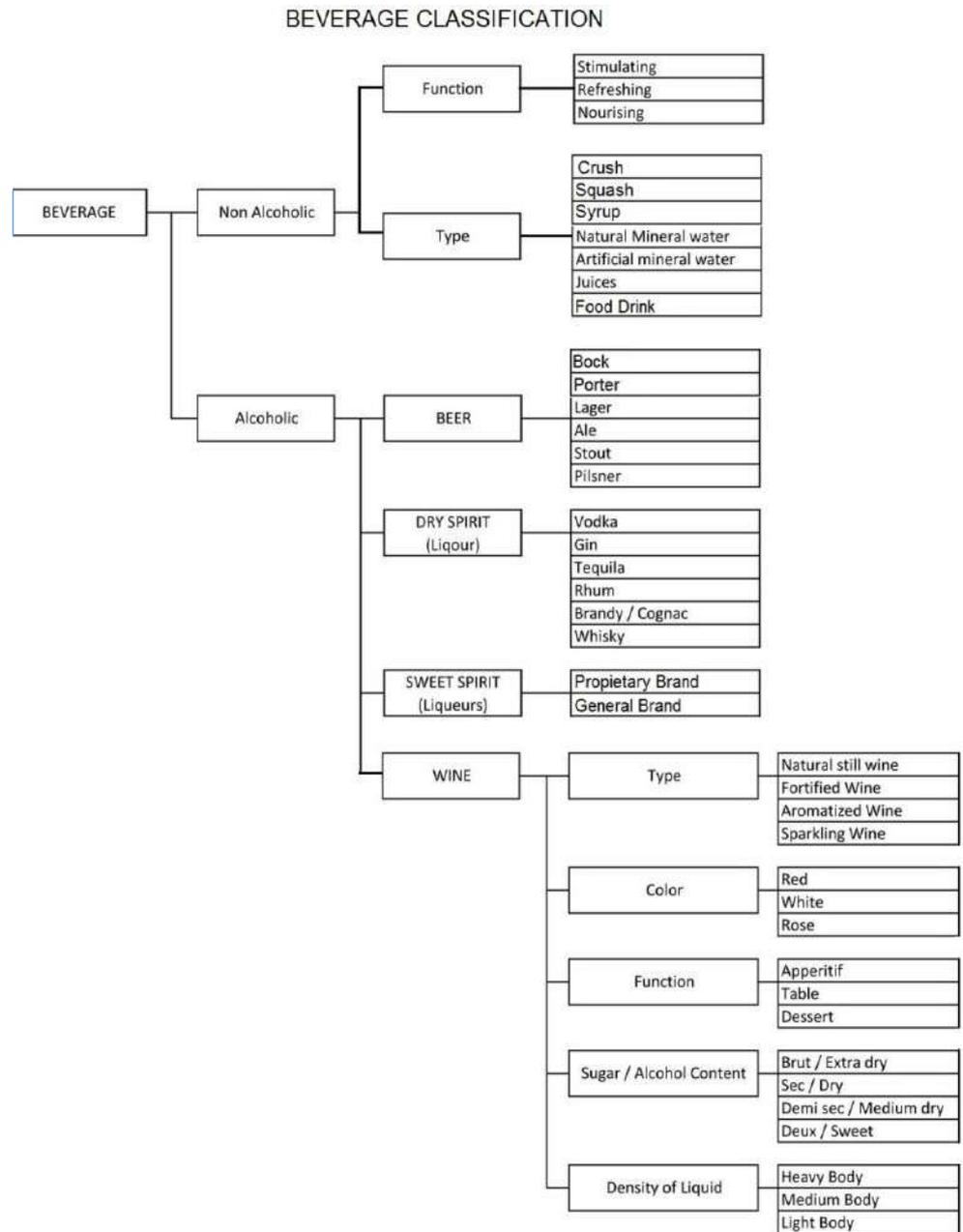
Menurut buku yang disusun oleh Isdarmanto. (2016:6), Bar dapat dibedakan menjadi dua jenis yaitu *Public Bar* atau *Front Bar* dan *Service Bar* atau *Dispense Bar*. *Public bar* merupakan bar yang dapat didatangi oleh siapapun dan dapat beroperasi dilingkungan hotel maupun di luar lingkungan hotel dikarenakan Public bar dapat berjalan meskipun tidak menjadi sebuah

outlet pada suatu hotel. Contohnya yaitu *Cocktail bar*, *Night bar*, *Snack bar*, dan lain lain. *Service bar* adalah bar yang berada disuatu hotel dan tidak bisa didatangi oleh sembarang orang karena lokasi *service bar* yang biasa ada di belakang restaurant, biasanya *service bar* diperuntukan untuk tamu yang memesan baik di restaurant atau kamar hotel.

Seiring perkembangan zaman bar merupakan tempat bersosialisasi masyarakat masa kini, dimana banyak orang dapat bersosialisasi dan menikmati minuman yang disajikan oleh bar tersebut. Minuman yang disajikan oleh bar berupa minuman beralkohol dan tidak beralkohol, berikut adalah *beverage classification*.

GAMBAR 1

KLASIFIKASI MINUMAN ALKOHOL DAN NON ALKOHOL



Sumber: Google Image Classification Beverages

Menurut *David Wondrich* dalam bukunya yang berjudul *The Art of Mixology: Classic Cocktails and Curious Concoctions (2015)* Berikut merupakan klasifikasi minuman tidak beralkohol:

1. *Natural mineral water*

Minuman yang memiliki kandungan mineral alami yang bersumber dari mata air pegunungan. Terbagi dalam 2 jenis yaitu natural mineral water & sparkling natural mineral water.

2. *Artificial Water*

Minuman yang mempunyai rasa yang diperoleh *artificial essence* dan biasanya ditambahkan oleh gas *CO2*. Minuman yang diberikan *flavor* dan melalui proses sterilisasi. Bahan dasarnya pembuatan *artificial water* pada umumnya terdiri dari gula, air, *artificial essence*, *CO2*.

3. *Juices*

Minuman yang dibuat dari hasil perasan buah sehingga mengeluarkan *liquid*. Juice terbagi menjadi dua jenis, yakni:

- *Fresh Juice*: jus yang terbuat dari hasil perasan buah yang tidak ditambahkan oleh bahan campuran apapun.
- *Chilled Juice*: terbuat dari hasil buah yang ditambahkan dengan campuran bahan lain seperti air, pengawet, gula, *fruit essence*, dll.

4. *Squash*

Konsentrat *juice* yang tidak bisa dikonsumsi langsung karena harus ditambahkan bahan pendukung seperti air atau soda.

5. *Crush*

Minuman yang hampir sama dengan squash namun bisa langsung dikonsumsi karena sudah ditambahkan air atau soda dalam kemasannya (*ready to drink*).

6. *Syrup*

Concentrate drink yang memiliki berbagai macam rasa yang berbahan dasar gula. Pada umumnya *syrup* sering juga digunakan sebagai bahan campuran minuman.

7. *Food Drink*

Minuman yang memiliki kandungan seperti makanan seperti karbohidrat dan protein, serta dapat menstimulasi tubuh seperti *caffein*.

Berikut adalah fungsi dari *non – alcoholic beverage*, diantara lain:

A. *Stimulating*

Minuman yang dapat menstimulasi tubuh kita dianggap sebagai minuman stimulan. Banyak minuman stimulan yang biasa disebut sebagai minuman energi. Tetapi tidak semua karena minuman alami seperti kopi dan teh dapat menstimulasi tubuh karena mengandung *caffeine*.

B. *Refreshing*

Minuman yang memiliki fungsi sebagai penyegar serta mengembalikan cairan dalam tubuh sehingga tubuh menjadi segar kembali. Klasifikasi minuman yang telah dijelaskan di atas seperti *mango squash*, *lemon squash*, dll. Merupakan jenis minuman yang dapat menyegarkan atau *refreshing*.

C. *Nourishing*

Minuman yang baik untuk dikonsumsi dan memiliki gizi yang baik pada tubuh serta memberikan energi, kalori ekstra serta cairan untuk menghidrasi tubuh agar tidak mengalami dehidrasi dan menjaga cairan tubuh tetap stabil. Minuman yang termasuk ke dalam jenis fungsi *nourishing* antara lain: *milk, juice, smoothies*.

Jenis minuman di atas merupakan produk minuman yang diperjual belikan disuatu bar. Seiring dengan berjalannya waktu banyak permintaan konsumen yang semakin konsumtif dan beragam, sehingga bar banyak membuat inovasi baru dengan membuat berbagai minuman campuran atau *cocktail* yang semakin berkembang.

Mengutip dari buku yang disusun oleh Isdarmanto, (2016:72) “*Cocktail* merupakan campuran dari sekurang-kurangnya dua minuman yang berbeda, disajikan dengan *cocktail glass*”. Biasanya terdiri dari minuman beralkohol sebagai bahan dasar dan bahan campuran yang memberikan rasa dan warna. Bahan dasar dalam pembuatan *cocktail* yaitu *Dry Spirit* seperti *Gin, Vodka, Rum, Tequila* dan *whisky*. Ada juga *support ingredient* atau bahan tambahan dalam membuat suatu minuman yang bernama *cocktail* adalah: *Vermouth, Bitters, Wine, Juice, Cream, Syrup* dan *Egg*. Bahan tersebut yang memberikan rasa, aroma dan warna untuk membuat minuman campuran tersebut *complex*. Bahan yang memberikan warna atau memberikan rasa seperti sirup yang memiliki rasa buah atau *cordials* serta *spirit* yang memiliki *flavour* seperti *midori* dengan rasa melon, *grenadine* rasa *cherry*, dan lain lain.

Dalam pembuatan *cocktail* tidak segampang hanya dengan menyampurkan bahan melainkan terdapat formula dalam pembuatan cocktail. Menurut Audrey Saunders seorang *mixologist* perempuan terkenal, formula dasar atau karakteristik dasar dalam pembuatan minuman *cocktail* adalah $\frac{3}{4}$ oz *Sour*, $\frac{3}{4}$ oz *Sweet*, dan 2 oz *Base Liquor*. (www.bonappetit.com). Dengan melihat formula dasar tersebut, kini bar telah membuat suatu *cocktail* dengan berbagai macam tambahan bahan yang salah satunya adalah *mixer*.

Menurut buku yang disusun oleh Made Astawan (2016:25), "Minuman yang tidak mengandung alkohol, bisa dikonsumsi langsung atau sebagai campuran minuman (*cocktail*)". Berdasarkan kutipan tersebut penulis mendapatkan suatu kesimpulan yaitu *mixer* adalah bahan yang tidak mengandung alkohol dan dapat digunakan sebagai campuran *cocktail*. Terdapat beberapa alasan dalam menggunakan *mixer* pada minuman campuran atau *cocktail*. Untuk memberikan atau menciptakan rasa baru, menjadi penyeimbang rasa dari *liquor* dan juga menjadikan suatu minuman menjadi low ABV (alcohol by volume) atau tepatnya mengurangi kadar alkohol dari *liquor* atau yang biasa disebut dengan *diluting*. *Mixer* yang dicampurkan untuk suatu *cocktail* dimaksudkan untuk membuat tekstur dan konsistensi baru pada *cocktail*, atau untuk tujuan dekoratif yang bermaksud untuk mempercantik atau memperindah warna dari suatu *cocktail*.

GAMBAR 2

CONTOH COCKTAIL YANG MENGGUNAKAN GINGER ALE



Sumber: Google Image

Horse'S Neck adalah *cocktail* yang berasal dari Amerika yang diakui oleh *International Bartenders Association (IBA)* merupakan *cocktail* yang salah satu bahan dari minuman tersebut adalah *ginger ale*. Dalam membuat minuman di atas dibutuhkan tiga bahan yaitu *brandy*, *angostura bitters* dan *ginger ale*. Bahan dalam pembuatan *cocktail* tersebut terbagi menjadi 2 bahan yang mengandung alkohol bisa kita dapatkan di *liquor store* dan yang tidak beralkohol dapat kita jumpai di supermarket seperti *ginger ale*. Dan setiap hotel maupun *independent bar* biasanya memiliki produk tersebut sebagai persediaan, karena setiap hotel membutuhkan produk tersebut baik untuk memenuhi permintaan tamu atau sebagai campuran *cocktail*.

Mengutip dari Wikipedia “*Ginger ale is a carbonated soft drink flavoured with ginger. it is consumed on its own or used as a mixer, often with spirit-based drinks*”. *ginger ale* terbagi menjadi 2 jenis yaitu *golden style* yang diciptakan oleh Doktor Thomas Joseph Cantrell dan *the dry style* minuman dengan rasa jahe yang jauh lebih ringan diciptakan oleh John McLaughlin dari Kanada. dari kutipan diatas

ginger ale merupakan minuman berkarbonasi yang ditambahkan perasa jahe dan bisa dikonsumsi maupun digunakan sebagai campuran dalam membuat minuman seperti *cocktail* di atas yang bernama *Horse 'S Neck*. Berikut adalah contoh *ginger ale* yang diperjual belikan di Indonesia.

GAMBAR 3

CONTOH GINGER ALE DENGAN MEREK FEVER-TREE



Sumber: Google Image

Fever-Tree merupakan minuman berkarbonasi dengan rasa jahe yang menjadi produk pilihan untuk para mixology akhir akhir ini. Banyak orang yang mengonsumsi minuman tersebut karena rasa jahe yang *unique* situs web perusahaan mengatakan “unique blend of three of the world’s finest naturally sourced gingers” (www.fever-tree.com). 3 jahe yang digunakan yaitu *Fresh green ginger* dari Ivory Coast, *Nigerian ginger* dari Nigeria dan *Cochin ginger* dari India. Rasa jahe yang kurang tidak terlalu kuat dan biasa digunakan sebagai mixer untuk minuman *whisky* dan *rum*.

TABEL 1**TABEL KOMPOSISI GIZI GINGER ALE MEREK FEVER-TREE**

Energi	35kcal
Karbohidrat	9g
Protein	0
Lemak Total	0
Serat	0
<i>Salt</i>	0

Sumber : www.fever-tree.com

GAMBAR 4**CONTOH GINGER ALE DENGAN MEREK SCHWEPPEES**

Sumber: Google Image

Schweppes adalah merek dari sebuah produk minuman yang berasal dari Switzerland tepatnya dikota Geneva. Produk dari Schweppes merupakan produk yang sangat terkenal dan produk yang sudah *around the world*. Produk *ginger ale* memiliki rasa jahe yang tidak terlalu kuat dan sangat menyegarkan yang juga mempunyai guna sebagai penghangat tubuh. Rasa yang konsisten ini disebabkan karena proses yang terjadi di pabrik dengan standar pembuatan dan resep yang tepat

membuat penulis menjadikan produk satu ini sebagai produk pembanding *homemade ginger ale*. Berikut adalah komposisi yang terdapat pada *ginger ale* merek Schweppes per 330 ml.

TABEL 2

TABEL KOMPOSISI GIZI GINGER ALE MEREK SCHWEPPEES

Energi Total	110kcal
Lemak Total	0
Protein	0
Lemak Jenuh	0
Gula	28g
Karbohidrat	28g
Natrium	45g

Sumber: www.cocacola.co.id

Penulis melakukan riset untuk mencari informasi mengenai penjualan *ginger ale* di sebuah bar, hotel dan supermarket. Untuk mengetahui kebutuhan produk didalam suatu usaha. Penulis melakukan 5 riset tempat yang menjual dan menggunakan *ginger ale*, sebagai berikut:

1. Didda Noviandi Supriadi, Head Bar, Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, memiliki 2 bar yaitu pull bar dan R bar. Menggunakan *ginger ale* Schweppes sebanyak 5 karton/120pcs.
2. Taufan Imaduddin, Bartender, Roots Bandung, Bar. Menggunakan *ginger ale* Schweppes sebanyak 15-20 pcs per minggu

3. Muhammad Gentha Agistiawan, Head Bar, TGI Fridays Puri Indah. Menggunakan *ginger ale* Schweppes sebanyak 10-15 per minggu
4. Putu, Circle key Uluwatu. Menjual *ginger ale* sebanyak 3 karton per minggu.
5. Didin, Indomart Rangkasbitung. Menjual *ginger ale* menjual *ginger ale* Schweppes sebanyak 1-3 per minggu.

Melihat dari hasil riset penulis mengambil kesimpulan bahwa lokasi tempat usaha sangat berpengaruh terhadap penjualan produk. Karena *ginger ale* adalah produk minuman yang belum semua masyarakat mengenal produk tersebut.

Menurut buku yang ditulis oleh Made Astawan (2016:71), mengatakan bahwa tanaman rerumputan yang hidup merumpun, berbatang semu, tegak atau condong merupakan jahe yang memiliki tinggi sekitar 30 – 100 cm. Salah satu rempah yang sering digunakan sebagai bahan olahan oleh masyarakat Indonesia dan dapat diolah menjadi makanan, jahe bubuk, manisan kering jahe, permen, biskuit adalah jahe. Jahe juga banyak diolah sebagai minuman tradisional maupun modern contohnya wedang jahe, bandrek, jahe merah dingin, sekoteng, beer pletok dan masih banyak lagi. Semua makanan dan minuman yang diolah dari jahe banyak diminati karena manfaatnya.

Menurut buku yang disusun oleh Made Astawan (2016:71), salah satu rempah yang dapat dikonsumsi secara utuh dan dapat diolah menjadi sebuah makanan dan beverage adalah jahe. Karena jahe berupa senyawa fenolik yang berupa komponen bioaktif yang memiliki fungsi sebagai antioksidan, yaitu gingerol, zingeron, dan shogaol. Ketiga komponen tersebut memiliki potensi sangat besar sebagai antioksidan yang bermanfaat bagi pencegahan berbagai degeneratif, seperti penyakit kanker, meredakan rasa mual dan lain lain. Selain itu, jahe banyak

digunakan sebagai penghangat tubuh, mengurangi kembung dan kejang usus karena dapat merangsang gerak peristaltik usus (Rismundar, 1988). Berikut adalah komposisi yang terdapat dalam 100 gr rimpang jahe.

TABEL 3

TABEL KOMPOSISI GIZI PADA JAHE

Kandungan gizi per 100 gr	Kadar
Energi	51kcal
Protein	1,5g
Karbohidrat	10,1g
Lemak	1g
Kalsium	21mg
Fosfor	39mg
Besi	1,6mg
Vitamin A	30SI
Vitamin B1	0,02mg
Vitamin C	4mg
Air	86,2
Sumber: Direktorat Gizi, Depkes RI	

Menurut buku yang disusun oleh Made Astawan (2016:75), pada dasarnya jahe dapat dibedakan menjadi tiga macam yaitu bentuk, ukuran dan warna rimpangnya, sebagai berikut :

1. Jahe Putih atau Kuning

Banyak penyebutan untuk jahe satu ini seperti jahe gajah, jahe badak atau jahe *kombongan* yang berasal dari Bengkulu. Jahe ini memiliki potongan melintang berwarna putih kekuningan dan rimpang cukup besar, memiliki serat

yang lembut, dan aroma yang tidak terlalu menusuk dan rasa yang tidak terlalu *strong*. Jahe tersebut banyak dikonsumsi atau dipanen masih muda dan sebelum tua. Baik digunakan sebagai bahan olahan *food* maupun *beverage*.

2. Jahe Putih Kecil

Jahe ini banyak yang menyebutnya sebagai jahe *sunti* atau jahe *emprit* karena memiliki potongan melintang berwarna putih kekuningan, berbentuk agak pipih, berserat lembut, dengan aroma yang agak tajam, dan rasa yang pedas. Sedikit berbeda dengan jahe gajah karena jahe *sunti* memiliki taste yang cukup pedas dari jenis jahe lainnya karena jahe ini memiliki kandungan minyak atsiri yang lebih banyak.

3. Jahe Merah

Jahe jenis ini memiliki ukuran yang paling kecil diantara 2 jenis jahe lainnya, karena warna yang berada pada rimpang jahe tersebut seperti berwarna jingga muda sampai merah, berserat kasar, memiliki aroma yang sangat *strong*, dan rasa yang diperoleh sangat pedas. Pada umumnya jahe merah digunakan sebagai bahan pembuatan obat – obatan dan jamu, dan lain – lain.

Pada eksperimen kali ini, penulis menggunakan jahe *sunti* sebagai bahan dasar pembuatan *ginger ale* untuk mendapatkan aroma yang kuat pada produk yang akan dibuat. Untuk mencari rasa, warna, dan aroma pada *homemade ginger ale*, penulis membutuhkan produk serupa sebagai perbandingan. Salah satu produk yang penulis ambil adalah *Schweppes Ginger ale* karena produk ini merupakan produk yang sangat terkenal dan mudah ditemui di supermarket Internasional. Berdasarkan latar belakang yang sudah jelaskan diatas, maka penulis menggunakan latar belakang tersebut untuk tugas

akhir dengan judul Pembuatan *Ginger ale* dengan jahe sunti dengan menggunakan soda syphon.

Seiring perkembangan zaman banyak cara baru dalam membuat *carbonated beverage*, salah satu contohnya dengan menggunakan *soda syphon*. Menurut Houk (2014:26) “*Syphons are metal canisters, either aluminum or stainless steel, that have a top with a mechanism for releasing carbon dioxide or nitrous oxide into the liquid contained in the canister. They are sold with chargers, which are small cartridges that contain pressurized carbon dioxide or nitrous oxide.*” Berikut gambar 5 merupakan gambar *soda syphon*.

GAMBAR 5

SODA SYPHON



Sumber: Google Image

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang mengenai *Ginger ale*, penulis ingin mencantumkan rumusan masalah, antara lain :

1. Bagaimana penerimaan masyarakat atas produk *ginger ale*?
2. Bagaimana cara pembuatan *ginger ale* berbahan dasar jahe sunti?
3. Bagaimana cara mengemas dan menyajikan produk *ginger ale*?

C. Tujuan Penelitian

1. Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada D-III Program Studi Manajemen Tata Hidangan di STP NHI Bandung.
2. Sebagai suatu metode penerapan dan pembelajaran yang sudah diperoleh dari Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Untuk membuat inovasi produk baru di Indonesia dalam bidang *Food and Beverage* dengan menggunakan bahan dasar jahe lokal.
4. Untuk mengedukasi masyarakat tentang peluang usaha menggunakan bahan dasar jahe seperti *ginger ale*.
5. Untuk memperkenalkan pada seluruh dunia produk *ginger ale* yang menggunakan jahe khas Indonesia .
6. Untuk mengetahui kandungan gizi dalam pembuatan *homemade ginger ale* dengan menggunakan jahe khas Indonesia

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang akan didapatkan sebagai berikut :

1. Penulis :

Memberikan pengalaman serta pengetahuan dalam membuat *ginger ale*.

2. Masyarakat :

- a. Meningkatkan pemanfaatan komoditi jahe Indonesia.
- b. Memperkenalkan produk *ginger ale* yang jarang diketahui oleh masyarakat umum.
- c. Membantu petani dalam memanfaatkan jahe khas Indonesia sebagai produk olahan minuman.

3. Institusi :

Memberikan pengetahuan, informasi dan inovasi tentang ragam minuman, pembuatan suatu produk *non-alcoholic beverage* seperti *ginger ale*, khususnya dalam bidang *food and beverage*.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Mengutip dari website yang ditulis oleh Nur Fatin “Penelitian eksperimen merupakan metode sistematis guna membangun hubungan yang mengandung fenomena sebab akibat”. Berdasarkan kutipan yang tertera di atas penulis mendapatkan kesimpulan bahwa penelitian *experiment* adalah sebuah riset yang mempengaruhi perlakuan terhadap perilaku yang mengakibatkan sebab perlakuan.

(www.sisilsisiliakasi.blogspot.com). Eksperimen sendiri memiliki 3 komponen yang harus dijalankan apabila penulis mengambil metode eksperimen seperti memanipulasi, pengendalian dan pengamatan.

2. Teknik dan Pengumpulan data

Penulis menggunakan dua metode dalam pengumpulan data, yaitu:

a. Studi literatur

Menggunakan data yang diperoleh dari teori – teori yang sudah teruji kebenarannya sebagai pedoman meneliti objek penelitian.

Data yang penulis dapatkan berasal dari buku, dokumen, maupun karya ilmiah yang berkaitan dengan tema penelitian.

b. Kuesioner

Membuat daftar pertanyaan tertulis yang ditujukan untuk mendapat informasi dari responden, mengenai suatu hal yang memiliki kaitan dengan kualitas produk yang terbagi dari beberapa pertanyaan mengenai rasa, aroma, warna, tingkat kesukaan dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk.

3. Teknik penarikan sampel

Untuk mencari hasil terbaik, penulis membuat 3 produk dengan teknik dan metode yang sama namun dengan rasio yang berbeda. Kedua sampel ini yang akan diberikan kepada masyarakat untuk menjadi tolak ukur dalam kuesioner yang sudah dipersiapkan oleh penulis.