

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pesatnya perkembangan dalam dunia *Food and Beverages* saat ini membuat banyak orang bersaing untuk mencari ide atau pikiran yang inovatif untuk membuat beraneka ragam makanan atau minuman. Banyaknya varian rasa minuman yang dapat kita temui di *bar, coffee shop*, ataupun kedai minuman membuktikan bahwa perkembangan inovasi minuman di Indonesia terus berkembang. Mengutip dari buku *Minuman Kesehatan* yang ditulis oleh Sri Winarti (2006:9) “Definisi minuman adalah segala sesuatu yang dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus”

Saat ini, perkembangan minuman sudah beraneka ragam dan sudah banyak industri yang berinovasi membuat pengembangan minuman dengan manfaat kesehatan bagi tubuh selain fungsi awalnya sebagai penghilang rasa haus. *Minuman Kesehatan* diartikan oleh Sri Winarti dalam bukunya yang berjudul *Minuman Kesehatan* (2006:9) “Minuman Kesehatan adalah segala sesuatu yang dikonsumsi selain menghilangkan rasa haus dan dahaga, juga mempunyai efek menguntungkan terhadap kesehatan.” Salah satu minuman yang mengandung manfaat kesehatan adalah susu.

Susu adalah suatu sekresi kelenjar susu dari sapi yang sedang laktasi, atau ternak lain yang sedang laktasi, yang diperoleh dari pemerahan secara

sempurna(tidak termasuk kolostrum), dengan tanpa penambahan atau pengurangan suatu komponen (Suardana dan Swacita, 2009 dalam bukunya yang berjudul Higiene Makanan Kajian Teori dan Prinsip Dasar) Didalam susu terkandung berbagai macam gizi yang bermanfaat seperti Vitamin, mineral, gula, protein, dan lemak.

Susu adalah sumber protein yang berkualitas tinggi, dengan kadar protein dalam susu segar 3.5%, dan mengandung lemak yang kira-kira sama banyaknya dengan protein ((Agung Setya Wardana, 2012).edu). salah satu olahan produk susu adalah Kefir.

Kefir adalah minuman probiotic yang memiliki banyak bakteri baik dan manfaat bagi tubuh, seperti yang dijelaskan oleh Rashelle Johnson dalam bukunya yang berjudul “Fermenting Vol. 3: Milk Kefir” (2013:8) *Milk kefir is a powerful probiotic beverage made by inoculating milk with kefir cultures and letting the milk ferment at room temperature.*

Sedangkan Menurut Julia Mueller dalam bukunya yang berjudul “Delicious Probiotic Drinks 75 Recipes for Kombucha, Kefir, Ginger Beer, and Other Naturally Fermented” (2014:143) *Kefir is full of essential vitamins and probiotics. It is dense in vitamins A, B1, B6, D, and folic acid. It is also stated that drinking kefir can help repair any damage that has been done to the stomach and intestinal lining.*

Berdasarkan kedua teori yang sudah dijelaskan diatas, diketahui bahwa Kefir adalah minuman probiotik yang berbahan dasar susu dan difermentasi

dengan Kefir culture atau kefir grains yang memiliki banyak manfaat Kesehatan dan juga manfaat pencernaan.

Probiotik sendiri memiliki banyak manfaat positif untuk tubuh, seperti yang dikatakan Burhan Bahar dalam bukunya yang berjudul “Kefir Minuman Susu Fermentasi” (2008:83) Probiotik, menurut Codex Alimentarius FAO, didefinisikan sebagai mikroorganisme hidup yang tercatat dalam jumlah cukup yang memberikan nilai positif bagi Kesehatan tubuh.

Bakteri probiotik umumnya tersedia sebagai produk dalam tiga bentuk, yaitu:

1. Sebagai konsentrat kultur yang ditambahkan ke produk makanan (umumnya produk susu) pada tingkat tertentu sehingga sedikit/ tidak ada kesempatan bagi perkembangan kultur
2. Dikembangbiakkan pada produk makanan yang berbasis susu, yang memberi kesempatan kultur untuk berkembang sampai maksimal dalam proses fermentasi
3. Sebagai konsentrat kering yang dikemas dalam bentuk tepung, tablet, atau kapsul yang berperan sebagai suplemen diet

Julia Mueller juga menyatakan bahwa Milk Kefir aman bagi penderita *lactose intolerant*, “ *Those who are lactose intolerant may still be able to drink kefir because the fermentation process results in the presence of*

lactase, which is the enzyme that helps humans digest milk “. Berdasarkan kutipan tersebut dapat disimpulkan bahwa proses fermentasi membuat bahan yang difermentasi tersebut lebih mudah untuk dicerna oleh tubuh karena proses fermentasi menghasilkan zat yang berguna bagi pencernaan

Produk olahan susu dapat terus berkembang seiring perkembangan jaman. Tidak sedikit inovasi minuman olahan susu yang dikembangkan oleh masyarakat di Indonesia. Disini penulis bermaksud untuk berinovasi guna mengembangkan produk olahan pada susu yaitu milk kefir dan diinfusi menggunakan *chai spice*. Pada kesempatan kali ini penulis ingin mengembangkan manfaat milk kefir, penambahan rasa pada kefir sangat mungkin dilakukan “*You can consume it as-is or you can add to it or change the type of milk as you see fit.*” (Rashelle Johnson, 2013) penulis menambahkan kefir dengan menginfusi *chai spice* untuk memberikan aroma, warna, rasa, dan manfaat untuk kesehatan.

Chai spice berasal dari India, yang kemudian menjadi sangat populer dan disukai di berbagai belahan dunia. Rasa rempah-rempahnya yang nikmat, membuat minuman ini sangat khas dan banyak dicari oleh pecinta teh. Dijelaskan oleh Linda Gaylard dalam bukunya yang berjudul “*The Tea Book: Experience the World’s Finest Teas, Qualities, Infusions, Rituals, Recipes*”. Despite tea cultivation beginning in India in the 1850s, the practice of taking tea, or chai, with milk and sugar became popular only in the latter half of the 19th century when British plantation owners

introduced it to the masses. The rich creaminess of buffalo milk, traditionally used in India to make chai.”

Chai spice biasanya terdiri dari pencampuran beberapa rempah-rempah, *chai spice* digemari karena aroma yang khas dari kombinasi rempah-rempah yang mampu menghangatkan tubuh. Terkait dengan rasa dan aroma dari chai, Linda Gaylard menjelaskan dalam bukunya yang berjudul "The Tea Book: Experience the World's Finest Teas, Qualities, Infusions, Rituals, Recipes". Bursting with flavor and aroma, the Masala Chai's kick comes from an assortment of spices including cloves, cinnamon, cardamom, and ginger.

Chai spice kini sudah mudah kita dapatkan di Bandung, sudah banyak yang menjual produk *Chai spice* dalam bentuk kemasan dan siap untuk diseduh, *chai spice* tentunya memiliki manfaat yang didapatkan dari rempah-rempah yang digunakan.

Dengan Tugas Akhir ini penulis ingin memanfaatkan *chai spice* sebagai inovasi untuk produk minuman non alkohol seperti milk kefir agar dapat memperkenalkan manfaat milk kefir kepada masyarakat sehingga popularitas milk kefir bisa terus meningkat. Berdasarkan dengan latar belakang yang sudah diterangkan, maka penulis mengambil judul tugas akhir dengan judul "Pembuatan Susu Kefir Chai".

B. Rumusan Masalah

Bersumber pada latar belakang diatas, rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana produk Susu Kefir Chai?.
2. Bagaimana penyajian dan kemasan Susu Kefir Chai?
3. Bagaimana penentuan biaya dan harga jual Susu Kefir Chai?

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan formal

suatu kegiatan akademik yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Tujuan Operasional
 - a. Mengetahui proses dan hasil pembuatan Susu kefir chai.
 - b. Mengetahui penyajian dan pengemasan Susu kefir chai.
 - c. Mengetahui penentuan biaya dan harga jual tentang Susu kefir chai.

D. Manfaat penelitian

Penelitian ini memiliki manfaat yaitu.

1. Penulis

Menambah pengetahuan penulis tentang inovasi minuman kefir.
2. Masyarakat
 - a. Memperkenalkan produk milk kefir kepada masyarakat dan memberikan inovasi pembuatan kefir dengan memanfaatkan chai spice.
 - b. Meningkatkan daya jual kefir di Indonesia.
3. Institusi

Memberikan ilmu pengetahuan serta informasi beragam produk inovasi minuman non alkohol utamanya untuk Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

E. Metode Penelitian Eksperimen

1. Pengertian Eskperimen

Dikutip dari buku yang di tulis oleh Nashir Widha Setyanto yang berjudul Teori dan Aplikasi Desain Eksperimen Taguchi (2017:18) “Eksperimen merupakan sekumpulan pengujian yang dilakukan pada sekelompok variable yang nilainya berubah berdasarkan perlakuan tertentu dengan tujuan adalah menganalisis hasil dari perubahan yang terjadi pada variable tersebut”

2. Teknik dan Alat pengumpulan data

Untuk mengumpulkan data-data dan informasi yang diperlukan dalam penelitian kali ini, penulis mempergunakan metode sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi produk berupa mengumpulkan data-data yang diperlukan dalam eksperimen yang akan di teliti.

b. Studi Pustaka

Mencari data berupa studi Pustaka, dimana penulis mencari teori-teori dari para ahli dari sumber-sumber tertentu, yaitu buku ataupun karya ilmiah yang ada kaitannya dengan penelitian yang dilakukan

c. Kuesioner

Memfaatkan daftar pertanyaan tertulis yang berkaitan dengan tema penelitian yang nantinya menghasilkan informasi data yang penulis kumpulkan untuk keperluan penelitian.

3. Populasi dan Teknik penarikan sample

Pada penelitian kali ini, penulis akan menggunakan kuesioner dengan mengajukan beberapa pertanyaan tentang rasa, aroma, dan warna dari milk kefir chai kepada responden sebagai data penunjang penelitian eksperimen milk kefir chai. Kuesioner akan menyebarkan 22 kuesioner yang terdiri dari 25 panelis tidak terlatih dan 2 panelis terlatih

4. Tahapan dan Jadwal eksperimen

Dalam penelitian eksperimen milk kefir chai ini, untuk lokasi penelitian eksperimen, penulis akan melaksanakan eksperimen tersebut di kota Bandung. Tahapan yang akan dilakukan penulis yaitu pengumpulan data dan resep, uji coba produk, pengolahan hasil data uji coba dan pengolahan hasil data uji coba yang akan penulis lakukan dalam waktu 3 bulan.

Tahapan dan jadwal eksperimen :

Menurut Julia Mueller (2014 : 144) Tahapan untuk membuat kefir yaitu dengan melakukan fermentasi antara susu dengan bibit kefir, tahapan-tahapannya yaitu :

1. Hidrasi ulang bibit kefir
2. Setelah bibit kefir sudah aktif, masukan bibit kefir ke toples dan campurkan dengan susu sapi pasteurisasi atau susu kedelai. Lalu tutup dengan kain.
3. Diamkan toples di suhu ruangan selama 12-24 jam
4. Saring kefir dengan saringan plastik dan pisahkan bibit kefir ke wadah lainnya
5. Masukan kefir yang sudah difermentasi ke kulkas.

Ketika kefir sudah dibuat, siapkan chai spice untuk melakukan infusi, berikut adalah tahapannya :

1. Siapkan kefir yang sudah dibuat
2. Masukkan 1 kantong chai spice kedalam toples
3. Tutup rapat, lalu diamkan selama 24 jam

Penulis melakukan tejadwal melakukan eksperimen sebagai berikut :

1. Pemilihan bahan : 22 Mei 2022
2. Uji coba : 27 Mei 2022
3. Uji coba kedua : 01 Juni 2022
4. Evaluasi : 05 Juni 2022
5. Pembuatan Laporan : 07 Juni 2022

F. Penegasan istilah

1. Eksperimen

Menurut H. Mohammad Ali dalam bukunya yang berjudul Strategi penelitian Pendidikan (1993:134) Eksperimen merupakan modifikasi kondisi yang dilakukan secara sengaja dan terkontrol dalam menentukan peristiwa atau kejadian, serta pengamatan terhadap perubahan yang terjadi pada peristiwa itu sendiri.

2. Susu Kefir adalah minuman probiotic yang memiliki banyak bakteri baik dan manfaat bagi tubuh, seperti yang dijelaskan oleh Rashelle Johnson dalam bukunya yang berjudul “Fermenting Vol. 3: Milk Kefir” (2013:8) *Milk kefir is a powerful probiotic beverage made by*

inoculating milk with kefir cultures and letting the milk ferment at room temperature.

3. Berikut adalah penjelasan tentang kefir grains menurut Rashelle Johnson “They're actually symbiotic cultures that look nothing like the grains you're familiar with. Kefir grains are shaped like small cauliflower florets, running anywhere from 1 to 5 cm. in length. They're irregularly shaped and are soft and slimy to the touch.”
4. Seperti yang dikatakan Linda Gaylard dalam bukunya yang berjudul "The Tea Book: Experience the World's Finest Teas, Qualities, Infusions, Rituals, Recipes".(2015:91) SPICED CHAI Bursting with flavor and aroma, the Masala Chai's kick comes from an assortment of spices including cloves, cinnamon, cardamom, and ginger.