

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Food and Beverage merupakan salah satu department penting di dalam suatu Restaurant maupun Hotel. Department ini menyediakan sebuah produk pelayanan untuk mencapai kepuasan tamu dan bertugas untuk menyiapkan minuman atau makanan untuk tamu. Seiring berjalannya waktu tugas seorang waiters/waitress harus mampu berinovasi dan harus mengikuti standarisasi dari masing-masing perusahaan, seorang waiters/waitress tidak hanya harus mampu dalam melayani makanan dan minuman tamu, namun dituntut untuk bisa membuat suatu produk minuman seperti Kopi, Cocktail atau Mocktail bahkan Flambé. Biasanya suatu produk alcoholic maupun non-alcoholic beverage dibuat oleh barista atau bartender disebuah Bar atau Coffeeshop.

Coffee shop merupakan sebuah tempat yang menyediakan berbagai macam jenis makanan dan minuman. Namun, utamanya *Coffee shop* menjual Kopi sebagai produk unggulannya. Kebanyakan *Coffee shop* masa kini menggunakan konsep tempat Classic maupun Industrial karena dapat menarik minat pelanggan dalam berkunjung ke *Coffee shop*, dan konsep *Coffee shop* yang menarik sangat digemari oleh generasi milenial apalagi dengan trend saat ini generasi milenial sangat gemar mengonsumsi minuman kopi. Sehingga *Coffee shop* menjadi pilihan utama sarana untuk bertukar pikiran bagi mereka yang senang berkumpul maupun hanya sekedar meminum Kopi.

Trend maupun gaya hidup meminum kopi merupakan kebiasaan masyarakat Indonesia sejak dahulu. Masyarakat Indonesia sangat gemar meminum kopi karena mempunyai beragam keistimewaan dan juga meminum kopi menjadi salah satu solusi untuk menemani aktivitas sehari-hari seperti bekerja ataupun belajar. Karena kebutuhan masyarakat dalam mengonsumsi Kopi sangat tinggi saat ini hal tersebut menjadi alasan terciptanya produk-produk minuman campuran yang berbahan dasar Kopi.

Minuman campuran yaitu minuman yang menghasilkan campuran dari berbagai minuman tetapi umumnya minuman campuran berupa dua jenis minuman yang berbeda. Dengan demikian minuman campuran terbilang ada yang beralkohol dan ada yang tidak beralkohol (<http://www.geocities.com/coolegepark/4361/tapman.htm>, 08/11/07)

Minuman Non-Alkohol adalah minuman yang tidak mengandung Alkohol, terdapat beberapa minuman yang termasuk kedalam jenis minuman non alkohol, yaitu sebagai berikut :

1. Mineral water
2. *Refreshing drinks* (minuman menyegarkan)
3. *Stimulant drinks* (minuman perangsang). (Ekawatiningsih, 2008: 422).

Stimulant drinks adalah minuman perangsang untuk meningkatkan aktivitas otak sebagai sistem saraf pusat, untuk meningkatkan kinerja otak *Stimulant drinks* sangat membantu dalam berbagai aktivitas manusia dalam kehidupan sehari-hari seperti kandungan Kafein (*trimethylxanthine*) yang terdapat pada Kopi, Teh dan Coklat membantu dalam meningkatkan fokus dan menjaga tubuh agar tetap terjaga selain itu kandungan Kafein sebagai *Stimulant* mempunyai manfaat untuk menenangkan suasana hati dan menghindari seseorang dari penyakit depresi. *Stimulant drinks* adalah “ *Coffee is an intricate mixture of more than a thousand chemicals. The cup of coffee you order from a coffee shop is likely different from the coffee you brew at home. What defines a cup is the type of coffee bean used, how it is roasted, the amount of grind, and how it is brewed. Human response to coffee or caffeine can also vary substantially across individuals. Low to moderate doses of caffeine (50–300 mg) may cause increased alertness, energy, and ability to concentrate, while higher doses may have negative effects such as anxiety, restlessness, insomnia, and increased heart rate. Still, the cumulative research on coffee points in the direction of a health benefit.* “ (Harvard.T.H.CHAN). Produk eksperimen yang akan diteliti oleh penulis merupakan minuman berbahan dasar Kopi yang dicampur dengan rempah sebagai *Flavouring* dan *Aromatic agent*

dan *Cocoa* sebagai penyeimbang rasa pada minuman dan untuk produk yang akan dibuat oleh penulis menggunakan metode V60 untuk menghasilkan ekstraksi dari Kopi. Kopi yang akan digunakan adalah Kopi Arabika.

Dari sekian banyaknya varietas Kopi di dunia, salah satu varietas Kopi yaitu Kopi Arabika merupakan salah satu jenis Kopi yang memiliki kualitas terbaik di dunia. Hal ini dikarenakan Kopi Arabika ini memiliki keutamaan dengan cita rasa yang beragam, Kopi Arabika juga memiliki aroma yang sangat khas dibandingkan dengan jenis Kopi lainnya. Kopi Arabika memiliki khasiat yang baik bagi tubuh karena mengandung antioksidan yang dapat meningkatkan kadar Kolesterol baik bagi tubuh, dan mengurangi resiko peradangan yang menyebabkan timbulnya penyakit jantung

Di dalam dunia kopi, penetapan umum kualitas biji kopi bisa ditinjau dari zat yang ada pada biji kopi. Terdapat zat dan elemen mutu kopi yang dapat dilihat yaitu kadar karbohidrat, lemak, protein, kadar air, kafein, trigonelin, dan CGA. Kadar air kopi sesuai SNI yaitu 10-13% (Najiati dan Danarti, 2006).

Inovasi-inovasi produk minuman sangat beragam saat ini. Untuk menunjang dan memenuhi kebutuhan permintaan masyarakat yang besar pada saat ini, Banyak ide yang dikembangkan untuk menarik minat masyarakat terutama dalam mengonsumsi Minuman, salah satu pengembangan minuman saat ini adalah minuman berbahan dasar Kopi Arabika yang di campur dan di racik menggunakan cokelat maupun *Cocoa Powder*.

Cocoa powder atau dikenal dengan istilah bubuk cokelat adalah hasil olahan dari biji dari buah Kakao (*Theobroma cacao*) yang merupakan bentuk Cokelat paling murni, Produk dari buah Kakao kaya dengan senyawa *polifenol* yang menyehatkan. Hasil olahan dari buah Coklat tersebut dapat diproduksi menjadi berbagai olahan makanan maupun minuman, Salah satu produk variasi dari buah Kakao adalah minuman khas Solo “Coklat rempah kerok” yang menggabungkan dua jenis *Stimulant drinks* yaitu Coklat dan rempah sebagai bahan utama pembuatan minumannya.

Rempah-rempah merupakan suatu bagian tumbuhan yang diambil dari daun, batang ataupun akar dari tumbuhan. Rempah-rempah mempunyai rasa dan aroma yang kuat dan juga sering kali digunakan dalam pembuatan minuman dan makanan karena mempunyai rasa dan aroma yang khas karena rempah-rempah mudah untuk dicampur ke dalam minuman yang dominansinya pahit, manis, dan asam.

Rempah-rempah dan herba merupakan komponen dari sumber daya hayati yang dari sejak lama telah melakoni peran yang sangat penting dalam penggunaan sehari-hari bagi gaya hidup manusia. Rempah-rempah merupakan sebagian komponen dari bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pewangi, dan perlindungan menggunakan zat kimia pada makanan yang digunakan secara terbatas (FAO, 2005).

GAMBAR I
JENIS AGENT YANG DIGUNAKAN



Gambar 1. 2
Kayu Manis



Gambar 1. 1
Bunga lawang

Bunga Lawang adalah salah satu jenis rempah yang sering digunakan sebagai ramuan Kesehatan karena memiliki keunggulan karena manfaatnya yang baik bagi tubuh . Selain itu Bunga Lawang memiliki rasa yang kuat dan sedikit pedas sehingga kerap diaplikasikan pada sebuah produk makanan atau minuman, Selain memiliki rasa yang kuat, Bunga Lawang juga memiliki aroma yang wangi dan manis sehingga dapat meningkatkan minat seseorang dalam mengonsumsi makanan ataupun minuman

Kayu Manis (*Cinnamon*) merupakan jenis rempah yang diambil dari kulit batang maupun dari bagian dalam pohon kayu manis. Kayu manis berperan penting dalam meningkatkan metabolisme dalam tubuh. Selain manfaatnya untuk Kesehatan, hasil olahan Kayu manis dapat digunakan sebagai bumbu ataupun penyedap rasa pada makanan karena memiliki aroma yang khas dan cita rasa yang didapatkan dari kayu manis tidak jauh berbeda dengan rasa dari gula merah ataupun gula pasir sehingga bisa menjadi pengganti produk minuman ataupun makanan yang berbahan dasar gula.

Metode V60 merupakan Teknik menuang air panas secara terus menerus searah jarum jam menggunakan wadah yang disebut *Pour over* dengan tingkat kemiringan 60° berbentuk huruf V. Kelebihan pembuatan Kopi menggunakan teknik V60 adalah aroma dan rasa yang terdapat di dalam biji Kopi dapat keluar secara maksimal dan dapat menghilangkan minyak yang terkandung dalam biji Kopi. Selain itu teknik V60 digunakan oleh beberapa Barista untuk mempelajari karakteristik biji Kopi yang akan digunakan untuk membuat produk minuman Kopi dikarenakan banyak metode yang bisa digunakan dalam pembuatan minuman Kopi dengan teknik V60 seperti single pouring dan continuous pouring.

Dari paparan tersebut penulis memutuskan untuk meneliti sebuah produk minuman yang terbuat dari dua *Stimulant drinks* yang berbahan dasar Kopi yang menggunakan Bunga lawang, Cengkeh sebagai *Aromatic agent* dan *Koko powder* sebagai pemanis alami dan menggunakan metode V60 untuk menghasilkan ekstraksi dari Kopi. Tugas akhir ini mengangkat judul “**AROMATIC COFFEE**”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana produk *Aromatic Coffee*?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan dari *Aromatic Coffee*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual *Aromatic Coffee*?

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan formal

Penulis membuat Tugas Akhir bertujuan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Mengetahui pembuatan & kualitas produk *Aromatic Coffee*
- b. Mengetahui penyajian dan kemasan *Aromatic Coffee*
- c. Mengetahui pengeluaran biaya dan penentuan harga jual *Aromatic Coffee*

D. Manfaat Penelitian

1. Penulis

- a. Menciptakan sebuah Inovasi baru dalam bidang minuman yang bermanfaat bagi Kesehatan tubuh
- b. Memberikan wawasan baru mengenai produk minuman yang menyehatkan

2. Masyarakat

- a. Memperkenalkan sebuah produk *Aromatic Coffee* kepada masyarakat
- b. Menginformasikan sebuah produk minuman campuran yang terdiri dari dua *Stimulant drinks* berbahan dasar Kopi dan rempah-rempah asli dari Nusantara.

3. Institusi

- a. Untuk memberikan sebuah inovasi baru dan wawasan mengenai sebuah produk minuman *Aromatic Coffee* dengan bahan dasar Kopi dan rempah-rempah untuk menambah pengetahuan dalam bidang *Food and beverage*

E. Metode Penelitian

1. Pengertian Eksperimen

Menurut Gay (1981: 207-208) mempertegas bahwa penelitian eksperimental adalah cara penelitian eksperimental yang ialah satu-satunya cara penelitian untuk membuktikan hipotesis yang berkaitan dengan hubungan kausal (sebab akibat) secara valid. Dalam studi eksperimental, peneliti hanya menggarap sedikit manipulasi, yakni minimal satu variabel.

2. Teknik dan alat pengumpulan data

Menurut Suharsimi Arikunto (2010:194) daftar pertanyaan atau kuesioner adalah pemberian berupa pertanyaan yang tertulis yang diaplikasikan untuk mengantongi informasi dari narasumber dalam arti informasi tentang pribadinya atau hal-hal yang diketahui. Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa Teknik pengumpulan data melalui Kuisisioner dapat memperoleh data mutlak dari pendapat masyarakat mengenai pertanyaan yang diberikan.

3. Populasi dan Teknik penarikan sampel

Untuk mendukung dan memperoleh data dari eksperimen ini, penulis akan menggunakan kuisisioner sebagai alat pengumpulan data dan memberikan beberapa pertanyaan sebagai data pendukung eksperimen. Kuisisioner ini akan dibagikan ke ke 2 panelis perseorangan dan 30 panelis konsumen.

“Panelis terdiri dari 2 macam, yaitu panel perseorangan merupakan hasil seleksi Latihan secara kontinyu dan lolos evaluasi kemampuan dan panel konsumen dipakai untuk uji kesenangan pada suatu produk. panelis perseorangan merupakan orang yang mempunyai keunggulan dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi, yang didapat karna keterampilan atau talenta atau latihan yang sangat intens. (Rahayu,1998:1)

4. Tahapan dan jadwal eksperimen

Proses uji coba dan penelitian mengenai produk *Aromatic Coffee* ini penulis akan melakukan uji coba yang berlokasi di kota Jakarta. Yang akan

di lakukan adalah persiapan data dan bahan, uji coba produk, pengolahan data hasil uji coba, dan penyusunan data hasil uji coba yang dilakukan dalam 3 bulan.

Berikut tahapan dan Jadwal eksperimen :

- 1) 26 February 2022 : Memilih ide dan topik penelitian
- 2) 15 Maret 2022 : Persiapan data penelitian
- 3) 27 Aprdil 2022 : Melakukan eksperimen dengan membedakan Teknik brewing antara *French press* dan tubruk
- 4) 12 Juni 2022 : Pengumpulan data hasil kuisisioner
- 5) 18 Juni 2022 : Pengolahan data hasil kuisisioner
- 6) 20 Juni 202 : Membuat kesimpulan dan saran

F. Penegasan Istilah

1. Eksperimen

Eksperimen adalah sebuah langkah uji coba untuk menentukan kualitas suatu produk dengan merubah variable tertentu. Eksperimen juga bisa dikatakan sebagai sebuah inovasi untuk pengembangan suatu produk makanan ataupun minuman dengan cara melakukan penelitian dengan menggunakan bahan dan resep tertentu.

Terdapat tujuh jenis panel, yaitu panel penguji perorangan, panel penguji terbatas (3-5 orang ahli), panelis yang terlatih (16-25 orang yang memiliki persepektif yang sangat baik dan telah diuji atau telah melakukan latihan-latihan), panel yang agak terlatih, panel konsumen (terdiri dari 30-101 orang yang mempunyai terget tertentu dalam sebuah pemasaran ssebuah komoditas), dan panelis anak-anak (biasanya dapat menentukan anak-anak yang berusia 3-10 tahun (Setyaningsih dkk., 2010).

2. Minuman Kopi

Menurut Farah, et al (2012) kopi yakni adalah segilintir minuman yang paling disukai dan amat banyak diminati oleh masyarakat di seluruh dunia.

Biasanya kopi tidak disangka sebagai komponen dari kultur dari kebudayaan hidup sehat karena zay yang terdapat pada Kopi Terdapat kafein, stimulan, namun, kopi adalah zat yang memiliki antioksidan dan senyawa bioaktif lainnya.

3. Minuman Aromatic

Menurut Azedeh Hamedi, (2017) *drinking aromatic waters (hydrosols, distillate) has a long history as their functional beverages or therapeutic remedies. The co-distilled water with essential oils, which contains partial of this amounts of more water-soluble volatile compounds are diluted and used as beverages. Since the solubility of volatile components is different in water, the overall composition, and thus the biological activities of aromatic waters seem to be different from the essential oils they were co-distilled with. Despite the essential oils, chemical constituents of many aromatic waters have not been evaluated scientifically.*

4. Rempah – rempah

Rempah-rempah dan herba merupakan komponen dari sumber daya hayati yang dari sejak lama telah melakoni peran yang sangat penting dalam penggunaan sehari-hari bagi manusia. Rempah-rempah Sebagian komponen dari bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pewangi, dan perlindungan menggunakan zat kimia pada makanan yang digunakan secara terbatas (FAO, 2005).