

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Industri minuman di Indonesia tidak dapat di pungkiri terus berkembang secara pesat dari tahun ke tahun nya, banyaknya peminat dari segala kalanganlah yang menyebabkan fenomena ini dapat terjadi,berbagai varian dan inovasi minuman terus bermunculan,baik itu variasi minuman berupa cocktail,mocktail,kopi,dan tidak terkecuali dengan teh.

Dalam perkembangannya didunia minuman, teh adalah salah satu minuman yang mengalami perkembangan cukup signifikan setelah kopi,banyak variasi dan inovasi yang telah dihasilkan dari minuman teh tersebut,mulai dari bahan – bahan yang digunakan, metode pembuatannya sampai cara menikmatinya. Seperti yang dijelaskan dalam buku yang berjudul *The Story in A Cup of Tea* (Ratna Soemantri, 2014:60)

Teh sendiri adalah sebuah minuman yang berasal dari pengeringan daun,tangkai,maupun pucuk daun tumbuhan (*camellia sinensis*) yang di keringkan, Tanaman teh sendiri banyak masuk ke Indonesia pada masa kolonial belanda yang di mana pada masa tersebut banyak kolonial belanda yang membuka perkebunan-perkebunan teh pada dataran tinggi di Indonesia.

Produksi teh di Indonesia sendiri banyak mengalami peningkatan dari tahun ke tahunnya bahkan di tahun 2014 Indonesia pernah menempati posisi ke tujuh produsen teh terbesar di dunia, Masuk kedalam 10 besar bersama China dan India yang merupakan negara produsen teh yang mendominasi produksi teh global yang mana produksi dari kedua negara tersebut hampir berkontribusi sebagai setengah dari banyaknya teh yang di produksi di dunia.

Teh dapat di produksi dengan baik di indonesia di karenakan Indonesia merupakan negara beriklim tropis yang dimana negara beriklim tropis memiliki temperatur dan kelembaban yang bisa di bilang cukup konstan bila dibandingkan

dengan negara-negara beriklim subtropis yang dimana temperatur dan kelembabannya seringkali berubah-ubah, Di karenakan temperatur dan kelembaban yang konstan teh dapat tumbuh dengan baik pada negara-negara beriklim tropis seperti Indonesia bahkan lebih dari 60% teh diproduksi di negara beriklim tropis seperti di Indonesia, selain itu negara Indonesia juga termasuk negara dengan dataran tinggi yang cukup banyak yang dimana teh dengan kualitas tinggi paling baik di produksi di daerah dataran tinggi.

Walaupun sempat terjadi penurunan produksi pada tahun 2017 tetapi syukurnya jumlah produksi teh di Indonesia mulai naik kembali pada tahun 2020 di karenakan permintaan pasar terhadap teh di Indonesia baik dari domestik maupun luar negeri mulai meningkat, di karenakan terjadinya peningkatan kualitas pada teh yang di produksi di Indonesia.

**Gambar 1**  
**Diagram Produksi Teh di Indonesia**  
**Tahun 2017-2021**

### Total Produksi dan Luas Area Perkebunan Teh di Indonesia

Source: Kementerian Pertanian



Sumber : Kementerian Pertanian Republik Indonesia,2022

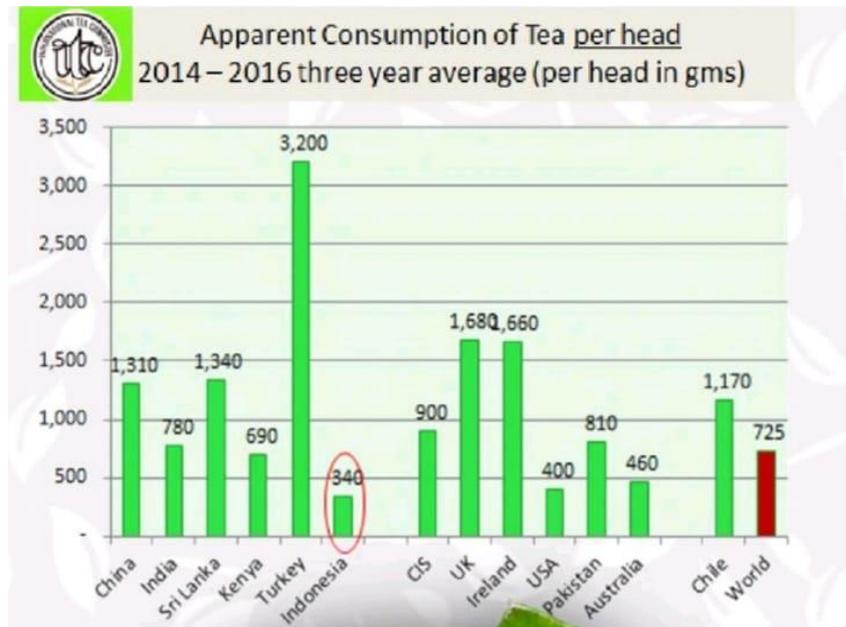
Tetapi sangat di sayangkan dengan tingginya angka produksi teh di Indonesia, angka konsumsi teh di Indonesia masih terbilang rendah, bila di bandingkan dengan kopi angka konsumsi teh di inonesia bila di rata-ratakan hanya 0,24 ons (6,8 gram) per orang di tiap bulanya sedangkan kopi bisa mencapai 0,66 ons (18,7 gram) per orang di tiap bulanya, hal tersebut dapat tercermin dari data konsumsi teh bubuk dan kopi bubuk di Indonesia pada tahun 2018 berikut.



Sumber: Lokadata *beritagar.id*, 2022

Selain dari data tersebut angka konsumsi teh di Indonesia dapat terbilang rendah dilihat pada diagram yang dikeluarkan oleh ITC (International Tea Comitee) pada tahun 2016 terkait konsumsi teh dunia pada tahun 2014 hingga tahun 2016.

**Gambar 2**  
**APPARENT CONSUMPTION TEA PER HEAD**  
**2014 - 2016**



Sumber: Buku Teh *Camellia sinensis* Indonesia, 2021:9

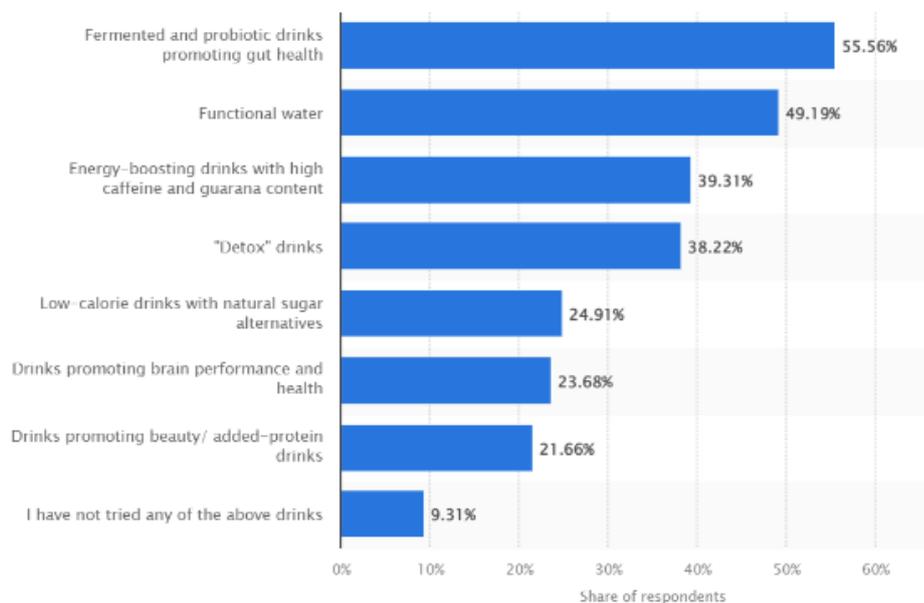
Dapat dilihat dari diagram tersebut tingkat konsumsi teh di Indonesia hanya 340gms yang dimana angka tersebut masih termasuk di bawah rata-rata konsumsi teh dunia yang berada di angka 725gms.

Dikarenakan hal tersebut penulis mempunyai gagasan untuk memanfaatkan teh produksi perkebunan Indonesia untuk dijadikan varian minuman lain berupa *kombucha*, dengan adanya varian olahan minuman teh seperti *kombucha* diharapkan angka konsumsi teh di Indonesia dapat meningkat.

*Kombucha* sendiri adalah sebuah produk minuman yang dibuat dari hasil fermentasi larutan teh, gula, dan *SCOBY* (*symbiotic culture of bacteria and yeast*) yang dimana *SCOBY* itu sendiri merupakan stater kultur dari pembuatan kombucha, minuman ini mengandung berbagai macam vitamin, enzim, mineral, dan juga asam organik.

Penulis memilih *kombucha* sebagai produk yang penulis gunakan dalam penelitian dikarenakan produk tersebut sedang banyak diminati oleh banyak kalangan di Indonesia hal tersebut dapat dilihat melalui grafik yang berjudul “*Consumers who have tried functional beverages in Indonesia 2019 by type*” yang dimana sekitar 56 persen dari responden yang ada mengatakan bahwa mereka telah mengonsumsi minuman fermentasi dan probiotik yang diklaim dapat meningkatkan kesehatan usus. Ini termasuk minuman seperti *kombucha* ataupun *apple cider*. Minuman *non-alkohol* yang memiliki banyak manfaat kesehatan telah mendapatkan banyak peminat di pasar Indonesia, hal tersebut dikarenakan semakin banyak konsumen yang semakin sadar akan kesehatan.

**Gambar 3**  
**Konsumen Yang Telah Mencoba Minuman Fungsional di Indonesia Menurut Jenis**



Sumber : Statista.com, 2019

Selain hal tersebut penulis memilih produk ini dikarenakan produk ini memiliki banyak manfaat seperti yang tertulis pada buku yang berjudul “*The Big*

*Book Of Kombucha: Brewing, Flavouring, and Enjoying the Health Benefits of Fermented Tea*” (Storey publishing 2016:35) beberapa manfaat *kombucha* diantara lain:

- Meningkatkan jumlah bakteri sehat di usus.
- Menyeimbangkan *homeostasis* dalam tubuh.
- Mendukung fungsi hati yang sehat.
- Meningkatkan metabolisme tubuh.
- Meningkatkan fungsi pencernaan dan usus.
- Membangun kembali jaringan ikat.
- Meningkatkan energi.
- Menurunkan tekanan darah.
- Meredakan sakit kepala dan migrain.
- Mengurangi resiko terjadinya batu ginjal.
- Mencegah dari radikal bebas, yang diketahui menyebabkan kerusakan sel.
- Membantu regenerasi sel-sel sehat yang ada dalam tubuh.
- Meningkatkan penglihatan.
- Menyembuhkan *eksim*.
- Mencegah *arteriosclerosis*.
- Mempercepat penyembuhan *maag*.
- Membantu membersihkan *kandidiasis*(infeksi yang disebabkan oleh jamur).
- Menurunkan kadar gula darah dalam tubuh.

Untuk teh yang penulis gunakan pada penelitian kali ini adalah teh putih berjenis *white peony* yang berasal dari perkebunan rancabali pergunungan Ciwidey yang terletak di Kabupaten Bandung, Jawa Barat, Indonesia.

Penulis memilih teh dari perkebunan tersebut dikarenakan berdasarkan penelitian dalam sebuah jurnal yang berjudul “Teknologi tepat guna pada proses pengolahan teh” (Feni hariyati:2010) dikemukakan bahwa teh putih dari perkebunan Rancabali yang ada di pergunungan ciwidey sendiri memiliki kualitas yang baik dikarenakan beberapa faktor antara lain:

- Teh tersebut di tanam dalam ketinggian yang ideal untuk penanaman teh yaitu 1.628m diatas permukaan laut.
- Melalui proses pelayuan dan pengeringan selama 14 jam sehingga kadar air daun berkurang hingga tersisa 2-3 persen. Proses ini dilakukan agar lebih mudah mengeluarkan senyawa yang terkandung di dalam teh.
- Melalui proses *chemical milling*/penggilingan secara kimiawi yang dilakukan untuk mengeluarkan senyawa *polifenol* pada daun. Proses ini

membutuhkan waktu sekitar 1 hingga 2 jam pengerjaan yang menyebabkan keluarnya cairan sel pada daun.

- Dilakukan proses pengeringan ke dua selama 20 menit dikarenakan daun teh masih mengandung 3-4 persen air.
- Melalui proses pengayakan yang bertujuan untuk menyortir kualitas dan mutu daun teh. Semakin ringan berat teh tersebut, semakin baik juga kualitas yang di dapat.
- Setelah melalui proses yang cukup panjang, teh mengalami uji kesesuaian rasa dan aroma. Tes rasa ini dilakukan beberapa kali sehari hingga 50 cangkir per harinya untuk memeriksa kualitas dari daun teh tersebut.

Teh putih sendiri adalah teh yang berasal dari pucuk daun tanaman teh (*Camellia sinensis*) yang di halangi dari paparan sinar matahari agar tidak terjadi pembentukan klorofil dan dikeringkan secara langsung setelah dipetik tanpa melalui proses oksidasi maupun penyangraian dikarenakan hal tersebut kadar antioksidan pada teh ini lebih tinggi di banding teh-teh lainnya.

Penulis memilih teh putih dikarenakan menurut buku “Teh *Camellia sinensis* Indonesia: Lebih Menyehatkan” (Riset Perkebunan Nusantara 2021:9) teh putih memiliki kadar antioksidan yang paling tinggi disbanding teh-teh lainnya yang dimana teh putih memiliki kandungan *polyphenol* sebesar 21,54% dan *catechins* sebesar 13,22%, yang dimana teh hitam hanya mempunyai kandungan *polyphenol* sebesar 16,18% dan *catechins* sebesar 4,20%, dan teh hijau yang mempunyai *polyphenol* sebesar 19,18% dan *catechins* sebesar 12,95%, *Polyphenol* dan *catechins* ini adalah zat yang menentukan tinggi atau rendahnya kadar antioksidan yang ada pada sebuah teh.

Selain hal tersebut penulis memilih teh putih sebagai bahan penelitian dikarenakan teh putih memiliki banyak manfaat seperti yang tertulis pada artikel yang di publikasikan oleh BALITRI (Balai Penelitian Tanaman Indusrtri dan Penyegar) Puslitbang perkebunan-Badan litbang pertanian-kementrian pertanian, manfaat teh putih yang tertera pada artikel tersebut diantara lain:

- Mencegah terjadinya penyempitan pada pembuluh darah.
- kaya akan *antioksidan* yang dapat mencegah penuaan dini..

- Melancarkan aliran darah pada pembuluh darah sehingga menurunkan resiko terjadinya penyakit *stroke*.
- Mengurangi tekanan darah tinggi.
- Menurunkan tekanan darah.
- Anti *karsinogenik*, menolak zat *nitrosoamine* yang merupakan zat pembentuk *karsinogen* (penyebab kanker) dalam makanan
- Meningkatkan sistem imun dan kekebalan tubuh
- Mengeluarkan racun (*toksin*) yang terdapat dalam tubuh.
- Memelihara kesehatan mulut, gigi, dan gusi.
- Mengurangi resiko terkena penyakit jantung koroner
- Mencegah terjadinya obesitas.
- Menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh.
- Dapat mengurangi stress dan memberikan efek penenang pada tubuh.

Tamir (1991: 14) mengemukakan bahwa metode eksperimen adalah cara penyajian pelajaran, melalui percobaan-percobaan untuk membuktikan sendiri sesuatu pertanyaan atau hipotesis tertentu. Berdasarkan latar belakang yang telah di tulis oleh penulis, Dikarenakan rendahnya jumlah konsumsi teh di Indonesia yang berbanding terbalik dengan jumlah produksinya maka penulis mempunyai gagasan untuk memanfaatkan teh yang ada di Indonesia menjadi variasi minuman lain berupa *kombucha*. Melalui penuisan tugas akhir yang berjudul “***Eksperimen Pembuatan Kombucha Berbahan Dasar Teh Putih Pegunungan Ciwidey***” yang diharapkan dengan adanya penelitian tersebut angka konsumsi teh yang ada di Indonesia akan meningkat.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan apa yang telah penulis jelaskan pada latar belakang “eksperimen pembuatan *kombucha* berbahan dasar teh putih pegunungan Ciwidey”. Maka rumusan masalah pada eksperimen yang dilakukan oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil akhir produk minuman *kombucha* dengan bahan dasar teh putih dari pegunungan ciwidey.
2. Bagaimana kemasan dan penyajian minuman *kombucha* dengan bahan dasar teh putih dari pegunungan ciwidey.
3. Bagaimana perhitungan biaya produksi dan harga jual minuman *kombucha* dengan bahan dasar teh putih dari pegunungan ciwidey.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Formal**

Bertujuan sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh program studi Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### **2. Tujuan Operasional**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah ditemukan, adapun tujuan dari dilakukan eksperimen ini yaitu:

1. Mengetahui hasil akhir produk minuman *kombucha* dengan bahan dasar teh putih dari pegunungan ciwidey.
2. Mengetahui penyajian dan kemasan produk minuman *kombucha* dengan bahan dasar teh putih dari pegunungan ciwidey.
3. Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual pada pembuatan produk minuman *kombucha* dengan bahan dasar teh putih

dari pegunungan ciwidey.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Bagi Peneliti

- a. Menambah wawasan baru kepada penulis terkait Teh dan *Kombucha*
- b. Mengetahui tata cara pembuatan *kombucha* menggunakan bahan dasar teh putih dari pegunungan ciwidey.
- c. Memenuhi salah satu persyaratan akademik dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

##### 2. Manfaat Bagi Masyarakat

- a. Pemanfaatan teh dari perkebunan yang ada di pegunungan ciwidey.
- b. Menambah variasi minuman menggunakan bahan teh dari perkebunan yang ada di pegunungan ciwidey.

##### 3. Manfaat bagi institusi

- a. Untuk meningkatkan kompetensi lulusan mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, khususnya Program Studi Manajemen Tata Hidangan.
- b. Memberikan informasi baru dalam pembuatan *kombucha* berbahan dasar teh putih dari pegunungan ciwidey.

#### **E. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data adalah sebuah metode yang digunakan untuk mengumpulkan suatu informasi terkait dalam sebuah penelitian, untuk mencari

hasil dari rumusan masalah yang telah di sebutkan oleh penulis sebelumnya penulis menggunakan beberapa metode teknik pengumpulan data diantara lain:

a. Observasi

Menurut Nawawi dan Martini (2008) Observasi adalah kegiatan mengamati dan memperhatikan unsur-unsur yang muncul dalam subjek penelitian. Data dicatat secara berurutan dan sistematis sesuai aturan yang berlaku.

b. Wawancara

Menurut Lexy J. Moleong (1991:135) Wawancara adalah metode di mana peneliti dan responden saling berhadapan untuk mengumpulkan informasi secara lisan untuk menjelaskan subjek penelitian.

c. Studi Pustaka

Menurut M. Nazir dalam bukunya yang berjudul “Metode Penelitian” mengemukakan bahwa yang dimaksud dengan Studi pustaka adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengumpulkan data dari sebuah buku, literatur, catatan, dan laporan yang berkaitan dengan masalah yang sedang dipecahkan.

d. Kuesioner

Menurut Dewa Ketut Sukardi (1983) pengertian kuesioner merupakan salah satu jenis teknik pengumpulan data yang dilakukan tanpa merujuk langsung ke sumber data atau menggunakan metode wawancara.

e. Dokumentasi

Menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) definisi dokumentasi adalah proses pengumpulan, pemilihan, pengolahan, dan penyimpanan informasi dalam bidang pengetahuan, atau proses pengumpulan bukti dari informasi, biasanya dalam bentuk foto, kutipan, kliping koran, dan video.

## F. Penegasan Istilah

a. Eksperimen

Menurut Wiersman (1991:99) eksperimen adalah sebuah penelitian yang sekurang kurangnya memiliki satu variable bebas, yang disebut sebagai variable eksperimental yang telah dilakukan manipulasi oleh peneliti.

b. Kombucha

*Kombucha* sendiri adalah sebuah produk minuman yang dibuat dari hasil fermentasi larutan teh, gula, dan *SCOBY* (*symbiotic culture of bacteria and yeast*) yang dimana *SCOBY* itu sendiri merupakan stater kultur dari pembuatan kombucha, minuman ini mengandung berbagai macam vitamin, enzim, mineral, dan juga asam organik.

c. *SCOBY*

*SCOBY* yang merupakan singkatan dari “*Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeasts*”, adalah sekumpulan Bakteri dan Ragi yang membentuk struktur selulosa dan mereka hidup berdampingan secara

*simbiotik*. Ragi berperan dalam proses fermentasi nutrisi dari cairan dimana dia hidup yang kemudian membentuk alkohol, dan kemudian bakteri mengubah alkohol tersebut menjadi asam yang menyehatkan bagi tubuh. Lapisan ini dikenal juga dengan nama *Zooglea* (lapisan yang hidup), *SCOBY* inilah yang dijadikan sebagai bahan dasar untuk proses fermentasi pada pembuatan *kombucha*.

d. Teh Putih

Teh putih adalah teh yang berasal dari pucuk daun tanaman teh (*Camellia sinensis*) yang di halangi dari paparan sinar matahari agar tidak terjadi pembentukan klorofil dan dikeringkan secara langsung setelah dipetik tanpa melalui proses oksidasi maupun penyangraian dikarenakan hal tersebut kadar antioksidan pada teh ini lebih tinggi di banding teh-teh lainnya.

e. White Peony / Bai mu dan

*White peony / bai mu dan* adalah sejenis teh putih yang terbuat dari pucuk daun dan daun muda yang memiliki rasio perbandingan satu pucuk daun dan dua daun muda dari tanaman *Camellia sinensis*

## **G. Lokasi dan Waktu Penelitian**

a. Lokasi Penelitian

Lokasi percobaan pembuatan menu penulis melaksanakan di rumah tinggal yang berada Jl.Raya Cileunyi No.410 Kabupaten Bandung, Jawa Barat.

b. Waktu Penelitian

Penulisan Tugas Akhir ini dilaksanakan pada jangka waktu penulisan selama 1 (satu) bulan, dimulai pada bulan maret hingga April 2022 bertempat di Kota Bandung.