

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food and Beverage merupakan salah satu departemen penting di suatu Hotel Industry. Departemen ini mengkhususkan untuk menyediakan dan melayani makanan dan minuman untuk mencapai kepuasan tamu. Seiring berjalannya waktu peranan perusahaan bidang food and beverage sudah semakin banyak.

Khususnya karyawan yang ada di departemen ini yang bertugas sebagai waiter/waitress yang memiliki standar tersendiri sesuai dengan kebijakan perusahaan masing-masing. Menjadi waiter/waitress bukan hanya melayani makan dan minum untuk tamu, tetapi juga banyak pekerjaan lain yang dapat dilakukan, seperti contoh membuat kopi, membuat cocktail atau mocktail, dan juga serving wine. Biasanya pekerjaan ini dilakukan oleh barista, bartender, dan sommelier di salah satu outlet food and beverage yaitu Bar.

Bar merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat untuk menikmati berbagai macam minuman beralkohol maupun non-alkohol. Bar juga dapat disebut sebagai tempat untuk menjual minuman beralkohol maupun non-alkohol. “Bar adalah suatu tempat yang diorganisasikan secara komersial dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, biasanya terdapat di dalam sebuah hotel, terkadang berdiri sendiri di luar hotel, dimana seseorang bisa mendapatkan pelayanan segala macam minuman baik yang beralkohol maupun yang tidak beralkohol kecuali minuman panas seperti kopi dan teh” (Widjojo, 2004)

Minuman yang banyak di cari dimasa kini adalah minuman yang bermanfaat banyak bagi tubuh. Di dunia ini sudah banyak sekali berbagai macam minuman kesehatan yang dibuat dan diperjual belikan. Menurut Winarti (2006:6) mengatakan bahwa “Definisi minuman adalah segala sesuatu yang dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus”.

Berikut minuman dapat dibedakan sesuai manfaatnya, yaitu :

1. Refreshing Drinks

2. Nourishing Drinks

3. Stimulating Drinks

Stimulating Drinks adalah minuman yang bertujuan untuk menstimulasi organ tubuh dan menjadi pembangkit energi pada tubuh kita. Contoh : Kopi, teh, coklat, dan susu.

Berdasarkan paparan yang dijelaskan diatas jenis minuman sesuai manfaatnya, minuman yang akan dibuat penulis adalah kombucha, kombucha berasal dari kata Kombu dan cha. Kombucha berasal dari nama tabib yang berasal dari negara Korea, dan cha berarti teh. Teh kombucha merupakan kumpulan khamir dan bakteri yang ditumbuhkan dalam media air teh hijau manis atau teh hitam, menambahkan bahwa kombucha siap minum dengan kisaran pH 2,5-3,5 dan waktu fermentasi 8-12 hari. Minuman eksperimen buatan penulis ini termasuk dalam minuman stimulant. karena berbahan dasar Cascara sebagai bahan dasar fermentasi scoby dan peach selama 8 sampai 12 hari. (Frank,1995), kombucha merupakan minuman yang termasuk ke dalam klasifikasi *stimulating drinks* karena teh kombucha terbuat dari teh yang difermentasi dengan *scoby* selama 8 - 14 hari.

Stimulant (analeptics) merupakan minuman menyegarkan yang menghasilkan berbagai efek dengan meningkatkan aktivitas sistem saraf pusat dan perifer. Efek umum yang bervariasi menurut zat termasuk kesadaran, kewaspadaan, daya tahan, peningkatan produktivitas dan motivasi, gairah untuk melakukan olahraga, peningkatan denyut jantung dan tekanan darah, dan penurunan kebutuhan makanan dan tidur. Minuman stimulant juga dapat meningkatkan suasana hati, mengurangi kecemasan, dan bahkan menyebabkan euforia. Kategori minuman *Stimulant Drink* yang dapat meningkatkan aktivitas sistem saraf pusat dan perifer adalah kopi, teh, coklat dan minuman berbentuk susu.

Pada eksperimen kali ini saya mengganti salah satu bahan utama kombucha, yaitu *black tea* atau *green tea* diganti menjadi cascara dan akan ditambahkan dengan buah persik yang akan berfungsi sebagai *flavouring agent*.

“Selain menjadi pupuk tanaman, kulit kopi juga dapat diseduh menjadi sebuah teh. Cascara adalah kulit biji kopi kering yang biasa digunakan untuk membuat teh. Namun, cascara ini juga bisa dimanfaatkan menjadi kombucha, dengan jumlah cascara yang lebih banyak.” (Coffeeland.co.id). dan penulis memutuskan mengambil 2x lipat dari *standard recipe*.

Dilansir pada sesi “Coffee Exploration in Multiple Form” Jakarta Coffee Week 2020, Cascara bisa digunakan untuk membuat kombucha dengan menambahkan koloni bakteri hidup dan ragi, kemudian ditambahkan ke dalam teh manis dan dibiarkan terfermentasi selama beberapa minggu hingga memiliki rasa manis sedikit asam. Anda juga bisa mengganti *black tea* untuk membuat kombucha dengan cascara. Minuman ini bisa digunakan sebagai minuman yang

menyegarkan. Bahkan kombucha cascara ini menjadi minuman yang menyehatkan dan bebas dari pemanis, pewarna, pengawet, dan perisa. Dan mendapatkan penghargaan secara nasional pada National Food & Technology Competition pada maret 2018.

Cascara berarti "kulit" dalam bahasa Spanyol, dan pengertian Cascara adalah mengeringkan kulit luar buah kopi di bawah sinar matahari sebelum mengisinya menjadi minuman. Cascara tidak seperti kopi, itu seperti teh cokelat, dalam bentuk kismis dan ceri kering. Berikut adalah gambar Cascara :

GAMBAR 1

GAMBAR *CASCARA*



Sumber: Google (2022)

dari segi rasa, *cascara* tidak memiliki rasa seperti minuman kopi seperti pada umumnya mengetahui bahwa *cascara* sendiri terbuat dari kopi, dan dari segi kandungannya yang terdapat didalam *cascara* juga tidak memiliki kandungan kafein yang tinggi seperti minuman yang terbuat menggunakan biji kopi. Dalam proses panen sebuah ceri kopi biasanya menggunakan 8 kopi hanya biji kopinya saja yang diolah menjadi sebuah produk minuman, sedangkan daun dan kulit ceri kopi tersebut terbuang hanya menjadi limbah dan namun untuk beberapa orang

dimanfaatkan sebagai pupuk kompos. Tetapi dalam beberapa tahun terakhir metode pembuatan minuman dari kulit ceri kopi kering mulai marak dan digemari karena rasanya yang cenderung manis dan nikmat. Cascara memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, Berikut merupakan kandungan dari cascara:

1. **Senyawa laksatif**, Mengatasi sembelit dengan membuat kotoran dengan mudah bergerak di usus.
2. ***Anthraquinon***, Mengatasi masalah pada persendian, sebagai anti inflamasi, Pereda nyeri dan membantu proses penyembuhan peradangan sendi.
3. ***Glikosida*** Senyawa ini memiliki manfaat yaitu untuk kesehatan jantung.

Sumber: (<https://www.honestdocs.id/cascara>).

Dari penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa Cascara sangat baik untuk kesehatan, termasuk mengatasi sembelit dan mengatasi masalah lain seperti jantung, batu empedu, kanker, hati.

selanjutnya penulis menggunakan buah persik yang akan menjadi *Flavour agent* untuk produk yang akan penulis buat.

GAMBAR 2
BUAH PERSIK



Persik adalah salah satu buah yang paling bervariasi dari semua spesies buah – buahan. Ada beberapa tipe persik berdasarkan bentuknya (Bulat, lonjong, *doughnout*, pipih dengan daging berwarna putih dan tidak lengket, dan kulit dengan berbulu halus dan tidak (Faus & Timon, 2010)

Dengan paparan yang telah dikemukakan di atas, penulis dapat memutuskan ide untuk membuat sebuah eksperimen minuman yang akan penulis buat dalam sebuah karya tulis dengan judul “***KOMBUCHA CASCARA DENGAN BUAH PERSIK SEBAGAI FLAVOUR AGENT***”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana produk *kombucha* berbahan dasar *cascara* dan buah persik sebagai *Flavour Agent* ?
2. Bagaimana Penyajian dan kemasan dari *kombucha cascara* dan buah persik *Flavour Agent*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual *kombucha* berbahan dasar *cascara* dan buah persik *Flavour Agent*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Penulis membuat tugas akhir ini bertujuan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Mengetahui persiapan dan pembuatan *kombucha* berbahan dasar *cascara* dan buah persik.
- b. Mengetahui penyajian dan kemasan *kombucha* berbahan dasar *cascara* dan buah persik.
- c. Mengetahui berapa biaya dan menentukan harga jual *kombucha* berbahan dasar *cascara* dan buah persik.

D. Manfaat Penelitian

1. Penulis

- a. Menciptakan inovasi baru dalam bidang minuman yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.
- b. Menambah pengetahuan baru mengenai produk minuman.

2. Masyarakat

- a. Memperkenalkan produk *kombucha* kepada masyarakat
- b. Memberikan informasi tentang minuman *kombucha* berbahan dasar *cascara* dan buah persik.

3. Institusi

Untuk memberikan pengetahuan dan informasi inovasi pembuatan *kombucha* dengan bahan dasar *cascara* dan buah persik untuk menambah pengetahuan dalam bidang *food and beverage*.

E. Metode Penelitian

1. Pengertian Eksperimen

Menurut Paul Suparno (2007:77) “Metode pembelajaran eksperimen adalah suatu metode mengajar dimana siswa diajak untuk melakukan suatu usaha percobaan sebagai pembuktian, pengecekan bahwa teori yang telah dipelajari itu memang benar.”

2. Teknik dan alat pengumpulan data

Sugiyono (2014:230) mengatakan bahwa “kuesioner adalah teknik pengumpulan data dengan cara peneliti memberikan daftar pertanyaan atau pernyataan yang tertulis untuk dijawab oleh responden. Dalam penelitian ini peneliti melakukan pembagian kuesioner secara langsung.” Dengan pernyataan berikut penulis dapat menyimpulkan bahwa teknik pengumpulan data melalui kuesioner sangat penting untuk mendapatkan suatu data dari masyarakat sesuai pendapatnya.

3. Populasi dan Teknik penarikan sampel

Untuk mendukung data dari eksperimen ini, penulis akan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data. Dan akan memberikan beberapa pertanyaan sebagai pendukung data eksperimen. Kuesioner ini akan dibagikan ke 2 panelis perorangan dan 30 panelis konsumen.

4. Tahapan dan jadwal eksperimen

Proses uji coba *kombucha cascara* ini penulis akan melakukannya di Kota Bandung sebagai lokasi untuk uji coba. Yang akan dilakukan 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) 28 February 2022 : Memilih ide dan topik penelitian.
- 2) 2 Maret 2022 : Persiapan data penelitian.
- 3) 7 Maret 2022 : Melakukan eksperimen dengan perbedaan
: gramasi.
- 4) 20 Maret 2022 : Pengumpulan data hasil kuesioner.
- 5) 29 Maret 2022 : Pengolahan data hasil kuesioner.
- 6) 4 April 2022 : Membuat kesimpulan dan saran.

F. Penegasan Istilah

1. Eksperimen

Menurut Suparno (2007:77) “Metode pembelajaran eksperimen adalah suatu metode mengajar dimana siswa diajak untuk melakukan suatu usaha percobaan sebagai pembuktian, pengecekan bahwa teori yang telah dipelajari itu memang benar.”

2. Kombucha

Kombucha adalah teh fermentasi tradisional dengan sedikit keasaman dan rasa manis yang memiliki manfaat kesehatan yang baik. Teh ini dikonsumsi oleh orang-orang di seluruh dunia dan secara historis telah digunakan di Cina, Rusia dan Jerman (Steinkrauss, 1996).

3. Cascara

Cascara berasal dari Bahasa Spanyol yang artinya “kulit” dan pengertian dari Cascara adalah kulit dari bagian terluar buah kopi yang dikeringkan dibawah sinar matahari lalu dikemas untuk dijadikan sebuah minuman.

4. Buah persik

Buah Persik (*Prunus persica*) merupakan tanaman yang diperkirakan oleh para ilmuwan berasal dari Cina lebih dari 8000 tahun yang lalu. Buah persik memiliki kulit buah yang tipis dan terasa halus karena terdapat bulu halus pada permukaannya.