

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Bar sudah banyak diminati dan dikunjungi oleh masyarakat untuk menikmati berbagai macam minuman beralkohol maupun non-alkohol. Bar dapat juga disebut sebagai tempat untuk menjual berbagai macam minuman baik alkohol maupun non-alkohol. *Alcoholic beverage* adalah minuman yang menggunakan metode fermentasi, penyulingan atau fermentasi dan karena metodenya *alcoholic beverage* mengandung alkohol contohnya seperti *spirit, wine dan beer*.

Hal tersebut dijelaskan minuman beralkohol menurut (lumanaow, 2000) merupakan minuman yang mengandung *ethyl* alkohol sekitar 1% hingga 75% yang masih aman untuk dikonsumsi oleh manusia, yang mana minuman ini dihasilkan dari suatu proses kimia yaitu proses fermentasi, proses destilasi, ataupun gabungan proses dari keduanya yaitu fermentasi yang kemudian didestilasi. Salah satu contoh proses fermentasi yaitu dengan menggunakan ragi atau biasa disebut dengan peragian, peragian ini akan menghasilkan gula, air, CO<sub>2</sub> dan alkohol. Dari paparan data di atas penulis ingin membuat eksperimen dengan penambahan rasa di tepache dengan penambahan rasa *coldbrew*, penulis memilih eksperimen ini didukung oleh metode eksperimen yang diambil oleh penulis adalah eksperimen inovasi, yaitu inovasi untuk menciptakan sesuatu yang baru.

Sonia Kukreja (krudjeja, 2021; José Cristobal Castañeda-Ramírez Blanca E. García-Almendárez<sup>3</sup>, 2015) mengatakan di situs *managamentstudyhq.com*

*“Experimentation is crucial in the innovation process. It helps in realizing potential faults early, reinforcing new knowledge, adding some flavour or preventing fatal errors later.*

Menurut sejarah kata Tepache sendiri memiliki sejarah. “Minuman ini berasal dari masa pra-kolonial di Meksiko, terutama yang dicintai oleh orang-orang Nahua yang tinggal di Meksiko Tengah. Bahasa utama mereka adalah bentuk turunan dari Aztec dan di kedua bahasa, kata *tepiātl* berarti "minuman yang terbuat dari jagung”. Itu karena cara asli untuk membuatnya disebut jagung sebagai dasar dari semuanya mengapa tepache sekarang di ganti menjadi kulit nanas dikarenakan, resep Tepache berevolusi untuk menggunakan nanas, yaitu pulp, sebagai dasarnya. Diperkirakan bahwa buah awalnya ditambahkan ke resep untuk memermanis minuman. Pada awalnya, hanya potongan kecil kulit nanas yang digunakan karena sulit untuk mengakses nanas sepanjang tahun. Setelah rute perdagangan dibuka dan nanas menjadi mudah diakses setiap saat, kulit dari buah yang lezat dan manis menggantikan jagung sebagai dasar Tepache. Alasan mengapa tidak ada sejarah resep Tepache yang terdokumentasi dengan sangat baik adalah karena itu adalah minuman yang sering dibuat di rumah dan telah lolos dari pajak berat yang ditempatkan penjajah pada makanan dan minuman tradisional lainnya. Ini berarti bahwa produksi Tepache tidak pernah distandarisasi dan malah berevolusi secara lancar dari satu daerah ke wilayah lain.kulit nanas itu sendiri menjadi lebih dari cukup karena Tepache menjadi lebih kontemporer (hernan delgado, 2010) . Tepache umumnya mengandung alkohol hanya 1% sampai 3%, teori ini dikemukakan oleh “tepache mengandung sedikit alkohol terutama jika cairan didiamkan terlalu lama (lebih dari 10 hari) terutama jika

dikonsumsi dalam waktu 1 - 3 hari. Saat itu gula belum dirombak secara sempurna oleh ragi liar yang ada di udara menjadi alkohol. Di Meksiko sendiri *tepache* masuk kedalam jenis minuman non alkohol dan umumnya dicampur dengan bir untuk menaikkan kadar alkoholnya” (José Cristobal Castañeda-Ramírez, Blanca E. García-Almendárez, Dennis K. Bideshi, Rubén Salcedo-Hernández, & José E. Barboza-Corona) 2017 : 1.

Penulis memilih tepache kopi dikarenakan penulis sebelumnya membaca bahwa di tepache juga bisa di satukan dengan minuman berkadar kafein tinggi berikut *teori*

Menurut Rafael Martin del Campo & Alex Matthews “*Tepache dates back to pre-colombian Mexico, making it a centuries old favorite. It is believed that the earliest forms of Tepache were made either by the Nahuatl people of central Mexico or the Mayans. For the Mayans, Tepache was a sacred drink to which they would add different aromatics depending on its intended use.*”

fenomena pasar yang sedang marak adalah minuman kesehatan seperti probiotik yang di dalamnya ada kombucha tepache dan kefir “Probiotik merupakan organisme hidup yang mampu memberikan efek yang menguntungkan kesehatan *host*-nya apabila dikonsumsi dalam jumlah yang cukup (FAO/WHO, 2002; ISAPP, 2009) dengan memperbaiki keseimbangan mikroflora intestinal pada saat masuk dalam saluran pencernaan (Shitandi et al., 2007; Dommels et al., 2009; Weichselbaum, 2009) (yuniastuti, 2014).

Untuk bahan penambah rasa yang akan penulis tambahkan adalah *coldbrew*. Pada dasarnya *coldbrew* adalah kopi yang diseduh dengan suhu air yang dingin lalu di diamkan selama 6 sampai 12 jam, teori ini didukung oleh (hoffman, 2014) *coldbrew* diseduh selama 12 jam dalam suhu ruangan untuk mendapatkan rasa yang optimal. Alat yang digunakan nya pun berbagai macam, ada *French press*,

*cold drip*, atau menggunakan *glass jar* biasa. Teknik yang digunakan dalam pembuatan *coldbrew* ini sangat bertentangan dengan pembuatan kopi pada umumnya, yang biasanya diseduh menggunakan air panas bersuhu 90-96°C, sedangkan *cold brew* menggunakan air bersuhu ruangan dengan temperatur 20-25°C.

Dengan paparan yang telah dikemukakan di atas, penulis dapat memutuskan ide untuk membuat sebuah eksperimen minuman yang berbahan dasar kulit nanas, *coldbrew* dan juga gula aren yang akan difermentasi dengan metode *natural fermentation* yang akan penulis buat dalam sebuah karya tulis dengan judul "**TEPACHE KOPI**"

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana persiapan & pembuatan *tepache* kopi?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan *tepache* kopi?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual *tepache* kopi ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Formal

Penulis membuat tugas akhir ini 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 persiapan dan pembuatan *tepache* kopi.
- b. Mengetahui penyajian dan kemasan *tepache* kopi.

c. Mengetahui perhitungan biaya dan harga jual dan biaya tepache kopi

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

##### 1. Penulis

Menciptakan inovasi baru dalam bidang minuman kesehatan.

##### 2. Masyarakat

a. Memperkenalkan produk tepache kopi kepada masyarakat.

b. Memberikan informasi tentang minuman tepache kopi.

##### 3. Institusi

Untuk memberikan pengetahuan dan informasi inovasi dalam pembuatan minuman kopi tepache.

#### **E. Metode Penelitian Ekperimen**

##### 1. Pengertian Eksperimen

(Suparno, 2007) menegaskan “umumnya metode pembelajaran eksperimen merupakan suatu metode mengajar dimana siswa & siswi diajak untuk melakukan suatu usaha percobaan sebagai pembuktian, pengecekan bahwa teori yang telah dipelajari itu memang benar.”

##### 2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

(Sugiyono, 2012) 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 terlatih dan 18 panelis konsumen. “Panelis terdiri dari 2 macam, yaitu panelis terlatih merupakan hasil seleksi latihan secara kontinyu dan lolos evaluasi kemampuan dan panelis konsumen dipakai untuk uji kesenangan pada suatu produk. Semakin banyak jumlah panelis semakin baik hasilnya. Panelis terlatih 2-10 orang, panelis konsumen 8-25 orang.” Sri Hastuti (2017:30)

### 4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Proses uji coba kopi tepache 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 Februari 2022 : Memilih ide dan topik penelitian.

- 2) 12 Maret 2022 : Persiapan data penelitian.
- 3) 24 Maret 2022 : Melakukan eksperimen dengan membedakan gramasi *coldbrew* antara 1000 ml atau 1500 ml.
- 4) 02 Mei 2022 : Pengumpulan data hasil kuesioner.
- 5) 20 Mei 2022 : Pengolahan data hasil kuesioner.
- 6) 25 Juni 2022 : Membuat kesimpulan dan saran.

## F. Penegasan Istilah

### 1. Eksperimen

Menurut Paul Suparno (2007:77) “Secara umum 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. *Coldbrew*

Pembuatan *coldbrew* dapat dilakukan dengan melarutkan zat-zat yang terkandung dalam kopi di dalam toples kaca tertutup rapat dan diletakkan pada ruangan dingin atau kulkas selama 6-8 jam. Ekstraksi dilakukan pada suhu ruang. Selanjutnya disaring dengan filter V60 Hario. Tahap akhir adalah pembotolan sampel minuman *coldbrew*. Waktu ekstraksi 8 jam berasal dari penelitian pendahuluan ketika menyesuaikan karakter kopi yang digunakan untuk mendapatkan waktu ekstraksi optimal. Saat ekstraksi berjalan pada jam ke-6, *flavor* yang dihasilkan (Suparno P. , 2007) kopi masih belum optimal, terasa seperti kacang mentah dan sedikit *grassy* atau *vegetal*, namun ketika waktu

ekstraksi mencapai jam ke-10, rasa yang muncul didominasi oleh *fenolik* dan tingkat kepahitan yang meningkat. (Perger, 2017).