

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Tidak bisa dipungkiri lagi bahwa saat ini sektor pertanian di Indonesia kini dapat menopang perekonomian nasional. Sebagai negara kepulauan dengan memiliki wilayah yang sangat luas, Indonesia merupakan negara yang dikaruniai dengan sumber daya alam yang tak terhitung jumlahnya. Mulai dari keindahan alam untuk berwisata hingga kekayaan alam yang bisa dimanfaatkan menjadi sumber bahan pangan bagi masyarakat, salah satunya berasal dari sektor pertanian.

Tabel 1
Persentase Sumbangan Kategori Pertanian Terhadap Produk
Domestik Bruto

Kategori/Sub Kategori Category/Sub Category	2016	2017	2018	2019*	2020**
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1. Pertanian, Peternakan, Perburuan, dan Jasa Pertanian Agriculture, Livestock, Hunt, Agricultural Service	10,22	9,92	9,55	9,40	10,20
a. Tanaman Pangan Food Crops	3,43	3,23	3,03	2,82	3,07
b. Tanaman Hortikultura Horticulture Crops	1,51	1,45	1,47	1,51	1,62
c. Tanaman Perkebunan Estate Crops	3,46	3,47	3,30	3,27	3,63
d. Peternakan Livestock	1,62	1,57	1,57	1,62	1,69
e. Jasa Pertanian dan Perburuan Agricultural Service and Hunt	0,20	0,19	0,19	0,19	0,20
2. Kehutanan dan Penebangan Kayu Forestry and Logging	0,71	0,67	0,66	0,66	0,70
3. Perikanan Fisheries	2,56	2,57	2,60	2,65	2,80
Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Agriculture, Forestry, and Fisheries	13,48	13,16	12,81	12,71	13,70

Sumber: Badan Pusat Statistik (2020)

Berdasarkan tabel 1.1 diatas, seperti yang dilansir oleh Badan Pusat Statistik di tahun 2020, BPS mencatat sektor pertanian memiliki kontribusi sebesar 13,70 persen terhadap produk domestik bruto (PDB) nasional atau terbesar kedua setelah sektor industri pengolahan (19,88 persen). Pada sub sektor pertanian terbagi lagi menjadi beberapa kategori, diantaranya tanaman pangan, tanaman hortikultura, tanaman perkebunan, peternakan serta jasa pertanian dan perburuan. Pada sektor pertanian, tanaman perkebunan yang mencakup beberapa diantaranya karet, kelapa sawit, kakao, cengkeh, kina, teh dan kopi memberikan nilai penyumbang terbesar senilai 3,63 persen. Hal ini menunjukkan bahwa sektor pertanian memberikan kontribusi yang sangat besar bagi perekonomian Indonesia mulai dari sebagai sektor penghasil bahan pangan, penghasil devisa negara, sumber lapangan pekerjaan dan terlebih lagi hasil pada sub sektor pertanian di Indonesia memiliki potensi yang besar dalam ruang lingkup internasional khususnya dalam hal ekspor.

Sejak dahulu Indonesia selalu kaya akan hasil pertanian seperti padi, kedelai, jagung, kacang tanah, ketela pohon dan ubi jalar. Selain itu ada juga hasil pertanian yang dikenal sebagai tanaman komersial yaitu kelapa, kina, cengkeh, tebu, karet, kopi dan teh. Indonesia saat ini merupakan salah satu negara dengan produsen teh terbesar didunia. Menurut data yang diperoleh dari FAO pada gambar 1.1 dibawah ini, di tahun 2020 Indonesia menduduki posisi ke-8 sebagai negara penghasil teh terbesar didunia.

Tabel 2
10 Negara Produsen Teh Terbesar di Dunia

Negara Penghasil	Satuan dalam Ton
Tiongkok	3.000.000
India	1.400.000
Kenya	569.500
Argentina	335.225
Sri Lanka	278.489
Turkey	225.183
Vietnam	240.493
Indonesia	138.323
Myanmar	126.486
Thailand	97.697

Sumber: *Food and Agriculture Organization of United Nation*

Hampir setengah dari produksi teh yang dihasilkan oleh Indonesia diekspor keluar negeri. Produksi teh yang ada di Indonesia memiliki daya saing yang tinggi dengan komoditas teh di luar negeri. Dibandingkan dengan negara produsen teh lainnya, teh Indonesia dikenal karena memiliki kandungan katekin (antioksidan alami) tertinggi di dunia yang juga merupakan salah satu ciri dari tanaman varietas *asamica*. Menurut Hartoyo (2003: 12) varietas teh *asamica* memiliki keunggulan dalam kandungan katekinnya yang besar, sehingga teh varietas ini sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk olahan pangan/minuman dan farmasi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan.

Tabel 3
Katekin Pada Beberapa Jenis Teh Berdasarkan Negara Penghasil

Negara	Jenis Teh	Substansi katekin (% b.k)
Indonesia	Teh hitam ortodox	8,24
	Teh hitam CTC	7,02
	Teh hijau ekspor	11,60
	Teh hijau lokal	10,61
	Teh wangi	9,28
Jepang	Sencha	5,06
Cina	Teh oolong	6,73
	Teh wangi	7,47
Sri lanka	Teh hitam BOP	7,39

Sumber : Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan, Hartoyo (2003)

Teh merupakan minuman yang dapat dinikmati kapan saja, baik itu di pagi hari, sore hari, ataupun sebagai pendamping makan malam. Teh adalah minuman yang biasa kita konsumsi dan sifatnya adalah minuman penyegar atau merangsang metabolisme tubuh, dalam minuman tersebut mengandung zat alkaloid tannin dan kafein. Zat-zat tersebut mampu merangsang kerja jantung sehingga metabolisme tubuh meningkat dalam kata lain kondisi tubuh menjadi lebih bugar atau segar (Siswoputranto,1993).

Berbeda dengan penemuan ilmiah yang dijelaskan diatas, sejarah yang paling terkenal dan paling diketahui mengenai penemuan teh pada tahun 2737 SM oleh Kaisar Shen Nung (diucapkan “*Shay-Nung*”) yang merupakan bapak obat-obatan tradisional Cina. Suatu ketika Shen Nung mencari tanaman obat baru. Saat merasa tak enak badan, Shen Nung memutuskan untuk beristirahat di bawah pohon dan merebus air untuk mengilangkan dahaga dan rasa letih. Beberapa helai daun jatuh kedalam minumannya. Alih-alih membuang daun yang jatuh, dia tetap meminumnya. Segera Shen Nung merasakan tubuhnya membaik setelah meminum air daun yang punya rasa sedikit pahit, tetapi kaya akan nutrisi tersebut.

Perjalanan yang perlu dilalui sebelum teh dapat dikonsumsi harus melewati proses yang cukup panjang. Perbedaan jenis teh, lokasi penanamannya, bagian yang dipetik, hingga perbedaan lama oksidasi/fermentasi, membuat teh yang dihasilkan berbeda pula. Menurut Dr. Dadan Rohdiana (2015: 34) dalam bukunya yang berjudul *Teh: Proses, Karakteristik, & Komponen Fungsionalnya*, berdasarkan proses pengolahannya, jenis teh dapat dibedakan menjadi *non-fermented tea (green tea, yellow tea dan white tea)*, *semi-fermented tea (oolong tea)*, serta *fermented-tea (black tea)*.

Pada saat ini kebiasaan meminum teh sudah mengalami evolusi yang besar, pada awalnya teh diminum bukan sebagai minuman sehari-hari, namun sebagai minuman *tonic*, sejenis minuman yang bermanfaat bagi tubuh. Dulu mengkonsumsi teh hanya menjadi sekedar tradisi bagi masyarakat Cina yang menjadi sebuah ritual yang terjadi di beberapa kerajaan. Hingga pada saat ini meminum teh dipagi hari sudah menjadi gaya hidup, bahkan beberapa diantaranya sudah menjadikannya sebagai kebutuhan. Hingga pada saat ini teh pun akhirnya menjadi sebuah bisnis besar, baik perkebunan teh, teko-teko teh yang begitu sering diperjualbelikan, hingga kedai-kedai teh yang mulai bermunculan. Meskipun jumlah kedai teh saat ini belum semarak dengan kedai kopi tetapi faktanya banyak beberapa kedai kopi yang menjual berbagai jenis *artisanal tea* pada menu mereka. Hal ini menunjukkan bahwa dengan mudahnya teh dapat mencuri hati masyarakat di Indonesia.

Kini perkembangan produk dari daun teh sudah semakin kencang, terlebih lagi banyak juga beberapa café di Indonesia yang menyajikan beraneka ragam

olahan dari daun teh yang sangat diminati dikalangan masyarakat. Banyak inovasi – inovasi produk yang mulai bermunculan dengan berbahan baku dari daun teh, salah satunya adalah *tea blend*. *Tea blending* adalah suatu seni membuat teh dengan mencampurkan daun teh dengan daun teh lainnya atau juga dengan berbagai macam bahan seperti buah – buahan, bunga – bungaan, *herbs* dan *spices* maupun herbal, yang bertujuan menciptakan sebuah racikan teh baru (Ratna Somantri, 2021:3).

Tujuan dari *tea blending* itu sendiri adalah untuk menjaga konsistensi rasa pada sebuah produk, karena secara umum terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi perubahan rasa dalam produksi suatu teh, salah satunya adalah perbedaan waktu panen, meskipun perbedaannya hanya sebentar dapat mempengaruhi cita rasa suatu produk. Selain itu *tea blending* juga dilakukan untuk meningkatkan level sebuah produk. Berbeda dengan komoditas lain daun teh merupakan sebuah komoditas yang bisa dicampur dengan kata lain bisa membuat teh yang belum pernah ada sebelumnya, apa lagi jika berhasil mempersatukan perpaduan yang tepat, maka teh ini dengan mudah dapat mencuri hati masyarakat (Ratna Somantri, 2021: 7-10).

Jenis teh unggulan ini sangat diminati dikalangan masyarakat, apalagi Indonesia yang dikenal sebagai negara dengan kekayaan yang melimpah mendorong produsen *tea blend* di Indonesia untuk mengeksplorasi dan berkreasi dalam hal *blending* guna menciptakan teh varian baru yang diminati dimasyarakat. Namun hal yang sangat disayangkan teh Indonesia saat ini masih sebagai bahan penyampur, belum dikenal sebagai *single origin* yang memiliki kekhasannya tersendiri.

Adapun inovasi teh yang saat ini belum dikenal luas di kalangan masyarakat adalah kombucha. Kombucha adalah minuman hasil fermentasi tradisional dari larutan teh dengan gula yang memakai SCOBY (*symbiotic culture of bacteria and yeast*) dengan metode *back-slooping*. Kombucha merupakan minuman fungsional yang memiliki aroma dan rasa yang khas, yaitu asam dan manis, mengandung berbagai macam vitamin dan mineral, asam – asam organik, serta alkohol yang baik untuk kesehatan tubuh (Siahaan, 2011).

Kultur starter kombucha lebih dikenal dimasyarakat Indonesia dengan sebutan “jamur kombu” atau “jamur dipo”, dalam istilah asing disebut dengan SCOBY (*symbiotic culture of bacteria and yeast*). Menurut Naland (2008: 7) dari penampilan fisiknya, koloni kombucha yang berperan dalam proses fermentasi mempunyai bentuk yang menyerupai lembaran gelatin (gel) yang berwarna putih dengan ketebalan 0,3 – 1,2 cm dan terbungkus selaput liat.

Gambar 1. 1
SCOBY



Sumber: Google Images

Seperti yang sudah dijelaskan oleh penulis diatas, pembuatan fermentasi

pada kombucha menggunakan metode fermentasi *back-slooping*. *Back-slopping* adalah sebuah metode memasukkan sebagian kecil dari *batch* minuman fermentasi sebelumnya pada awal *batch* baru dari minuman yang akan difermentasi. Pada proses ini scoby akan menghasilkan kultur/koloni baru yang biasanya disebut dengan “*baby scoby*”, kultur/koloni baru tersebut yang nanti akan dipakai untuk proses fermentasi yang akan datang. Proses fermentasi ini memerlukan waktu 7 – 12 hari, tergantung dari suhu ruangan dan ketahanan scoby.

Menurut Naland (2008: 11) seperti tabel 1.4 yang akan ditampilkan dibawah ini, adapun kandungan yang terdapat pada kombucha dan manfaatnya bagi manusia adalah sebagai berikut:

Tabel 4
Kandungan & Manfaat Kombucha

Senyawa Terkandung pada Kombucha	Manfaat bagi Manusia
Asam laktat	Membantu dalam pencernaan manusia
Asam asetat	Menekan pertumbuhan bakteri
Asam malat	Membantu detofikasi tubuh
Asam nukleat	Melawan infeksi beberapa jenis jamur
Vitamin B-1	Untuk regenerasi sel
Vitamin B-2	Membantu dalam pembentukan protein
Vitamin B-3	Membantu proses metabolisme tubuh
Vitamin B-6	Memproses asam amino, lemak,

	karbohidrat
Vitamin B-12	Membantu menurunkan kadar kolesterol
Vitamin B-15	Membantu Masalah pencernaan
Vitamin C	Meningkatkan daya tahan tubuh
Asam glukoronat	Memproduksi sel – sel darah
Asam hyaluronic	Mengkonjugasi toksik dan racun dalam tubuh
Asetaminophen	Menghilangkan nyeri pada tubuh (analgetik)
Antibiotik	Membatasi pertumbuhan mikroba

Sumber : Kombucha Teh dengan Seribu Khasiat, Naland (2008)

Kebiasaan masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi teh yang sudah menjadi gaya hidup, memberikan peluang yang besar dalam pengembangan kombucha. Banyak pengembangan yang bisa dilakukan pada minuman yang kaya manfaat ini seperti menambahkan *flavoring* dari buah – buahan alami dengan cara *infused*, serta kombucha juga kerap kali dijadikan suatu bahan dalam pembuatan *mocktail* dan *cocktail*. Selain itu oleh berbagai kalangan minuman ini juga dapat dijadikan alternatif untuk menggantikan *softdrink* karena minuman ini sama menyegarkan dengan sensasi soda alami dari proses fermentasi bakteri yang menggunakan oksigen dan mengeluarkan CO₂.

Alasan penulis ingin menambahkan *tea blend* dalam eksperimen ini karena dari yang kita tahu bahwa pada saat ini mayoritas masyarakat yang mengkonsumsi *tea blend* hanya sekedar melakukan *brewing* dengan air panas

pada daun teh yang akan dinikmati, sedangkan dari yang kita tahu banyak kreasi – kreasi yang dapat kita lakukan pada daun teh, salah satunya adalah kombucha.

Pada umumnya jika ingin melakukan *flavoring* pada pembuatan kombucha harus melalui dua tahap fermentasi. Fermentasi pertama adalah dimana starter/kultur kombucha dimasukkan kedalam larutan teh yang akan difermentasi yang memerlukan waktu 7 – 12 hari. Fermentasi kedua dilakukan dengan pemisahan antara scoby dan larutan teh yang sudah difermentasi, kemudian larutan teh tersebut akan di *infused* dengan buah yang memerlukan waktu 3 – 10 hari.

Dengan melakukan penambahan *tea blend* pada pembuatan kombucha diharapkan proses yang akan penulis lakukan dapat mempersingkat waktu produksi yang akan berpengaruh terhadap efisiensi waktu dan biaya namun tetap menghasilkan produk yang berkualitas. Penggunaan *tea blend* pada eksperimen ini juga diharapkan dapat memajukan dan menyejahterakan produsen teh lokal di Indonesia, apalagi jika ditinjau dari sisi khasiat dan aspek pemasaran, kombucha memberikan suatu prospek bisnis yang menguntungkan. Dengan memasarkannya dalam bentuk minuman siap saji yang *handy* dan harga yang terjangkau penulis yakin kombucha dapat menjadi terobosan usaha bisnis baru di beberapa waktu yang akan datang.

Berdasarkan beberapa data dan teori yang sudah dijelaskan, penulis ingin melakukan uji coba lebih lanjut berbentuk eksperimen dengan suatu inovasi pembuatan kombucha dengan menggunakan *tea blend* sebagai bahan baku. Penulis akan melakukan eksperimen dengan menggunakan dua recipe yang

berbeda. Untuk *recipe* yang akan digunakan, penulis menggunakan *tea blend* beraroma *strawberry crème* untuk *recipe* pertama dan *tea blend* beraroma *mango mint* untuk *recipe* kedua. Berdasarkan latar belakang yang telah diceritakan oleh penulis diatas, penulis akan mengangkatnya dalam Tugas Akhir berbentuk eksperimen dengan judul **INOVASI KOMBUCHA MENGGUNAKAN TEA BLEND BERAROMA “STRAWBERRY CRÈME” & “MANGO MINT”** sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

B. Rumusan Masalah

Melalui pemaparan diatas, maka dirumuskanlah masalah yang akan dipecahkan yaitu:

1. Bagaimana produk minuman kombucha dengan menggunakan *tea blend* beraroma *strawberry crème* dan *mango mint*?
2. Bagaimana kemasan/penyajian minuman kombucha dengan menggunakan *tea blend* beraroma *strawberry crème* dan *mango mint*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan harga jual minuman kombucha dengan menggunakan *tea blend* beraroma *strawberry crème* dan *mango mint*?

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 produk minuman kombucha dengan menggunakan *tea blend* beraroma *strawberry crème* dan *mango mint*.
2. Mengetahui penyajian dan kemasan minuman kombucha dengan menggunakan *tea blend* beraroma *strawberry crème* dan *mango mint*.
3. Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual pada pembuatan minuman kombucha dengan menggunakan *tea blend* beraroma *strawberry crème* dan *mango mint*.

D. Manfaat Penelitian

Dengan dilakukannya usulan penelitian berbentuk eksperimen ini, diharapkan akan memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat bagi penulis:

- a. Memenuhi salah satu persyaratan akademik dalam menyelesaikan studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- b. Menambah pengetahuan dan pengalaman dalam membuat inovasi kombucha.

2. Manfaat bagi masyarakat:

- a. Memperkenalkan kombucha pada masyarakat.
- b. Membantu memajukan dan mengenalkan produsen *tea blend* di

Indonesia dengan memanfaatkan produknya pada pembuatan kombucha.

3. Manfaat bagi institusi:

- a. Memberikan informasi dan pengetahuan terkait inovasi pembuatan kombucha dan menambah pengetahuan dalam bidang *food and beverage*.
- b. Diharapkan penelitian ini dapat dikembangkan lagi pada eksperimen yang akan datang, khususnya dalam Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Pada eksperimen ini, metode yang digunakan oleh penulis dalam pembuatan produk adalah fermentasi *back-slopping*. Menurut Jay fermentasi adalah suatu proses perubahan kimia dalam mengubah suatu bahan menjadi bahan lainnya dengan cara yang relatif sederhana dan proses tersebut dibantu oleh mikroba (2005: 149). Mikroba pemula yang terkandung pada kombucha adalah *acetobacter xylinum* dan beberapa ragi yaitu *saccharomyces cerevisiae* dan *zygosaccharomyces bailli*. *Back-slopping* ini adalah sebuah proses dimana memasukkan sebagian kecil dari batch minuman sebelumnya atau yang bisa disebut dengan scoby kedalam larutan yang akan kita fermentasi (produk baru) yaitu campuran antara teh dan gula. Waktu yang diperlukan dalam proses fermentasi ini berkisar antara 7 – 12 hari. Proses fermentasi idealnya dihentikan pada saat hari ke 12 karena pada saat itu kadar gula yang terkandung dalam larutan teh sudah benar – benar termakan oleh bakteri, maka

rasa kombucha yang akan dihasilkan akan semakin asam dan rasa manis sedikit berkurang.

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Penulis menggunakan beberapa metode pengumpulan data yang digunakan dalam menjalani eksperimen ini, yaitu:

a. Studi Literatur/Studi Pustaka

Selama eksperimen ini berlangsung penulis melakukan beberapa riset untuk menggunakan teori – teori yang sudah terbukti kebenarannya dalam menentukan topik penelitian dan menetapkan rumusan masalah. Data – data yang diperoleh pada eksperimen ini dapat berupa sumber pustaka maupun dokumen. Seperti yang dikutip dari Danial dan Warsiah (2009: 80) selama proses penelitian berlangsung, penulis/peneliti dapat mengumpulkan teori maupun data dari serangkaian buku dan jurnal yang berkaitan dengan masalah dan tujuan dari apa yang akan diteliti.

b. Kuesioner (Angket)

Mengutip perkataan Sugiyono (2017: 142), kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang digunakan dalam sebuah penelitian dengan memberikan daftar pertanyaan atau pernyataan secara tertulis kepada responden. Kuesioner yang akan dibuat oleh penulis dalam eksperimen ini akan berupa kuesioner tertutup yang hanya akan ditujukan kepada panelis tidak terlatih, adapun pertanyaan yang akan ditujukan berkaitan dengan bobot dan kualitas produk untuk

mengetahui tingkat penerimaan terhadap produk dari sisi masyarakat.

c. Wawancara

Wawancara adalah sebuah pertemuan yang dilakukan oleh dua orang yaitu pewawancara (*interviewer*) dan narasumber (*interviewee*) dengan tujuan untuk bertukar informasi ataupun ide melalui cara tanya jawab, sehingga dapat merunjung menjadi sebuah kesimpulan atau makna pada suatu topik tertentu (Esterberg dan Sugiyono, 2015: 72). Penulis akan menggunakan metode pengumpulan data berbentuk wawancara dengan menyiapkan beberapa pertanyaan yang akan ditujukan kepada panelis terlatih. Tujuan dilakukannya wawancara ini karena panelis terlatih akan memberikan penilaian dan saran terkait produk yang akan dibuat, sehingga wawancara ini merupakan metode yang tepat untuk perbincangan dua arah.

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, penulis akan menggunakan kuesioner tertutup dalam bentuk google form, penulis akan menyediakan pertanyaan dan pilihan jawaban sehingga panelis tinggal memilih jawaban yang sesuai dengan kondisi produk yang penulis buat. Untuk penerapannya penulis akan bekerja sama dengan Musat Space (*co-working space*) yang merupakan tempat penulis bekerja saat ini dengan membuat event pada hari tersebut. Pada event yang akan diselenggarakan, Musat Space akan membuat event dimana konsumen dapat membuat review terhadap produk yang sudah dibuat oleh penulis. Adapun panelis yang akan dihadirkan adalah:

a. Panelis Terlatih

Panelis terlatih adalah individu yang secara subjektif menilai spesifikasi kualitas produk dan memiliki kelebihan sensorik serta kepekaan yang tinggi terhadap spesifikasi kualitas produk yang akan dibuat oleh penulis (Betty dan Tjutju, 2008: 62). Panelis terlatih juga harus memiliki pengetahuan dan pengalaman tentang objek yang akan diujikan, dalam hal ini berkaitan dengan *tea blending* dan kombucha. Penulis akan menghadirkan dua orang panelis yang merupakan seorang *headbar* dan *certified tea blender* untuk menguji produk kombucha yang dibuat oleh penulis.

b. Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih merupakan orang – orang yang tidak memiliki sertifikasi, pengalaman dan pengetahuan yang mendalam terhadap objek yang akan diujikan. Pada eksperimen ini merujuk kepada *tea blending* dan kombucha. Panelis tidak terlatih menggunakan uji organoleptik atau uji sensori terhadap produk yang akan mereka *review*. Menurut Ayustaningwarno, Uji organoleptik atau yang lebih dikenal dengan uji indra merupakan penilaian yang dilakukan dengan pancaindra manusia, terhadap suatu produk makanan dan minuman untuk mengamati tekstur , bentuk, warna dan aroma agar dapat diterima oleh konsumen (2014: 1). Penulis akan memilih 25 orang panelis tidak terlatih untuk menilai produk penulis dalam sudut pandang konsumen.

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Pada eksperimen ini, untuk mendapatkan hasil yang optimal pada pembuatan kombucha berbahan dasar tea blend, penulis melakukan dua kali eksperimen dengan menggunakan perbandingan resep yang berbeda untuk mengetahui produk mana yang lebih diterima oleh masyarakat. Penulis melakukan eksperimen ini di Musat Space kota Bandung. Jadwal dan tahapan eksperimen yang akan dilakukan oleh penulis adalah:

- a. 2 Maret 2022: Penulis menentukan ide dan topik penelitian.
- b. 14 Maret 2022: Penulis melakukan riset mengenai data yang dibutuhkan untuk penelitian.
- c. 20 April 2022: Penulis melakukan percobaan kombucha menggunakan *tea blend* beraroma *strawberry crème* dan *mango mint*.
- d. 5 Mei 2022: Penulis melakukan panen pada kombucha dan menyiapkan kemasan untuk uji coba terhadap panelis.
- e. 7 Juni 2022: Penulis melakukan pengumpulan data hasil kuisisioner dan wawancara.
- f. 10 Juni 2022: Penulis melakukan pengolahan terhadap data yang sudah dikumpulkan.
- g. 15 Juni 2022: Penulis membuat kesimpulan dan saran.

F. Penegasan Istilah

1. *Tea blend* atau yang bisa juga disebut dengan artisanal tea adalah sebuah kegiatan mencampurkan daun teh dengan daun teh lainnya atau juga dengan berbagai macam bahan seperti buah – buahan, bunga – bunga, *herbs* dan *spices*.

2. **Single origin** adalah asal mula, atau tempat pertama dari suatu varietas itu berasal. Umumnya *single origin* mengacu pada suatu wilayah, tempat, atau daerah spesifik dan tidak bisa direkayasa.
3. **Kombucha** adalah larutan teh hasil fermentasi yang dilakukan oleh mikroba kumpulan bakteri dan ragi (Nurikasari, 2017).
4. **Fermentasi** adalah suatu usaha yang dilakukan oleh seseorang untuk menciptakan produk baru dari bahan makanan dengan tujuan untuk meningkatkan ketahanan dan kegunaan pada suatu produk (Fanworth, 2008).
5. **Scoby** atau yang merupakan singkatan dari *symbiotic culture of bacteria and yeast*. Scoby umumnya digunakan untuk “kultur simbiosis bakteri dan ragi” dan terbentuk setelah selesainya proses fermentasi unik dari bakteri asam laktat, bakteri asam asetat, dan ragi untuk membuat beberapa makanan dan minuman, salah satunya adalah kombucha.
6. **Back-slopping** adalah sebuah metode memasukkan sebagian kecil dari *batch* minuman fermentasi sebelumnya pada awal *batch* baru dari minuman yang akan difermentasi.