

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat adalah makanan dan minuman. Senyawa-senyawa yang terkandung dalam makanan dan minuman sangat diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses didalam tubuh, untuk berkembang biak, dan menghasilkan energi untuk kepentingan berbagai kegiatan dalam kehidupannya (Supardi dan Sukamto, 1999). Minuman adalah cairan yang ditelan, selain mengonsumsi air putih sebagai minuman utama, manusia juga membutuhkan jenis minuman lain yang hangat atau dingin yang memiliki warna, rasa, serta aroma tertentu dalam kehidupan sehari-harinya. Setiap orang atau keluarga memiliki kebiasaan masing-masing dalam hal minuman. Di Indonesia, pada umumnya minuman hangat seperti teh disajikan pada pagi dan sore hari untuk memberi tenaga dan membangkitkan semangat.

Teh, yang umum dikenal terbuat dari daun *Camellia Sinensis*. Daun Teh menjalani serangkaian proses pengawetan: pelayuan, penggulungan, pengoksidasian, dan pengeringan, sebagai persiapan untuk diproses lebih lanjut menjadi minuman. Tumbuhan hidup, daun yang diawetkan, dan minuman yang dihasilkan semuanya disebut teh (Santhi H Serad, 2018 : 13). Teh memiliki manfaat psikologis dan biologis. Polifenol yang ditemukan di semua jenis teh memiliki sifat antioksidan. Kafein adalah stimulan ringan yang dapat meningkatkan kinerja fisik dan mental.

Teh merupakan minuman yang mengalami perkembangan cukup banyak setelah kopi, seperti bahan-bahan lain yang ditambahkan, metode pembuatannya, dan cara menikmatinya. *Tea Blend* atau campuran teh mengacu pada campuran dua atau lebih jenis teh, atau bahan lain, yang dicampur bersama untuk menghasilkan rasa yang diinginkan, *tea blend* dapat dicampur dengan bahan lain selain tanaman teh, seperti rempah atau bunga (Krisi Smith, 2016 : 28). *Tea Blend* yang paling terkenal adalah *Earl Grey*, *English Breakfast*, dan *Masala Chai*.

*Masala chai* adalah teh hitam pekat yang direbus dengan air dan rempah-rempah aromatik lalu ditambahkan susu, minuman ini berasal dari India. *Masala chai* merupakan minuman paling populer di India, banyaknya kios *chai* yang memenuhi jalan-jalan di India merupakan indikasi yang jelas dari popularitas minuman tersebut. Baik pekerja kantoran maupun buruh dapat terlihat minum teh di kios *chai* sepanjang hari. Legenda mengatakan bahwa asal-usul *masala chai* berasal dari ribuan tahun yang lalu ketika seorang raja kuno di tempat yang sekarang disebut India mencari minuman obat. Minuman yang dia buat tidak termasuk teh, tetapi penuh dengan rempah-rempah, kaya akan antioksidan yang dimaksudkan untuk membantu pencernaan, menenangkan saraf, dan meningkatkan sirkulasi. Selanjutnya pada tahun 1835, Inggris mendirikan perkebunan teh di Assam, India. Kehadiran teh hitam ini akhirnya membuat orang lokal menciptakan resep *masala chai* menggunakan teh. Tetapi campuran *masala chai* yang menggunakan teh tidak memiliki daya tarik bagi masyarakat sekitar pada saat itu karena teh merupakan komoditi ekspor dan terlalu mahal bagi kebanyakan orang India. Pada awal 1900-an, Asosiasi Teh India milik

Inggris mulai mempromosikan konsumsi teh India di India. Karena teh hitam adalah bahan yang paling mahal, para penjual menggunakan susu, gula, dan rempah-rempah untuk membuat minuman mereka tetap beraroma sambil menekan biaya, popularitas masala chai menyebar.

Masala chai menjadi lebih populer di India selama tahun 1960-an ketika teh hitam CTC (Crush, Tear, Curl) diproduksi karena harganya yang lebih terjangkau. Metode CTC melibatkan penggunaan mesin industri untuk memproses daun teh. Daun besar dan tebal dari tingkat yang lebih rendah diiris, dihancurkan, dan disobek (untuk mempercepat oksidasi), kemudian digulung dengan mesin menjadi butiran kecil dengan ukuran yang sama sebelum mengalami oksidasi. Metode ini digunakan secara eksklusif dalam produksi teh hitam, dan sebagian besar untuk teh komoditas (ditanam di kebun industri untuk penggunaan komersial). Chai wallah adalah seorang penjual teh (*tea person*, semacam barista untuk chai) dapat ditemukan di setiap sudut jalan di India. Selain sebagai jajanan yang mudah dibeli, masala chai merupakan minuman khas yang biasa disajikan saat bertamu.

Praktik meminum teh atau *chai* dengan susu dan gula menjadi populer pada paruh kedua abad ke-19 ketika pemilik perkebunan Inggris memperkenalkannya kepada massa. Kelembutan susu kerbau yang kaya, yang secara tradisional digunakan di India untuk membuat *chai*, melengkapi kekokohan teh India, terutama Assam.

Hal ini diperkuat dengan teori yang dijelaskan pada buku yang berjudul *The Mindful Guide to College Preparation: A Five-day Retreat for Students and their Parents*. (Lisa Palombo Moore, 2015) “*Chai, a Sanskrit word traceable to the Chinese word cha, means nothing other than “tea”. Masala chai, or “spiced*

*tea”, a speciality of India now drunk wherever Indian food is found, is a blend of black tea, milk, ginger, green cardamom, and some or all of the following: clove, cinnamon, black pepper, nutmeg, fennel, and star anise. Preparing masala chai means boiling black tea leaves (Assam works well) with whole spices, straining the fragrant result, and then adding a bit of buffalo milk.”*

Masala chai telah menyebar ke seluruh negara-negara peminum teh di dunia dan cukup populer di Barat. Di Amerika Serikat, sering dibuat dalam keadaan dingin dan kadang-kadang di atasnya ditambahkan whipped cream. Pada pertengahan 1990-an beberapa perusahaan mulai memasarkan konsentrat cair masala chai. Starbucks, yang telah menjual teh celup rempah sejak tahun 1995, mulai menyajikan chai latte panas dan dingin. Chai latte adalah versi café latte, teh yang dibuat dengan konsentrat teh yang dibumbui, dengan krim atau susu kental, dibuih dalam mesin espresso dan di atasnya disajikan menggunakan whipped cream. Beberapa tahun terakhir ini masala chai (sering disebut dengan chai saja di negara-negara Eropa dan Amerika) menjadi populer. Masala chai dijual dalam bentuk daun teh, teh celup, sampai ready to drink tea dalam kemasan botol. Kafe-kafe pun banyak yang menyajikan menu ini (Ratna Somantri, 2018 : 69).

Masala chai memang belum terlalu dikenal oleh masyarakat Indonesia tetapi minuman ini memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan seperti yang dijelaskan pada buku yang berjudul *Tea-Vitalize: Cold-Brew Teas and Herbal Infusions to Refresh and Rejuvenate* (Mimi Kirk, 2019) *“Chai is a popular drink in India and used for health and peace of mind. It balances the immune system, improves digestion, fights inflammation, and is loaded with antioxidants.”* Sehingga penulis tertarik untuk membuat eksperimen pada masala chai karena kaya akan manfaat dan masyarakat Indonesia juga telah familiar dengan rasa minuman yang menggunakan rempah-rempah seperti jamu.

Orang-orang jaman sekarang memiliki gaya hidup tentang makanan dan minuman sehat, mereka yang lebih peduli pada kesehatan meyakini bahwa susu nabati lebih sehat dibanding susu hewani. Susu nabati memiliki berbagai jenis

susu yang dapat menjadi pilihan sebagai alternatif pengganti susu kerbau untuk membuat masala chai. Banyak varian susu nabati yang telah dikenal masyarakat, diantaranya adalah susu kedelai, susu almond, dan susu oat. Penulis sendiri tertarik untuk menggunakan susu oat atau *oat milk* untuk mengganti susu kerbau pada masala chai karena *oat milk* mengandung jumlah tinggi protein fungsional, serat makanan ( $\beta$ -glukan), dan asam lemak tak jenuh yang menjadikannya sumber nutrisi yang signifikan (Deswal et al., 2014) susu oat tinggi serat total dan beta-glukan, sejenis serat larut yang membentuk gel tebal saat melewati usus. Gel beta-glukan mengikat kolesterol, mengurangi penyerapannya dalam tubuh sehingga menurunkan kolesterol, terutama LDL jenis kolesterol yang terkait dengan peningkatan resiko penyakit jantung. Penelitian telah menunjukkan bahwa beta-glukan dapat membantu meningkatkan perasaan kenyang dan menurunkan kadar gula darah setelah makan dan susu oat merupakan salah satu plant-based milk yang tengah naik daun.

Hanya dalam beberapa tahun terakhir sejak kemunculan susu oat di rak-rak supermarket di AS, jenis ini menjadi susu nabati kedua terpopuler setelah susu almond. Susu almond adalah pemimpin kategori, menyumbang 59% dari total kategori, dan pertumbuhan oat milk adalah segmen terbesar kedua, tumbuh lebih dari 44 kali dalam tiga tahun terakhir, sekarang mencapai 17% dari penjualan kategori, naik dari hanya 0,5% pada tahun 2018 (SPINS, 2022). Sementara susu almond mendominasi pasar, perusahaan susu gandum Swedia oatly telah menjadi bintang baru yang menghasilkan permintaan yang begitu tinggi sehingga kehabisan produk dan harus meningkatkan kapasitas lebih dari 1.250% pada tahun 2018 (Madeleine Pullman, Zhaohui Wu, 2021). Susu nabati

yang dinilai menjadi susu paling hits di 2019 lalu oleh Forbes ini juga menjadi incaran kaum milenial di Indonesia. Semula susah ditemui, kini kedai kopi modern berlomba-lomba menyediakan pilihan susu oat bagi *customer* di kedainya.

*Oat milk* atau susu oat adalah salah satu alternatif susu berbasis tanaman untuk orang yang tidak toleran laktosa atau yang ingin menghindari makanan yang mengandung produk hewani. Susu oat adalah pilihan yang baik untuk orang-orang dengan alergi dan intoleransi makanan tertentu, karena secara alami bebas dari laktosa, kacang-kacangan, dan kedelai. Jika dibuat dari gandum bebas gluten bersertifikat, itu juga cocok untuk mereka yang memiliki gangguan terkait gluten. “*Oat milk is made from a mixture of oats and water to which manufacturers often add extra ingredients such as gum, oils, and salt to produce a desirable taste and texture.*” (Katherine B. Chauncey, 2022 : 124). Tidak seperti susu nabati lainnya, yang berasal dari abad ke-13, susu oat pertama kali dikembangkan oleh ilmuwan Swedia Rickard Oste pada awal 1990-an.

**TABEL 1.1**

**KANDUNGAN GIZI SUSU OAT**

<b>Komponen</b>	<b>Kandungan Dalam Susu</b>
Kalori	120
Lemak	5g
Sodium	101mg
Karbohidrat	16g
Fiber	1.9g
Gula	7g

Protein	3g
---------	----

Sumber : USDA

Susu oat menjadi salah satu pilihan susu berbasis tanaman yang dikonsumsi oleh masyarakat dan banyak disukai karena memberikan rasa yang ringan dan sedikit manis dan memiliki konsistensi yang serupa seperti susu skim tetapi tidak terlalu banyak lemak. Saat ini susu oat banyak diracik dengan berbagai macam bahan seperti kopi, teh, dan rempah-rempah.

Dengan paparan yang telah dikemukakan di atas, penulis dapat memutuskan ide untuk membuat sebuah eksperimen dan inovasi baru pada minuman *masala chai* yang akan penulis buat dalam sebuah karya dengan judul

### **“PEMBUATAN MASALA CHAI MENGGUNAKAN OAT MILK”**

#### **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana produk minuman *masala chai* menggunakan *oat milk*?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan dari minuman *masala chai* menggunakan *oat milk*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan harga jual dari minuman *masala chai* menggunakan *oat milk*?

#### **C. Tujuan Penelitian**

##### **1. Tujuan Formal**

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

## **2. Tujuan Operasional**

- a. Untuk meneliti bagaimana produk minuman *masala chai* menggunakan *oat milk*.
- b. Untuk meneliti bagaimana penyajian dan kemasan dari minuman *masala chai* menggunakan *oat milk*.
- c. Untuk meneliti bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual dari minuman inovasi *masala chai* menggunakan *oat milk*.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Penulis**

- a. Membuat inovasi baru mengenai produk minuman yang memiliki manfaat untuk kesehatan.
- b. Menambah pengetahuan mengenai produk minuman.

### **2. Masyarakat**

- a. Memperkenalkan produk *masala chai* menggunakan *oat milk* kepada masyarakat.
- b. Memberikan informasi untuk masyarakat perihal gizi yang terdapat pada *masala chai* yang menggunakan *oat milk*.

### **3. Institusi**

Untuk memberikan pengetahuan dan informasi mengenai minuman inovasi *masala chai* menggunakan *oat milk* sebagai usaha untuk meningkatkan pengetahuan di bidang *food and beverage*

## **E. Metode Penelitian**

### **1. Pengertian Eksperimen**

Menurut Sugiyono (2011: 72) “Metode eksperimen adalah penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali.”

### **2. Teknik dan Alat pengumpulan data**

Menurut Lulu Yuliani (2022 : 16) “Wawancara merupakan suatu metode pengumpulan informasi dengan jalur mengadakan komunikasi dengan sumber. Komunikasi tersebut dicoba dengan diskusi (tanya jawab) secara lisan, baik langsung ataupun tidak langsung.”

Menurut Suharsimi Arikunto (2021 : 41) “Kuesioner adalah sebuah daftar pertanyaan yang harus diisi oleh orang yang akan diukur (responden). Dengan Kuesioner ini orang dapat diketahui tentang keadaan/data diri, pengalaman, pengetahuan sikap atau pendapatnya, dan lain-lain.” Dengan pernyataan tersebut penulis dapat menyimpulkan bahwa metode wawancara dan kuesioner merupakan metode yang efektif untuk memperoleh data dan informasi dari masyarakat menurut pendapatnya.

### **3. Populasi dan Teknik penarikan sampel**

Untuk mendukung data dari eksperimen yang penulis lakukan penulis akan menggunakan uji kesukaan (uji hedonik). Uji Kesukaan (Uji Hedonik) merupakan uji dimana panelis diminta untuk memberikan tanggapan pribadi mengenai kesukaan atau ketidaksukaan dan mengemukakan tingkat

kesukaannya. Penulis akan memberikan pertanyaan kepada 2 panelis terlatih dan 25 panelis tidak terlatih perihal skala kesukaan panelis dalam 4 aspek yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur terhadap minuman eksperimen ini. Menurut Soewarno T. Soekarto (2021 : 81) “Panelis merupakan manusia sebagai instrument yang dipakai untuk mengukur sifat indrawi di dalam proses uji indrawi yang respons pengindraannya dituangkan secara spontan dan personal.”

#### **4. Tahapan dan jadwal eksperimen**

Proses uji coba *masala chai* menggunakan *oat milk* ini akan penulis lakukan di kota Bandung sebagai lokasi untuk uji coba. Yang akan penulis 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) 3 Maret 2022 : Memilih ide dan topik penelitian
- 2) 16 Maret 2022 : Persiapan data penelitian
- 3) 7 Mei 2022 : Melakukan eksperimen pembuatan *masala chai* menggunakan *oat milk*
- 4) 14 Mei 2022 : Pengumpulan data hasil kuesioner
- 5) 21 Mei 2022 : Pengolahan data hasil kuesioner
- 6) 2 Juni 2022 : Membuat kesimpulan dan saran

### **F. Penegasan Istilah**

#### **1. Eksperimen**

Menurut Sugiyono (2011: 72) “Metode eksperimen adalah penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali.”

## **2. Tea blend**

Menurut Krisi Smith (2016 : 28) “*Tea Blend* atau campuran teh mengacu pada campuran dua atau lebih jenis teh, atau bahan lain, yang dicampur bersama untuk menghasilkan rasa yang di inginkan, *tea blend* dapat dicampur dengan bahan lain selain tanaman teh, seperti rempah atau bunga.”

## **3. Masala chai**

Menurut Lisa Palombo Moore (2015) “*Chai, a Sanskrit word traceable to the Chinese word cha, means nothing other than “tea”. Masala chai, or “spiced tea”, a speciality of India now drunk wherever Indian food is found, is a blend of black tea, milk, ginger, green cardamom, and some or all of the following: clove, cinnamon, black pepper, nutmeg, fennel, and star anise. Preparing masala chai means boiling black tea leaves (Assam works well) with whole spices, straining the fragrant result, and then adding a bit of buffalo milk.*”

## **4. Oat milk**

Menurut Katherine B. Chauncey (2022 : 124) “*Oat milk is made from a mixture of oats and water to which manufacturers often add extra ingredients such as gum, oils, and salt to produce a desirable taste and texture.*”