

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. LATAR BELAKANG**

Di dalam bidang *food & beverage*, khususnya di bidang *beverage*, perlu adanya inovasi terus menerus untuk meningkatkan kualitas, pemasaran dan daya tarik dari para konsumen. Menurut Charis M. Galanakis (2019:2), “Konsumsi minuman dalam berbagai bentuknya telah berlangsung selama berabad-abad untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia akan hidrasi”. Selain itu, minuman atau *beverage* juga berperan besar didalam beberapa kafe dan bar, dikarenakan diperlunya untuk dihidangkan dan memuaskan para konsumen.

Di dalam industri *Food & Beverage*, *beverage* dibagi menjadi dua klasifikasi yaitu; *alcoholic beverage* dan *non-alcoholic beverage*. Berikutnya, *alcoholic beverage* adalah minuman yang cocok dikonsumsi oleh manusia yang mengandung setengah dari satu persen atau lebih dalam kadar alkoholnya. Selain itu, minuman non-alkohol adalah semua tipe minuman yang tidak mengandung alkohol sama sekali. Selanjutnya, minuman yang tidak beralkohol dimasukan dalam tiga klasifikasi yaitu *Stimulating*, *Refreshing* dan *Nourishing*. Menurut Wiwoho (2008:31), “Minuman semacam ini dapat diklasifikasikan dalam tiga kategori:

#### 1) *Stimulating*

Minuman *stimulating* bisa diartikan sebagai minuman yang sifatnya memberi semangat atau tenaga bagi peminumnya. Contoh minuman jenis *stimulating* adalah *tea and coffee*.

### 2) *Refreshing*

Minuman *refreshing* bermanfaat untuk memberikan perasaan segar bagi mereka yang meminumnya, Contoh minuman jenis *refreshing* adalah *natural mineral water, artificial mineral water, syrup, squash dan crush*.

### 3) *Nourishing*

Minuman *nourishing* adalah minuman yang banyak mengandung zat-zat yang berguna bagi tubuh dan kesehatan. Contoh minuman jenis ini adalah *juices, milk, cream, cocoa dan chocolate*.”

Bersumber dari penelusuran diatas, penulis mengetahui bahwa eksperimen yang akan dilakukan memasuki dalam klasifikasi *non-alcoholic beverage*, lebih tepatnya diklasifikasikan dalam kategori *refreshing beverage*. Sirup adalah sebuah cairan manis kental yang dibuat dengan melarutkan gula dengan air panas. Menurut Ekawatiningsih (2008:425), “jenis minuman yang termasuk dalam *refreshing drinks* adalah *squashes* dan *syrup*. *Syrup* adalah hasil larutan gula dengan air atau sari buah.”

## **Tabel 1. 1**

### **PENGGUNAAN SIRUP DIDALAM KAFE DAN BAR DALAM WAKTU SATU BULAN**

No.	Nama Outlet	Penggunaan Sirup/botol dalam 1 (satu) bulan	Pembelian Sirup/botol dalam 1 (satu) bulan
1	Kisah Manis	38	40
2	Eighteen Coffee by Searah	56	56
3	Pizza e Birra Sports Bar	28	30
4	The Bitterlove Bar	24	26
5	Plataran Bar	48	50

Sumber: Olahan Penulis, 2022

Berdasarkan pada survei yang dilakukan oleh penulis, penggunaan sirup dalam bar & kafe sangat tinggi, karena sirup adalah salah satu pemanis yang paling utama untuk dijadikan sebagai bahan pencampur. Sirup pun tidak akan tahan lama di dalam bar dan kafe tersebut karena banyaknya sirup di pakai sebagai pemanis. Didalam waktu satu bulan, rata - rata bar tersebut dapat menggunakan tiga puluh delapan botol sirup. Dengan demikian, hasil survei tersebut membuktikan bahwa kebutuhan produsen dalam sirup sangat tinggi, apalagi di bidang *beverage*. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk berinovasi dan membuat rasa sirup yang unik yaitu rasa *caramelized butter* dengan tujuan untuk digunakan sebagai *sweetening agent* yang dapat memodifikasi resep koktail, moktail dan *beverage* lainnya.

Dalam melaksanakan eksperimen ini penulis akan membuat rasa sirup yang baru dimana rasa dari sirup itu sendiri adalah rasa *caramelized butter*. Eksperimen yang penulis akan buat merupakan eksperimen rasa baru yang diaplikasikan dalam sirup biasa atau *simple sirup*. Untuk mendapatkan rasa dan aroma tersebut, penulis

akan melakukan sebuah eksperimen dimana penulis akan menggunakan dua wadah, wadah pertama penulis akan mencoklatkan mentega agar mendapatkan *roasting profile* dari butter itu sendiri. Kemudian penulis akan menggunakan wadah berikutnya untuk membuat *simple syrup* yang terbuat dari campuran air, gula dan gula merah, setelah itu penulis akan mencampurkan bahan - bahan tersebut.

Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis akan membuat sirup yang berasa *caramelized butter* dengan memanfaatkan rasa, tekstur, warna dan aroma yang tidak biasa ada di dalam sirup-sirup yang ada di saat ini. Dengan menginovasi rasa sirup baru yaitu *caramelized butter*, penulis merasa bahwa dengan membuat *sweetening agent* yang berasa *caramelized butter* ini akan sangat menguntungkan para produsen yang bisa mengembangkan komponen dari minuman - minuman yang sudah ada di saat ini. Dengan penjelasan yang telah di sampaikan, penulis dapat memutuskan untuk membuat sebuah *sweetening agent* yang berbahan dasar mentega yang dicoklatkan menggunakan metode *browning*, seterusnya air dan gula yang akan di didihkan. Dengan ini penulis akan membawa Tugas Akhir ini dengan judul, **“PEMBUATAN SIRUP BERASA *CARAMELIZED BUTTER*.”**

## **B. RUMUSAN MASALAH**

1. Bagaimana proses pembuatan sirup yang berasa *caramelized butter* dengan berbahan dasar *Butter, Brown Sugar, Sugar, Water*?
2. Bagaimana pendapat masyarakat akan rasa, tekstur dan aroma pada sirup yang berasa *caramelized butter*?
3. Bagaimana hasil penelitian dari para panelis terhadap sirup yang berasa *caramelized butter*?

4. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual dari sirup *caramelized butter*?

### **C. TUJUAN PENELITIAN**

1. Untuk menghasilkan produk sirup baru.
2. Memberi keuntungan bagi pasar atau para produsen agar mereka dapat menggunakan sirup ini sebagai substitusi komponen *sweetening agent* untuk minuman yang sudah ada pada saat ini.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap sirup yang berasa *caramelized butter*.

### **D. MANFAAT PENELITIAN**

1. Bagi peneliti  
Mengembangkan rasa sirup baru dan unik dari rasa sirup lainnya.
2. Bagi Masyarakat  
Memperkenalkan masyarakat luas bahwa sirup yang di eksperimen adalah sirup yang mempunyai rasa dan aroma yang cukup kuat dan unik dari sirup lainnya.
3. Bagi Instituti  
Untuk memberikan ilmu pengetahuan inovasi dalam pengembangan produk sirup menjadi produk sirup yang berasa *caramelized butter*.

### **E. METODE EKSPERIMEN**

### 1. Pengertian eksperimen

Eksperimen adalah suatu kegiatan dimana seseorang mencoba untuk mencari dan menghasilkan beberapa dampak maupun impak dari suatu variabel atau produk. Demikian pula, menurut Jaedun (2011:5),” eksperimen adalah penelitian yang dilakukan terhadap variable yang data-datanya belum ada sehingga perlu dilakukan proses manipulasi melalui pemberian treatment/perlakuan tertentu terhadap subjek penelitian yang kemudian diamati/diukur dampaknya”.

### 2. Teknik dan alat pengumpulan data

Teknik dan alat pengumpulan data yang penulis akan gunakan adalah survei dalam bentuk kuesioner. Survei adalah proses, alat atau teknik yang dapat digunakan untuk mengumpulkan informasi dan data dalam penelitian. Salah satu cara untuk menggunakan alat pengumpulan data ini adalah dengan mengajukan pertanyaan kepada sekelompok orang yang telah ditentukan sebelumnya. Ini memfasilitasi pertukaran informasi antara peserta penelitian dan orang atau organisasi yang melakukan penelitian.

### 3. Populasi dan teknik penarikan sampel

Dalam metode penelitian, populasi adalah sebuah kelompok yang akan menjadi focus utama minat seorang peneliti. Menurut H. Hadari Nawari (1983:141),” Dalam metode penelitian kata populasi

digunakan untuk menyebutkan serumpun atau sekelompok objek yang menjadi sasaran penelitian.” Selain itu, sampel adalah sekelompok data yang diambil dari populasi tersebut dan sampel harus mencakup populasi untuk memastikan bahwa penulis dapat menyamaratakan temuan dari sampel penelitian ke populasi secara keseluruhan.

#### 4. Tahapan dan jadwal eksperimen

Dalam melaksanakan eksperimen ini, penulis akan melakukan 3 kali percobaan untuk mendapatkan aroma dan tekstur yang tepat dan memuaskan dalam pembuatan sirup yang berasa *caramelized butter*.

### F. PENEGASAN ISTILAH

#### 1. Eksperimen

Menurut Amat Jaedun (2011:5), “eksperimen adalah penelitian yang dilakukan terhadap variabel yang data-datanya belum ada sehingga perlu dilakukan proses manipulasi melalui pemberian treatment/perlakuan tertentu terhadap subjek penelitian yang kemudian diamati/diukur dampaknya”.

#### 2. Inovasi

Dalam kesempatan ini, penulis akan melakukan eksperimen dalam membuat sebuah sirup yang berasa *caramelized butter*. Ini adalah sebuah inovasi dari penulis sendiri karena membuat sirup dengan

rasa yang baru dan unik. Inovasi adalah sebuah kegiatan dimana hal-hal yang lama diperbarui agar hal-hal tersebut relevan.

### 3. Sirup

Sirup adalah sebuah cairan manis kental yang dibuat dengan melarutkan gula dengan air panas. Menurut Ekawatiningsih (2008:425), “jenis minuman yang termasuk dalam *refreshing drinks* adalah *squashes* dan *syrup*.”

### 4. *Butter*

*Butter* adalah *dairy product* yang dibuat dengan mencampur krim atau susu segar yang sudah di fermentasi. *Butter* ini mengandung lemak, protein, susu dan air. Menurut Philip Pauli (1999:117), “*Butter* selalu sangat penting dalam memasak. *Butter* tersebut digunakan hampir di semua resep. Mentega dibuat dengan mengaduk krim yang telah di pasteurisasi sampai padatan menteganya itu sendiri terpisah dari *buttermilk*. Setelah itu, *buttermilk* tersebut dikeringkan dan menteganya dicuci dengan air es. Kemudian diremas remas dengan mesin, dibentuk dan dikemas.”

### 5. *Refreshing drinks*

*Refreshing drinks* adalah spesifikasi minuman yang menyegarkan dan menguatkan para peminum. Menurut Wiwoho (2008:31), “Minuman *refreshing* bermanfaat untuk memberikan perasaan segar



bagi mereka yang meminumnya. Contoh minuman jenis *refreshing* adalah *natural mineral water*, *artificial mineral water*, *syrup*, *squash* dan *crush*.”