

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### A. Latar belakang

Bir merupakan salah satu minuman beralkohol yang dibuat dengan mengekstraksi bahan mentah dengan air, merebus (biasanya menggunakan Hop) di beberapa negara, bir didefinisikan oleh undang-undang, seperti di Jerman, dimana bahan standarnya selain air adalah malt atau barley berkecambah yang dikeringkan dengan kiln. Sebelum 6.000SM, bir dibuat menggunakan jelai di sumeria dan babilonia. Relief pada makam mesir yang berasal dari tahun 2.400SM menunjukkan bahwa jelai atau jelai yang berkecambah sebagian dihancurkan, dicampur dengan air, dan dikeringkan menjadi kue. Saat dipecah dan dicampur dengan air, kue memberikan ekstrak yang difermentasi oleh mikroorganisme yang terkumpul dipermukaan bejana fermentasi, Thomas W. Young (Britannica.com : 2022)

Di zaman ini, perusahaan *beer* mengembangkan *beer* menjadi beraneka macam, mulai rasa hingga kandungan alkoholnya, hal ini menyesuaikan dengan target pasar sebuah perusahaan *beer*. bahkan ada perusahaan yang memproduksi *beer* tanpa kandungan alkohol, tujuannya adalah agar produk *beer* tersebut dapat dijual kepada semua kalangan, khususnya konsumen muslim yang menurut kepercayaannya tidak boleh mengonsumsi alkohol. Indonesia merupakan sebuah negara yang mayoritas penduduknya adalah muslim, bahkan jumlah penduduk muslim Indonesia merupakan yang terbesar di dunia. Oleh karena itu, beberapa masyarakat di Indonesia memanfaatkan dan berinisiatif untuk melakukan eksperimen membuat sebuah minuman yang menyerupai *beer* tetapi tanpa

kandungan alkohol sama sekali, kekayaan sumber daya alam di Indonesia dimanfaatkan sebagai bahan utamanya, di antaranya adalah cocoa, kopi, dan teh. Dan produk *beer* tanpa kandungan alkohol di Indonesia yang sudah populer antara lain *coffee beer*, *ginger beer*, bir pletok, root beer, dan masih banyak lagi.

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki komoditas perkebunan terbesar di dunia, di antaranya adalah biji buah kakao, kopi, dan teh. ketiga komoditas perkebunan ini terbukti masuk ke dalam 10 besar dunia dalam hal produksi. Hal ini bisa dilihat dari data yang menunjukkan bahwa jumlah produksi teh di Indonesia mencapai 150.000 ton/tahun dan menduduki peringkat 7 dunia, sedangkan jumlah produksi kopi di Indonesia mencapai 600.000 ton/tahun atau menduduki peringkat 5 dunia, dan produksi biji buah kakao di Indonesia menduduki peringkat 3 dunia dengan jumlah produksinya mencapai 800.000 ton/tahun. Dari data tersebut dapat dilihat bahwa coklat merupakan komoditas perkebunan di Indonesia yang jumlah produksinya paling besar menurut data dari Detikfinance (finance.detik.com : 2014)

Cocoa, kopi, dan teh merupakan beberapa hasil perkebunan yang dapat diolah menjadi minuman, hasil perkebunan tersebut memiliki beberapa kandungan yang bermanfaat bagi tubuh, ketiga minuman olahan ini sangat populer dan mudah di jumpai dimasyarakat, mengingat ketiganya merupakan komoditas perkebunan yang terbesar di Indonesia. Minuman ini dapat di sajikan dalam keadaan panas atau dingin, bahkan saat ini minuman tersebut sudah banyak diproduksi sebagai minuman siap saji yang dijual dalam kemasan. Seiring berjalannya waktu, minuman ini memiliki berbagai macam varian

Biji buah kakao dapat menghasilkan beberapa produk, di antaranya yaitu Cokelat dan *cocoa powder*. Selama ini kita menganggap bahwa *cocoa powder* itu sama dengan cokelat, namun kedua produk ini dibedakan berdasarkan proses dan kandungan lemak di dalamnya. Untuk membuat produk *cocoa powder*, biji kakao terlebih dahulu dikeringkan, dipanggang kemudian dipecah, kemudian di *press* untuk menghilangkan lemak yang terkandung di dalamnya, lalu digiling hingga menjadi bubuk tanpa diberi gula sehingga tidak ada rasa manis sama sekali, produk inilah yang disebut *cocoa powder*. Sedangkan cokelat tidak melalui proses penghilangan lemak, setelah digiling, biji kakao tersebut diberi gula/susu sehingga menghasilkan rasa manis, produk inilah yang disebut sebagai Cokelat.

Cokelat dapat dikategorikan dengan berbagai pendekatan, pertama dari jenis-jenis cokelat di antaranya adalah *Couverture* dan *Compound*, kedua berdasarkan warna di antaranya *Dark Cokelat*, *Milk Chocolate*, dan *White chocolate*, ketiga berdasarkan kandungan gula di antaranya *Unsweetened Cokelat*, *Semi-sweet* cokelat, dan *Gianduja Chocolate*, selain itu ada produk lain dari biji buah kakao, yaitu *cocoa powder*.

*Cocoa powder* adalah salah satu produk olahan dari biji buah kakao yang di fermentasi, dikeringkan, dipanggang, lalu dipecah. Kemudian biji di *press* untuk mengeluarkan *cocoabutter* nya dan jadilah disebut *cocoacake*, kemudian digiling hingga menjadi bubuk kakao. Bubuk ini adalah bahan utama yang biasa digunakan untuk berbagai macam makanan maupun minuman dengan rasa cokelat, seperti susu, cokelat instan, es krim. oleh sebab itulah rasa dari *cocoa powder* ini cenderung lebih pahit dan tidak ada rasa manis sama sekali.

Jumlah konsumsi dan pemanfaatan cokelat sebagai produk minuman masih kalah dibanding dengan kopi atau teh, bisa dilihat dari kondisi saat ini di mana kedai yang paling sering kita temui adalah kedai kopi atau teh, dan sangat jarang kita menemukan adanya kedai yang produk utamanya cokelat. Populernya kopi dan menjamurnya kedai kopi di Indonesia, membuat masyarakat pecinta kopi bereksperimen membuat berbagai macam produk unik yang terbuat dari kopi, salah satunya adalah *Coffee beer*.

Sejarah terlampau, cokelat digunakan di sebuah situs pengolahan cokelat di Puerto Escondido, Honduras sekitar 1100-1400 Sebelum Masehi. Pada awalnya cokelat tidak hanya digunakan sebagai bahan untuk membuat minuman saja, tetapi cokelat digunakan sebagai bahan untuk membuat rasa manis pada minuman beralkohol. Suku maya mulai membudayakan minum cokelat pada tahun 450-500 sebelum Masehi, mereka menganggap meminum cokelat sebagai lambang status penting pada masa itu, dan juga mereka percaya jika meminum cokelat dapat mengatasi rasa lelah, cara mereka meminum cokelat yaitu dalam bentuk cairan berbuih lalu ditambahkan lada merah, vanila, atau rempah-rempah lainnya. Pada tahun 900 sebelum Masehi, peradaban suku maya klasik runtuh, kemudian digantikan oleh bangsa Toltec. Mereka menjadikan biji buah kakao sebagai komoditas utama meso-Amerika. Pada abad ke 17, istana Spanyol menjadikan cokelat sebagai minuman penyegar dan banyak yang menggemarinya, akhirnya cokelat menyebar di kalangan elite Eropa (fimela.com : 2019)

*Coffee beer* merupakan salah satu produk kopi yang berasal dari Jombang, Jawa Timur. Meskipun namanya *Coffee beer*, produk ini sama sekali tidak mengandung alkohol, sehingga aman dikonsumsi oleh semua orang. Alasan dinamakan *Coffee beer* adalah karena dibuat dengan bahan dasar kopi dan ditambahkan dengan soda, sehingga tampilannya menyerupai *beer*. Selain itu, produk minuman ini juga dikemas menggunakan botol kaca berwarna hijau gelap seperti kemasan *beer* pada umumnya, Riska Fitria (food.detik.com : 2020)

Berdasarkan penjelasan-penjelasan di atas dan melihat keunikan dari produk tersebut, penulis tertarik untuk membuat sebuah penelitian eksperimen dengan judul “**EKSPERIMEN PEMBUATAN CACAO BEER**”, penulis akan mengganti kopi dengan *cocoa powder* sebagai bahan dasarnya. Apabila eksperimen ini berhasil, maka akan tercipta suatu produk yang bernama *cacao beer*.

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah di dalam penelitian penulis meliputi :

1. Bagaimana produk minuman *cacao beer*?
2. Bagaimana penyajian dan pengemasan produk *cacao beer*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual pada produk *cacao beer*?

### C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana produk minuman *Cacao beer* dengan menggunakan resep *Coffee beer*.
2. Untuk mengetahui bagaimana cara penyajian dan pengemasan produk *Cacao beer*.
3. Untuk mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual pada produk *Cacao beer*.

### D. Manfaat Penelitian

#### A. Untuk penulis :

- Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir sebagai mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung Program Studi Manajemen Tata Hidang.
- Penulis dapat mengetahui perbedaan rasa yang dihasilkan dari kopi dan cocoa yang diberi soda.
- Penulis mampu mengetahui proses pembuatan *cacao beer*.

#### B. Untuk masyarakat

- Masyarakat mendapatkan produk serupa dengan *coffee beer* yang kadar kafeinnya jauh lebih rendah

#### C. Untuk Institusi

- Institusi mendapatkan laporan serta terobosan baru dalam membuat produk yang berbahan dasar *cocoa powder*.

## E. Metode Penelitian

### 1. Pengertian Eksperimen

“Metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan.” Sugiyono (2009 : 107)

### 2. Teknik Dan Alat Pengumpulan Data

Alat pengumpulan data adalah sebagai cara yang penulis gunakan untuk memudahkan penulis dalam mengumpulkan data yang akan dikumpulkan. Pada proses ini penulis menggunakan metode angket. Menurut Sugiyono (2017 : 142) “Angket atau kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab.” Sebagai bentuk pendukung dalam penelitian ini, penulis akan memilih metode kuesioner untuk pengumpulan data.

### 3. Populasi Dan Teknik Penarikan Sampel

Untuk mendapatkan produk terbaik dalam penelitian ini, penulis akan memberikan produk yang telah dibuat kepada panelis terlatih dan panelis konsumen, pertanyaan akan diberikan kepada 2 panelis terlatih dan 18 panelis konsumen. Menurut konsultasniso17025.com “Panelis terlatih adalah orang yang bertugas menjaga mutu produk secara subjektif dan memiliki kemampuan dan kepekaan tinggi terhadap spesifikasi mutu produk serta mempunyai pengetahuan dan pengalaman tentang cara-cara penilaian sensori dan lulus dalam seleksi pembentukan panelis terlatih”,

sedangkan panelis konsumen adalah orang yang tidak memiliki pemahaman dan kompetensi di suatu bidang, tetapi memiliki penilaian organoleptik.

#### 4. Tahapan Dan Jadwal Eksperimen

**TABEL 1. 1**  
**TAHAPAN DAN JADWAL EKSPERIMEN**

No.	Keterangan Penelitian	Aug	Sept	Okt	Nov	Des	Jan
1	Pengajuan judul						
2	Penyusunan Proposal						
3	Observasi dan eksperimen						
4	Penyebaran kuesioner dan sampling						
5	Analisa dan pengolahan data						
6	Penyusunan laporan						

#### F. Penegasan Istilah

1. “Eksperimen adalah sebagai suatu situasi penelitian yang sekurang-kurangnya satu variabel bebas, yang disebut sebagai variabel eksperimental. Yang disengaja dimanipulasi oleh peneliti”. Wiersman (1991:99)



2. “Cokelat adalah hasil olahan dari biji tanaman kakao (*Theobroma Cacao*) yang tumbuh pertama kali di hutan hujan di Amerika Selatan dan Amerika Tengah.” Morganelli (2006:26)
3. “Kakao atau *Theobroma cacao* L., merupakan jenis tanaman yang sangat populer dengan olahan buahnya. Tanaman ini termasuk golongan tumbuhan tropis yang cocok dengan kultur tanah dan iklim di Indonesia.” (Sulbar.litbang.go.id : 2021)
4. “*Branding* merupakan nama, istilah, tanda, simbol, rancangan atau kombinasi dari semuanya yang dimaksudkan untuk mengidentifikasi barang atau jasa atau kelompok penjual dengan untuk membedakannya dari barang atau jasa pesaing”. jurnal.id (2022)
5. “*Cocoa butter* atau lemak kakao adalah jenis lemak yang berasal dari proses penggilingan biji kakao”. (purepremiumcare.co.id : 2022)