

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hospitality industri adalah berbagai macam pekerjaan yang bersangkutan dengan akomodasi penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya dalam bentuk pelayanan untuk masyarakat (www.academia.edu). *Hospitality* berasal dari kata *Hospice*, dari bahasa Prancis kuno yang memiliki arti “untuk memberikan perawatan/penampungan bagi para penjelajah” (John R.Walker “*Introduction to Hospitality 7th Edition*” 2017 : 36). Menurut John R Walker, *Hospice* yang paling terkenal yaitu *Hospice de Beaune* di sekitar wilayah Burgundy Prancis, biasa disebut juga Hotel *Dieu* atau Rumah Tuhan. Didirikan tahun 1443 oleh Nicolas Rolin, Kanselir Burgundy sebagai rumah sakit amal dan sebagai tempat perlindungan bagi orang yang kurang mampu. *Hospitality* merupakan industri terbesar dan paling cepat berkembang di dunia, menurut *U.S Bureau of Labor Statistics* mengatakan bahwa ada lebih dari sekitar 14 juta orang yang bekerja di bidang *Hospitality*, aspek yang paling menarik dari industri ini yaitu *Hospitality* memiliki begitu banyak divisi yang berbeda seperti *Engineering, Room Division* yang terdiri dari *House Keeping, Front Office* dan *Laundry*, serta *Food and Beverage* yang terdiri dari *Food Product (Hot Kitchen, Cold Kitchen, Pastry&Bakery)* dan *Food Service (Bar, dan Room Service)*

Food and Beverages sendiri merupakan salah satu divisi dalam industri *Hospitality* yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk tamu, menurut globaledge.msu.edu “*Food and Beverage* merupakan industri dalam bidang *Hospitality* yang terlibat dalam pengolahan bahan makanan mentah dan

penyajian makanan siap saji serta minuman untuk di konsumsi manusia selain untuk obat-obatan dengan tujuan tertentu”. Salah satu departement yang berada di bawah *Food and Beverage* adalah *Food and Beverage Service*. “*Food and Beverage Service* Merupakan divisi yang bertugas untuk menyediakan makanan serta membuat dan menyediakan minuman kepada tamu” (John Cousins “*Food and Beverage Service, 9th Edition*). Salah satu bagian *FBS* yang paling digemari oleh wisatawan yaitu bar. Bar sendiri berasal dari kata *barrier* yang berarti sekat atau meja pemisah antara tamu dengan bartender. Bar merupakan bagian dari *FBS* yang dapat berdiri sendiri (*Independent*) atau yang terdapat di dalam hotel yang khusus untuk menjual minuman atau *Beverages* dan dilengkapi dengan fasilitas yang lengkap.

Beverages sendiri merupakan cairan/liquid yang dapat di minum dan di terima oleh tubuh dengan tujuan tertentu kecuali obat-obatan (Wiantara 2016 : 81), *beverage* juga memiliki fungsi-fungsi untuk tubuh, seperti *Stimulating* (merangsang tubuh), *Refreshing* (menyegarkan tubuh) dan *Nourishing* (menutrisi tubuh). Berdasarkan pengertian tersebut, *beverages* dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu *Non Alcoholic beverage*, yaitu merupakan minuman yang tidak mengandung alkohol sama sekali seperti Water, Juice, Tea, Coffee, Milk dan menghasilkan produk bernama *Mocktail*, serta *Alcoholic beverage*, yaitu minuman yang mengandung alkohol yang dihasilkan melalui fermentasi dan destilasi seperti Beer, Wine, Dry Spirit (*Liquor*), Sweet Spirit (*Liqueure*) dan menghasilkan produk bernama *Cocktail*.

“ Cocktail merupakan campuran minuman beralkohol seperti *liquor* dan atau *liquere* dengan gula, air serta *bitter* dan memiliki fungsi *stimulating* (Harry Craddock “*The savoy Cocktail Book*” 1930 : 15). Berdasarkan kutipan tersebut, suatu minuman dapat disebut cocktail apabila memiliki bahan yang terdiri dari alkohol, gula, air, dan bitter (optional). Namun seiring berkembangnya zaman serta informasi dan teknologi, sebagian bartender menambahkan beberapa ingredients pelengkap seperti egg white, contohnya seperti pada cocktail *whiskey sour*.

Whiskey Sour merupakan classic cocktail berbahan dasar bourbon whiskey, simple syrup, dan lemon juice, pertama kali di temukan oleh para pelaut, karena para pelaut kekurangan air bersih sementara dikapal mereka hanya tersedia whiskey dan mereka pun terkena penyakit kudis karena kurangnya vitamin C, maka mereka menambahkan perasaan Lemon pada whiskey mereka agar lebih mudah untuk dikonsumsi (Jerry Thomas “*The Bartenders Guide*” 1862). Recipe asli whiskey sour sendiri hanya terdiri dari Bourbon Whiskey, Simple Syrup dan Lemon Juice, tetapi banyak bartender yang menambahkan putih telur untuk menambah tekstur *foamy* pada cocktail, namun putih telur sudah mulai ditinggalkan oleh banyak Bar dan beralih menggunakan Aquafaba karena costing yang lebih murah, tidak memiliki bau dan cenderung dapat diterima oleh banyak orang, contoh bar yang menggunakan aquafaba antara lain seperti *Pati Bar Braga Bandung*, *Gion Izakaya* dan *Bar Truce Bandung* dengan seiringnya perkembangan zaman beserta tren yang sedang digemari oleh masyarakat, salah satunya tren menjadi vegetarian.

Commented [R1]: Trend aquafaba

Commented [R2R1]:

FOTO BAR YANG MENGGUNAKAN AQUAFABA

GAMBAR 1

Pati Bar Braga Bandung



Sumber : Data Pribadi Penulis 2021

GAMBAR 2

Gion Izakaya



Sumber : Gaellery Photo Studio 2022

GAMBAR 3

Bar Truce Bandung



Sumber : Data Pribadi Penulis 2022

Vegetarian sendiri adalah seseorang yang tidak memakan produk hewani, seperti daging, telur, susu dan beserta olahan lainnya dengan alasan kesehatan, agama atau karena tidak ingin menyakiti hewan (dictionary.cambridge.org). Menurut Tori Avey (2014), orang pertama yang mempopulerkan vegetarian adalah *Phytagoras*, filsuf yang berasal dari Yunani, diduga jika *Phytagoras* hanya sarapan dengan madu dan makan malam dengan hanya menggunakan roti barley dan sayuran sehingga membuat dia dapat memiliki umur yang panjang, hal itu yang membuat banyak orang menjadi pengikutnya dan mengikuti ajarannya, catatan tentang pola hidup *Phytagoras* dapat ditemukan pada buku filsuf Yunani "*Prophyry's On Abstinence from Animal Food*" (abad ke-3 SM). Lalu diterbitkan kedalam istilah yang lebih modern oleh penulis dan doktor asal Italia, Antonio Cocchi pada tahun 1745 dan diterjemahkan kedalam bahasa Inggris oleh Robert Dodsley. Lalu sekelompok orang mengganti istilah tidak memakan daging yang sudah di kenal dengan *Phytagorean* dengan vegetarian pada tanggal 29 september 1847 di Ramsgate, Inggris, dan terbentuklah kelompok *Vegetarian* pertama. Menurut President of World Vegan Organisation (WVO) dan Vegan Society Indonesia (VSI), DR. Susianto, MKM, pada hari Rabu, 3 November 2021 melalui Kompas.com beliau mengatakan bahwa saat ini ada sekitar 700 juta orang yang menjadi vegetarian di dunia dan di Indonesia sendiri, penganut veganisme di Indonesia mencapai 10% dari total penduduk Indonesia atau sekitar 27 juta orang. Tren ini menyebabkan banyak bartender yang mulai mengganti egg white yang notabennya terbuat dari protein hewani dengan menggunakan bahan yang terbuat dari nabati yaitu *Aquafaba* agar dapat di terima oleh penganut veganisme. Selain Karena tingginya trend Vegetarian, mengapa *Aquafaba* sudah banyak dipakai oleh

banyak Bar di Bandung adalah karena cost-nya yang terbilang cukup rendah serta dapat menjadi Zero Waste, karena kacang hasil rebusan dapat diolah kembali dengan cara digoreng atau dapat langsung dimakan untuk dijadikan kudapan

Commented [R3]: Trend Aquafaba

Commented [R4R3]:

“Aquafaba sendiri merupakan gabungan dari bahasa latin untuk ‘air’ dan bahasa latin untuk ‘kacang’ dan juga mewakili keluarga kacang-kacangan, yaitu *fabaceae*”. (Zsu Dever “*Aquafaba*” 2016 : 10), “menemukan cara untuk meniru putih telur dengan menggunakan cairan dari hasil rebusan kacang Arab” (Zsu Dever “*Aquafaba*” 2016 : 13), “Kacang-kacangan sebagian besar terdiri dari karbohidrat dan protein, oleh karena itu, Aquafaba sebagian besar terdiri dari karbohidrat, protein dan air, sedangkan telur terdiri dari lemak, protein, dan air” (Zsu Dever “*Aquafaba*” 2016 : 14), “Aquafaba merupakan cairan yang dihasilkan dari proses merebus *Legumes*, Aquafaba terbaik adalah buatan sendiri, dan kacang terbaik untuk digunakan adalah *chickpeas* atau kacang Arab” (Zsu Dever “*Aquafaba*” 2016 : 18).

Berlandaskan dari pernyataan yang penulis kutip dari buku “*Aquafaba*” yang ditulis oleh Zsu Dever pada tahun 2016, penulis berpendapat bahwa Aquafaba merupakan air yang berasal dari hasil rebusan *Legumes*, dari sekian banyak *legumes*, homemade Aquafaba terbaik terdapat pada hasil rebusan *chickpeas*, atau biasa kita kenal dengan kacang Arab, *Aquafaba* dapat menjadi pengganti putih telur karena memiliki tekstur dan kandungan gizi yang hampir sama, seperti protein, dan air, yang membedakan hanya jika *Aquafaba* mengandung karbohidrat, sementara putih telur mengandung lemak, dan untuk saat ini pada dunia *food and beverages*, *aquafaba* dimanfaatkan untuk pembuatan meringue, whipped cream dan tentu saja untuk menggantikan putih telur dalam pembuatan foam pada cocktail. Selain itu

Aquafaba memiliki beberapa kelebihan daripada putih telur seperti tidak meninggalkan bau amis, dan terbebas dari bahaya bakteri salmonella yang terdapat pada telur mentah.

Menurut Gabriella Mlynarzyk, seorang bartender di Birch, Los Angeles, yang ditulis pada website Eater “Aquafaba : The Secret Ingredient That Turns Egg Cocktails Vegan” menyatakan jika Aquafaba dapat menjadi pengganti putih telur yang sempurna, meskipun tidak menghasilkan foam setebal putih telur, tetapi aquafaba dapat memberikan tekstur yang sama persis dengan putih telur pada cocktail, selain itu Mlynarzyk mengatakan jika putih telur dapat mengurangi aroma dan rasa alkohol berbeda dengan aquafaba yang tidak akan merubah rasa dan aroma dari cocktail. Berikut penulis lampirkan gambar perbandingan jika kandungan gizi Aquafaba sebanding dengan dengan Putih Telur.

	Putih Telur	Aquafaba
Protein	10%	1%
Kalori	70kkal	5kkal
Lemak	5gr	0
Karbohidrat	0,6 gr	40%
Air	90%	93%

Sumber : Zsu Dever “Aquafaba” (2016)

Menurut Zsu Dever dalam bukunya yang berjudul “Aquafaba” (2016 : 19) mencantumkan bahan-bahan untuk membuat *Aquafaba*, yaitu :

1. *2 cups chickpeas, picked over, rinsed, and drained*
2. *5 ½ cups water*
3. *2 (1 x 1 inch) pieces kombu*

Commented [R5]: Referensi tambahan aquafaba sebanding dengan putih telur

Commented [R6R5]:

Berdasarkan pada *recipe* di atas, penulis berpendapat bahwa bahan utama Aquafaba hanya membutuhkan *chickpeas* dan air.

Chickpeas atau kacang Arab sendiri adalah salah satu jenis kacang polong, memiliki keunggulan kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 17-30%. Beberapa kandungan protein yang terdapat di dalam *chickpeas* yaitu albumin, glutelins, globulin, serta prolamin (salim et al, 2018). Untuk salim et al sendiri, Aquafaba yang tercipta dari *chickpeas* dapat menyimpan kadar air sebanyak 65-69% serta dapat menyimpan kandungan protein sebanyak 18-22%. Lain daripada protein, pati juga diperlukan dalam pembuatan kestabilan Aquafaba yang dapat menyerupai seperti putih telur. Karakteristik yang dimiliki putih telur adalah dapat membentuk buih atau busa serta dapat membentuk gel (Agustina et al, 2013). Aquafaba yang terbuat dari *chickpeas* dapat membentuk buih juga dapat mengimbangi putih telur sehingga dapat dipakai sebagai *substitusi* putih telur.

Chickpeas atau kacang arab merupakan bahan terbaik untuk pembuatan *Aquafaba* yang digunakan sebagai *substitusi* putih telur dalam pembuatan cocktail karena memiliki karakteristik yang hampir mendekati seperti putih telur seperti mengandung pati dan dapat membentuk buih atau busa. Penulis akan menerapkan penelitian penulis, yaitu "*Penggunaan Aquafaba Dalam Pembuatan Cocktail*" dalam wujud inovasi peningkatan produk, penulis akan menggunakan kesempatan kali ini untuk mewujudkan suatu inovasi baru dalam dunia *Beverage*.

B. Rumusan Masalah

Berlandaskan latar belakang diatas, rumusan masalah didalam penelitian penulis meliputi :

1. Bagaimana produk minuman *cocktail* Whiskey Sour dengan menggunakan bahan *aquafaba*?
2. Bagaimana penyajian/kemasan produk *cocktail Whiskey Sour* dengan menggunakan bahan *aquafaba*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual pada produk *cocktail* dengan menggunakan bahan *Aquafaba*?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana produk *cocktail Whiskey Sour* dengan menggunakan bahan *aquafaba*.
2. Untuk mengetahui bagaimana cara penyajian/kemas *cocktail Whiskey Sour* dengan menggunakan bahan *aquafaba*.
3. Untuk mengetahui berapa biaya dan harga yang ditentukan untuk dijual dalam suatu kemasan produk *cocktail Whiskey Sour* menggunakan bahan *aquafaba*.

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk Penulis
 - Menumbuhkan pengetahuan dalam pengembangan bahan-bahan yang terdapat di dalam dunia *beverage*, terutama *alcoholic beverage* dan *cocktail*.
 - Menempa keahlian penulis untuk mengolah air dari rebusan *chickpeas* agar menghasilkan produk yang mempunyai nilai jual.
 - Mengembangkan kreativitas penulis untuk membuat sebuah produk alternatif pengganti putih telur, yaitu *aquafaba*.

- Penulis mampu mengerti proses pembuatan *cocktail Whiskey Sour* dengan menggunakan bahan *aquafaba*.
 - Penulis mampu mengetahui perbedaan *foam* yang dihasilkan oleh *Aquafaba* dan putih telur dalam produk *cocktail Whiskey Sour*.
2. Untuk Masyarakat
 - Masyarakat mendapatkan opsi pengganti putih telur untuk membuat cocktail dan mocktail
 - Menyokong masyarakat untuk meningkatkan perekonomian dengan terciptanya pengganti putih telur menggunakan *aquafaba*
 3. Untuk Institusi
 - Institusi mendapatkan laporan dan terobosan baru untuk substitusi putih telur dalam pembuatan cocktail

E. Metode Penelitian

1. Pengertian Eksperimen

“Eksperimen merupakan penelitian yang berupaya untuk mencari dampak variabel spesifik terhadap variabel lain dalam keadaan yang terkendali” Hamid Darmadi (2014:17). Pada kesempatan kali ini penulis akan melakukan eksperimen dengan penggunaan *Aquafaba* sebagai alternatif putih telur dalam pembuatan cocktail

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Alat pengumpulan data merupakan cara yang akan mempermudah penulis untuk mengumpulkan data-data yang diperlukan, kali ini penulis akan mengangkat metode pengumpulan data menggunakan sampling serta metode angket. “Sampling merupakan teknik pengumpulan data yang

hanya menggunakan sebagian komponen populasi atau perilaku yang ada di dalam populasi” Debrina Puspita Andriani (2015). Sementara itu angket atau biasa disebut kuesioner merupakan “metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan sejumlah pertanyaan dan pernyataan spesifik kepada responden untuk dijawab” Sugiyono (2017 : 142). Agar mendukung penulis untuk mengumpulkan data, penulis akan memilih metode sampling dan angket untuk mengumpulkan data berdasarkan eksperimen penulis.

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Agar memperoleh produk yang sempurna, pada eksperimen ini penulis akan memberikan kuesioner kepada 30 orang panelis yang telah dibagi menjadi tiga, yaitu 2 untuk panelis perseorangan 14 untuk panelis tidak terlatih dan 14 untuk panelis konsumen.

A. Panelis Perseorangan (2 orang)

Berdasarkan Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik) Universitas Muhammadiyah Semarang Program Studi Teknologi Pangan (2013 : 1) Panelis perseorangan merupakan orang yang mempunyai kepekaan spesifik untuk mengenal sifat, peranan serta cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode analisis organoleptik dengan baik yang diperoleh dari bakat atau latihan yang lumayan intensif. Untuk kali ini penulis akan memilih *Bartender* serta *Head Mixologist* karena memiliki kriteria seperti yang dijelaskan di atas.

B. Panelis Tidak Terlatih (14 orang)

Berdasarkan Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik) Universitas Muhammadiyah Semarang Program Studi Teknologi Pangan (2013 : 1) Panelis tidak terlatih merupakan masyarakat awam yang dipilih berdasarkan suku bangsa, tingkat sosial serta pendidikan. Panelis tidak terlatih hanya diizinkan untuk melakukan penilaian organoleptik secara sederhana seperti sifaat kesukaan, maka dari itu panelis tidak terlatih biasanya berasal dari orang dewasa dengan perbandingan panelis pria sama dengan panelis wanita. Untuk kali ini penulis akan memilih teman, kerabat dekat serta mahasiswa/i dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung karena memiliki kriteria seperti yang dijelaskan di atas.

C. Panelis Konsumen (14)

Berdasarkan Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik) Universitas Muhammadiyah Semarang Program Studi Teknologi Pangan (2013 : 1) Panelis konsumen merupakan orang yang tergantung kepada target pemasaran. Kategori panelis ini memiliki sifat yang sangat general serta dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok-kelompok tertentu. Untuk kali ini penulis akan memilih orang yang sering mengunjungi bar karena memiliki kriteria seperti yang dijelaskan diatas

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

TABEL 1
TAHAPAN dan JADWAL EKSPERIMEN

no	Kegiatan Penelitian	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec	Jan
1	Pengajuan Judul						
2	Penyusunan Proposal						
3	Observasi dan Eksperimen						
4	Penyebaran Kuesioner dan Sampling						
5	Analisa dan Pengolahan Data						
6	Penyusunan Laporan						

Sumber : Data Olahan Penulis 2022