

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Setelah ada *virus corona (covid-19)* di seluruh penjuru dunia, membuat semua nya berubah terlebih lagi di bidang usaha, perhotelan, dan pariwisata dan seiring dengan perubahan – perubahan yang terjadi di masa pandemi, membuat banyak masyarakat menjadi lebih peduli terhadap masalah kesehatan dan mulai memperhatikan proses juga bahan dari pembuatan produk makanan dan minuman. Menurut Dosen Departemen Ilmu Keluarga dan Konsumen IPB, Megawati Simanjuntak, di masa pandemi sekarang ini masyarakat cenderung memilih dan membeli makanan atau minuman yang memiliki fungsi menyehatkan dan terjamin kebersihannya (kesehatan.kontan).

Oleh karena itu permintaan dalam bidang makanan dan minuman pun di tuntut untuk membuat atau menjual produk yang dapat memenuhi kebutuhan konsumen sesuai dengan perkembangan gaya hidup konsumen di masa pandemi saat ini yaitu membuat suatu produk dengan inovasi baru akan tetapi memiliki manfaat kesehatan.

Menurut Winarti (2006: 9) “Definisi minuman adalah segala sesuatu yang dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus.” Tak hanya itu, minuman dapat di bagi menjadi 2 golongan yaitu minuman *non-alkohol* dan alkohol. Minuman *non-alkohol* memiliki beberapa kualifikasi sesuai dengan manfaat nya, contoh nya yaitu:

1. **Mineral water**

Mineral water atau air mineral adalah air yang murni dengan kandungan mineral yang tinggi. Air mineral dibedakan menjadi 2:

- *Natural mineral water* (air mineral murni)
- *Artificial mineral water* (air mineral buatan)

2. **Refreshing drinks** (minuman menyegarkan)

Refreshing drinks adalah minuman yang berfungsi memberikan rasa “menyegarkan” atau “nyaman pada tubuh” ketika di minum.

Contoh: sirup dan *squashes*.

3. ***Stimulating drinks*** (minuman perangsang)
Stimulating drinks adalah minuman yang berfungsi untuk merangsang fisik kita atau sebagai pembangkit stamina.
Contoh: kopi, teh, kratindaeng dan extrajoss.
4. ***Nourishing drinks*** (minuman bernutrisi)
Nourishing drinks adalah minuman yang berfungsi sebagai penambah nutrisi pada tubuh.
Contoh: susu, jus, dan coklat.

Berikut adalah definisi dari minuman dan kualifikasi minuman *non*-alkohol, dan berdasarkan dari penjabaran kualifikasi minuman *non*-alkohol di atas, minuman herbal yang penulis buat termasuk ke dalam kualifikasi *nourishing drink*. Karena bahan – bahan yang di pilih oleh penulis untuk membuat minuman herbal tersebut adalah bahan yang mengandung nutrisi sehingga dapat membantu menambah nutrisi dalam tubuh dan juga membantu tubuh menjadi lebih sehat.

Sementara apabila membicarakan tentang minuman kesehatan, minuman kesehatan memiliki definisi sendiri yang tak jauh berbeda dengan definisi minuman pada umum nya, seperti apa yang dikutip oleh Winarti (2006: 9) bahwa “Minuman kesehatan adalah segala sesuatu yang dikonsumsi selain dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga, juga mempunyai efek menguntungkan terhadap kesehatan.” maksud dari efek menguntungkan dari kutipan tersebut yaitu dapat mencegah atau mengobati suatu penyakit dan meningkatkan fungsi organ tubuh apabila dikonsumsi secara rutin.

Minuman kesehatan memiliki macam jenis dan fungsi, salah satu nya adalah minuman herbal. Minuman herbal adalah minuman yang terbuat dari bahan dasar herba.

Bahan herba yang penulis akan gunakan adalah jahe merah yang sudah di keringkan, kayu manis, dan adas manis.

GAMBAR 1
MACAM HERBA YANG AKAN DIGUNAKAN
(Jahe Merah, Kayu Manis, Adas Manis)



Sumber: Google (2020)

Kemudian dengan bahan herba tersebut, penulis akan membuat minuman herbal menggunakan *syphon coffee* guna menciptakan inovasi baru yang mana *syphon coffee* sendiri sebetulnya dikenal sebagai alat untuk menyeduh kopi.

Berikut contoh – contoh resep pembuatan minuman herbal dengan menggunakan masing – masing bahan yang sudah disebutkan di atas menurut Serad (2018: 144), yaitu:

- a) Bir Pletok Jakarta (JAHE)
 - 125gr *ginger*
 - 10gr *pandanus leaves*
 - 60gr *lemon grass*
 - 1gr *cloves*
 - 4gr *cinnamon*
 - 1gr *nutmeg*
 - 10gr *kayu secang*
 - 5gr *lime leaves*
 - 250 *sugar*
 - 1500ml *water*

- b) *Cinnamon Tea* (KAYU MANIS)
 - 5gr *cinnamon*
 - 2gr *cloves*
 - 5gr *nutmeg*
 - 10gr *sugar*
 - 300ml *water*
- c) *Stomach Soother Tea* (ADAS MANIS)
 - 5gr *dried fennel seeds*
 - 2gr *dried mint leaf*
 - 2gr *dried lemon balm leaf*
 - 250ml *water*

Dan untuk dapat menggunakan *syphon coffee* sebenarnya ada standar operasional yang sudah umum dilakukan, berikut adalah standar operasional penggunaan alat *syphon coffee* menurut Yuliandri dan Masdakaty (2018:14)

- a) Yang di butuhkan:
 - Satu set *syphon coffee*
 - 20 – 21gram kopi, giling dalam level *medium coarse*
 - 300gram air hangat
 - *Timer*
 - Pemanas / *gas burner*
- b) Lama penyeduhan:
 - 2 – 2½ menit
- c) Cara seduh:
 - Basahi filter dengan air panas. Tempatkan filter di bawah *chamber* atas dan kaitkan rantai pengait ke bawah *funnel* untuk menghindari filter terlepas selama proses penyeduhan.
 - Tuangkan air panas ke bagian *chamber* bawah *syphon*.
 - Pasang *chamber* atas, tidak perlu memasang terlalu erat.
 - Nyalakan pemanas atau *gas burner*, tunggu hingga air mendidih.
 - Saat sudah mendidih, air akan naik ke *chamber* atas. Kecilkan gas *burner*, ukur suhu air pada *chamber* atas dan biarkan stabil di kisaran 87°C.
 - Masukkan bubuk kopi secara perlahan ke dalam *chamber* atas, pastikan seluruh bubuk kopi terbasahi oleh air sekitar 30 detik.
 - Biarkan selama 20 – 40detik. Lalu aduk perlahan dan merata selama kurang lebih sekitar 12 putaran (tujuannya untuk menghasilkan pusran tercepat dan terdalam, tetapi dengan putaran minimum).
 - Matikan pemanas/gas *burner*. Kopi yang sudah terekstraksi akan segera turun ke *chamber* bawah dalam waktu 30 – 35 detik dan tersaring secara otomatis oleh *tube* di container atas/filter.
 - Kemudian sajikan kopi.

Alasan penulis mengganti kopi dengan bahan herba selain karena sumber daya hayati yang cukup melimpah di Indonesia yang mana sudah di gunakan

semenjak jaman dahulu kala dan diketahui memiliki banyak khasiat bagi kesehatan tubuh, juga karena penulis ingin membuat minuman yang tidak memiliki tambahan kafein atau asam di dalamnya. Seperti apa yang dikutip oleh Tarhuni (2017: 1) “*We know that we should be drinking at least 8 glasses of water a day and people often substitute with coffee or tea, but do we really want all that extra caffeine and acid?*”. Yang apabila di terjemahkan ke dalam bahasa Indonesia memiliki arti “Kita tahu bahwa kita harus minum setidaknya 8 gelas air sehari dan orang sering menggantinya dengan kopi atau teh, tetapi apakah kita benar-benar menginginkan semua tambahan kafein dan asam?” Sebab tidak semua orang membutuhkan dan menginginkan tambahan kafein dan asam untuk menjadi lebih sehat.

Oleh karena itu penulis ingin membuat minuman herbal dengan proses pembuatan yang berbeda yaitu menggunakan alat *syphon coffee* dengan metode *decoction*.

Yang mana menurut Pudiastutiningtyas, N., Mubin, N., S, L. I., & Kusumayanti, H. (2015: 13) bahwa “Minuman herbal merupakan minuman yang di racik dengan bahan herba yang berkhasiat menyegarkan dan menyehatkan badan”.

Dan *decoction* menurut Serad (2018:131) “*is a method of extraction by boiling herbal or plant such as roots, barks, and rhizome to get efficacy*”. Yang apabila di terjemahkan ke dalam bahasa Indonesia memiliki arti “*Decoction* merupakan metode ekstraksi dengan cara merebus tumbuhan atau tanaman seperti akar, kulit batang, dan rimpang untuk mendapatkan khasiat”.

Sesuai dengan yang sudah penulis uraikan, penulis tertarik untuk menjadikan eksperimen tersebut sebagai sebuah karya tulis dengan judul **“PEMBUATAN MINUMAN HERBAL MENGGUNAKAN *SYPHON COFFEE* DENGAN METODE *DECOCTION*”**.

Penulis berharap dengan adanya eksperimen ini, selain untuk memenuhi Tugas Akhir yang menjadi syarat kelulusan penulis, penulis dapat menciptakan inovasi baru dan menambah ilmu pengetahuan mengenai minuman berbahan dasar herba sehingga dapat berguna bagi kehidupan masyarakat Indonesia di tengah pandemi saat ini

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana persiapan dan pembuatan minuman herbal menggunakan *syphon coffee* dengan metode *decoction*?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan dari hasil pembuatan minuman herbal menggunakan *syphon coffee* dengan metode *decoction*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual dari hasil produk?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui persiapan dan pembuatan minuman herbal menggunakan *syphon coffee* dengan metode *decoction*.
2. Mengetahui cara penyajian dan kemasan dari hasil pembuatan minuman herbal menggunakan *syphon coffee* dengan metode *decoction*.
3. Mengetahui berapa biaya dan menentukan harga jual dari hasil produk.

D. Manfaat Penelitian

1. Penulis
 - a. Menciptakan inovasi baru dalam bidang minuman yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.
 - b. Menambah pengetahuan baru mengenai produk minuman herbal dan oprasional *syphon coffee*.
2. Masyarakat
 - a. Masyarakat dapat menikmati minuman herbal tanpa bahan kimia.
 - b. Memberikan informasi dan pengetahuan mengenai minuman herbal dengan proses pembuatan yang berbeda.
 - c. Turut mempromosikan bahan dasar herba yang melimpah di Indonesia.
3. Institusi
 - a. Menawarkan opsi lain dalam penyajian minuman herbal tanpa bahan kimia.
 - b. Memberikan pengetahuan dalam bidang minuman herbal yang di buat dengan *syphon coffee*.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Diambil dari salah satu kutipan-nya, menurut N.K, R. (2012: 80) “Metode eksperimen adalah salah satu cara mengajar, dimana siswa melakukan suatu percobaan tentang suatu hal, mengamati prosesnya serta menuliskan hasil percobaannya, kemudian hasil pengamatannya itu di sampaikan ke kelas dan di evaluasi oleh guru”. Dengan demikian berdasarkan kutipan tersebut, dapat kita pahami bahwa eksperimen dapat di

lakukan oleh siapapun dan tujuan eksperimen ialah untuk mengamati proses serta membuat laporan hasil dari eksperimen tersebut yang mana nanti nya hasil dari eksperimen akan di evaluasi oleh orang yang lebih ahli dalam hal yang di eksperimen kan tersebut.

2. Teknik dan alat pengumpulan data

Sugiyono (2013: 224) mengemukakan bahwa “Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data”. Berdasarkan paham tersebut, dapat dikatakan teknik pengumpulan data adalah salah satu cara efisien untuk mengumpulkan suatu data. Untuk mengumpulkan data – data suatu penelitian, di perlukan alat pengumpulan data seperti wawancara, observasi, angket (kuesioner) dan studi dokumen.

3. Pengolahan Data

Pengolahan data akan di lakukan dengan cara meng-analisis data lain yang digunakan oleh penulis yang mana metode tersebut adalah metode skala likert. Skala ini digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau kelompok orang tentang fenomena atau gejala sosial yang terjadi. Yang selanjutnya disebut sebagai variabel penelitian. Kemudian dijabarkan melalui dimensi-dimensi menjadi sub-variabel, kemudian menjadi indikator yang dapat dijadikan tolok ukur untuk menyusun item-item pertanyaan atau pernyataan yang berhubungan dengan variabel penelitian (Iskandar 2009: 83).

Dengan metode tersebut penulis melakukan penilaian dengan rentang 5 sebagai nilai sangat enak, 4 enak, 3 biasa, 2 kurang enak, dan 1 tidak enak.

Penulis pun melakukan penilaian jumlah hasil dari skala likert dengan menggunakan metode analisis deskriptif yang menggambarkan hasil semua dan diketahui hasilnya.

$$\text{Rentang Skala} = \frac{\text{Nilai Tertinggi} - \text{Nilai Terendah}}{\text{Jumlah kriteria pilihan jawaban}}$$

Sumber: Olahan Penulis (2020)

4. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Guna mendukung pengumpulan data penelitian ini, penulis memilih menggunakan angket (kuesioner) sebagai alat pengumpulan data penelitian penulis. Pertanyaan – pertanyaan yang mendukung untuk mengumpulkan data akan di berikan kepada 3 panelis terlatih dan 27 panelis tidak terlatih, yaitu:

a. Panelis Terlatih

Panelis Terlatih adalah salah satu pihak yang sudah berkecimpung lama di bidang minuman herbal atau berpengalaman dan telah di akui pengetahuan ilmu nya oleh banyak orang.

b. Panelis Tidak Terlatih

Panelis Tidak Terlatih adalah salah satu pihak yang tidak begitu memahami ilmu mengenai *beverage*, akan tetapi mampu menilai produk secara subjektif. Oleh karena itu penulis akan menyebar angket (kuesioner) kepada 27 panelis tidak terlatih.

5. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Guna mendapatkan hasil yang diinginkan dan tepat, penulis akan melakukan beberapa tahap untuk memastikan kestabilan rasa dari produk yang penulis eksperimen kan.

- Tahap pertama: 18 Oktober 2020

Percobaan pertama dengan menggunakan Standar Oprasional Prosedur dari penggunaan alat *Syphon coffee*.

- Tahapan kedua: 23 Oktober 2020

Percobaan dimana penulis mencari kestabilan rasa dan menetapkan teknik pembuatannya berdasarkan kestabilan rasa.

F. Penegasan Istilah

1. Herba dan Herbal

Herba menurut Hakim (2015: 2) “Secara umum, herba adalah tetumbuhan yang dikenali dan lekat dengan pemanfaatannya dalam menjaga vitalitas dan kesehatan tumbuh serta penyembuhan aneka ragam penyakit”. Sedangkan herbal adalah hal-hal yang berkaitan dengan herba (kbbi.web.id).

2. *Decoction*

Decoction adalah suatu proses merebus suatu cairan yang mana apabila di arti kan ke dalam Bahasa Indonesia memiliki arti jamu – jamuan yang di rebus (kbbi.web.id).

