

BAB I

PENDAHULUAN

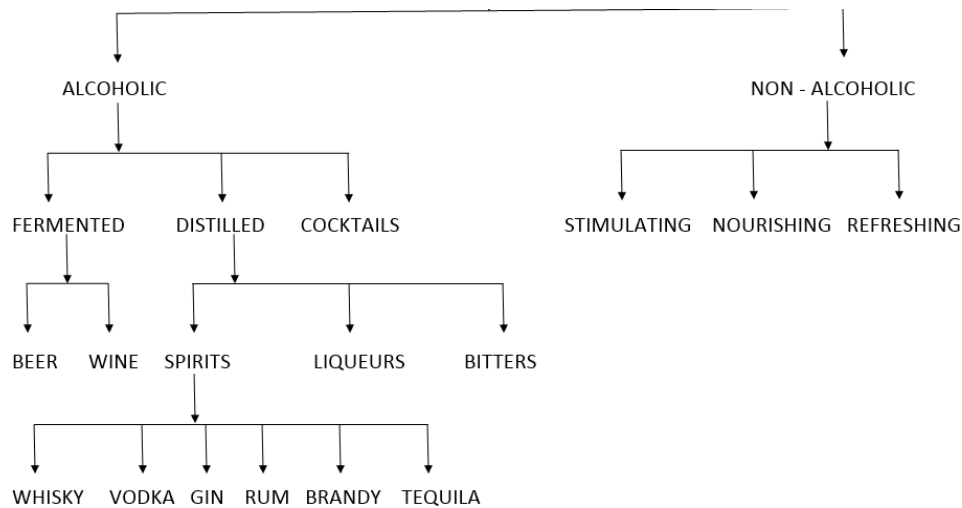
A. Latar Belakang

FnB department merupakan salah satu *department* hotel yang menangani dan tanggung jawab pada keperluan dalam melayani makanan/minuman serta keperluan lain yang terkait, dari pengunjung yang menginap tersebut ataupun yang tidak menginap di hotel. Biasanya yang disajikan oleh hotel berupa kudapan ringan/berat yang khas dari lokasi hotel/mancanegara begitu pula dengan minuman yang disediakan oleh hotel ada alkohol yaitu *cocktail*, *beer*, *wine*, *spirit* dan macam-macam minuman alkohol. Minuman non-alkohol yaitu teh, susu, kopi, *milkshake*, *mocktail*, jus, *smoothies* dan berbagai minuman non-alkohol lainnya. Menurut Arief (2005: 113), “Divisi FnB yang ditugaskan untuk mengelola, membuat dan mengajikan makanan/minuman guna keperluan pengunjung yakni pada kamar, restoran/coffe shop, ruang pertemuan, catering pekerja, dll”. *FnB division* terdapat beberapa bagian, salah satunya terdapat bar. Bar ialah tempat yang dikelola dengan komersil serta diakomodasi dengan pelayanan yang baik, bar sendiri biasanya berada di bagian dalam hotel namun ada juga yang di bagian luar, di mana pengunjung dapat memperoleh layanan dengan beragam minuman yang beralkohol/tidak namun tidak dengan kopi dan teh.

Menurut Widjojo (2004), bar ialah fasilitas yang menjual minuman baik yang beralkohol maupun non-alkohol. Berdasarkan kutipan Widjojo, penyusun mendefinisikan bar sebagai konter yang menawarkan beragam minuman baik beralkohol/tidak guna mendapatkan keuntungan. Selain itu,

bisa didefinisikan sebagai konter yang terdapat pada hotel sebagai sebuah pendapatan yang besar. Minuman yang disediakan dan dijual yang paling utama ialah minuman beralkohol, namun umumnya bar sekarang yang berada di sebuah konter menawarkan seperti kopi serta teh, selain itu minuman dingin seperti jus dan *smoothies*. Beberapa waktu lalu buah jambu batu kristal menjadi begitu populer terutama saat virus corona sedang merebak.

Para peneliti mengatakan jambu biji menjadi kandidat terampuh atasi virus corona. Jambu kristal ialah jambu biji yang asalnya dari Taiwan serta banyak disukai oleh pengunjung. Menurut Pakpahan (2015), jambu kristal mempunyai persaingan yang ketat dikarenakan mempunyai beberapa manfaat yakni memiliki rasa yang segar, manis, renyah, daging buah tebal serta ada yang tanpa biji, gampang ditanam, sering panen sehingga menjadi kesempatan untuk berjualan. Menurut Romalasari (2016), jambu biji terkandung vitamin C 4x lebih besar dibanding jeruk, vitamin A yang bagus untuk mata, vitamin B, magnesium, kalium dan berkalori rendah. Lalu, jambu juga terkandung beragam antioksidan yang bermanfaat guna terhadap dari bermacam penyakit. Minuman non-alkohol ialah beragam minuman yang tidak dicampurkan dengan alkohol yang aman dikonsumsi oleh tubuh guna mencapai maksud tertentu.



GAMBAR 1
Classification Beverage

Bagan diatas merupakan beragam minuman baik alkohol/non alkohol yang tersedia pada konter bar. Bar selalu meracik minuman terbaru atas permintaan pengunjung, selain itu produsen terus bereksperimen membuat minuman baru, maka dari itu perkembangan bar sangat pesat untuk membuat minuman non alkohol yakni smoothies yang terbuat dari buah-buahan. Keuntungan dalam mengelola bar didapatkan dari penjualan minuman non alkohol yaitu mixing drink. Berikut langkah-langkah membuatnya

1. *Shaking*; yakni menciptakan *mixing drink* dengan memasukkan bahan ke dalam *shaker* (alat pengocok), di saring dan di tuangkan ke dalam gelas.

Cara seperti ini biasa di gunakan untuk membuat *mixing drink* yang komponennya sukar disatukan atau di larutkan seperti susu. Contohnya pembuatan *pink lady*.

2. *Stiring*; yaitu menciptakan *mixing* dengan mengocok didalam gelas sebelum di sajikan. Semua komponen dimasukan kedalam gelas, diaduk hingga merata semua bahannya , lalu bisa disajikan.

3. *Blending*; yaitu menciptakan *mixing drink* dengan memakai *electric blender* sebagai alat bantu, lalu dituangkan ke gelas. yakni membuat smoothies (susu pasteurisasi dengan penambahan sari buah).

4. *Floating*; yaitu dengan mencampurkan beragam minuman kedalam gelas hingga tampak terpisah pada gelas. Contohnya pembuatan *coffee float*.
5. *Pouring*; yakni dengan mencampurkan langsung ke gelas, bahan baku minuman dilengkapi muddlee lalu bahan campurannya dituangkan kedalam gelas yang sudah ada bahan baku didepan pengunjung dan dicampurkan sendiri oleh pengunjung. Contohnya pembuatan *whisky soda*.
6. *Mixing*; yakni pencampuran minuman dalam *mixing glass* dengan memakai *long bar spoon* kemudian disaring dengan *cocktail strainer* dan dituangkan kedalam gelas. Contohnya pembuatan *martini cocktail*.

Menurut Sanjaya (2007: 15), “Kreatifitas bartender dalam mencampur minuman adalah tugas utama seorang bartender di mana ia mencampur minuman sehingga menghasilkan minuman yang enak dan bersih dengan berbagai macam metode seperti *stiring, preparing, floating, blending*.”.

Menurut Pantras (2002: 7), “Kreatifitas bartender dalam mencampur minuman adalah bagaimana seorang bartender bisa mengaduk berbagai jenis minuman dan mencampur dengan es batu, dan ia juga harus bisa mencermati komposisinya karena bisa jadi minuman terasa aneh dan dalam mencampur minuman juga memiliki kesenangan tersendiri.”.

Menurut Nida (2022), berikut beberapa contoh minuman *smoothies* yang menggunakan cara *blending*, yaitu:

1. **Pinky Smoothies**
 - 200 gram pisang
 - 200 gram strawberry
 - 300 ml susu
 - 60 gram kacang
2. **Dragon Fruit and Berries**
 - 50 gram buah naga
 - 40 gram raspberry

- 10 ml madu
- 400 ml susu

Menurut Girisonta (1995), susu sapi murni yaitu jenis susu dengan kandungan nutrisinya tidak ada penambahan atau pengurangan apapun dan telah melalui banyak tahap proses dalam pengolahannya. Susu sapi terkandung komponen yang diperlukan untuk perkembangan anak sapi, selain dipakai untuk minuman yang bagus dikarenakan terdapat zat yang bagus dan gampang untuk di cerna sehingga tidak ada yang terbuang sia-sia saat di minun. Sejak lama mungkin sudah menjadi kebiasaan kita untuk mencampur susu dengan olahan makanan atau minuman tetapi tidak semua bahan bisa dikombinasikan dengan susu murni karena ada beberapa bahan yang bisa menimbulkan masalah kesehatan. Menurut Shilpa, salah satunya adalah buah yang kaya akan vitamin C sebab membutuhkan waktu lebih lama untuk mencerna ketika dikonsumsi dengan dosis tinggi dan dapat memicu perut terasa kembung. Vitamin C yang larut dalam air menjadikan tubuh sulit menyerap.

Dalam hal ini jambu biji menjadi buah yang dipilih penulis untuk dikombinasikan dengan susu murni karena paling banyak dijumpai dan dikonsumsi masyarakat, selain rasanya nikmat memiliki beragam manfaat untuk kesehatan tubuh. Jambu kristal adalah varietas lain dari jambu biji yang telah beredar lama di Indonesia. Menurut Wang (2011), jambu ini di katakan kristal dikarenakan mempunyai daging berwarna putih bentuk buahnya berkelok-kelok tidak bulat seutuhnya sehingga menyamai kristal. Di zaman sekarang ini terutama di Indonesia pasca terkena virus covid-19,

smoothies yang dikonsumsi sebagai minuman *booster* jarang dijumpai di konter bar. Pasalnya harga dari susu sapi murni yang rendah sehingga masyarakat menyepelekan pengolahan susu sapi murni sebagai tambahan minuman *booster*.

Segelintir orang kurang memahami apa itu minuman booster, sedangkan negara luar minuman *booster* dapat kita temui, namun yang membedakan adalah buahnya. Minuman *booster* diketahui sebagai minuman penambah energi, karena mempunyai spesifik rasa manis dan asam menyatu. Manfaat minuman *booster* pada sebuah minuman terkandung beragam vitamin dan gizi yang besar sehingga tubuh terasa lebih segar dan *fit* secara bersamaan. Perkembangan yang makin maju, makin banyak keinginan manusia untuk membuat karya/produk/barang baru yang akan bermanfaat di masa depan. Sama halnya dalam dunia FnB terutama pembaharuan dalam membuat minuman berupa jus/*smoothies*.

Percobaan ini memakai pendekatan metode kuantitatif. Menurut Fraenkel dan Wallen (2009), eksperimen artinya Rasa penastan, memilih serta pembuktian. Penyusun ingin melaksanakan percobaan ini dengan maksud untuk mengetahui lebih lanjut terkait minuman *booster* dengan memakai Bahan baku susu sapi murni dan buah jambu kristal untuk mengembangkan dan lebih mengenalkan kepada masyarakat yang menjadi peluang baru dengan rendah risiko dari minuman booster itu sendiri. Penyusun hendak memperkenalkan minuman *booster* pada masyarakat luas, dengan maksud memperkenalkan produk minuman baru yang belum ada. Menurut uraian yang sudah dipaparkan maka berdasarkan uraian tersebut penyusun akan

membuat tugas akhir berjudul “**Pengembangan Minuman *Booster* Berbahan Dasar Susu Murni dan Buah Jambu Kristal Dengan Metode *Blending*”.**

B. Rumusan Masalah

Menurut uraian penyusun diatas, menyatakan rumusan masalah yang akan dikaji yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan dari minuman *booster* dengan bahan dasar *jambu kristal*?
2. Bagaimana proses penyajian / kemasan dari minuman *booster*?
3. Bagaimana perhitungan biaya yang dibutuhkan untuk membuat minuman *booster*?

C. Tujuan Penelitian

Dengan dimulainya penelitian ini, maka penulis diharapkan akan memperoleh:

1. Untuk mengetahui lebih dalam proses pembuatan dari minuman *booster*.
2. Untuk mengetahui pendapat dan ketertarikan masyarakat tentang minuman *booster*.
3. Untuk mengetahui biaya yang akan dikeluarkan dalam minuman *booster*.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini mempunyai beberapa manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Penulis :

Menambah dan mendapatkan pengetahuan serta pengalaman dalam pembuatan *smoothies* maupun minuman *booster*.

2. Bagi Masyarakat :

1. Memperkenalkan kepada masyarakat tentang minuman *booster*.
2. Mengedukasi masyarakat agar dapat mengkonsumsi maupun mengolah *Susu sapi murni* agar lebih memiliki inovasi, terkait mengembangkan hal baru dan mengenalkan hal baru dengan tambahan buah *jambu kristal*.

3. Bagi Institusi :

Memberi pengetahuan tentang pembuatan atau pengolahan *smoothies* dan kandungan gizi yang terkandung pada minuman *booster* dengan cara memperkenalkan produk sehingga menambah pengetahuan di bidang *Food and Beverage*.

E. Metode Ekperimen

1. Pengertian Eksperimen

Menurut Wiersman (1991: 99), mengartikan bahwasannya eksperimen ialah kondisi percobaan yang mempunyai satu variabel independen yang dinamakan variabel eksperimental sebenarnya dimanipulasi oleh penyusun. Penyusun memakai metode *mixing* dalam menjalankan penelitian ini. Di zaman sekarang, *cocktail* biasanya dibuat dari satu jenis / lebih minuman tidak beralkohol ditambah sari buah, gula, madu, air, es, susu, dan lain sebagainya”.

2. Teknik dan Alat pengumpulan data

a. Teknik Pengumpulan Data

Penyusun memakai beberapa teknik dalam pendataan eksperimen ini, yakni:

1) Studi literatur

Mengamati objek yang digunakan sebagai acuan data yang sudah ditelaah kebenarannya. Data tersebut diperoleh dari literasi jurnal ataupun karya tulis yang setipe dengan eksperimen yang akan diamati oleh penyusun serta menggunakan acuan beberapa jurnal dengan judul serupa yaitu:

TABEL 1

Pustaka Dari Penelitian Terdahulu

Nama Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
<i>Rosida, F.P. Tobiang.</i>	Pengembangan Minuman Fermentasi Jambu Kristal.	persentase susu skim 8% serta starter BAL 10% yang menciptakan minuman dekomposisi/fermentasi.
Aziz Firmansah, Muhammadiyah Purworejo, Indonesia.	Analisis Usahatani Jambu Kristal.	Aspek yang dapat merubah penghasilan meroket ialah penghasilan petani jambu kristal ialah biaya pupuk kimia.
Fibra Nurainy, Universitas Lampung.	Karakteristik Minuman Probiotik Jambu Biji pada Berbagai Variasi Penambahan Sukrosa dan Susu Skim.	Minuman probiotik dari jambu biji merah bisa dibuat dengan memakai sukrosa dengan kadar 4 % serta tidak ditambahkan dengan susu skim.
Puspa Fitasari.	Diversifikasi Produk Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Sari Buah Jambu Biji Merah	Tindakan terbaik terjadi pada indikasi rasa, aroma, serta warna ialah pada perasan jambu biji merah sebanyak 6% serta susu 500ml.
Candra Ramdhona.	Analisis Kelayakan	Petani jambu kristal dikembangkan di desa budidaya

Lanjutan Tabel Pustaka Dari Penelitian Terdahulu		
	Usahatani Jambu Kristal.	yakni bangunsari patut dilakukan dengan karakteristik: (a) Net Present Value (NPV) dan (b) Payback Periods dicapai 2 tahun 4 bulan.

b. Alat Pengumpulan Data

Alat pengumpulan ialah alat bantu yang dipakai untuk mendapatkan data yang mempermudah penyusun untuk menerima keseluruhan jawaban dari beberapa rumusan masalah yang telah dijelaskan. Metode yang dipakai oleh penyusun, yakni: check list, survei, serta membuat laporan pengamatan. Menurut Hermawan (2019: 75), Penyusun memakai survei sebagai alat untuk mengumpulkan data dikarenakan beberapa persoalan serta pernyataan yang dibuat untuk mendapatkan informasi serta data informan guna memperlancar pengambilan data. Penyusun memerlukan panelis sebagai informan, panelis dikategorikkan sebagai 6 kelompok, yaitu: panelis pencicipan terbatas, panelis pencicipan perorangan, panelis terlatih, panelis agak terlatih dan panelis konsumen.

3. Populasi dan Teknik penarikan sampel

Untuk menentukan produk yang bagus pada eksperimen ini maka penyusun memproduksi dengan barang rasa manis yang sesuai aturan. Nantinya sampel yang dicoba oleh informan akan menjadi patokan pengukuran dalam pengisian survei/kuesioner. Penyusun akan menyebarluaskan 15 angket untuk kategori informan berpengalaman serta 25 kuesioner untuk informan tidak berpengalaman.

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

a. Tahapan Eksperimen

Pada tahapan pembahasan ini bisa didefinisikan *mixing blended* ialah pencampuran beberapa bahan. Bahan baku minuman *booster* peneliti diantara lainnya:

Resep:

- 150 gram buah jambu kristal
- 90 ml susu sapi murni
- 10 ml madu murni

Alat:

- *Blender*
- Timbangan
- Pisau
- Talenan
- Sendok Teh

Langkah pembuatan:

1. Mempersiapkan alat serta bahan baku yang dibutuhkan.
2. Susu sapi murni serta madu murdi, ditimbang.
3. Potong memanjang 150 gram buah jambu kristal.
4. Masukkan jambu kristal yang sudah di potong, susu sapi murni dan madu murni ke dalam alat pelumat/blender.
5. Masukkan bahan kedalam alat pelumat/blender hingga teksturnya kental dan bercampur rata
6. Tuangkan minuman *booster* yang sudah jadi dan telah mengalami proses *blending* ke dalam botol. Produk siap untuk dikonsumsi.

b. Jadwal Eksperimen

7 April 2023 = Penulis melaksanakan percobaan ke-1.

14 April 2023 = Penulis melaksanakan percobaan ke-2.

TABEL 1.1

Resep Standar Minuman *Booster* Oleh Penulis

Jambu Kristal	Susu sapi murni	Madu Murni
150 gram	90 ml	10 ml

F. Penegasan Istilah

1. Menurut Mayasari (2019), minuman *booster* diperlukan tubuh karena tubuh tidak memproduksi atau menyimpan vitamin, maka dibutuhkan vitamin harian untuk kesehatan yang berkelanjutan.
2. Menurut Thomas (1862), *mixing drink* adalah bahan dasar resep *cocktail* yang tidak beralkohol di campur dengan gula, air, dan *bitters*. *Cocktail* terbuat dari pencampuran beragam minuman non alkohol dengan penambahan ari buah, gula, madu, air, es, susu, dan lain sebagainya.
3. Menurut Ruseffendi dalam Sugiyono, eksperimen merupakan sebuah cara untuk mencari sebuah keberanan dengan metode ilmiah, dengan merumuskan masalah, melakukan pengumpulan data dengan permasalahan yang dikaji, kemudian data diolah dan mengambil kesimpulan.
4. Menurut Fatoni (2011), Jambu Kristal merupakan tanaman yang dapat berbuah sepanjang tahun secara berkelanjutan.