

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minuman adalah segala bentuk cairan yang pada umumnya masuk ke dalam tubuh kita dengan melalui mulut. Fungsi minuman bagi tubuh adalah sebagai berikut Marsum Widjojo, (2002 : 63) :

1. untuk menghilangkan rasa haus
2. untuk merangsang nafsu makan
3. untuk penghangat tubuh
4. untuk menambah kalori dan energi
5. untuk membantu pencernaan, dan sebagainya.

Seperti yang telah diketahui, terdapat beragam jenis minuman yang dapat diidentifikasi secara umum dalam dua kategori utama, yaitu minuman beralkohol dan minuman non-alkohol. Penjelasan yang diberikan oleh Cousins, Lillicrap, dan Weeks (2014:127) memberikan dukungan terhadap pembagian ini, dimana mereka mengklasifikasikan minuman ke dalam dua jenis tersebut. Menurut Cletus Fernandes (2018:46), jenis-jenis minuman non-alkohol meliputi berbagai macam jus buah, minuman ringan, teh, kopi, coklat, dan susu. Di sisi lain, minuman beralkohol dihasilkan melalui proses fermentasi, seperti cider, perry, anggur, dan bir. Lebih lanjut, terdapat juga minuman beralkohol yang mengalami proses distilasi, seperti wiski, brendi, vodka, tequila, gin, rum, dan *liqueurs*.

Berdasarkan pendapat yang diungkapkan oleh Cousins, Lillicrap, dan Weekes (2014:166), disebutkan bahwa "Minuman nonalkohol adalah minuman yang tidak mengandung alkohol." Sebaliknya, menurut pandangan yang disampaikan oleh Andrew (2008:240), dinyatakan bahwa "Minuman beralkohol adalah jenis cairan yang dapat diminum yang mengandung konsentrasi alkohol etanol antara 1% hingga 75% berdasarkan volume." Dari penjelasan kedua teori ini, dapat ditarik kesimpulan bahwa minuman non-alkohol merujuk pada minuman yang tidak mengandung alkohol sama sekali, sedangkan minuman beralkohol merujuk pada minuman yang memiliki kandungan alkohol dalam rentang antara 1% hingga 75% berdasarkan volume.

Minuman beralkohol umumnya dapat ditemukan di berbagai jenis tempat yang dikenal sebagai bar atau tempat-tempat serupa. Widjojo (2002:21) menjelaskan bahwa "Bar adalah suatu tempat yang diorganisir secara komersial dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai. Tempat ini dapat berlokasi di dalam sebuah hotel atau bahkan berdiri sendiri secara independen di luar hotel. Di bar, seseorang memiliki akses untuk menikmati berbagai macam minuman, baik yang mengandung alkohol maupun yang tidak, dengan pengecualian untuk minuman panas seperti kopi dan teh." Salah satu jenis minuman beralkohol yang populer di bar adalah *cocktail*. *Cocktail* terdiri dari campuran dua atau lebih bahan, termasuk alkohol, serta memiliki beragam variasi yang menarik dan khas dalam hal penyajian dan rasa. *Cocktail* sering menjadi pilihan favorit bagi pengunjung bar, karena

menyajikan pengalaman minum yang unik dan menciptakan suasana yang lebih santai dan sosial.

Menurut penjelasan yang disampaikan oleh Widjojo (2002:102), *cocktail* merupakan jenis minuman campuran yang termasuk dalam kategori minuman *short drink*. Minuman ini terbuat dari *liquor* atau *wine* yang dicampur dengan jus, telur, atau *bitter*. *bitter* yang digunakan dalam *cocktail* merupakan campuran beralkohol yang diberi tambahan bumbu dari berbagai bahan nabati, seperti biji, tumbuhan, akar, kulit, kayu, daun, bunga, dan cairan buah dari tanaman yang berbeda. Rasa pahit ini memiliki peran penting dalam memberikan tambahan cita rasa pada *cocktail*. Penggunaan *bitter* ini khususnya sering ditemukan dalam *cocktail*, di mana penggunaan sentuhan *bitter* tersebut dapat memberikan rasa yang halus dan lembut pada minuman, sehingga membuatnya lebih menarik dan nikmat. (Bartenderspiritaward.com). *Bitter* atau minuman pahit ini umumnya digunakan sebagai aperitif atau sebagai penambah rasa pada minuman campuran dan cocktail. John Cousins (2014:157) juga menjelaskan hal yang serupa.

Dalam bukunya yang berjudul *Famous New Orleans Drinks and How to Mix 'Em*, Stanley Clisby Arthur mengisahkan tentang seorang pengungsi asal Perancis bernama Antoine Amedie Peychaud, yang menetap di New Orleans pada tahun 1793. Peychaud, yang juga seorang apoteker, menciptakan minuman pahit sendiri yang dikenal sebagai *bitter*. Ia mencampurkan *bitter* dengan brendi dalam sebuah cangkir telur yang dalam bahasa Perancis disebut "*coquetier*". Sebagai alternatif, istilah "*cocktail*" juga

dapat berasal dari penggunaan cangkir telur (*coquetier*) untuk menyajikan minuman oleh penduduk New Orleans pada awal abad ke-19.

Dalam proses pembuatan bitters, terdapat beberapa faktor yang perlu diperhatikan, dan salah satunya adalah pemilihan bahan baku yang tepat. Menurut Budiaman (2013:16), bahan dasar utama yang digunakan dalam pembuatan bitters meliputi:

- *Overproof spirit, Spirit* yang kadar alkoholnya 45%
- *Flavouring agent*, menggunakan *herbs* and *spices* yang menghasilkan aroma untuk *bitter* itu sendiri.
- *Bittering agent*, menggunakan *herbs* and *spices* yang menghasilkan rasa pahit yang lebih dominan daripada rasa *herbs* and *spices* yang lain.

Seiring berjalannya waktu, minuman berkembang sangatlah cepat. Banyak sekali metode – metode yang baru dalam pembuatan minuman, adapun beberapa metode dalam pembuatan minuman I Gusti Nyoman Wiantara, (2016:221), yaitu:

1. Infusion
2. Percolation
3. Distillation
4. Maceration (Maserasi)

Metode maserasi merupakan salah satu metode ekstraksi yang paling sederhana dan umum digunakan dalam pembuatan minuman. Metode ini biasanya dilakukan pada suhu ruangan, tanpa memerlukan pemanasan yang intens. Kelebihan dari metode maserasi adalah kemudahan dalam

pelaksanaannya dan penggunaan peralatan yang relatif sederhana Cahyani et al., (2020). Dalam metode maserasi, bahan yang ingin diekstraksi direndam dalam pelarut yang sesuai dengan senyawa aktif yang ingin diekstraksi. Proses ini dilakukan dengan pemanasan rendah atau tanpa pemanasan sama sekali. Tujuan utama dari ekstraksi ini adalah untuk mengekstraksi komponen kimia atau zat aktif yang terkandung dalam sampel. Metode maserasi merupakan cara efektif untuk mendapatkan senyawa-senyawa yang diinginkan dalam minuman, karena proses perendaman dalam pelarut memungkinkan senyawa-senyawa tersebut larut dan terekstraksi secara efisien. Selain itu, metode ini juga memungkinkan pemisahan senyawa-senyawa yang diinginkan dari bahan mentah dengan cara yang relatif mudah dan praktis.

Beberapa faktor mempengaruhi proses ekstraksi, termasuk waktu, suhu, jenis pelarut, perbandingan bahan dan pelarut, serta ukuran partikel Suharto et al., (2016). Ketika melakukan ekstraksi senyawa aktif saponin dari daun bidara, penggunaan pelarut metanol akan menghasilkan jumlah senyawa yang lebih banyak. Ini disebabkan oleh sifat polar metanol yang memungkinkan senyawa saponin larut dengan lebih mudah dibandingkan dengan pelarut lainnya Suharto et al., (2016). Metode ekstraksi maserasi memiliki keunggulan utama dalam menjaga integritas zat aktif yang diekstraksi sehingga tidak mengalami kerusakan Pratiwi, (2010). Dengan menggunakan metode ini, senyawa-senyawa aktif dalam bahan dapat diekstraksi secara efektif tanpa mengalami kerusakan yang signifikan,

sehingga kualitas dan konsentrasi zat aktif dapat terjaga dengan baik Pratiwi, (2010).

Dalam metode maserasi, pengadukan atau pengocokan berulang digunakan untuk mempercepat ekstraksi pelarut dalam sampel Istiqomah, (2013). Teknik ini terutama bermanfaat saat mengolah bahan alami yang rentan terhadap panas, seperti daun kemangi, sehingga dapat mencegah kerusakan atau degradasi komponen kimia aktif yang sensitif. Durasi ekstraksi dalam metode maserasi memiliki peranan penting karena memungkinkan distribusi yang lebih baik dari berbagai komponen senyawa dalam pelarut yang berbeda.

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam, dan hampir semua jenis tanaman dapat tumbuh di negara ini Rahmawan, (2008), dalam Aksara, et al., (2013). Tanaman-tanaman ini sering dimanfaatkan sebagai bahan dasar minuman, termasuk tanaman kemangi. Jus dari daun kemangi bahkan digunakan dalam pengobatan demam kronis, disentri, pendarahan, dan dyspepsia, serta memiliki efek anti-mual sebagai profilaksis terhadap malaria Dadang dan Prijono, (2008). Selain itu, daun kemangi juga sering digunakan sebagai lalapan oleh masyarakat Indonesia. Tanaman kemangi, yang tumbuh subur di daerah tropis, memiliki ciri-ciri seperti tegak atau semak, dengan tajuk yang membulat dan banyak cabang. Tanaman ini memiliki aroma yang harum dan tingginya berkisar antara 0,3 hingga 1,5 meter. Batang tanaman kemangi berwarna hijau keunguan dan bisa berambut atau tidak. Daunnya tunggal, berhadapan, dan tersusun dari bawah ke atas. Helaian daun berbentuk bulat telur sampai elips, memanjang

dengan ujung yang runcing atau tumpul. Pangkal daunnya pasak atau membulat, dengan permukaan yang berambut halus, tepi daunnya bergelombang atau rata Maryati dkk, (2007).

Ekstrak daun kemangi memiliki rasa yang cenderung lebih pahit saat akan dikonsumsi sebagai minuman, yang disebabkan oleh adanya kandungan zat flavonoid dalam tanaman daun kemangi itu sendiri Heinrich et al., (2010). Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa flavonoid dalam daun kemangi (*Ocimum sanctum*) mempunyai efek yang menahan antibakteri terhadap *E. coli*, *S. aureus*, dan *K. pneumoniae*. Lebih lanjut, penelitian tersebut mengungkapkan bahwa kombinasi kedua zat flavonoid tersebut, yaitu orientin dan visenin, memiliki efek antibakteri yang lebih kuat secara sinergis jika dibandingkan dengan penggunaan masing-masing zat secara terpisah Ali dan Savita, (2012). Indikasi lain juga menunjukkan bahwa senyawa flavonoid dalam daun kemangi memiliki aktivitas antioksidan alami yang dapat melawan radikal bebas dan berperan sebagai antioksidan alami.

Dengan pemaparan latar belakang diatas maka penulis terdorong untuk membuat penelitian tugas akhir dengan judul “***Homemade Aromatic Bitter*** **Berbahan Dasar Daun Kemangi**”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana hasil produk *Homemade Aromatic Bitter* berbahan dasar daun kemangi?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan *Homemade Aromatic Bitter* berbahan dasar daun kemangi?

3. Bagaimana perhitungan biaya dan harga jual *Homemade Aromatic Bitter* berbahan dasar daun kemangi?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan pada program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Mengetahui bagaimana hasil produk pembuatan dan persiapan *Homemade Aromatic Bitter* berbahan dasar daun kemangi.
- b. Mengetahui penyajian dan kemasan *Homemade Aromatic Bitter* berbahan dasar daun kemangi.
- c. Mengetahui perhitungan biaya pada pembuatan *Homemade Aromatic Bitter* berbahan dasar daun kemangi.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

- a. Hasil penelitian diharapkan dapat menambah keterampilan terkait pembuatan *Homemade Bitter*.
- b. Hasil penelitian diharapkan dapat menambah wawasan serta analisis pembuatan *Homemade Bitter* menggunakan metode maserasi dengan daun kemangi.

2. Bagi masyarakat

- a. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah kepada masyarakat tentang pembuatan *homemade bitter* berbahan dasar kemangi menggunakan metode maserasi
 - b. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan bahan informasi dalam upaya meningkatkan inovasi dalam pembuatan *homemade bitter* berbahan dasar daun kemangi.
3. Bagi Institusi
- Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan baru dari penelitian sebelumnya.

E. Metode Penelitian

1. Pengertian Eksperimen

Dalam penelitian ini, digunakan metode eksperimen sebagai pendekatan utama. Sesuai dengan penjelasan Djamarah dalam Hamdayama (2015:125), metode eksperimen merupakan suatu pendekatan pembelajaran di mana siswa aktif terlibat dalam melakukan percobaan dan mengalami secara langsung konsep-konsep yang sedang dipelajari. Dengan demikian, siswa memiliki kesempatan untuk mengembangkan pemahaman mereka melalui pengalaman langsung dan interaksi aktif dengan materi pembelajaran.

2. Teknik Alat dan Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (2014:142) dalam bukunya yang berjudul "Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D", kuesioner adalah suatu teknik pengumpulan data di mana

seorang peneliti memberikan sejumlah pertanyaan dan pernyataan tertulis kepada para responden untuk dijawab. Dalam penelitian ini, penulis akan memanfaatkan dua metode yang berbeda dalam proses pengumpulan data:

- a. Dalam proses pengumpulan data atau informasi, peneliti akan menggunakan kuesioner yang berisi sejumlah pertanyaan tertulis yang ditujukan kepada para responden. Pertanyaan tersebut akan berkaitan langsung dengan hasil produk eksperimen yang dievaluasi, dengan penekanan khusus pada aspek kualitas seperti rasa, aroma, dan warna
- b. Dalam melakukan studi literatur, peneliti mengacu pada teori-teori yang telah diuji kebenarannya sebagai landasan untuk menginvestigasi suatu objek penelitian. Data yang digunakan sebagai acuan ini diperoleh dari berbagai sumber, termasuk buku, karya ilmiah, artikel, internet, serta dokumen-dokumen lain yang relevan dengan tema penelitian. Peneliti mengumpulkan data ini untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai topik yang sedang diteliti menggunakan data dari teori-teori yang telah diuji kebenarannya untuk dijadikan sebagai pedoman untuk meneliti sebuah objek dari penelitian tersebut. Data yang akan digunakan sebagai pedoman yang diperoleh oleh penulis, menggunakan data dari buku, karya ilmiah, artikel, internet, dan juga dokumen, yang berkaitan dengan tema dari penelitian.

3. Populasi dan Penarikan Sampel

Menurut Sugiyono (2018:215), populasi merujuk pada area generalisasi yang mencakup objek atau subjek yang memiliki kualitas dan karakteristik khusus yang ditentukan oleh peneliti untuk diteliti dan kemudian diambil kesimpulannya. Untuk menentukan sampel yang sesuai dengan ukuran sampel yang akan digunakan sebagai sumber data aktual, penelitian akan menggunakan metode penarikan sampel yang disebutkan oleh Margono (2004). Dalam metode ini, sifat-sifat dan penyebaran populasi akan diperhatikan agar sampel yang diambil dapat mewakili populasi secara keseluruhan.

Dalam penelitian ini, data akan dikumpulkan melalui penggunaan kuesioner yang akan diisi oleh 2 orang panelis ahli dan 30 konsumen. Kuesioner tersebut akan berisi pertanyaan yang terkait dengan eksperimen yang dilakukan. Penggunaan panelis ahli memberikan manfaat dalam hal kepekaan yang tinggi, penilaian yang cepat, efektif, dan tidak mudah lelah, seperti yang diungkapkan oleh Syukri (2009). Melalui partisipasi mereka dalam mengisi kuesioner, diharapkan dapat diperoleh informasi dan penilaian yang akurat mengenai kualitas produk yang diuji.

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Penulis akan melaksanakan tahapan dan jadwal eksperimen untuk *Homemade Aromatic Bitter* di Bandung. Tahapan meliputi persiapan data dan bahan, eksperimen produk, pengolahan data, dan evaluasi hasil

eksperimen. Berikut adalah tahapan dan jadwal eksperimen yang akan dilakukan.. Berikut tahapan dan jadwal eksperimen:

Tabel 1. 1
Tahapan dan Jadwal Eksperimen

10 Januari 2023	Pemilihan ide dan topik penelitian
2 Februari 2023	Persiapan data penelitian
3 Mei 2023	Pelaksanaan eksperimen
9 Mei 2023	Pengumpulan data hasil kuesioner
17 Mei 2023	Pengolahan data hasil kuesioner
26 Juni 2023	Membuat kesimpulan dan saran

Sumber: Olahan Penulis, 2023

F. Penegasan Istilah

1. *Bitter*

Bitter merupakan bahan campuran beralkohol yang dibumbui dengan bahan nabati seperti memiliki cita rasa sangat pahit. *Bitter*/Rasa Pahit merupakan ekstraksi dari biji, tumbuhan, akar, kulit, kayu, daun, bunga, dan cairan buah dari berbagai tanaman. Rasa pahit tersebut merupakan intisari dan digunakan untuk menambahkan rasa pada koktail. Pewarnaan rasa pahit ini terutama digunakan dalam koktail, di mana sentuhan dapat memberikan rasa halus dan lembut pada minuman, yang sebenarnya tidak terlalu menarik (*Bartenderspiritaward.com*).

2. Maserasi

Metode maserasi merupakan salah satu teknik ekstraksi yang sangat sederhana dan sering dilakukan pada suhu ruangan. Kelebihan utama dari metode ini terletak pada kemudahan pelaksanaannya dan penggunaan peralatan yang relatif simpel Cahyani et al., (2020). Dalam metode ini, bahan baku direndam dalam pelarut yang sesuai dengan senyawa yang akan diekstraksi, dan prosesnya dapat dilakukan dengan pemanasan rendah atau bahkan tanpa pemanasan sama sekali. Tujuan utama dari ekstraksi ini adalah untuk menarik komponen kimia atau zat aktif yang terdapat dalam sampel. merupakan metode ekstraksi yang paling sederhana yang umumnya dilakukan pada suhu ruangan, kelebihan dari metode ini adalah pengerjaan yang mudah dan peralatan yang cukup sederhana Cahyani et al., (2020).

3. Kemangi

Indonesia sebagai negara yang kaya akan kekayaan alam, memiliki kemampuan untuk mendukung pertumbuhan hampir semua jenis tumbuhan dengan subur Rahmawan, (2008 dalam Aksara et al., (2013). Banyak tanaman dan tumbuhan ini dimanfaatkan sebagai bahan dasar dalam pembuatan minuman, dan salah satu contohnya adalah tanaman kemangi. Jus yang diekstraksi dari daun kemangi juga memiliki sejumlah manfaat kesehatan yang signifikan. Jus kemangi sering digunakan untuk meredakan gejala demam kronis, mengatasi masalah disentri,

menghentikan pendarahan, serta meredakan gangguan pencernaan seperti *dyspepsia*.