

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Semua jenis cairan yang dapat dikonsumsi, tidak termasuk obat-obatan, dianggap sebagai minuman. Minuman melayani berbagai tujuan mendasar, termasuk memuaskan dahaga, meningkatkan rasa lapar, meningkatkan energi, dan membantu pencernaan makanan (Ekawatiningsih, 2008). Minuman biasanya dibagi menjadi tiga kategori: minuman ringan, air mineral kemasan, dan minuman beralkohol.

Teh pada awalnya ditemukan di China oleh seorang Kaisar Shen Nong, pada tahun 2373 SM, Teh telah menjadi minuman tradisional pada saat itu dan banyak dikembangkan diberbagai negara dan menjadi beberapa jenis teh seiring perkembangannya zaman, contohnya seperti teh hijau, teh hitam, teh fermentasi atau kombucha, dan sebagainya. Salah satu yang menarik dari cara mengkonsumsi teh atau pembuatan teh itu sendiri, dengan cara fermentasi, yaitu kombucha.

Kombucha adalah teh fermentasi tradisional yang telah mendapatkan popularitas di Amerika Serikat karena dugaan manfaat kesehatannya, menurut (Greenwalt et al). Istilah Indonesia untuk kombucha adalah jamur teh atau jamur dipo. Kombucha adalah jenis fermentasi teh yang menggunakan SCOBY (kultur simbiosis bakteri dan ragi) untuk memberikan rasa asam dan membuat lapisan nata di permukaannya.

Budaya Jepang dan beberapa negara Eropa telah lama mengenal kombucha. Masyarakat umum percaya bahwa kombucha dapat digunakan untuk menyembuhkan berbagai masalah kesehatan, termasuk tekanan darah tinggi atau rendah, rematik, obesitas, radang sendi, migrain, dan diabetes (Restuati, 2011).minuman.

Penulis menggunakan bunga telang bertujuan untuk sebagai *flavoured agent* pada kombucha yang akan dibuat, dan yang diambil dari bunga telang adalah khasiat kesehatan bunga telang tersebut yang banyak akan manfaat bagi kesehatan untuk tubuh sebagai contoh adalah meringankan gejala diabetes, meringankan gejala asma, menurunkan kolesterol tinggi. Penulis menetapkan bunga telang sebagai objek eksperimen dikarenakan bunga telang mempunyai karakteristik rasa, aroma yang unik.

Ekperimen in di lakukan penulis tidak hanya ingin sekedar eksperimen melainkan juga ingin memberikan informasi seputar manfaat – manfaat kombucha kepada masyarakat bahwa minuman kombucha memiliki banyak khasiat yang sangat baik bagi tubuh dan bisa untuk menyembuhkan atau mencegah beberapa penyakit. Pada awalnya kombucha ditemukan sebagai obat untuk menyembuhkan penyakit pencernaan. Salah satu manfaat utama yang diberikan oleh kombucha adalah meningkatkan kualitas tubuh, mempercantik kulit, masala pencernaan hingga berbagai jenis penyakit lainnya yang dapat disembuhkan oleh teh kombucha. Hal itu menunjukkan kapasitas teh kombucha yang disebut - sebut sebagai "tea of immortality" oleh banyak orang, (Naland, 2008).

Seiring berkembangnya zaman kombucha telah banyak di teliti oleh doctor dan ilmuan untuk mencari dan riset mengenai khasiat - khasiat yang terdapat di dalam kombucha. Dalam salah satu jurnal, seorang doctor mengatakan, "Banyak spekulasi kesehatan dibuat untuk kombucha tetapi ada lebih sedikit penelitian tentang manfaat kombucha daripada produk susu fermentasi. Tidak diragukan lagi telah dilaporkan memiliki sifat seperti antibiotik, antivirus dan anti jamur dalam tes laboratorium. Pada tikus telah ditampilkan untuk melindungi dari stres dan meningkatkan fungsi hidup. Ada banyak sekali bukti eksistensial dari orang-orang yang telah mengonsumsi kombucha selama bertahun-tahun. Berbagai manfaat yang dilaporkan meliputi peningkatan tingkat energi, kelegaan dari gangguan metabolisme, alergi, kanker, masalah pencernaan, kandidiasis, hipertensi, HIV, kelelahan kronis, dan artritis. Ini juga digunakan secara eksternal untuk masalah kulit dan sebagai pencuci rambut antara lain", (Dr. Carmen Meadows,2011). Merujuk kepada pernyataan diatas, kombucha memiliki khasiat yang begitu melimpah yang sangat baik untuk dikonsumsi oleh tubuh.

Menurut Naland (2004) menjelaskan bahwa bahan kimia kompleks dipecah menjadi molekul yang lebih sederhana melalui proses fermentasi. Fermentasi adalah proses mikrobiologis yang dilakukan oleh mikroorganisme yang menghasilkan atau memiliki enzim yang diperlukan. Ada dua bentuk fermentasi, yaitu:

1. Fermentasi alkoholis

Kombucha, beer, wine, dan tape merupakan sebuah produk yang difermentasi dan sebagai produk akhirnya adalah menghasilkan alkohol.

2. Fermentasi non-alkoholis

yaitu, yang tidak digabungkan dengan bahan lain untuk menghasilkan alkohol sebagai produk akhir. misalnya produksi antibiotik, tempe, dan produk lainnya.

(2002) Rahmat dan Yuniarsih.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pernyataan yang telah diutarakan sejauh ini oleh penulis tentang teh kombucha & bunga telang, maka rumusan masalah pada eksperimen ini disusun sebagai berikut:

- a. Bagaimana produk minuman kombucha bunga telang?
- b. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk kombucha bunga telang?
- c. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual kombucha bunga telang?

C. Tujuan Penelitian

Setelah mengetahui rumusan masalahnya maka eksperimen ini memiliki tujuan yang sudah disusun sebagai berikut:

1. Tujuan Formal

Penulisan Tugas Akhir ini sebagai salah satu syarat untuk kelulusan mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Pada program Diploma III.

2. Tujuan Operasional

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan minuman teh kombucha bunga telang.
- b. Untuk mengetahui apakah produk teh kombucha bunga telang ini mampu menarik perhatian para konsumen dan mendapatkan respon baik.
- c. Untuk mengetahui apakah produk teh kombucha bunga telang ini mempunyai harga jual yang efisien.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

- a. Memberikan tambahan ilmu untuk penulis mengenai industri teh.
- b. Memberikan tambahan wawasan mengenai bunga telang.
- c. Memberikan inovasi baru terhadap produk Teh *kombucha* dengan menggunakan bunga telang.

2. Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat perihal manfaat yang terkandung pada produk teh kombucha bunga telang.
- b. Mengenalkan pilihan produk yang lebih sehat kepada masyarakat terutama para pecinta teh.
- c. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa teh kombucha dapat difermentasi menggunakan bunga telang.

3. Bagi institusi

- a. Menambah wawasan pengetahuan akan khasiat yang terkandung pada bunga telang yang diaplikasikan kedalam produk teh kombucha.
- b. Sebagai usaha untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa lulusan Program Studi Tata Hidang.

E. Metode eksperimen

a. Pengertian Eksperimen

Metode eksperimen adalah mode penelitian yang menggunakan metode kuantitatif Menurut Kerlinger (2016:61) "Untuk melakukan penelitian, eksperimen harus memanipulasi dan mengontrol satu atau lebih variabel independen sambil memantau variabel terikat". Variabel bebas yang terdapat pada eksperimen pembuatan teh kombucha dengan bunga telang adalah bunga telangnya sendiri dan untuk variable terikat dalam eksperimen ini adalah teh, scoby, gula dan bunga telang.

b. Teknik dan Pengumpulan data

Teknik atau metode yang digunakan dalam penelitian untuk memperoleh data yang dapat meningkatkan penelitian dikenal sebagai teknik pengumpulan data. Secara umum, ada banyak metode pengumpulan data yang dapat digunakan; Namun dalam penelitian ini, peneliti menggunakan tiga prosedur, yaitu:

a) Kuisisioner

Mengajukan pertanyaan kepada responden tentang kualitas produk, minat masyarakat terhadap produk yang dihasilkan, penerimaan masyarakat terhadap produk guna mengumpulkan data dari responden.

b) Dokumentasi

Menurut Widiawati (2021), dokumentasi memungkinkan peneliti memperoleh data melalui penelitian terhadap benda-benda tertulis, seperti buku, majalah, catatan harian, artefak, video, dan sebagainya. Dalam penelitian eksperimen ini, penulis mendokumentasikan hasil jawaban kuesioner, hasil uji organoleptik, proses pembuatan produk, dan perhitungan lainnya.

c) Studi Pustaka

Menggunakan teori-teori yang relevan dan terbukti sebagai referensi untuk mempelajari objek penelitian ini. Data yang digunakan penulis berasal dari buku, jurnal, *ebook* dan karya ilmiah yang berhubungan dengan penelitian.

d) Populasi dan Penarikan Sampel

Penulis akan membuat dua barang dengan menggunakan teknik yang sama tetapi memvariasikan rasio untuk menentukan produk pendukung terbaik dan paling cocok untuk percobaan ini. Dua sampel akan diberikan ke kuesioner, yang akan digunakan untuk mengumpulkan data. 30 Panelis Konsumen dan 1 Panelis Individu dan masing-masing akan mendapatkan kuesioner.

e) Jadwal Eksperimen

Penulis akan melakukan eksperimen untuk mengetahui rasa pada teh kombucha yang sudah dicampur dengan bunga telang.

Tabel 1.1

Jadwal Eksperimen

Persiapan Alat	Senin, 9 Desember 2022
Pelaksanaan Eksperimen 1	Selasa, 10 Januari 2023
Pelaksanaan Eksperimen 2	Kamis, 12 Januari 2023
Penyelesaian	Kamis, 23 Januari 2023

F. Penegasan istilah:

a. Eksperimen

Menurut Roestiyah (2012), “pengertian metode eksperimen berarti salah satu metode pengajaran dimana siswa melakukan percobaan terhadap sesuatu, mengamati prosedur, dan mencatat hasil percobaan sebelum mempresentasikan temuannya di depan kelas dan menerima umpan balik dari guru.

b. Kombucha

Salah satu bab buku karya R. Haryo Bimo Setiarto berjudul "Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya" memuat kutipan dari salah satu ceramah. Menggunakan starter mikroba kombucha, larutan teh dan gula difermentasi selama 8 hingga 12 hari untuk menghasilkan minuman tradisional yang disebut kombucha. Kombucha adalah minuman kuno yang terbuat dari ragi dan bakteri kombucha yang berasal dari Timur dan melakukan perjalanan melalui Rusia ke Jerman pada pergantian abad ke-20. Banyak rumah Asia telah menggunakan kombucha secara teratur sebagai pengobatan untuk berbagai penyakit. Jamur, yang terdiri dari gelatinoid dan membran jamur melingkar yang keras, tumbuh subur di lingkungan yang kaya nutrisi teh manis dan berulang kali akan tumbuh membentuk konfigurasi piringan berlapis. Jika dirawat dengan baik, jamur ini akan tumbuh dengan cepat dan sehat. Disk awal akan tumbuh di lapisan tertinggi, mengisi lapisan tersebut. Ini akan diikuti dengan tumbuhnya pelat berlapis-lapis di bawahnya yang akan menebal.

c. Probiotik

Makanan probiotik digambarkan memiliki berbagai mikroorganisme hidup yang bermanfaat bagi kesehatan di dalamnya. Makanan probiotik antara lain adalah produk susu fermentasi yang dihasilkan oleh bakteri asam laktat (*Lactobacilli* dan *Bifidobacterium*), seperti yogurt, yakult, susu *acidophilus*, dan lain-lain, menurut Dr. Ari Yuniastuti (2015).