

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Saat ini, sektor pariwisata memiliki peran yang signifikan dalam upaya meningkatkan pendapatan devisa negara. Industri pariwisata ini terutama berfokus pada bidang jasa, yang melibatkan sektor-sektor seperti sosial budaya, politik, pendidikan, dan ekonomi. Salah satu contoh sektor ekonomi yang berperan penting dalam meningkatkan pendapatan devisa negara adalah industri makanan dan minuman, khususnya bar.

Marsum Widjojo Atmadjo (2002:83) mengemukakan bahwa “Bar adalah suatu tempat yang terorganisir secara komersial dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, terdapat baik di dalam sebuah hotel, kadang-kadang berdiri sendiri di luar hotel, di mana seseorang bisa mendapatkan pelayanan segala macam minuman baik yang beralkohol maupun yang tidak beralkohol kecuali minuman panas seperti kopi dan teh”. Dari penjelasan di atas, dapat di simpulkan bahwa bar adalah jenis usaha yang bergerak di sektor minuman dan menyediakan berbagai produk dan layanan kepada pelanggan. Maka, diharapkan bar dapat meningkatkan daya tariknya bagi konsumen dengan memberikan pelayanan berkualitas terbaik dan berinovasi dalam produk yang ditawarkan.

Menurut Drucker (2012:166) yang dikutip oleh Makmur dan Thahier (2015:242), inovasi merupakan suatu alat yang khusus digunakan oleh perusahaan untuk menggali dan memanfaatkan perubahan sebagai peluang dalam menjalankan bisnis yang berbeda. Dengan demikian, inovasi sering kali melibatkan pengenalan terobosan baru sebagai strategi untuk menjaga kelangsungan perusahaan dalam persaingan yang ketat dan mempertahankan minat konsumen seiring dengan perkembangan tren dan preferensi terhadap suatu produk. Saat ini, banyak konsumen yang mengunjungi bar tidak hanya untuk minum, tetapi juga untuk berkumpul dengan teman atau rekan bisnis. Pemesanan minuman telah menjadi bagian integral dari pengalaman sosial dan interaksi di tempat-tempat seperti bar. Karena alasan ini, industri minuman memiliki pasar yang sangat luas dan persaingan yang ketat. Bisnis minuman harus bersaing dengan banyak pesaing

untuk menarik perhatian dan memenuhi kebutuhan konsumen yang beragam. Salah satu inovasi yang dilakukan terhadap minuman dalam industry bar adalah pembuatan minuman menggunakan metode clarifying

*Clarifying* merupakan suatu proses dimana bahan asam digunakan untuk mengentalkan susu, memisahkannya menjadi dadih dan *whey*. Gumpalan dadih bertindak sebagai filter yang menjebak partikulat, sehingga ketika cairan keruh dituangkan melaluinya gumpalan itu akan keluar dengan jelas. Dadih tetap tertinggal dan *whey* masuk. Selain membuat inovasi dalam mengkonsumsi susu, proses *clarifying* bertindak sebagai pengawet koktail yang dapat disimpan pada suhu ruang bawah tanah selama berbulan-bulan natau lebih lama dan juga jika dikocok dalam pengocok koktail cenderung membuat minuman berbusa. *Clarified White Russian* adalah minuman susu yang telah melalui proses clarifying dengan menggunakan asam sitrus (jeruk nipis). Proses tersebut menyebabkan terbentuknya gumpalan-gumpalan dalam minuman yang kemudian disaring, menghasilkan minuman dengan warna yang jernih. Metode *clarification* adalah suatu teknik yang digunakan untuk memisahkan cairan dari partikel padat dengan menggunakan kain katun tipis yang sering disebut cheesecloth. Proses ini dapat mengubah tekstur dan warna cairan tersebut menjadi lebih jernih.

Semakin berkembangnya zaman permintaan konsumen semakin rumit bahkan membingungkan, seperti mereka menginginkan minuman yang dapat dikonsumsi dan mengandung gizi yang baik tapi menginginkan minuman yang memiliki sifat penghilang rasa haus juga. Susu adalah salah satu hasil ternak yang ikut andil dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Susu memiliki peran yang signifikan dalam memenuhi kebutuhan gizi manusia sebagai salah satu komponen penting dalam makanan, oleh karena kelezatan dan kandungan nutrisi yang lengkap. Susu segar memiliki rasa yang tebal dan bau (aroma) khas ada beberapa konsumen yang tidak ingin mendapatkan (aroma) tersebut tapi ingin tetap mengkonsumsi susu. Salah satu cara penanganan (aroma) susu dan rasa yang tebal pada susu adalah *clarifying*. Pengolahan dengan cara *clarifying*, selain untuk memudahkan aroma dan rasa tebal pada susu, pengolahan ini juga dimaksudkan untuk memberikan inovasi pada susu dan menjadikan minuman yang manis, halus,

bening dan hanya sedikit seperti susu, dengan rasa yang lebih lembut bahkan sangat lembut.

Dengan mempertimbangkan informasi yang telah disampaikan di atas, penulis memilih untuk melakukan eksperimen pembuatan minuman bernutrisi menggunakan bahan susu yang akan dijernihkan menggunakan metode *clarifying*. Eksperimen ini akan dijelaskan lebih lanjut dalam karya dengan judul “**INOVASI PEMBUATAN MINUMAN *WHITE RUSSIAN COCKTAIL* DENGAN METODE *CLARIFYING*”**

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana proses pembuatan inovasi minuman *White Russian cocktail* dengan menggunakan metode *clarifying*?
2. Bagaimana penyajian serta kemasan dari inovasi pembuatan minuman *White Russian cocktail* menggunakan metode *clarifying* ?
3. Bagaimana cara menghitung biaya dan menentukan harga jual inovasi minuman *White Russian cocktail* yang telah diproduksi menggunakan metode *clarifying*?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Formal**

Penulis membuat tugas akhir ini dengan tujuan memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### **2. Tujuan Operasional**

- a. Mengetahui proses persiapan dan pembuatan minuman *White Russian* dengan metode *clarifying*.
- b. Mengetahui penyajian dan kemasan *White Russian* menggunakan metode *clarifying*.
- c. Mengetahui perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual minuman *White Russian* yang dibuat dengan metode *clarifying*?

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Penulis**

- a. Menciptakan inovasi baru dalam industri minuman yang memiliki manfaat bagi konsumen.
- b. Menambah pengetahuan baru tentang produk minuman melalui eksperimen yang dilakukan.

### **2. Masyarakat**

- a. Memperkenalkan produk *White Russian* kepada masyarakat yang tidak terlalu menyukai tekstur dan rasa susu dengan harapan dapat memberikan alternatif minuman yang lebih disukai oleh mereka.
- b. Memberikan informasi tentang minuman *White Russian* menggunakan metode *clarifying*.

### **3. Institusi**

- a. Memberikan pengetahuan dan informasi mengenai inovasi dalam pembuatan *White Russian* menggunakan metode *clarifying* kepada pembaca.

## **E. Metode Penelitian Eksperimen**

### **1. Pengertian Eksperimen**

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis melakukan eksperimen dengan tujuan untuk mengembangkan produk susu segar dengan ekstraksi menggunakan campuran lemon sehingga menghasilkan cairan yang transparan. Rasanya, kombinasi antara susu dengan sensasi segarnya lemon. Menurut Hasan Alwi (2005: 290), eksperimen adalah suatu metode percobaan yang terencana dan sistematis yang bertujuan untuk membuktikan kebenaran suatu teori.

### **2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data**

Teknik dan alat pengumpulan data merupakan metode yang dipakai untuk menghimpun informasi dan data terkait suatu penelitian, serta untuk mendapatkan hasil yang sesuai dengan rumusan masalah yang diajukan.

Pengumpulan data yang akan dilakukan oleh penulis adalah:

**a) Wawancara**

Menurut Savitri (2010:17) “Wawancara merupakan proses dua arah, untuk menilai sesuatu yang dilakukan dengan metode tanya jawab.” Dalam konteks ini, penulis telah melakukan tanya jawab mengenai konsep pembuatan *White Russian* menggunakan metode *clarifying*.

**b) Kuesioner**

Menurut Umar (2003:101) “kuesioner merupakan alat yang dimanfaatkan untuk menghasilkan informasi berupa data yang dikumpulkan untuk tujuan riset atau lainnya .”

Dalam rangka penelitian ini, penulis melakukan wawancara langsung dan juga mendistribusikan kuesioner kepada responden. Dengan demikian, berdasarkan pernyataan tersebut, berdasarkan penjelasan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa penggunaan teknik pengumpulan data melalui kuesioner memainkan peran penting dalam mendapatkan data dari masyarakat sesuai dengan pendapat mereka.

**3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel**

Menurut Sugiyono (2017:215), populasi merujuk pada wilayah generalisasi yang mencakup objek atau subjek yang memiliki kualitas dan karakteristik khusus yang ditetapkan oleh peneliti untuk dijadikan fokus studi, dan dari sana peneliti dapat membuat kesimpulan. Menurut Margono (2004), penarikan proses untuk memilih jumlah sampel yang tepat sesuai dengan ukuran yang akan digunakan sebagai representasi data yang sebenarnya. Hal ini dilakukan dengan memperhatikan karakteristik dan distribusi populasi sehingga sampel yang diambil dapat mewakili populasi secara representatif. Eksperimen ini, akan dikumpulkan melalui tahapan pengumpulan data, sebuah kuesioner yang berisi data dan pertanyaan terkait dengan eksperimen. Penulis akan mengikutsertakan 2 panelis berpengalaman dan 30 responden dalam pengisian kuesioner guna memperoleh informasi dan penilaian mengenai kualitas produk. “manfaat menggunakan panelis ini adalah

kepekaannya yang cukup tinggi, penilaian yang sangat cepat, efektif, dan tidak cepat fatik” Syukri, (2009).

#### 4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Tahap percobaan pembuatan White Russian dengan menerapkan metode clarifying ini akan dilakukan di kota Bandung. Tahapan tersebut melibatkan persiapan data dan bahan, uji coba produk, pengolahan data hasil uji coba, dan penyusunan data hasil uji coba. Keseluruhan proses ini akan berlangsung selama periode 3 bulan.

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
Juni 2023	Membuat kesimpulan dan saran

#### 1. Tahapan dan jadwal eksperimen

Proses uji coba dan penelitian mengenai produk *Aromatic Coffee* ini penulis akan melakukan uji coba yang berlokasi di kota Jakarta. Yang akan dilakukan adalah persiapan data dan bahan, uji coba produk, pengolahan data hasil uji coba, dan penyusunan data hasil uji coba yang dilakukan dalam 3 bulan.

Berikut tahapan dan Jadwal eksperimen :

- 1) 10 Januari 2023 : Memilih ide dan topik penelitian
- 2) 2 Februari 2023 : Persiapan data penelitian
- 3) 3 Mei 2023 : Melakukan pelaksanaan eksperimen
- 4) 4 Mei 2023 : Melakukan pelaksanaan eksperimen II
- 5) 5 Mei 2023 : Melakukan pelaksanaan eksperimen III
- 6) 6 Mei 2023 : Melakukan pelaksanaan eksperimen IV

- 7) 7 Mei 2023 : Melakukan pelaksanaan eksperimen V
- 8) 9 Mei 2023 : Pengumpulan data hasil kuisisioner
- 9) 17 Mei 2023 : Pengolahan data hasil kuisisioner
- 10) 20 Juni 2023 : Membuat kesimpulan dan saran

## **F. Penegasan Istilah**

### **1. Eksperimen**

Menurut (Suparno, 2007) “secara umum metode pembelajaran eksperimen adalah suatu metode mengajar dimana siswa diajak untuk melakukan suatu usaha percobaan sebagai pembuktian, pengecekan bahwa teori yang telah dipelajari itu memang benar.”

### **2. *Clarified White Russian***

Pemisahan dadih dan membuat *cream* menjadi bening dengan tekstur yang lembut. Menurut Dave Arnold (2014:466) “*A traditional White Russian contains booze, milk, and other flavors. The milk is induced to curdle and the curds are strained out; after the straining you are left with a clear, stable beverage*”

### **3. *Heavy Cream***

*Heavy cream* adalah produk olahan susu (dairy) yang memiliki kandungan lemak yang cukup besar, yakni sekitar 36 hingga 40 persen. *Heavy cream* sendiri terbentuk ketika susu segar dibiarkan dan krim kental yang naik ke atasnya diambil. Terese Allen (2022:127).