

BAB I

PENDAHULUAN

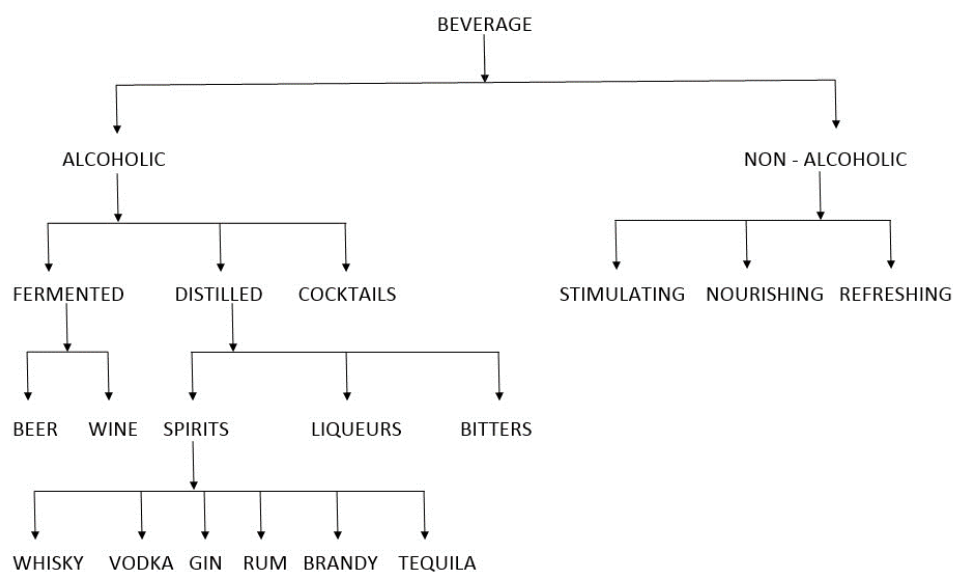
A. Latar Belakang Masalah

Beverage atau minuman merupakan kebutuhan pokok makhluk hidup, terutama manusia. Dalam sehari – sehari, kita tentunya memerlukan minuman untuk memenuhi kebutuhan tubuh. Namun disamping itu, kita sebagai manusia memiliki keinginan untuk menikmati minuman yang berbeda selain air putih. Banyak diantara kita yang ingin menikmati macam – macam minuman yang segar, *creamy* bahkan pahit. *Beverage* atau minuman sendiri memiliki pengertian bahwa semua jenis *liquid* atau cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) dan aman untuk dikonsumsi kecuali obat-obatan. Minuman bagi kehidupan manusia mempunyai beberapa fungsi, yaitu: sebagai penghilang rasa haus atau dahaga, sebagai perangsang pada nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan juga sebagai sarana untuk membantu melancarkan pencernaan makanan.

Tanpa kita sadari, di kehidupan sehari – hari terdapat banyak variasi minuman yang bisa kita nikmati. Minuman tersebut bisa berupa jus, kopi, teh, bahkan minuman beralkohol yang bermacam – macam. Namun, untuk klasifikasinya sendiri, *Beverage* atau minuman diklasifikasikan menjadi *non alcoholic beverage* dan *alcoholic beverage*. *Non alcoholic beverage* adalah minuman yang tidak mengandung alkohol, yang dipergunakan untuk minuman langsung

maupun bahan pencampur minuman campuran (*mixers*) dan penyajiannya disesuaikan dengan kebutuhannya. Sedangkan pengertian untuk *alcoholic beverage* adalah minuman yang mengandung alkohol yang dihasilkan melalui proses fermentasi dan penyulingan. Semua minuman beralkohol dapat diminum dengan kandungan alkohol 20% hingga 43% yang disebut dengan etil alkohol. Sedangkan, varian yang tidak dapat diminum disebut etanol alkohol. Alkohol sendiri merupakan cairan bening dengan aroma yang sangat halus, diperoleh melalui proses fermentasi dan penyulingan (Isdarmanto, 2016).

GAMBAR 1
BEVERAGE CLASSIFICATION



Alcoholic Beverage may be defined as any potable liquid consisting of 0.5% - 75% ethyl alcohol (ethanol) volume by volume (v/v).

Sumber : (Gautam, 2015)

Dalam *beverage* terdapat minuman campuran (*mixed drink*) yang berbahan dasar dari *alcohol* dan *non alcohol*. Minuman campuran tersebut merupakan campuran dari beberapa *liquid* seperti jus, sirup, soda dan lain-lain. Minuman campuran dibagi menjadi dua jenis, yaitu *cocktail* dan *mocktail*. Perbedaan *cocktail* dan *mocktail* adalah sebagai berikut: *Cocktail* merupakan campuran sari buah dengan berbagai jenis

minuman beralkohol dan disajikan dalam gelas. Karena sebagian orang menghindari alkohol, maka diciptakan *mocktail*. Sedangkan, *Mocktail* adalah sari buah atau jus buah yang dicampur dengan berbagai macam minuman bersoda ringan (Winnarko, 2020).

Semua hal di dunia ini selalu mengalami perkembangan seiring berjalannya waktu, tidak terkecuali *beverage*. Khususnya *alcoholic beverage* yang selalu mengalami perkembangan dengan relatif cepat dari waktu ke waktu, salah satunya *cocktail*. Selain era dan resep *cocktail*, proses pembuatan *cocktail* mengalami banyak perubahan dari bahan – bahan maupun metode. Perkembangan ini dilihat berdasarkan buku *The Savoy Cocktail Book* (Craddock & Davies, 2018).

Di Indonesia sendiri, *beverage* terus mengalami perkembangan seiring berjalannya waktu, khususnya pada bidang ekonomi. Industri minuman menjadi salah satu sektor atau bidang yang dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pendapatan devisa. Hal ini misalnya terlihat dari realisasi investasi industri minuman pada tahun 2019 yang mana penanaman modal dalam negeri mencapai angka sebesar Rp 1,43 triliun (Rochim, 2019).

Selain dalam bidang ekonomi, industri *beverage* di Indonesia mengalami perkembangan dalam hal inovasi dan kreasi. Banyak bar yang telah mengalami perkembangan terhadap minuman yang disajikannya sehingga mendapat urutan nominasi bar terbaik di Asia. Di Indonesia terdapat bar bernama *The Cocktail Club* Jakarta yang juga merupakan salah satu bar terbaik di Asia urutan ke -19 tahun 2023. Berdasarkan menu dari *The Cocktail Club* Jakarta, banyak menu yang dikreasikan dari resep *classic cocktail* yang menggunakan macam – macam metode baru yang diadaptasikan ke dalam *signature cocktail* khas buatan

mereka. Di dalam dunia *alcoholic beverage*, terdapat beberapa jenis *cocktail*, salah satunya yaitu *signature cocktail*. *Signature cocktail* merupakan kreasi *cocktail* dari seorang *bartender* yang dibuat dengan karakter dan ciri khas mereka. *Signature cocktail* memiliki gabungan dari rasa, aroma dan tampilan yang khas dari setiap pembuatnya. Minuman ini bukan hanya sekedar mencampurkan bahan – bahan yang bisa menjadi segelas *cocktail*, namun *signature cocktail* merupakan minuman yang dibuat dengan memberikan pengalaman sensori lidah dan mata bagi orang yang menikmatinya. *Signature cocktail* juga biasanya merupakan *cocktail* yang berdasar pada *classic cocktail* yang sudah ada.

“A signature cocktail is a drink that is memorable and stands out from other 'regular' drinks that are typically served. It's clear that a lot of thought went into creating this signature cocktail, and there's definitely a story behind it. After all, every great bar and every great bartender has an interesting story to tell” (Belobradic, 2023).

Beberapa menu *signature cocktail* dari *The Cocktail Club Jakarta* yaitu, *Khana, Drama Queen, Getuk Lindri*. Berdasarkan referensi dari menu – menu yang disajikan di *The Cocktail Club Jakarta*, bisa dilihat bahwa salah satu perkembangan *cocktail* di Indonesia cukup berkembang dengan pesat, contohnya pada menu *Drama Queen* yang menggunakan metode *espuma* pada *lemon foam*.

Espuma adalah sebutan Spanyol yang merujuk pada busa dalam dunia kuliner. *Espuma* biasa diaplikasikan dan disajikan didalam banyak jenis makanan yang gurih maupun manis. Biasanya *Espuma* dihidangkan sebagai pelengkap pada sebuah makanan dan hanya berupa busa yang

menempel pada bagian atas atau bawah makanan. *Espuma* bisa berbahan dasar dari apapun yang memiliki rasa dan aroma.

“Espuma is created mainly with liquid that has air incorporated in it to create froth. But solid ingredients can be used too; these can be liquefied by cooking, puréeing, and extracting natural juices. It should be noted, though, that the best flavours to work with are those that are naturally diluted. Otherwise, the espuma tends to lose its flavour as air is introduced into it” (BCcampus, 2015).

Espuma merupakan bagian dari bidang keilmuan dengan memanfaatkan teknologi pangan. Di dalamnya perlu analisis dan memadukan pengetahuan fisika, kimia, dan biologi mengenai pengetahuan pangan. Hal seperti ini, biasa disebut juga dengan *molecular gastronomy*.

“Molecular gastronomy is a branch of science concerned with the study of physical and chemical transformations of edible materials during cooking, and the sensory phenomena associated with their consumption” (Schenkelaars, Klompaker, & Laar, 2010).

Meskipun kebanyakan *espuma* diaplikasikan pada makanan, tidak sedikit juga orang yang mengaplikasikannya pada minuman khususnya *cocktail*. Tentu *cocktail* yang disajikan dengan metode *espuma* akan mendapat perbedaan dari segi tekstur, warna, bentuk, aroma, dan rasa. Namun bahan utama yang digunakan pada *cocktail* yang menggunakan metode *espuma*, tetaplah sama dan berdasar pada *classic cocktail*. Di Indonesia sendiri *cocktail* sudah menjadi tren dan Indonesia juga berpotensi menjadi destinasi *cocktail* dunia. Menjadi seorang *bartender* tidaklah sembarangan, seseorang harus memahami kondisi setiap pelanggan untuk membuat minuman yang lezat dan disukai oleh pelanggan, serta diharuskan memiliki pelayanan dan keramahan yang

baik. Selain itu, seorang bartender dituntut untuk memiliki *attitude*, *skill* dan *knowledge* yang baik serta kemauan untuk terus belajar dan menerima tantangan dalam menciptakan minuman baru. (Priherdityo, 2016).

Berdasarkan paparan di atas, penulis berencana melakukan Tugas Akhir eksperimen mengenai pembuatan *signature cocktail* menggunakan metode *espuma* dengan menggunakan buah stroberi sebagai bahan utama. *Signature cocktail* yang penulis buat, terinspirasi dari *classic cocktail* yang bernama *Clover Club*. *Cocktail Clover Club* merupakan *cocktail* yang ditemukan sebelum era prohibiton pada tahun 1882 di United States. *Clover Club* berbahan dasar dari *gin*, rasberi sirup, jus lemon dan putih telur. Namun, sebagian orang memiliki alergi terhadap putih telur dikarenakan beberapa hal. Hal ini menginspirasi saya untuk membuat kreasi *signature cocktail* saya sendiri dengan menggunakan stroberi untuk mengganti rasa rasberi pada *cocktail clover club*. Selain mempunyai rasa yang asam serta manis, stroberi juga mudah ditanam dengan berbagai tingkat pH dan kekerasan tanah. Di Indonesia sendiri khususna Jawa Barat, stroberi merupakan buah yang sangat terkenal dan banyak diproduksi. Jawa Barat juga merupakan penghasil stroberi terbesar pertama di Indonesia pada tahun 2022 (Santika, 2023). Dalam produk *signature cocktail* yang penulis buat, buah stroberi akan digunakan sebagai bahan pembuatan *espuma* yang nantinya akan menjadi pengganti emulsi pada putih telur. Stroberi yang akan digunakan oleh penulis yaitu stroberi mencir, yang memiliki kadar

keasaman yang menengah serta memiliki daya simpan yang lebih lama dari jenis stroberi yang lainnya (Sunandar, 2022). Seiring perkembangan zaman, manusia terus mencoba hal-hal baru untuk menciptakan sesuatu yang akan memiliki manfaat untuk kedepannya dan bisa digunakan oleh generasi selanjutnya. Terutama dalam dunia minuman, banyak sekali *bartender* yang mengembangkan *cocktail* maupun *mocktail*. Penulis sendiri ingin melakukan Tugas Akhir eksperimen *signature cocktail* dengan judul “*Top Up Stroberi Menggunakan Metode Espuma Pada Signature Cocktail*”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan paparan di atas, penulis menyatakan rumusan masalah yang akan penulis jabarkan dan analisis, yaitu:

1. Bagaimana produk minuman *Top Up Stroberi Menggunakan Metode Espuma Pada Signature Cocktail*?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan minuman *Top Up Stroberi Menggunakan Metode Espuma Pada Signature Cocktail*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual minuman *Top Up Stroberi Menggunakan Metode Espuma Pada Signature Cocktail*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

- a. Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan tugas akhir studi pada D-III Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- b. Sebagai metode penerapan dan juga pembelajaran yang telah diperoleh dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- c. Untuk menciptakan kreasi produk baru di Indonesia dalam bidang Minuman.

2. Tujuan Operasional

- a. Mengetahui produk minuman *Top Up Stroberi Menggunakan Metode Espuma Pada Signature Cocktail*.
- b. Mengetahui penyajian minuman *Top Up Stroberi Menggunakan Metode Espuma Pada Signature Cocktail*.
- c. Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual minuman *Top Up Stroberi Menggunakan Metode Espuma Pada Signature Cocktail*.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

- a. Mendapatkan ilmu mengenai eksperimen yang akan dibuat dan mengetahui tekstur, warna, bentuk, aroma, dan rasa dari *signature cocktail* dengan menggunakan metode *espuma*.

- b. Mengembangkan *signature cocktail* dengan menggunakan metode *espuma* beserta bahan-bahan yang penulis gunakan.
2. Bagi Masyarakat
 - a. Memperkenalkan serta memberikan informasi mengenai *Top Up Stroberi Menggunakan Metode Espuma Pada Signature Cocktail*.
 - b. Untuk menciptakan kreasi minuman yang baru dan juga mendukung perkembangan *cocktail* di Indonesia.
 3. Bagi Institusi
 - a. Memberikan ilmu pengetahuan serta informasi mengenai produk kreasi minuman beralkohol khususnya untuk Program Studi Tata Hidang.
 - b. Meningkatkan kemampuan mahasiswa di Program Studi Tata Hidang sehingga terus berkembang dan kompeten di dunia industri.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Penelitian eksperimen adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui suatu akibat yang ditimbulkan dari suatu perlakuan yang diberikan secara sengaja oleh peneliti. Penelitian eksperimen pada prinsipnya dapat didefinisikan sebagai metode yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan (Madi, 2018).

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Dalam Tugas Akhir ini, penulis sendiri menggunakan teknik pengumpulan data dengan metode sebagai berikut:

a. Studi Literatur

Melakukan penelitian dengan menggunakan data dari sumber yang sudah terverifikasi. Data yang diperoleh penulis berasal dari buku, jurnal, artikel, dan website yang berkaitan dengan topik penelitian..

b. Kuesioner

Penulis membuat daftar pertanyaan tertulis untuk diajukan kepada responden guna memperoleh informasi tentang aspek kualitas produk. Daftar pertanyaan ini terbagi menjadi beberapa pertanyaan mengenai tekstur, warna, bentuk, aroma dan rasa, serta tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang penulis kembangkan.

dikembangkan. Angket atau kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab (Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, 2017).

c. Dokumentasi

Melampirkan dokumentasi saat pembuatan produk dan juga saat melakukan uji coba produk kepada panelis. Dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan juga informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan, angka maupun gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian (Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, 2017).

d. Wawancara

Melakukan wawancara terhadap panelis mengenai topik Tugas Akhir eksperimen yang akan penulis buat. Wawancara sendiri dilakukan

untuk mengetahui saran serta kritik terhadap produk yang akan di buat. Wawancara adalah suatu percakapan yang ditujukan pada suatu masalah tertentu dan merupakan proses tanya jawab lisan dimana dua orang atau lebih berhadapan secara langsung. Teknik ini dipilih apabila data yang dibutuhkan belum begitu sempurna (Setyadin, 2013).

3. Populasi dan Penarikan Sampel

Dalam penelitian eksperimen ini, tahap pengumpulan data akan dikumpulkan melalui sebuah kuesioner. Berdasarkan metode pengambilan responden yang penulis pilih, maka dari itu penulis akan membutuhkan panelis dalam penelitian ini. Panelis merupakan anggota panel atau orang yang terlibat dalam penilaian organoleptik dari berbagai kesan subjektif produk yang akan disajikan. Panelis adalah instrumen atau alat untuk menilai mutu dan analisa sifat – sifat sensorik pada suatu produk. Dalam pengujian organoleptik dibagi menjadi beberapa macam panel. Penggunaan panel-panel tersebut berbeda, tergantung dari tujuan dari pengujian tersebut (Ayustaningwarno, 2014).

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Penulis berencana melakukan tahapan uji coba “*Top Up Stroberi Menggunakan Metode Espuma Pada Signature Cocktail*” ini berlokasi di Cupola Coffee Shop Bandung. Penulis akan menyelesaikan pembuatan data dan bahan, pengujian penelitian produk, pengolahan data hasil pengujian, dan penyusunan hasil pengujian dalam waktu 3 bulan.

a. Tahapan Eksperimen.

Berikut tahapan dan jadwal eksperimen:

1. 21 September 2023 : Memilih ide topik Tugas Akhir.
2. 21 September 2023 : Persiapan data penelitian.
3. 11-13 November 2023 : Persiapan alat, bahan dan tempat eksperimen.
4. 14 November 2023 : Tahap uji coba eksperimen.
5. 15 November 2023 : Pengumpulan data hasil kuesioner.
6. 17 November 2023 : Pengolahan data hasil kuesioner.
7. 20 November 2023 : Membuat kesimpulan dan saran.

F. Penegasan Istilah

“Espuma is the Spanish term for froth or foam, and it is created with the use of a siphon (ISO) bottle. This is a specific term, since culinary foams may be attained through other means. Espuma from a siphon creates foam without the use of an emulsifying agent such as egg. As a result, it offers an unadulterated flavour of the ingredients used. It also introduces much more air into a preparation compared to other culinary aerating processes” (BCcampus, 2015).

Eksperimen adalah suatu penelitian yang tujuannya untuk mengetahui ada tidaknya akibat pada suatu subjek. Metode ini terdiri dari membandingkan satu atau lebih kelompok eksperimen yang mendapat perlakuan dengan satu atau lebih kelompok pembanding yang tidak mendapat perlakuan. (Margono, 2010).

Signature cocktails are a great way to stand out from the competition. By definition, specialty drinks embody a restaurant's personality and style. While anyone can follow a recipe and mix up a classic drink, the impact of a signature cocktail comes from its uniqueness (Rada, 2019).