

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Usaha makanan dan minuman di Indonesia sangatlah berkembang pesat, diperkirakan usaha makanan dan minuman di Indonesia akan diproyeksi dan berkembang 5% - 7% hingga akhir tahun 2023. Hal ini dikemukakan oleh kementerian perindustrian, ditambah makanan dan minuman adalah kebutuhan sehari hari kita sebagai makhluk hidup (Kompas.com, 2023).

Minuman adalah segala jenis cairan yang dapat diminum (*potable liquid*), tidak termasuk obat-obatan. Minuman mempunyai beberapa fungsi bagi kehidupan manusia yang artinya bisa sebagai pelepas dahaga, penambah nafsu makan, penambah energi, dan sarana penunjang proses pencernaan makanan. Minuman merupakan salah satu produk yang pasti akan dijual di lokasi dan layanan baru bagi perusahaan jasa makanan dan minuman. Faktanya, banyak toko dan warung yang hanya menjual minuman dengan berbagai rasa. Minuman merupakan kebutuhan fisiologis manusia khususnya air yang bersih, bening, steril, tersedia untuk dikonsumsi dan mempunyai manfaat bagi kesehatan. Namun selain itu, masyarakat juga cenderung menyukai minuman dengan rasa yang berbeda-beda (Minuman, 2019).

Varian rasa dalam minuman tentu banyak memakai bahan pemanis atau *sweetening agent*. Pemanis merupakan senyawa alami atau buatan yang dengan

sengaja ditambahkan pada makanan dan minuman untuk memberikan rasa manis. Selain itu pemanis digunakan sebagai pengawet, fermentasi juga berkontribusi pada pembentukan tekstur dan karamelisasi dan ragi dalam pembuatan makanan. Adapun jenis-jenis pemanis yang dapat di bedakan, jika berdasarkan proses produksi pemanis memiliki dua jenis yaitu sintetis dan natural. Pemanis sintetis dihasilkan melalui proses kimia di laboratorium yang merupakan bahan tambahan makanan yang dapat menyebabkan rasa manis pada makanan, pemanis buatan sendiri hampir tidak mempunyai nilai gizi. Pemanis alami atau natural merupakan bahan pemberi rasa manis yang diperoleh dari bahan-bahan nabati maupun hewani (Waode Rustilah, 2023). Adapun beberapa contoh pemanis alami yaitu gula, madu, sirup, *molasses*, dan *oleo saccharum*.

Oleo Saccharum adalah istilah yang berasal dari bahasa Latin yang berarti "minyak gula." Istilah ini merujuk pada metode tradisional dalam pembuatan koktail di mana minyak esensial yang biasanya dari kulit jeruk digunakan untuk mengekstrak gula alami dari kulit tersebut. Proses ini menghasilkan minyak beraroma jeruk yang kaya dengan rasa manis. (Morgenthaler, 2014)

Untuk membuat *oleo saccharum*, kulit jeruk (biasanya jeruk lemon, jeruk limau, atau jeruk manis) dihancurkan atau diperas bersama dengan gula untuk melepaskan minyak esensial dari kulit. Gula ini kemudian larut dalam minyak jeruk dan menciptakan campuran yang kaya dengan aroma dan rasa jeruk yang intens, untuk produk *oleo saccharum* ini memakai gula untuk mengekstraksi minyak karena gula adalah zat *hygoscopic*.

Oleo saccharum pertama kali di buat pada tahun 1670, biasanya digunakan sebagai salah satu komponen dalam pembuatan koktail yang dijadikan sebagai *garnish* ataupun sirup. Minyak jeruk yang diperoleh dari *oleo saccharum* memberikan sentuhan aroma dan rasa jeruk yang segar serta khas pada makanan dan minuman (Cook, 1872).

Hygoscopic adalah kemampuan suatu zat untuk menyerap molekul air melalui penyerapan atau absorpsi, biasanya terjadi pada suhu ruangan. Berikut ini merupakan beberapa contoh zat higroskopis yaitu : madu, gliserin, gula, etanol, metanol, asam sulfat dan masih banyak yang lainnya (Kendari, 2018).

Dari berbagai informasi yang telah dijelaskan, penulis tertarik untuk membuat *Oleo Saccharum* berbahan dasar kulit buah pisang. Pisang adalah buah yang banyak dikonsumsi oleh penduduk Indonesia. Banyaknya orang yang mengonsumsi buah pisang akan mengakibatkan banyak pula sampah kulit pisang. Fakta di lapangan didapatkan bahwa jumlah kulit pisang cukup banyak, yakni sekitar 1/3 jika dibandingkan dengan buah pisang yang masih berkulit sehingga diperkirakan potensi limbah kulit pisang sebanyak 2,09 ton/tahun. Ditambah masyarakat Indonesia hingga sekarang belum bisa memanfaatkan limbah kulit pisang dengan optimal karena hanya dijadikan bahan makanan ternak atau dibuang di tempat sampah (Rachmawati, 2019).

Dengan dibuatnya produk tersebut yang berbahan dasar kulit buah pisang, maka dari itu penulis mencantumkan kandungan gizi dari kulit buah pisang.

TABEL 1
KANDUNGAN GIZI KULIT BUAH PISANG

Zat Gizi	Kadar (100 g)
Air (g)	64.90
Karbohidrat (g)	18.50
Lemak (g)	2.11
Protein (g)	0.32
Kalsium (mg)	715
Fosfor (mg)	117
Zat Besi (mg)	1.60
Vitamin B (mg)	0.12
Vitamin C (mg)	17.50

Sumber: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Jatim Surabaya.

Berdasarkan tabel yang penulis dapatkan di atas dapat diketahui kandungan gizi dari kulit buah pisang yang menjadi bahan dasar pembuatan *oleo saccharum*, dalam pembuatan produk ini juga penulis akan menggunakan gula sebagai bahan higoskopi.

Resep *oleo saccharum* dari kulit pisang ini sudah banyak di populerkan oleh bartender atau *influencer* di youtube maupun di blog seperti yang di tulis oleh (suistanablebartender.com) yang menggunakan kulit pisang cavendish untuk di jadikan bahan dasar *oleo saccharum*.

Produk sirup yang sudah menyebar luas menjadikan masyarakat kurang mengetahui produk *oleo saccharum*, tapi *oleo saccharum* ini mempunyai nilai lebih di bandingkan produk sirup atau pemanis lainnya karena *oleo saccharum* tidak hanya pemanis tetapi penghantar rasa yang kuat dan juga aroma yang kuat pada pembuatan cocktail maupun mocktail.

Maka dari itu penulis membuat eksperimen ini bertujuan untuk meneliti produk *oleo saccharum* dengan penggunaan kulit buah pisang lokal.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan yang telah dijelaskan di dalam latar belakang, penulis membuat beberapa rumusan masalah, yaitu:

1. Bagaimana produk *Oleo Saccharum* berbahan dasar kulit buah pisang ?
2. Bagaimana penyajian dan pengemasan untuk produk *oleo saccharum* berbahan dasar kulit buah pisang?
3. Bagaimana perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual untuk membuat *Oleo Saccharum* berbahan dasar kulit buah pisang?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui produk *Oleo Saccharum* berbahan dasar kulit buah pisang.
2. Untuk mengetahui penyajian dan kemasan untuk produk *oleo saccharum* berbahan dasar kulit pisang.
3. Untuk mengetahui biaya produksi untuk membuat *Oleo Saccharum* berbahan dasar kulit buah pisang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti
 - a. Mendapatkan pengetahuan lebih dalam untuk membuat produk *oleo saccharum* berbahan dasar kulit buah pisang.
2. Bagi Masyarakat
 - a. Dapat merasakan manfaat lain dari kulit buah pisang, yakni berupa *Oleo saccharum*.
3. Bagi Institusi
 - a. Mendapatkan pengetahuan dan inovasi baru bahwa *oleo saccharum* dapat dibuat menggunakan kulit buah pisang.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Menurut Arikinto (2006: 3), metode eksperimen merupakan sebuah metode untuk menemukan hubungan sebab dan akibat diantaradua faktor yang dengan sengaja peneliti munculkan dengan memanipulasi beberapa faktor.

Dapat dijelaskan bahwa eksperimen merupakan penelitian yang dilakukan untuk merubah faktor yang digunakan, dan melihat pengaruh terhadap hasilnya. Seperti eksperimen penulis, yakni membuat *oleo sacharrum* berbahan dasar kulit buah pisang, yaitu pisang raja molo dan pisang ambon lumut, dari dua jenis pisang tersebut memiliki perbedaan dari segi bentuk dan warna yang nantinya memberikan hasil akhir untuk penilaian pada aspek

aroma, rasa, warna dan tekstur.

2. Teknik & Alat Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan teknik penelitian sosial yang dilakukan untuk memperoleh wawasan dalam analisis data penelitian. Panelis merupakan alat pengumpulan data pilihan penulis. Panelis terdiri dari orang-orang yang tugasnya mengevaluasi kualitas hasil eksperimen berdasarkan kesan subjektifnya. Panelis dibagi menjadi tujuh kelompok: panel individu, panel tidak terlatih, panel terbatas, panel terlatih, konsumen, panel cukup terlatih, dan anak-anak. Eksperimen ini menggunakan panel individu dan panel konsumen sebagai alat pengumpulan data (Hartono, 2018). Penulis juga menyiapkan beberapa metode pengumpulan data yaitu:

a. Studi literatur

Studi literatur adalah penelitian yang di gunakan sebagai data melalui teori-teori yang ada dan telah teruji kebenarannya. Data ini bisa didapat dari buku, dokumen, maupun karya ilmiah dengan tema penelitian yang sesuai dengan tema yang peneliti ambil.

b. Wawancara

Wawancara adalah kegiatan pengajuan beberapa pertanyaan secara langsung atau lisan kepada narasumber. Tujuannya untuk memperoleh data yang di butuhkan peneliti.

c. Kuisisioner

Kuisisioner adalah daftar pertanyaan tertulis yang akan diajukan untuk

memperoleh informasi dari responden, mengenai hal-hal yang berkaitan dengan kualitas dan kuantitas produk. Kuisisioner terdiri dari beberapa pertanyaan mengenai penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, tingkat kesulitan hingga tingkat penerimaan produk oleh masyarakat sekitar.

d. Dokumentasi

Dokumentasi adalah kegiatan mengambil gambar yang bertujuan untuk mengetahui perkembangan apa yang terjadi selama eksperimen berlangsung serta sebagai bukti bahwa penulis telah mengerjakan eksperimen dengan baik.

e. Observasi

Secara umum pengertian observasi adalah cara menghimpun bahan – bahan keterangan yang di lakukan dengan mengadakan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap fenomena yang di jadikan obyek pengamatan.

3. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Penulis melaksanakan percobaan di 2 tempat yaitu tempat tinggal penulis dan di *Cupola Coffee Shop* Bandung. Untuk persiapan bahan dan data, uji coba produk ini akan penulis jadwalkan selama tiga bulan. Berikut tahapan jadwal eksperimen yang akan penulis laksanakan:

- a. 25 September 2023 : Memilih ide topik usulan penelitian
- b. 30 September 2023 : Persiapan data penelitian

- c. 05 November 2023 : Persiapan alat dan bahan eksperimen
- d. 15 November 2023 : Tahap uji coba eksperimen pertama
- e. 16 November 2023 : Pengumpulan data hasil
- f. 18 November 2023 : Tahap uji coba kedua
- g. 19 November 2023 : Pengumpulan data hasil

F. Penegasan Istilah

1. Eksperimen

Menurut Much Ali (1993: 134), eksperimen adalah kondisi yang di modifikasi dan di lakukan secara sengaja dan terkontrol dalam menentukan peristiwa atau kejadian, serta mengamati perubahan yang terjadi pada peristiwa tersebut.

2. *Oleo Saccharum*

Oleo saccharum hanya istilah mewah untuk minyak dan gula, *oleo saccharum* adalah pasta sederhana untuk membuat dan menambahkan rasa yang kuat pada koktail yang anda buat, anda dapat menggabungkan oleo saccharum dengan jus untuk membuat *cordial* (Reddcilife, 2015).

3. *Hygoscopic*

Higroskopis adalah kemampuan suatu zat untuk menyerap molekul cairan di sekitarnya baik melalui absorpsi maupun adsorpsi. Suatu zat dapat dikatakan higroskopis apabila zat itu dapat menyerap molekul cairan dengan baik. Contohnya yaitu madu, gula, gliserin, etanol, metanol. (Biksono, 2022).