

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food and Beverage industri merupakan salah satu penghasil terbesar di dunia perhotelan yang menyediakan makanan, minuman dan juga servis bagi para tamu. Makanan yang di tawarkan bisa berupa makanan segar, siap saji, makanan kemasan juga minuman yang mengandung alkohol dan non-alkohol. Setiap produk yang di konsumsi oleh tamu adalah bagian dari *Food and Beverage* industri. Menurut Soekresno dan Pendit (1998:4) menyatakan bahwa *Food and Beverage Department* adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional.

Food and Beverage industri terdiri dari beberapa manajemen salah satu nya adalah bar, yang dimaksud dengan bar yaitu fasilitas hotel yang di sediakan untuk menjamu para tamu yang menjual berbagai macam minuman baik alkoholik maupun non-alkoholik. Seperti di kutip dari P.P. No.24 Tahun 1979 yang disebut pada situs (www.hukumonline.com) menyatakan bahwa “Bar adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menghadirkan minuman, baik minuman yang mengandung alkohol maupun tidak, untuk umum ditempat usahanya.”.

Bar pada umumnya menyediakan berbagai jenis minuman yang dapat kita pesan diantara nya yaitu minuman yang mengandung alkohol.

Minuman ber-alkohol tersebut terbagi kedalam beberapa kategori yakni *liquor*, *liquor*, serta minuman campuran yang disebut *cocktail*. *Cocktail* yaitu minuman campuran yang mengandung alkohol yang terdiri dari beberapa *spirit* maupun yang dicampurkan dengan sari buah, soda, bahan pemanis serta krim. Terdapat formula dasar dalam pembuatan minuman *cocktail*. Menurut Audrey Saunders, formula dasar atau karakteristik dasar pembuatan minuman *cocktail* ialah $\frac{3}{4}$ oz *Sour*, $\frac{3}{4}$ oz *Sweet*, dan 2 oz *Base Liquor*. (www.bonappetit.com). Dari pengertian tersebut dapat diketahui bahwa *cocktail* adalah minuman yang mengandung alkohol dan ber karakter *sweet and sour* yang dibuat dari beberapa campuran beberapa *liquid* seperti *spirit*, jus buah dan juga *sweetening agent*.

Tidak hanya minuman beralkohol, minuman tanpa alkohol pun banyak dijual di bar seperti jus, soda, sirup dan minuman campuran yaitu *virgin cocktail* atau lebih dikenal dengan sebutan *mocktail*. *Mocktail* yaitu minuman campuran yangn tidak mengandung alkohol dan diperuntukan untuk konsumen yang tidak mengkonsumsi alkohol namun ingin menikmati minuman-minuman campuran layaknya minuman *cocktail*. *Mocktail* biasanya berkarakter *sweet and sour* yang dibuat dengan campuran berbagai macam sari buah, soda, sayur-sayuran serta *sweetening agent*. Dari kutipan tersebut menyebutkan bahwa faktor terpenting pembuatan minuman campuran baik *cocktail* maupun *mocktail* adalah *sweetening agent*.

Sweetening agent adalah bahan pemanis yang biasa terdapat pada makanan dan minuman yang berguna untuk menambahkan rasa manis pada produk tersebut baik dari bahan alami maupun buatan. *Sweetening agent*

pada minuman adalah komponen penting untuk membuat sebuah *mocktail*, seperti dikutip dari (www.academia.edu) menyebutkan bahwa *Sweetening agent* adalah bahan yang digunakan untuk menimbulkan rasa manis baik diperoleh dari bahan alami maupun buatan. *Sweetening agent* sendiri memiliki banyak macam yaitu gula, madu, sirup, *molasses* dan *oleo saccharum*.

Oleo Saccharum adalah bahasa latin dari gula minyak yang dibuat dengan melakukan metode *hygroscopic* gula untuk mengekstraksi minyak alami yang wangi dari kulit buah Lemon. *Oleo Saccharum* telah dibuat untuk membuat minuman sejak lama pada tahun 1670 dan buku pertama yang dikenal tentang minuman campuran ditulis di Inggris, 1827 berjudul “*Oxford Night Caps*” yang ditulis oleh Richard Cook. *Hygroscopic* yaitu metode kemampuan suatu zat untuk menyerap molekul air melalui penyerapan atau absorpsi. Seperti dikutip dari Anne Marrie Helmenstine, menyatakan bahwa “zat higroskopis dapat menyerap air dari lingkungannya. Umumnya, ini terjadi pada suhu ruangan. Sebagian besar bahan higroskopis adalah gula, tetapi banyak bahan lain yang menampilkan properti”. *Oleo Saccharum* memiliki nilai lebih dibanding *sweetening agent* lainnya yaitu dapat menghantarkan rasa lebih kuat dibandingkan dengan simple sirup.

Oleo Saccharum memiliki resep baku yang tertera pada buku *Oxford Night Caps* yang ditulis oleh Richard Cook sebagai berikut:

- Kulit jeruk lemon
- Gula pasir
- Air

Dalam pembuatannya kulit jeruk lemon dicampurkan dengan gula dan dikocok sehingga kulit jeruk lemon terlapisi oleh gula, lalu diamkan selama satu malam dalam wadah tertutup dengan suhu ruangan hingga gula tersebut terserap oleh kulit jeruk dan menghasilkan minyak yang disebut *oleo-saccharum*. Hasil minyak lalu di *simmer* dengan tambahan air dan gula selama ± 30 menit. Setelah proses *simmer* selesai tunggu hingga dingin lalu saring *oleo saccharum* hingga terpisah dengan kulit jeruk tersebut.

Berdasarkan bahan-bahan di atas penulis melakukan eksperimen tersebut dengan menggunakan campuran tiga jenis kulit jeruk yaitu Lemon, Sunkist dan Jeruk Nipis. Penulis menggunakan bahan campuran tiga kulit jeruk tersebut bertujuan karena buah dari tiga jeruk tersebut paling banyak digunakan di bar dan juga pembuangan kulit jeruk yang tinggi di pabrik jus jeruk PT. Ultrajaya Milk Industri Trading, Co., Tbk yang berlokasi di daerah Cimareme, Bandung yang langsung dibuang ke tempat pembuangan sampah akhir di TPA Sarimukti seperti dilansir oleh koran Tribun Jabar yang diterbitkan pada Kamis, 22 November 2018.

Dengan dibuatnya produk tersebut menggunakan tiga jenis kulit jeruk yang berbeda tentunya dari setiap jenis jeruk memiliki kandungan gizi tersendiri berikut adalah kandungan pada buah lemon, Sunkist dan jeruk nipis.

Tabel 1
Kandungan Gizi Jeruk Lemon

Zat Gizi	Kadar (100 gr)
Vitamin C	27 mg
Vitamin B1	0,04 mg
Protein	0,9 gr
Lemak	0,2 gr
Karbohidrat	11,4 gr
Mineral	0,5 gr
Kalsium	33 mg
Fosfor	23 mg
Zat Besi	0,4 mg
Asam Askorbat	49 mg
Energi	51 kal
Air	86 gr

Sumber : Dr. Ahmad Muhlisin, Honestdoc

Tabel 2
Kandungan Gizi Jeruk Sunkist

Zat Gizi	Kadar (100 gr)
Vitamin C	216%
Kalori	80 gr
Potassium	259,99 mg
Karbohidrat	20,8 gr
Kalsium	1%
Zat Besi	13%
Serat	7,1 gr
Gula	14,1 gr
Protein	0,9 gr

Sumber : Manfaat.co.id

Tabel 3

Kandungan Gizi Jeruk Nipis

Zat Gizi	Kadar (100 gr)
Kalsium	40 mg
Fosfor	22 mg
Zat Besi	1 mg
Vitamin A	0,01 mg
Vitamin B1	0,04 mg
Vitamin C	27 mg
Lemak	0,1 gr
Karbohidrat	12,3 gr
Kalsium	40 mg
Energi	37 kkal

Sumber: Dr. Ahmad Muhlisin, Honestdocs

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui kandungan gizi dari setiap jenis jeruk yang digunakan dalam bab *oleo saccharum*. Dalam pembuatan produk tersebut dan terdapat pula kadar gula yang terkandung pada *oleo saccharum*. Gula adalah komponen terpenting dalam pembuatan *oleo saccharum* karena hampir dari 40 % kadar gula yang terkandung pada larutan produk tersebut menurut rumus yang tertera pada (www.sugar.org)

$$\frac{\text{Massa Gula}}{\text{Massa Gula} + \text{Massa Air}} \times 100\% = \text{Hasil kadar gula}$$

Maka dapat diketahui kadar gula pada produk tersebut dari massa gula 60 gr dan massa air 90 gr adalah 40%.

Oleo Saccharum adalah salah satu bahan dari pembuatan minuman *Gin Lemon Drop*, minuman ini terdiri dari beberapa bahan yaitu :

- 2 oz *Gin*
- $\frac{3}{4}$ oz *Oleo saccharum*
- 1 oz jus lemon peras

Sumber : (www.bittersaltsoursweet.com)

Minuman tersebut di kocok dengan metode *reverse shake* selama 20-30 menit, lalu di saring ke dalam *cocktail glass* atau biasa dikenal dengan sebutan *martini glass*. *Reverse shake* sendiri ialah metode dimana semua bahan pertama di-*shake* menggunakan es, dan kemudian dikocok untuk kedua kalinya dengan tidak menggunakan es. Seperti dikutip dari (www.talesofthecocktail.com) Menurut Tristan Stephenson, *reverse shake* yaitu “*shaking first with ice and then shaking without afterward*”.

Dewasa ini *oleo saccharum* sulit ditemukan karena proses pembuatannya yang cukup memakan waktu dan kurangnya minat perusahaan untuk memproduksi *oil-sugar* ini. Secara masal *oleo saccharum* jarang diketahui oleh masyarakat tentang keberadaannya dan juga proses pembuatan produk tersebut dibandingkan dengan terkenalnya sirup yang sudah merambah ke seluruh pelosok. Namun *oleo saccharum* jauh lebih unggul dibandingkan dengan sirup atau pemanis lainnya karena *oleo saccharum* tidak hanya sebagai pemanis namun sebagai penghantar rasa yang kuat pada pembuatan minuman *cocktail* maupun *mocktail*.

Seiring perkembangannya waktu dan semakin majunya zaman dan sifat manusia yang selalu memnghasilkan hal baru untuk memecahkan

segala bentuk permasalahan, minuman dan jenis-jenis nya mulai berevolusi dan berkembang.

Eksperimen yang penulis lakukan penulis bertujuan untuk meneliti produk *oleo saccharum* dengan penggunaan tiga jenis kulit berbeda dengan kandungan gizi yang terdapat pada produk tersebut.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka penulis menggunakan latar belakang tersebut sebagai tugas akhir dengan judul Pemanfaatan kulit jeruk menjadi *oleo saccharum*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis menetapkan rumusan masalah yang akan di teliti, sebagai berikut :

1. Dapatkah kulit jeruk lemon, Sunkist dan jeruk nipis dimanfaatkan menjadi *Oleo Saccharum*?
2. Bagaimana kandungan gizi pada *Oleo Saccharum* yang dibuat dari tiga jenis jeruk tersebut?
3. Bagaimana tingkat kesukaan dan ketertarikan masyarakat terhadap *Oleo Saccharum*?
4. Berapakah jumlah pengeluaran pembuatan *Oleo Saccharum*?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk pemanfaatan *wasted ingredients* seperti kulit jeruk menjadi bahan baku pembuatan *Oleo Saccharum*.
2. Untuk mengetahui informasi nilai gizi pada *Oleo Saccharum*.

3. Untuk mengetahui kualitas dan ketertarikan masyarakat tentang *Oleo Saccharum*.
4. Untuk mengetahui jumlah pengeluaran pembuatan pada *Oleo Saccharum*.

D. Manfaat Penelitian

Eksperimen ini akan memiliki manfaat sebagai berikut :

1. Penulis :

Menambah pengetahuan dan pengalaman dalam membuat *Oleo Saccharum*.

2. Masyarakat :

- a. Memperkenalkan *Oleo Saccharum* kepada masyarakat.
- b. Membantu masyarakat untuk dapat mengolah bahan yang sudah tidak terpakai menjadi bahan yang dapat digunakan dan berkualitas seperti kulit jeruk yang diolah menjadi *Oleo Saccharum*.

3. Institusi :

Memberi pengetahuan dan informasi tentang pembuatan dan kandungan gizi yang terdapat pada *Oleo Saccharum* untuk menambah pengetahuan di bidang *food and beverage*.

E. Pendekatan Dan Teknik Pengumpulan Data

1. Pendekatan pengembangan produk

Pendekatan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif, karena adanya variabel yang akan dicari

hubungannya untuk memenuhi semua persyaratan menguji hubungan sebab akibat. Penelitian kuantitatif perlu menguraikan tentang keterkaitan antara variabel dan pengembangannya. Melalui uraian tersebut, akan menunjukkan bahwa permasalahan penelitian akan dapat dijawab dengan baik melalui penelitian. (www.gonare.wordpress.com). Pada metode pendekatan kuantitatif terdapat jarak antara peneliti dengan responden, serta semakin banyak sampel maka akan semakin kecil kesalahan *sampling*.

Menurut penjelasan tersebut, penulis merangkum bahwa metode kuantitatif merupakan metode penelitian yang menjelaskan keterkaitan satu variabel dengan pengembangannya yang dilakukan untuk menjawab permasalahan penelitian secara sistematis, dengan ciri adanya jarak antara peneliti dan responden dan juga uji sampel yang dilakukan lebih dari satu kali untuk mendapatkan hasil yang akurat.

- a. Prosedur pendekatan pengembangan produk
 1. Pengumpulan ide
 2. Pengembangan produk
 3. Proses uji coba
 4. Pengenalan produk dan tes konsumen
 5. Evaluasi
- b. Pengukuran data dan teknis analisis

Alat ukur data yang diterapkan oleh penulis untuk melakukan penelitian ini yaitu data yang diperoleh dari panelis. Panelis yaitu sekelompok orang yang bertugas menilai kualitas produk berdasarkan kesan subyektif. Panelis dikelompokkan ke dalam lima kelompok, yaitu:

Panelis pencicipan perorangan, panelis pencicipan terbatas, panelis terlatih, dan panelis konsumen (Suradi, 2004).

Penulis akan menggunakan beberapa kelompok panelis di atas, yaitu panelis terlatih dan panelis konsumen atau tidak terlatih yang nantinya akan dibagikan menjadi beberapa kelompok berdasarkan jenis kelamin dan usia sesuai dengan yang telah ditentukan oleh penulis.

2. Teknik pengumpulan data

Penulis menerapkan beberapa metode dalam pengumpulan data dalam penelitian ini, yaitu:

a. Studi literatur

Meneliti objek penelitian yang digunakan sebagai data melalui teori – teori yang sudah teruji kebenarannya. Data ini didapat dari buku, dokumen, maupun karya ilmiah yang sesuai dengan tema penelitian yang diambil oleh penulis.

b. Wawancara

Yaitu dengan mengajukan beberapa pertanyaan secara lisan untuk memperoleh data yang dibutuhkan.

c. Kuesioner

Membuat daftar pertanyaan tertulis yang diajukan untuk memperoleh informasi dari responden, mengenai hal-hal yang berkaitan dengan kualitas dan kuantitas produk yang terdiri dari beberapa pertanyaan mengenai penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, tingkat kesukaan serta tingkat penerimaan produk oleh masyarakat.

F. Lokasi Dan Waktu Kegiatan

- 1) Lokasi: di Kota Bandung
- 2) Waktu kegiatan: Agustus - Desember 2019