

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beverages adalah cairan atau fluida yang dapat dikonsumsi dan memberikan beberapa manfaat bagi tubuh, terutama untuk menghilangkan rasa haus. Dalam buku "Bartending & Mixology", beverages didefinisikan sebagai segala jenis cairan yang dapat diminum, kecuali obat-obatan (Wiantara, 2016). Ada dua klasifikasi utama untuk beverages, yaitu alcoholic beverages dan non-alcoholic beverages. Alcoholic beverages adalah jenis minuman yang dihasilkan melalui proses fermentasi dan destilasi yang mengandung kadar alkohol, sementara non-alcoholic beverages tidak mengandung alkohol sama sekali.

Non-alcoholic beverages adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol, (Diah Banyuni S., 2022) berpendapat, minuman dikelompokkan kedalam empat kategori berdasarkan fungsinya, yaitu :

1. Minuman perangsang (*Stimulating drinks*)

Minuman yang mempunyai aroma dan sifat merangsang atau membangkitkan yang dapat mempengaruhi organ-organ ditubuh manusia.

2. Minuman menyegarkan (*Refreshing drinks*)

Minuman yang memiliki kegunaan yang dapat menyegarkan tubuh.

3. Minuman bergizi (*Nourishing drinks*)

Minuman yang berfungsi sebagai penutrisi atau bergizi.

4. Minuman santai (*Tall drinks*)

Minuman yang biasa disajikan saat santai atau waktu istirahat.

Fenomena yang benar-benar baru bagi penduduk dunia pada abad ini ternyata telah menciptakan suatu kondisi kehidupan yang baru. Walaupun pandemi Covid-19 telah berakhir dan berubah menjadi endemik saat ini, dampak dari pandemi tersebut telah membuat orang lebih sadar akan pentingnya menjaga pola makan dan memilih jenis makanan serta minuman yang baik bagi kesehatan tubuh. Banyak dari mereka bahkan secara sukarela mengadopsi gaya hidup sehat dengan rutin berolahraga dan memastikan istirahat yang cukup untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh alami. Seolah-olah pandemi ini telah membuat masyarakat lebih memperhatikan dan peduli terhadap istilah-istilah kesehatan yang sebelumnya sering diabaikan, dianggap sepele, atau bahkan ditakuti.

Setelah pandemi berakhir, penting untuk tidak kembali ke pola hidup yang dulu dan meninggalkan kebiasaan baik yang telah kita terapkan sebelumnya. Kebiasaan baik ini seharusnya tetap dijaga. Sebagaimana yang dikutip dari (Jawapos.com, 2024), tren gaya hidup sehat semakin diminati. Banyak dari masyarakat, terutama generasi muda, yang memilih untuk memenuhi kebutuhan gaya hidup sehat dengan mengonsumsi makanan dan minuman alami yang sehat. Salah satu contoh minuman sehat ini adalah minuman herbal yang terbuat dari bahan-bahan alami.

Minuman herbal merupakan minuman yang terbuat dari berbagai bahan alami dan memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh dan dipercaya sebagai minuman kesehatan untuk mencegah, dan menyembuhkan berbagai keluhan penyakit. Minuman herbal dibuat dari bahan-bahan alami, seperti rempah-rempah, akar tanaman, daun-daunan, buah-buahan, bunga, dan umbi. Masyarakat telah menggunakan minuman herbal tradisional untuk menjaga kesehatan tubuh yang diteruskan dari generasi ke generasi oleh nenek moyang mereka.

Meningkatnya kesadaran masyarakat dalam pemanfaatan produk yang bersumber dari alam dalam upaya menjaga kesehatan yang dikenal dengan slogan “back to nature”. Menjadikan ramuan herbal sebagai pilihan alternatif karena berasal dari bahan alam, sedangkan obat kimia terbuat dari bahan sintetik. Keunggulan obat tradisional, jamu atau herbal diklaim lebih aman, dan lebih minimal efek samping. (Elsa Savitrie, 2022)

Serai dengan nama latin (*Cymbopogon nardus L*) adalah tumbuhan yang umumnya dimanfaatkan sebagai bumbu dapur untuk memberi aroma yang sedap pada masakan. Disamping itu, serai juga dimanfaatkan untuk membuat minuman herbal karena memiliki manfaat sebagai anti peradangan, mengurangi rasa sakit, dan meningkatkan aliran darah. Serai mengandung minyak atsiri yang mendukung dalam pembentukan aroma juga rasa sehingga memberikan sifat organoleptik yang unik pada minuman yang dihasilkan.

Minuman herbal saat ini telah banyak dikembangkan yang bahan pembuatannya tidak hanya berdasarkan satu atau dua bahan saja. Salah satu bahan yang dapat dikombinasikan dengan mahkota dewa yang memiliki manfaat yang sangat banyak. Pengolahan buah mahkota dewa hingga saat ini

masih belum mencapai potensinya sepenuhnya, meskipun sebenarnya manfaat dari buah mahkota dewa sangatlah besar.

Oleh karena itu, diperlukan upaya pengelolaan dan pengembangan lebih lanjut terhadap buah mahkota dewa agar dapat menghasilkan produk yang dapat mengurangi rasa pahit saat dikonsumsi. Salah satu cara untuk mengembangkan buah mahkota dewa adalah dengan menjadikan minuman yang dapat dinikmati.

Mahkota Dewa adalah tumbuhan semak yang berasal dari keluarga Thymelaeaceae. Tanaman ini dapat tumbuh subur di daerah dataran rendah hingga ketinggian 1200 meter di atas permukaan laut. Mahkota Dewa mampu bertahan dalam iklim tropis dan memiliki masa hidup yang panjang, berkisar antara 10 hingga 20 tahun (Fatmawati, 2019). Tanaman Mahkota Dewa ini memiliki banyak manfaat yang beragam, sehingga sering dimanfaatkan oleh masyarakat dalam pengobatan berbagai jenis penyakit.

Berdasarkan tempat asalnya yaitu Papua, mahkota dewa diberi nama *Phaleria papuana* Warb. var. *Wichannii* (Val.) Back. Di kalangan orang Melayu, tanaman ini disebut sebagai buah simalakama, sedangkan di Jawa Tengah, dikenal dengan nama *makuto dewo* atau *makuto rojo*. Di Banten, masyarakat menyebutnya raja obat. Sementara itu, dalam budaya Cina, tanaman ini lebih dikenal sebagai "*pau*," yang artinya obat pusaka. Dalam bahasa Inggris, tanaman ini disebut sebagai "*The Crown of God*." (Harmanto, 2005)

Dalam praktiknya, sebagian masyarakat telah memanfaatkan buah mahkota dewa secara empiris untuk beragam tujuan pengobatan tradisional mencakup berbagai penyakit seperti asam urat, rematik, dan masalah pada ginjal, penurunan tekanan darah, serta perawatan penyakit kulit. Mahkota

dewa sering digunakan sebagai pengobatan untuk masalah kulit ringan seperti eksim dan jerawat. Tanaman ini dapat digunakan secara internal dengan cara diminum atau secara eksternal dengan cara dioleskan atau digunakan sebagai lulur. Bagian dari tanaman yang dimanfaatkan meliputi batang, daun, dan buahnya (Kardono, 2003)

Metode ekstraksi pada minuman adalah proses pemisahan senyawa yang diinginkan dari bahan baku tanaman atau buah-buahan untuk menghasilkan minuman yang bercita rasa dan kaya akan nutrisi. Proses ekstraksi umumnya digunakan untuk menghasilkan berbagai jenis minuman, seperti teh, kopi, jus, dan minuman herbal. Menurut (Najib, 2018). Terdapat beberapa metode dalam ekstraksi, berikut penjelasannya:

1. Maserasi (*Maceration*)

Proses dimana bahan baku direndam dalam pelarut selama waktu tertentu untuk melarutkan senyawa yang diinginkan. Teknik ini sering digunakan untuk mengekstrak senyawa dari bahan baku yang mudah larut, seperti daun teh dan kopi.

2. Perkolasi (*Percolation*)

Proses dimana pelarut dialirkan secara perlahan melalui bahan baku untuk melarutkan senyawa yang diinginkan. Teknik ini digunakan untuk mengekstrak senyawa dari bahan baku yang halus, seperti kopi.

3. Infusi (*Infusion*)

Proses yang dilakukan dengan merendam bahan padat ke dalam cairan selama waktu tertentu untuk melepaskan senyawa-senyawa yang

terkandung di dalamnya, senyawa ini dapat berupa zat aktif, aroma, rasa, dan warna. Infusi merupakan metode yang sederhana dan mudah dilakukan, sehingga sering digunakan untuk membuat minuman herbal, teh, dan obat alami.

Dalam pembuatan minuman herbal ini, penulis akan menggunakan metode infusi dimana semua bahan akan direndam didalam air panas dalam beberapa waktu tertentu. Air panas digunakan untuk mempercepat waktu perendaman, dimana saat bahan direndam dalam air panas, terjadi perpindahan panas dari air ke bahan alam. Panas ini menyebabkan senyawa yang terkandung dalam bahan menjadi lebih mudah larut dalam air.

Berdasarkan penjelasan diatas, penulis memutuskan untuk melakukan eksperimen dalam pembuatan minuman minuman herbal, dengan judul:

“Pembuatan Minuman Herbal Berbahan Dasar Serai dan Mahkota Dewa Dengan Metode Infusi”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara membuat produk minuman herbal berbahan dasar serai dan mahkota dewa dengan metode infusi?
2. Bagaimana cara mengemas dan menyajikan minuman herbal herbal berbahan dasar serai dan mahkota dewa dengan metode infusi?
3. Bagaimana menghitung biaya produksi dan menetapkan harga jual untuk produk minuman herbal berbahan dasar serai dan mahkota dewa dengan metode infusi?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Sebagai salah satu persyaratan yang harus dipenuhi dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap minuman herbal berbahan dasar serai dan mahkota dewa dengan metode infusi.
- b. Mengembangkan mahkota dewa menjadi minuman herbal yang memiliki cita rasa dan dapat dinikmati masyarakat.
- c. Mengidentifikasi kombinasi rasa yang ideal sehingga minuman herbal tidak hanya bermanfaat secara kesehatan, tetapi juga memiliki daya tarik rasa yang kuat bagi konsumen.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Mengetahui proses pembuatan minuman herbal.
- b. Mengetahui manfaat dari hasil eksperimen minuman herbal.

2. Bagi Masyarakat

- a. Memperluas pemahaman masyarakat tentang manfaat buah mahkota dewa.
- b. Mampu memberikan informasi kepada masyarakat mengenai buah mahkota dewa.

3. Bagi Institusi

Dapat menyediakan pengetahuan dan/atau informasi tentang proses membuat minuman herbal dan manfaat minuman herbal berbahan dasar serai dan mahkota dewa bagi mahasiswa/i Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Mulyadi (2012), Berpendapat bahwa penelitian eksperimental melibatkan pengujian hipotesis melalui percobaan atau eksperimen. Eksperimen ini biasanya dilakukan dengan mengontrol satu atau beberapa variabel dalam lingkungan yang terkendali. Tujuannya adalah untuk menyelidiki dampak variabel tertentu terhadap suatu kelompok dengan ketat mengontrol kondisi lainnya.

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan kuesioner. (Sugiyono, 2017), mendefinisikan angket atau kuesioner sebagai teknik pengumpulan data yang mengharuskan responden menjawab seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis.

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Menurut (Amin, 2023), Populasi adalah sekumpulan individu, hewan, kejadian, atau objek yang secara terstruktur tinggal di suatu tempat tertentu dan menjadi subjek untuk menarik kesimpulan dari hasil penelitian.

Untuk mendukung dan mengumpulkan data dari eksperimen ini, penulis akan menggunakan kuisisioner sebagai alat pengumpulan data dan

menyusun sejumlah pertanyaan sebagai data pelengkap untuk eksperimen ini. Kuisisioner ini akan diberikan kepada 2 panelis perseorangan serta kepada 30 panelis konsumen.

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

TABEL 1
TAHAPAN DAN JADWAL EKSPERIMEN

Bulan Februari – Juli 2024

No	Kegiatan Penelitian	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Juli
1	Pengajuan TOR						
2	Penyusunan Proposal						
3	Observasi dan Eksperimen						
4	Penyebaran Kuesioner dan Sample						
5	Analisa dan Pengolahan Data						
6	Penyusunan Tugas Akhir						

Sumber : Olahan Penulis 2024

F. Penegasan Istilah

1. Herbal

Secara umum, herbal merupakan tumbuhan yang dikenal dan terkait dengan peranannya dalam menjaga vitalitas dan kesehatan tubuh, serta dalam penyembuhan berbagai macam penyakit. Saat ini, berbagai jenis tanaman herbal telah terbukti memiliki manfaat kesehatan yang penting dan berperan sebagai obat alami (Hakim, Rempah & Herba, Desember 2015).

2. Mahkota Dewa

Mahkota dewa (*Phaleria macrocarpa*) awalnya sering ditanam sebagai tanaman hias dan juga memiliki manfaat sebagai obat tradisional herbal. Namun, seiring dengan berjalannya waktu, tanaman ini semakin dikenal sebagai tanaman obat atau herbal yang efektif dalam menyembuhkan berbagai penyakit. (Gani, 2018)

3. Serai

Tanaman serai merupakan tanaman herbal yang relatif umum dijumpai di pekarangan rumah. Tanaman ini memiliki lebih dari satu spesies. Tanaman serai dibudidayakan untuk mengambil minyak atsirinya karena memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi (Barba, 2016)

4. Infusi (Infusion)

Infusi adalah proses mengekstrak senyawa kimia dari tumbuhan (biasanya herba kering, bunga atau buah beri) dalam pelarut seperti air,

minyak atau alcohol dengan membiarkan bahan tetap terendam dalam pelarut selama jangka waktu tertentu (Khadijah, 2021).