

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki keberagaman suku, budaya, kekayaan alam, serta memiliki warisan kuliner yang sangat kaya, termasuk berbagai jenis minuman tradisional. Minuman tradisional Indonesia merupakan bagian dari warisan budaya, tidak hanya untuk memuaskan dahaga, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai kearifan lokal dan filosofi kehidupan masyarakat setempat (Darmawan A, 2010). Sering kali minuman tradisional Indonesia terbuat dari bahan-bahan alami yang mudah ditemukan. Bahan utama untuk membuat minuman tradisional yaitu, rempah-rempah, buah-buahan tropis, dan bahan alami lainnya. Contohnya, jahe, kunyit, daun pandan, sereh, gula aren, dan kelapa adalah bahan yang paling umum digunakan dalam berbagai minuman lokal.

Sejak berabad-abad, rempah-rempahan dan gula merah sering digunakan dalam bumbu masakan atau minuman tradisional untuk memberikan rasa yang berbeda. Demikian pula penggunaannya untuk obat-obatan tradisional. Bahan-bahan ini dianggap memiliki manfaat yaitu memberikan rasa yang unik dan untuk kesehatan (Susanti I, 2018). Contoh minuman tradisional Indonesia yang terkenal adalah bir pletok, jamu, wedang ronde, dan juga Bajigur. Setiap minuman memiliki ciri khas masing-masing berdasarkan daerah asalnya dan bahan-bahan yang digunakan.

GAMBAR 1

Bajigur



Sumber : Kompas.com

Bajigur merupakan minuman tradisional khas Sunda yang berasal dari Jawa Barat. Minuman Bajigur populer di daerah dataran tinggi yang beriklim dingin seperti Bandung. Terbuat dari campuran gula aren, santan, dan rempah-rempah, Bajigur memberikan rasa manis dan gurih serta aroma khas yang hangat. Secara historis, Bajigur berkembang sebagai minuman yang biasa disajikan pada masyarakat petani di pedesaan Jawa Barat.

Awalnya, minuman Bajigur dikonsumsi untuk menghangatkan tubuh di pagi atau malam hari yang dingin, setelah masyarakat bekerja di sawah ataupun ladang. Gula aren menjadi bahan utama dalam pembuatan Bajigur juga merupakan salah satu produk yang dihasilkan di daerah pedesaan Jawa Barat (Ratna T, 2019). Selain sebagai penghangat tubuh, Bajigur juga memiliki fungsi sosial yang penting dalam kehidupan masyarakat Sunda. Bajigur biasanya disajikan dalam momen-momen kebersamaan dalam lingkup keluarga maupun pertemuan sosial masyarakat, Bajigur juga menjadi simbol kehangatan dan kebersamaan. Seperti minuman tradisional lainnya di Indonesia, Bajigur sering dihidangkan dalam acara adat dan ritual keagamaan yang memperkuat makna kebudayaan leluhur yang sangat melekat pada minuman tersebut.

Bajigur merupakan salah satu minuman tradisional. Minuman tradisional sudah banyak di kreasikan dan dikembangkan dengan bahan lainnya baik akar-akaran, buah-buahan, daun-daunan, dan rempah-rempah. Indonesia sangat kaya akan sumber daya alam, contohnya adalah rempah – rempah seperti cengkih, pala, dan kayu manis.

Kayu manis (*Cinnamomum verum* atau *Cinnamomum cassia*) adalah rempah yang berasal dari bagian dalam kulit pohon kayu manis. Tanaman ini dikenal sejak ribuan tahun lalu, digunakan dalam berbagai budaya untuk masakan, obat-obatan, hingga ritual keagamaan. Kayu manis memiliki aroma manis dan pedas yang khas, serta kaya akan senyawa aktif seperti cinnamaldehyde yang memberikan manfaat antioksidan, anti-inflamasi, dan antimikroba. Rempah ini digunakan secara luas dalam kuliner tradisional dan modern di seluruh dunia (Ravindran P N & Shylaja M, 2009).

Kayu Manis yang memiliki aroma manis dan pedas khas, sering kali dalam minuman atau makanan digunakan sebagai tambahan aroma untuk meningkatkan kualitas dan nilai estetika. *Aromatic agents* adalah senyawa kimia yang memiliki struktur benzena yang memberikan karakteristik aroma khas, sering digunakan dalam berbagai produk konsumen (Johnson, W. L. B : 2010). *Aromatic agent* atau agen aromatik merupakan bahan yang memberikan aroma atau wewangi tertentu pada produk, sering digunakan dalam industri makanan, minuman, parfum, dan kosmetik.

Berdasarkan paparan di atas, Penulis akan membuat sebuah penelitian pengembangan minuman tradisional Bajigur dengan menambahkan rempah –

rempah kayu manis sebagai penambah aroma. Penelitian ini tertuang dalam judul **“Minuman Tradisional Bajigur Menggunakan Kayu Manis Sebagai *Aromatic Agent*.”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas rumusan masalah di dalam penelitian penulis sebagai berikut :

1. Bagaimana produk minuman tradisional Bajigur menggunakan kayu manis sebagai *aromatic agent* ?
2. Bagaimana penyajian dan pengemasan minuman tradisional Bajigur menggunakan kayu manis sebagai *aromatic agent* ?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual minuman tradisional Bajigur menggunakan kayu manis sebagai *aromatic agent* ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui:

- a. Produk minuman tradisional Bajigur menggunakan kayu manis sebagai *aromatic agent*.
- b. Penyajian dan pengemasan minuman tradisional Bajigur menggunakan kayu manis sebagai *aromatic agent*.
- c. Perhitungan biaya dan penentuan harga jual minuman tradisional Bajigur menggunakan kayu manis sebagai *aromatic agent*.

D. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi beberapa pihak – pihak sebagai berikut :

1. Untuk Penulis

Untuk menambah pengetahuan, wawasan dan kompetensi di bidang baru terkait pengembangan minuman tradisional Bajigur, serta cara penyajian dan pengemasan yang baik untuk Bajigur.

2. Untuk Masyarakat

Menambah wawasan masyarakat terkait kreasi dan variasi pengembangan produk minuman tradisional Bajigur

3. Untuk Institusi

Menambahkan hasanah keilmuan di bidang makanan dan minuman.

E. Metode Penelitian

1. Teori Eksperimen

“Eksperimen memberikan siswa individu dan kelompok kesempatan untuk belajar melakukan suatu proses atau percobaan. Diharapkan siswa benar-benar terlibat dalam merencanakan dan melakukan eksperimen, menemukan fakta, mengumpulkan data, mengontrol variabel, dan memecahkan masalah.” (Hamdayana : 2017). Penulis akan melakukan penelitian eksperimen minuman tradisional Bajigur menggunakan kayu manis sebagai *aromatic agent*.

2. Teknik dan alat pengumpulan data

Dalam melakukan penelitian penulis akan menggunakan teknik pengumpulan data dengan wawancara, kuesioner, studi literatur dan observasi.

a. Angket atau Kuesioner

“Angket atau kuesioner adalah pengumpulan data yang digunakan untuk memberikan pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden yang dituju untuk dijawab. (Sugiyono : 2017)”. Angket atau kuesioner ini bertujuan untuk mengumpulkan data pada uji organoleptik yang akan penulis lakukan pada penelitian ini.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data yang dikenal sebagai wawancara melibatkan bertanya langsung kepada responden untuk mendapatkan informasi yang berkaitan dengan tujuan penelitian (Sugiyono, 2017). Dalam penelitian ini penulis menggunakan wawancara untuk pengumpulan data nilai kepada panelis.

c. Studi Literatur

Studi literatur merupakan proses membaca, menelaah, mencatat, dan mengelola bahan atau informasi yang relevan dengan topik penelitian untuk mendapatkan teori dasar yang dapat mendukung penelitian (Zed, 2014). Penulis melakukan studi literatur dengan tujuan selama penelitian ini mendapatkan informasi yang relevan dan membantu penulis dalam penyusunan penelitian ini.

d. Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data dengan mempelajari perilaku atau peristiwa melalui pengamatan langsung terhadap objek atau situasi yang diteliti (Moleong, 2018). Dengan melakukan observasi ini penulis mendapatkan data dukungan secara langsung.

3. Populasi dan penarikan sampel

Untuk mendapatkan data dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis membutuhkan beberapa panelis sebagai narasumber yaitu panelis perseorangan dan panelis konsumen. Panelis dibagi menjadi tujuh yaitu, perseorangan, terbatas, terlatih, agak terlatih, tidak terlatih, konsumen, dan anak-anak.. “Panelis adalah orang yang mempunyai kelebihan sensorik yang dapat digunakan untuk menganalisa dan menilai karakteristik pada bahan pangan yang akan diteliti oleh penulis (Betty dan Tjutju : 2008).

a. Panelis Perseorangan

Panelis perseorangan adalah orang yang memiliki kemampuan khusus dan indra tertentu, seperti pengecap, penglihat, dan dilatih untuk memberikan evaluasi secara objektif dan konsisten terhadap kualitas suatu produk (Setyaningsih & Apriyantono, 2010).

b. Panelis Konsumen

Panelis konsumen menggunakan pendekatan yang lebih subyektif daripada panelis terlatih untuk mengetahui tingkat penerimaan, preferensi, atau persepsi umum terhadap produk (Lawless & Heymann , 2010)

4. Tahapan dan Penjadwalan

TABEL 1
JADWAL EKSPERIMEN

No.	Kegiatan Penelitian	Agustus	September	Oktober	November
1	Pengajuan Judul				
2	Penyusunan Proposal				
3	Seminar Up				
4	Observasi dan Eksperimen				
5	Penyebaran Kuesioner dan sampling				
6	Analisa Pengolahan Data				
7	Penyusunan Proposal				

Sumber : Olahan Penulis, 2024

F. Penegasan Istilah

1. Eksperimen

Eksperimen adalah metode penelitian yang dilakukan dengan percobaan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh variabel independen (perlakuan atau perawatan) yang berpengaruh terhadap variabel dependen (hasil) dalam kondisi yang terkendalikan. (Sugiyono : 2019).

2. Antioksidan

Antioksidan adalah senyawa atau komponen kimia dalam jumlah tertentu dapat menghambat kerusakan yang disebabkan oleh proses oksidasi radikal bebas. (Sayuti dan Yenrina : 2015)

3. Bajigur

Bajigur adalah minuman khas Sunda berbahan dasar kopi, jahe, dan gula kelapa, dengan tambahan santan, garam, dan vanili. Minuman ini dikenal

dapat menghangatkan tubuh, terutama saat cuaca dingin, dan bermanfaat untuk mencegah masuk angin. Bajigur biasanya disajikan hangat dan sering dijual oleh penjual keliling di daerah Jawa Barat. (Endang S. Sunaryo : 2015)

4. Antimikroba

Antimikroba digunakan dalam berbagai industri, seperti kedokteran, pertanian, dan industri makanan, untuk mencegah atau mengobati infeksi. Antimikroba adalah zat yang dapat membunuh atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri, jamur, virus, atau parasit. (Kresken, M., Hafner, D., Schmitz, F. J., & Wichelhaus, T. A. : 2017)

