

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minuman beralkohol tentu sudah jelas memiliki beberapa efek samping bagi kesehatan yang negatif, namun ada juga manfaatnya jika mengkonsumsinya secara tidak berlebihan. Seperti *beer* contohnya, *beer* merupakan suatu minuman yang mengandung kadar alkohol yang dapat menjadi berbahaya apabila dikonsumsi secara berlebihan atau dalam jumlah yang banyak. Tetapi *beer* dapat diubah kedalam minuman probiotik seperti yang sudah diklaim oleh Departemen Ilmu Pangan di LSU dalam penelitiannya bahwa minuman probiotik dapat menyehatkan tubuh serta dapat membantu manfaat probiotik akan pengobatan dalam berperan dalam mencegah permasalahan usus dan juga infeksi kulit. Jadi, peluang mengkonsumsi minuman yang mengandung alkohol sebagai minuman probiotik sangat baik bagi kesehatan karena *beer* mengandung etanol yang dapat membunuh bakteri.

“Minuman probiotik termasuk ke dalam makanan fungsional yang memiliki kandungan komponen aktif dan dapat memberi efek terhadap kesehatan manusia melalui proses fermentasi” (Yuwono, 2015). Berdasarkan kutipan tersebut dapat diketahui bahwa makanan dan juga minuman probiotik mengandung bakteri baik yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan manusia, hal ini karena sebagian besar makanan dan minuman probiotik diproduksi menggunakan metode fermentasi yang memicu munculnya jamur dan bakteri yang menyehatkan bagi tubuh pada saat dikonsumsi.

Salah satu minuman yang proses perbuatannya di fermentasi adalah

ginger beer. Proses fermentasi yang dilakukan dalam proses produksi *ginger beer* memanfaatkan bakteri alami yang dapat ditemukan pada kulit jahe. Demi mendapatkan bakteri alami yang baik dari kulit jahe, penting untuk memperhatikan kualitas jahe yang baik.

Menurut Katz (2016), “*Ginger beer is a soft drink, typically fermented just long enough to create carbonation but not enough to contribute any appreciable level of alcohol. It can range from spicy to mild, and if it is mild, many kids love it.*” Kutipan tersebut dapat diartikan bahwa “*Ginger beer* adalah minuman ringan, biasanya difermentasi hanya cukup lama untuk menciptakan karbonasi tetapi tidak cukup lama untuk memberikan kadar alkohol yang signifikan. Rasanya bisa bervariasi dari pedas hingga ringan, dan jika rasanya ringan, banyak anak suka minumannya.” Menurut Rabin (2014) dalam bukunya yang berjudul *Dictionary of Beer and Brewing*, “*Ginger beer is a beverage similar to ginger ale but flavored with fermented ginger.*” Pengertian tersebut dapat diartikan menjadi “*Ginger beer* adalah minuman yang serupa dengan *ginger ale*, namun terdapat perbedaan dalam bahan perasanya yang menggunakan jahe yang difermentasi”

Dari kedua pengertian tersebut dapat diketahui bahwa dalam proses pembuatannya, *ginger beer* dengan cara difermentasi kurang lebih selama 1 minggu sehingga menghasilkan karbonasi yang cukup kuat tetapi tidak menghasilkan kadar alkohol yang tinggi. Dan juga pembuatan *ginger beer* dicampurkan dengan jahe yang sudah difermentasi sebagai pengganti ragi atau disebut *ginger bug*, sehingga memberikan ciri khas rasa yang lebih kompleks dibandingkan dengan *ginger ale*.

“Jahe merupakan tanaman rerumputan yang hidup merumpun berbatang semu, tegak, atau condong dengan ketinggian 30 – 100 cm. Jahe dapat diolah menjadi makanan, seperti jahe asin, jahe bubuk. Jahe juga sering diolah sebagai minuman, contoh nya wedang jahe, bandrek, sekoteng, bir pletok, dan masih banyak lagi. Semua makanan dan minuman berbahan jahe mempunyai manfaat bagi tubuh” (Astawan, 2016).

Pada eksperimen kali ini, penulis menggunakan jahe gajah untuk mendapatkan rasa dan aroma yang seimbang sebagai dalam produk yang akan

dibuat yaitu *ginger beer*. Dalam mencari rasa dan aroma pada *ginger beer*, penulis membutuhkan produk pembanding yang serupa. Salah satu produk *ginger beer* yang dapat kita temukan di supermarket adalah *Bundaberg Ginger Beer*.

GAMBAR 1
CONTOH *GINGER BEER* DENGAN MEREK *BUNDABERG*



Sumber : *Google Image*, 2024

Bundaberg merupakan produk *ginger beer* yang berasal dari Australia yang telah memproduksi *ginger beer* sejak tahun 1960. *Bundaberg* membuat produk *ginger beer* dengan menggunakan jahe putih kecil yang tumbuh di Queensland tepatnya di pesisir timur Australia. Resep dari *Bundaberg ginger beer* telah paten dan konsisten dengan rasa yang sedikit pedas dan manis. Rasa yang konsisten ini disebabkan karena proses yang terjadi di tempat pembuatan dan standar resep yang sesuai, sehingga penulis menggunakan produk ini untuk menjadi produk pembanding *ginger beer*.

Berdasarkan hasil penjelasan tersebut, penulis ingin bereksperimen dalam penggunaan jenis jahe yang berbeda dengan produk *ginger beer* lainnya. Dalam hal ini penulis akan menggunakan jahe gajah sebagai bahan dasar pembuatan *ginger beer* yang akan penulis buat. Disebabkan penggunaan jahe gajah sebagai bahan dasar *ginger beer* dapat memiliki rasa dan aroma yang seimbang dengan jahe lainnya. Namun pemanfaatan jahe gajah dalam pembuatan *ginger beer* masih sangat kurang di manfaatkan, selain kurangnya pemanfaatan jahe gajah, penggunaan jahe gajah sebagai bahan dasar akan membantu menekan nilai ekonomis pada minuman *ginger beer* dikarenakan

bentuk rimpang jahe gajah yang besar sehingga dapat menghasilkan banyak potongan dari jahe gajah tersebut, sehingga penulis akan membuat penelitian dengan judul **“Pembuatan *Ginger Beer* Berbahan Dasar Jahe Gajah”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil penjelasan di atas, penulis menetapkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan dan tingkat ketertarikan/penerimaan masyarakat terhadap produk *ginger beer* berbahan dasar jahe gajah?
2. Bagaimana cara penyajian dan kemasan produk *ginger beer* berbahan dasar jahe gajah?
3. Bagaimana harga jual serta biaya untuk pembuatan produk *ginger beer* berbahan dasar jahe gajah?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan dan tingkat ketertarikan/penerimaan masyarakat terhadap produk *ginger beer* berbahan dasar jahe gajah.
- b. Untuk mengetahui cara penyajian dan pengemasan *ginger beer* berbahan dasar jahe gajah.
- c. Untuk mengetahui perhitungan biaya yang dibutuhkan dan penentuan harga jual *ginger beer* berbahan dasar jahe gajah.

D. Manfaat Penelitian

1. Penulis

Membantu penulis dalam mendapatkan pengetahuan dan pengalaman baru yang lebih mendalam mengenai pembuatan *ginger beer* berbahan dasar jahe gajah

2. Masyarakat

- a. Untuk membantu mengedukasi masyarakat dalam peluang mengenalkan jahe Indonesia yang berbentuk minuman yaitu *ginger beer*.
- b. Mengenalkan jahe yang berasal dari Indonesia kepada seluruh dunia dalam bentuk minuman *ginger beer*.

3. Institusi

Penelitian yang penulis hasilkan dapat membantu meningkatkan nilai institusi di kalangan masyarakat, akademik, dan penelitian yang dihasilkan merupakan penelitian yang berkualitas, bermanfaat, dan bisa mendapatkan pengakuan dan penghargaan dari lembaga – lembaga lain.

E. Metode Penelitian

1. Pengertian Eksperimen

Penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh dari perlakuan tertentu terhadap yang lainnya dalam kondisi yang terkendalikan.

Pada penelitian kali ini, penulis memanfaatkan bakteri probiotik yang ada didalam kulit jahe sebagai pengganti ragi. “*Probiotics are good bacteria that help promote and maintain the microflora in your digestive tract to achieve digestive balance and overall gut health*” (Mueller, 2014).

2. Teknik dan Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ilmiah adalah prosedur sistematis untuk memperoleh data yang diperlukan (Satori & Komariah, 2022). Dalam prakteknya, observasi bukan hanya teknik penelitian tertua

dan paling mendasar, tetapi juga paling banyak digunakan.

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sample

Agar mendapatkan produk yang bagus, pada penelitian kali ini, produk minuman yang telah jadi akan dibagikan sebagai sample kepada panelis perseorangan, panelis tidak terlatih, dan panelis konsumen. Dalam penelitian organoleptik biasanya diketahui memiliki tujuh panelis (Rahayu 1998 : 1). Tetapi penentuan panelis yang dipilih oleh penulis berdasarkan uji organoleptik adalah :

a. Panelis perseorangan

Orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik dan karakteristik yang sangat tinggi, yang diperoleh karena bakat atau latihan yang intensif.

b. Panelis tidak terlatih dan konsumen

Memiliki 30 orang panelis tidak terlatih yang dipilih menurut jenis dan suku kebangsaan, tingkat sosial, dan pendidikan. Panelis tidak terlatih hanya diizinkan untuk menilai alat organoleptik yang sederhana seperti karakteristik preferensi, namun tidak diperbolehkan untuk menilai perbedaan. Panelis tersebut umumnya terdiri dari panelis dewasa dengan ketentuan kriteria pria dan wanita.

4. Tahap dan Jadwal Eksperimen

Penulis memilih kota Jakarta sebagai lokasi pembuatan *Ginger Beer* Berbahan Dasar Jahe Gajah. Berikut merupakan tahapan dan jadwal eksperimen yang telah disusun oleh penulis :

- | | |
|--|-----------------|
| A. Persiapan Bahan Eksperimen | : Oktober 2024 |
| B. Persiapan dan Eksperimen | : Oktober 2024 |
| C. Pelaksanaan Eksperimen | : November 2024 |
| D. Uji Coba Produk | : November 2024 |
| E. Pengolahan Data Hasil Uji Coba Produk | : November 2024 |

F. Penegasan Istilah

Ginger beer merupakan salah satu jenis minuman yang dihasilkan melalui proses fermentasi jahe, air, dan gula. *Ginger beer* berbeda dengan *ginger ale* yang biasanya dibuat dengan menggunakan ekstrak jahe dan perasa buatan lainnya. *Ginger beer* dibuat dengan cara diseduh dan difermentasi seperti beer tradisional pada umumnya, sehingga memberikan ciri khas rasa yang lebih kompleks dibandingkan dengan *ginger ale*.

Ginger bug merupakan salah satu bahan utama dalam pembuatan *ginger beer*. *Ginger bug* terdiri dari campuran air, gula, dan jahe yang sudah di haluskan dan di simpan di dalam wadah kurang lebih selama 3 hari dengan tujuan untuk menghidupkan bakteri probiotik yang ada pada jahe sehingga proses fermentasi itu terjadi. Fermentasi merupakan proses dimana terjadinya organisme yang bertumbuh saat memakan makanan yang didukung dan mengubahnya menjadi alkohol dan asam. Pada eksperimen yang dilakukan kali ini, jahe yang menghasilkan organisme itu sendiri sedangkan makanan yang digunakan untuk organisme itu sendiri adalah gula.

Pada eksperimen kali ini jahe yang digunakan ialah jahe gajah. Jahe gajah memiliki rimpang yang besar dan gemuk, potongan melintangnya berwarna putih kekuningan, berserat sedikit dan lembut, mempunyai aroma yang tidak terlalu tajam dan rasa yang tidak terlalu pedas sehingga akan menghasilkan rasa dan aroma yang seimbang pada saat diminum segar ataupun dicampur dengan minuman *cocktail*