

BAB 1

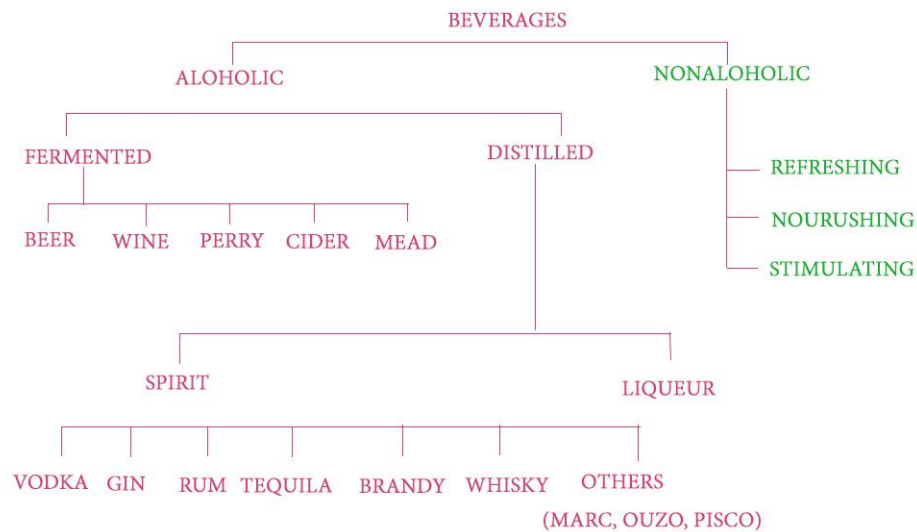
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food and beverages adalah salah satu departemen dalam industri perhotelan yang menyediakan dan memberikan pelayanan juga penyajian dalam bidang makanan serta minuman dengan tujuan memberikan kepuasan pada pelanggan. Bar dan restoran merupakan dua contoh yang paling mudah ditemui dalam industri hotel. Makanan dan minuman merupakan kebutuhan primer manusia yang artinya kebutuhan yang harus terpenuhi.

Produk yang ditawarkan pada bar terfokus pada produk minuman, walaupun saat ini tidak sedikit pula bar yang juga menawarkan makanan ringan sebagai pelengkap ketika tamu mengkonsumsi minuman. Minuman sendiri memiliki pengertian semua jenis *liquid* atau cairan yang dapat diminum dan memiliki tujuan *refreshing* atau menyegarkan, *nourishing* atau memberikan nutrisi, serta *stimulating* atau merangsang. Minuman atau *beverages* kemudian terbagi menjadi dua yaitu *alcoholic beverage* dan *non- alcoholic beverage*. Kemudian dari dua klasifikasi tersebut kembali terbagi menjadi beberapa klasifikasi kembali. *Alcoholic beverage* terbagi menjadi dua yaitu *distilled* dan juga *fermented* yang kemudian terbagi kembali menjadi beberapa klasifikasi, sebagai berikut:

Gambar 1.1 Beverage Classification



Sumber: <https://www.flairmaniabartending.com/>

Berdasarkan bagan di atas diketahui bahwa alcoholic beverage dapat dihasilkan dengan metode *distillation* dan *fermentation*. “*Alcohol production is the process of preparing starch or sugar containing raw materials for fermentation by yeast which is currently the only microorganism used for converting sugar into alcohol*” (Jacques, 2003). Berdasarkan penjelasan tersebut dapat dipahami bahwa produksi alkohol adalah proses mempersiapkan bahan mentah juga gula untuk proses fermentasi menggunakan ragi, yang merupakan satu-satunya mikroorganisme yang digunakan untuk mengubah gula menjadi alkohol.

Menurut bagan di atas beberapa contoh alcoholic beverages yang dihasilkan dengan metode fermentasi diantaranya *beer*, *wine*, *cider*, dan *perry*. Selain dari beberapa contoh tersebut terdapat juga salah satu jenis *alcoholic beverage* yang merupakan hasil dari proses fermentasi yaitu *mead*. “*Mead, also known as honey wine, is an alcoholic beverage that has been enjoyed by people all over the world*

for thousand of years. It is made by fermenting honey with water and yeast, and it can be flavored with a variety of fruits, spices, and herbs” (Santos, 2023)

Mead sudah dikenal dari ratusan tahun lalu, yang pada awalnya hanya menggunakan air dan madu sebagai bahan utama serta menggunakan ragi sebagai bahan yang membantu proses fermentasi. Namun, selama perkembangannya dari tahun ke tahun *mead* memang tidak sepopuler *wine* dan juga *beer* ketika baru ditemukan. Selain hanya menggunakan madu dan air sebagai bahan utama, *mead* juga dalam perkembangannya dibuat dengan menambahkan rempah- rempah atau buah. Pada awal abad ke- 20 *mead* mulai berkembang cukup pesat beriringan dengan kebangkitan minuman yang berbahan dasar madu lainnya seperti hidromel. Sehingga mulai banyak produsen yang mengembangkan *mead* dengan berbagai rasa dan varietas. Selain itu, ada pula penggemar *mead* yang mulai membuat *mead* mereka sendiri sesuai dengan selera mereka dengan menggunakan resep klasik maupun yang sudah dimodifikasi. Hal ini dikarenakan sudah berkembangnya teknologi, sehingga mereka dapat berkreasi dengan *mead* yang akan mereka buat sendiri. Berkembangnya penggemar *mead* ini membuat *mead* semakin populer dan bahkan terdapat festival yang memang didedikasikan untuk *mead* di seluruh dunia yang memungkinkan bagi penggemar *mead* untuk merayakan dan menjelajahi berbagai varietas dan rasa. Dalam beberapa dekade terakhir, *mead* sudah kembali menjadi bagian yang semakin penting dalam industri minuman beralkohol.

Berdasarkan pemaparan di atas dapat disimpulkan bahwa *mead* atau *hoeney wine* adalah minuman beralkohol yang dihasilkan dari fermentasi madu, air dan ragi. Kemudian *mead* juga dapat ditambahkan dengan bahan lainnya dalam proses pembuatan seperti buah dan juga rempah- rempah. Menurut (Zimmerman, 2015)

terdapat beberapa jenis *mead*, diantaranya *metheglin*, *cyser*, *melomel*, dan *bochet*. Berdasarkan buku tersebut, diketahui terdapat *mead* yang menggunakan buah atau rempah- rempah sebagai bahan tambahan.

Mead juga dapat ditambahkan dengan berbagai macam jenis buah dalam proses pembuatannya, salah satu buah yang populer di Indonesia yaitu buah mangga. Buah mangga merupakan salah satu jenis buah tropis yang sering dikonsumsi di kawasan Asia Tenggara bahkan Amerika Selatan yang juga merupakan daerah tropis. Buah mangga menjadi populer karena buahnya yang dominan rasa manis dan juga lembut. Kandungan vitamin A, C, dan juga serat yang ada pada buah mangga juga sangat bermanfaat untuk kesehatan kulit, sistem kekebalan tubuh, juga pencernaan. Mangga juga memiliki sangat banyak varietas yang dikenal di Indonesia, seperti mangga arumanis, mangga manalagi, mangga indramayu, mangga kweni, dan masih banyak lagi. Dari banyaknya varietas mangga yang dikenal di Indonesia, mangga kweni merupakan salah satu varietas mangga yang unik dan memiliki ciri khasnya tersendiri.

Mangifera odorata Griff atau yang lebih dikenal sebagai mangga kweni merupakan salah satu varietas mangga yang cukup populer di Indonesia. Buah yang dikenal berasal dari Jawa Tengah ini memiliki ciri khas tersendiri di antara varietas mangga lainnya. Buah dari mangga kweni yang masih muda, warna kulitnya hijau dan ketika sudah matang warna kulitnya akan berubah menjadi kuning. Ukuran dari mangga jenis ini tergolong kecil, namun rasa dari buah mangga kweni sendiri sangat manis dengan tekstur yang lembut. Ciri khas dari buah mangga kweni yang sangat mencolok adalah aroma yang sangat khas dari buah ini, bahkan jika belum

dikuliti. Oleh karena alasan tersebut, penulis tertarik untuk membuat minuman yang memiliki aroma khas mangga kweni.

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan di atas penulis akan melakukan eksperimen dengan judul tugas akhir **“PENGEMBANGAN PRODUK MEAD DENGAN PERISA BUAH MANGGA KWENI”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, penulis dapat menyimpulkan bahwa penelitian yang akan dilakukan memiliki rumusan masalah, yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan produk *mead* mangga kweni?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan produk *mead* mangga kweni?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual produk *mead* mangga kweni?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Sebagai salah satu syarat kelulusan studi Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Mengetahui proses pembuatan produk *mead* mangga kweni?
- b. Mengetahui penyajian dan kemasan produk *mead* mangga kweni?

- c. Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual produk *mead* mangga kweni?

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari dilakukannya penelitian ini antara lain:

1. Bagi Penulis

Penulis dapat mengetahui informasi dan pengetahuan yang lebih mendalam mengenai pembuatan *mead* mangga kweni.

2. Bagi Masyarakat

Masyarakat memiliki pengetahuan baru tentang minuman yang dihasilkan melalui proses fermentasi selain *wine* dan *beer*.

3. Bagi Institusi

Mendapatkan inovasi dan juga informasi mengenai produk *mead* mangga kweni.

E. Metode Penelitian

1. Pengertian Eksperimen

Metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian kuantitatif yang digunakan untuk mengetahui pengaruh variabel independen (treatment/ perlakuan) terhadap variabel dependen (hasil) dalam kondisi yang terkontrol (Yuliani, 2023).

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik juga alat pengumpulan data merupakan salah satu instrumen penting dalam penelitian. Dalam penelitian ini penulis akan menggunakan beberapa teknik pengumpulan data diantaranya:

a. Studi Literatur

Merupakan serangkaian kegiatan yang berkenaan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca, dan mencatat, serta mengolah bahan penelitian (Zed, 2008). Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, dalam mengumpulkan data dan juga informasi yang dibutuhkan penulis melakukan studi literatur dengan mendapatkan informasi melalui buku maupun jurnal baik secara luring maupun daring.

b. Wawancara

Merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu (Sugiyono, 2017). Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis juga melakukan kegiatan wawancara pada panelis yang sudah penulis tentukan sebelumnya untuk mengetahui kualitas dan juga saran dari produk yang penulis hasilkan dalam proses eksperimen kali ini.

c. Angket

Merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan

tertulis kepada responden untuk dijawab (Sugiyono, 2017). Selain melakukan wawancara pada panelis, penulis juga melampirkan lembar kuesioner pada panelis yang penulis tentukan untuk menilai secara skala angka mengenai kualitas dari produk *mead* mangga kweni yang penulis buat.

d. Dokumentasi

Merupakan suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka, dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian (Sugiyono, 2017). Untuk melengkapi data yang penulis dapatkan, selama proses pembuatan tugas akhir ini penulis juga mendokumentasikan proses dari pembuatan *mead* mangga kweni termasuk juga dokumentasi dari para panelis yang menguji kualitas produk *mead* mangga kweni ini.

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Pada penelitian ini, penulis akan menggunakan penilaian organoleptik dengan memberikan sampel pada orang yang memiliki kompetensi dalam bidang minuman. Dalam penilaian organoleptik, akan dibutuhkan panel yang merupakan individu maupun kelompok untuk menilai suatu produk. Sekumpulan individu yang menilai produk ini akan menjadi instrumen dalam penilaian organoleptik yang disebut juga panelis. Menurut (Ir. Armein Syukri Arbi, 2007) Panelis juga terbagi menjadi tujuh, yaitu:

- a. Panel Perseorangan
- b. Panel Terbatas
- c. Panel Terlatih
- d. Panel Agak Terlatih
- e. Panel Tidak Terlatih
- f. Panel Konsumen
- g. Panel Anak- Ana

Dalam penelitian kali ini penulis akan menggunakan dua jenis panel untuk menilai produk penulis, yaitu panel perseorangan dan panel konsumen. Menurut (Ir. Armein Syukri Arbi, 2007) panelis perseorangan merupakan orang yang memiliki kepekaan tinggi, mampu menghindari bias, mampu menilai dengan cepat, efisien, dan tidak cepat lelah/jenuh, serta mampu mendeteksi penyimpangan dan mengenali penyebabnya. Kepekaan indrawi ini diperoleh melalui latihan intensif atau bakat bawaan.. Panel perseorangan yang dipilih oleh penulis salah satunya adalah bartender. Panel selanjutnya yang akan digunakan penulis dalam penilaian organoleptik ini adalah panel konsumen. Panel konsumen adalah sekelompok individu yang mengevaluasi dan menilai produk dari sudut pandang konsumen, yang tidak membutuhkan pelatihan khusus sebelumnya seperti panelis terlatih. Panelis konsumen dapat mewakili pasar sasaran suatu produk, terkait preferensi konsumen sehingga produk dapat dikembangkan menjadi lebih baik. Sehingga panelis konsumen dapat digunakan dalam pengujian produk baru, pengembangan produk yang sudah ada, serta penilaian kepuasan pelanggan.

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

- a. 20 Februari 2024 : Memilih topik tugas akhir
- b. 1 Maret 2024 : Studi literatur
- c. 8 Maret 2024 : Penyusunan proposal
- d. 30 April 2024 : Persiapan alat dan bahan
- e. 3 Mei 2024 : Uji coba dan observasi
- f. 20 Mei 2024 : Penyebaran kuesioner
- g. 25 Mei 2024 : Pengolahan data

F. Penegasan Istilah

1. Menurut K. A. Jacques, *Alcohol production is the process of preparing starch or sugar containing raw materials for fermentation by yeast which is currently the only microorganism used for converting sugar into alcohol*
2. *Mead* adalah salah satu minuman beralkohol yang dihasilkan dari proses fermentasi madu dan air menggunakan ragi, yang kemudian dapat ditambahkan buah atau rempah- rempah. “*Mead, also known as honey wine, is an alcoholic beverage that has been enjoyed by people all over the world for thousand of years. It is made by fermenting honey with water and yeast, and it can be flavored with a variety of fruits, spices, and herbs*” (Santos, 2023).
3. Metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian kuantitatif yang digunakan untuk mengetahui pengaruh variabel independen (treatment/ perlakuan) terhadap variabel dependen (hasil) dalam kondisi yang terkontrol (Yuliani, 2023).