

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Minuman atau yang biasa disebut *beverage*, merupakan salah satu kebutuhan yang sangat dicari bagi setiap makhluk hidup, terutama manusia. Maka setiap makhluk hidup memerlukan *liquid* atau cairan agar tetap menjaga hal – hal mendasar yang harus dipenuhi untuk kelangsungan makhluk hidup atau disebut kebutuhan primer. Makhluk hidup tersebut bisa mendapatkan cairan tersebut seperti di mata air pegunungan, sungai, maupun mata air dimana saja. Manusia terbiasa untuk menjaga kandungan *liquid* pada tubuh dengan mengkonsumsi *natural mineral water* atau sering disebut air mineral. Tetapi untuk manusia sendiri untuk cara menghilangkan dahaga yang dirasakan dengan mengkonsumsi varian cairan yang memiliki banyak rasa. Oleh karena itu *beverage* memiliki definisi cairan yang aman dikonsumsi bagi tubuh (*safe to drink*) dengan memiliki tujuan spesifik tersendiri kecuali obat – obatan, dan minuman memiliki 3 fungsi utama yaitu menghilangkan dahaga atau menyegarkan tubuh (*refreshing*), memberikan nutrisi bagi tubuh (*nourishing*) dan dapat merangsang untuk pada tubuh manusia (*stimulating*) dengan contoh minuman yang memiliki kandungan seperti *cafein*.

Pada dasarnya minuman terbagi menjadi dua yaitu minuman non – alkohol maupun minuman alkohol. Untuk minuman non – alkohol terbagi menjadi beberapa yaitu seperti air, jus, susu, teh, maupun kopi. Adapun alkohol yang terbagi menjadi beberapa dan yang biasa kita temukan yaitu alkohol etanol  $C_2H_5OH$  (*ethyl alcohol*) maupun alkohol metanol  $C_3H_7OH$  (*methyl alcohol*). (Britanica, 2023). Dan alkohol yang bisa dikonsumsi tersebut yaitu etanol atau alkohol yang dihasilkan

karena melalui proses fermentasi adannya ragi yang bertemu kandungan glukosa dan menjadi *ethyl* alkohol lalu melewati proses yang disebut destilasi sebagai pemisahan antara air dan alkohol yang berada dalam satu cairan, etanol dengan titik didihnya 78,4° C. (Helmestine, 2022). Manusia sendiri memiliki kadar alkohol yang dapat dikonsumsi bagi tubuh dengan maksimal 45% *ABV* (*Alcohol By Volume*) dan memiliki tekstur yang bening karena setelah adanya proses destilasi. (Isdarmanto, 2016).

Minuman alkohol sudah ditemukan dari zaman batu akhir menunjukan bahwa sudah diperkirakan ada sejak 10.000 BC yang sengaja dibuat oleh proses fermentasi sehingga hingga sekarang alkohol salah satu minuman yang sudah menjadi *culture* bagi beberapa manusia yang terbiasa mengkonsumsi alkohol. Hingga tercatat pada 2014 penjualan produk alkohol tembus di \$1 triliun. Dan untuk itu minum alkohol memainkan banyak peran budaya sosial dan menjadi budaya bagi banyak negara maupun suku di Indonesia sendiri, dan sebagian besar di setiap negara memiliki peraturan undang – undang untuk memproduksi alkohol tersebut sepenuhnya. Dan juga banyak makhluk hidup non manusia yang mengonsumsi alkohol ketika dapatnya kesempatan yang dapat ditemukan, meskipun hanya manusia yang mengerti mengenai tentang produk minuman beralkohol tersebut. (Baron, 2016).

Diluar dari perkembangan ekonomi di Indonesia, perkembangan sektor minuman juga menjadi salah satu industri yang sangat maju mulai dari bidang kreatifitas *mocktail* ataupun *cocktail*, yang berikutnya akan disebut moktail dan koktail yang dilahirkan bagi para bartender agar disebut menjadi *signature cocktail*. Dan banyak sekali bar di Indonesia yang sangat maju hingga menjadi sorotan dunia sehingga beberapa bar di Indonesia melahirkan gelar “50 Best Bar in Asia” seperti

‘40 Thieves’ 99 Best Bar on Asia 2022, ‘Pantja’ 27 Best Bar on Asia 2024, dan ‘The Cocktail Club’ 12 Best Bar on Asia 2024. Sehingga hampir semua bar berusaha keras untuk mendapatkan bagian dari *awards* tersebut. Setelah menjadi trend saat ini *scene* Bar Indonesia mendapatkan sorotan banyak dari negara – negara lain karena mengharumkan nama Asia, dari maka itu semua akan mempengaruhi dengan pembuatan setiap koktail dari khas setiap daerah.

Campuran minuman alkohol yang biasa disebut *classic cocktail*, merupakan tonggak dari setiap koktail yang dibuat oleh bartender legendaris dan koktail merupakan seni dan panggung bagi bartender bersama pelanggannya. Koktail dibuat untuk peminum alkohol yang ingin dibuat agar pelanggan minum merasakan *easy to drink* saat diminum dengan berawal dengan campuran seperti buah atau potongan menggunakan buah seperti *citrus* lalu diperbaat menjadi memiliki keanekaragaman rasa dan dicampur dengan likeur (*sweet spirit*) contoh nya seperti *Margarita* menggunakan *spirit* yang memiliki *daisy style* dengan gabungan antara *spirit* lalu diberikan *orange liquer* dan *citrus* memiliki karakteristik *sweet sour*. Banyak pelanggan yang mulai mengetahui rasa dan ilmu tentang koktail, Oleh karena itu banyaklah tercipta *classic cocktail* yang sering terdengar hingga sekarang saat ini seperti *negroni*, *margarita*, *whiskey sour*, *gold rush*, *martinez*, dan *irish coffee*. (Salvatore, 2015).

*Classic Cocktail* berjenis *Irish Coffee* ini merupakan salah satu jenis *Hot Cocktail* yang berbahan dasar dari *spirit + hot coffeee + sugar (optional) + cream*. Dan jenis koktail ini diperkenalkan pada tahun 1940, pada hari Santo Patrick, pada awalnya diciptakan diberi sedikit krim *de menthe hijau* berada di Bandara Shannon Irlandia oleh Joe Sheridan, yang saat meracik dinikmati oleh seorang pelancong

yang kebetulan seorang reporter Amerika Serikat Delaplane. Karena terpikat, *classic cocktail* ini terbawalah hingga ke bar di negara Amerika Serikat lebih tepatnya berada di San Fransisco, Buena Vista dan sejat saat itu minuman ini menjadi favorit yang diberi nama menjadi *Irish Coffe* karena dibawa dari negara Irlandia. Hingga sekarang saat ini *Irish Coffee* menjadi *classic cocktail* terfavorit dengan *style hot cocktail* dan banyak bartender yang membuat *cocktail* dengan *style hot*. (Difford & Simon 2015).

Kopi merupakan minuman yang berasal dari biji bagian tanaman kopi yang sudah melewati proses *roasting* dilanjutkan dengan proses dihaluskan dengan beberapa ukuran dengan sesuai yang ingin dibutuhkan. Dan kopi dapat tumbuh di manapun dan pada umumnya ada pada suhu iklim tropis seperti negara Indonesia yang memiliki iklim tersebut dan terbagi lagi menjadi 2 jenis pada garis besar nya yaitu Arabika dan Robusta dan dari pada itu kopi memiliki karakteristik yang sangat berbeda mulai dari bentuk biji, rasa, aroma, warna, ukuran, dan *after taste* dari biji tersebut. Dan pada umumnya kopi memiliki kandungan kafein yang sangat tinggi. Kafein ialah suatu kandungan kimia pada kopi yang akan membentuk citarasa pada rasa kopi yang akan diseduh, pada umumnya biji kopi robusta mengandung lebih banyak kafein dibandingkan 2 kali lipat kopi arabika. Adapun kopi yang tidak memiliki kandungan kafein yang biasa disebut kopi *decaffeinated* atau kopi *decaff*. (Pragathi, S.P. & Jacob, L.2022)

Kopi Arabika merupakan salah satu jenis tanaman kopi yang berasal dari daerah pegunungan di Ethiopia. Jenis kopi ini dikenal memiliki kualitas unggul karena rasanya yang *rich*, aromanya yang khas, dan tingkat *acidity* yang lebih tinggi dibandingkan dengan kopi jenis lain, seperti Robusta. Secara ilmiah, kopi ini

dikenal dengan nama *Coffea arabica* dan berkontribusi sekitar 60-70% terhadap total produksi kopi global. Kopi Arabika biasanya dibudidayakan di daerah dengan ketinggian 800 hingga 2.200 meter di atas permukaan laut dan suhu optimal berkisar antara 15°C hingga 24°C. Karakteristik rasa kopi Arabika sangat dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti lokasi penanaman, ketinggian, serta metode pengolahannya. ( Illy,E., & Viani, R. 2005).

Kopi *decaffeinated* ialah kopi yang melewati proses dekafeinasi, sebagian besar kandungan kafein dari biji kopi tersebut hilang. Kopi ini dilahirkan memiliki tujuan membuat kopi agar mudah dikonsumsi oleh orang yang sensitif terhadap kandungan kafein, karena akan mengurai asupan tersebut tanpa menghilangkan kenikmatan citarasa pada kopi. Metode dari kopi ini yang paling sering ditemukan menggunakan Proses Air Swiss (*Swiss Water Process*) yang dimana menggunakan air untuk melarutkan kafein dari pada biji kopi tersebut direndam di dalam air panas, dan kafein yang akan larut dihilangkan melewati proses *filter karbon*. Setelah di saring, biji kopi di rendamkan kembali pada air yang setelah melewati proses ini sehingga tidak menghilangkan rasa pada kopi tersebut namun dengan kandungan kafein yang tertahan pada *filter carbon* tersebut. (Schilling & Baker, 2018).

Inovasi merupakan proses pengembangan ide, produk, layanan, atau metode baru yang memberikan manfaat tambahan atau meningkatkan cara yang sudah ada. Biasanya, inovasi berkaitan dengan peningkatan atau penyempurnaan di berbagai sektor, seperti teknologi, bisnis, pendidikan, dan kesehatan. Inovasi merupakan komponen krusial dalam mendukung pertumbuhan ekonomi, kelangsungan hidup organisasi, serta kemajuan sosial. Tanpa adanya inovasi, baik perusahaan, lembaga, maupun negara akan mengalami kesulitan dalam beradaptasi dengan perubahan

yang cepat. Oleh karena itu, penting untuk membangun budaya inovatif dan meningkatkan kapasitas untuk terus berinovasi guna menghadapi berbagai tantangan di masa depan. (Raynor. 2013) Inovasi terbagi menjadi beberapa hal utama sebagai garis besar seperti inovasi produk, inovasi proses, inovasi model bisnis, inovasi organisasi. (Tidd & Bessant. 2016). Dengan ini penulis ingin membuat inovasi pada *scene cocktail* di era yang mendatang sekarang.

Berdasarkan paparan diatas ini, penulis akan membuat sebuah penelitian pengembangan produk dengan judul “Koktail “*Irish Cofee*” Berbahan Dasar Kopi *Decaff*”.

## **B. Rumusan Masalah**

Sesuai dengan paparan yang telah dibuat, penulis menyatakan rumusan masalah yang akan dijabarkan dan dapat dianalisis, yaitu :

1. Bagaimana produk Koktail “*Irish Coffee*” Berbahan Dasar Kopi *Decaff* ?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan Koktail “*Irish Coffee*” Berbahan Dasar Kopi *Decaff* ?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual Koktail “*Irish Coffee*” Berbahan Dasar Kopi *Decaff* ?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Formal
  - a. Diajukan sebagai salah satu syarat Dalam menyelesaikan studi pada Diploma III Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

- b. Sebagai wujud penerapan ilmu yang telah diterima oleh Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
  - c. Dalam rangka memiliki pengetahuan lebih yang didapatkan dalam bidang minuman.
2. Tujuan Operasional
- a. Menambah pilihan variasi minuman produk Koktail “*Irish Coffee*” Berbahan Dasar Kopi *Decaff*.
  - b. Mengetahui penyajian dan kemasan Koktail “*Irish Coffee*” Berbahan Dasar Kopi *Decaff*.
  - c. Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual Koktail “*Irish Coffee*” Berbahan Dasar Kopi *Decaff*.

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Penulis
- a. Menambah pengalaman mengenai dalam hal pengembangan produk minuman Koktail “*Irish Coffee*” Berbahan Dasar Kopi *Decaff*.
  - b. Meningkatkan kompetensi di bidang Food and Beverage khususnya dalam produk pembuatan minuman.
2. Bagi Masyarakat
- a. Menambah pilihan variasi minuman khususnya pada produk Koktail “*Irish Coffee*” Berbahan Dasar Kopi *Decaff*.
  - b. Memberikan pilihan alternatif kopi kepada konsumen yang tidak bisa mengkonsumsi kafein berlebih.

3. Bagi Institusi

- a. Memberikan pengetahuan dan informasi mengenai tentang produksi minuman beralkohol, khususnya diperuntukan bagi Program Studi Tata Hidang.
- b. Menambahkan hasanah keilmuan di bidang Food & Beverage.

**E. Metode Eksperimen**

1. Pengertian Eksperimen

Definisi eksperimen ialah prosedur penelitian di mana suatu perlakuan tertentu diberikan kepada kelompok yang ingin melakukan eksperimen dan hasilnya dibandingkan bersama kelompok kontrol yang tidak mendapatkan perlakuan tersebut. Eksperimen biasanya dilakukan di laboratorium atau dalam kondisi terkendali untuk memastikan bahwa hasil yang diperoleh dimanipulasi oleh peneliti. (Sugiyono. 2016).

2. Teknik dan Pengumpulan Data

Dalam lingkup tugas akhir ini, penulis sendiri memanfaatkan berbagai teknik untuk mengumpulkan data dengan cara-sebagai berikut:

a. Studi Literatur

Menggunakan data yang didapatkan dari berbagai sumber teori yang sudah terbukti kebenarannya sebagai acuan dalam meneliti objek tertentu. Penulis menggunakan data yang diambil dari buku, jurnal, artikel, dan situs *website* yang berhubungan dengan topik penelitian kuesioner. (Neuman, W. L. 2014).

b. Kuesioner

Kuesioner adalah instrumen untuk mengumpulkan data yang terdiri dari serangkaian pertanyaan atau pernyataan tertulis yang diberikan kepada responden untuk diisi, sehingga memiliki tujuan memperoleh informasi yang relevan dengan penelitian. Kuesioner umumnya digunakan dalam survei penelitian untuk mengumpulkan data secara efisien dari banyak responden, kuesioner dapat mencakup pertanyaan terbuka, yang memungkinkan responden memberikan jawaban bebas, atau pertanyaan tertutup, di mana responden memilih dari jawaban yang telah disediakan. (Sugiono.2016).

c. Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data dengan mengamati langsung objek, kejadian, atau fenomena untuk mendapatkan informasi relevan. Teknik ini bisa dilakukan secara partisipatif, di mana peneliti terlibat, atau non-partisipatif sebagai pengamat pasif, dan berguna untuk data kualitatif maupun kuantitatif. (Moleong, L. J. 2019).

d. Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data pada saat peneliti mengemukakan pertanyaan langsung bagi partisipan agar mendapatkan informasi yang relevan dengan tujuan penelitian. Wawancara ini dapat dilakukan secara langsung bertemu, melalui telepon, atau menggunakan platform komunikasi daring. (Sugiono.2016).

### 3. Populasi dan Penarikan Sampel

Penarikan sampel adalah proses pemilihan sebagian kecil dari populasi yang digunakan sebagai representasi dari keseluruhan populasi dalam sebuah penelitian. Pemilihan sampel ini dilakukan agar penelitian menjadi lebih efektif dalam hal waktu, biaya, dan sumber daya, serta untuk mendapatkan data yang akurat dan dapat dipercaya. Penarikan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik-teknik tertentu, yang bisa berupa teknik probabilitas (setiap elemen dalam populasi memiliki kesempatan yang setara untuk terpilih) atau bukan probabilitas (di mana tidak setiap elemen dalam populasi memiliki peluang yang setara untuk dipilih). (Creswell.2014).

### 4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Penulis memiliki rencana untuk memulai uji coba “Koktail ‘Irish Coffee’ Berbahan Dasar Kopi Decaff” ini berlokasi di Nusantara Restauruant Politkenik Pariwisata NHI Bandung. Untuk memulai persipan agar data bahan data, utensil, dan equipment, sudah lengkap akan diuji coba sekitar kurang lebih 2 bulan dan memiliki hasil.

#### a. Tahapan Eksperimen

Berikut tahapan dan jadwal eksperimen:

**TABEL 1 TAHAPAN EKSPERIMEN**

No	Kegiatan Penelitian	Agustus	September	Oktober	November
1	Pemilihan Topik Tugas Akhir				
2	Persiapan Data Penelitian				
3	Persiapan Alat, Bahan, dan tempat Eksperimen				

4	Tahap Uji Coba Eksperimen				
5	Pengumpulan Data Hasil Kuesioner				
6	Pengelolahan Data Hasil Kuesioner				
7	Membuat Kesimpulan dan Saran				

## F. Penegasan Istilah

1. Campuran minuman alkohol yang biasa disebut *classic cocktail*, merupakan tonggak dari setiap koktail yang dibuat oleh bartender legendaris dan koktail merupakan seni dan panggung bagi bartender bersama pelanggannya. Koktail dibuat untuk peminum alkohol yang ingin dibuat agar pelanggan minum merasakan *easy to drink* saat diminum dengan berawal dengan campuran seperti buah atau potongan menggunakan buah seperti *citrus* lalu diperbuat menjadi memiliki keanekaragaman rasa dan dicampur dengan likeur (*sweet spirit*) contohnya seperti *Margarita* menggunakan *spirit* yang memiliki *daisy style* dengan gabungan antara *spirit* lalu diberikan *orange liquer* dan *citrus* memiliki karakteristik *sweet sour*. Banyak pelanggan yang mulai mengetahui rasa dan ilmu tentang koktail, Oleh karena itu banyaklah tercipta *classic cocktail* yang sering terdengar hingga sekarang saat ini seperti *negroni*, *margarita*, *whiskey sour*, *gold rush*, *martinez*, dan *irish coffee*. (Salvatore, 2015).
2. *Irish Coffee* ini merupakan salah satu jenis *Hot Cocktail* yang berbahan dasar dari *spirit + hot coffee + sugar (optional) + cream*. Dan jenis koktail ini di kenalkan pada tahun 1940, pada hari Santo Patrick, pada awalnya diciptakan diberi sedikit krim *de menthe hijau* berada di

Bandara Shannon Irlandia oleh Joe Sheridan, yang saat meracik dinikmati oleh seorang pelancong yang kebetulan seorang reporter Amerika Serikat Delaplane. Karena terpikat, *classic cocktail* ini terbawalah hingga ke bar di negara Amerika Serikat lebih tepatnya berada di San Fransisco, Buena Vista dan sejat saat itu minuman ini menjadi favorit yang diberi nama menjadi *Irish Coffe* karena dibawa dari negara Irlandia. Hingga sekarang saat ini *Irish Coffee* menjadi *classic cocktail* terfavorit dengan *style hot cocktail* dan banyak bartender yang membuat *cocktail* dengan *style hot*. (Difford & Simon 2015).

3. Kopi Arabika merupakan salah satu jenis tanaman kopi yang berasal dari daerah pegunungan di Ethiopia. Jenis kopi ini dikenal memiliki kualitas unggul karena rasanya yang kaya, aromanya yang khas, dan tingkat keasaman yang lebih tinggi dibandingkan dengan kopi jenis lain, seperti Robusta. Secara ilmiah, kopi ini dikenal dengan nama *Coffea arabica* dan berkontribusi sekitar 60-70% terhadap total produksi kopi global. Kopi Arabika biasanya dibudidayakan di daerah dengan ketinggian 800 hingga 2.200 meter di atas permukaan laut dan suhu optimal berkisar antara 15°C hingga 24°C. Karakteristik rasa kopi Arabika sangat dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti lokasi penanaman, ketinggian, serta metode pengolahannya. (Illy, E., & Viani, R. 2005).
4. Kopi *decaffeinated* ialah kopi yang melewati proses dekafeinasi, sebagian besar kandungan kafein dari biji kopi tersebut hilang. Kopi

ini dilahirkan memiliki tujuan membuat kopi agar mudah dikonsumsi oleh orang yang sensitif terhadap kandungan kafein, karena akan mengurai asupan tersebut tanpa menghilangkan kenikmatan citarasa pada kopi. (Schilling & Baker, 2018).