

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minuman merupakan salah satu hal penting yang dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari untuk manusia, menurut KBBI minuman mempunyai arti yaitu “barang yang diminum”, barang atau minuman tersebut memiliki fungsi untuk melepaskan rasa haus ketika diminum.

Minuman dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu minuman beralkohol dan non-alkohol, perbedaan antar dua minuman tersebut adalah minuman beralkohol mengandung etanol seperti *wine*, *spirit*, bir, dan banyak lagi, sementara minuman non-alkohol adalah minuman yang mengandung sedikit atau tidak ada etanol di dalamnya. Klasifikasi non-alkoholik ini mencakup beberapa contoh seperti, bir rendah alkohol, *wine* non-alkohol, dan *apple cider*, dan jika alkoholnya mengandung kurang dari 0,05% atau tidak ada sama sekali, maka minuman tersebut akan dipanggil *alcohol-free*.

Salah satu contoh untuk minuman *alcohol-free* adalah *soft drink*. *Soft drink* itu merupakan minuman yang memiliki kadar gula tinggi dan dapat dibagi menjadi dua kategori, yaitu *soft drink* yang berkarbonasi dan *soft drink* yang tidak berkarbonasi. Perbedaan antara kedua kategori ini adalah keberadaan karbon dioksida dalam *soft drink* tersebut yang memberikan rasa soda pada *soft drink*, contoh *soft drink* yang berkarbonasi adalah coca cola, sprite, pepsi, dll, sementara contoh *soft drink* yang tidak berkarbonasi seperti *fruit punch*, teh atau kopi manis, *apple cider/sweet cider*, dll.

Terkait dengan definisi *soft drink* yang telah dibahas di atas, penulis memutuskan untuk melakukan eksperimen pada salah satu *soft drink* yaitu *apple cider* lebih tepatnya yaitu, *apple cider* yang bertipe non-alkoholik pada umumnya disebut "*sweet cider*" atau "*fresh cider*" adalah sebuah minuman terbuat dari apel yang tidak disaring sepenuhnya dan tidak diberi karbonasi. Perbedaan antara *apple cider* dan jus apel adalah, *apple cider* biasanya masih mengandung endapan apel pada produk akhirnya dan memiliki tekstur yang lebih kental dibandingkan dengan jus apel.

Istilah *apple cider* ini bervariasi dari satu daerah ke daerah lain. Di Eropa, istilah *cider* secara keseluruhan berarti minuman terbuat dari jus apel yang difermentasi dan kadar memiliki *alcohol by volume* (ABV) rata-rata 4,5% - 6%, sedangkan jika apel yang diperas untuk jusnya dan tidak difermentasi hanya disebut *juice* di Eropa.

Sedangkan di Amerika, jus apel yang belum disaring sepenuhnya dari ampas atau sedimen dan tidak dipasteurisasi atau diberi karbon dioksida disebut "*sweet cider*" atau "*fresh cider*", tetapi jus apel yang sudah disaring dan dipasteurisasi disebut sebagai *juice*. Ada juga "*hard cider*", yaitu istilah yang digunakan orang Amerika untuk menyebut "*sweet cider*" yang difermentasi dan mengandung alkohol padanya.

Apple cider itu merupakan salah satu minuman tertua yang pernah dibuat oleh manusia. Salah satu catatan pertama mengenai *apple cider* itu berasal dari zaman Romawi, tepatnya sekitar tahun 55 SM. Ketika pemerintahan Julius Caesar di Roma. Pada jaman tersebut bangsa Romawi menemukan bahwa bangsa Celtic Britons, yang sekarang dikenal sebagai orang Skotlandia dan Irlandia yang tinggal pada pulau Inggris, membuat minuman *cider* menggunakan *apple crab*, dan pada tahun 1066

dengan penaklukan pulau Inggris oleh Kerajaan Normandia mereka membawa berbagai varietas apel dari seluruh Eropa kepada daerah Inggris yang menyebabkan pembuatan *cider*.

Pada tahun 1620, para kolonialis yang datang ke Amerika mendarat di daerah Plymouth dan menanam biji pohon apel pertama di koloni Massachusetts dan memulai produksi *cider* pertama kali pada wilayah dunia baru, dengan tumbuhnya pohon apel pada tanah Amerika para kolonialis mulai memproduksi *cider* sebagai salah satu sumber minuman untuk minum mereka ini dikarenakan pada era awalnya koloni di Amerika banyak sumber air yang tidak bersih dan dapat diminum, sehingga mereka membuat *apple cider* atau *hard cider* sebagai menggunakan apel-apel tersebut pengganti sumber air untuk sehari-hari disebabkan kelebihan apel mereka dan umur simpan yang panjang dari *cider*. Para kolonialis awal ini bahkan mengencerkan *apple cider* mereka agar anak-anak mereka juga bisa meminumnya.

Pada akhir 1800-an, produksi *cider* mulai menurun dikarenakan berbagai faktor, tetapi dua faktor terutama adalah revolusi industri dan undang-undang larangan (*Prohibition Act*) pada tahun 1919. Revolusi industri ini berkontribusi terhadap penurunan produksi *apple cider* karena menarik sumber daya manusia untuk bekerja di kota-kota dari pada dipertanian pedesaan, yang menyebabkan banyak kebun apel ditinggalkan dan tidak terawat, munculnya *grains* murah juga yang ditanam di daerah midwest membuat minuman seperti bir lebih populer dibandingkan *cider*. Namun, faktor yang paling berdampak adalah *prohibition act of 1919*, yang melarang produksi atau impor alkohol di seluruh Amerika Serikat, sehingga produksi *cider* turun drastis.

Pada era modern ini, popularitas *apple cider* kembali meningkat di berbagai bagian dunia. Sekarang *apple cider* telah menjadi salah satu minuman ikonik yang disajikan saat musim gugur dan dengan kemajuan teknik pengawetan dan pembuatan minuman, sekarang lebih mudah untuk memproduksi berbagai jenis *ciders*, termasuk *cider* yang non-alkohol.

Alasan mengapa penulis ingin melakukan eksperimen ini karena penulis ingin bereksperimen dengan varian *apple cider* yang disebut “*spiced apple cider*”. *Spiced apple cider* ini adalah “*sweet cider*” yang telah ditambahkan dengan berbagai jenis rempah untuk menambah rasa atau aroma pada minuman tersebut. Biasanya, rempah-rempah yang paling umum digunakan untuk membuat *spiced apple cider* adalah kayu manis atau cengkeh, tetapi penulis memutuskan untuk menggunakan bunga lawang dan rosemary untuk menambah rasa manis dan pahitnya bunga lawang dan aromatiknya rosemary. Untuk bahan inti yang penulis akan gunakan dalam penelitian ini adalah *herb & spices* yang bernama bunga lawang dan rosemary.

Bunga lawang atau yang dalam bahasa Mandarin dikenal dengan nama *jiao*, merupakan salah satu rempah yang berasal dari Asia Timur, terutama dari daerah Vietnam dan Tiongkok bagian selatan. Rempah ini terkenal dengan bentuknya yang berbentuk seperti sebuah bintang. Bunga lawang ini termasuk dalam kategori *spice* karena diambil dari bagian buah tanaman, dan dalam sejarahnya telah lama digunakan dalam pengobatan tradisional maupun dalam masakan Asia Timur sebagai penyedap dan pewangi alami.

Rasa khas bunga lawang adalah manis dan pahit dengan sedikit sensasi hangat yang muncul saat dikonsumsi. Komponen utama yang memberi rasa tersebut adalah anethole, yaitu sebuah zat aromatic, dikarenakan karakternya yang kuat, bunga lawang tersebut sering digunakan dalam kuliner Tiongkok untuk membuat masakan berkuah seperti sup, semur, dan minuman tradisional herbal dan ada pula kegunaannya dalam bidang kesehatan, yaitu rempah ini diketahui memiliki sifat antimikroba, antioksidan, dan dipercaya membantu melawan infeksi ringan.

Dalam penelitian ini, bunga lawang dipilih bukan hanya karena rasanya yang khas, tetapi juga karena kontribusinya dalam memperkaya cita rasa *apple cider*. Dengan karakter manis pahit, bunga lawang diharapkan mampu memberikan rasa baru dalam profil rasa eksperimen *spiced apple cider* ini.

Gambar 1. 1

Foto Bunga Lawang



(sumber: Healthline, 13 Juli 2023)

Rosemari adalah tanaman herba aromatik yang berasal dari daerah Mediterania dan telah digunakan sejak ribuan tahun lalu dalam berbagai aspek kehidupan manusia, mulai dari pengobatan, ritual keagamaan, hingga sebagai bahan kuliner. Tanaman ini memiliki bentuk daun menyerupai jarum dengan warna hijau keperakan dan aroma tajam menyerupai pinus atau lemon. Dalam konteks sejarahnya, rosemari dipercaya

mampu meningkatkan daya ingat dan konsentrasi sehingga sering dijadikan simbol untuk ingatan atau penghormatan terhadap leluhur.

Rosemari memiliki kandungan zat seperti *cineole*, *camphor*, dan *rosmarinic acid* yang menjadikan rosemari tidak hanya memiliki aroma yang tajam tetapi juga berpotensi memberi efek menenangkan dan memiliki manfaat anti-inflamasi. Dalam dunia kuliner, rosemari banyak digunakan untuk memberi aroma pada daging panggang, sup, roti, bahkan minuman herbal ini dikarena aromanya yang kuat dan menyegarkan, rosemari sangat cocok untuk dikombinasikan dengan bahan-bahan beraroma buah seperti apel, menjadikannya pilihan untuk penambah aroma pada *spiced apple cider*.

Pada penelitian ini, rosemari dimanfaatkan sebagai elemen penambah aroma dalam produk *spiced apple cider*. Diharapkan, aroma segar dan khas dari rosemari dapat memberikan sensasi menyegarkan yang menyeimbangkan rasa manis-pahit dari bunga lawang dan rasa manis-asam dari apel.

Gambar 1. 2

Foto Rosemari



(Sumber: MedicalNewsToday, 10 Mei 2024)

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana produk minuman *apple cider* dengan menggunakan rempah bunga lawang dan rosemary sebagai penambah rasa dan aroma?
2. Bagaimana penyajian dan pengemasan yang baik dari produk minuman *apple cider* dengan menggunakan rempah bunga lawang dan rosemary sebagai penambah rasa dan aroma?
3. Bagaimana perhitungan dan penentuan harga jual dari produk minuman *apple cider* dengan menggunakan rempah bunga lawang dan rosemary sebagai penambah rasa dan aroma?

C. Tujuan

1. Untuk mengetahui produk minuman *apple cider* dengan menggunakan rempah bunga lawang dan rosemary sebagai penambah rasa dan aroma.
2. Untuk mengetahui penyajian dan pengemasan yang baik dari produk minuman *apple cider* dengan menggunakan rempah bunga lawang dan rosemary sebagai penambah rasa dan aroma.
3. Untuk mencari tahu perhitungan dan penentuan harga jual dari produk minuman *apple cider* dengan menggunakan rempah bunga lawang dan rosemary sebagai penambah rasa dan aroma.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian eksperimen ini memiliki tujuan untuk mengembangkan *rasa apple cider non-alkohol* atau "*fresh cider*" dengan menggunakan bunga lawang dan rosemary

sebagai agen penambah rasa dan aroma untuk membuat produk minuman dengan cita rasa dengan karakteristik rasa dari bunga lawang dan aroma dari rosemari.

E. Metode Eksperimen

1. Eksperimen

Eksperimen itu adalah sebuah penelitian ilmiah yang terkontrol dan sistematis yang menyangkutkan merubah satu atau lebih dari faktor pada sesuatu secara sengaja untuk melihat bagaimana dampak dan efek pada hal tersebut.

Dan penjelasan tersebut didukung oleh Rousmaniere, F. H. (1906: 673,674), dimana beliau menjelaskan bahwa eksperimen itu merupakan sebuah "pengamatan dalam kondisi buatan" dikarenakan metode penelitian ini penelitian yang menguji dan memanipulasi variabel pada subjek penelitian.

Penulis pada penelitian eksperimen ini akan menggunakan dua yaitu metode *infusion* terhadap bunga lawang dan rosemari menggunakan *vegetable glycerin* untuk mengesktraksi rasa dan aroma dari *herb & spice* tersebut yang nanti akan ditambahkan kepada *apple cider* dan metode *simmer* yaitu metode dimana bunga lawang dan rosemari akan dimasak dengan *apple cider/sweet cider* yang telah dibuat menggunakan metode *boil & simmer* untuk metode pembuatan minuman tersebut.

2. Teknik Dan Pengumpulan Data

a. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan teknik pengumpulan data yang melibatkan pengumpulan dan penggunaan data berbagai sumber-sumber mau dari penulisan, video,

atau gambar dan data tersebut akan digunakan untuk membantu dalam pembuatan penelitian yang lain.

Penjelasan tersebut didukung dengan definisi yang diberi oleh Sugiyono (2013:291), yang mengatakan bahwa studi pustaka adalah sebuah metode yang menggunakan literatur atau referensi yang relevan pada penelitian tersebut dan digunakan untuk membangun sebuah teori untuk mendukung sebuah penelitian.

Dengan definisi tersebut penulis akan menggunakan sumber dan data-data untuk menyusun dan membuat hasil untuk eskperimen penelitian ini.

b. Kuestioner

Kuestioner itu adalah sebuah alat atau metode pengumpulan data yang bisa dirancang sebagai alat atau metode untuk mengukur opini, pengetahuan, dll pada responden.

Penjelasan di atas didukung oleh penjelasan yang diberi oleh Jain dan Dubey (2016: 3,4,5) yang mendefinisikan kuestioner sebagai alat penelitian yang dibuat untuk mengumpulkan informasi kualitatif dan kuantitatif dalam bentuk pertanyaan yang terstruktur.

Dengan pengertian dan definisi di atas, penulis akan menggunakan kuestioner sebagai alat untuk memperoleh data yang diberi responded untuk menjadi data-data untuk penelitian ini.

c. Wawancara

Wawancara itu adalah sebuah teknik atau metode pengumpulan data melalui cara bertanya kepada narasumber langsung untuk mendapatkan informasi yang lebih

detil. Penjelasan ini dikuatkan oleh definisi yang diberi oleh Bowman (2009: 1,2) yang mendefinisikan wawancara sebagai proses pengumpulan informasi melalui pertanyaan langsung kepada narasumber.

Dengan definisi tersebut penulis akan melakukan pengumpulan data melewati metode tersebut dan melakukan wawancara kepada penelis terlatih dan tidak terlatih untuk memberi pendapat terhadap uji coba *apple cider* tersebut.

d. Dokumentasi

Dokumentasi itu metode pengumpulan atau pencatatan informasi untuk memastikan informasi tersebut konsisten dan dapat dimengerti, metode ini lebih digunakan sebagai pelengkap data atau informasi yang telah diperoleh dari metode lain.

Penjelasan di atas diperkuat dengan penjelasan mengenai dokumentasi yang diberi oleh Parnas, D. L., & Weiss, D. M. (1994: 2,3) yang menjelaskan bahwa dokumentasi itu merupakan sebuah perbuatan yang menghasilkan sebuah data yang jelas dan konsisten secara terstruktur.

Dengan itu penulis akan megunakan metode ini untuk mendokumentasikan dan melengkapi data-data lain yang telah diperoleh untuk penelitian ini.

3. Populasi dan Sampel

Populasi itu merupakan sebuah kelompok individual atau objek penelitian yang memiliki karakteristik spesifik atau tertentu yang akan menjadi penelitian tersebut. penjelasan tersebut datang dari definisi yang diberi oleh Sugiyono (2017:80) yang mengatakan populasi bukan hanya orang tetapi bisa juga benda-benda lain dan bukan

hanya sekedar jumlah yang dipelajari tetapi seluruh karakteristik yang dimiliki oleh subjek tersebut.

Sedangkan sample itu adalah sebuah karakteristik yang telah diambil dari populasi yang mewakilkan kelompok yang sedang diteliti yang didukung oleh sugiyono (Sugiyono (2017: 80), disini beliau menjelaskan bahwa sample itu merupakan bagian kecil dari jumlah dan karakteristik yang berada dalam populasi tersebut, sample ini diambil agar peneliti bisa meneliti dari bagian populasi tersebut.

Dengan definisi yang telah diungkapkan oleh Sugiyono tersebut penulis akan melakukan penelitian sample untuk mendapatkan hasil dari populasi yang terlatih dalam bidang FnB dan berpengalaman dalam memproduksi sebuah produk, penulis juga akan melakukan sample tersebut kepada populasi yang tidak terlatih dalam bidang FnB untuk mendapatkan hasil yang berbeda dari hasil populasi yang terlatih. Penulis akan melakukan *sampling* ini pada masyarakat umum yang berada di kota Bandung.

F. Tabel Jadwal Eksperimen

Tabel 1. 1**Table Jadwal Eksperimen**

No	Rancangan Kegiatan	Feb		Maret				April				Mei				Juni			
	Week	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Memilihi Ide dan Topik untuk Penelitian																		
2	Persiapan dan Penelitian																		
3	Persiapan Alat dan Bahan																		
4	Tahap Uji Coba Eksperimen																		
5	Pengumpulan Data melalui Hasil Kuestioner																		
6	Pengolahan Data dari Hasil Kuestioner																		
7	Membuat Kesimpulan dan Saran																		

(Sumber: penulis, 24 Maret 2025)

F. Penegasan Istilah

a. Etanol

Etanol itu adalah sebuah cairan atau senyawa alkohol yang tidak mempunyai warna, mudah menguap, dan mempunyai bau yang khas. Cairan ini terbentuk dari fermentasi gula dengan ragi.

b. *Alcohol by volume (ABV)*

ABV atau *alcohol by volume* adalah ukuran persentase etanol dalam sebuah minuman alkohol yang menunjukkan berapa persen volume alkohol murni dalam sebuah minuman.

c. Crab Apple

Crab apple atau disebut apel liar di bahasa Indonesia merupakan sebuah apel yang berasal dari keluarga malus, biasanya apel ini memiliki rasa yang lebih asam dan berukuran kecil. Apel ini biasanya dipakai untuk bahan olahan dari pada menjadi produk yang di konsumsi langsung.

d. *Vegetable Glycerin*

Vegetable Glycerin atau gliserin nabati ini merupakan sebuah component yang didapatkan dari minyak nabati, gliserin ini mempunyai warna yang bening dan rasa manis padanya, selain itu gliserin ini mempunyai sifat yang mampu mengekstraksi rasa dan aroma dari berbagai hal seperti makanan dan rempah-rempah.

e. *Herb & Spice*

Herb & Spice itu merupakan bahan yang dapat menambahkan aroma dan rasa pada makanan dan minuman, perbedaan antar dua ini, jika *herb* atau herba berasal dari daun-daunan mau segar atau kering sedangkan *spice* atau rempah itu berasal dari biji-bijian, tankai tanaman, atau akar.

f. *Boil & simmer*

Boil & simmer adalah dua teknik memasak yang melibatkan menabahkan cairan pada bahan dan merebusnya, perbedaan antar dua ini adalah suhu, untuk teknik *boil* cairan butuh mencapai titik mendidih 100 celcius sedangkan teknik *simmer* membutuhkan titik mendidih cairan lebih rendah pada suhu 85-95 celcius.