

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Food & Beverage Department ialah salah satu bagian yang penting dalam *Hospitality Industry* yang khususnya melayani dan menyediakan segala sesuatu yang berbentuk makanan dan minuman untuk para tamu, makanan yang disediakan biasanya berupa makanan ringan ataupun makanan berat, makanan siap saji, makanan khas daerah atau negara dan juga menyediakan minuman nonalkohol seperti *tea, milk, coffee, milkshake, mocktail* dan berbagai minuman beralkohol, kemudian untuk alkohol biasanya menyediakan *cocktail, beer, wine, spirit* dan macam–macam minuman alkohol lainnya.

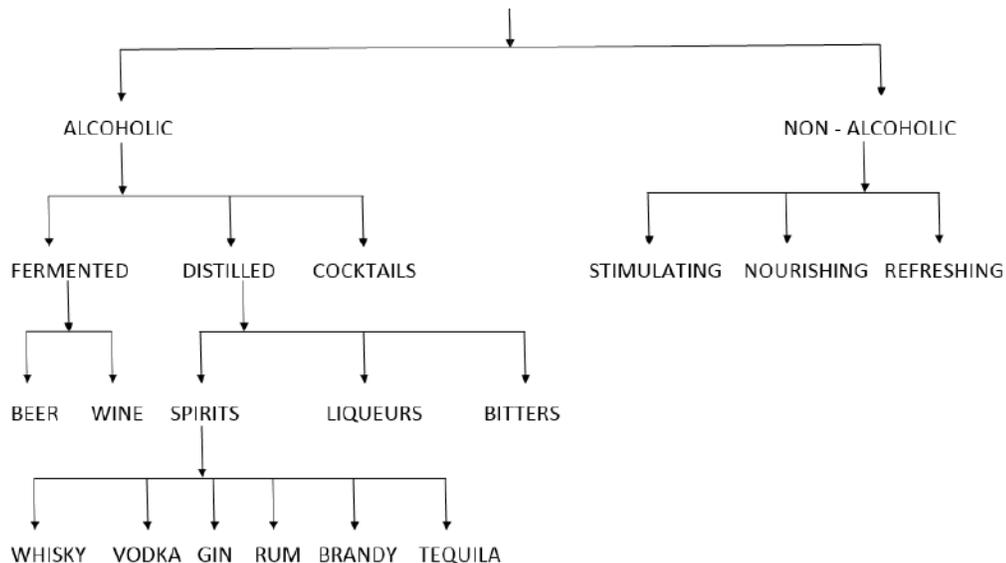
Menurut Bernard Davis, Andrew Lockwood dan Peter Alcott dalam bukunya yang berjudul *Fourth Edition Food & Beverage Management* (2008:1). “*Food & Beverage Department are characterized by their diversity. Outlets include private and public sector establishments and range from small independently owned and operated units to large multinational corporations managing global brands and from prison catering to catering in the most luxurious hotels in the world*”.

Food & Beverage Department dibagi menjadi beberapa bagian, salah satunya terdapat bar. Bar adalah sebuah tempat atau fasilitas yang disediakan oleh hotel atau restoran sebagai tempat untuk melayani tamu yang menginginkan pelayanan yang menghususkan hidangan alkohol ataupun nonalkohol. Menurut

Isdarmanto dalam bukunya yang berjudul *Bartending* (2016:4). Bar adalah sebuah tempat dimana seseorang akan dilayani dan dihidangkan makanan dan minuman, yang mengandung alkohol ataupun tidak mengandung alkohol, dan memiliki fasilitas yang memadai. Berdasarkan kutipan di atas penulis dapat mengartikan bahwa bar merupakan sebuah tempat yang menyediakan berbagai macam minuman demi mencapai sebuah keuntungan. Selain itu, dapat diartikan Bar memberikan pelayanan kepada konsumen, dan pada umumnya Bar biasanya terletak di sebuah hotel, restoran ataupun berdiri sendiri. Bar menyediakan minuman baik yang beralkohol maupun nonalkohol.

Minuman nonalkohol adalah minuman yang aman dikonsumsi oleh tubuh, untuk sebuah tujuan tertentu dan tidak mengandung kadar alkohol.

GAMBAR 1. 1 CLASSIFICATION BEVERAGE



Sumber : (www.ihmkolkatafoodandbeveragenotes.com)

Dari jenis minuman yang dijelaskan di atas adalah jenis-jenis minuman yang disediakan oleh sebuah bar. Bar menyediakan beragam minuman inovasi baru, dikarenakan banyaknya permintaan dari para konsumen, maka dari itu bar mulai berkembang pesat dalam pengembangan sebuah produk minuman, contohnya *Cocktail* dan *Mocktail*.

Menurut I Gusti Nyoman Wiantara dalam bukunya yang berjudul *Bartending & Mixology* (2017:198-199). Menyebutkan pada dasarnya pembuatan minuman dibagi menjadi beberapa metode, yaitu:

1. *Distillation* : Teknik yang disebut penyulingan merupakan teknik pembuatan yang menghasilkan minuman beralkohol, dimana menggabungkan beberapa bahan ke dalam sebuah tempat khusus, yang kemudian akan dipanaskan dan akan menjadi uap.
2. *Percolation* : Teknik pembuatan minuman yang biasanya telah melewati proses penyulingan terlebih dahulu, kemudian di *flavouring* kan dengan tumbuhan tertentu. Dan setelah itu didinginkan dan disuling kembali.
3. *Infusion* : Teknik mencampur buah–buahan dengan spirit dalam sebuah tempat khusus. Bertujuan untuk memberi rasa yang tidak terlalu kuat ke dalam sebuah minuman.
4. *Maceration* : Maserasi adalah metode pembuatan sebuah minuman yang tidak melalui proses pemanasan, dan bahan yang akan dimaserasi dipotong–potong terlebih dahulu agar lebih mengeluarkan flavour dari bahan tersebut. Biasanya ditujukan untuk bahan–bahan yang tidak bisa terkena *high temperature*..

Shrub adalah minuman yang berbasis cuka, yang memiliki karakteristik asam dan manis, *Shrub* biasanya terbuat dari gula, jus buah atau sayuran dan *cider*. Minuman ini juga dikenal sebagai sirup cuka, digunakan sebagai campuran dalam sebuah minuman.

Menurut *Katie M. Loeb* dalam bukunya yang berjudul *SHAKE, STIR, POUR Fresh Homegrown Cocktails* (2012:90). *Shrub or “drinking vinegars” are vinegar-based syrups that are lightly sweetened with sugar or honey. Historically this was a popular method of preserving fruits for the winter, and they were popular in the American colonial era. It can be used as a cocktail ingredient or in a glass of white or sparkling wine for an aperitif. Shrub can also be used in fruit salsas and in desserts”*.

Menurut *Steve* dalam bukunya yang berjudul *The New Old Bar Classic Cocktails and Salty Snacks* (2012:149). Menyebutkan *standart recipe* dari *shrub*, yaitu:

- 1 cup (246 c) *Fresh strawberry fruits*
- 1 cup (200 c) *Granulated sugar*
- $\frac{1}{4}$ cup *Apple cider vinegar*

Berdasarkan *recipe* di atas yang dikutip dari buku *The New Old Bar Classic Cocktails and Salty Snacks*, tertulis cara pembuatannya, yaitu “*Combine the sugar and water in a saucepan and place it over high heat. Bring to a boil and stir to dissolve the sugar. Add the strawberries, reduce the heat to medium, and simmer for 8 to 10 minutes. Add the vinegar and simmer for 10 additional minutes. Remove from the heat and allow to cool. Strain to remove the solids and store in the refrigerator until ready to use”*.

Berikut beberapa contoh *cocktails* yang menggunakan *shrub*, yaitu:

-Strawberry Shrub Cocktail-

- 30 ml *Dry Gin*
- 30 ml *Strawberry Shrub*
- *Top up Soda water*

Sumber: (www.abeautifulplate.com)

-Rhubarb Caipirinha-

- 60 ml *Cachaca Pity*
- 30 ml *Rhubarb Shrub*
- 2 tsp *Sugar*

Sumber: (*Drift Seafood Bar & Grill Restaurant*)

Apple Cider Vinegar merupakan cairan yang didapatkan dari sari buah apel sehingga mendapatkan rasa yang lebih asam dan mengandung asem asetat. Menurut Dale Pheragh dalam bukunya yang berjudul *Apple Cider Vinegar : The Complete Guide on How to Use & Explore the Miracle* (2020:25). Menyebutkan “*Apple cider vinegar is juice out of apple juice, it’s feremented process to hard apple cider, then fermented another time to be apple cider vinegar*”.

Strawberry merupakan buah yang memiliki warna yang merah cerah, memiliki banyak jus, tingkat keasaman dan manis yang memiliki ciri khasnya sendiri, buah ini sering kali digunakan menjadi sebuah bahan dasar dalam pembuatan produk makanan ataupun minuman. Menurut Karen Jean Matsko Hood dalam bukunya yang berjudul *Strawberry Delights Cookbook* (2014:22). Menuliskan tentang “*Strawberry is an accessory fruit, since the edible portion is nonovarian in origin. The true fruits which contain the seed of the strawberry are achenes, which are similiar to tiny sunflower seeds*”. Berdasarkan penjelasan di

atas pengguna ingin menggunakan *strawberry* sebagai bahan dasar penelitian ini. Penulis ingin menggunakan *strawberry Ciwidey* sebagai bahan dasar penelitian ini.

Berikut beberapa perbedaan antara *strawberry Ciwidey* dengan *strawberry* lainnya:

1. *Strawberry Ciwidey*

- Asal: Ciwidey, Jawa Barat, Indonesia.
- Karakteristik:
 - Memiliki ukuran dua kali lipat lebih besar dari *strawberry* lainnya.
 - Memiliki rasa lebih manis dan seimbang dengan asam
 - Mengandung air lebih banyak.

2. *Strawberry Charlie*

- Asal: California, United States.
- Karakteristik:
 - Memiliki ukuran yang sedang.
 - Memiliki rasa yang manis.
 - Tingkat Keasaman yang rendah.

Sumber (<https://www.freshstrawberryciwidey.com/p/katalog.html?m=1>)

Di zaman ini terutama di Indonesia, *shrub* sangat sulit ditemukan di beberapa bar yang ada di Indonesia. Mungkin dikarenakan harga dari *apple cider vinegar* yang menghabiskan *cost* cukup tinggi. Banyak masyarakat Indonesia terutama pekerja *Hotelier* tidak mengetahui apa itu *shrub*, sedangkan di luar negeri *shrub* bisa sering kita jumpai hanya saja banyak perbedaan dari segi *flavour* nya. *Shrub* lebih dikenal sebagai *Vinegar Syrup*, karena memiliki karakteristik rasa yang

manis dan asam. Sehingga fungsi *shrub* dalam sebuah produk minuman akan menghasilkan rasa yang manis dan asam secara merata.

Semakin berkembangnya zaman, manusia selalu ingin mencoba hal-hal baru untuk menciptakan sebuah karya yang akan berguna di masa depan. Terutama dalam dunia minuman, banyak sekali perkembangan dalam inovasi pembuatan minuman *cocktail* maupun *mocktail*.

Eksperimen merupakan sebuah kegiatan yang bertujuan tertentu, berdasarkan sebuah masalah yang ingin dipecahkan dan mengungkap sebuah hal menjadi sesuatu hal yang baru. Menurut I Putu Ade Andre Payadnya dan I Gusti Agung Ngurah Trisna Jayantika dalam bukunya yang berjudul “Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS” (2018:1), menuliskan bahwa eksperimen adalah sebuah metode dalam penelitian kuantitatif, penelitian ini ditujukan untuk meneliti hubungan dan sebab dengan memanipulasikan satu atau lebih variabel pada satu atau lebih kelompok penelitian, dan membandingkan hasilnya dengan kelompok yang tidak mengalami manipulasi.

Penulis ingin melakukan eksperimen yang bertujuan untuk meneliti dan lebih mengenali produk *shrub* dengan menggunakan bahan dasar *Strawberry Ciwidey*, untuk mengembangkan dan lebih mengenalkan buah lokal. Dipenelitian ini penulis ingin mengeksperimenkan *shrub* menggunakan *apple cider vinegar* sebagai bahan pengganti dari *champagne vinegar* yang kemungkinan akan mengurangi kadar alkohol dan tingkat keasaman dari *shrub* itu sendiri. Penulis

ingin lebih mengenalkan *shrub* kepada masyarakat Indonesia, dengan tujuan mengenalkan produk baru. Berdasarkan dari latar belakang yang sudah dijabarkan di atas, oleh karena dari itu penulis menggunakan latar belakang tersebut menjadikan tugas akhir dengan judul “*Strawberry Shrub*”.

B. Rumusan Masalah

Menurut latar belakang di atas, penulis menyatakan rumusan masalah yang akan dijabarkan dan dianalisis oleh penulis, yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan *strawberry shrub* ?
2. Bagaimana kualitas dari *strawberry shrub* ?
3. Berapa biaya yang dibutuhkan untuk membuat *strawberry shrub* ?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengenali lebih dalam tentang *shrub*.
2. Untuk mengetahui pendapat masyarakat tentang *strawberry shrub*.
3. Untuk mengetahui biaya yang akan dikeluarkan dalam pembuatan *strawberry shrub*.

D. Manfaat Penelitian

Berikut beberapa manfaat dari eksperimen ini, yaitu:

1. Penulis:

Mendapatkan pengalaman dan pengetahuan dalam pembuatan *Shrub* maupun *Strawberry Shrub*.

2. Masyarakat:

- a) Memperkenalkan kepada masyarakat tentang *Shrub*.
- b) Mengedukasi masyarakat agar lebih memiliki inovasi terkait mengembangkan hal baru dan mengenalkan hal baru.

3. Institusi:

Untuk menambahkan pengetahuan tentang pembuatan *Shrub* dan kandungan gizi yang terkandung pada *Strawberry Shrub*.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Menurut I Putu Ade Andre Payadnya dan I Gusti Agung Ngurah Trisna Jayantika dalam bukunya yang berjudul *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS (2018:1)*, menuliskan bahwa eksperimen adalah sebuah metode dalam penelitian kuantitatif, penelitian ini ditujukan untuk meneliti hubungan sebab dengan memanipulasikan satu atau lebih variabel pada satu atau lebih kelompok penelitian, dan membandingkan hasilnya dengan kelompok yang tidak mengalami manipulasi.

Penulis akan menggunakan metode Maserasi dalam pembuatan eksperimen ini. Menurut Tristan Stephenson dalam bukunya yang berjudul *Maceration (2013:30-31)* menjelaskan bahwa “*Maceration is the most common form of infusion is simple maceration: adding herbs, spices, nuts or fruit to water (generally with sugar) or alcohol. Macerations can be either cold or warm, depending on the that you are infusing , and take*

anything from an hour to a month to get the best results". Berdasarkan kutipan di atas, penulis ingin menggunakan metode *maceration* pada eksperimen ini dan melakukan metode ekstraksi tanpa proses pemanasan. Secara sederhana, metode ini disebut "perendaman".

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

a. Teknik Pengumpulan Data

Penulisan menggunakan beberapa metode dalam penelitian ini untuk mengumpulkan data, yaitu:

1) Penelitian Subjektif

Penelitian Subjektif merupakan sebuah penelitian yang menggunakan beberapa panca indera manusia untuk menilai sebuah hasil penelitian. Dikelompokkan berdasarkan rasa, aroma, penampilan serta kekonsistenan hasil penelitian tersebut dengan menggunakan kuesioner.

b. Alat Pengumpulan Data

Alat pengumpulan adalah salah satu alat yang digunakan cara untuk memperoleh data–data yang dapat membantu penulis untuk memperoleh tanggapan dari semua rumusan masalah yang telah dituliskan diatas. Ada beberapa cara alat dan teknik yang akan digunakan oleh penulis dalam proses penelitian ini, yaitu : *check list*, angket, dan observasi lembaran. Pada penelitian ini penulis menggunakan angket sebagai alat pengumpulan data. Angket adalah Sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh

informasi dan responden dalam arti laporan tentang pribadinya, atau hal – hal yang ia ketahui.

Untuk membantu pengisian data tersebut, penulis membutuhkan panelis sebagai responden. Menurut Suradi Panelis dikelompokkan menjadi enam kelompok, antara lain panelis pencicipan terbatas, panelis pencicipan perorangan, panelis terlatih, panelis agak terlatih dan panelis konsumen.

1) Panelis Terlatih

Menurut Tjutju Sofiah (2008) Panelis terlatih merupakan panelis yang mempunyai sensitivitas yang tidak setinggi panelis ahli tetapi merupakan pilihan dan seleksi yang kemudian melakukan pelatihan secara berkala dan lolos pada evaluasi kemampuan. Dari teori diatas penulis mengartikan bahwa panelis terlatih merupakan seseorang yang secara formal memiliki kemampuan bersertifikasi dalam bidang beverage atau bar. Maka dari itu, panelis yang akan menilai produk *shrub* berbahan dasar *strawberry* adalah *Mixologist* dan *Bartender*.

2) Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih merupakan warga awam yang tidak memiliki kompetensi di dalam bidang *beverage* ataupun bar. Tetapi panelis ini memiliki kemampuan untuk memberikan penilaian organoleptik.

3. Populasi dan teknik penarikan sampel

Untuk menemukan produk yang terbaik, dalam penelitian ini. Penulis membuat 2 produk dengan rasa keasaman yang berbeda-beda dengan menggunakan teknik merubah rasio. Beberapa sampel inilah yang akan diberikan kepada para responden dan menjadi sebuah tolak ukur dalam penilaian dengan memberikan kuesioner. Penulis akan menyebarkan 18 kuisisioner yang merupakan terbagi dari 3 responden terlatih, 15 responden tidak terlatih.

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

a) Tahapan Eksperimen

Dalam tahap pembahasan ini dapat diartikan secara sederhana maserasi adalah sebagai perendaman tanpa pemanasan.

Ingredient Strawberry Shrub antara lain :

Recipe 1

- 150 gr *Fresh strawberry fruits*
- 150 gr *Granulated sugar*
- 10 ml *Apple Cider Vinegar*

Recipe 2

- 150 gr *Fresh strawberry fruits*
- 150 gr *Granulated sugar*
- 30 ml *Apple Cider Vinegar*

Peralatan yang akan dibutuhkan dalam proses pembuatan *Strawberry Shrub* :

- *Plastic Box*
- *Fine strainer*
- *Knife*
- *Cutting board*
- *Spoon*
- *Bottle*

Langkah – langkah dalam pembuatan *Strawberry Shrub*, yaitu:

- 1) Mempersiapkan semua alat – alat dan bahan – bahan yang akan dibutuhkan
 - 2) Timbang *Fresh strawberry fruits* dan *Granulated sugar*
 - 3) Hilangkan daun dari *strawberry*, kemudian iris tipis – tipis.
 - 4) Masukkan *strawberry* yang sudah di iris tipis – tipis kedalam jar.
 - 5) Masukkan *sugar* ke dalam *jar*, kemudian aduk *sugar* dan *strawberry* sampai tercampur merata.
 - 6) Tutup *jar* dan dibiarkan mengekstraksi selama 24 jam.
 - 7) Setelah disimpan selama 24 jam, pisahkan cairan dengan buah *strawberry* menggunakan *fine strainer* dan masukkan ke dalam *bottle*.
 - 8) Masukkan *apple cider vinegar* ke dalam botol yang sudah berisi cairan hasil endapan *strawberry* dengan *sugar*, kemudian kocok sampai semua tercampur dengan rata. Produk siap untuk digunakan.
- b) Jadwal Eksperimen
- 1) 23 September 2020 : Penulis melakukan eksperimen yang pertama.
 - 2) 28 September 2020 : Penulis melakukan eksperimen yang kedua.

TABEL 1. 1

RESEP STANDAR STRAWBERRY SHRUB

Jumlah porsi : ml

		<i>Granulated Sugar</i>	<i>Apple Cider Vinegar</i>	<i>Strawberry Ciwidey</i>
<i>1st Recipe</i>	100 ml	150 gr	10 ml	150 gr
<i>2nd Recipe</i>	100 ml	150 gr	30 ml	150 gr

F. Penegasan Istilah

1. *Shrub* menurut Katie M. Loeb dalam bukunya yang berjudul *SHAKE, STIR, POUR Fresh Homegrown Cocktails* (2012:90) *Shrub or “drinking vinegars” are vinegar-based syrups that are lightly sweetened with sugar or honey. Historically this was a populer method of preserving fruits for the winter, and they were populer in the American colonial era. It can be used as a cocktail ingredient or in a glass of white or sparkling wine for an aperitif. Shrub can also be used in fruit salsas and in desserts”*.
2. *Maceration* menurut Tristan Stephenson dalam bukunya yang berjudul *“Maceration”* (2013:30-31) menjelaskan bahwa *“The most common form of infusion is simple maceration: adding herbs, spices, nuts or fruit to water (generally with sugar) or alcohol. Macerations can be either cold or warm, depending on the that you are infusing , and take anything from an hour to a month to get the best results”*.
3. Menurut I Putu Ade Andre Payadnya dan I Gusti Agung Ngurah Trisna Jayantika dalam bukunya yang berjudul *“Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS”* (2018:1), menuliskan bahwa eksperimen adalah sebuah metode dalam penelitian kuantitatif, penelitian ini ditujukan untuk meneliti hubungan sebab dengan memanipulasikan satu atau lebih variabel pada satu atau lebih kelompok penelitian.
4. *Apple Cider Vinegar* menurut Dale Pheragh dalam bukunya yang berjudul *Apple Cider Vinegar : The Complete Guide on How to Use & Explore the Miracle* (2020:25). Menyebutkan *“Apple cider vinegar is juice out of apple juice, it’s feremented process to hard apple cider, then fermented another time to be apple cider vinegar”*.