

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

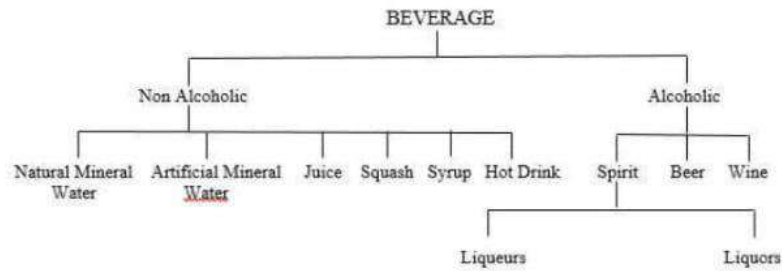
Food and Beverage Departement merupakan salah satu *departement* yang berada di dalam ruang lingkup *Hospitality Industry* yang berperan penting dalam penyediaan jasa pelayanan makanan dan minuman serta merupakan salah satu departement penghasil *revenue* terbesar setelah penjualan kamar. Tamu yang menginap di hotel tidak hanya sekedar memerlukan tempat untuk bersinggah saja, tetapi juga memerlukan makanan serta minuman. Maka dari itu *Food and Beverage Departement* merupakan suatu bagian penting dari sebuah hotel.

Bar merupakan salah satu *outlet* yang berada di bawah naungan *Food and Beverage Departement*. Menurut John Cousins (2012) "*The bar may be located in a food and beverage service area, offering wine or alcoholic beverages for the enjoyment of customers dining or using the lounge area*". Dari kutipan diatas dapat disimpulkan bahwa bar merupakan suatu tempat yang bersifat komersil yang menyediakan berbagai macam minuman, baik minuman beralkohol maupun non-alkohol. Selain itu bar dapat berdiri sendiri maupun dapat menjadi bagian dari suatu hotel.

Sebagaimana kita ketahui, minuman memiliki berbagai macam jenis.

Gambar 1

Klasifikasi Minuman



Sumber : *Google Image*, 2022

Menurut Mustofa (2012) minuman memiliki tingkatan dan proses yang berbeda - beda. Hal ini disebut sebagai hierarki minuman (*beverage hierarchy*). Hierarki minuman secara umum dibagi menjadi dua kategori, yaitu :

1. *Alcohol*

Minuman yang mengandung kadar alkohol didapatkan melalui proses :

- a) Fermentasi
- b) Destilasi

2. *Non-Alcohol*

Minuman yang tidak mengandung kadar alkohol diperoleh melalui proses yang alami dan *fresh*, sehingga memiliki fungsi :

- a) Menutrisi
- b) Menyegarkan
- c) Stimulasi

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam, tidak hanya memiliki keindahan alam, tetapi juga merupakan salah satu penghasil rempah-rempah terbesar di dunia. Berdasarkan data yang diperoleh, tercatat antara Januari hingga April 2020, nilai permintaan rempah-rempah meningkat sebesar US\$218 juta (19,28%) dibandingkan periode sebelumnya. Tak hanya itu, menurut

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO, 2016), Indonesia menempati urutan ke-empat negara penghasil rempah-rempah dunia.

Rempah-rempah adalah bagian dari tumbuhan yang memiliki aroma atau rasa kuat yang di gunakan dalam jumlah kecil di dalam sebuah masakan, dapat juga dipergunakan sebagai pengawet atau perisa dalam makanan. (Siti Nur, 2021 : 2). Berdasarkan kutipan tersebut maka dapat diartikan bahwa rempah-rempah merupakan bagian dari tanaman yang bersifat aromatik yang digunakan sebagai pemberi rasa serta aroma dalam masakan atau minuman. Biasanya rempah didapatkan dari bagian batang, akar, daun, rimpang ataupun buah dari suatu tumbuhan. Rempah-rempah dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan jamu, kosmetik, obat anti inflamasi, bumbu makanan serta minuman. Salah satu rempah yang sangat terkenal baik di luar negeri maupun di Indonesia adalah jahe.

Gambar 1. 1

Jahe



Sumber : *Google Image*, 2022

Jahe merupakan salah satu tanaman rimpang yang dimanfaatkan sebagai salah satu bahan masakan ataupun minuman. Jahe memiliki rasa sedikit pahit dan cenderung pedas, sehingga dapat menimbulkan rasa hangat pada tubuh yang bermanfaat sebagai penyegar tenggorokan dan memberikan sensasi pelega.

Jahe memiliki banyak sekali manfaat, selain dapat dipergunakan sebagai bahan pembuatan masakan, jahe juga dapat dimanfaatkan dalam pembuatan obat, minyak wangi, bahan kosmetik dan lain sebagainya. Menurut Maria Putri dalam buku yang berjudul Khasiat dan Manfaat Jahe Merah, (2020 : 2) mengatakan “Jahe dapat diolah menjadi berbagai produk olahan seperti jahe segar, jahe kering, asinan jahe, serbuk jahe, jahe instan, kopi jahe, anggur jahe, dan lain lain”. Sehingga dapat disimpulkan bahwa jahe merupakan tanaman yang mudah untuk dimanfaatkan serta memiliki harga ekonomis yang cukup tinggi.

Berdasarkan bentuk dan warnanya, jahe dapat dibedakan menjadi beberapa jenis (Anto, S.TP., M.Sc, 2020 : 92) yaitu :

1. Jahe gajah

Gambar 1. 2

Jahe Gajah



Sumber : Google *Image*, 2022

Rimpangnya gemuk dan besar, ruas rimpang lebih menggembung dibandingkan dengan kedua jenis jahe lainnya. Jenis jahe ini dapat dikonsumsi baik dalam keadaan masih muda maupun sudah tua.

2. Jahe putih atau jahe sunti

Gambar 1. 3

Jahe Putih



Sumber : *Google Image*, 2022

Rimpangnya kecil, agak rata sampai agak meggembung. Jahe ini dapat diolah saat sudah berumur tua. Kandungan minyak atsiri pada jahe ini lebih besar dibandingkan dengan jahe gajah, sehingga rasanya lebih pedas dan memiliki banyak serat.

3. Jahe Merah

Gambar 1. 4

Jahe Merah



Sumber : *Google Image*, 2022

Memiliki rimpang berwarna merah dan jahe ini ukurannya lebih kecil daripada jahe sunti. Sama halnya dengan jahe sunti, jahe merah selalu dipanen saat berumur tua. Jahe ini memiliki kandungan minyak atsiri paling tinggi dibandingkan dengan dua varietas lainnya.

Salah satu metode yang digunakan dalam pembuatan minuman adalah fermentasi. “*Fermentation is a process occurs when a live organism grows and multiplies as it eats then food it is supplied and converts it into acid and alcohol*” (Julia, 2014 : 5). Berdasarkan kutipan dari buku tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa fermentasi merupakan proses pengawetan menggunakan bantuan dari mikroorganisme seperti ragi dan bakteri yang berfungsi untuk mengubah karbohidrat menjadi alkohol. Salah satu contoh minuman yang dibuat dengan melalui proses fermentasi adalah *ginger beer*.

Menurut buku yang di tulis oleh Garrett Oliver yang berjudul *The Oxford Companion to Beer*, (2012 : 396) berbunyi “*Ginger beer is not technically a beer at all, but an alcoholic drink invented by the British in the mid 18th century using ginger root and sugar grown in the West Indies*”. Berdasarkan pernyataan di atas maka dapat disimpulkan bahwa *ginger beer* merupakan salah satu minuman fermentasi yang berasal dari Inggris, terbuat dari bahan dasar jahe dan memiliki kandungan alkohol yang sangat ringan. Selain dapat di minum secara langsung, *ginger beer* juga dapat dijadikan sebagai campuran dalam pembuatan *cocktail*.

Pada eksperimen yang akan di buat, penulis menggunakan jahe merah sebagai bahan dasar pembuatan *ginger beer* sehingga diharapkan dapat menemukan rasa, warna serta aroma yang pas pada produk yang akan dibuat.

Jahe merah merupakan salah satu jenis jahe yang memiliki kandungan minyak atsiri yang paling tinggi. Menurut Santoso (2021 : 7). “Terdapat 2,52 - 2,72% kandungan minyak atsiri pada jahe merah. Dalam buku ini juga tertulis bahwa minyak atsiri memiliki kandungan zat zat aktif seperti shogaol, gingerol, zingeron dan antioksidan lain yang bermanfaat untuk mencegah penyakit dan

mengobati penyakit. Selain karena kandungan minyak atsirinya, jahe merah memiliki cita rasa yang unik serta memiliki warna rimpang yang menarik dan seperti kita ketahui saat ini jahe merah hanya kita temui sebagai bahan pembuatan jamu maupun diolah menjadi bubuk jahe merah. Maka dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan jahe merah di Indonesia masih sangatlah kurang.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka penulis menetapkan latar belakang tersebut pada tugas akhir yang berjudul **“Pembuatan *Ginger Beer* Berbahan Dasar Jahe Merah”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis telah menentukan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *ginger beer* berbahan dasar jahe merah?
2. Bagaimana rasa, warna dan aroma dari *ginger beer* berbahan dasar jahe merah?
3. Bagaimana perhitungan biaya yang digunakan dalam proses pembuatan *ginger beer* berbahan dasar jahe merah?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya eksperimen ini adalah :

1. Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh pendidikan pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Untuk memperkenalkan *ginger beer* berbahan dasar jahe merah kepada masyarakat
3. Pemanfaatan jahe merah untuk inovasi dalam pembuatan minuman.

4. Untuk mengetahui pendapat masyarakat tentang *ginger beer* berbahan dasar jahe merah.

D. Manfaat Penelitian

Eksperimen ini memiliki manfaat bagi beberapa pihak, seperti :

1. Penulis :

Menambah pengalaman serta wawasan dalam membuat inovasi *ginger beer* berbahan dasar jahe merah.

2. Masyarakat :

- a) Memperkenalkan *ginger beer* berbahan dasar jahe merah
- b) Mendorong masyarakat untuk lebih inovatif dalam mengolah rempah rempah lokal

3. Institusi :

Untuk memberikan pengetahuan dan informasi tentang inovasi pembuatan *ginger beer* berbahan dasar jahe merah untuk menambah pengetahuan di bidang *food and beverage*.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen

Metode eksperimen merupakan model penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif. Menurut Kerlinger (2016 : 61) “Eksperimen merupakan penelitian yang dilakukan dengan cara memanipulasi dan menontrol satu variabel bebas (*independent variable*) atau lebih serta melakukan observasi terhadap variabel terikat”. Variabel bebas yang terdapat pada eksperimen pembuatan *ginger beer* adalah jahe merah dan variabel terikat yang ada dalam eksperimen ini adalah air, gula dan lemon.

Pada percobaan eksperimen kali ini penulis menggunakan metode fermentasi. Menurut Kiki Kristiandi (2021 : 17) “Fermentasi adalah proses dimana glukosa dirubah menjadi etanol dan karbondioksida“.

Garrett Oliver (2012 : 396) mengatakan bahwa “*Traditionally this mixture was fermented with a gelatinous substance called “ginger beer plant” a type of starter made from lemon, ginger and sugar*“. Pada eksperimen kali ini penulis menggunakan ragi alami yang terdapat pada kulit jahe.

2. Teknik dan Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan teknik atau metode yang dipergunakan dalam penelitian guna mendapatkan suatu data yang dapat memperkuat suatu penelitian. Pada dasarnya ada banyak sekali teknik pengumpulan yang bisa digunakan, pada penelitian kali ini peneliti mempergunakan 2 metode yaitu :

a) Studi Literatur

Menggunakan teori yang relevan dan diverifikasi sebagai bahan referensi untuk menyelidiki objek penelitian ini. Data yang digunakan penulis berasal dari buku, majalah, *e-book* dan karya ilmiah yang berkaitan dengan penelitian.

b) Kuesioner

Mengajukan beberapa pertanyaan kepada responden terkait dengan kualitas produk, minat masyarakat terhadap produk yang dibuat, penerimaan masyarakat terhadap produk yang bertujuan untuk mendapatkan serta mengumpulkan data dari responden.

3. Populasi dan Penarikan Sample

Untuk mencari serta mendapatkan kualitas produk yang terbaik, maka penulis akan membuat *ginger beer* berbahan dasar jahe merah dengan menggunakan 2

resep yang berbeda. Kemudian sampel ini akan dibagikan kepada 2 orang panelis terlatih dan 10 orang panelis tidak terlatih.

4. Jadwal Eksperimen

Penulis akan melakukan eksperimen sebanyak 2 kali. Lama proses pembuatan *ginger beer* adalah selama 3 hari.

Tabel 1
Jadwal Eksperimen

Eksperimen I	Selasa, 14 Desember 2021
Eksperimen II	Selasa, 21 Desember 2021

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

F. Penegasan Istilah

1. Fermentasi

Fervere merupakan bahasa latin dari fermentasi yang memiliki arti mendidihkan. Nopionna (2012 : 12) mengatakan bahwa “Fermentasi merupakan suatu proses yang melibatkan mikroorganisme guna menciptakan suatu produk tertentu”.

2. *Ginger Beer*

Menurut *America’s Test Kitchen* (2019 : 208) “*Ginger beer is a naturally fermented beverage made from an organism composed of wild yeast and beneficial bacteria - short for ginger beer starter*”. Pada penelitian ini penulis menggunakan ragi alami yang terdapat pada kulit jahe, biasanya ragi tersebut disebut sebagai *ginger bug*.

Ginger bug merupakan *starter* yang terbuat dari jahe, gula dan air yang didiamkan selama 5 sampai 7 hari sampai mengeluarkan gelembung dan muncul aroma seperti ragi.