

# BAB I

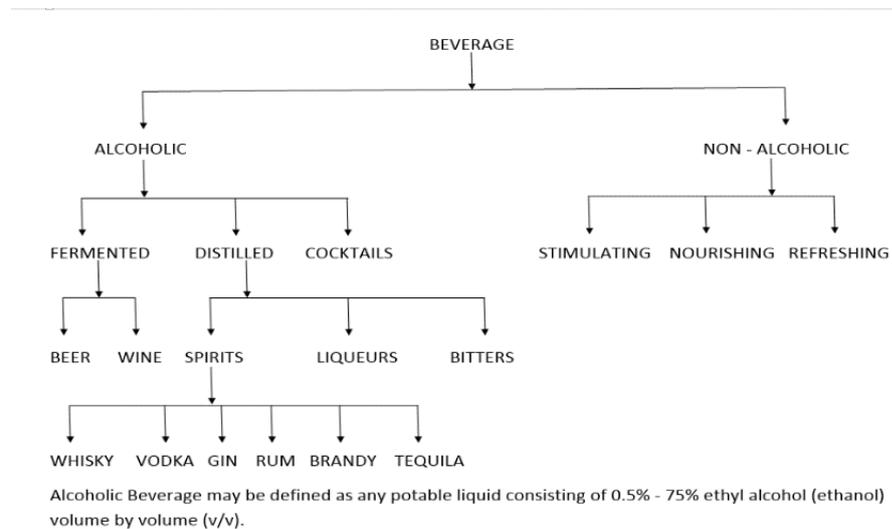
## PENDAHULUAN

### 1. Latar Belakang

Dalam dunia hospitaliti perkembangan dan kemajuan merupakan hal penting untuk menarik para konsumen, terlebih dalam bidang makanan dan minuman. Bar merupakan suatu tempat yang dapat melakukan inovasi, Menurut Stephen Robbins “Inovasi yaitu sebuah ide atau gagasan baru yang mana diterapkan guna memprakarsai dan memperbarui sebuah produk, proses, ataupun jasa yang telah ada sebelumnya”, oleh karena itu inovasi berupaya untuk menciptakan berbagai resep minuman yang dapat menjadi ciri khas dari bar itu sendiri. Menurut Sumarsono (2015:10) ”Sebagai tempat atau konter yang menu utamanya menyajikan minuman beralkohol seperti bir, anggur, *liqueur*, dan *cocktail* untuk dinikmati atau diminum ditempat itu juga. Tetap bar juga menyediakan minuman yang tidak mengandung alkohol.”.

Minuman adalah segala macam cairan yang dapat dikonsumsi atau diminum, kecuali obat-obatan. Minuman tersebut terbagi menjadi dua bagian, yaitu minuman beralkohol dan minuman non-alkohol. Untuk mengetahui lebih jelas mengenai minuman berikut adalah bagan dari *clasification of beverage*:

**GAMBAR 1**  
**CLASIFIKATION OF BEVERAGE**



Sumber gambar : <https://ihmkolkatafoodandbeveragenotes.blogspot.com>

Berdasarkan gambar di atas minuman tidak beralkohol dibagi menjadi tiga berdasarkan kegunaan atau fungsinya. Berikut adalah penjelasan mengenai tiga fungsi dari minuman tidak beralkohol:

1. Perangsang (*Stimulating*): yang berarti minuman yang dikonsumsi ini berfungsi untuk meningkatkan keinginan untuk makan.
2. Penyegaran (*Refreshing*): minuman ini dapat memberikan efek yang menyegarkan untuk tenggorokan dan meredakan rasa haus.
3. Penutrisi (*Nutritioning*): biasanya minuman ini mengandung vitamin di dalamnya dan dapat berguna untuk kesehatan tubuh.

Minuman tidak beralkohol merupakan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat pada umumnya adalah: susu, teh, kopi, jus buah, dll.

Minuman beralkohol yaitu minuman yang mengandung etanol. Etanol merupakan psikoaktif yang bila dikonsumsi dalam jumlah banyak akan menimbulkan efek penurunan kesadaran, etanol ini merupakan senyawa yang terbentuk dari adanya reaksi fermentasi dari suatu mikroorganisme yang memecah gula menjadi etanol dan karbondioksida.

Minuman pengganti atau *subtitute drink* merupakan minuman yang biasanya dijadikan alternatif untuk mengurangi konsumsi minuman beralkohol dan memberikan dampak yang baik untuk kesehatan. Contoh dari minuman pengganti adalah kombucha, shrub, air kelapa, *sophisticated soft drinks*, teh yang memiliki rasa, dan lainnya.

Shrub merupakan salah satu dari minuman pengganti atau *subtitute drink*, shrub memiliki rasa yang tajam (*tangy taste*) dapat menjadi pengganti yang efektif untuk minuman beralkohol terutama saat diminum bersama makanan. Shrub merupakan minuman yang terkenal pada abad ke 17&18 di Inggris yang berbahan dasar rum atau brandy yang dicampur dengan buah buahan yang memiliki rasa asam dan gula. Kata shrub ini juga dapat diartikan sebagai *cocktail* atau minuman bersoda yang populer di american's colineal era, yang dikenal dengan *drinking vinegar* karena berbahan dasar cuka, gula dan buah buahan, Menurut wikipedia

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"*.

Pada buku *The New Old Bar Classic Cocktails and Salty Snacks* (2012:149) yang ditulis oleh Steve, Menyebutkan *standard recipe* dari shrub sebagai berikut:

- 1 cup (246 c) jus strawberi segar

- 1 cup (200 c) gula pasir
- $\frac{1}{4}$  cup cuka apel

Berdasarkan pada *standard recipe* yang di kutip dari buku The Old Bar Classic Cocktail and Salty Snack tertulis cara pembuatannya yaitu. “Campurkan gula dan air ke dalam panci lalu letakan di atas kompor dengan suhu tinggi. Panaskan hingga mendidih dan aduk sampai gula mencair. Tambahkan strawberi, kecilkan api, lalu masak kurang lebih 8 sampai 10 menit. Tambahkan cuka apel dan *simmer* selama 10 menit. Angkat panci dari kompor masukan kedalam kulkas sampai siap untuk digunakan”.

Penulis memutuskan untuk membuat inovasi shrub dengan menggunakan buah ciplukan sebagai bahan perasa dan cuka apel sebagai bahan dasar cairannya dengan menggunakan teknik *infusion*.

Penyerapan (*infusion*) adalah metode pembuatan minuman dengan cara bahan penambah rasa atau aroma dimasukan bersama dengan cairan kemudian didiamkan di dalam suatu tempat dengan kurun waktu 1 – 3 hari

Dalam pembuatan shrub ini, penulis memilih buah ciplukan. Buah ciplukan atau golden berry merupakan buah asli Amerika Selatan namun tersebar luas di Indonesia. Ciplukan juga memiliki banyak penyebutan di berbagai daerah di Indonesia seperti Sunda cecended, Madura nyornyoran dan Bali Kopok-kopokan. Buah ciplukan umumnya tumbuh liar, seperti di kebun, sawah kering, pinggir jalan, tepi hutan, dan bagian hutan yang terkena panas matahari. Buah ciplukan dapat ditemukan di supermarket atau lapak jual beli online.

GAMBAR 2  
BUAH CIPLUKAN



Sumber : <https://satuterpenting.com/buah-ciplukan-obat-alami/>

Buah ini biasanya dikonsumsi langsung atau dibuat menjadi jus, *smoothies*, sebagai garnish kue, dan inovasi lainnya.

Selain untuk memperkenalkan kepada masyarakat luas tentang buah ciplukan di Indonesia, penulis juga ingin berinovasi menciptakan shrub yang memiliki rasa buah ciplukan. Dan mengangkat bahwa buah ini memiliki banyak sekali manfaat untuk kesehatan tubuh. Health Kompas menyatakan bahwa buah ini dapat menurunkan darah tinggi, mengobati vertigo, mengobati penyakit stroke, melancarkan proses pencernaan, mencegah kerusakan sel, melawan peradangan, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, meningkatkan kesehatan tulang, meningkatkan fungsi mata, serta gusi berdarah.

Berikut ini adalah kandungan gizi buah ciplukan matang :

**Tabel 1**

**KANDUNGAN GIZI BUAH CIPLUKAN/ 100 gram**

| Zat gizi | Satuan | Ciplukan |
|----------|--------|----------|
| Air      | Gram   | 85,4     |
| Energi   | Kcal   | 53       |
| Protein  | Gram   | 1,9      |

|            |      |      |
|------------|------|------|
| Lemak      | Gram | 0,7  |
| Serat      | Gram | 6    |
| Kalsium    | Mg   | 9    |
| Zat Besi   | Mg   | 1    |
| Fosfor     | Mg   | 40   |
| Vitamin C  | Mg   | 11   |
| Vitamin B1 | Mg   | 0,11 |
| Vitamin B2 | Mg   | 0,04 |
| Vitamin B3 | Mg   | 2,8  |
| Vitamin A  | Mg   | 36   |

Sumber : <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-buah-ciplukan/>

Ciplukan juga sekarang banyak diproduksi di Lembang dengan jumlah pohon 7.600 pohon dengan target hasil panen 700 kg sehingga memiliki harga jual yang cukup murah diharga 50 ribu – 60 ribu perkg. Dengan membuat buah ciplukan menjadi inovasi minuman baru penulis berharap ini dapat membuat minat membeli masyarakat meningkat sehingga dapat mensejahterakan petani lokal.

Dalam percobaan ini penulis akan membandingkan rasa, kandungan gizi, dan gula yang tergantung dalam shrub dengan menggunakan perbandingan buah yang berbeda, apakah memiliki rasa, kandungan gizi dan gula serta nutrisi yang berbeda atau sama.

Untuk menjadikan shrub penulis menggunakan cuka apel sebagai bahan dasar cairan dikarenakan kandungan yang terdapat dalam cuka apel ini dapat digunakan untuk diet. Cuka apel merupakan produk yang terbuat dari sari buah apel

yang difermentasi dengan cara melumat apel dan memeras cairannya lalu diberi ragi untuk melanjutkan ke proses fermentasi dari cuka apel tersebut.

Berikut adalah kandungan gizi dari cuka apel :

**Tabel 2**  
**KANDUNGAN GIZI CUKA APEL/ 100 ml**

| Zat gizi    | Satuan | Cuka Apel |
|-------------|--------|-----------|
| Energi      | Kkal   | 21        |
| Karbohidrat | Gram   | 0,93      |
| Gula        | Gram   | 0,4       |
| Kalsium     | Mg     | 7         |
| Zat Besi    | Mg     | 0,2       |
| Magnesium   | Mg     | 5         |
| Fosfor      | Mg     | 8         |
| Kalium      | Mg     | 73        |
| Natrium     | Mg     | 5         |

Sumber : <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-cuka-apel/>

Dengan data – data yang sudah dikumpulkan di atas, penulis memutuskan untuk membuat Tugas Akhir berupa eksperimen atau percobaan dengan membuat sebuah inovasi membuat shrub yang berbahan dasar buah ciplukan dan cuka apel, dengan menggunakan metode penyerapan / *infusion*, dengan judul “**INOVASI PEMBUATAN SHRUB MENGGUNAKAN BUAH CIPLUKAN DAN CUKA APEL DENGAN METODE PENYERAPAN (INFUSION)** “

## **B. Rumusan Masalah**

Menurut pemaparan yang sudah penulis jelaskan di atas maka penulis akan merumuskan masalah yang akan dipecahkan yaitu:

1. Bagaimana pembuatan shrub yang menggunakan buah ciplukan dan cuka apel dengan metode penyerapan / *infusion*?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan dari shrub menggunakan buah ciplukan dan cuka apel dengan metode penyerapan / *infusion*?
3. Bagaimana proses penghitungan biaya produksi yang digunakan untuk membuat shrub menggunakan buah ciplukan dan cuka apel dengan metode penyerapan / *infusion*?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Formal

Untuk melengkapi salah satu syarat akademis dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

2. Tujuan Operasional

Tujuan operasional penulisan Tugas Akhir ini ialah agar penulis dapat menjelaskan secara jelas mengenai:

- a. Untuk mengetahui persiapan dan pembuatan shrub yang menggunakan bahan dasar buah ciplukan dan cuka apel dengan metode penyerapan/*infusion*.
- b. Untuk mengetahui kemasan sesuai untuk shrub berbahan dasar buah ciplukan dan cuka apel dengan metode penyerapan/*infusion*.

- c. . Untuk mengetahui biaya produksi dan harga jual dari shrub berbahan dasar buah ciplukan dan cuka apel dengan metode penyerapan/*infusion*.

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

1. Bagi Peneliti
  - a. Menciptakan inovasi rasa baru dalam pembuatan shrub.
  - b. Dapat memperkenalkan produk baru yang berbahan dasar buah ciplukan dan cuka apel.
2. Bagi Masyarakat
  - a. Meningkatkan pembudidayaan komoditi buah ciplukan
  - b. Mengedukasi masyarakat bahwa buah ciplukan tidak hanya langsung bisa dikonsumsi tetapi bisa dibuat menjadi shrub.
  - c. Memberikan informasi mengenai minuman yang sehat dan memiliki banyak khasiat.
3. Bagi Institusi

Memberikan pengetahuan atau informasi mengenai pemanfaatan buah ciplukan yang dapat digunakan sebagai bahan dasar minuman khususnya shrub menggunakan metode penyerapan / *infusion* bagi mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung terlebih untuk mahasiswa/i Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

## E. Metode Penelitian

### 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”. Dalam penelitian ini penulis melakukan pembuatan shrub menggunakan buah ciplukan dan cuka apel menggunakan metode penyerapan/ *infusion*.

### 2. Teknik dan alat pengumpulan data

#### 1. Penelitian Subjektif

Penelitian subjektif adalah penilaian yang berdasarkan organoleptik yaitu penilaian yang menggunakan panca indra manusia, hasil penelitian ini biasanya adalah rasa, bau, serta konsistensi. Pada penelitian ini panelis menilai secara pribadi serta opini panelis. Dengan ini panelis dapat menilai menggunakan indra pengecap, penciuman dan penglihatan, untuk menilai rasa, aroma, dan penampilannya.

#### c. Penelitian Objektif

Penelitian Objektif adalah penelitian yang berdasarkan kebenaran secara sistematis seperti uji kimiawi untuk mendapatkan

hasil dari kandungan gizi yang terdapat dalam shrub menggunakan buah ciplukan dan cuka apel ini. Setelah melakukan uji laboratorium maka akan mendapatkan hasil yang akurat dari shrub buah ciplukan.

d. Alat pengumpulan data

Alat pengumpulan data suatu sistem yang digunakan untuk memperoleh data guna membantu penelitian penulis dalam memperoleh jawaban dari rumusan masalah yang telah dicantumkan sebelumnya. Ada beberapa alat dan teknik yang penulis gunakan untuk mengumpulkan data yaitu : angket / kuesioner, *check list* dan *observation sheet*. Dalam penelitian ini penulis menggunakan angket untuk teknik pengumpulan data. Menurut sugiyono (2013: 199) “Kuesioner adalah teknik pengumpulan data dimana responden diberikan serangkaian pertanyaan atau penjelasan tertulis untuk dijawab”.

3. Populasi dan teknik penarikan sample

Untuk mendukung pengisian angket tersebut penulis menjadikan panelis sebagai responden. Panelis sendiri dikelompokkan kedalam dua kelompok antara lain panelis terlatih dan panelis tidak terlatih (Suradi, 2007).

a) Panelis terlatih (2 orang)

Panelis terlatih terdiri dari orang-orang yang terlatih secara formal dan memiliki keahlian atau pengalaman dibidang yang akan diteliti, yaitu industri minuman. Dalam hal ini panelis yang

akan mengevaluasi produk shrub buah Ciplukan adalah Head Bar dan Fnb Sales.

b) Panelis tidak terlatih (20 orang)

Panelis tidak terlatih adalah individu normal yang tidak memiliki kompetensi formal mengenai produk yang diuji, tetapi anggota panel dapat melakukan evaluasi organoleptik.

4. Tahapan dan jadwal eksperimen

a. Tahapan eksperimen

a) Tahapan Eksperimen

Metode yang di gunakan dalam eksperimen kali ini adalah *infusion*/penyerapan.

Bahan yang di gunakan untuk shrub ciplukan antara lain :

Resep 1

- 150 gr Buah Ciplukan
- 9 gr *Diet sugar*
- 150 ml *Apple Cider Vinegar*

Resep 2

- 200 gr Buah Ciplukan
- 9 gr *Diet sugar*
- 150 ml *Appel Cider Vinegar*

Proses uji coba pada shrub berbahan dasar buah ciplukan dan cuka apel dengan metode penyerapan atau infusio dilakukan di kota Bandung. Eksperimen ini dilakukan dari Oktober 2021 sampai Desember 2021.

- 1) 25 November 2020 : Penulis melakukan eksperimen dengan resep 1
- 2) 30 November 2020 : Penulis melakukan eksperimen dengan resep 2

## **F. Penegasan Istilah**

1. Buah ciplukan atau golden berry merupakan buah asli Amerika Selatan namun tersebar luas di Indonesia. Ciplukan juga memiliki banyak penyebutan di berbagai daerah di Indonesia seperti Sunda cecended, Madura nyornyoran dan Bali Kopok-kopokan. Buah ciplukan umumnya tumbuh liar, seperti di kebun, sawah kering, pinggir jalan, tepi hutan, dan bagian hutan yang terkena panas matahari.
2. Shrub merupakan minuman yang terkenal pada abad ke 17&18 di Inggris yang berbahan dasar rum atau brandy yang dicampur dengan buah buahan yang memiliki rasa asam dan gula. Kata shrub ini juga bisa diartikan *cocktail* atau minuman bersoda yang populer di american's colineal era, yang dikenal dengan *drinking vinegar* karena berbahan dasar cuka, gula dan buah buahan, Menurut Wikipedia.
3. Cuka apel merupakan produk yang terbuat dari sari buah apel yang difermentasi dengan cara melumat apel dan memeras cairannya lalu

diberi ragi untuk melanjutkan ke proses fermentasi dari cuka apel tersebut.

4. Penyerapan (infusion) adalah metode pembuatan minuman dengan cara bahan penambah rasa atau aroma dimasukkan bersama dengan cairan kemudian didiamkan didalam suatu tempat dengan kurun waktu 2 – 3 minggu.