

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food and Beverage merupakan salah satu departemen penting di suatu *Hotel Industry*. Departemen ini mengkhususkan untuk menyediakan dan melayani makanan dan minuman untuk mencapai kepuasan tamu. Seiring berjalannya waktu peranan perusahaan bidang *food and beverage* sudah semakin banyak. Khususnya karyawan yang ada di departemen ini yang bertugas sebagai *waiter/waitress* yang memiliki standar tersendiri sesuai dengan kebijakan perusahaan masing-masing. Menjadi *waiter/waitress* bukan hanya melayani makan dan minum untuk tamu, tetapi juga banyak pekerjaan lain yang dapat dilakukan, seperti contoh membuat kopi, membuat *cocktail* atau *mocktail*, dan juga *serving wine*. Biasanya pekerjaan ini dilakukan oleh barista, bartender, dan sommelier di salah satu outlet *food and beverage* yaitu Bar.

Bar sudah banyak diminati dan dikunjungi oleh masyarakat untuk menikmati berbagai macam minuman beralkohol maupun non-alkohol. Bar dapat juga disebut sebagai tempat untuk menjual berbagai macam minuman baik alkohol maupun non-alkohol. Minuman merupakan cairan yang masuk melalui mulut untuk dapat di konsumsi. Minuman juga sangat penting bagi manusia karena dapat menghilangkan rasa haus, menambah nafsu makan, dan bisa dijadikan alat pembantu pencernaan makanan. Hal tersebut dijelaskan bahwa "Pengertian minuman adalah segala bentuk cairan yang pada umumnya masuk tubuh kita dengan melalui mulut kecuali obat dan soup, atau

setiap cairan yang dapat di minum (*drink able liquid*) kecuali obat-obatan.”
Marsum Widjojo (2004:21).

Minuman yang banyak di cari dimasa kini adalah minuman yang bermanfaat banyak bagi tubuh. Di dunia ini sudah banyak sekali berbagai macam minuman kesehatan yang dibuat dan diperjual belikan.

“Definisi minuman adalah segala sesuatu yang dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus” Winarti (2006:9). Berikut minuman dapat dibedakan sesuai manfaatnya, yaitu :

1. *Refreshing Drinks*

Refreshing Drinks adalah minuman yang bertujuan untuk memberikan rasa yang menyegarkan saat diminum. Contoh : *natural mineral water, artificial water, squash* dan *crush*.

2. *Stimulating Drinks*

Stimulating Drinks adalah minuman yang bertujuan untuk merangsang atau menstimulasi organ tubuh dan menjadi pembangkit energi pada tubuh kita. Contoh : kopi, teh, extrajoss, kukubima.

3. *Nourishing Drinks*

Nourishing Drinks adalah minuman yang bertujuan untuk menambah nutrisi bagi tubuh. Contoh : susu, coklat, jus.

Dari paparan di atas jenis minuman sesuai manfaatnya, minuman yang akan di buat penulis adalah *clarified milk punch*. “*A traditional milk punch contains booze, milk, and other flavors. The milk is induced to curdle and the curds are strained out; after the straining you are left with a clear, stable beverage*” dikemukakan oleh Dave Arnold (2014:466). Minuman eksperimen yang penulis akan buat termasuk kedalam *refreshing drink*, karena bahan dari minuman yang akan di buat adalah rempah sebagai *agent* yang akan di tambahkan *lime juice* dan *simple syrup* yang akan digumpalkan dari susu. Susu yang akan digunakan adalah susu segar atau *fresh milk*.

Susu merupakan hasil produk peternakan yang sangat berenergi dan bermanfaat dikarenakan banyak kandungan kandungan bernutrisi di dalamnya dan pula susu memiliki vitamin dan mineral yang bagus untuk di konsumsi.

William Sears & Martha Sears (2006:353) mengatakan bahwa “Susu murni adalah susu yang berasal dari sapi. Susu ini mengandung 3 ¼ - 4 persen lemak dan 24 kalori per ons (satu ons setara dengan kurang lebih 30 mililiter).

TABEL 1
KANDUNGAN GIZI SUSU SAPI

Komponen	Kandungan Dalam Susu
Air	87,90 %
Padatan non lemak	8,65 %
Lemak (berat kering)	12,10 %
Laktosa	4,60 %
Lemak	3,45 %
Protein	3,20 %
Protein Kazein	2,70 %
Vitamin, enzim, gas, dll	0,85 %

Sumber : Saleh, 2004

Susu sapi paling banyak di konsumsi masyarakat, dikarenakan harganya yang terjangkau dan mudah untuk di dapatkan. Seiring waktu berjanlan konsumsi susu sangat meningkat dikarenakan kandungannya yang sangat berkhasiat. Pada saat ini banyak sekali minuman yang di racik dengan berbagai macam bahan atau *flavouring agent* seperti rempah-rempah.

Rempah-rempah merupakan salah satu kekayaan di Indonesia, biasanya ini di gunakan sebagai penambah rasa atau penambah aroma pada makanan dan minuman. Rempah-rempah sangat mudah di dapatkan di Indonesia dan sudah banyak sekali rempah-rempah dipakai untuk makanan dan minuman.

Paparan ini juga diperkuat oleh Luchman Hakim (2015:1) “Rempah adalah salah satu kekayaan yang dimiliki Indonesia. Rempah pun berperan penting dalam sejarah Indonesia. Tumbuhan ini sering kali digunakan untuk menambah cita rasa, aroma, dan penyedap.”

Minuman eksperimen ini akan penulis buat dengan mencampurkan rempah sebagai *flavouring agent* dalam minuman ini, guna untuk menambah cita rasa dan aroma dan juga untuk memanfaatkan kekayaan Indonesia. Minuman sering kali ditemukan dengan mencampurkan bahan dasar minuman dengan rempah-rempah seperti kayu manis, cengkeh, bunga lawang, jahe dan sebagainya.

GAMBAR 1

JENIS REMPAH YANG DIGUNAKAN



Kayu Manis



Cengkeh



Bunga Lawang

Sumber : Google (2021)

Menurut sumber dari (www.kompas.com) Kayu manis atau *cinnamon* merupakan jenis rempah yang masuk kedalam rempah-rempah kering dan sering kali di pergunakan untuk menambah rasa pada suatu bahan makanan dan minuman. Pada umumnya kayu manis berpengaruh besar karena rasa dari kayu manis adalah manis dan pedas dan sangat beraroma. Kayu manis sendiri memiliki manfaat yang bisa menyembuhkan penyakit.

Cengkeh atau yang biasa di sebut dengan cengkeh merupakan jenis rempah yang memiliki aroma khas dan berbentuk kuncup bunga kering, cengkeh pun sering ditemui dalam pengolahan makanan dan minuman hangat tradisional. Dan cengkeh mempunyai rasa lebih kearah pedas.

Bunga lawang yang sering di sebut kembang lawang merupakan jenis rempah yang kaya akan rasa yang manis dan sedikit ke pedas. Bunga lawang ini memiliki banyak kandungan yang berkhasiat serta aroma yang khas dan cukup tajam.

Clarified milk punch adalah hasil minuman susu yang telah dipisahkan oleh metode *clarification* dengan asam sitrus (jeruk nipis) dan mengakibatkan gumpalan yang akan disaring sehingga menghasilkan warna yang jernih. Metode *clarification* merupakan metode yang memisahkan cairan dengan partikel yang padat. Hasil dari metode *clarification* ini akan mengubah tekstur dengan menghilangkan padatan yang menghasilkan minuman itu sendiri menjadi jernih.

Ini dijelaskan bahwa “*This is an elevated version of a classic Colonial-era clarified milk punch. Milk was incorporated into an acidic punch where it would coagulate, trapping impurities. After a resting period, the mixture was fine-strained, leaving the luscious for dispersed in a crystal-clear, silky punch.*” Katherine Cobbs (2019:8).

Metode *clarification* merupakan metode yang memisahkan cairan dengan partikel yang padat. Hasil dari metode *clarification* ini akan mengubah tekstur dengan menghilangkan padatan yang menghasilkan minuman itu sendiri menjadi jernih. Metode *clarification* ini memiliki tiga teknik untuk memisahkan cairan dengan partikel-partikel yaitu *filter clarification*, *gel clarification*, and *gravitational clarification*.

Ini di sebutkan pada “*There are three primary means. Filtration block particles, allowing clear liquid to run through. In gelatin, you trap particles in gel and coax out the clear liquid. And with separation by density, you assist or augment gravity to allow particles to settle out the liquid.*” Dave Arnold (2014:415)

Teknik filter ini berbeda dengan filterasi yang digunakan pada kopi, karena untuk memisahkan partikel padat dari cairan membutuhkan filter khusus untuk

memisahkannya, Teknik ini juga sangat penting dalam proses penyaringan dikarenakan dibutuhkan filterasi dalam penyaringan cairan dengan partikel padat. Salah satu yang bisa digunakan adalah kain katun tipis atau yang biasa disebut *cheesecloth*.

Teknik ini juga dijelaskan oleh Tracey Madeiros (2021:42) “*The punch is then strained through a cheesecloth to remove the curds, clarifying it. If the punch is kept cool. It can be preserved for months or even years*”

Dengan paparan yang telah dikemukakan di atas, penulis dapat memutuskan ide untuk membuat sebuah eksperimen minuman yang bernutrisi dengan bahan dasar susu dan menggunakan *flavouring agent* dengan kayu manis, cengkeh, dan bunga lawang, yang akan di jernihkan dengan metode *filter clarification* yang akan penulis buat dalam sebuah karya dengan judul

“PEMBUATAN *CLARIFIED MILK PUNCH* BERBAHAN DASAR *FRESH MILK* DAN REMPAH DENGAN METODE *FILTER CLARIFICATION*”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pembuatan *clarified milk punch* berbahan dasar *fresh milk* dan rempah dengan metode *filter clarification*?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan dari *clarified milk punch* berbahan dasar *fresh milk* dan rempah dengan metode *filter clarification*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual *clarified milk punch* berbahan dasar *fresh milk* dan rempah dengan metode *filter clarification*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Penulis membuat tugas akhir ini bertujuan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Mengetahui persiapan dan pembuatan *clarified milk punch* berbahan dasar *fresh milk* dan rempah dengan metode *filter clarification*.
- b. Mengetahui penyajian dan kemasan *clarified milk punch* berbahan dasar *fresh milk* dan rempah dengan metode *filter clarification*.
- c. Mengetahui berapa biaya dan menentukan harga jual *clarified milk punch* berbahan dasar *fresh milk* dan rempah dengan metode *filter clarification*.

D. Manfaat Penelitian.

1. Penulis

- a. Menciptakan inovasi baru dalam bidang minuman yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.
- b. Menambah pengetahuan baru mengenai produk minuman.

2. Masyarakat

- a. Memperkenalkan produk *clarified milk punch* kepada masyarakat.
- b. Memberikan informasi tentang minuman *clarified milk punch* berbahan dasar *fresh milk* dan rempah-rempah yang melimpah di Indonesia.

3. Institusi

Untuk memberikan pengetahuan dan informasi inovasi dalam pembuatan *clarified milk punch* dengan bahan dasar rempah-rempah untuk menambah pengetahuan dalam bidang *food and beverage*.

E. Metode Penelitian

1. Pengertian Eksperimen

Menurut Paul Suparno (2007:77) “secara umum metode pembelajaran eksperimen adalah suatu metode mengajar dimana siswa diajak untuk melakukan suatu usaha percobaan sebagai pembuktian, pengecekan bahwa teori yang telah dipelajari itu memang benar.”

2. Teknik dan alat pengumpulan data

Sugiyono (2014:230) mengatakan bahwa “Kuesioner adalah Teknik pengumpulan data dengan cara peneliti memberikan daftar pertanyaan atau pernyataan yang tertulis untuk dijawab oleh responden. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan pembagian kuesioner secara langsung.” Dengan pernyataan berikut penulis dapat menyimpulkan bahwa Teknik pengumpulan data melalui kuesioner sangat penting untuk mendapatkan suatu data dari masyarakat sesuai pendapatnya.

3. Populasi dan Teknik penarikan sampel

Untuk mendukung data dari eksperimen ini, penulis akan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data. Dan akan memberikan beberapa

pertanyaan sebagai pendukung data eksperimen. Kuesioner ini akan dibagikan ke 2 panelis terlatih dan 18 panelis konsumen.

“Panelis terdiri dari 2 macam, yaitu panel terlatih merupakan hasil seleksi Latihan secara kontinyu dan lolos evaluasi kemampuan dan panel konsumen dipakai untuk uji kesenangan pada suatu produk. Semakin banyak jumlah panelis semakin baik hasilnya. Panelis terlatih 2-10 orang, panelis konsumen 8-25 orang.” Sri Hastuti (2017:30)

4. Tahapan dan jadwal eksperimen

Proses uji coba *clarified milk punch* ini penulis akan melakukannya di kota Bandung sebagai lokasi untuk uji coba. Yang akan dilakukan adalah persiapan data dan bahan, uji coba produk, pengolahan data hasil uji coba, dan penyusunan data hasil uji coba yang dilakukan dalam 3 bulan.

Berikut tahapan dan jadwal eksperimen :

- 1) 13 September 2021 : Memilih ide dan topik penelitian.
- 2) 22 September 2021 : Persiapan data penelitian.
- 3) 14 November 2021 : Melakukan eksperimen dengan membedakan penyaring antara *cheesecloth* dan V60.
- 4) 21 November 2021 : Pengumpulan data hasil kuesioner.
- 5) 28 November 2021 : Pengolahan data hasil kuesioner.
- 6) 5 Desember 2021 : Membuat kesimpulan dan saran.

F. Penegasan Istilah

1. Eksperimen

Menurut Paul Suparno (2007:77) “secara umum metode pembelajaran eksperimen adalah suatu metode mengajar dimana siswa diajak untuk melakukan suatu usaha percobaan sebagai pembuktian, pengecekan bahwa teori yang telah dipelajari itu memang benar.”

2. Clarified Milk Punch

Menurut Dave Arnold (2014:466) “*A traditional milk punch contains booze, milk, and other flavors. The milk is induced to curdle and the curds are strained out; after the straining you are left with a clear, stable beverage*”

3. Susu Murni

Menurut William Sears, Martha Sears (2006:353) “Susu murni adalah susu yang berasal dari sapi. Susu ini mengandung 3 ¼ -4 persen lemak dan 24 kalori per ons (satu ons setara dengan kurang lebih 30 mililiter)”

4. Rempah-rempah

Menurut Luchman Hakim (2015:1) “Rempah adalah salah satu kekayaan yang dimiliki Indonesia. Rempah pun berperan penting dalam sejarah Indonesia. Tumbuhan ini sering kali digunakan untuk menambah cita rasa, aroma, dan penyedap.”

5. Filter Clarification

Menurut Tracey Madeiros (2021:42) “*The punch is then strained through a cheesecloth to remove the curds, clarifying it. If the punch is kept cool. It can be preserved for months or even years.*”