

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan sektor industri makanan dan minuman Indonesia saat ini memiliki laju yang cukup pesat. Kementerian Perindustrian mencatat, sumbangan industri makanan dan minuman kepada Produk Domestik Bruto (PDB) industri 19,98 persen pada triwulan I tahun 2020. Selaras dengan PDB yang tinggi, data Badan Pusat Statistik (BPS) juga menyebutkan bahwa kenaikan konsumsi masyarakat dan pemerintah mencatat pertumbuhan terutama terjadi pada konsumsi Restoran dan Hotel serta industri makanan dan minuman yang mencapai 2,01 persen pada Kuartal I tahun 2020. Kenaikan laju perkembangan ini dapat terjadi karena sektor makanan dan minuman sangat didukung oleh sumber daya alam Indonesia yang berlimpah dan permintaan domestik yang tinggi.

Indonesia merupakan negara berkembang yang menyimpan banyak potensi bisnis yang sangat menarik untuk di kembangkan. Dari data BPS untuk jumlah penduduk Indonesia di proyeksikan pada tahun 2020 akan meningkat sebanyak 271.066.00 jiwa. Jumlah penduduk di Indonesia yang cukup tinggi kenaikannya juga dapat mempengaruhi pertumbuhan sektor industri makanan dan minuman. Oleh karena meningkatnya jumlah penduduk, maka dapat dipastikan akan meningkatkan

juga pola konsumsi dari masyarakat, khususnya di konsumsi rumah tangga masyarakat pada makanan dan minuman.

TABEL 1
Pertumbuhan Konsumsi Rumah Tangga Tahun 2017 – 2018 (%)

No.	Komponen	2017**					2018**				
		I	II	III	IV	Total	I	II	III	IV	Total
1	Makanan & Minuman, Selain Restoran	5,24	5,26	5,17	5,36	5,26	5,14	3,37	5,22	4,81	5,13
2	Pakaian, Alas Kaki & Jasa Perawatannya	3,32	3,39	1,79	4,15	3,16	5,03	3,8	4,66	4,26	4,43
3	Perumahan & Perlengkapan Rumah Tangga	4,13	3,98	4,2	4,52	4,21	4,53	4,96	4,06	4,7	4,56
4	Kesehatan & Pendidikan	5,68	4,98	5,41	5,52	5,44	5,49	5,47	5,36	4,82	5,28
5	Transportasi & Komunikasi	5,26	5,6	5,64	5,04	5,39	4,96	5,37	5,4	6,14	5,47
6	Restoran & Hotel	5,53	5,54	5,34	5,32	5,43	5,64	5,67	5,81	5,85	5,74
7	Lainnya	2,22	2,37	2,19	2,35	2,28	2,42	2,79	2,01	2,41	2,1

Sumber : Badan Pusat Statistik

Persentase pertumbuhan konsumsi Restoran & Hotel pada tahun 2017 adalah 5,43 persen dan mengalami peningkatan di tahun 2018 sebesar 5,74 persen. Pola konsumsi masyarakat Indonesia yang meningkat pada restoran dan hotel juga dikarenakan masyarakat Indonesia sendiri sudah tidak asing dengan pola kehidupan yang mengadaptasi kebiasaan orang-orang di benua Amerika atau Eropa. Saat ini masyarakat Indonesia juga dapat dengan mudah menemukan berbagai jenis restaurant, café, dan bar. Menurut CNN Indonesia, sebetulnya masyarakat Indonesia sebetulnya sudah tak asing dengan sistem pergaulan kongko-kongko di restaurant,

café, dan bar. Hanya saja, bar lebih merupakan kebiasaan masyarakat barat yang saat ini mulai diserap oleh masyarakat Indonesia.

Pada saat ini dunia *bar* cenderung meningkat dalam hal penjualan minuman di tengah masyarakat. *Bar* merupakan salah satu bagian dari industri makanan dan minuman. Menurut Peraturan Pemerintah No. 24 tahun 1979 definisi *bar* adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menghidangkan minuman, baik minuman yang mengandung alkohol maupun tidak, untuk umum ditempat usahanya. Produk *bar* yang mengandung alkohol dapat berupa *beer*, *wine*, *liquor*, *cocktail*. *Bar* pada mulanya dikembangkan oleh bangsa Amerika, sekitar abad ke-16. Pada awalnya, *bar* berasal dari Amerika Serikat bagian timur, di mana pada tahun 1825 didirikan sebuah *tavern* (kedai minuman) yang dibuka pertama oleh Samuel Coles. *Bar* hanya terdiri dari sebuah pemisah yang terbuat dari kayu yang disebut sebagai *barrier* dan berfungsi sebagai pemisah pembeli dan penjual (*bartender*). Sesuai dengan perkembangannya dan kemajuan zaman, sekarang *counter bar* itu tidak harus terbuat dari kayu, tetapi ada yang terbuat dari batu marmer dan bermacam-macam corak warna (Ismardanto, 2016).

Secara luas dunia *bar* telah berkembang di berbagai negara seperti Indonesia. Menurut Pakar sosiologi perkotaan JF Warouw pada wawancaranya dengan CNN Indonesia, orang Indonesia memiliki kehidupan sosial yang sangat tinggi, dimana era globalisasi mudah diterima oleh masyarakat Indonesia. Masyarakat Ambon dan Manado memiliki tradisi minum tuak, begitu halnya dengan masyarakat Flores yang

senang meminum moke atau sopi. Kebudayaan mencampur minuman beralkohol sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat tradisional Indonesia (CNN, 2016).

Bar mempunyai daya tarik tersendiri dengan perpaduan *design* yang khas unik dan memiliki suasana yang nyaman bagi pengunjungnya. Pada umumnya orang-orang sangat senang bertemu dan berkumpul di *bar* sambil membicarakan sesuatu. Berbicara mengenai minuman yang terdapat di *bar*, pada tahun 1540 M setelah orang-orang mulai mengenal minuman keras campuran seperti Julep, Toddys and Highball. Setelah perang dunia ke II, tentara Amerika mempopulerkan minuman campuran “*COCKTAIL*”. Pada sekitar tahun 1862 mulai terlihat ketertarikan seseorang akan minuman keras dan *cocktail* (Isdarmanto, 2016).

Cocktail adalah minuman beralkohol yang dicampur dengan minuman atau bahan-bahan lain yang beraroma. *Cocktail* disajikan dengan cara diaduk dan diguncang-guncang supaya semua bahan tercampur. Menurut Jerry Thomas dalam buku “*Bartender’s Guide or How to Mix Drinks.*” Tahun 1862, bahan dasar dari resep *cocktail* adalah minuman beralkohol yang dicampurkan dengan gula, air dan *bitters*. *Cocktail* juga dapat dibuat dari satu jenis atau lebih minuman beralkohol ditambahkan dengan perisa berupa *liquor*, sari buah, gula, es, minuman karbonasi dan rempah-rempah. Selain mengutamakan kualitas rasa, *cocktail* juga sangat mementingkan seni dan tingkat estetik dari penampilan minuman tersebut yang bisa dinikmati oleh orang yang meminumnya (Ismardanto,2016).

Perkembangan era globalisasi menawarkan beraneka ragam jenis minuman dan produk dari mancanegara, banyak masyarakat yang lebih memilih *brand* asing

atau jenis minuman *cocktail* yang berasal dari barat yang juga banyak digemari oleh masyarakat Indonesia seperti *old fashioned*, *margarita*, *cosmopolitan* dan *mojito*. Seiring dengan perkembangan zaman, inovasi terus dikembangkan dengan tujuan untuk menciptakan kepuasan bagi para penikmatnya. Perkembangan itu menciptakan produk-produk *bar* yang baru dengan beraneka ragam rasa dan penampilan yang unik sehingga menarik perhatian konsumen. Salah satu dari produk *bar* yang telah lama menarik perhatian masyarakat adalah *cosmopolitan*.

Cosmopolitan atau yang biasa disebut dengan *Cosmo* merupakan *cocktail* yang terbuat dari *vodka*, *triple sec*, *cranberry juice* dan *lemon juice*. Menurut *International Bartenders Association* resep original *cosmopolitan* terbuat dari *vodka* *citron*, *vodka* rasa lemon. *Cosmopolitan* merupakan relatif dari *cranberry coolers* seperti *Cape Codder*. Walaupun sering disalah artikan, *cosmopolitan* juga memiliki kemiripan dengan *cocktail kamiaze*.

Asal *cosmopolitan* dipercaya dibuat oleh *bartender* pada tahun 1970. Banyak yang telah mengakui bahwa John Caine membawa minuman ke San Francisco sekitar tahun 1987 dari Ohio. Pada tahun yang bersamaan di Manhattan, secara internasional *cocktail* diakui pembuatannya oleh Bradley Umane, berdasarkan resep minuman Cheryl Cook. Menurut Sally Ann Berk dan Bob Sennett, *cosmopolitan* muncul secara literatur pada awal tahun 1993 dan berasal dari kota New York.

Cosmopolitan biasanya disajikan dalam gelas koktail yang besar, biasa disebut gelas *martini*. Oleh karena itu, minuman ini sering dikategorikan sebagai jenis *martini*. *Cosmopolitan* dengan penggunaan *vodka* rasa jeruk sebagai dasar untuk

cocktail cosmopolitan dipopulerkan pada 1990 oleh Dale DeGroffan. *Triple sec* berkualitas tinggi akan memberikan rasa nikmat dan *cranberry juice* mempunyai fungsi utama yaitu untuk memberikan acid yang bersifat asam dan menambahkan warna pada *cocktail cosmopolitan* (Difford, 2013).

Cranberry juice adalah jus dari sari buah *cranberry* (*Vaccinium subg. Oxycoccus*) yang mengandung air dan gula. Menurut *National Center for Complimentary and Integrative Health* (2016), buah *cranberry* dikenal dengan warna merah cerah, unik, dan memiliki rasa asam. Di Indonesia, terdapat banyak buah yang memiliki kandungan *acid* dan rasa asam, salah satunya yaitu terung belanda.

Terung belanda atau terong belanda berasal dari Peru, dan sekarang sudah umum dijumpai di daerah tropis. Tumbuh sangat baik di pegunungan/dataran tinggi pada ketinggian 1000 mdpl. Terung belanda adalah jenis tanaman anggota keluarga terung-terungan yang mulai dikembangkan di Bogor Jawa Barat sejak tahun 1941. Di Indonesia terung ini pertama kali dikenalkan dan dikembangkan oleh orang Belanda dan dikenal dengan nama terung belanda, buah tersebut dibawa dari daerah Amazon di Amerika Latin (Wibawanty, 2019).

Terung belanda mengandung antosianin yang termasuk kedalam golongan flavonoid yang merupakan salah satu jenis antioksidan, serat yang tinggi di dalam buahnya bermanfaat mencegah kanker (Wibawanty, 2019). Selain dimakan langsung, buah terung belanda juga dapat diolah berbagai bentuk makanan dan minuman, seperti jus terung belanda. Beberapa daerah di Indonesia seperti Jawa, Sumatra dan Sulawesi sudah mengembangkan produksi komoditi terung belanda. Selain itu,

terung belanda sudah berhasil menembus pasar ekspor ke beberapa negara seperti Jepang, Malaysia, Singapura dan beberapa negara Eropa. Dengan melihat hal tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan menggunakan buah terung belanda sebagai bahan dasar pembuatan *cosmopolitan* yang menjadi salah satu minuman yang digemari oleh masyarakat, dengan memanfaatkan buah terung belanda yang banyak beredar di Indonesia sebagai bahan campuran dalam pembuatan *cocktail cosmopolitan*. *Cocktail cosmopolitan* berbahan dasar *vodka*, *lemon juice*, *cranberry juice*, dan *triple sec* (Difford, 2013).

Dengan melihat hal ini, penulis memilih *cocktail cosmopolitan* yang berbahan dasar dari buah terung belanda, dikarenakan buah terung belanda merupakan bahan dasar yang mudah ditemukan di Indonesia. Maka dari itu, penulis melakukan penelitian dengan judul “Penelitian Pengembangan Terung Belanda Sebagai Pengganti *Cranberry Juice* dalam pembuatan *Cocktail Cosmopolitan*.”

B. Perumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka dalam penelitian ini penulis merumuskan pertanyaan penelitian yang akan dilakukan. Dan akan diuraikan dalam bentuk pertanyaan penelitian sebagai berikut :

1. Apakah *cranberry juice* dalam pembuatan *cocktail cosmopolitan* dapat digantikan dengan buah terung belanda?
2. Apakah minuman *cocktail cosmopolitan* dapat disajikan dengan bahan dasar buah terung belanda?

3. Apakah responden dapat menerima *cocktail cosmopolitan* berbahan dasar buah terung belanda yang dinilai dari segi rasa, aroma, penampilan, tekstur, kesesuaian dan keseimbangan?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari produk yang dihasilkan adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bahwa buah terung belanda dapat digunakan sebagai implementasi *cranberry juice* dalam pembuatan *cocktail cosmopolitan*.
2. Untuk mengetahui cara pengolahan *cocktail cosmopolitan* dari bahan dasar buah terung belanda yang banyak terdapat di Indonesia.
3. Untuk mengetahui persepsi responden mengenai *cocktail cosmopolitan* yang berbahan dasar buah terung belanda.

D. Manfaat Penulisan

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Akademis:

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi tambahan referensi untuk mengembangkan ilmu pengetahuan khususnya bidang pariwisata khususnya di dunia *beverage*.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian dapat menjadi bahan referensi dan masukan untuk mahasiswa/i Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan agar dapat mengembangkan.

E. Sistematika Penulisan

Untuk memeberikan gambaran sekilas tentang isi dari laporan, sistematika penulisan dari laporan ini dibagi menjadi lima bab dengan sistematik sebagai berikut:

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang paparan latar belakang masalah, identifikasi masalah, batasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penelitian.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi tentang paparan teoritis dan hasil penelitian teoritis yang relevan yang digunakan dalam laporan ini.

BAB III

METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang gambaran umum objek penelitian, metode penentuan sampel, metode pengumpulan data, pengukuran variabel, dan metode analisis data.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang analisis deskriptif yang menggambarkan hasil percobaan.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang simpulan, keterbatasan, dan surat yang nantinya akan menjadi masukan bagi penelitian selanjutnya.

