

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Analisis Situasi

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.

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* (Suzy, 2005).

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 “ Implementasi buah terung belanda sebagai pengganti “*Cranberry Juice* dalam pembuatan *Cocktail Cosmopolitan*.”

Mahasiswa perhotelan dan pariwisata adalah responden yang kami pilih untuk mengikuti sosialisasi penggunaan terung belanda pada *cosmopolitan* sebagai pengganti *cranberry jus*, karena Mahasiswa perhotelan dan pariwisata memiliki potensi sebagai orang-orang yang akan menggunakan terung belanda dalam pembuatan minuman di dunia Bartender. Terung Belanda merupakan tanaman buah yang banyak tumbuh di Indonesia, tetapi masih jarang di gunakan oleh para Bartender untuk pembuatan minuman yang mengandung alkohol maupun tidak. Di dalam situasi seperti ini kami ingin memberikan sosialisasi cara penggunaan terung belanda pada produk-produk minuman, serta cara pengeolahan buah terung belanda yang benar.

Potensi yang dimiliki terong belanda sangat besar, dengan rasa lokal Indonesia yang dimiliki, penggunaan yang masih jarang, dan mudah didapatkan serta memiliki harga yang terjangkau, dapat membuat terong belanda menjadi tidak asing lagi untuk digunakan dalam pembuatan minuman alkohol maupun tidak alkohol dalam dunia Bar.

#### **B. Permasalahan Mitra**

Mahasiswa perhotelan dan pariwisata merupakan mitra yang kami anggap cocok untuk sosialisasi tentang penggunaan terong belanda ini, karena peserta sosialisasi di dalamnya merupakan orang-orang yang kemungkinan besar akan melanjutkan ke jenjang dunia kerja dalam bidang Bartender. Dalam sosialisasi ini kami ingin menonjolkan penggunaan terong belanda dalam pembuatan minuman, karena banyak orang yang hanya menggunakan bahan-bahan umum yang sering dipakai dalam pembuatan minuman yang sudah biasa tanpa melihat-lihat bahan-bahan lokal yang memiliki harga terjangkau dan mudah didapatkan di sekitarnya.