

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minuman secara garis besar minuman dibedakan menjadi minuman alkohol dan minuman non alkohol. Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung zat etanol, zat psikoaktif yang bila dikonsumsi akan mengakibatkan kehilangan kesadaran, sedangkan minuman non alkohol adalah semua minuman yang tidak mengandung alkohol (Kanchan, P., 2016). Produk minuman non alkohol merupakan salah satu kategori dengan pertumbuhan tercepat di Indonesia seiring meningkatnya kesadaran masyarakat Indonesia akan kesehatan Dewi, V. I. (2017). Minuman non alkohol dapat dibedakan menjadi *mineral water*, *refreshing drinks* (minuman menyegarkan), *tall drinks* (minuman santai), *stimulant* (minuman perangsang), dan *nourishing* (minuman bergizi). Minuman yang dilakukan ini adalah dalam bentuk *Squash*, (Hamami, A., 1986 ; Liestianty, T. 2016) mengatakan, *squash* adalah jenis minuman yang berasal dari sari buah yang sedikit kental dan terdapat gas karbondioksida didalamnya sehingga untuk penyajiannya dapat dengan menambahkan air mineral dengan perbandingan 1:3, *squash* adalah termasuk dalam kategori *refreshing drink* minuman yang memberikan efek menyegarkan. Pada umumnya *refreshing drinks* mengandung soda atau air tawar. Contohnya seperti *squashes* dan *syrup*. *Squashes* adalah minuman yang terdiri atas air, sari buah, dan soda. Sedangkan *syrup* adalah hasil larutan air dengan gula dan *aromatic agent* (buah, rempah, daun), penelitian ini.

Jenis buah – buahan langka di Indonesia memiliki tingkat keanekaragaman yang sangat tinggi baik dari segi rasa, bentuk, warna dan aroma. Sayangnya kini beberapa buah – buahan tropis Indonesia tersebut mulai jarang ditemui atau langka (Etty, H., 2019). Susah untuk menemukan dari beberapa buah lokal yang langka ini disebabkan oleh banyaknya jenis dan kualitas buah – buahan tersebut sampai cenderung rendahnya kualitas buah sehingga konsumen lebih menyukai untuk memilih buah – buahan yang memiliki kualitas lebih bagus dan lebih memilih rasa buah yang cocok bagi lidah dari kebanyakan orang

Demikian pula dalam hal keragaman jenisnya, pemerintah sangat perlu untuk memperhatikan dalam pembentukan budidaya buah langka, sehingga berbagai upaya dilakukan yang terbaik oleh pemerintah, masyarakat maupun kalangan akademisi dalam menggiatkan kembali kecintaan mengkonsumsi buah – buah langka. Karena hal itu untuk masyarakat makin meningkatkan mengkonsumsi terhadap buah lokal di pasar domestik, dimana buah lokal juga memiliki kualitas tidak kalah dengan buah impor karena Indonesia mempunyai keragaman jenis buah – buahan yang tidak dimiliki negara lain. Berikut contoh dari buah lokal yang sudah masuk kategori buah langka di Indonesia seperti buah rukam, bisbul, jamblang, dan gowok.

GAMBAR 1
Jenis – Jenis Buah Langka



Sumber : Etty, H (2019)

Belum adanya upaya konservasi dan upaya perbaikan kualitas melalui pemuliaan juga menjadi penyebab langkanya buah – buahan tersebut sehingga konsumen hanya menemui buah – buahan impor yang berasal dari wilayah subtropik di pasaran. Selain itu, sebagian besar pasar lokal di kota – kota besar juga telah didominasi oleh buah – buahan impor dari Cina, Thailand, dan Australia, akibatnya buah – buahan yang berasal dari negeri sendiri kurang diminati di pasar lokal. Menurut (Etty, H., 2019) kondisi ini sangat memprihatinkan dan apabila tidak segera ditangani maka minat konsumen akan terus menurun sehingga buah – buahan langka tidak akan kita temui lagi di pasaran, tersingkirkan oleh buah – buahan impor

Walaupun Indonesia adalah negara agraris besar, namun potensinya sangat besar Menghasilkan berbagai jenis buah – buahan lokal, sampai saat ini Indonesia masih harus mengimpor untuk memenuhi kebutuhan konsumsi buah dalam negeri. Menurut (Darmiati, 2020) semakin terpinggirkannya buah lokal antara lain disebabkan kurang tersedianya benih berkualitas dalam jumlah memadai, di samping perubahan perilaku konsumen yang semakin menyukai produk impor dan semakin mudah dan murah nya buah – buahan impor.

Adanya perubahan buah lokal dikarenakan buah impor tersebut menyebabkan terancamnya keberadaan buah – buahan lokal (Darmiati, 2020). Semakin kurangnya pengenalan akan buah – buah langka antara lain buah kemang, karena buah kemang salah satu tanaman yang sudah termasuk dalam golongan langka. Hal ini bertujuan untuk melakukan sosialisasi terhadap pentingnya pembudidayaan buah – buahan lokal yang langka. perkembangan minuman tidak semaju perkembangan dalam bidang proses pembuatan makanan (Subakti, A. G., 2018). Maka dari itu hal ini menggunakan buah kemang sebagai dasar penelitian dikarenakan sangat cocok untuk membuat inovasi di pembuatan minuman. Buah ini mempunyai ciri khas yaitu memiliki aroma yang tajam menusuk dengan rasa yang asam namun terkadang memiliki rasa yang manis.

GAMBAR 2
Peta sebaran jenis Mangifera di kawasan Indonesia



Sumber : Ethos (2016)

Kemang termasuk famili anacardiaceae serta satu genus dengan mangga. Nama ilmiah kemang yaitu *Mangifera kemanga* yang bersinonim dengan *Mangifera polycarpa* dan *Mangifera caesia*. Seperti gambar 4 yang ditunjukkan diatas ini jenis buah mangifera banyak tersebar di pelosok Indonesia dengan berbagai ragam, berikut beberapa nama jenis *Mangifera* : *Mangifera Indica*, *Mangifera Gedebe*, *Mangifera Caesia*, *Mangifera Odorata*, *Mangifera Macrocarpa*, *Mangifera Casturi*, *Mangifera Pajang*, *Mangifera Longipes*, *Mangifera Decandra*, *Mangifera Foetida*, *Mangifera Timorensis*. Dan *Mangifera Caesia* adalah salah satu yang penting untuk di bahas karena buah ini adalah buah kemang.

Menurut (Rahma, 2017) tanaman buah kemang adalah buah langka yang banyak di budidayakan di Sumatera, Jawa Barat, Kalimantan, dan Bali. Tidak hanya

di kota – kota tersebut yang terdapat buah langka kemang, melainkan di kota yang terkenal dengan julukan “kota hujan” yaitu Kota Bogor merupakan salah satu penyumbang penghasil buah langka kemang. Jawa Barat merupakan Provinsi terluas kedua di Pulau Jawa setelah Jawa Timur dengan luas wilayah 35.377,76 km² dan kontribusi luas wilayah untuk Negara Indonesia sebesar 1.85% (BPS, 2012).

Agar tanaman buah kemang dapat di budidayakan hal yang harus dilakukan adalah melakukan penanaman secara vegetatif, namun hasil yang akan di dapat tidak akan mendapatkan benih yang serupa dan memiliki sifat yang sama dengan induknya. Maka dari itu diperlukan teknologi alternatif dalam perbanyak bibit tanaman kemang ini sehingga dapat dihasilkan bibit dalam jumlah besar dalam waktu yang relatif singkat dan bermutu baik. Penerapan teknologi alternatif itu adalah kultur in vitro (Wattimena dkk., 1992 ; Wathoni, A. A., 2014).

Buah kemang memiliki keunikan tidak di dapat oleh buah langka lainnya, yaitu di dalam satu buah memiliki wangi yang khas sangat pekat, memiliki warna yang putih kekuningan dan memiliki tekstur yang lembut, lalu memiliki rasa yang asam. Buah Kemang yang di gunakan dalam penelitian ini adalah buah yang sudah matang dan tidak memakai buah yang masih mentah. (Hadistiani, N., 2017) menjelaskan bahwa Buah kemang mentah dan buah kemang matang memiliki cukup perbedaan yang cukup mencolok dari segi rasa. Pada buah kemang mentah terdapat kandungan senyawa asam yang menghasilkan rasa sangat masam dan tidak berasa manis atau tawar, sedangkan pada buah kemang matang terdapat kandungan senyawa netral yang menghasilkan rasa tidak masam dan senyawa gula sederhana yang menghasilkan rasa manis. Diperkuat juga oleh (Rhebu, 2012) mengatakan

bahwa buah kemang memiliki rasa yang khas yaitu asam dan sedikit manis serta kandungan tanin yang menyebabkan buah ini memiliki rasa sepat sehingga kebanyakan masyarakat tidak menyukai rasanya. Salah satu penyebab kendala ini terjadi karena tidak melakukan pemilihan secara teliti dalam menggunakan buah kemang yang masih belum matang dan agar enzim – enzim yang dimiliki buah kemang yang bertujuan untuk menghilangkannya yaitu harus melakukan proses pematangan agar kandungan yang tidak diinginkan dapat hilang seperti yang ada di tabel 2.

Pemanfaatan buah kemang menjadi produk minuman dapat dijadikan sebagai alternatif pemenuhan kebutuhan vitamin C. Proses pembuatan buah kemang menggunakan metode sederhana dan tidak berpotensi merusak atau menghilangkan kandungan zat gizi yang terkandung didalamnya. Kemang banyak dimanfaatkan buahnya dan dimakan segar ketika buah telah masak. Buah langka ini juga dijadikan campuran dalam es buah atau digunakan juga sebagai bahan pembuatan sirup atau sari buah (Alamendah, 2010 ; Wathoni, A. A., 2014). Maka dari itu dilakukah kegiatan PKM yang bertujuan untuk mengenalkan dan mensosialisasikan tentang pembuatan inti dari buah kemang yang mencoba agar dapat mengembangkannya di sektor industri minuman khususnya dalam jenis *refreshing drink*. Hal ini bertujuan untuk mengembangkan di bidang industri minuman, lebih tepatnya berupa minuman non alkohol yang akan di olah menggunakan bahan dasar buah kemang.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah buah kemang dapat diolah menjadi minuman ?
2. Apakah pembuatan minuman dengan berbahan dasar buah kemang dapat diterima oleh masyarakat dari aspek rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan warna?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk membuktikan bahwa buah kemang dapat digunakan sebagai pembuatan minuman.
2. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap minuman berbahan dasar buah kemang dari aspek rasa, aroma, tekstur, penampilan dan warna.

D. Manfaat Penelitian

1. Kontribusi pengembangan teori

Hasil penelitian diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan sumber data informasi tentang pembuatan minuman non alkohol dalam bidang *Hospitality*. Selain hal tersebut, penelitian ini juga bermanfaat bagi peneliti lain dalam memperluas wawasan untuk mengkaji berbagai penelitian yang berhubungan dengan pembuatan minuman menggunakan buah lokal yang langka yaitu buah kemang.

2. Kontribusi praktik dan manajerial

Memberikan informasi pada masyarakat mengenai buah langka yang berupa buah kemang yang dapat dimanfaatkan menjadi olahan minuman non alkohol menggunakan teknik pengolahan yang benar Dan dapat meningkatkan nilai jual buah langka pada pasar.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dari penelitian ini terdapat lima bab yang saling berkaitan dari masing – masing bab yang ada, dengan memiliki tujuan untuk mempermudah dan penelaahan penelitian. Berikut penjelasan terhadap sistematika penulisan dalam bentuk tugas akhir ini, disusun sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab pendahuluan memuat latar belakang masalah, rumusan dan batasan, tujuan peneliti, manfaat peneliti, dan sistematika penulisan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab 2, tinjauan pustaka meliputi penjelasan teoritis, hasil peneliti sebelumnya, perumusan hipotesis, dan rerangka konseptual.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini mendeskripsikan metode yang dilakukan dalam penelitian ini, yaitu menguraikan objek penelitian, desain penelitian, metode pengambilan sampel, alat pengumpulan data, pengukur variabel, serta metode analisis data.

BAB IV : HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menjelaskan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan serta membahas hasil penelitian yang telah dilakukan.

BAB V : SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA

KEBERLANJUTAN PENELITIAN

Bagian ini berisi kesimpulan penelitian, rekomendasi hasil penelitian, dan rencana keberlanjutan setelah penelitian selesai.

