

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kegiatan penyedia makanan dan minuman merupakan bagian penting dari industri perhotelan dan ekonomi secara keseluruhan. Kegiatan ini berkembang dengan cepat di semua negara karena menyediakan makanan dan minuman yang dibutuhkan manusia (Derviş, 2013).

Dari banyaknya faktor yang mendukung industri perhotelan, *beverages* merupakan salah satu faktor yang paling mendukung dalam bagian penyedia makanan dan minuman. *Beverages* dibagi menjadi dua yaitu *alcoholic beverages* dan *non alcoholic beverages*. *Alcoholic beverages* adalah sebuah minuman yang mengandung alkohol dalam penyajiannya. Contoh *alcoholic beverages* adalah *wine, spirits, liquors, liqueurs, beer, cider, dan cocktail* (John, Lillicrap, & Weekes, 2014).

Non alcoholic beverages adalah sebuah minuman yang tidak mengandung alkohol dalam penyajiannya. Contoh *non alcoholic beverages* adalah *refreshing drink, stimulant drink, nourishing drink* dan *tall drink*. *Refreshing drink* adalah minuman yang menyegarkan, contohnya *squashes* dan *syrups*. *Nourishing drink* adalah minuman yang mengandung zat-zat yang bergizi untuk tubuh biasanya mengandung buah-buahan, contohnya jus. *Tall drink* adalah minuman yang pada umumnya disajikan dengan porsi yang besar, contohnya adalah *milkshake* dan *float*. *Stimulant drink* adalah minuman yang

merangsang saraf-saraf dalam tubuh kita, contohnya kopi, teh, susu dan coklat (John, Lillicrap, & Weekes, 2014).

Susu adalah cairan putih yang dihasilkan dari ambing mamalia betina yang mengandung banyak mineral, contohnya adalah protein dan kalsium.

Susu diklasifikasikan menjadi empat yaitu susu pasteurisasi, susu segar, susu fermentasi dan produk susu tanpa kandungan air. Susu pasteurisasi adalah susu yang dipanaskan dalam suhu 60°C - 70°C dengan tujuan membunuh bakteri, contohnya adalah susu UHT (*Ultra High Temperature*). Susu segar adalah susu yang langsung diperah dari ambing sapi tanpa penambahan dan pengurangan komponen terhadap susu tersebut, contohnya adalah *whole milk*, *skim or nonfat milk*, *low fat milk* dan *fortified nonfat milk*. Susu fermentasi adalah susu yang difermentasikan menggunakan bakteri baik, contohnya *yoghurt* dan *yakult*. Susu tanpa kandungan air adalah susu yang kadar airnya sudah dikurangi, contohnya adalah *evaporated milk*, *condensed milk*, *dried whole milk* dan *nonfat dry milk* (Gisslen, 2017).

Menurut Susianto (2019), di era milenial ini sudah banyak orang di Indonesia khususnya Jakarta yang menerapkan pola hidup *Vegetarian*. Ada kurang lebih 2,000,000 orang yang menerapkan pola hidup *vegetarian* di Indonesia dan ada kurang lebih 200,000 orang yang menerapkan pola hidup *vegetarian* di Jakarta. Istilah kata *vegetarian* berasal dari Bahasa Latin *Vegetus* yang memiliki arti: keseluruhan, sehat dan segar. Istilah *vegetarian* dicetuskan pertama kali pada tahun 1840. Pertama kali digunakan secara formal dan sah pada tanggal 30 September 1847 di Northwood Villa, Kent, Inggris.

TABEL 1
20 Besar Negara Ramah *Vegetarian*

No	Nama Negara	Konsumsi Daging Tahunan per Kapita (kg)	Jumlah Restoran <i>Vegetarian</i>	Jumlah Orang per Restoran <i>Vegetarian</i>	Skor Indeks Global <i>Vegetarian</i>
1	Seychelles	35.6	117	810	328
2	Thailand	25.8	908	76,000	326
3	Malaysia	52.3	1185	27,000	311
4	Sao Tome & Principe	16.5	13	16,000	311
5	Peru	20.8	284	113,000	307
6	Singapura	71.1	654	9,000	305
7	Kamboja	16.6	153	105,000	301
8	Kepulauan Solomon	11.9	19	32,000	300
9	Britania Raya	84.2	4433	15,000	299
10	Botswana	26.2	80	29,000	297
11	India	4.4	697	1,900,000	288
12	Liberia	10.4	32	148,000	284
13	Belize	42.5	28	13,000	284
14	Sri Lanka	6.3	74	282,000	282
15	Jepang	45.9	962	133,000	281
16	Indonesia	11.6	438	603,000	280
17	Australia	111.5	3016	8,000	279
18	Canada	94.3	2435	15,000	278
19	Kolombia	46.5	504	97,000	278
20	Finlandia	74.8	344	16,000	278

Sumber: OliversTravel (2017)

Menurut Olivers Travel (2017), Indonesia termasuk ke dalam 20 besar negara yang ramah terhadap *vegetarian*. Berdasarkan tabel di atas jumlah orang yang mengunjungi restoran *vegetarian* pertahunnya ada 603,000 orang sedangkan jumlah orang yang menerapkan pola hidup *vegetarian* di Indonesia ada kurang lebih 2,000,000. Kurang dari 50% orang yang menerapkan pola hidup *vegetarian* di Indonesia tidak mengunjungi restoran *vegetarian* yang ada.

Kedelai bukanlah biji-bijian melainkan kacang-kacangan. Karena kaya protein kedelai menjadi makanan yang baik untuk orang yang sedang menjalani diet *vegetarian*. Di Tiongkok ada istilah *Doujiang* yang biasa

digunakan untuk minuman kacang-kacangan yang diproduksi sebagai produk sampingan dari produksi tahu, dimana produk tersebut dirancang untuk meniru rasa dan konsistensi susu sapi atau yang biasa disebut *Dounai* (susu kacang) (Chen, 2018).

Buku resep adalah buku yang berisi resep-resep yang biasanya digunakan untuk menjadi referensi orang-orang yang ingin belajar memasak makanan yang belum pernah mereka masak sebelumnya. Buku resep yang ditulis dan dicetak di atas kertas adalah penggabungan akhir dari banyak tradisi yang berbeda, terutama memasak dan menulis, tetapi juga *editing*, mendesain dan fotografi (Notaker, 2017).

Alasan dibuatnya Rancangan Buku Resep 30 Aneka Varian Rasa Vegan Dengan Campuran Susu Kedelai adalah karena orang yang mengikuti gaya hidup *vegan dan vegetarian* tidak dapat mengonsumsi susu sapi. Buku resep ini memberikan referensi kepada orang-orang yang mengikuti gaya *vegan dan vegetarian* untuk dapat membuat aneka varian rasa minuman dengan menggunakan susu kedelai.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Tujuan pembuatan rancangan buku resep yang berjudul 30 Aneka Varian Rasa Minuman *Vegan* Dengan Campuran Susu Kedelai yaitu:

1. Memperkenalkan varian *vegan soyshake* dengan cara merilis rancangan buku resep.
2. Mempermudah orang *vegan dan vegetarian* untuk membuat minuman *vegan soyshake*.

C. Manfaat Pembuatan Rancangan Buku Resep

Manfaat pembuatan rancangan buku resep yang berjudul 30 Aneka Varian Rasa Minuman *Vegan* Dengan Campuran Susu Kedelai yaitu:

1. Menambahkan variasi menu untuk minuman *vegan*.
2. Agar pembaca dapat membuat variasi minuman *vegan soyshake* sendiri.

