

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di Asia Tenggara. Indonesia kurang lebih memiliki 700 bahasa daerah, dan juga ribuan suku bangsa yang berada di kepulauan Indonesia sendiri. Banyaknya suku bangsa di Indonesia pun berpengaruh kedalam keanekaragaman minuman Indonesia.

Diterjemahkan dari buku “Food and Beverage Service” (Cousins, Lillicrap & Weekes : 2014), industri minuman di dunia terbagi menjadi dua berdasarkan jenis yaitu *alcoholic beverages* dan *non-alcoholic beverages*.

Sesuai dengan namanya, *non-alcoholic beverages* adalah minuman yang dalam penyajiannya tidak menggunakan unsur alkohol sama sekali. Minuman ini juga digolongkan kembali menjadi tiga jenis minuman, yaitu sebagai berikut:

- *Refreshing* yaitu minuman dengan sensasi menyegarkan yang menghilangkan rasa haus, contohnya yaitu *squash* ataupun *syrup*
- *Nourishing* yaitu minuman yang mengandung zat yang bergizi atau vitamin, contoh minumannya biasa mengandung buah-buahan seperti jus.
- *Stimulant* yaitu minuman yang memberikan rangsangan pada syaraf tubuh, contoh minumannya yang terkenal adalah kopi, teh, dan susu.

Sejak awal, kopi memang menjadi minuman yang terkenal marak dan membuat banyak masyarakat berkeinginan membuka kedai kopinya sendiri. Namun dikarenakan jaman yang semakin *modern*, teh pun mulai menyusul ketenaran kopi dan perlahan muncul juga beberapa kedai teh yang menyajikan teh berkualitas yang juga menjual berbagai macam produk olahan berbahan dasar teh.

Berdasarkan hasil riset penulis, diperoleh beberapa kedai teh & kopi yang menjual produk asli teh (bukan serbuk) di kota Bandung. Hal ini dapat dilihat pada tabel 1.1:

Tabel 1. 1

Daftar Nama Kedai Teh Di Kota Bandung

NO.	Nama Kedai	Alamat
1.	Teapotto	Jl. Bengawan no. 25
2.	Teabumi Tea House	Jl. Pajajaran no. 72
3.	Thee Huis	Paris Van Java, Jl. Sukajadi
4.	TongTji Tea House	Jl. Cihampelas no.160
5.	Chatime	Jl. Setiabudi no.166
6.	Starbucks	Jl. Setiabudi no. 268
7.	HAUS	Jl. Gegerkalong Girang no. 20

Sumber: Google, data olahan penulis (2021)

Berdasarkan data olahan tersebut, penulis pun melanjutkan mencari tahu tingkat minat masyarakat terhadap minuman teh dan juga minuman campuran berbahan dasar teh. Penulis membuat kuesioner menggunakan *google forms* yang dibagikan melalui media

sosial kepada masyarakat yang berdomisili Kota Bandung. Berikut adalah hasil kuesioner yang didapat:

Tabel 1. 2

Hasil Kuesioner Tingkat Minat Masyarakat Bandung Terhadap Teh Dan Minuman Campuran Berbahan Dasar Teh

n: 102

No.	Daftar Pertanyaan	Hasil / Persentase
1.	Apakah anda senang mengonsumsi teh?	Suka: 58.8% Suka sekali: 29.4% Biasa saja: 11.8%
2.	Apakah anda suka mengonsumsi produk teh yang dicampur dengan bahan lain? (contoh: susu)	Suka: 53.9 % Suka sekali: 30.4% Biasa saja: 11.8 % Tidak suka: 3.9 %
3.	Apa produk teh favorit anda?	Milk tea: 49% Original Hot tea: 18.6% Matcha + Milk: 19.6 % Cold brew tea: 3.9 %

		Others: 8.9 %
--	--	----------------------

Sumber: kuesioner data olahan penulis (2021)

Berdasarkan kuesioner yang penulis sebarakan, terlihat bahwa sebagian besar masyarakat di Kota Bandung senang mengonsumsi teh dan juga minuman teh yang dicampur dengan bahan lain seperti contoh produknya adalah teh susu atau *milk tea*, dan masih jarang masyarakat yang senang mengonsumsi *cold brew tea*.

Mengenai perkembangan produk teh, dari banyaknya kedai teh di kota Bandung yang sudah penulis amati, ternyata tidak semua kedai teh tersebut menjual produk campuran berbahan dasar teh yang dibuat dengan metode *cold brew* atau seduh dingin.

Namun ada produk yang sedikit mirip dengan apa yang penulis cari, yaitu almond *milk tea* yang menggunakan teh hitam varian *english breakfast tea* dari kedai kopi Starbucks bernama "*black tea latte*" yang dihargai sebesar Rp 55,000 rupiah. Produk ini cukup sering dipesan oleh para tamu, namun untuk *customize* menggunakan susu almond, produk ini masih termasuk jarang dipesan oleh tamu.

Penulis sendiri disini memang tertarik dengan salah satu metode pembuatan minuman yaitu *cold brew*, Somantri (2020) mengatakan bahwa *cold brew tea* adalah teknik menyeduh teh yang tidak menggunakan air panas, teknik ini biasa digunakan oleh masyarakat Jepang saat musim panas, dan masih cukup jarang dibahas oleh masyarakat umum di Indonesia. *Cold brew* sendiri pun bisa didefinisikan sebagai

metode untuk menyajikan minuman dengan cara diseduh menggunakan air dingin atau suhu ruang selama minimal 8 sampai 24 jam.

Pada awalnya, *cold Brew* pertama kali diperkenalkan di tahun 1964 oleh seorang insinyur kimia, yaitu Todd Simpson, pada saat itu, Todd hendak memesan minuman untuk ibunya yang tidak biasa mengkonsumsi kopi karena pencernaannya yang kurang baik. Seorang pelayan pun memberikan Todd secangkir kopi hitam dingin dengan tambahan air mendidih di sampingnya, dan ternyata, minuman kopi dingin tersebut dapat dicerna oleh ibunya dengan baik tanpa merasa kesakitan.

Seiring waktu berjalan, *cold brew* kopi hitam pun terus mengikuti alur modernisasi masa kini, hingga akhirnya muncul penggunaan metode *cold brew* yang di aplikasikan kepada jenis teh tertentu.

Apabila hendak membuat produk olahan teh menggunakan metode *cold brew*, tentu diperlukan banyak pertimbangan dikarenakan banyaknya jenis teh yang tersebar di dunia terutama di Indonesia.

Di Indonesia, teh sendiri sudah ada sejak 350 tahun yang lalu sejak zaman penjajahan oleh Belanda, tepatnya abad 17, dan di tahun 1684. Pada saat itu, teh dibawa oleh seorang ahli botanika VOC yang bernama Andreas Cleyer untuk dijadikan sebagai tanaman hias, dan pada tahun 1817, teh mulai ditanam di Kebun Raya Bogor, lalu mulailah penanaman pohon teh secara luas pada tahun 1827 di daerah Wanayasa dan Gunung Raung, dampak utamanya terjadi pada zaman *cultuurstelsel* atau tanam paksa di tahun 1830 yang membuat komoditas teh sangatlah marak dan terkenal dimana-mana.

Hal ini juga mengakibatkan lahirnya budaya meminum teh di pagi hari sebelum bekerja oleh masyarakat pulau Jawa, meski sayangnya, teh yang mereka minum hanyalah teh kelas 2, dikarenakan teh yang berkualitas sudah terlebih dahulu di kirim untuk ekspor. (<https://www.nibble.id/>)

Selain budaya minum teh di pagi hari seperti yang dilakukan masyarakat Indonesia di provinsi Jawa, teh juga sangat terkenal di seluruh dunia terutama di negara Cina dan di negara Inggris, Inggris sendiri pun memiliki tradisi minum tehnya sendiri yang biasa dikenal dengan *afternoon tea*. Kepopuleran teh ini tentu saja tidak hanya dikarenakan rasanya yang enak dan khas. Dikutip dari *website* resmi tongtji, teh juga dikatakan memiliki berbagai macam kandungan penting yang bermanfaat bagi tubuh manusia seperti contohnya adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan konsentrasi

Teh mengandung kafein yang dikenal dengan fungsinya untuk merangsang sistem saraf pusat dan melancarkan peredaran darah ke otak. Teh pun kandungan kafeinnya lebih rendah dibanding dengan kopi, sehingga lebih aman dikonsumsi.

2. Menurunkan kadar kolesterol

Karena teh mengandung antioksidan, maka setelah mengonsumsinya kandungan antioksidan yang di dalam darah pun akan meningkat sehingga kolesterol yang tidak baik untuk tubuh akan teroksidasi.

3. Membantu menurunkan berat badan / *diet*

Teh (terutama teh hijau) membantu meningkatkan metabolisme tubuh dan membantu pembakaran lemak, terutama di bagian perut.

4. Menjaga saluran pencernaan

Di dalam kandungan teh, terdapat berbagai jenis bakteri baik yang berkerja di sistem pencernaan. Teh juga mengandung polifenol yang dapat meningkatkan produksi bakteri baik dan mencegah timbulnya bakteri yang merugikan pencernaan

Selain memiliki banyak manfaat dalam satu gelas, teh juga tentu memiliki banyak varian dan jenis. Dalam jurnal yang berjudul “Teh: Proses, Karakteristik, & Komponen Fungsionalnya” (Rohdiana, 2015) ada 4 teh yang dapat dibedakan berdasarkan proses pembuatannya, yaitu sebagai berikut:

1. Teh Putih : Teh dengan proses pengolahan yang paling sederhana yaitu pelayuan dan pengeringan, bahan baku untuk pembuatan teh ini juga hanya pucuk dan daun dibawah pucuknya saja. Pelayuan untuk teh putih dapat dilakukan di bawah sinar matahari.
2. Teh Hijau : Ada dua jenis teh hijau, yaitu teh hijau Cina (*panning type*) dan teh hijau Jepang (*steaming type*) pada teh hijau Cina, digunakan mesin berupa *rotary panner*, sedangkan jenis Jepang, digunakan mesin *steamer*, keduanya sama-sama berfungsi untuk mengaktifkan enzim. Daun teh yang sudah dilayukan kemudian digulung dan dikeringkan sampai kadar air tertentu.
3. Teh oolong : Proses pembuatan teh Oolong yang pertama-tama adalah dilayukan dengan sinar matahari, sembari di gulung secara manual menggunakan tangan ataupun mesin, tujuannya adalah untuk mengoksidasi

sebagian polifenol yang terdapat dalam teh, atau biasa juga disebut dengan semi oksimatis. Setelah proses ini selesai, daun teh pun di keringkan.

4. Teh hitam : Teh hitam merupakan teh yang memiliki proses pengolahan cukup rumit, ada dua jenis teh hitam yang digolongkan berdasarkan prosesnya, yaitu teh hitam ortodoks yang dilayukan selama 14-18 jam, dan setelah layu teh pun digulung, digiling dan di oksimatis selama 1 jam. Sedangkan teh hitam jenis CTC memiliki pelayuan lebih singkat yaitu 8-11 jam, lalu kemudian digiling semaksimal mungkin dan akhirnya di keringkan. Teh kering kemudian disortir dan di-*grading* untuk menghasilkan teh dengan berbagai mutu yang siap jual.

Dikutip dari buku “1001 teh” (ANDI, 2010), banyak sekali varian teh yang tersebar di seluruh dunia dan memiliki cita rasa yang khas dari negaranya masing-masing. Seperti contohnya adalah teh assam, assam adalah varian *black tea* atau teh hitam yang berasal dari India, negara dengan produksi teh terbesar kedua setelah Cina. Assam mempunyai cita rasa yang sangat kuat, dan warna khas yang terang.

Di negara Inggris, assam termasuk teh yang cukup sering digunakan untuk tradisi *Afternoon tea*, kemudian untuk menyeimbangkan rasanya yang kuat, warga Inggris biasa menambahkannya dengan sedikit gula dan juga susu.

Berdasarkan fakta tersebut, penulis memilih teh varian assam untuk dijadikan bahan utama eksperimen dikarenakan rasanya yang termasuk sangat pekat dan aroma yang kuat juga khas. Teh tersebut pada saat proses pengolahannya akan penulis

campurkan dengan susu almond sehingga dapat mengeluarkan rasa, aroma juga warna baru yang bisa penulis teliti lebih jauh.

Berbicara tentang susu, susu juga termasuk kedalam golongan minuman yang tidak mengandung alkohol dan berfungsi untuk melestarikan organ-organ tubuh manusia seperti halnya dengan teh. Susu sendiri menurut Mariana (2012) didefinisikan sebagai cairan yang mengandung gizi, dan menjadi sumber utama bagi manusia terutama bayi yang belum dapat mencerna makanan.

Umumnya, susu biasa terbuat dari hasil kelenjar hewan ternak, namun selain berasal dari hewan ternak, susu juga bisa berasal dari tanaman atau yang sekarang biasa dikenal sebagai susu nabati.

Susu nabati sendiri bisa diartikan secara harfiah sebagai susu yang berasal dari sari-sari tanaman. Diterjemahkan dari artikel "*Oat milk surges to second most popular in a plant based dairy.*" (Poinski, 2020), penjualan susu nabati melonjak sebesar 5% di tahun 2019, berbeda dari susu hewani yang relatif datar. Susu nabati juga memiliki banyak varian didalamnya seperti susu dengan bahan dasar kedelai, kacang tanah, hazelnut, dan juga almond, bahkan di tahun 2013, susu berbahan dasar almond menempati posisi number satu sebagai susu nabati paling terkenal di dunia.

Ahli gizi Lizuardi (2020) mengatakan bahwa susu almond juga memiliki kadar lemak yang cukup rendah sehingga cocok dikonsumsi untuk orang yang ingin mengurangi asupan kalori harian.

Maka, penulis pun memilih susu almond sebagai bahan penelitian penulis dikarenakan banyaknya manfaat dalam susu almond tersebut, alasan lain penulis

memilih susu almond juga dikarenakan agar seluruh masyarakat dapat mencoba produk olahan *cold brew tea*, terutama bagi mereka yang memiliki penyakit intoleransi laktosa, tidak dapat mencerna susu hewani, atau memang sedang dalam program mengurangi kalori.

Ada tiga aspek yang diunggulkan dalam produk eksperimen yang penulis buat, yang pertama adalah daun teh. Daun teh yang penulis gunakan disini adalah assam, yaitu sejenis teh hitam atau *black tea*. Assam sendiri memiliki rasa yang kuat dan berwarna coklat gelap, juga memiliki *aftertaste* vanilla yang manis di mulut. Dikarenakan rasanya yang kuat, assam termasuk kedalam golongan teh yang paling cocok untuk menjadi bahan dasar berbagai produk teh seperti contohnya adalah teh susu. Penulis pun akan mencoba berinovasi dengan menjadikan teh hitam assam ini sebagai *cold brew milk tea* yang cara pembuatannya sangat bertentangan dengan penyeduhan teh pada umumnya.

Aspek kedua, yaitu susu. Susu yang disini dipakai penulis adalah susu berbahan dasar almond yang dibuat secara manual oleh penulis. Dikutip dari artikel berjudul “Manfaat Susu Almond” (Perdana, Satria 2021) tertulis bahwa susu almond sendiri memiliki banyak manfaat yang sangat berguna bagi tubuh seperti contohnya adalah sebagai berikut:

- Kaya akan nutrisi.
- Memiliki kadar lemak yang rendah, sehingga cocok untuk dikonsumsi orang yang sedang diet.

- Menjaga kesehatan kulit dan rambut.
- Tidak mengandung laktosa. Sehingga orang-orang yang mengidap intoleransi laktosa juga dapat mengkonsumsinya tanpa perlu merasa khawatir.

Disini penulis juga membuatnya secara manual / *homemade* sehingga dapat penulis pastikan sendiri tidak ada zat aditif seperti pemanis buatan atau komponen pengental yang berakibat buruk bagi kesehatan.

Dan aspek ketiga adalah metode yang penulis pilih, yaitu metode *cold brew* yang bisa didefinisikan sebagai metode menyeduh produk dengan air suhu ruangan ataupun air dingin, kemudian didiamkan sekitar 8-24 jam di lemari es. Dalam eksperimen ini, penulis akan menggunakan metode *cold brew* dengan alat *french press*, agar ketika sudah siap disajikan, ampas teh bisa tersaring dengan sempurna dan tidak bertekstur sehingga tidak mengganggu hasil akhir produk. Menurut Somantri (2020) ada beberapa takaran yang harus diperhatikan ketika hendak membuat *cold brew tea*, yaitu sebagai berikut:

1. Bentuk daun teh (apabila menggulung seperti oolong butuh waktu lebih lama dibanding *loose leaf*)
2. Ukuran daun teh (teh yang patah akan lebih cepat terekstraksi dibanding daun yang utuh)
3. Jenis dari teh tersebut.

Dijelaskan juga mengenai rasa, Somantri berkata apabila rasanya terlalu pahit atau *strong*, hanya tinggal mengurangi waktu penyeduhannya, begitu pula bila terlalu

ringan, hanya perlu didiamkan lebih lama saat proses penyeduhan atau tambahkan porsi tehnya.

Berdasarkan tiga aspek diatas dan juga produk yang masih asing dan jarang dibahas oleh masyarakat, penulis pun tertarik melakukan eksperimen pembuatan almond *milk tea* dengan cara metode pembuatan *cold brew* menjadi sebuah inovasi baru.

Eksperimen tersebut juga akan penulis angkat sebagai sebuah tugas akhir yang berjudul “**INOVASI COLD BREW MILK TEA**”

B. Rumusan Masalah

Dalam pembuatan *cold brew* teh assam yang dicampur dengan susu almond, inilah yang menjadi rumusan masalah dalam eksperimen ini:

1. Bagaimana proses pembuatan dari *cold brew* assam yang dibuat dengan almond *milk*?
2. Berapa total biaya pembuatan untuk membuat *cold brew* almond *milk tea*?
3. Bagaimana kualitas dan tingkat kesukaan masyarakat pada *cold brew* teh assam yang dibuat dengan almond *milk*?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya eksperimen ini adalah:

1. Untuk memenuhi syarat kelulusan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Untuk mengetahui rasa dari *cold brew* assam yang dibuat bersama dengan almond *milk*.

3. Diperuntukkan bagi konsumen yang mengidap intoleransi laktosa namun tetap ingin mencoba inovasi *milk tea*, dikarenakan susu almond yang tidak mengandung laktosa sama sekali.

D. Manfaat penelitian

1. Bagi peneliti:
 - a) Menambah ilmu penulis terhadap dunia minuman terutama teh dan juga susu.
 - b) Menambah referensi resep baru pada industri teh di Indonesia.

2. Bagi masyarakat:
 - a) Memberikan referensi baru untuk masyarakat dalam membuat *cold brew tea*.
 - b) Memberikan masukan dan informasi mengenai *cold brew almond milk tea* kepada masyarakat yang mengidap intoleransi laktosa.

3. Bagi Institusi

Sebagai usaha peningkatan kompetensi lulusan program studi Manajemen Tata Hidangan.

E. Metode Eksperimen

1. Pengertian Eksperimen.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis membuat eksperimen berupa membuat *cold brew* teh assam dengan almond *milk homemade*, eksperimen sendiri menurut Hasan

Alwi (2005) dapat diartikan sebagai percobaan yang bersistem dan terencana untuk membuktikan kebenaran suatu teori.

2. Teknik dan alat pengumpulan data.

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang cukup penting dalam penelitian. Data yang terkumpul akan digunakan sebagai bahan analisis dan pengujian hipotesis yang dirumuskan. Contoh teknik pengumpulan data ialah sebagai berikut:

a) Observasi

Menurut Riyanto (2010:96) observasi bisa diartikan sebagai metode pengumpulan data yang menggunakan pengamatan secara langsung maupun secara tidak langsung. Dapat disimpulkan bahwa observasi adalah penelitian dengan melakukan pengamatan yang bertujuan untuk mengetahui sesuatu hal.

b) Kuesioner

Kuesioner menurut Sugiyono (2005:162) adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan secara tertulis kepada responden untuk dijawab. Angket merupakan daftar pertanyaan yang berkaitan dengan masalah penelitian yang sudah disiapkan oleh peneliti.

c) Wawancara

Esterberg (2002) mendefinisikan wawancara sebagai pertemuan antar 2 pihak yang bertujuan untuk bertukar informasi dan ide melalui pertanyaan dan jawaban yang menghasilkan sebuah komunikasi.

d) Dokumentasi

Menurut Arikunto (2006:158) dokumentasi adalah mencari dan mengumpulkan data mengenai hal-hal yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, notulen, rapot, agenda dan sebagainya.

e) Studi Pustaka

Menurut Nazir (1998:112) studi kepustakaan merupakan kegiatan yang melakukan kajian yang berkaitan dengan teori yang berkaitan dengan topik penelitian. Sumber-sumber kepustakaan dapat diperoleh dari : buku, jurnal, majalah, tesis, internet, dan sumber-sumber lain yang sesuai.

F. Penegasan Istilah

A. Eksperimen

Hadi (1985) mendefinisikan penelitian eksperimen sebagai suatu penelitian yang dilakukan untuk mengetahui akibat yang ditimbulkan dari suatu perlakuan yang diberikan secara sengaja oleh peneliti.

B. Inovasi

Ellitan dan Anatan (2009:36) menjelaskan bahwa inovasi adalah perubahan yang dilakukan dalam organisasi yang mencakup kreatifitas dalam membuat produk baru, jasa, ide, ataupun proses yang baru.

C. *Cold brew tea*

Menurut Somantri (2020) *cold brew tea* adalah salah satu cara menyeduh teh yang tidak menggunakan air panas sama sekali.

D. *Almond milk*

Modell (2020) mengatakan bahwa susu almond adalah susu yang kaya akan vitamin dan mineral, terutama vitamin E. Susu almond memiliki tekstur dan rasa yang lebih tipis daripada susu sapi, dan juga jauh lebih rendah kalori dan lemak.

E. *Homemade*

Diterjemahkan dari *Oxford Languages Dictionary*, *homemade* berarti sesuatu yang dibuat di rumah, bukan di toko ataupun pabrik.