
1.1 Latar Belakang

Indonesia sangat populer atas sumber daya alam, kekayaannya berupa benda mati maupun benda hidup yang berada di bumi dan dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. Abdullah (2007:3. Indonesia juga kaya akan alamnya salah satunya Indonesia memiliki kekayaan rempah-rempah yang banyak dan melimpah. Rempah-rempah yang ditanam di negara Indonesia, contohnya adalah: Ketumbar, cengkih, merica atau lada, kayu manis kencur, jahe, pala, bawang merah, bawang putih, kemiri, jintan, kapulaga, lombok, bangle, asam kandis, asam jawa, dan temulawak. Rempah – rempah tersebut biasa diolah menjadi minuman kesehatan. Sejak zaman dahulu Indonesia memiliki tradisi pengobatan secara tradisional dengan mempergunakan berbagai jenis tanaman obat yang hingga saat ini dikenal dengan sebutan “jamu”.. Minuman jamu juga dapat dicampur oleh bahan-bahan yang lain.

Teknik pembuatan minuman mocktail pernah muncul dalam buku berisi “Cocktail” Amerika tertua, di tahun 1862. Tepatnya disebutkan sebagai “*temperance drink*” atau minuman sederhana. Tetapi, menurut salah satu ahli, yaitu Merriam-Webster, istilah “*Mocktail*” pertama kali muncul di tahun 1916. Mocktail ternyata diambil dari istilah “*mock*”, artinya meniru atau tiruan. Maksudnya, mocktail meniru cocktail, dengan rupa yang sama tetapi berbeda komponen atau isinya. Mocktail adalah campuran minuman yang tidak beralkhol. Maka dari itu, biasanya, pada restoran atau tempat tertentu, mocktail dipilih oleh mereka yang dilarang atau tidak bisa atau enggan meminum alkohol. Walau demikian, pada bar-bar modern, ada yang membuat mocktail dengan cita rasa seperti minuman beralkohol. Mocktail merupakan minuman segar yang dipadu dengan buah-buahan, herbs, bisa dicampurkan rempah-rempah untuk membuat variasi rasa yang berbeda-beda. Mocktail juga adalah minuman yang di mixing dengan beberapa campuran non alkohol. Minuman mocktail juga bisa menyegarkan dan penghilang dahaga, minuman untuk yang tidak bisa atau tidak menyukai minuman beralkohol, membantu memenuhi vitamin dari sari buah yang terkandung pada bahan *mocktail*, cara mudah dan cocok sebagai alternatif bagi orang yang tidak suka makan sayur, jika *mocktail* dibuat

dengan campuran sari sayur-sayuran. Salah satu contoh minuman yang bisa di campur dari bahan dasar herbs yaitu jamu.

Menurut Kementrian Kesehatan (2010) Jamu adalah bahan yang berupa tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sari atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat. Jamu adalah bahan yang berupa tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sari atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun sejak lama telah digunakan untuk pengobatan dan untuk menyehatkan badan pada saat badan terasa lelah atau tidak enak badan. Penggunaan obat tradisional salah satunya jamu, namun juga dikarenakan cara mendapatkan yang mudah dan harganya yang murah. Jamu masih banyak dikonsumsi oleh wisatawan asing yang penasaran untuk mencicipinya karena minuman jamu ini termasuk ke minuman sehat maupun masyarakat Indonesia itu sendiri hingga saat ini masih ada yang berjualan jamu tetapi sudah tidak banyak yang berjualan karena peminatnya yang sedikit kebanyakan jamu diminati oleh orang tua sedangkan anak muda zaman sekarang tidak berminat terhadap jamu, padahal jamu itu minuman yang sehat karena dibuat dari bahan yang fresh seperti tumbuhan dan tidak tercampur oleh bahan lain. Salah satunya adalah beras kencur, masyarakat beranggapan bahwa jamu ini baik untuk kesehatan mereka

Beras kencur merupakan minuman tradisional yang berasal dari asli Indonesia (Jawa). Beras kencur ini biasanya digunakan sebagai minuman herbal atau minuman obat tradisional. Beras kencur ini memiliki manfaat yang banyak untuk kesehatan karena terbuat dari bahan-bahan yang alami. Bahan utama beras kencur tentu saja adalah beras (yang dihaluskan) dan kencur. Kombinasi beras dan kencur banyak mengandung vitamin B yang dapat merangsang lambung memberikan rasa lapar selain itu jamu beras kencur jika diminum secara rutin setiap hari bisa membantu menebalkan dinding perut untuk menyembuhkan penyakit maag (untuk penyembuhan maag ini tidak boleh dicampur dengan jahe dan untuk asam jawa boleh sedikit saja). Rasa manis berasal dari gula merah (gula kelapa atau gula aren) yang ditambahkan. Kencur menyumbang pada rasa sedikit pedas yang terasa jika beras kencur diminum, untuk menambah rasa pedas jamu beras kencur ini biasanya

ditambah jahe secukupnya. Ramuan jamu beras kencur selengkapnya yaitu terdiri dari: Bahan utama kencur, jahe, asam jawa, garam, gula merah dan gula pasir. Jamu beras kencur secara tradisional dijual bentuk cairan segar, baik di pasar-pasar umum atau oleh penjual jamu keliling. Industri jamu sekarang mengembangkan beras kencur yang dikemas dalam bentuk bubuk atau konsentrat (sirup) dan juga dijual bentuk bubuk kering instan tinggal menyeduh dengan air hangat atau air panas, prosesnya rimpang kencur bersama bahan lainnya kecuali tepung beras dan gula ditumbuk atau digiling sampai halus, dengan air panas diperas diambil sari-sarinya setelah itu tepung beras dan perasan sari kencur dicampur dengan beras dan gula untuk selanjutnya diproses pengeringan dengan cara dipanasi. Oleh karena itu penulis membuat mocktail beras kencur agar memiliki varian rasa yang berbeda dari minuman beras kencur yang biasanya, ini juga bisa diminati para anak muda jaman sekarang agar mereka mengkonsumsi jamu agar lebih sehat. Penulis membuat penelitian atau eksperimen minuman mocktail berbahan dasar beras kencur karena ingin membuat suatu inovasi minuman yang jarang orang buat atau bahkan belum ada yang membuat inovasi minuman mocktail yang berbahan dasar beras kencur, dan penulis juga ingin inovasi minuman mocktail ini disukai oleh banyak orang, berbagai kalangan salah satunya yaitu para remaja, karena jamu sendiri sekarang sudah tidak populer karena masyarakat sekarang lebih banyak meminum yang memiliki tampilan yang lebih menarik perhatian atau bagus dilihat karena itu penulis ingin membuat minuman mocktail berbasis beras kencur ini agar diminati oleh Masyarakat dengan tampilan minuman yang bagus terutama remaja sekarang sudah jarang atau bahkan tidak meminum-minuman jamu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah

1. Bagaimana cara pembuatan minuman berbasis beras kencur ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap minuman yang berbasis beras kencur ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang diteliti maka penulis dapat mengemukakan dan memecahkan masalah yang ada dalam judul inovasi mocktail berbasis beras kencur

1. Untuk mengetahui cara pembuatan mocktail beras kencur
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap mocktail beras kencur ini

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini, jika tujuan penulis tercapai maka hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

1.4.1 Kegunaan Praktis

1. Bagi Program Studi Perhotelan

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai penambah ilmu dan wawasan bagi mahasiswa yang berminat dibidang food & beverage khususnya Bar serta memberikan referensi penelitian Tugas Akhir bagi program studi Perhotelan

2. Bagi Penulis

Diharapkan penelitian ini untuk menambah pengetahuan dan wawasan penulis dalam dunia perhotelan untuk menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis di Departemen Food and Beverage khususnya Bar atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

1.4.2 Kegunaan Praktis

1. Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi dan inovasi baru dari olahan beras kencur.
2. Memperkenalkan produk lokal Indonesia yang disesuaikan dengan rasa yang universal

BAB 2

KAJIAN PUSTAKA

2. TEORI-TEORI

2. 1. Food and Beverage

Menurut Komar (2014:309) *Food and Beverage* Departement adalah salah satu departemen dalam hotel yang bertugas dan bertanggung jawab dalam hal penyediaan (*production*), pelayanan (*service*) makanan dan minuman untuk tamu-tamu yang menginap yang menginap di hotel, juga tamu-tamu dari luar hotel yang menginginkan makanan dan minuman dari hotel, seperti pesta pernikahan (*wedding party*), rapat-rapat dinas (*convension*), dan pesanan makanan keluar (*outside catering*).

Menurut Ruffino dan Bartono (2012:2) "Dapur atau kitchen di suatu hotel adalah sentra produksi makanan yang bertanggung jawab mengolah makanan bagi tamu hotel atau penyediaan makanan matang bagi masyarakat luar, baik lewat restaurant yang ada di dalam hotel, ataupun kegiatan lain seperti catering di luar hotel dengan makanan yang dibuat dan diproduksi dari hotel".

Menurut Soekresno dan Pendit (2013:4) "Food and Beverage Department merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap