

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Industri perhotelan adalah sektor yang fokus pada penyediaan akomodasi, makanan, dan berbagai fasilitas lainnya untuk para pengunjung. Hotel juga sebagai komponen utama dalam sektor ini, tidak hanya menyediakan tempat tidur yang nyaman, tetapi juga menawarkan layanan tambahan seperti restoran, ruang pertemuan, spa, dan pusat kebugaran. Tujuan utama dari industri ini adalah untuk memberikan pengalaman yang memuaskan dan menyenangkan bagi setiap tamu, baik yang berkunjung untuk keperluan bisnis maupun liburan. Selain itu, sektor perhotelan memainkan peran penting dalam perekonomian global dengan membuka lapangan pekerjaan, mendukung industri pariwisata, dan memberikan kontribusi terhadap perkembangan ekonomi lokal salah satu sektor penting dalam industri pariwisata adalah departemen *Food And Beverage* yang menyajikan berbagai jenis minuman dengan standar pelayanan yang tinggi, guna memenuhi ekspektasi tamu. Oleh karena itu, pada departemen *Food And Beverage* mencakup beberapa sektor di bidang makanan dan minuman. Situasi ini mendorong kita untuk meninjau strategi bisnis yang tengah berkembang saat ini.

Bisnis di bidang makanan dan minuman merupakan salah satu usaha yang tidak akan pernah kehilangan peminat, mengingat keduanya merupakan

kebutuhan dasar manusia. Salah satu tren yang sedang populer saat ini adalah minuman kekinian, yaitu jenis minuman yang inovatif dan menarik perhatian masyarakat, baik dari segi rasa maupun keunikan penyajiannya. Semakin banyaknya usaha yang bergerak di bidang minuman sejenis menyebabkan persaingan antar pelaku usaha menjadi semakin intens. Kondisi ini membuat konsumen memiliki beragam pilihan, sehingga mereka cenderung memilih produk minuman yang dianggap paling mampu memberikan kepuasan terbaik. Di antara berbagai pilihan tersebut, minuman boba menjadi salah satu yang paling sering dijumpai di tengah masyarakat Indonesia menurut jurnal (Mufidah & Nurhadi, 2023).

Selain minuman boba yang telah lebih dulu populer di kalangan anak muda, Saat ini, minuman yang mengandung jahe mulai mendapat sorotan sebagai bagian dari tren gaya hidup sehat. yang kekinian. Popularitas ini tidak lepas dari kesadaran masyarakat yang semakin tinggi akan pentingnya gaya hidup sehat, serta keinginan untuk mengonsumsi minuman yang tidak hanya enak tetapi juga memberikan manfaat bagi tubuh. Jahe, sebagai bahan herbal tradisional, telah lama dikenal memiliki berbagai khasiat, seperti membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh, meredakan pegal-pegal dan nyeri otot, serta menjadi solusi alami untuk mengatasi masuk angin dan gangguan pencernaan seperti maag. Selain itu, kandungan zat aktif dalam jahe, seperti gingerol, juga diketahui dapat membantu meningkatkan nafsu makan dan menjaga stamina, menjadikannya pilihan ideal untuk dijadikan bahan utama dalam inovasi minuman modern yang menyehatkan. Perpaduan antara khasiat

tradisional jahe dengan tampilan dan penyajian minuman yang menarik menjadikan minuman ini relevan bagi semua kalangan, termasuk generasi muda yang kini lebih terbuka terhadap produk-produk fungsional berbasis bahan alami. menurut (Rahayu Isti et al., 2023).

Pada produk minuman olahan jahe banyak diproduksi dalam berbagai bentuk, mulai dari serbuk hingga minuman siap saji, yang diproduksi oleh berbagai perusahaan besar maupun usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Seiring dengan berkembangnya industri minuman olahan jahe, beberapa produsen mulai mengombinasikan jahe dengan rempah-rempah atau tanaman lain yang dapat meningkatkan manfaat kesehatan dari minuman tersebut menurut (Hindratmo et al., 2024). Selain olahan jahe, produk minuman ini juga menggunakan tanaman bunga telang.

Salah satu jenis tanaman yang sedang populer untuk dipadukan adalah bunga telang. Bunga telang berasal dari tanaman merambat yang sering ditemukan di pekarangan rumah atau tepi hutan (Utami et al., 2023). Tumbuhan yang termasuk dalam keluarga polong-polongan ini berasal dari Asia tropis, tetapi kini telah menyebar ke berbagai daerah tropis, termasuk Indonesia. Bunga telang memiliki banyak manfaat, terutama untuk kesehatan, seperti meningkatkan stamina, memberikan efek antioksidan, meningkatkan daya ingat, menyehatkan jantung, mengurangi peradangan, dan masih banyak lagi manfaat lainnya (Rika Widianita, 2023) dalam jurnal (Hindratmo et al., 2024).

Selain campuran bunga telang, pada produk minuman ini juga dicampur dari kulit apel.

Minuman dari kulit apel memiliki manfaat meningkatkan profil fenolik, aktivitas antioksidan, dan kemampuan penghambatan enzim pencernaan, (Behera et al., 2018). Kulit apel kaya akan senyawa fenolik dan flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan alami. Antioksidan ini dapat membantu melindungi tubuh dari kerusakan oksidatif yang disebabkan oleh radikal bebas dan mengurangi risiko penyakit kronis seperti kanker, penyakit jantung, dan diabetes. (Yus et al., 2018). Kulit apel mengandung serat larut dan tidak larut yang baik untuk kesehatan pencernaan. Serat dapat membantu meningkatkan rasa kenyang, menurunkan kolesterol, dan menjaga kesehatan usus. (Ribeiro et al., 2022). Kulit apel mengandung bakteri asam laktat yang berfungsi sebagai probiotik alami. Probiotik ini dapat membantu menjaga keseimbangan mikrobiota usus, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menurut jurnal (Citta & Slamet, 2025).

Penelitian terdahulu yang pernah dilakukan dan mendukung judul diantaranya sebagai berikut:

Penelitian (Abdillah et al., 2020) *Perceptions and Lipid Profiles of Mixed Herbal Drink (Garlic, Ginger, Lemon, Honey, and Apple Vinegar) Consumers With Hypercholesterolemia* menyatakan bahwa hasil rekam medis menunjukkan penurunan signifikan pada kadar kolesterol total, LDL, dan trigliserida ( $p < 0,05$ ). Berdasarkan hasil persepsi konsumen dan rekam medis,

jamu campur berpotensi digunakan sebagai alternatif tradisional untuk menurunkan kolesterol. Penelitian ini tidak bertentangan dengan penelitian Inovasi *Apple Delight and Ginger Water* dengan campuran Bunga Telang dengan metode *shaking & layering*

Penelitian (Sinha et al., 2017) *Value addition of guava cheese cv. Allahabad safeda by medicinal herbs* mengungkapkan bahwa khasiat buah ini ditingkatkan untuk menciptakan produk bernilai tambah bersama dengan bubuk jahe, ekstrak serai, dan bubuk *ashwagandha* (konsentrasi 0,5%, 1,0%, dan 1,5%). Sifat fisikokimia seperti total padatan terlarut (TSS), keasaman (%), gula pereduksi (%), gula non-pereduksi (%), total gula (%) dan vitamin C (asam askorbat mg/100g) dianalisis dari berbagai perlakuan pada hari-hari awal setelah penyimpanan, hari ke-30 setelah penyimpanan, hari ke-60 setelah penyimpanan, dan hari ke-90 setelah penyimpanan. Penerimaan konsumen secara langsung didasarkan pada evaluasi sensorik produk. Produk yang disiapkan juga dievaluasi untuk atribut seperti warna, rasa, cita rasa, konsistensi, dan penerimaan keseluruhan. Diamati bahwa T0 menunjukkan kehilangan berat fisiologis minimum selama penyimpanan, pH minimum, TSS, persentase gula pereduksi dan total yang tinggi. Penelitian ini tidak bertentangan dengan penelitian Inovasi *Apple Delight and Ginger Water* dengan campuran Bunga Telang dengan metode *shaking & layering*.

Penelitian (Savitri et al., 2019) Pengaruh Perbandingan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*)

Terhadap Karakteristik Teh Celup berdasarkan hasil penelitian, formulasi teh celup dengan komposisi 80% bubuk teh hitam dan 20% bubuk jahe merah merupakan perlakuan terbaik. Produk ini memiliki kadar air sebesar 7,78%, kadar ekstrak 27,13%, kandungan total fenol 247,10 mg GAE/g ekstrak, kandungan flavonoid 401,72 mg QE/g ekstrak, serta aktivitas antioksidan sebesar 74,68%. Dari segi organoleptik, teh ini memiliki warna yang disukai, aroma khas jahe yang cukup disukai, rasa khas jahe yang juga cukup disukai, dan tingkat penerimaan keseluruhan berada pada kategori 'agak suka. Penelitian ini tidak bertentangan dengan penelitian Inovasi *Apple Delight and Ginger Water* dengan campuran Bunga Telang dengan metode *shaking & layering*

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diambil penelitian dengan judul “Inovasi *Apple Delight and Ginger Water* Dengan Campuran Bunga Telang Dengan Metode *Shaking* dan *Layering*”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka dapat diambil rumusan masalah penelitian yaitu “Bagaimana Inovasi *Apple Delight and Ginger Water* Dengan Campuran Bunga Telang Dengan Metode *Shaking And Layering*”.

### 1.3 Batasan Masalah

Dalam sebuah penelitian diperlukan batasan masalah agar penelitian ini terarah dan keluar dari tujuan penelitian, maka perlu batasan masalah sebagai berikut:

1. Metode pembuatan yang digunakan untuk penelitian ini adalah alat pengocok (*shaker*) & (*layering*).
2. Subjek dari penelitian ini ialah Mahasiswa Prodi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal Angkatan 2022, Angkatan 2023, Angkatan 2024.
3. Objek dari penelitian ini buah apel yang dicampur dengan jahe dan bunga telang
4. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimen.

### 1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dijabarkan, maka tujuan dari penelitian yaitu “Untuk mengetahui inovasi *apple delight* dan *ginger water* dengan campuran bunga telang dengan metode *shaking* dan *layering*”

## 1.5 Manfaat Penelitian

### 1.5.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan sumbangan pemikiran dalam pengembangan teori terkait inovasi produk minuman, yang memperdalam pemahaman tentang penerapan teknik *shaking* dan *layering* dalam pembuatan produk minuman. Penelitian ini bisa dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya.

### 1.5.2 Manfaat Praktis

Dari sisi praktis, hasil penelitian ini dapat dijadikan panduan bagi industri minuman untuk mengembangkan produk-produk inovatif yang mampu menarik minat konsumen. Selain itu, penelitian ini juga memberikan wawasan mengenai penerapan teknik *shaking* dan *layering* sebagai metode baru dalam menciptakan pengalaman konsumsi yang unik.