

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perhotelan adalah industri yang berkaitan dengan penyediaan akomodasi bagi tamu yang menginap sementara, baik untuk tujuan bisnis, rekreasi, atau keperluan lainnya. Ini mencakup berbagai jenis akomodasi seperti hotel, *resort*, motel, penginapan, vila, hostel, dan sebagainya. Industri perhotelan tidak hanya terbatas pada penyediaan tempat tidur, tetapi juga mencakup berbagai layanan seperti makanan dan minuman, pelayanan kamar, fasilitas rekreasi, layanan kebersihan, serta berbagai aktivitas hiburan (Teguh et al., 2019).

Dalam industri perhotelan, terdapat lima departemen utama, yaitu: *front office*, *food and beverage*, *housekeeping*, *kitchen*, dan *engineering*. Bagian *Food and Beverage* (F&B) meliputi penyajian makanan dan minuman kepada tamu. Makanan biasanya terbagi menjadi tiga kategori utama, yaitu *appetizer*, *main course*, and *dessert*, sementara minuman biasanya terbagi menjadi dua kategori, yaitu *cocktail* dan *mocktail* (Kumaji et al., 2021).

Perkembangan *mocktail* pada zaman sekarang mencerminkan perubahan tren konsumen dan peningkatan kesadaran akan gaya hidup sehat. Beberapa aspek perkembangan *mocktail* yang dapat diperhatikan melibatkan inovasi dalam resep, presentasi kreatif, dan pemilihan bahan-bahan berkualitas

Minuman *mocktail* terkenal pada tahun 1930. Menurut Merriam-Webster mengatakan istilah “*Mocktail*” pertama kali digunakan pada 1916 (Widyaningrum, 2020).

Mocktail yang akan dibuat dalam penelitian ini adalah *mocktail* berbahan dasar nanas dengan ekstrak rempah-rempah yaitu minuman fermentasi dari kulit nanas yang ditambahkan dengan berbagai rempah-rempah yang bermanfaat bagi probiotik yang bagi kesehatan tubuh.

Penelitian terdahulu yang sudah dilakukan yang berkaitan dengan judul diantaranya:

Penelitian (Erna et al., 2016) hasil penelitian tentang pembuatan minuman fermentasi laktat dari kulit nanas menunjukkan bahwa kulit nanas dapat dijadikan sebagai bahan baku alternatif pembuatan minuman yang berpotensi sebagai probiotik selain susu. Selain itu, minuman fermentasi laktat dari kulit nanas yang dihasilkan memiliki kualitas organoleptik dan penerimaan keseluruhan yang kurang disukai. Pengembangan minuman fermentasi laktat dari buah nanas diharapkan dapat meningkatkan kualitas organoleptik minuman fermentasi laktat dan berpotensi sebagai produk probiotik yang baik bagi kesehatan tubuh. Penelitian ini tidak menyinggung penelitian produk inovasi *mocktail* berbahan dasar nanas dengan ekstrak rempah-rempah.

Penelitian (Sukriadi et al., 2022) *tepache* adalah salah satu produk minuman hasil dari fermentasi kulit nanas. Fermentasi merupakan proses yang menggunakan mikroorganisme seperti *yeast* dan bakteri, untuk mengubah karbohidrat menjadi asam organik dalam kondisi *anaerobic*. Bahan dasar

tepache sendiri berasal dari kulit buah nanas. Adapun manfaat *tepache* itu sendiri adalah (a) menjaga sistem kekebalan tubuh (b) melancarkan kesehatan (c) menjaga kesehatan jantung. Penelitian ini tidak menyinggung penelitian produk inovasi *mocktail* berbahan dasar nanas dengan ekstrak rempah-rempah.

Penelitian (Rizal et al., 2020) buah nanas merupakan salah satu komoditas asal Indonesia yang potensi limbahnya cukup besar, khususnya kulit nanas itu sendiri, untuk dapat dimanfaatkan. Menurut (Wahyuni et al., 2016), 47% dari total buah nanas adalah berupa limbah dalam bentuk kulit dan hati (bagian tengah buah), sedangkan selebihnya (57%) dapat dimakan. Salah satu jenis nanas yang banyak ditemukan di masyarakat, khususnya di provinsi Lampung, adalah nanas madu (*Ananas comosus L. Merr*). Hasil survei yang telah dilakukan peneliti di beberapa pedagang nanas madu di kecamatan Rajabasa Bandar Lampung berat kulit nanas madu dapat mencapai 25% dari berat buah. Penelitian ini tidak menyinggung penelitian produk inovasi *mocktail* berbahan dasar nanas dengan ekstrak rempah-rempah.

Penelitian (Novianty&Suzana.,2021) Probiotik adalah bakteri yang membantu menyeimbangkan mikrofloraorganisme di dalam sistem pencernaan. Dalam kondisi normal, manusia memiliki 400-500 jenis probiotik dalam sistem pencernaan. Sebagian besar probiotik di dalam pencernaan adalah bakteri asam laktat (biasa ditemukan di *yogurt*). Ragi juga termasuk probiotik. Terkadang jika mendengar kata 'bakteri' kita selalu mengkaitkan kata tersebut dengan bakteri

buruk yang menimbulkan penyakit. Penelitian ini tidak menyinggung penelitian produk inovasi *mocktail* berbahan dasar nanas dengan ekstrak rempah-rempah.

Dalam penelitian ini yang akan dibuat berdasarkan latar belakang di atas maka diambil penelitian dengan judul “Produk Inovasi *mocktail* berbahan dasar nanas dengan ekstrak rempah-rempah.”

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana inovasi minuman *mocktail* berbahan dasar nanas dengan ekstrak rempah-rempah?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian tugas akhir ini dibatasi pada:

- a) Penelitian ini hanya menggunakan bahan rempah-rempah seperti jahe, cengkeh, kayu manis dan kulit nanas.
- b) Metode pembuatan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen.
- c) Objek penelitian ini minuman *mocktail* berbahan dasar nanas dengan ekstrak rempah-rempah.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui inovasi *mocktail* berbahan dasar nanas dengan ekstrak rempah-rempah.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian eksperimen ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan mengembangkan wawasan yang luas khususnya yang berkaitan dengan dunia kuliner serta dapat dijadikan bahan referensi untuk penelitian berikutnya.

1.5.2 Manfaat Praktis

- a. Penelitian ini bisa digunakan untuk kesehatan tubuh karna mengandung bakteri asam laktat yang menguntungkan saluran pencernaan (minuman probiotik).
- b. Penelitian ini diharapkan agar masyarakat mengetahui inovasi *mocktail* nanas dengan ekstrak rempah-rempah.
- c. Penelitian ini dapat dijadikan peluang usaha.