

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan, sebagai pilar penting dalam sektor jasa, telah mengalami transformasi signifikan seiring dengan pertumbuhan pariwisata *global* dan perubahan gaya hidup masyarakat *modern*. Peningkatan mobilitas manusia, baik untuk tujuan bisnis maupun rekreasi telah memicu permintaan yang terus meningkat akan akomodasi dan layanan perhotelan yang berkualitas. Lebih dari sekedar penyedia tempat menginap, industri ini berfokus pada penciptaan pengalaman yang unik dan personal bagi setiap tamu. Persaingan yang ketat mendorong para pelaku industri untuk terus berinovasi, baik dalam hal layanan, produk, fasilitas, maupun teknologi guna memenuhi ekspektasi konsumen yang semakin tinggi. Menurut (Mustikawati et al., 2024) Seiring dengan bertambahnya kebutuhan masyarakat, persaingan antara perusahaan yang berusaha memenuhi kebutuhan tersebut juga meningkat, sehingga perusahaan-perusahaan tersebut menghadapi kondisi persaingan yang semakin sengit. Selain itu, industri perhotelan juga memiliki peran penting dalam perekonomian, menciptakan lapangan kerja dan berkontribusi pada pendapatan daerah serta devisa negara.

Perhotelan merupakan sektor yang dinamis dan terus berkembang, menuntut untuk selalu berinovasi dalam memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen yang semakin beragam. Salah satu aspek penting dalam perhotelan

adalah penyediaan makanan dan minuman yang berkualitas dan menarik. Dalam hal ini, inovasi produk menjadi kunci untuk menciptakan pengalaman kuliner yang unik dan tak terlupakan bagi para tamu. Menurut (Maulina, 2023) Inovasi didefinisikan sebagai ide atau konsep yang dianggap baru oleh individu atau kelompok, tanpa memandang sejarah penemuan atau penggunaan sebelumnya. Keberhasilan inovasi diukur dari implementasi praktis yang menghasilkan nilai ekonomi atau manfaat terukur lainnya.

Dalam dunia perhotelan, penyediaan makanan dan minuman menjadi elemen penting yang tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan dasar tamu, namun juga sebagai daya tarik yang mencerminkan kreativitas, inovasi dan identitas lokal. Minuman, sebagai salah satu komponen utama dalam layanan perhotelan memiliki peran strategis dalam menciptakan kesan positif bagi tamu, terutama ketika disajikan dalam bentuk yang unik, segar dan sesuai dengan *trend* terkini. Di era *modern*, minuman kekinian semakin populer di kalangan masyarakat, terutama generasi muda yang mencari variasi rasa dan presentasi yang menarik. Salah satu jenis minuman yang tengah digemari adalah *mocktail*. *Mocktail* merupakan kombinasi dari berbagai bahan minuman yang tidak mengandung alkohol. Oleh karena itu, *mocktail* bisa dinikmati secara luas oleh semua kalangan (Purnamasari et al., 2022). *Mocktail* tidak hanya menjadi alternatif bagi mereka yang menghindari alkohol, namun juga menawarkan fleksibilitas dalam penggunaan bahan lokal untuk menciptakan produk yang bernilai tinggi. Dalam konteks ini, inovasi minuman berbasis bahan tradisional

menjadi peluang untuk menghadirkan sesuatu yang baru sekaligus mempertahankan kekayaan kuliner lokal.

Salah satu contoh bahan tradisional yang memiliki potensi tersebut adalah kombinasi dari jagung, susu, dan keju. Bahan tersebut dikenal sebagai kombinasi dalam makanan ringan tradisional Indonesia bernama jasuke, merupakan bahan yang sederhana namun memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk yang lebih *modern*. Jasuke adalah hidangan dengan perpaduan rasa manis dan gurih yang berasal dari kombinasi susu dan keju. Sebagai makanan tradisional, Jasuke digemari oleh beragam kelompok masyarakat, khususnya remaja dan anak-anak, serta tidak sedikit pula orang dewasa yang menyukainya (Arifin & Hadi, 2019). Meskipun jasuke umumnya dikenal sebagai makanan ringan, namun tidak menutup kemungkinan bahwa jasuke dapat diolah menjadi sesuatu yang berbeda. Dengan pendekatan kreatif, jasuke dapat diubah menjadi minuman *mocktail* yang memberikan nilai estetika serta menambah nilai jual yang lebih tinggi.

Penelitian terdahulu yang pernah dilakukan dan berkaitan dengan judul diantaranya sebagai berikut:

Penelitian (Nurhafnita, 2021) susu jagung (*corn milk*) adalah cairan ekstrak biji jagung yang dapat diproses dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Minuman ini bermanfaat sebagai sumber energi, memelihara kesehatan mata, hati, lambung, dan usus, serta berpotensi membantu penderita *diabetes* karena kandungan fruktosanya. Sebagai alternatif susu nabati, susu jagung manis

menyegarkan, menyehatkan dan bebas kolesterol. Penelitian ini tidak menyinggung penelitian Inovasi Minuman Berbasis Jagung, Susu dan Keju (Jasuke) Dalam Bentuk Mocktail Sebagai Alternatif Minuman Segar dan Unik.

Penelitian (Amelia et al., 2016) bahan dasar nabati dalam pengembangan *yogurt* dapat menjadi bahan dasar alternatif yang menjanjikan untuk menghadirkan pangan fungsional dengan harga yang lebih ekonomis. Jagung manis dan kacang hijau merupakan dua bahan nabati yang memiliki potensi untuk digunakan dalam proses pembuatan *yoghurt*. Kombinasi keduanya mampu saling melengkapi kandungan asam amino esensial yang tidak dimiliki secara lengkap oleh masing-masing bahan secara individu. Penelitian ini tidak menyinggung penelitian Inovasi Minuman Berbasis Jagung, Susu dan Keju (Jasuke) Dalam Bentuk *Mocktail* Sebagai Alternatif Minuman Segar dan Unik.

Penelitian (Wardhani et al., 2015) menunjukkan bahwa proses perebusan susu merupakan tahapan krusial dalam pembuatan *yoghurt*, karena mampu menghasilkan *yoghurt* dengan warna yang lebih terang, tekstur yang homogen, dan kekentalan yang lebih baik. *Yoghurt* yang dibuat dengan perbandingan air dan jagung 1:1 (v/w) serta difermentasi selama 15 jam menunjukkan penurunan pH hingga mencapai angka 4, serta kadar gula total menurun menjadi 1%. Sebaliknya, proses fermentasi meningkatkan kadar asam laktat hingga 0,72%, lemak sebesar 1,89%, protein 2,96%, dan viskositas mencapai 1,0015 cp. Produk *yoghurt* yang dihasilkan tergolong rendah lemak dan cocok untuk dikembangkan sebagai minuman *yoghurt*. Selain itu, hasil produk *yoghurt* berbasis jagung ini telah memenuhi ketentuan Standar Nasional Indonesia (SNI) tahun 2009.

Penelitian ini tidak menyinggung penelitian Inovasi Minuman Berbasis Jagung, Susu dan Keju (Jasuke) Dalam Bentuk *Mocktail* Sebagai Alternatif Minuman Segar dan Unik.

Penelitian (Daulima et al., 2021) keju *analog* memiliki karakteristik fisik berupa tekstur yang lembut, warna kuning pucat, aroma yang sedikit asam, serta cita rasa yang cenderung asin. Kandungan proteinnya berada dalam kisaran 8,42% hingga 10,90%, sedangkan kadar lemaknya berkisar antara 2,41% hingga 3,60%. Jika dibandingkan dengan keju berbahan dasar susu hewani, kadar lemak pada keju *analog* ini tergolong rendah dan dapat diklasifikasikan sebagai keju rendah lemak. Penelitian ini tidak menyinggung penelitian Inovasi Minuman Berbasis Jagung, Susu dan Keju (Jasuke) Dalam Bentuk *Mocktail* Sebagai Alternatif Minuman Segar dan Unik.

Berdasarkan latar belakang di atas maka akan dilakukan penelitian tentang “Inovasi Minuman Berbasis Jagung, Susu dan Keju (Jasuke) Dalam Bentuk *Mocktail* Sebagai Alternatif Minuman Segar dan Unik”. Dengan demikian, produk ini diharapkan mampu memenuhi ekspektasi akan kualitas, kreatifitas dan keaslian cita rasa lokal dalam kemasan *modern*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka dapat diambil rumusan masalah: “Bagaimana Inovasi Minuman Berbasis Jagung, Susu dan Keju (JASUKE) Dalam Bentuk *Mocktail* dapat dikembangkan sebagai alternatif minuman segar dan unik?”

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini hanya berfokus pada Inovasi Minuman Berbasis Jagung, Susu dan Keju (JASUKE) Dalam Bentuk *Mocktail*.
2. Produk ini dibatasi hanya menggunakan bahan Jagung, susu dan keju.
3. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen.
4. Kriteria pada penelitian ini menggunakan uji organoleptik.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah “Untuk mengetahui Inovasi Minuman Berbasis Jagung, Susu dan Keju (JASUKE) Dalam Bentuk *Mocktail* Sebagai Alternatif Minuman Segar dan Unik”.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan teori mengenai inovasi produk minuman, khususnya dalam konteks menciptakan produk minuman berbasis bahan lokal yang sehat dan bergizi. Ini dapat menjadi referensi bagi riset selanjutnya dalam bidang kuliner dan pengolahan pangan.

1.5.2 Manfaat Praktis

Memberikan variasi baru dalam dunia kuliner, khususnya minuman, yang dapat diterapkan di kafe, restoran atau usaha kuliner skala kecil untuk menarik konsumen dengan cita rasa unik.