

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan dan minuman (*Food and Beverage*) di Indonesia adalah salah satu sektor yang terus mengalami perkembangan dari waktu ke waktu. Pertumbuhan ini didorong oleh peningkatan jumlah penduduk di Indonesia. Seiring dengan gaya hidup modern, masyarakat semakin membutuhkan produk pangan yang praktis, cepat saji, dan mudah dibawa. Kondisi ini memicu munculnya banyak perusahaan baru di bidang makanan dan minuman. Secara umum, industri *Food & Beverage* mencakup kegiatan yang berfokus pada penjualan produk makanan dan minuman, baik yang mengandung alkohol maupun yang tidak, dengan perhatian pada cara penyajian dan layanan kepada konsumen. Dengan semakin banyaknya pelaku usaha di sektor ini, tingkat persaingan pun menjadi semakin ketat. Oleh karena itu, setiap perusahaan dituntut untuk memperkuat fondasi bisnisnya dan terus berinovasi agar dapat menciptakan produk atau layanan baru yang menarik minat konsumen menurut jurnal (Pratama & Sarudin, 2023). Salah satu contoh inovasi minuman adalah minuman herbal tradisional.

Minuman herbal tradisional seperti jamu dapat diangkat menjadi produk nyata yang disajikan di hotel, khususnya sebagai minuman sambutan (*welcome drink*) bagi tamu yang datang. Penyajian jamu sebagai *welcome*

drink merupakan bentuk komitmen pelayanan dari pihak hotel, baik oleh pengelola maupun staf kepada tamu yang menginap. Penyediaan minuman ini bukan hanya memberikan kesan pertama yang positif, tetapi juga mencerminkan kesungguhan hotel dalam memberikan pelayanan terbaik. Hal ini dapat menjadi nilai tambah bagi hotel dalam upaya membangun pengalaman tamu yang berkesan dan berbeda (Karuni & Arianty, 2024).

Namun demikian, dalam beberapa tahun terakhir, terjadi penurunan minat konsumsi minuman tradisional, terutama di kalangan generasi muda (Jamila et al., 2023). Fenomena ini dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup, persepsi terhadap rasa yang kuat dan getir, serta tampilan visual yang dianggap kuno dibandingkan dengan minuman modern yang beredar di pasaran (Tamara & Setyanto, 2019). Persepsi ini menjadi tantangan tersendiri dalam pelestarian minuman tradisional, khususnya dalam menjangkau konsumen generasi baru yang lebih selektif terhadap aspek estetika dan pengalaman sensorik.

Seiring berkembangnya tren konsumsi minuman sehat di kalangan masyarakat, munculnya berbagai bentuk inovasi produk yang menggabungkan unsur fungsionalitas dan estetika. Salah satu pendekatan yang berkembang adalah penggunaan konsep *mocktail*. Minuman *moctail* sendiri adalah minuman yang terbuat dari campuran macam-macam bahan minuman tanpa alkohol (Purnamasari et al., 2022). Menurut (Putra et al., 2024), minuman *mocktail* dapat dikembangkan menggunakan bahan alami seperti buah-buahan dan bahan rempah lokal. Hal ini berpotensi menjadi

inovasi dalam mengemas minuman tradisional ke dalam bentuk yang lebih modern.

Inovasi minuman yang dibuat pada penelitian ini adalah minuman herbal tradisional berbahan dasar kunyit atau biasa dinamakan dengan jamu kunyit asem. Namun yang membedakan jamu kunyit asem ini dengan jamu lainnya adalah dengan campuran bunga rosella dan menggunakan metode *clarified*. Bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dikenal kaya akan senyawa antosianin dan vitamin C yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi, serta memberikan warna merah keunguan yang khas dan menarik (Ekanto, 2011). Karakteristik inilah yang menjadikan rosella relevan dalam formulasi minuman *mocktail* yang menekankan nilai gizi sekaligus penampilan yang estetik (Duweini & Trihaditia, 2017). Kombinasi rosella dan kunyit asam berpotensi menghasilkan profil rasa yang seimbang antara asam, segar, dan hangat, sekaligus meningkatkan daya tarik visual melalui pewarnaan alami (Amanda & Nurhalimah, 2024).

Menurut dari penelitian Yuliandri dalam (Jasmine & Anggraeni, 2024) *clarified* merupakan teknik yang digunakan untuk menghilangkan warna suatu larutan dengan cara mengombinasikan dua jenis zat yang berbeda. Secara kimia, ketika suatu zat asam seperti yang berasal dari lemon dicampurkan dengan susu, akan terjadi pemisahan komponen. Proses penyaringan setelah pemisahan inilah yang menjadi dasar terbentuknya teknik *clarified*.

Beberapa penelitian terdahulu yang berhubungan dengan judul penelitian sebagai berikut:

Penelitian sebelumnya telah menunjukkan bahwa kunyit asam dapat dimodifikasi dalam berbagai bentuk produk. Penelitian yang dilakukan oleh (Novita et al., 2022), berhasil mengembangkan produk *jelly drink* berbasis kunyit asam dengan memanfaatkan karagenan sebagai agen pembentuk gel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi dengan perbandingan kunyit asam 75%:25% serta konsentrasi karagenan sebesar 1,0% menghasilkan produk dengan karakteristik terbaik. Jelly drink tersebut memiliki kandungan vitamin C sebesar 0,16%, total padatan terlarut (TPT) 13,30 °Brix, pH 3,60, serta skor organoleptik yang menunjukkan tingkat kesukaan tinggi dari panelis.

Studi serupa dilakukan oleh Rochmawati dan Ermawati, (2021)., yang mengembangkan produk permen gummy berbahan dasar jamu kunyit asam dengan karagenan sebagai agen pembentuk gel (*gelling agent*). Formulasi dengan konsentrasi karagenan sebesar 8,0% diketahui menghasilkan tekstur kenyal yang memenuhi standar mutu dan memperoleh tingkat kesukaan tertinggi dari responden. Inovasi ini ditujukan untuk meningkatkan daya terima jamu kunyit asam, terutama pada anak-anak yang cenderung enggan mengonsumsi jamu dalam bentuk tradisional.

Penelitian yang dilakukan oleh (Srimati & Istianah, 2025) mengembangkan minuman kunyit asam instan melalui teknik kristalisasi dan

oven drying. Penelitian ini menunjukkan bahwa metode kristalisasi memberikan hasil superior dibandingkan *oven drying* dalam mempertahankan sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan. Produk yang dihasilkan melalui kristalisasi memiliki rating sensorik yang lebih tinggi terutama dalam parameter aroma dan rasa.

Berdasarkan berbagai pendekatan inovasi tersebut, maka dapat dilakukan pengolahan kunyit asam ke dalam bentuk yang lebih modern dan praktis berpotensi meningkatkan daya saing serta daya terima produk. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan minuman *mocktail* berbasis kunyit asam dan bunga rosella menggunakan metode *clarified*. Inovasi ini diharapkan mampu mempertahankan nilai fungsional minuman tradisional sambil menjawab perubahan preferensi konsumen terhadap produk yang lebih segar, estetis, dan mudah dikonsumsi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka dapat diambil rumusan masalah bagaimana Inovasi Minuman *Mocktail* berbasis Kunyit Asem engan Campuran Bunga Rosella Menggunakan Metode *Clarified*?

1.3 Batasan Masalah

Agar penelitian ini terarah dan tidak menyimpang dari fokus utama, maka batasan-batasan yang ditetapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Penelitian ini berfokus pada pengembangan inovasi minuman berbasis kunyit asam dalam bentuk *mocktail*.
- b. Bahan utama yang digunakan dalam formulasi produk dibatasi pada kunyit, asam jawa, dan teh bunga rosela.
- c. Proses pembuatan minuman menggunakan metode *clarified* untuk menghasilkan tampilan minuman yang lebih jernih dan menarik secara visual.
- d. Penilaian terhadap produk dilakukan menggunakan uji organoleptik, dengan menitikberatkan pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian yang dilakukan bertujuan untuk mengembangkan minuman *mocktail* berbasis kunyit asam dengan campuran bunga rosella melalui penerapan metode *clarified*.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian yang dilakukan dapat dijabarkan ke dalam dua aspek utama sebagai berikut:

a. Manfaat Teoritis

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan kontribusi pemikiran dalam pengembangan teori inovasi produk minuman, khususnya terkait penerapan teknik *clarified* dalam proses pembuatannya. Temuan dalam penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi studi-studi lanjutan yang berkaitan dengan topik serupa.

b. Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini bisa menjadi acuan bagi pelaku industri minuman untuk menciptakan produk-produk baru yang lebih menarik bagi konsumen. Selain itu, penelitian ini juga memberikan gambaran tentang bagaimana teknik *clarified* bisa digunakan sebagai cara baru untuk menyajikan minuman dengan pengalaman yang lebih menyenangkan saat dikonsumsi.