

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam dan rempah, dan gaya hidup konsumtif masyarakat Indonesia menciptakan banyak inovasi di bidang makanan dari kalangan remaja hingga orangtua. Serta beberapa tanaman di Indonesia mempunyai sejuta manfaat yang jarang ditemukan di negara lain, biji salak contohnya. Banyak masyarakat yang mengira bahwa biji salak adalah sampah, padahal didalam biji salak tersebut terdapat manfaat yang luar biasa.

Kesadaran akan hidup sehat di era sekarang ini semakin jauh dari kata sehat, menjamurnya makanan siap saji dan pola hidup masyarakat kota modern seperti kota Surabaya yang selalu disibukkan dengan berbagai macam aktifitas dan tuntutan pekerjaan membuat pola hidup yang kurang seimbang ataupun sehat, banyaknya pandangan mengenai minuman yang hanya menghilangkan rasa haus tanpa mempertimbangkan kandungan minuman gizi yang dikonsumsi, seharusnya minuman tidak hanya sebatas pemenuhan konvensional bagi tubuh, akan tetapi sudah seharusnya minuman diharapkan mampu berfungsi menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh.

Buah Salak sangat digemari hampir semua kalangan masyarakat karena harganya yang terjangkau dan dapat ditanam sendiri karena buah salak sangat mudah tumbuh dan dapat hidup di iklim tropis pada musim penghujan antara Januari-April, yang notabene iklim wilayah Negara Indonesia.

Akan tetapi masih banyak masyarakat umum yang kurang mengetahui manfaat dan nilai gizi yang terdapat ada buah salak, tentunya ini merupakan hal yang sangat menguntungkan bagi yang mengkonsumsinya, dapat memperoleh banyak gizi dan manfaat dengan cara dan harga yang lebih murah.

Sampai sekarang ini masih belum banyak ditemukan inovasi atau cara pengolahan kopi biji salak yang mudah, praktis dan tentunya dengan rasa yang nikmat, banyak sekali makanan ringan yang digemari oleh hampir semua kalangan masyarakat mulai dari anak-anak, remaja hingga orang dewasa salah satunya adalah *Bubble pearl*, mudah diolah dan juga tahan lama karena teksturnya yang lembut, kenyal selain itu *Bubble pearl* memiliki cita rasa yang enak.

Dari uraian latar belakang di atas yang menguraikan banyaknya manfaat biji salak dan kebaikan makanan *bubble* maka penulis ingin melakukan penelitian eksperimen dengan judul **Pembuatan *bubble pearl* dengan penambahan kopi biji salak.**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis membuat rumusan masalah dalam penelitian ini yakni bagaimana cara pembuatan *bubble pearl* dengan penambahan kopi biji salak dengan ditinjau dari sifat uji *organoleptic bubble* yang paling disukai panelis ?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu:

Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap *bubble pearl* dengan penambahan kopi biji salak.

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi:

1. Mahasiswa

Penulis sebagai mahasiswa mampu mengembangkan pola pikir kritis, analisis, dan konseptual terhadap aspek-aspek tertentu di dunia industri, khususnya di bidang perhotelan dengan menerapkan ilmu yang diperoleh mulai dari semester I-V.

2. Politeknik NSC Surabaya

Sebagai sumbangan ide bagi mahasiswa-mahasiswi berikutnya untuk melakukan penelitian sama bahkan bisa dikembangkan lebih lama lagi dengan bahan yang lain yang mudah di peroleh dan bisa bermanfaat untuk masyarakat.

3. Masyarakat

Sebagai terobosan terbaru dan wacana dalam upaya peningkatan mutu makanan/minuman yang lebih sehat dan dapat menjadi pilihan dalam pengolahan kopi biji salak sebagai penambahan pembuatan *bubble pearl* yang mudah diterapkan oleh siapa saja, dapat mengetahui lebih jelas akan manfaat dan nilai gizi yang terkandung pada kopi biji salak.