

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Bisnis kuliner di Indonesia akhir-akhir ini semakin berkembang dengan pesat. Banyak orang yang menggeluti bisnis kuliner ini karena memiliki prospek yang bagus dan keuntungan yang menggiurkan. Oleh sebab itu, beraneka jenis makanan dan minuman banyak dikembangkan dengan kreasi yang bermacam-macam. Hal tersebut bertujuan untuk menarik minat pelanggan. Pelanggan biasanya ingin mencoba produk makanan atau minuman dengan kreasi yang baru.

Produk minuman dengan berbagai kreasi baru semakin banyak ditemui di pasaran. Berbagai jenis produk minuman mulai dari minuman bersoda, *jelly drink*, *smoothies* maupun produk minuman lainnya. Perkembangan produk minuman ini didasari dengan tingginya permintaan konsumen terhadap produk yang inovatif dan berbeda dari produk yang ada di pasaran dan pola hidup masyarakat.

Minuman yang saat ini beredar dipasaran tidak dapat diketahui kandungan gizi yang terdapat pada minuman yang mereka pasarkan, untuk itu penulis ingin membuat minuman yang tidak hanya sebatas memuaskan mulut dengan cita rasa yang enak, melainkan diharapkan mampu berfungsi menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh, dalam pembuatan produk yang berkualitas,

salah satu faktor yang sangat berperan adalah pemilihan bahan baku minuman.

Banyak sekali bahan baku yang bisa dibuat minuman bergizi yang dapat ditemukan dengan mudah, tak terkecuali daun kelor, hampir setiap pelosok Indonesia dapat ditemukan jenis tumbuhan ini. Sampai saat ini, mungkin diketahui bahwa daun kelor hanya digunakan sebagai salah satu bahan tambahan dalam masakan sayur dan olahan puding. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai dari daun kelor ialah dengan memanfaatkannya menjadi suatu produk minuman.

Banyak minuman dengan topping *bubble pearl* yang ada dipasaran dengan berbagai macam variasinya. Akan tetapi penulis belum menemukan *bubble pearl* yang menggunakan penambahan daun kelor. Oleh sebab itu, penulis ingin melakukan eksperimen pembuatan *bubble pearl* dengan penambahan daun kelor.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yakni bagaimana pembuatan *bubble pearl* dengan penambahan daun kelor yang disukai panelis ?.

## **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini yaitu :

Pembuatan *bubble pearl* dengan penambahan daun kelor yang disukai panelis.

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

1. Mahasiswa

Selain sebagai syarat kelulusan untuk program Diploma III Politeknik NSC Surabaya, dari Tugas Akhir ini penulis mengharapkan dapat bermanfaat untuk mahasiswa/i Politeknik NSC Surabaya dalam referensi perkuliahan dan juga dapat mengembangkan pola pikir yang kritis, analis, dan konseptual terhadap aspek-aspek tertentu didunia industri khususnya didunia perhotelan.

2. Politeknik NSC Surabaya

Penulis berharap dapat menjadi sumbangan ide ataupun referensi untuk mahasiswa/i Politeknik NSC Surabaya dapat memberi inspirasi dalam perkuliahan ataupun dapat juga dikembangkan apabila memiliki topik atau pembahasan yang sama agar lebih baik lagi.

3. Masyarakat

Sebagai wacana atau ide baru dalam upaya meningkatkan mutu minuman yang lebih sehat dan dapat menjadi pilihan dalam pengolahan daun kelor yang mudah diterapkan oleh siapa saja, dapat mengetahui lebih jelas akan manfaat dan nilai gizi yang terkandung pada daun kelor.