

BAB I PENDAHULUAN

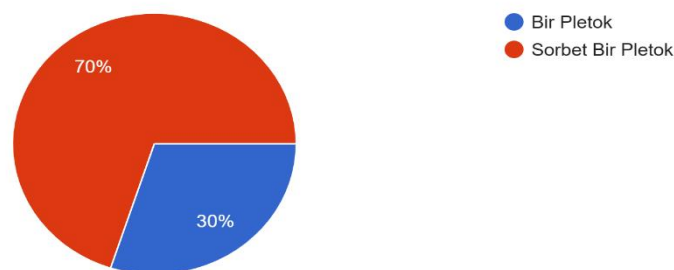
1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman merupakan unsur penting yang mencerminkan budaya serta jati diri suatu bangsa. Di berbagai belahan dunia, kuliner berkembang seiring dengan tradisi, kekayaan sumber daya alam, dan pengaruh antarbudaya. Dari hidangan pedas khas Meksiko hingga teh upacara Jepang, setiap daerah memiliki cita rasa dan cara penyajian yang khas. Di Indonesia, keragaman kuliner tak hanya tampak pada makanannya, tetapi juga pada minuman tradisional yang kaya akan nilai budaya dan manfaat kesehatan. Minuman seperti jamu, wedang jahe, es cendol, dan bajigur menunjukkan kekayaan rempah Indonesia serta mencerminkan kearifan lokal dalam menjaga kebugaran dan mempererat hubungan sosial. Kebiasaan minum di Indonesia tidak sekadar untuk menghilangkan rasa haus, tetapi juga menjadi bagian dari tradisi sosial dan budaya yang terus dilestarikan dari generasi ke generasi.

Salah satu contoh minuman tradisional ialah Bir Pletok, minuman tradisional yang asalnya dari Jakarta tepatnya Betawi, nama bir pletok yang menggunakan kata “bir” mengasumsikan bahwa bir pletok merupakan minuman beralkohol yang memabukkan. Akan tetapi, sebenarnya bir pletok adalah minuman kesehatan yang mengandung banyak rempah dari Indonesia seperti: jahe, kayu secang, serai dan lainnya. Awalnya bir pletok dibuat sebagai pengganti anggur merah yang dibawa oleh bangsa Belanda dari Eropa yang berfungsi sebagai minuman alternatif untuk perayaan juga penghangat tubuh pada saat malam hari. Nama “pletok” berasal dari bumbung bambu pada pembuatan bir pletok dan menyerupai suara botol anggur yang baru dibuka.

Bir pletok, sebagai minuman tradisional khas Betawi, memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi produk yang lebih

modern dan menarik bagi konsumen. Salah satu pengembangan yang cocok adalah dekontruksi menjadi sorbet, yang termasuk kedalam frozen dessert yang ringan juga menyegarkan. Dekonstruksi ini dibuat untuk tampilan yang lebih menarik dan lebih sesuai dengan gaya konsumsi saat ini. Frozen dessert seperti es krim, gelato ataupun sorbet digemari oleh berbagai usia. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Surya dan Sherly (2018), ice cream sendiri merupakan sebuah makanan yang sangat disukai oleh segala umur mulai dari anak kecil hingga orang lanjut usia (lansia) dan juga ice cream memiliki tekstur yang ringan. Maka dari itu, bir pletok dibuat menjadi sorbet agar lebih disukai dan dikenal oleh masyarakat. Berdasarkan hasil riset yang penulis lakukan dari 60 responden, mayoritas responden dengan persentase 70% sebanyak 42 orang menunjukkan ketertarikan terhadap sorbet bir pletok dibandingkan dengan yang aslinya. Alasan yang disampaikan oleh responden cukup beragam namun didominasi karena dianggap lebih menarik secara visual dan responden merasa penasaran pada inovasi baru dari bir pletok. Selain itu, sebagian responden memang menyukai dessert seperti es krim dan sorbet.



Gambar 1. 1
Presentase Preferensi Responden

Menurut Ishartani, dkk (2012), Bir pletok adalah minuman yang menggabungkan beberapa jenis rempah seperti jahe, kayu manis, kayu secang, cengkeh dan pandan dalam suatu ramuan dengan komponen utama yang memberi cita rasa adalah jahe. Namun, seiring waktu

berjalan, popularitas bir pletok mengalami penurunan di kalangan masyarakat. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor seperti perubahan gaya hidup masyarakat juga kurangnya produk inovasi dalam penyajian dan pemasaran bir pletok. Meskipun begitu, nilai budaya dan sejarah yang terdapat di bir pletok sangatlah penting karena sebagai bagian dari warisan kuliner Indonesia. Dalam konteks tersebut, pelestarian bir pletok merupakan kebutuhan mendesak untuk mempertahankan warisan budaya dan sejarah bagi generasi mendatang. Namun, tidak hanya pelestarian yang dibutuhkan, diperlukan juga produk bir pletok yang lebih relevan dengan gaya konsumsi saat ini tanpa menghilangkan rasa asli dari produk bir pletok.

Salah satu bentuk inovasi yang berpotensi untuk mengenalkan bir pletok dengan mengaitkan nilai tradisional dan selera modern adalah dengan memproduksi bir pletok menjadi sorbet. Sorbet atau sorbetto dalam bahasa itali adalah hidangan yang terbuat dari sari buah yang ditambah dengan sirup gula tanpa tambahan lemak ataupun produk susu (Brown, 2011). Teksturnya yang ringan, menyegarkan juga cocok pada iklim tropis membuat sorbet menjadi menarik minat konsumen semua usia, khususnya anak muda. Dekonstruksi bir pletok menjadi sorbet tidak hanya mengubah bentuk dan tekstur, namun menciptakan jalan lain untuk mengenalkan makanan tradisional melalui konsep kuliner kontemporer.

Penelitian ini secara spesifik hanya menggunakan teknik pembuatan sorbet sebagai metode dekonstruksi pada produk bir pletok secara manual yaitu metode *ice bath* dengan pertimbangan bahwa teknik ini bersifat sederhana dan dapat mempertahankan rasa dan aroma khas dari bir pletok, juga manfaat pada kesehatan. Diciptakannya dekonstruksi ini tidak hanya bertujuan untuk mengubah bir pletok menjadi bentuk modern, tetapi juga sebagai partisipasi pelestarian budaya makanan tradisional dengan bentuk produk yang lebih sesuai dengan gaya konsumsi saat ini. Melalui penelitian ini, diharapkan penulis dapat

menemukan formulasi yang tepat untuk didekonstruksi menjadi sorbet dan mengetahui daya tarik konsumen pada produk sorbet bir pletok.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

1. Bagaimana formulasi resep sorbet berbasis bir pletok?
2. Bagaimana daya tarik konsumen terhadap sorbet berbasis bir pletok?

1.3 Kegunaan Penelitian

1.3.1 Manfaat Teoritis

Dekonstruksi Bir Pletok menjadi sorbet memberikan kesempatan untuk memperkaya teori dalam kuliner kontemporer dengan menciptakan minuman tradisional yang lebih modern dan inovatif. Hal ini menggabungkan teknik memasak tradisional dengan tambahan modern dalam penyajian minuman tradisional ini, proses ini menekankan adanya pembaruan dan inovasi dalam menjaga kelestarian makanan tradisional.

1.3.2 Manfaat Praktis

Hasil dekonstruksi ini membuat daya tarik yang lebih besar untuk konsumen terutama generasi muda, yang cenderung senang makanan dan minuman yang segar dan praktis. Dengan mengubah Bir Pletok menjadi sorbet, minuman tradisional ini dapat diterima lebih mudah dan dinikmati oleh masyarakat luas, terutama bagi masyarakat yang kurang tertarik dengan minuman tradisional yang disajikan panas. Salah satu manfaat praktis dari dekonstruksi ini untuk menawarkan makanan alternatif yang lebih sehat dan alami, karena bahan pembuatan Bir Pletok yang banyak menggunakan banyak rempah. Walaupun sudah menjadi sorbet, konsumen tetap dapat merasakan manfaat kesehatan tetapi lebih segar dan mudah diterima.