

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah salah satu yang memiliki tradisi kuliner yang sangat kaya di dunia. Keanekaragaman hayati tumbuhan Indonesia merupakan salah satu sumber kekayaan alam yang luar biasa dan tiada ternilai harganya. Indonesia telah dikenal sebagai salah satu dari tujuh negara yang mempunyai keanekaragaman hayati yang memiliki potensi besar dan tercatat sebagai negara dengan kekayaan hayati kedua setelah Brazil. Kekayaan flora Indonesia yang terbesar terletak pada keanekaragaman hayati untuk tanaman pertanian. salah satu tanaman pertanian tersebut yaitu tanaman rempah–rempah. Potensi ini akan dapat memberikan manfaat dan keuntungan bagi masyarakat dan negara jika masyarakat mengetahui kegunaan tanaman dan juga memiliki kemampuan untuk mengeksplorasi dan memanfaatkannya secara maksimal (Wasini, 2009)

Rempah–rempah memiliki cita rasa yang sangat kuat serta banyak digunakan sebagai bahan untuk mengolah makanan atau obat. Selain itu, rempah–rempah juga dapat dimanfaatkan untuk membuat aneka ragam minuman. Jenisnya cukup banyak karena hampir tiap daerah memiliki minuman khas. Begitu pula dengan minuman yang memiliki ciri khas disetiap daerahnya. Minuman di Indonesia memang beragam macam dan jenisnya, proses pembuatan yang unik dan juga penyajian yang berbeda (viva.co.id, 2018).

Menjadi bagian dari perubahan zaman memang memaksa kita memiliki kemampuan untuk mengikuti arus yang terus berkembang. Jika dulu di mana-mana hanya ada minuman tradisional, sekarang setiap sisi kota terdapat banyak sekali tempat kuliner yang berasal dari luar Indonesia. Seiring dengan perkembangan zaman, olahan minuman tradisional menjadi alasan mengapa zaman sekarang pilihan masyarakat beralih kepada minuman yang proses pembuatannya tidak rumit dan tidak membutuhkan waktu yang lama. Banyaknya aktivitas membuat segala yang instan menjadi utama. Menurut (Beritasatu, 2019), perubahan gaya hidup masyarakat di Indonesia serta berkembang internet dan teknologi digital mempengaruhi keberadaan minuman dan makanan khas Indonesia yang sekarang sudah langka ditemukan dan terancam punah. Produk olahan minuman luar negeri yang masuk ke dalam Indonesia mengalami peningkatan signifikan setiap tahunnya juga alasan mengapa minuman tradisional bukan lagi menjadi pilihan untuk dikonsumsi sehari-hari.

Tabel 1.1

Jumlah Restoran/Rumah Makan di Kota Surabaya, 2013 - 2016

TAHUN	JUMLAH
2013	391
2014	383
2015	713
2016	790

Sumber : Jatim.bps.go.id

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa restoran di Kota Surabaya pada tahun 2013 berjumlah 391, dan jumlahnya menurun pada tahun 2014 menjadi 383. Pada tahun 2015 usaha restoran mengalami peningkatan yang drastis mencapai 713, dan terus bertambah pada tahun 2016 menjadi 790. Jumlah penduduk yang besar di Kota Surabaya berpeluang sebagai pasar bagi usaha makanan dan minuman. Hal ini dapat dilihat dari bermunculannya usaha seperti cafe. Di Surabaya sendiri terdapat cafe yang memiliki tema unik seperti cafe dengan tema piknik di taman, cafe dengan tema istana boneka, cafe dengan tema seperti kubah kaca, cafe dengan tema perumahan yang memiliki jendela warna-warni, cafe dengan tema pemandangan padang golf, cafe dengan tema vintage dan minimalis, dan lain sebagainya. Beberapa macam usaha kuliner yang terdapat di Surabaya seperti *fine dining restaurant, cafetaria, pastry and bakery house, ice cream cafe, coffe shop, pub and bar, snack and bar* sampai specialty restaurant yang menyajikan minuman dengan menu internasional.

Dapat dilihat dari anak muda zaman sekarang mereka lebih memilih mencari tempat-tempat yang menarik. Anak muda zaman sekarang lebih cenderung mencari presentasi minuman yang menarik yang kalau di unggah di sosial media bagus, jika minuman yang disajikan terbilang biasa atau tidak menarik anak muda akan jarang mengunggah ke media sosial. Seiring berjalannya waktu maka gaya hidup akan berubah, sesuai dengan zaman yang ada. Era teknologi sangat berpengaruh terhadap berubahnya gaya hidup dari waktu ke waktu. Para penjajah kuliner asli Indonesia pun tertantang mencari solusi agar dapat melestarikan kuliner Indonesia.

Olahan minuman tradisional menjadikan salah satu kajian yang menarik untuk di kembangkan. Salah satunya adalah dengan menggunakan *Molecular Gastronomy*. Gastronomi molekuler (*molecular gastronomy*) adalah teknik pengolahan baru yang sedang berkembang di industri kuliner Indonesia. Menurut (Youssef, 2013) yang diacu dalam (Natalia, 2014), *molecular gastronomy* adalah bidang studi yang mempelajari reaksi kimia dan fisika serta transformasi yang terjadi dari bahan pangan selama proses memasak dan fenomena sensori saat makanan dikonsumsi. Teknik ini juga mengacu pada ilmu biologi yang meninjau bahan-bahan makanan sampai tahap molekul dan menggunakan beberapa alat khusus dalam pengolahannya. Memasak molekuler adalah teknik pengolahan modern yang menitikberatkan pada beberapa elemen penting dalam suatu makanan, antara tekstur, cita rasa, sensasi dan pengalaman makan, dan juga beberapa elemen penting dalam panca indera manusia, seperti penglihatan, penciuman, dan pikiran (Natalia, 2014).

Pada *molecular gastronomy*, ilmu pengetahuan, seni dan kreativitas tergabung menjadi satu. Fitur utama dari inovasi kuliner ini adalah menggunakan teknologi untuk mengolah struktur molekul dari suatu bahan. Cara memasak serta konvensional dianggap belum tentu memiliki jaminan kesehatan atau cara pengolahan yang rasional. (Yek, 2018) menyatakan disiplin ilmu ini telah melewati batasan-batasan yang dianggap normal, karena penemuan teknik baru atau penggunaan teknik yang sudah ada. Para konsumen akan mendapatkan kejutan dan kepuasan akan makanan yang lezat, sehat, dan menarik melalui hidangan *molecular gastronomy*.

Saat ini di Indonesia sudah terdapat praktisi yang menerapkan ilmu *molecular gastronomy*, khususnya di Jakarta. Salah satunya adalah Andrian Ishak, pendiri restoran *molecular gastronomy* pertama di Indonesia, yaitu “Namaaz Dining”, yang khusus menyajikan hidangan khas Indonesia. Para praktisi terus berinovasi mengembangkan teknik baru dalam memasak melalui *molecular gastronomy* ini. Mereka dapat mengeksplor lebih jauh dunia kuliner secara ilmiah yang nantinya dapat diterapkan sebagai seni memasak molekuler, sehingga dapat terciptanya teknologi atau hidangan baru yang menarik.

Industri kuliner di Indonesia sudah mulai menerapkan teknik *molecular gastronomy* dan memperkenalkan pada masyarakat, sehingga peminatnya pun semakin meningkat. Fenomena ini dianggap sebagai kesempatan yang menguntungkan sebagai pelaku industri. Setiap tahun semakin bertambah restoran atau cafe yang mengangkat tema *molecular gastronomy* maupun *molecular dessert* selain itu industri hotel juga mulai menerapkan ilmu ini.

Melalui perkembangan dunia kuliner tersebut, pihak industri membutuhkan sumber daya manusia yang menguasai ilmu *molecular gastronomy* dan terampil dalam menerapkannya. Salah satu sumber daya manusia yang digunakan industri adalah mahasiswa perhotelan, karena perhotelan adalah bidang yang berkembang sangat cepat dan dinamis, sehingga membutuhkan para profesional yang terlatih dengan baik serta memiliki kinerja yang serius. Mahasiswa perhotelan juga memiliki mata kuliah mengenai pengolahan makanan dan minuman yang menerapkan dan mengembangkan pengetahuan serta keterampilan di bidang ilmu perhotelan .

Berdasarkan paparan di atas, penulis ingin melakukan suatu pengembangan. Penyajian salah satu minuman tradisional khas Indonesia dengan menggunakan salah satu teknik dasar *Molecular Gastronomy* yaitu metode *Reverse Spherification* karena menurut penulis hidangan tersebut dapat meningkatkan nilai produk minuman tradisional menjadi suatu kreasi produk baru yang dapat bersaing dengan produk kelas menengah keatas.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana respon mahasiswa perhotelan terhadap hasil pengolahan minuman tradisional menggunakan metode *reverse spherification*?
2. Bagaimana hasil perubahan warna, rasa, dan tekstur serih telang menggunakan *reverse spherification method*?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan Penelitian

- a. Peneliti ingin mengetahui respon mahasiswa perhotelan terhadap proses pengolahan minuman tradisional serih telang menggunakan *reverse spherification method*.
- b. Ingin mengetahui metode penyajian minuman menggunakan *reverse spherification*.

1.3.2 Manfaat Peneliti

1. Bagi Peneliti

- a. Sebagai bahan tambahan wawasan untuk peneliti bahwa minuman tradisional dapat dimanfaatkan menjadi produk baru yang dapat bersaing dengan produk kelas menengah keatas.
- b. Sebagai pembelajaran tentang proses suatu produk menggunakan teknik *molecular gastronomy*, termasuk menggunakan teknik *reverse spherification* agar menjadi produk baru.
- c. Sebagai bahan perbandingan antara produk luar negeri yang masuk ke dalam Indonesia dengan produk minuman tradisional yang dikemas lebih modern menggunakan teknik *molecular gastronomy*.

2. Bagi Objek Penelitian

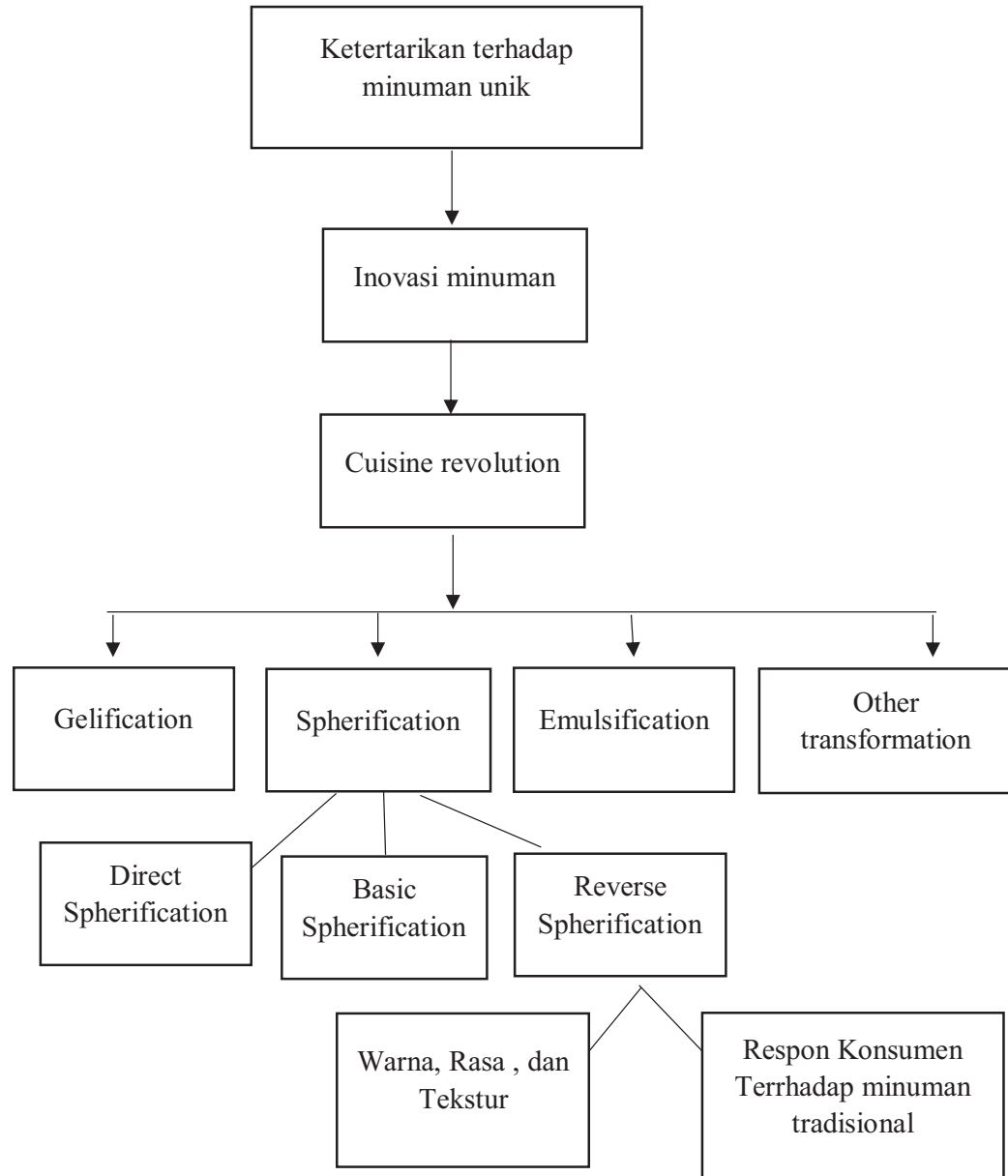
- a. Sebagai masukan tentang pemanfaatan metode *molecular gastronomy* dalam minuman tradisional.
- b. Sebagai masukan tentang minuman tradisional tidak kalah dengan masakan luar negeri.
- c. Meningkatkan nilai produk minuman tradisional menjadi suatu kreasi produk baru yang dapat bersaing dengan produk kelas atas.

3. Bagi D3 Kepariwisata / Bina Wisata

- a. Sebagai bahan kajian untuk mahasiswa D3 Kepariwisata/Bina Wisata selanjutnya.
 - b. Memberikan pengetahuan tentang *cuisine revolution*.
4. Bagi Pembaca
- a. Memberikan informasi pada pembaca tentang hasil dari metode *molecular gastronomy*.
 - b. Memberikan pengetahuan dan wawasan bagi masyarakat tentang salah satu teknik dasar *molecular gastronomy* yang dapat diaplikasikan pada minuman tradisional.

1.4 Kerangka Pemikiran

Dengan adanya konsep awal sebelum mengerjakan hal ini dibutuhkan sebuah konsep pemikiran yang akan menuntun dan memberitahukan inti dari masalah-masalah yang ada. Dijelaskan bahwa ada beberapa hal tentang bagaimana cara teknik *Molecular Gastronomy* dalam Masakan Indonesia.



Bagan 1.1 Kerangka Pemikiran Inovasi Pengolahan dalam Minuman Tradisional.

1.4.1 Ketertarikan terhadap minuman unik

Menjadi bagian dari perubahan zaman memang memaksa kita untuk memiliki kemampuan untuk mengikuti arus yang terus berkembang. Minuman luar negeri yang masuk ke dalam Indonesia mengalami peningkatan signifikan setiap tahunnya juga alasan mengapa makanan tradisional bukan lagi menjadi pilihan untuk dikonsumsi sehari-hari. Dapat dilihat dari masyarakat sekarang mereka lebih memilih mencari tempat - tempat yang menarik. Masyarakat sekarang lebih cenderung mencari presentasi minuman yang menarik yang kalau di unggah di sosial media bagus, jika makanan yang disajikan terbilang biasa atau tidak menarik anak muda akan jarang mengunggah ke media sosial.

Masyarakat Indonesia sudah hampir meninggalkan minuman tradisional penulis ingin melakukan suatu pengembangan penyajian dengan menggunakan salah satu dari beberapa teknik dasar *Molecular Gastronomy* menggunakan metode *Reverse Spherification* karena menurut penulis hidangan tersebut dapat meningkatkan nilai produk dan menjadi suatu kreasi produk baru yang dapat bersaing dengan produk kelas menengah keatas.

1.4.2 Cuisine Revolution

Seiring dengan perkembangan zaman tersebut, olahan minuman tradisional menjadi salah satu kajian yang menarik untuk dikembangkan. Salah satunya adalah mengenai *Cuisine Revolution*. *Cuisine Revolution* atau dalam bahasa Indonesia dikenal sebagai Revolusi Masakan merupakan metode memasak modern yang memadukan teknik memasak dan bahan-bahan yang dipinjam dari dunia ilmu

makanan. *Cuisine Revolution* membawa instrumen dan teknik eksperimental laboratorium ke dapur menggunakan penelitian terbaru dalam kimia, fisika dan biologi makanan untuk menantang ide-ide tradisional tentang memasak dan makan. Saat ini cara menyajikan dan mengolah makanan dengan penggabungan sains menjadi nilai lebih dari *Molecular Gastronomy*.

1.4.3 *Molecular Gastronomy*

Menurut (Ivanovic, Mikinac, & Perman, 2011) *Molecular Gastronomy* adalah arah baru gastronomi yang sebagian besar diprakarsai oleh gagasan implementasi ilmu pengetahuan dalam memasak. Banyak hal yang terkait dengan istilah ini tidak cukup jelas dan banyak yang salah paham. Arah keahlian memasak menggunakan Metode *Molecular Gastronomy* mencari inovasi dan perbaikan situasi yang ada, tujuan mendasarnya adalah memperbaiki cara menyiapkan makanan, sehingga mereka memiliki rasa dengan bentuk yang berbeda seperti yang seharusnya. *Molecular Gastronomy* merupakan suatu hal yang menarik untuk dikaji karena *mindset*-nya yang *progressive cooking*. Jadi, cara berpikir terhadap suatu makanan atau teknik masak yang baru yang lebih *open minded* dan menerima hal yang tidak biasa dipakai di dunia kuliner, segala macam dan rasanya tidak bisa didapat melalui *conventional cooking*

1.4.4 Teknik pengolahan *Molecular Gastronomy*

Menurut (Natalia, 2014) yang di acu dalam (Hayati N. , 2018) terdapat tujuh jenis teknik dalam *Molecular Gastronomy*, diantaranya :

1. Gelification

Pembentukan cairan menjadi gel merupakan salah satu teknik paling umum di industri kuliner. Dalam *Molecular Gastronomy* bahan makanan cair atau liquid umumnya berasal dari cairan yang telah diberi rasa dan ditambahkan dengan Aa (agar-agar) yang kemudian diubah menjadi gel. Tekstur gel memberikan sensasi kenyal dan elastis agar praktisi dapat mencapai tekstur yang diinginkan. Didefinisikan sebagai perubahan dari bentuk cairan menjadi padat.

2. Spherification

Teknik yang didasari oleh proses *re-engineering* pembuatan makanan. Pada teknik ini mampu mempertahankan secara konsisten dalam penampilan produk dengan menggunakan bahan yang sudah dihaluskan dari bahan yang utuh, ditambahkan Cl (*Calcium Lactate*) dan Sa (*Sodium Alginate*) dan menjadikan seperti bola atau tetesan yang terbungkus dalam gel pelapis tersebut. Manfaat dari metode ini adalah kemampuan untuk menjaga kulit luar gel, sedangkan aspek interior tidak terpengaruh oleh hidrokoloid makanan pembentuk gel tersebut (Sanchez, *Molecular Gastronomy Scientific Cuisine Demystified*, 2016). Terdapat jenis teknik *spherification* yaitu *direct spherification*, *basic spherification*, dan *reverse spherification*.

3. Emulsification

Teknik yang digunakan untuk memasukan dan menstabilkan gelembung udara atau busa dalam campuran cairan. Namun teknik tersebut sangat tidak stabil dan udara dapat lolos dalam waktu yang relatif singkat. Telur dan protein

susu, tepung roti, gelatin dan krim lemak merupakan pengemulsi umum yang telah digunakan dalam masakan tradisional. Namun sekarang sudah ditemukan zat pengemulsi baru yaitu Sl (Soy Lechitin) dan Mc (Methylcellulosa). Zat tersebut juga disebut sebagai surfaktan karena molekul mereka bertindak sebagai penghalang antara air dan udara. Hasil dari teknik ini berbentuk foam, yang digunakan sebagai saus atau topping dalam hidangan molecular gastronomy.

4. Other Transformations

A. Suspension

Pengentalan bukanlah teknik baru dalam kuliner, tapi beberapa agen pengental dipinjam dari industri pengolahan makanan untuk digunakan dalam masakan kreatif. Bahan yang digunakan adalah Xg (*Xanthan Gum*).

B. Powderizing

Teknik yang mentransformasikan cairan dengan kandungan lemak tinggi menjadi bubuk halus. Zat adiktif yang digunakan untuk teknik ini adalah M (*maltodextrin*) yang berasal dari gula tapioka.

C. Deep freezing

Nitrogen cair sudah cukup lama digunakan dalam demonstrasi Molecular Gastronomy dan awan uap seketika menghasilkan kondensasi udara yang sangat mengesankan. Nitrogen digunakan sebagai pendingin, mendinginkan makanan kemudian menguap. Makanan dapat dicerna hanya setelah nitrogen cair telah sepenuhnya menguap. Makanan yang telah didinginkan dengan nitrogen cair menjadi sangat dingin, karena mereka telah melakukan kontak dengan bahan kriogenik ini, dan harus

dibiarkan untuk pemanasan sebelum disentuh dan dicerna, dengan cara yang sama seperti makanan yang diolah ke dalam minyak mendidih harus dingin sebelum disentuh.

1.4.5 Atribut Sensori

Atribut sensori merupakan kumpulan kata untuk mendeskripsikan karakteristik sensori pada suatu produk, diantaranya adalah warna, rasa, dan tekstur (Hayati d. , 2012). Penampakan produk merupakan atribut yang paling penting pada suatu produk, dalam memilih sebuah produk konsumen akan mempertimbangkan kenampakan dari produk tersebut terlebih dahulu dan mengesampingkan atribut sensori lainnya. Hal tersebut dikarenakan penampakan dari suatu produk yang baik cenderung akan dianggap memiliki rasa yang enak dan memiliki kualitas yang tinggi. Karakteristik dari kenampakan umum produk meliputi warna, tekstur permukaan, ukuran, bentuk, tingkat kemurnian dan karbonasi produk (Meilgard, 2006). Pada komoditi pangan warna merupakan faktor mutu yang paling menarik perhatian konsumen, warna memberikan kesan apakah makanan atau minuman tersebut akan disukai atau tidak.

Tekstur merupakan ciri suatu bahan sebagai akibat perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur – unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan (Midayanto, 2014).

1.4.6 Respon konsumen terhadap minuman tradisional

Setiap konsumen melakukan pembelian terhadap produk tertentu dengan harapan tertentu mengenai apa yang akan dilakukan oleh produk atau jasa bersangkutan ketika digunakan dan kepuasan merupakan hasil yang diharapkan. Respon atau tanggapan dari konsumen setelah mengkonsumsi produk barang atau jasa, banyak dipengaruhi oleh karakteristik dari tiap konsumen yang bersangkutan. Tingkat pendidikan, umur dan jarak tempat tinggal konsumen merupakan faktor yang berperan dalam pembentukan motivasi dan responsif. Hal ini disebabkan karena individu yang memiliki tingkat pendidikan dan lebih agresif terhadap informasi. Dengan demikian, respon konsumen terhadap jumlah pembeli suatu produk akan berpengaruh pada pendapat yang diperoleh pada pedagang (Sarjanaku, 2012).

1.5 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan oleh peneliti adalah metode deskriptif kualitatif yaitu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis, gambaran atau lukisan secara sistematis dan akurat mengenai fakta. Lexy J Moleong (2010:6) mendefinisikan penelitian kualitatif sebagai penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian, misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, secara holistik dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah. Penelitian kualitatif bersifat menjelaskan, menggambarkan, dan menafsirkan hasil penelitian dengan

susunan kata dan kalimat sebagai jawaban atas masalah yang diteliti. Penelitian kualitatif lebih bersifat empiris dan dapat menelan informasi lebih dalam untuk mengetahui hasil penelitian. Pendekatan kualitatif dapat dilihat sebagai sebuah cara melihat dan mengkaji gejala-gejala sosial dan kemanusiaan yaitu dengan memahaminya, dengan cara membangun suatu gambaran yang utuh atau holistic, dimana gejala-gejala yang tercangkup dalam kajiannya itu saling terkait satu dengan yang lainnya dalam hubungan-hubungan fungsional sebagai sebuah sistem (Sugiyono, 2011 : 205-206)

1.5.1 Batasan Konsep

Judul yang diambil penulis dalam tugas Akhir ini adalah Respon Mahasiswa Perhotelan Tentang Hasil Pengolahan Minuman Tradisional Sereh Telang Menggunakan Metode Reverse Spherification. Penulis melakukan pembatasan agar apa yang dimaksud dapat dimengerti oleh pembaca. Analisa pembuatan minuman tradisional dengan metode reverse spherification yang dimaksud adalah ingin mengembangkan sebuah minuman tradisional menjadi produk baru yang dapat bersaing dengan produk kelas menengah keatas.

1. Cuisine revolution

Dunia kuliner menjadi salah satu daya tarik sebuah negara dalam menjaga kearifan lokal. Seiring dengan perkembangan zaman, olahan kuliner menjadi salah satu kajian yang menarik untuk dikembangkan. Salah satunya adalah mengenai *Cuisine Revolution*. *Cuisine Revolution* atau dalam bahasa Indonesia dikenal sebagai Revolusi Masakan merupakan metode memasak

modern yang memadukan teknik memasak dan bahan-bahan yang dipinjam dari dunia ilmu makanan. *Cuisine Revolution* membawa instrumen dan teknik eksperimental laboratorium ke dapur menggunakan penelitian terbaru dalam kimia, fisika dan biologi makanan untuk menantang ide-ide tradisional tentang memasak dan makan

2. Pembuatan Minuman

Minuman adalah segala sesuatu yang dapat di konsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga, minuman juga merupakan kebutuhan bagi seluruh makhluk hidup begitu pula dengan manusia. Menurut (Winarti, 2006) minuman umumnya berbentuk cair namun ada juga yang berbentuk padat seperti es. Sedangkan menurut (Jabiri, 2000) suatu kebiasaan yang berasal dari leluhur yang diturunkan secara turun–temurun dan masih dijalankan pada saat ini. Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan Minuman tradissional adalah segala sesuatu yang diwarisi manusia dari orang tuanya turun temurun, yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu menggunakan bahan–bahan alami seperti dedaunan, rempah–rempah, buah–buahan ataupun hasil dari pepohonan dan telah menjadi ciri khas dari suatu daerah yang memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat.

3. Metode Reverse Spherification

Reverse spherification dibuat menggunakan dua komponen: cairan yang mengandung garam kalsium dan larutan spherification yang mengandung perekat terhidrasi, seperti alginat, yang akan merekat langsung di hadapan ion

kalsium. Ketika menuangkan satu sendok penuh cairan ke dalam larutan *spherification*, cairan itu menarik dirinya ke dalam bentuk yang hampir bulat. Ketika bola tenggelam, ion kalsium di permukaannya menyebabkan membran alginat menjadi gel, yang membungkus bola dengan cairan beraroma. Jadi mengapa disebut *reverse spherification*? Karena itu kebalikan dari *direct spherification*, dimana alginat terhidrasi dalam cairan, lalu jatuh ke bak yang mengandung garam kalsium. Pada *direct spherification*, harus memperhatikan pH dan kandungan kalsium alami dari cairan, dan bola yang dihasilkan tidak bisa lebih besar dari tetesan berukuran kaviar.

1.5.2 Teknik Penentuan Lokasi

Lokasi yang dipilih dalam penelitian ini adalah Universitas Airlangga. Tepatnya di Gedung B – Resto Vokasi . dengan pertimbangan sebagai berikut

1. Memiliki lokasi yang strategis, berada di tengah kota sehingga memudahkan penulis mendapatkan informasi.
2. Memiliki fasilitas resto yang dapat digunakan untuk penelitian.

1.5.3 Teknik Pemilihan Informan

Informan adalah narasumber yang dapat dimintai keterangan atau informasi untuk dapat menjelaskan berbagai macam hal – hal yang berkaitan dengan permasalahan yang sedang diteliti. Informan berkewajiban secara sukarela menjadi anggota tim penelitian walau hanya bersifat informal.kegunaan informan bagi peneliti adalah membantu agar secepatnya dan tetap seteliti mungkin dapat membenahkan diri dalam konteks setempat

terutama bagi peneliti yang belum mengalami latihan etnografi (Moleong, 2014:132). Persyaratan dalam memilih dan menentukan informan adalah :

1. Jujur
2. Taat pada janji
3. Patuh pada aturan
4. Mendasarkan diri atas perluasan pengetahuan
5. Tidak masuk dalam anggota yang bertentangan dalam latar penelitian
6. Mempunyai pandangan tertentu tentang suatu hal atau tentang suatu peristiwa yang terjadi.

Berdasarkan hal – hal tersebut maka informan yang diambil peneliti adalah :

1. Mahasiswa Perhotelan, karena memiliki mata kuliah mengenai pengolahan makanan dan minuman yang menerapkan dan mengembangkan pengetahuan dan keterampilan di bidang ilmu perhotelan.

1.5.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini yaitu:

1. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu *pewawancara* (interview) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara (interviewer) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu. Jenis wawancara ada 2 (dua macam), yaitu wawancara berstruktur dan wawancara tak berstruktur. Dalam penelitian

kali ini penulis memilih teknik teknik wawancara tak berstruktur dengan pedoman wawancara dalam menggali data yang berasal dari informan tertentu sehingga kemungkinan ada data lain yang masuk dan dapat mendukung pemecahan permasalahan penelitian.

2. Observasi

Pada metode ini penulis melakukan observasi dimana pengamatan melakukan fungsi pengenalan pada obyek yang diamati, dengan demikian dapat diperoleh informasi apa saja yang dibutuhkan. Observasi atau pengamatan merupakan cara pengumpulan data yang menggunakan jalan mengamati dan meneliti kejadian yang sedang berlangsung. Terdapat 2 observasi, observasi berperan serta dan tanpa peran serta. Observasi tanpa peran serta artinya pengamatan hanya melakukan satu fungsi, yaitu mengamati. Sedangkan berperan serta, pengamatan melakukan dua peran sekaligus, yaitu sebagai pengamat sekaligus menjadi anggota resmi dari kelompok yang diamati.

Dalam penelitian kali ini penulis memilih observasi tanpa peran serta.

3. Penggunaan bahan dokumen

Yang termasuk bahan dokumen antara lain penggunaan bahan-bahan pustaka. Hal ini sangat diperlukan untuk penelitian lapangan, penelitian data sekunder karena tidak memungkinkan suatu penelitian dapat dilakukan dengan baik tanpa orientasi pendahuluan di perpustakaan. Penggunaan bahan dokumen pada penelitian sebagai sumber data penelitian, karena dalam banyak hal dokumen sebagai sumber data dapat

dimanfaatkan untuk menguji, menafsirkan bahan untuk menentukan. Penggunaan bahan dokumen ini dapat memperoleh data mengenai pengendalian dan penafsiran molecular gastronomy dengan cara mempelajari buku-buku (bartono, 2005:07)

1.5.5 Teknik Analisis Data

Analisis data peneliti dalam penelitian yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilahnya menjadi satuan yang dapat dikelola, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang penting dan apa yang dipelajari, dan memutuskan apa yang dapat diceritakan kepada orang lain.

Pada penelitian ini studi yang dilakukan adalah studi deskriptif, yaitu data yang dikumpulkan berupa kata-kata yang menjelaskan fenomena yang terjadi, gambar bukan angka-angka. Hal ini disebabkan adanya penerapan metode kualitatif. Selain itu semua yang dikumpulkan berkemungkinan menjadi kunci terhadap apa yang sudah diteliti. Proses analisis data dilakukan melalui beberapa tahap di antaranya:

1. Mencatat yang menghasilkan catatan lapang, dengan hal itu diberi kode agar sumber datanya tetap dapat ditelusuri.
2. Mengumpulkan, memilah-milah, mengklasifikasi, mensintesis, membuat ikhtisar, dan membuat indeksinya.

3. Berpikir, dengan jalan membuat agar kategori data itu mempunyai makna, mencari dan menemukan pola dan hubungan – hubungan, dan membuat temuan-teuan umum.
4. Membaca/mempelajari data, menandai kata kunci dan gagasan yang ada dalam data.
5. Mempelajari kata-kata kunci itu, berupaya menemukan tema-tema yang berasal dari data.
6. Menuliskan “model” yang ditemukan
7. Koding yang telah dilakukan

Tujuan analisis data agar memudahkan penulis dalam mengolah dan menjadikan sebuah laporan yang mudah dipahami oleh pembaca nantinya serta upaya yang dilakukan oleh peneliti dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilahnya, menemukan apa yang penting dan yang dipelajari sehingga penulis dengan mudah merangkai kata dan menjadikannya sebuah tulisan yang menarik untuk dibaca oleh pembaca.