

BAB II

IDENTIFIKASI DATA

A. Thai Tea

1. Perihal Thai Tea

Thai tea merupakan varian teh asal negeri gajah putih Thailand yang kini sudah mendunia. Pada tahun 1980'an, pedagang dari China menyalurkan teh yang mejadi bahan baku Thai Tea yaitu Cha Yen Tea yang merupakan teh hitam atau black tea, namun karena harganya yang melambung, Cha Yen kemudian digantikan dengan seduhan teh Ceylon, teh hitam beraroma sangat pekat yang berasal dari Sri Lanka. Thai tea sendiri terdiri dari teh hitam dengan bunga lawang (*star anise*), pewarna makanan, campuran rempah-rempah serta susu kental manis. Thai tea disuguhkan secara panas atau dengan tambahan es.

2. Sejarah Thai Tea

Sejarah singkat Thai tea dimulai dari sebagian kecil pasukan nasionalis Chiang-kai Shek di Yunnan terpisah dengan pasukan utamanya pada tahun 1949. Terisolasi, namun tidak gentar, pasukan ini kemudian memimpin gerilya serta melanjutkan serangan terhadap para komunis. Mereka dipaksa untuk keluar Burma menuju Thailand Utara. Selama berpuluh-puluh tahun, mereka melakukan operasi illegal di wilayah segitiga emas: penyelundupan narkoba serta perdagangan gelap. Akhirnya melalui edukasi yang ditawarkan pemerintah, generasi baru imigran berasimilasi secara kultur dan ekonomi ke dalam masyarakat Thai. Penanaman teh merupakan salah satu dari pilihan yang legal.

Berasal dari Provinsi Yunnan, secara alami menanam dan membuat teh menjadi salah satu kegiatan ekonomi yang dipilih oleh penduduk baru Thailand ini. Tanaman teh pertama diimpor dari China dan Taiwan untuk ditanam pada dataran tinggi Chiang Mai pada akhir tahun 1980. Hari ini, kawasan di Thailand Utara tersebut telah menjadi lumbung utama yang menghasilkan teh.

3. Jenis – Jenis Thai Tea

Kedai Serasa ngetea Boyolali sendiri memiliki beberapa varia rasa dan sebagian diantaranya memiliki rasa yang khas yaitu green thai tea, untuk mempermudah konsumen memilih varian rasa yang inginkan maka disini akan di lakukan pengelompokan berdasarkan bahan dan cara pembuatannya.

B. Berdsarkan bahan pmbutan

1. Thai Green Tea

Teh Hijau Thailand, Creamer bubuk, Gula pasir, Susu cair putih, Air putih, Es Batu. Cara pembuatan:

- Seduh teh hitam yang telah Anda persiapkan hingga air seduhan menjadi hijau, dan tunggu hingga dingin.
- Saring teh ke dalam shaker bottle, tambahkan krimmer, susu kental manis, es batu. (bisa juga ditambahkan lagi dengan gula, rempah, sesuai selera Anda).
- Kocok shaker bottle.
- Tuang teh ke dalam gelas, masukkan es batu, tambahkan susu segar/susu evaporasi/santan Tambakan perasan air jeruk untuk memperkaya rasa, sedikit saja sekitar 1 sendok makan.
- Thai green Tea siap dihidangkan

2. Thai Tea

Teh Hitam Thailand, Creamer bubuk, Gula pasir, Susu Cair Putih, Air putih, Es Batu. Cara pembuatan :

- Seduh teh hitam Thailand yang telah Anda persiapkan hingga air seduhanga menjadi merah kehitaman hingga dingin.
- Saring teh ke dalam shaker bottle, tambahkan krimmer, susu kental manis, es batu, ditambahkan lagi dengan gula.
- Kocok shaker bottle.
- Tuang teh ke dalam gelas, masukkan es batu, tambahkan susu segar

- hai Tea siap dihidangkan

3. Thai Green Tea Original

Teh Hijau Thailand, Gula pasir, Air putih, Es Batu. Cara pembuatan :

- Seduh teh hijau Thailand yang telah Anda persiapkan hingga air seduhan menjadi hijau , dan tunggu hingga dingin.
- Saring teh ke dalam shaker bottle, manis, es batu, ditambahkan lagi dengan gula.
- Kocok shaker bottle.
- Tuang teh ke dalam gelas, masukkan es batu, tambahkan
- Thai green Tea original siap dihidangkan

4. Black Tea

Teh Hitam Thailand, Gula pasir, Air putih, Es Batu. Cara pembuatan:

- Seduh teh hitam Thailand yang telah Anda persiapkan hingga air seduhan menjadi merah-kehitaman, dan tunggu hingga dingin.
- Saring teh ke dalam shaker bottle, manis, es batu, ditambahkan lagi dengan gula.
- Kocok shaker bottle.
- Tuang teh ke dalam gelas, masukkan es batu, tambahkan
- Black Tea siap dihidangkan

5. Coklat

Susu kental manis, Susu full cream, Coklat Powder, Air panas, Es batu.

Cara pembuatan :

- Panaskan air sampai mendidih.
- Siapkan milk jug (jika ada) atau wadah tahan panas
- Siapkan coklat powder dan cream powder dan susu kental manis, kemudian masukan semua bahan dan aduk menggunakan milk frother agar berbusa.
- Masukkan es batu (jika ingin dingin) kedalam gelas saji
- Tuang adonan coklat yang sudah diaduk.

- Coklat ice siap di hidangkan.

6. Lekult Sqesh

Lemon, Yakult, Soda, Gula cair, daun Mint, Es batu. Cara pembuatan:

- Siapkan yakult dan gula cair kedalam gelas aduk hingga kedua bahan tercampur.
- Masukkan es batu kedalam cup.
- Tuangkan yakult dan gula cair yang sudah di campur kedalam cup yang terisi air.
- Siapkan lemon iris tipis tipis lemon tersebut kemudian masukkan kedalam cup .
- kemudian tambahkan soda kedalam cup tersebut.
- Tambahkan daun mint jika ada kedalam cup.
- Lekult Sqesh siap dihidangkan.

7. Fresh Milk Brown Sugar boba

Susu segar putih, Gula aren cair, Es Batu, Boba. Cara pembuatan :

- Siapkan Susu segar putih
- siapkan Gula aren cair
- tuangkan gula aren ke dalam cup, lalu di putar agar gula aren menempel pada pinggiran cup.
- Masukkan boba kedalam cup
- Masukkan es batu kedalam cup
- Masukkan susu segar putih kedalam cup yang sudah terisi es batu gula aren dan boba
- Lalu Fresh Milk Brown Sugar boba siap di hidangkan

8. Milk Tea Brown Sugar Boba

Susu segar putih, Teh hitam, Boba, Gula aren, Creamer bubuk, Es Batu.

Cara pembuatan :

- Siapkan Susu segar putih
- Siapkan teh hitam yang sudah di seduh

- Kemudian campur kedua bahan tersebut
- siapkan Gula aren cair
- tuangkan gula aren ke dalam cup,lalu di putar agar gula aren menempel pada pinggiran cup.
- Masukkan boba kedalam cup
- Masukkan es batu kedalam cup
- Masukkan susu segar putih yang sudah di campur dengan teh hitam kedalam cup yang sudah terisi es batu gula aren dan boba
- Lalu Milk Tea Brown Sugar boba siap di hidangkan

C. Analisa SWOT.

Analisa yang digunakan untuk penyampaian informasi ini menggunakan analisa SWOT. Karena lebih memfokuskan pada pencapaian tujuan dan lebih jelas kemana arah media informasi ini di tujukan. Analisa bersifat kualitatif (data yang tidak bisa di tuangkan kedalam bentuk angka-angka). Hasil yang diperoleh yaitu :

1. Strength (Kekuatan).

1. Thai Tea adalah produk yang saat ini memiliki daya beli yang tinggi.
2. Tea Menarik untuk di sajikan karena memiliki pengemasan dan tempat yang menarik.
3. Thai Tea dapat menarik perhatian dengan adanya fasilitas kedai yang bagus dengan desain yang menarik dan juga kualitas rasa yang unggul.

2. Weakness (Kelemahan)

1. Thai Tea jarang dijumpai di tempat – tempat yang jauh dari perkotaan.
2. Masih belum banyak nya kedai Thai Tea yang menjual thai tea dengan berbagai rasa dan dengan desain ruangan yang menarik.
3. Kedai Thai Tea biasanya di jumpai pada tempat – tempat yang dekat dengan perkotaan.

3. Opportunity (Peluang)

1. Memiliki nilai jual yang tinggi karena pada jaman sekarang banyak konsumen yang mencari tempat yang bagus dan juga dengan sajian thai tea yang enak dan menarik.
2. Banyaknya anak muda jaman sekarang yang lebih memilih membeli minuman / makanan sekaligus nongkrong di kedai sembari mengobrol dan menikmati fasilitas yang biasanya di sediakan oleh kedai.
3. Didaerah yang jauh dari perkotaan Thai Tea masih di anggap minuman yang masih langka apalagi jika dilengkapi dengan fasilitas – fasilitas yang modern.

4. Thearts (Ancaman)

1. Adanya kedai minuman baru sebagai pesaing yang lebih menarik dari minuman maupun fasilitas tempat yang di sediakan nantinya.
2. Jauhnya lokasi membuat konsumen terkadang enggan untuk datang langsung ke kedai dan memilih deliveery.

Kesimpulan dari metodhe analisa SWOT tersebut adalah terdapat banyaknya kekuatan dan keunikan yang bisa menjadi peluang untuk menarik minat konsumen untuk menikmati hidangan thai tea yang di sediakan dan juga menikmati fasilitas yang ada. Ancaman dan kelemahan dapat di atasi dengan memilihan media informasi yang tepat dan menarik sehingga target dari penjualan bisa tertarik membeli produk thai tea dan menikmati fasilitas di kedai yang di sediakan.