

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Industri makanan dan minuman adalah salah satu industri yang berkembang sangat pesat di seluruh dunia, termasuk di Indonesia. Berbagai jenis makanan dan minuman dengan tampilan yang menarik terus dibuat untuk meningkatkan nilai estetika dan daya tarik pelanggan. produksi makanan dan minuman mencakup pemilihan bahan baku, pengolahan makanan, pengujian kualitas makanan dan minuman, pengemasan sampai proses distribusi makanan dan minuman. Salah satu dampaknya adalah adanya *café*, bistro, dan *restaurant*, yang menjadikan masyarakat mengenal minuman dan makanan yang berasal dari dalam maupun luar negeri. Banyaknya ragam menu terutama kopi dan teh yang terjual di *café* maupun *restaurant*, sesuai dengan perkembangan zaman inovasi terus dikembangkan untuk memberikan kualitas yang bagus untuk pelanggan.

Inovasi minuman yang beredar dimasyarakat sangatlah banyak seperti kopi, teh, sari buah, sayuran, dan salah satunya yang akan dibahas di penelitian kali ini adalah minuman menggunakan bahan dasar daun beluntas yang memiliki rasa yang menarik tidak kalah dengan minuman kekinian, *mocktail* berbahan dasar daun beluntas ini

dibuat menggunakan metode *clarified* yang nantinya akan digemari banyak kalangan dari remaja hingga lansia. Dengan cara penyajian yang cukup mudah bisa ditambahkan gula, *lemon juice* dan es batu. Rasanya segar sedikit asam dan manis. Daun beluntas sendiri merupakan tanaman herbal yang memiliki banyak manfaat, contohnya untuk mengatasi pegal linu, mengobati rematik, menjaga kesehatan rahim, mencegah penuaan dini dan mengatasi bau badan. Untuk penyajian bisa di haluskan terlebih dahulu setelah itu disaring ambil airnya, lalu rebus menggunakan air, dicampur dengan air dicampur air lemon dan *simple syrup*, diamkan tunggu sampai dingin lalu hidangkan menggunakan es batu.

Beberapa penelitian terdahulu yang mendukung daun beluntas dapat dimanfaatkan diantaranya:

Penelitian (Widyawati et al., 2018) menguji bahwa metabolit sekunder yang terkandung dalam minuman daun beluntas dan teh hitam pada berbagai proporsi adalah alkaloid, flavonoid, fenolik, saponin, *tannin*, dan kardiak glikosida., memiliki kemampuan untuk menangkal radikal bebas dan kemampuan mereduksi ion besi pada proporsi teh hitam 100%.

Penelitian (Dieny et al., 2023) menyebutkan bahwa daun beluntas memiliki sifat anti mikroba yang dapat menjaga produk tahu yang tahan lama. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui

bagaimana pengaruh konsentrasi ekstrak daun beluntas dan lama perendaman mempengaruhi daya hambatan mikroba tahu putih. Studi pendahuluan mencakup tahap pengamatan tahu putih tanpa perlakuan selama tiga hari menggunakan metode maserasi. Hasil penelitian menunjukkan tahu putih yang direndam dengan ekstrak daun beluntas memiliki permukaan tidak berlendir, dan memiliki aroma ekstrak daun beluntas.

Beluntas juga dikenal sebagai *Pluchea Indica Less* adalah tanaman herbal yang biasanya dimakan sebagai sayuran. Komoditas ini biasanya digunakan karena mengandung senyawa fitokimia, seperti *tannin*, sterol, fenol, flavonoid, terpenoid, saponin, alkaloid, dan glikosida. Daun beluntas bisa digunakan sebagai teh herbal yang memiliki sumber antioksidan dan antidiabetik. Air seduhan teh herbal dapat diaplikasikan untuk membuat *jelly drink* sehingga dapat menghasilkan *jelly drink* yang berfungsi dengan baik. Jika daun beluntas digunakan sebagai bahan untuk membuat minuman, maka minuman tersebut nantinya bisa memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh (Sri Widyawati et al., 2020).

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “inovasi *mockail* metode *clarified* berbahan dasar daun beluntas”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “bagaimana inovasi *mocktail* berbahan dasar daun beluntas dengan metode *clarified*?

## 1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian tugas akhir ini dibatasi pada:

- a. Penelitian ini hanya membatasi tentang inovasi *mocktail* berbahan dasar daun beluntas menggunakan metode *clarified*.
- b. Bahan-bahan apa saja yang bisa dicampurkan dengan daun beluntas untuk membuat *mocktail*.
- c. Metode pembuatan dalam penelitian ini adalah *clarified*.

## 1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil inovasi *mocktail* metode *clarified* berbahan dasar daun beluntas.

## 1.5 Manfaat Penelitian

### 1.5.1 Manfaat Teoritis

Secara Teoritis: penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan produk minuman yang terdapat di mata kuliah *F&B Service*.

### 1.5.2 Manfaat Praktis

Manfaat Praktis: diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat dan bisa diterapkan sebagai minuman herbal.