

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 *Mocktail*

Menurut Isdarmanto dalam penelitian (Firman Effendi, 2022) minuman *mocktail* atau non alkohol merupakan minuman yang sama sekali tidak mengandung alkohol, yang digunakan sebagai minuman langsung atau bahan pecampur yang disesuaikan dengan kebutuhan. Fungsi non alkohol dapat dibedakan menjadi tiga yaitu: (a) *stimulating water* adalah minuman yang merangsang seperti kopi dan teh (b) *refrreshing drink* adalah minuman yang berfungsi penyegar dahaga seperti air mineral, sirup, dan lainnya (c) *nourishing drink* adalah minuman yang mengandung vitamin dan dapat menambah nutrisi pada tubuh seperti jus, susu dan sebagainya.

Sedangkan menurut (Modjo et al., 2020) *mocktail* adalah minuman yang diracik dari berbagai bahan dasar utama *fresh fruit juice* ditambah bahan pemanis dan sebagainya, minuman ini merupakan jenis minuman yang tidak beralkohol.

Sedangkan menurut (Novianty&Suzana., 2021) *mocktail* adalah minuman yang dirancang untuk menyerupai koktail (*cocktail*), tetapi tanpa mengandung alkohol. Kata “*mocktail*” sendiri berasal dari kata “*mock*” yang berarti meniru atau mengejek, dan “*cocktail*” yang merujuk pada campuran minuman beralkohol. Oleh karena itu, *mocktail* adalah minuman campuran yang mencoba meniru citra dan rasa *cocktail*, tetapi tidak memiliki kandungan

alkohol. *mocktail* dapat terdiri dari berbagai bahan seperti jus buah, sirup, es, dan berbagai garnis seperti buah-buahan segar atau hiasan lainnya. Mereka dirancang untuk memberikan pengalaman menyegarkan dan nikmat tanpa efek alkohol.

2.2 Nanas

Menurut (Solekah et al., 2022) buah nanas dapat dikonsumsi baik dalam bentuk segar maupun olahan, seperti selai, jus, keripik, sirup, manisan, buah kaleng, dan minuman sari buah nanas. Buah nanas adalah salah satu jenis buah yang mudah rusak dan berumur pendek. Oleh karena itu, pengolahan buah menjadi produk sangat penting untuk mencegah buah mudah rusak, meningkatkan umur simpa, dan meningkatkan harga jual buah.

Sedangkan menurut (Nuraeni et al., 2019) (*ananas comosus (L) Merr.*) atau buah nanas adalah buah terpenting di dunia, dibelakang jeruk dan pisang (Siddiq, 2012). Data dari *Food and Agriculture Organization of the United Nations (2013)* menunjukkan bahwa tanaman nanas di Indonesia dapat tumbuh dengan baik, dengan produksi 1.78 juta ton pada tahun 2013, menempati urutan kelima di dunia, dengan produksi 171.000 ton di Jawa Timur (Samadi, 2014). Sentra nanas Jawa Timur terletak di sekitar Gunung Kelud, yang terdiri dari Kabupaten Kediri dan Kabupaten Blitar. Nanas yang dihasilkan dari Kabupaten Kediri dan Blitar adalah *varietas queen*, standar mutu nanas *queen* terbagi menjadi 4 kelas yaitu *grade super*, *grade A*, *grade B* dan *grade C*.

Dan menurut (Nuraeni et al., 2019) salah satu jenis buah tropis yang dapat dikembangkan adalah nanas, karena budidaya dan pemeliharaan buah nanas cukup sederhana. Tanaman nanas adalah tanaman herbal tahunan dan dua tahunan yang merupakan sukulen dan *xerofit*. Nanas hanya dapat bertahan hidup dalam lingkungan tertentu. Tanaman ini dapat meningkatkan perekonomian nasional. Nanas juga memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, termasuk mendukung sistem kekebalan tubuh, meningkatkan pencernaan karena kandungan seratnya, dan memberikan antioksidan. Buah nanas dapat menjadi pilihan yang menyegarkan dan lezat untuk dinikmati dalam berbagai bentuk makanan dan minuman.

2.3 Rempah-rempah

Menurut (Pratama et al., 2019) Rempah-rempah mempunyai daya jual yang tinggi dan berpotensi menaikkan sumber pendapatan negara melalui eksportir rempah-rempah. Rempah-rempah biasanya digunakan sebagai bumbu, pengharum, dan penyedap rasa, serta beberapa sebagai pewarna makanan alami. Rempah-rempah tidak hanya menambah rasa makanan, tetapi banyak di antaranya telah terbukti bermanfaat untuk pengobatan masyarakat berbasis herbal.

Rempah-rempah telah lama diketahui memiliki banyak manfaat, tetapi tidak banyak orang yang menyukainya saat ini. Banyak generasi muda sekarang tidak mengenal banyak jenis rempah-rempah. Peneliti menunjukkan bahwa perubahan tradisi dan budaya yang cepat terjadi di masyarakat akan

berdampak pada penggunaan rempah-rempah yang lebih sedikit dan kurangnya pengetahuan tentang rempah-rempah di Indonesia. Ini sangat ironis mengingat kekayaan rempah-rempah Indonesia yang luar biasa dengan berbagai jenis yang digunakan oleh berbagai suku yang tinggal disana.

Sedangkan menurut (Sanjaya & Nurraharjo, 2023) sumber daya alam Indonesia sangat kaya. Salah satu hasil kekayaan alam Indonesia yang terkenal adalah rempah-rempah. Rempah-rempah adalah bagian tanaman yang bermanfaat untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan digunakan sebagai bumbu dalam masakan.

Karena banyaknya jenis rempah-rempah di Indonesia, diperlukan sistem untuk membantu masyarakat, terutama generasi milenial, mengenal rempah-rempah dengan tepat dan jelas. Berikut contoh-contoh rempah-rempah seperti kunyit, kemiri, lada, ketumbar, jahe, cengkeh, kayu manis, serai dan bumbu kari.

Adapun rempah-rempah yang digunakan untuk membuat minuman *mocktail* yaitu:

2.3.1 Jahe

Menurut (Mandala et al., 2020) menyatakan jahe adalah tanaman yang telah dikenal dan tumbuh dengan baik di negara kita. Salah satu bumbu penting, digunakan secara luas sebagai bumbu masak, memberikan rasa dan bau pada makanan seperti roti, kue, kue kering dan kembang gula dan aneka minuman. Selain untuk bumbu masak jahe juga dijadikan sebagai industri farmasi, minyak wangi dan jamu tradisional.

Jahe muda biasanya dimakan sebagai bahan lalaban atau dibuat menjadi acar dan manisan. Di samping itu, jahe juga digunakan dalam minuman seperti bandrek, sekoteng, dan sirup karena rasa panasnya

Sedangkan (Indrayani et al., 2017) jahe adalah tanaman obat dan rempah-rempah yang sudah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia. Wilayah tropika basah Asia seperti, Bengkulu, Sumatera Utara, Jawa Barat, dan Jawa Timur adalah penghasil jahe di Indonesia.

Dan menurut (Rizkita, 2017) menegaskan bahwa kandungan kimia dalam jahe merah termasuk *flavonoid*, *fenol*, minyak atsiri dan tannin (Fissy, 2013). Oleoresin jahe merah yang pedas berasal dari senyawa turunan fenol seperti *resin*, *shoegol*, dan *gingerol*. Menurut (Putri, 2014), senyawa yang menyebabkan aroma jahe merah yang unik adalah minyak atsiri. *Zingiberen* dan *zingiberol* memiliki kemampuan untuk membunuh mikroorganisme karena kandungan kimia minyak atsiri mereka.

2.3.2 Cengkeh

Menurut (Talahatu et al., 2015) cengkeh adalah tanaman rempah yang berasal dari Maluku dan kepulauan Maluku (Bustaman, 2011) yang telah di perdagangkan dan ditanam secara turun-temurun di perkebunan rakyat. Mengamati kandungan kimia daun cengkeh menunjukkan bahwa itu mengandung *tannin*, *saponin*, *alkaloid* dan glikosida *flavonoid*. Daun cengkeh memiliki kandungan minyak 1-4% yang dapat dimanfaatkan sehingga limbah tersebut memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

Sedangkan (Andries et al., 2014) menyatakan cengkeh, yang dikenal sebagai *syzygiumaromatucum*, adalah jenis bunga kering beraroma yang berasal dari keluarga *myrtaceace*. Dalam bahasa Inggris menyebutnya *cloves*, cengkeh menghasilkan minyak atsiri sekitar 14-21% dimana komponen utama 95% ialah *eugenol*. *Eugenol* ialah senyawa kimia aromatik, berbau, dan daun cengkeh sering digunakan dalam berbagai macam pengobatan, seperti yang dapat dilihat dari butiran cengkeh. Termasuk untuk batuk dan obat sakit perut.

Selain itu menurut (Pratama et al., 2019) menyebutkan bahwa cengkeh memberikan banyak manfaat, seperti menyumbang pendapatan petani, membantu pemerataan wilayah pembangunan, dan membantu pelestarian lingkungan dan sumber daya alam. Bagian dari tanaman cengkeh, atau bunga cengkeh, hanya digunakan untuk tujuan kesehatan gizi (Nurdjannah, 2004). Bagian bunga cengkeh yang sering digunakan sebagai rempah-rempah dan obat adalah bagian utamanya karena ada kandungan minyak atsiri 10-20%, dengan tangkai 5-10% dan 1-4% pada bagian daun. Bunga cengkeh secara tradisional digunakan dalam kedokteran karena sifatnya yang *funksidal*, *bakterisidal*, *analgesik*, *antioksidan*, dan *antiinflamasi* (Ketaren, 2008).

2.3.3 Kayu Manis

Menurut (Nugraheni et al., 2016) kayu manis (*Cinnamomun sp.*) adalah tanaman yang memiliki banyak manfaat, dan dapat digunakan dalam industri makanan dan minuman, obat-obatan, oleoresin, minyak

atsiri, dahan, ranting, pucuk daun, dan akar. Tanaman ini juga disebut sebagai pemberi cita rasa atau rempah-rempah.. Kayu manis juga mengandung banyak antioksidan, mengandung *sinamaldehyd*, *eugenol*, asam sinamat, katekin, epikatein dan polifenol lainnya.

Sebanyak 300 spesies kayu manis dikenal di dunia, dengan dua belas spesies di Indonesia. Di Indonesia, tiga spesies utama dikenal adalah *C. burmanii* BL., *C. zeylanicum* Brey, dan *C. cassia* Presl. Mengonsumsi kayu manis dapat menurunkan kolesterol, gula darah, dan menjadi anti jamur, anti virus, anti parasit, antiseptik, dan antibakteri.

Sedangkan menurut (Antasionasti & I, 2021) manfaat kayu manis bagi kehidupan manusia, kayu manis telah diteliti secara luas. Jenis dan varietas tumbuhan ini beragam di Asia Tenggara, Cina, dan Australia. Ini termasuk *Cinnamomum burmannii* dari Indonesia; *Cinnamomum tamala* dari India dan Myanmar (Burma) *Cassia* manis dari Cina dan Vietnam; dan kayu manis sejati dan *Cinnamomum zeylanicum* dari Srilanka. Di industri farmasi, kosmetik, dan pangan, kayu manis digunakan sebagai rempah untuk memberikan cita rasa. Ini juga digunakan sebagai obat tradisional dan modern. Kayu manis telah lama dihargai, tidak hanya karena aroma dan rasa unik mereka, tetapi juga karena sudah diketahui bahwa kayu manis mengandung senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan

Menurut (Astika et al., 2022) kayu manis adalah sejenis rempah-rempah yang berasal dari kulit dalam pohon kayu manis. Pohon kayu

manis termasuk dalam *genus Cinnamomum*, dan kulit kayu manis biasanya dihasilkan dari spesies tertentu dalam genus ini, seperti *Cinnamomum verum* atau *Cinnamomum cassia*. Kayu manis telah lama digunakan sebagai bahan tambahan dalam masakan, pengobatan tradisional, dan parfum karena memiliki aroma yang khas dan rasa manis. Daun kayu manis belum dimanfaatkan sepenuhnya, tetapi kulit batang tanaman kayu manis adalah bagian yang paling banyak digunakan oleh masyarakat. Kulit batang, daun, dan akarnya dapat digunakan sebagai antirematik, peluruh keringat (*diaphoretik*), peluruh kentut (*carminative*), meningkatkan nafsu makan (*istomachica*), dan menghilangkan sakit.

2.3.4 Gula Merah

Menurut (Dea et al., 2014) gula merah tebu adalah jenis gula merah yang dibuat dari nira tebu yang dimasak. Ini memiliki rasa manis yang hampir sama dengan gula merah lainnya, seperti kelapa dan aren. Oleh karena itu, gula merah tebu dapat digunakan sebagai pengganti gula merah yang lebih murah, meskipun harganya lebih tinggi. Proses pembuatan gula merah melibatkan pemanasan dan pengurangan cairan hingga membentuk bentuk padat. Gula merah memiliki warna coklat tua hingga merah gelap dan memiliki rasa khas yang karamel dan lembut.

Sedangkan menurut (Hasan et al., 2020) gula merah dibuat dengan menggabungkan nira palma, kelapa, dan aren dengan cara yang

dipanaskan atau dimasak. Proses pemanasan berlangsung selama beberapa jam sampai tingkat air turun hingga 6,5%. Setelah didinginkan dalam cetakan, produk mengeras dan akhirnya menjadi gula. Pembuatan gula merah sama sulitnya dengan membuat sirup aren. Dengan kata lain, nira segar dimasukkan ke dalam kuali dengan suhu tertentu dan ditunggu sampai bahan menjadi kental. Untuk membuat sirup aren atau gula aren cair, pemanasan harus dilakukan sampai seperlima (atau seperlima) dari volume semula. Sebaliknya, untuk membuat gula, pemanasan harus dilakukan sampai volume nira (atau sirup aren) berkurang sampai sepuluh persen dari volume semula. Kemudian cairan kental dimasukkan ke dalam cetakan yang terlihat

Menurut (Subaktilah et al., 2018) gula merah, yang juga disebut gula aren atau gula kelapa adalah jenis gula yang diproduksi dari nira atau air yang diekstrak dari bunga kelapa, nira pohon aren, atau nira tebu. Gula merah umumnya digunakan sebagai pemanis dalam makanan dan minuman, serta sebagai bahan dalam berbagai hidangan khas Asia, terutama di Indonesia, Malaysia, Filipina, dan Thailand. Selain memberikan rasa manis, gula merah juga sering digunakan untuk memberikan warna dan aroma khas pada masakan dan kue tradisional. Gula merah juga dianggap lebih alami dibandingkan dengan gula putih biasa karena tidak melalui proses pemutihan yang sama. Selain itu, gula merah juga mengandung beberapa nutrisi seperti zat besi, kalsium, dan serat, meskipun dalam jumlah yang kecil.

2.4 Inovasi

Menurut (Ulfa, 2021) menyatakan bahwa inovasi ialah suatu alat, hal, atau gagasan baru yang dimana hal tersebut belum pernah dilakukan sebelumnya, dimana dengan terciptanya hal baru tersebut maka diharapkan dapat menjadi bagian sesuatu yang menarik dan dapat berguna. Orang yang selalu melakukan sesuatu baru disebut inovatif, dan orang yang melakukan sesuatu baru disebut inovator. Seorang wirausahawan di era globalisasi sekarang harus dapat terus berinovasi dan membuat produk dan jasa baru, unik, dan lebih efisien daripada produk dan jasa sebelumnya. Jika mereka dapat terus berinovasi, mereka akan dapat mempertahankan bisnis mereka untuk waktu yang lama.

Sedangkan menurut (Solong & Muliadi, 2020) inovasi yaitu Kemunculan paradigma, ide, gagasan, pemikiran, dan terobosan baru ialah hasil dari inovasi dan merupakan hasil dari memperkenalkan ide atau strategi baru yang rasional. Hal yang menjadi tolak ukur dari inovasi ini adalah ide atau gagasan baru di dalam sebuah manajemen organisasi dalam memberikan layanan, serta sejauh mana ide atau gagasan tersebut dapat bermanfaat bagi pelanggan.

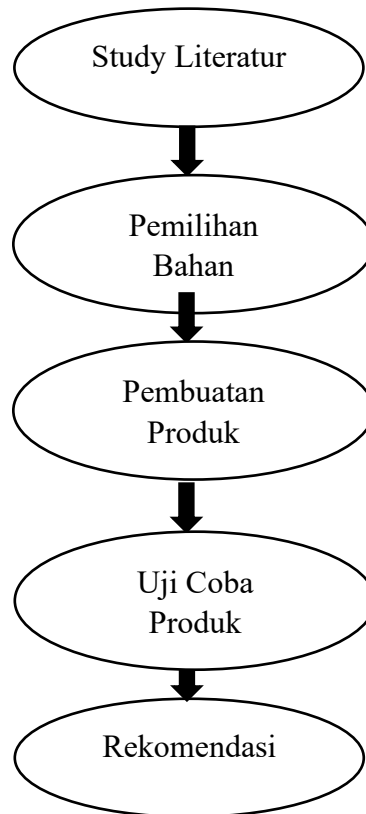
2.5 Air

Menurut Apriani dalam penelitian (Zulhilmi et al., 2019) menyatakan bahwa air bersih adalah bagian yang sangat penting dari kehidupan makhluk hidup dan merupakan salah satu sumber daya alam dengan fungsi yang sangat

penting. Orang juga menggunakan air bersih untuk keperluan sehari-hari seperti minum, mandi, memasak, dan mencuci. Air adalah semua air yang terdapat di dalam atau berasal dari sumber air, baik di atas maupun di bawah permukaan tanah, menurut Peraturan Menteri Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat Nomor 09/PRT/M/2015 tentang penggunaan sumber air.

Sedangkan menurut Mulyanto dalam (Marasabessy et al., 2023) menyebutkan bahwa air ialah kebutuhan dari semua makhluk hidup untuk keberlangsungan hidupnya, selain itu juga air sebagai penunjang produksi pangan, untuk pembasahan lahan irigasi dan perikanan. Air adalah salah satu kebutuhan manusia yang paling penting dan tidak dapat digantikan, baik untuk kebutuhan domestik maupun nondomestik. Sistem penyediaan air bersih di daerah perkampungan menggunakan sistem perpipaan dan non perpipaan.

2.6 Kerangka Pemikiran



Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran