

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **2.1 Inovasi Dalam Industri Minuman**

Inovasi dalam industri minuman merujuk pada penciptaan atau pengembangan produk minuman yang baru dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan dan selera konsumen yang terus berkembang. Menurut (Kojo et al., 2018) Inovasi produk adalah hasil dari upaya perusahaan atau industri dalam mengembangkan produk baru, baik itu merupakan pengembangan produk yang sudah ada maupun yang sepenuhnya baru. Ketika produk lama sudah mencapai tahap kejenuhan di pasar, diperlukan inovasi untuk menggantikannya. Proses penggantian ini bisa berupa produk baru yang sepenuhnya berbeda atau berupa penyempurnaan dari produk lama yang lebih *modern* dan relevan, sehingga mampu terus menarik minat konsumen dalam membuat keputusan pembelian. Sedangkan penelitian (Tanuwijaya et al., 2022) menunjukkan bahwa aspek-aspek inovasi produk seperti fitur produk, kemasan, dan keunikan merupakan elemen yang berperan dalam menetapkan suatu bentuk inovasi produk.

Bagi industri minuman, menciptakan produk baru yang memenuhi harapan konsumen terhadap rasa, kualitas dan manfaat kesehatan sangat penting untuk mempertahankan daya saing di pasar. Oleh karena itu, inovasi produk yang akan dibuat pada penelitian ini yaitu menggabungkan bahan-bahan seperti jagung, susu dan keju dalam bentuk *mocktail* berpotensi menjadi alternatif yang menarik.

## 2.2 Pengertian *Mocktail*

*Mocktail* adalah minuman non-alkohol yang terinspirasi dari *cocktail*, namun tidak mengandung alkohol di dalamnya. Menurut (Fahreza & Edi Saputro, 2024) Istilah "*mocktail*" berasal dari kata "*mock*" yang berarti tiruan atau palsu, dan "*cocktail*". Sedangkan penelitian (Modjo et al., 2022) menjelaskan bahwa *mocktail* merupakan salah satu jenis minuman campuran yang tidak mengandung alkohol. Minuman ini disusun dari berbagai bahan utama sehingga menghasilkan cita rasa yang lebih menyegarkan dan nikmat saat dikonsumsi. Komposisinya dapat berupa kombinasi dari beberapa jenis jus buah segar, pemanis, air soda, serta tambahan jus tertentu atau bahan lainnya.

*Mocktail* juga memiliki daya tarik karena memberikan rasa yang kaya dan menyegarkan, serta dapat disesuaikan dengan selera berbagai konsumen. Selain itu, *mocktail* menjadi pilihan yang lebih sehat karena seringkali menggunakan bahan-bahan alami tanpa tambahan alkohol, pengawet atau pemanis buatan.

## 2.3 Bahan-Bahan Dalam Minuman Jusuke *Mocktail*

### 2.3.1 Jagung

Jagung (*Zea Mays*) merupakan salah satu bahan pangan yang kaya akan karbohidrat, serat dan sejumlah vitamin serta mineral yang penting bagi kesehatan tubuh. Menurut (Sumiaty et al., 2021) jagung memiliki banyak manfaat bagi kesehatan karena merupakan sumber serat yang kaya

serta mengandung berbagai nutrisi penting. Zat-zat yang terkandung di dalamnya dapat membantu melindungi tubuh dari berbagai penyakit. Secara khusus, jagung berkhasiat untuk mencegah *diabetes*, mencegah penyakit jantung, menurunkan tekanan darah tinggi, serta mengurangi risiko gangguan pada saraf.

Sedangkan penelitian (Hasanah & Isfianadewi, 2019) menyatakan bahwa jagung merupakan salah satu hasil pertanian yang memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan dalam sektor agroindustri, mengingat daya saingnya yang cukup baik di tingkat nasional. Hal ini ditunjukkan oleh nilai keunggulan komparatif (*Domestic Resource Cost Ratio/DRCR*) dan keunggulan kompetitif (*Private Cost Ratio/PCR*) yang masing-masing bernilai kurang dari satu. Selain memiliki daya saing yang kuat, jagung juga dikenal sebagai komoditas dengan kandungan gizi yang tinggi, sehingga memberikan nilai tambah secara ekonomi. Kandungan karotenoid dalam jagung berkisar antara 6,4 hingga 11,3  $\mu\text{g/g}$ , yang memberikan warna kuning khas pada biji jagung, dengan sekitar 22% berupa  $\beta$ -karoten dan 51% berupa xantofil.  $\beta$ -karoten diketahui memiliki fungsi sebagai antioksidan serta sebagai provitamin A. Secara strategis, jagung memegang peran penting dalam perekonomian nasional, karena memiliki berbagai fungsi, antara lain sebagai sumber pangan, bahan pakan ternak, dan bahan baku industri. Di Indonesia, sekitar 60% produksi jagung dimanfaatkan untuk kebutuhan industri, dengan 57% di antaranya digunakan dalam industri pakan ternak. Selain sebagai sumber karbohidrat

kompleks, jagung juga mengandung berbagai nutrisi penting yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti vitamin B, vitamin C, karoten, kalium, zat besi, magnesium, fosfor, omega-6, serta lemak tak jenuh yang berperan dalam menurunkan kadar kolesterol.

Pada penelitian ini, jagung akan diolah sebagai bahan utama dari minuman *jasuke mocktail*. Pemilihan jagung sebagai bahan dasar bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari komoditas lokal sekaligus memperkenalkan varian olahan jagung yang lebih kreatif dan adaptif terhadap tren konsumsi generasi muda.

### **2.3.2 Susu**

Susu adalah bahan yang kaya akan protein, kalsium serta berbagai vitamin dan mineral lainnya yang baik untuk kesehatan tubuh, khususnya untuk kesehatan tulang dan gigi. Menurut (Hawa et al., 2019) susu terdiri dari 88% air dan 12% zat padat, dimana 8,6% dari zat padat tersebut merupakan bahan selain lemak. Selain lemak, susu juga mengandung berbagai nutrisi penting lainnya, seperti karbohidrat, kalsium, fosfor, protein, berbagai mineral, serta vitamin, menjadikannya minuman yang kaya gizi.

Sebagai pangan bergizi tinggi, susu sangat baik dikonsumsi oleh anak-anak maupun orang dewasa karena mengandung sumber energi, protein, vitamin, dan mineral dalam jumlah yang signifikan. Namun, kandungan nutrisinya yang melimpah juga menjadikannya media yang

baik bagi pertumbuhan mikroorganisme. Oleh karena itu, susu segar yang belum diproses mudah mengalami kerusakan dan tidak layak dikonsumsi secara langsung (Budagara et al., 2023).

Pada penelitian ini, susu akan digunakan sebagai penambah cita rasa gurih serta menambah kandungan protein dan kalsium pada produk. Selain itu, keberadaan susu diharapkan dapat meningkatkan karakteristik organoleptik minuman, terutama dari segi rasa dan tekstur,

### **2.3.3 Keju**

Penelitian (Syamsu & Elshahida, 2018) menyatakan bahwa keju merupakan salah satu produk olahan makanan yang berasal dari susu hewani sebagai bahan utamanya. Susu sendiri dikenal sebagai sumber protein yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di berbagai belahan dunia. Protein utama dalam susu hewani adalah kasein, yang berperan penting dalam proses pembentukan gumpalan pada keju. Namun demikian, tidak semua kalangan dapat menikmati keju dan memperoleh manfaatnya. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, seperti harga keju yang relatif tinggi, kandungan lemak yang cukup besar sekitar 20–25%, serta adanya keterbatasan bagi individu yang alergi terhadap protein susu. Selain itu, kelompok masyarakat dengan pola makan *vegetarian* juga cenderung menghindari konsumsi keju berbahan dasar hewani.

Keju memiliki berbagai jenis yang ditentukan oleh jenis susu yang digunakan, metode pengentalan, suhu proses, teknik pemotongan,

pengeringan, pemanasan, serta tahapan pematangan dan pengawetannya. Terdapat ratusan hingga ribuan jenis keju yang beredar dan dikonsumsi oleh masyarakat di seluruh dunia. Beberapa di antaranya diklasifikasikan berdasarkan kadar airnya, yaitu keju keras, keju semi keras, dan keju lunak. Keju keras memiliki kadar air antara 20–42%, keju semi keras memiliki kadar air 45–55%, sedangkan keju lunak mengandung kadar air lebih dari 55% (Rahayu et al., 2024).

Dalam penelitian ini, keju akan digunakan sebagai salah satu komponen pelengkap dalam penyajian minuman jusuke *mocktail*, dengan tujuan memberikan cita rasa gurih serta meningkatkan daya tarik sensorik produk melalui kombinasi rasa manis, asin dan gurih yang khas. Keju yang digunakan dipilih dari jenis keju lunak agar mudah meleleh dan menyatu dengan komponen lainnya, sehingga menciptakan harmoni rasa yang seimbang dalam minuman. Selain memperkaya rasa, penambahan keju juga bertujuan untuk meningkatkan kandungan protein dan lemak baik dalam produk.

#### **2.3.4 Gula**

Penelitian Kusnadi dalam (Jamaludin et al., 2024) menjelaskan bahwa industri gula di Indonesia merupakan salah satu sektor strategis dan berperan penting dalam perekonomian nasional. Secara geografis dan klimatologis, Indonesia memiliki keunggulan komparatif sebagai produsen gula tebu, mengingat tanaman tebu secara alami tumbuh subur di wilayah beriklim tropis seperti Indonesia.

Penelitian (El Fajrin et al., 2015) gula merupakan salah satu komoditas strategis bagi masyarakat Indonesia. Sebagai pemanis utama, keberadaannya belum sepenuhnya dapat digantikan oleh pemanis alternatif lainnya. Secara umum, penggunaan gula terbagi menjadi dua kategori, yaitu gula konsumsi dan gula industri. Gula konsumsi lebih dikenal sebagai gula kristal putih, sementara gula yang digunakan dalam sektor industri dikenal sebagai gula rafinasi. Gula rafinasi berasal dari gula mentah (*raw sugar*) yang diproses melalui tahapan penyulingan, penyaringan, serta pembersihan yang lebih intensif dibandingkan gula kristal putih. Gula jenis ini memiliki tingkat kemurnian yang lebih tinggi, ukuran kristal yang lebih halus, dan warna yang lebih putih. Karena kualitas tersebut, industri makanan, minuman dan farmasi cenderung menggunakan gula rafinasi sebagai bahan baku utama.

Meskipun demikian, asupan gula yang melebihi batas wajar dapat menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan. Sejumlah studi telah mengindikasikan bahwa konsumsi gula secara berlebihan berpotensi meningkatkan risiko obesitas, *diabetes*, penyakit kardiovaskular, serta kanker (Sinaga et al., 2024).

### **2.3.5 Air**

Penelitian (Salim & Taslim, 2021) menyatakan bahwa air merupakan senyawa anorganik yang tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak memiliki rasa, tersusun atas unsur hidrogen dan oksigen dengan rumus kimia H<sub>2</sub>O. Senyawa ini tersebar luas di lapisan hidrosfer bumi serta

menjadi komponen esensial bagi seluruh makhluk hidup. Mengingat sebagian besar tubuh manusia terdiri atas air, maka air memiliki berbagai fungsi vital, antara lain sebagai pengatur suhu tubuh, pelarut berbagai zat, serta berperan dalam proses detoksifikasi melalui pengeluaran urin. Selain itu, air mendukung kelancaran metabolisme, berfungsi sebagai pelumas sendi, membantu menjaga kelembapan kulit dan rambut, memperlancar proses pencernaan dan mencegah sembelit, serta meningkatkan sistem imun untuk melawan penyakit.

Sedangkan menurut Fogden dan Wood dalam (Sukartini & Saleh, 2016) air merupakan kebutuhan mendasar yang sangat vital dalam mendukung keberlangsungan berbagai aktivitas ekonomi sehari-hari. Berdasarkan perbandingan kebutuhan air secara global, rata-rata konsumsi air per individu diperkirakan mencapai 20 liter per hari, dengan sekitar 4 liter digunakan untuk keperluan konsumsi langsung, sementara sisanya dimanfaatkan untuk berbagai aktivitas lainnya.

### **2.3.6 Garam**

Penelitian (Rismana & Nizar, 2014) garam merupakan salah satu zat kimia yang memiliki peranan penting dan banyak dibutuhkan dalam berbagai sektor, seperti industri kimia, farmasi, pangan, serta kebutuhan rumah tangga. Secara kimia, garam terdiri atas senyawa natrium klorida (NaCl) sebagai komponen utama, serta mengandung air, ion magnesium, ion kalsium, dan ion sulfat. Selain digunakan untuk konsumsi rumah tangga, garam juga dikategorikan sebagai komoditas strategis karena

berfungsi sebagai bahan baku dalam industri kimia, terutama untuk pembuatan gas klorin ( $\text{Cl}_2$ ), asam klorida ( $\text{HCl}$ ), natrium hidroksida ( $\text{NaOH}$ ), natrium sulfat ( $\text{Na}_2\text{SO}_4$ ), natrium karbonat ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ), dan natrium bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ ). Di samping itu, garam juga digunakan dalam industri pangan, pembuatan cairan pembersih, proses penyamakan kulit, serta aktivitas pengeboran minyak.

Sedangkan menurut (Redjeki & Iriani, 2021) menyatakan bahwa di Indonesia, garam diklasifikasikan menjadi dua jenis, yaitu garam konsumsi dan garam industri. Pembagian ini didasarkan pada kadar natrium klorida ( $\text{NaCl}$ ) yang dibutuhkan oleh masing-masing sektor pengguna. Sebagai contoh, garam konsumsi mensyaratkan kandungan  $\text{NaCl}$  minimal sebesar 94%, sedangkan garam diet memiliki batas kandungan  $\text{NaCl}$  maksimal sebesar 60%, sesuai dengan ketentuan Standar Nasional Indonesia (SNI). Garam konsumsi umumnya digunakan untuk kebutuhan rumah tangga, industri makanan, industri minyak goreng, serta pengolahan dan pengawetan ikan. Sementara itu, garam industri digunakan dalam sektor perminyakan, tekstil, penyamakan kulit, serta untuk keperluan pembuatan bahan kimia dasar seperti soda dan klorin, maupun sebagai garam farmasi. Garam yang dihasilkan melalui proses tradisional pada umumnya masih memerlukan tahap pemurnian lebih lanjut sebelum dapat digunakan sebagai garam konsumsi atau garam industri.

### **2.3.7 Whipped Cream**

Menurut Gisslen dalam (Widyawan et al., 2025) *whipped cream* atau krim kocok merupakan jenis krim yang memiliki kandungan lemak minimal 30% dan dapat dikocok hingga menghasilkan tekstur berbusa. Krim ini umumnya dimanfaatkan sebagai pelengkap atau isian dalam berbagai hidangan penutup.

*Whipped cream* merupakan salah satu sumber lemak yang umum digunakan dalam pembuatan es krim. Lemak pada *whipped cream* berasal dari lemak nabati dengan kandungan minimal sebesar 12%. Produk ini dihasilkan melalui proses agitasi krim, yaitu tahap awal dalam proses pembuatan mentega, di mana agitasi dihentikan sebelum emulsi pecah dan partikel lemak terpisah (Pangga et al., 2014).

## **2.4 Trend Minuman Segar dan Unik**

Menurut (Permatasari & Sariyani, 2024) dalam beberapa tahun terakhir, industri minuman di Indonesia mengalami perkembangan yang cukup signifikan, khususnya di segmen minuman kekinian. Pertumbuhan ini mencerminkan adanya pergeseran preferensi konsumen yang semakin dinamis, serta mencerminkan transformasi gaya hidup masyarakat, khususnya di wilayah perkotaan. Minuman tidak lagi dipandang semata-mata sebagai pelepas dahaga, tetapi telah berkembang menjadi bagian dari gaya hidup *modern*. Kalangan muda, khususnya generasi milenial dan Gen Z, menjadi aktor utama dalam

mendorong tren ini. Mereka cenderung memilih produk minuman yang tidak hanya memiliki cita rasa menarik, tetapi juga memiliki nilai estetik dan citra yang bisa mencerminkan kepribadian, selera, bahkan status sosial. Oleh karena itu, banyak pelaku usaha minuman berinovasi tidak hanya dari sisi rasa, tetapi juga dari segi kemasan, branding, hingga pengalaman konsumen secara keseluruhan.

Sedangkan menurut Listiorini dalam (Veronica & Ilmi, 2020) menyatakan bahwa minuman kekinian adalah istilah yang merujuk pada berbagai jenis minuman yang tengah tren di kalangan masyarakat, terutama karena cita rasanya yang khas serta keunikan dalam penyajiannya. Minuman ini umumnya merupakan hasil inovasi dalam dunia kuliner yang menggabungkan bahan-bahan *modern* dengan tampilan yang menarik dan rasa yang disesuaikan dengan selera konsumen masa kini. Popularitas minuman kekinian tidak hanya dipengaruhi oleh rasanya, tetapi juga oleh tren media sosial dan strategi pemasaran yang menarik.

## 2.5 Kerangka Pemikiran



Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran