

INOVASI MINUMAN MOCKTAIL DENGAN PEMANFAATAN BUNGA TELANG SEBAGAI PEWARNA ALAMI MELALUI PROGRAM WIRAUSAHA MERDEKA

Diva Radya Kirana

Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam 45 Bekasi

Email: radyakirana2002@gmail.com

ABSTRAK

Mocktail zeger-zeger adalah sebuah inovasi yang di ambil dari minuman cocktail. Mocktail zeger-zeger yaitu campuran dari berbagai macam sirup dengan air soda dan diberikan topping selasih dan jelly mutiara . Mocktail berasal dari kata 'mock' dan 'cocktail', yang berarti tiruan dari cocktail, karena campuran aneka jenis mocktail hampir sama dengan cocktail, yang membedakan adalah cocktail mengandung alkohol sedangkan mocktail tidak mengandung alkohol. Dan dapat dinikmati oleh semua kalangan. Hal terpenting dalam membuat mocktail adalah mengetahui bagaimana memadukan sirup buah dengan pelengkapnyanya agar mendapatkan cita rasa yang nikmat dan menyegarkan. Minuman Mocktail ini memiliki varian menu yang menggunakan pewarna alami terbuat dari rebusan bunga telang yang memiliki banyak manfaat.

Kata Kunci : Mocktail, Bunga Telang, Wirausaha Merdeka.

ABSTRACT

Mocktail Zeger-zeger are an innovation taken from cocktail drinks. Mocktail Zeger-zeger is a mixture of various syrups with soda water and topped with basil and pearl jelly. Mocktail comes from the words 'mock' and 'cocktail' which means an imitation of a cocktail, because the mixture of various types of mocktail is almost the same as a cocktail, the difference is that a cocktail contains alcohol while a mocktail

does not contain alcohol. . And can be enjoyed by all groups. The most important thing in making a mocktail is knowing how to combine fruit syrup with complementary ingredients to get a delicious and refreshing taste. This mocktail drink has a menu variant that uses natural coloring made from boiled butterfly pea flowers which has many benefits.

Keywords: Mocktail, butterfly pea flower, independent entrepreneur.

PENDAHULUAN

Wirausaha Merdeka adalah bagian dari program Kampus Merdeka Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Indonesia yang memberikan kesempatan kepada mahasiswa belajar dan mengembangkan diri menjadi calon wirausahawan melalui aktivitas di luar kelas perkuliahan.

Masalah pengangguran yang terjadi di Indonesia hingga saat ini mengakibatkan pemuda belum berperan penuh dalam pembangunan. Pemberdayaan pemuda dapat digunakan sebagai solusi dalam mengatasi masalah pengangguran pemuda (Suryadi, 2019). Menurut Andriany (2013), untuk mengatasi pengangguran, dapat dilakukan melalui pemberdayaan berupa program kewirausahaan pemuda.

Program Wirausaha Merdeka berkolaborasi dengan Perguruan Tinggi Pelaksana Program mengembangkan pembelajaran wirausaha yang mampu mengasah jiwa kewirausahaan, mendorong peningkatan pengalaman wirausaha dan peningkatan kemampuan daya kerja mahasiswa. Dalam program wirausaha Merdeka ini kami diajarkan untuk membuat produk dengan inovasi yang mengasah kemampuan kami sebagai mahasiswa.

Inovasi adalah suatu proses atau hasil pengembangan ide atau pemanfaatan suatu produk atau sumber daya yang telah ada sebelumnya, sehingga memiliki nilai yang lebih berarti. Sedangkan produk adalah suatu barang atau jasa yang dapat dipasarkan untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan masyarakat. Saat ini minuman merupakan suatu tren yang sangat di gemari oleh masyarakat, terutama anak kecil dan remaja. Peningkatan

pertumbuhan yang sangat cepat setiap tahunnya terjadi pada industri makanan dan minuman.

Di tengah persaingan ini, kami membuat mocktail zeger-zeger sebagai inovasi baru yang dapat menarik pelanggan. mocktail adalah jenis koktail tanpa alkohol. Mocktail dibuat dengan mencampurkan soda, sirup, atau bahan lainnya untuk menciptakan minuman yang segar dan enak. Mocktail umumnya memiliki rasa manis karena menggunakan sirup. Mocktail biasanya lebih terjangkau secara harga dibandingkan koktail, karena tidak menggunakan bahan beralkohol yang mahal. Selain perbedaan dalam kandungan alkohol, koktail dan mocktail juga memiliki perbedaan dalam persiapan dan aturan pemerintah.

Dalam kesimpulan, perbedaan utama antara koktail dan mocktail terletak pada keberadaan alkohol, persiapan, rasa, harga, dan peraturan konsumsi. Dengan memahami perbedaan ini, orang dapat dengan mudah membedakan antara kedua jenis minuman tersebut.

Dari salah satu menu yang kami ciptakan ada varian menu yang kami buat dengan campuran rebusan bunga telang, varian ini menjadi varian yang banyak membuat orang penasaran, bagaimana rasa yang dihasilkan dari campuran sirup, soda, dan juga rebusan bunga telang. Bunga telang merupakan tanaman yang memiliki nama latin *Clitoria ternatea* L. Antosianin yang tinggi pada bunga ini merupakan senyawa organik yang berperan sebagai antioksidan yang berfungsi melawan radikal bebas, serta antioksidan juga dapat membantu memberikan nutrisi tambahan kepada sel tubuh, serta kuntumnya dapat di konsumsi, dan dapat dijadikan warna biru yang menarik (Gebriella Maharani Simamora dkk, 2017:113) Pewarna alami banyak digunakan dalam pengolahan pangan karena mudah didapat dan lebih aman dikonsumsi untuk kesehatan. Bunga Telang bisa dijadikan sebagai pewarna makanan yang dapat memberikan warna biru karena bunga telang mengandung pigmen antosianin sebesar 22,74 mg/100g (Palimbong dan Pariama, 2020).

METODE

Bahan

Bahan utama untuk mocktail zeger-zeger adalah Sirup buah seperti cocopandan, melon dan orange, lalu, air soda, yakult, es batu, rebusan bunga telang, perasan lemon jepang, dengan campuran topping seperti selasih dan jelly mutiara.

Sarana

Mocktail zeger-zeger memerlukan fasilitas produksi yang terjaga kebersihannya dan menjaga kualitas bahan baku. Untuk peralatan yang di gunakan untuk membuat mocktailzeger- zeger yaitu gelas ukur, sendok, timbangan digital, Sekop es batu, sarung tangan plastik, pisau, talenan dan mesin press.

Pengolahan bunga telang

Bunga telang yang telah dikeringkan kemudian direbus dengan air hingga air berubah warna menjadi biru, dan setelah air rebusan mendidih kemudian matikan kompor dan diamkan sampai air rebusan bunga telang dingin. Lalu, pindahkan kewadah baru.

Cara Pembuatan minuman

Siapkan gelar, lalu tuangkan sirup yang diinginkan, kemudian tambahkan es batu kedalam gelas, lalu tuangkan soda sesuai takaran yang telah di tentukan, kemudian tuangkan rebusan bunga telang dengan takaran yang telah di tentukan, langkah selanjutnya berikan toping biji selasih. Lalu press gelas menggunakan mesin press. Minuman yang enak dan segar siap untuk disajikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Produk

Mocktail zeger-zeger adalah sebuah inovasi yang di ambil dari minuman cocktail. Mocktail zeger-zeger yaitu campuran dari berbagai macam sirup dengan air soda dan diberikan toping selasih dan jelly mutiara . Mocktail berasal dari kata 'mock' dan 'cocktail', yang berarti tiruan dari cocktail, karena campuran aneka jenis mocktail hampir sama dengan cocktail, yang membedakan adalah cocktail mengandung alkohol sedangkan mocktail tidak mengandung alkohol. Dan dapat dinikmati oleh semua kalangan. Hal terpenting dalam membuat mocktail adalah mengetahui bagaimana memadukan sirup buah dengan pelengkap nya agar mendapatkan cita rasa yang nikmat dan menyegarkan.

Tujuan dari pembuatan produk ini adalah agar kami dapat belajar usaha yang di mulai dari nol, dan mengembangkan produk yang kami ciptakan. Kami Menciptakan produk ini karena kami mengikuti tren sekarang yang dimana anak muda jaman sekarang menyukai minuman kekinian dengan rasa yang manis dan

unik. Cara yang kami gunakan dalam berusaha adalah dengan memproduksi dan menjual produk sendiri agar kami dapat menargetkan keuntungan yang kami Inginkan. Produk yang kami buat berpotensi memiliki daya jual yang tinggi karena Produk kami adalah minuman manis dan segar yang sangat cocok dinikmati oleh berbagai kalangan.dan kami menyediakan 4 varian rasa yaitu melon squash, blueocean ice, orange squash mock, sweety mocktail.

Desain Produk

Desain produk yang kami buat menggunakan gelas plastik dengan tutup yang direvisi dari bentuk cup menjadi menggunakan mesin press agar saat di pegang tidak ringkih, tidak mudah tumpah, dan mudah dibawa kemana mana.

- Bagian Depan pada desain kemasan, menampilkan logo dari mocktail zeger-zeger



- Bagian belakang pada desain kemasan, menampilkan varian menu yang di produksi dan kata kata menarik, logo buang sampah pada tempatnya, dan



juga Instagram dari mocktail zeger-zeger.

- **Foto Produk**



Prospek pasar produk

Prospek pasar dari mocktail zeger-zeger ini sangat luas dan menjanjikan karena dimana anak muda jaman sekarang banyak yang menyukai minuman kekinian yang unik. Minuman mocktail ini cocok dihidangkan di berbagai macam acara mulai dari pesta pernikahan, resepsi, acara ulang tahun dll. Minuman mocktail zeger-zeger ini cocok untuk musim tropis. Terlebih lagi Indonesia sedang mengalami cuaca kemarau panjang, orang cenderung mencari minuman yang dapat memberikan penyegaran, dan mocktail adalah pilihan yang tepat karena citarasa yang manis dan menyegarkan ditambah es yang menenangkan bisa menjadi pilihan yang baik selama cuaca panas dan kemarau.

Kami juga telah melakukan riset pasar dengan menggunakan metode kuesioner dan kami mendapatkan hasil bahwa banyak masyarakat yang menyukai minuman manis dan menyegarkan. dan dilihat dari tren pasar sekarang minuman mocktail ini sedang populer karena tampilan visual yang menarik dengan rasa yang manis dan menyegarkan serta harga yang terjangkau.

Segmen Pasar atau Target Pasar dari produk yang dihasilkan

Segmentasi dan Target pasar dari minuman Mocktail zeger-zeger, kami menargetkan kepada pelajar, mahasiswa, maupun pekerja dari kisaran umur 7-25 tahun. Dan juga Mocktail zeger-zeger ini kami menargetkan kepada orang-orang yang menyukai minuman manis dan bersoda, dengan harga yang terjangkau.

KESIMPULAN

Kesimpulan hasil kegiatan kewirausahaan yang telah kami lakukan selama 4 bulan ini menunjukkan bahwa program kewirausahaan yang ditawarkan sangat dibutuhkan oleh mahasiswa. Melalui program ini banyak sekali manfaat yang didapatkan untuk menjadi pengusaha yang kompeten, sukses, dan mampu bersaing di dunia luar, dengan menjual produk yang kami ciptakan sendiri, mulai dari membuat ide bisnis, mengetahui pangsa pasar dari produk yang akan kami jual, logo, nama produk dan sebagainya. Dari sini dapat disimpulkan bahwa kemauan

yang kuat dan niat untuk menghadapi tantangan memiliki peran yang sangat penting dalam kesuksesan.

SARAN

Saran untuk kegiatan program kewirausahaan wirawiri ini agar ditingkatkan lagi kinerjanya dan lebih fokus dalam melakukan produksi agar mahasiswa lebih pandai dalam memanfaatkan peluang bisnis, dan dapat memproduksi bisnis yang baru pada periode magang berikutnya. Dan lebih di tingkatkan lagi weekly planner agar lebih tersusun sehingga dapat meningkatkan kenyamanan untuk para peserta.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada Wirausaha Merdeka pusat, Wirausaha Merdeka UNJ, Mentor, Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), dan Mitra Wirausaha Merdeka dan juga kepada seluruh pihak yang terlibat yang telah mendukung dan melancarkan kegiatan Wirausaha Merdeka angkatan 2023.

DAFTAR PUSTAKA

- Pratama, T., Mikasari, D. A., Maldin, S. A., & Alhamdi, R. (2023). Pelatihan Pembuatan Minuman Mocktail dengan Bahan dasar Komucha. *Jurnal Kecker Wisata*.
- Puspawati, I., & Riyani, N. (2021). Seminar Nasional & Call For Paper Hubisintek. *Inovasi Produk Es Krim dengan pemanfaatan limbah kulit buah naga merah dan bunga telang sebagai pewarna alami*.
- Unawahi, S., Widyasanti, A., & Rahimah, S. (2022). Pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai pewarna alami pada minuman bersoda. *ARGOINTEK*.