



PENGOLAHAN BERAS KENCUR DAN JAHE SEBAGAI BAHAN DASAR MOCKTAIL

Oleh

Amar Bhisma Winata¹, Dendi Gusnadi²

^{1,2}Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan Telkom University, Bandung

Email: ¹amarbw3007@gmail.com, ²dendi@tass.telkomuniversity.ac.id

Abstract

This study looks at how the hotel industry makes mocktails from kencur rice and ginger. In traditional practice, ginger and galangal are chosen for their health benefits. Experimental methods and organoleptic tests were used in this study to create mocktail recipes and assess consumer acceptability. In the processing process, extraction, filtering and distillation are carried out to produce a concentrated extract that is rich in active substances. Ginger beer is made by fermenting ginger, and kencur rice is processed into juice which is used in mocktails. In this study, forty panelists assessed the taste, aroma, texture and appearance of the mocktails made. The organoleptic test results show that the mocktail made from kencur rice and ginger is very popular with customers. This mocktail has received good reviews in terms of taste, aroma, and appearance. This research provides important insights into the possibilities of using natural ingredients to create visually appealing and healthy drinks. This research shows that making mocktails with kencur rice and ginger is well received by customers and has the opportunity to develop in the hospitality industry. In addition, the use of these natural ingredients supports sustainability efforts and can help preserve culinary traditions and improve the welfare of local farmers.

Keyword: *Mocktail, Saffron-Colored Rice, Ginge*

PENDAHULUAN

Industri perhotelan terus berinovasi untuk memberi tamu pengalaman kuliner yang unik dan berkualitas tinggi. Mocktail adalah pilihan tepat dengan jenis minuman non-alkohol dari cocktail yang telah menjadi lebih populer dalam beberapa tahun terakhir. Menu minuman yang inovatif dan menyehatkan semakin mendapat perhatian. Penggunaan bahan alami seperti jahe dan beras kencur sebagai bahan dasar mocktail telah menjadi perhatian besar dalam konteks ini karena manfaat kesehatannya dan cita rasanya yang unik. Pengolahan beras kencur dan jahe sebagai bahan dasar mocktail dalam industri perhotelan adalah subjek penelitian ini. Jahe dan kencur telah lama digunakan sebagai bumbu masakan dan obat tradisional. Kedua bahan ini dikenal memiliki banyak manfaat kesehatan, termasuk meningkatkan sistem pencernaan, meredakan

rasa sakit, dan meningkatkan daya tahan tubuh. Studi ini akan menyelidiki berbagai pendekatan untuk mengolah beras kencur dan jahe yang dapat digunakan dalam lingkungan perhotelan.

Pengolahan dapat mencakup langkah-langkah seperti ekstraksi, penyaringan, dan penyulingan untuk menghasilkan ekstrak konsentrat yang kaya akan senyawa aktif dan bau alami. Aktivitas Penghambatan Radikal Bebas Jamu Modifikasi Beras Kencur dan Pengaruhnya terhadap Ketahanan Fisik (Menci Herlina dan dkk., 2023). Dan jahe yang memberikan rasa hangat, menciptakan minuman yang menyegarkan serta memberi pengalaman sensorik yang unik bagi para konsumen serta memiliki banyak kandungan kesehatan seperti mengobati penyakit impoten (wandu). Secara umum, jahe memiliki kandungan zat gizi dan senyawa kimia aktif yang berfungsi preventif dan kuratif. Dari segi



nutrisi, jahe mengandung kalori, karbohidrat, serat, protein, sodium, besi, potasium, magnesium, fosfor, zeng, folat, vitamin C, vitamin B6, vitamin A, riboflavin dan niacin. Beberapa senyawa kimia aktif dalam rimpang jahe yang berefek farmakologis terhadap kesehatan (Wayan Redi Aryanta.,2019). Metode ini akan menjaga nutrisi dan khasiat alami dari bahan-bahan tersebut sambil tetap fleksibel saat membuat mocktail. Selanjutnya, ekstrak beras kencur dan jahe akan ditambahkan ke dalam menu mocktail di berbagai fasilitas perhotelan, seperti restoran, bar, dan lounge. Saat membuat resep mocktail, mereka akan mempertimbangkan preferensi tamu, tren pasar, dan kemungkinan menghasilkan kombinasi rasa yang unik dan menarik. Mocktail diharapkan memberikan pengalaman baru dan menarik selain menyegarkan. Dalam proses membuat mocktail dari beras kencur dan jahe, tidak hanya unsur kreatif dan sensasi, tetapi juga unsur kesehatan. Sebagai bagian dari pengalaman kuliner yang lengkap.

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperluas pengetahuan tentang pengolahan beras kencur dan jahe yang digunakan sebagai bahan dasar untuk mocktail. Dan Penelitian ini ingin mengangkat lebih dalam potensi dan strategi implementasi mocktail berbasis beras kencur dan jahe dalam industri pariwisata dan perhotelan yang dinamis. Alasan pemilihan dua bahan ini adalah ingin mengangkat kearifan lokal menjadi konsumsi masyarakat secara global. Manfaat beras kencur dan jahe telah banyak dirasakan oleh masyarakat, hal ini juga mendorong untuk memperkenalkan lebih luas minuman bermanfaat di kalangan konsumen. penelitian ini akan melihat bagaimana bahan baku diolah, komposisi, sensasi, kesehatan, keberlanjutan, dan ekonomi. penelitian ini akan memberikan landasan ilmiah yang kuat untuk klaim kesehatan yang terkait dengan produk mocktail yang dibuat. Selain itu, penelitian ini akan memberikan wawasan yang bermanfaat tentang aspek keberlanjutan dari penggunaan

bahan alami dalam industri makanan dan minuman. Dengan melihat praktik pertanian yang berkelanjutan dan mempertimbangkan dampak pengolahan pada lingkungan, diharapkan dapat dikembangkan metode pembuatan mocktail beras kencur dan jahe yang lebih ramah lingkungan. Akibatnya, penelitian ini tidak hanya akan membantu mengembangkan industri minuman, tetapi juga akan menjadi langkah penting dalam mendukung upaya untuk membuat pengalaman kuliner yang lebih berkelanjutan, sehat, dan bermakna bagi pelanggan di seluruh kalangan. Penelitian ini akan mempelajari bagaimana beras kencur dan jahe diolah untuk membuat mocktail, membahas manfaatnya bagi kesehatan, dan melihat apakah bisa digunakan di industri perhotelan. Dan dapat membantu pelestarian tradisi kuliner indonesia, dan dapat membantu petani lokal dalam memastikan keberlanjutan mata pencarian mereka.

METODE PENELITIAN

Bahan Dan Alat

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan mocktail berbasis beras kencur dan jahe adalah fermentasi jahe (Ginger Beer), beras kencur, juice leci, lemon cordinal, air soda, dan es batu. Alat penunjang yang digunakan yaitu shaker, jigger, dan strainer.

Tahapan Penelitian

Tahapan penelitian ini melalui beberapa tahapan yaitu pendahuluan, metode, formulasi resep, daya terima konsumen dan kesimpulan. Penelitian dilatar belakangi produk minuman berbahan dasar beras kencur dan jahe yang aman dan bermanfaat untuk dikonsumsi di semua kalangan masyarakat. Metode ini menggunakan eksperimental dan uji organoleptik untuk membuat formulasi resep produk dan mengukur daya terima konsumen terhadap produk, lalu untuk mengetahui testur, rasa, aroma, penampilan, dan komposisi pengolahan beras kencur dan jahe sebagai bahan dasar mocktail.



Pembuatan Fermentasi Jahe (Ginger Beer)

Penelitian ini meliputi proses pembuatan ginger bug hingga menjadi ginger beer. Pembuatan ginger bug berbasis jahe, air dan gula. Kemudian masukan semua bahan kedalam *jar* atau toples tutup rapat dan diamkan selama 4 sampai 5 hari hingga ginger bug terlihat sudah mengeluarkan gelembung yang artinya sudah siap digunakan. Lanjut proses pembuatan ginger beer berbasis jahe, air, dan gula. Rebus semua bahan hingga gula larut, kemudian matikan api tunggu hingga suhu ruang lalu campur kan air jahe (80%) dan ginger bug (20%) kedalam botol kedap udara dengan perbandingan 80% : 20% dan diamkan di suhu ruang 2 hari hingga keluar gelembung.

Pembuatan Beras Kencur

Penelitian ini meliputi proses pembuatan beras kencur menggunakan bahan yaitu beras putih, air, gula jawa, kencur, asam jawa, kayu manis, gula pasir, dan jahe. Proses pembuatan rebus gula jawa, gula pasir, dan asem jawa hingga gula larut, lalu blender kencur, jahe, dan beras yang sudah di sangrai hingga halus lalu masukan kedalam larutan gula yang sudah halus dan aduk merata dengan api sedang lalu tambahkan kayu manis di akhir sebentar, matikan api hingga suhu ruang kemudian masukan kedalam *jar* atau botol.

Pembuatan Mocktail Berbahan Dasar Beras Kencur dan Jahe

Pembuatan sirup beras kencur dan jahe (ginger beer) adalah untuk menambahkan cita rasa yang lebih terhadap mocktail yang di buat. Proses pembuatan mocktail ini meliputi proses dengan menggunakan bahan beras kencur, jahe (ginger beer), lemon cordinal, soda water, leci juice, dan es batu. Lalu masukan semua bahan ke dalam shaker sesuai dengan formula yang di tetapkan, lanjut shake semua bahan hingga semua tercampur merata dan plating di glass.

Penilaian Organoleptik

Penilaian organoleptik meliputi tekstur, aroma, warna, dan rasa terhadap pengolahan beras kencur dan jahe sebagai bahan dasar

moocktail dengan data dikumpulkan menggunakan teknik pengumpulan data primer. Responden diminta untuk mengisi kuisioner kuantitatif yang disiapkan untuk melihat bagaimana respon terhadap produk. Dengan mematok 40 masyarakat dan teman dekat mengevaluasi penerimaan sensori terhadap mocktail berbasis beras kencur dan jahe.

Penilaian Scoresheet

Panelis yang digunakan dalam penelitian ini adalah panelis tidak terlatih dan semi terlatih tetapi gemar mengkonsumsi minuman seperti mocktail berjumlah 40 panelis. Skala deskriptif yang digunakan dalam penelitian adalah 5 skala : (1) sangat tidak enak, (2) tidak enak, (3) cukup enak, (4) enak, (5) sangat enak. Mocktail berbahan dasar beras kencur dan jahe yang diujikan diberi kode, kemudian panelis diminta memberi penilaian yang meliputi penampilan, aroma, rasa, tekstur, komposisi, dan pendapat terhadap pengolahan beras kencur dan jahe sebagai bahan dasar mocktail.

Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan Metode Eksperimen adalah suatu pendekatan yang dimulai dari masalah yang perlu dipecahkan, dan dalam pelaksanaannya mengikuti prinsip-prinsip metode ilmiah. Metode eksperimen ini melibatkan pemberian peluang kepada siswa secara individu atau dalam kelompok untuk melaksanakan suatu proses atau percobaan (Al-Farisi, 2005). Teknik pengumpulan data primer melibatkan interaksi langsung dengan responden untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan secara langsung. Kuisioner kuantitatif digunakan untuk mengumpulkan data numerik tentang penerimaan sensori terhadap minuman mocktail berbasis beras kencur dan jahe. Melibatkan 40 responden dari masyarakat umum memberikan variasi yang memadai dalam data dan memungkinkan generalisasi hasil penelitian

Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan menggunakan kuisioner kuantitatif. Data yang

terkumpul dari kuisisioner dianalisis secara statistik untuk mengevaluasi penerimaan sensori terhadap mocktail berbasis beras kencur dan jahe.



HASIL DAN PEMBAHASAN
Formulasi Resep Mocktail Berbasis Jahe dan Beras Kencur

Ingredients	Qty
Beras kencur	40 ml
Jahe (gingsger beer)	25 ml
Lemon cordinal	30 ml
Soda water	20 ml
Leci juice	30 ml
Es batu	Menyesuaikan

Sumber : Penulis, 2024

Setelah melakukan percobaan formulasi resep, percobaan berikutnya ialah penulis melakukan percobaan cara pembuatan yang cocok dengan formulasi resep di atas.

Cara pembuatan pengolahan beras kencur dan jahe sebagai bahan dasar mocktail :

1. Siapkan semua bahan dan alat yang akan di gunakan
2. Masukkan semua bahan kedalam shaker
3. Tambahkan es batu secukupnya
4. Lalu shake semua bahan hingga merata
5. Terakhir saring dan sambil menuangkan kedalam gelas lalu plating

Uji Organoleptik

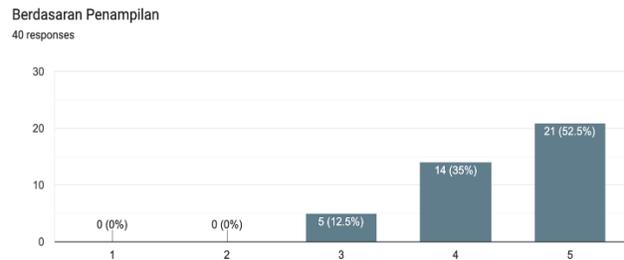
Hasil rakapitulasi analisis penilaian sensori terhadap produk pengolahan beras kencur dan jahe sebagai bahan dasar mocktail, yang dilakukan terhadap konsumen atau panelis tidak terlatih dan semi terlatih sejumlah 40 orang yang akan menilai produk. Selanjutnya hasil akan dijelaskan secara deskriptif meliputi rasa, tekstur, penampilan, aroma, dan komposisi yang digunakan. Sebagai berikut.

Uji Hedonik

Uji hedonik adalah metode yang digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan atau ketidaksukaan konsumen terhadap suatu produk, biasanya dalam konteks analisis sensori organoleptik. Uji hedonik adalah pengujian yang digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau ketidaksukaan konsumen terhadap suatu produk. Tujuannya adalah untuk mengetahui perbedaan kualitas antara beberapa produk dan untuk mengetahui pruduk yang paling disukai oleh konsumen Triandini, I G. A. A. H., Wangiyana, I G. A. S. (2022).

Penilaian Sensori

1.) Berdasarkan Penampilan

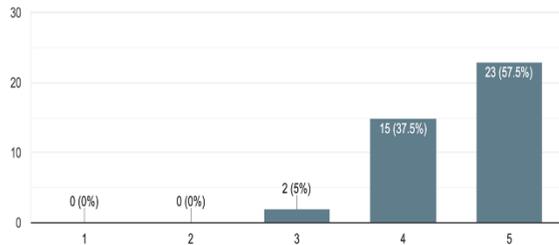


Berdasarkan data pada penampilan, menunjukkan bahwa hasil di atas kebanyakan menunjukkan respon positif dengan hasil 12.5% menilai bagus, 35% menarik dan 52.5% menilai sangat menarik terhadap produk mocktail berbahan dasar beras kencur dan jahe.



2.) Berdasarkan Rasa

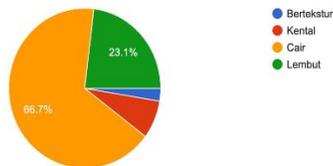
Berdasarkan Rasa
40 responses



Hasil kuisioner berdasarkan rasa terhadap mocktail berbahan dasar beras kencur menghasilkan 5% suka, 37.5% enak dan 57.5% mengatakan sangat enak. Maka nilai yang dihasilkan dari data di atas panelis menunjukkan hasil positif terhadap produk mocktail berbahan dasar beras kencur dan jahe.

3.) Berdasarkan Tekstur

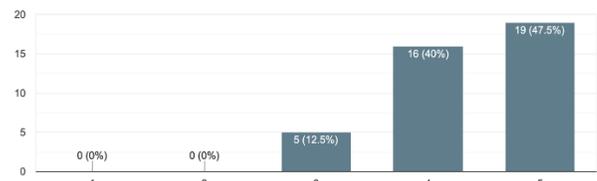
Berdasarkan Tekstur
39 responses



Hasil penilaian diagram di atas berdasarkan panelis menunjukkan mocktail berbahan dasar beras kencur dan jahe adalah suatu kombinasi yang pas karena dilihat dari hasil di atas panelis menunjukkan tekstur yang dihasilkan 23.1% lembut dan 66.7% cair yang sesuai ekspektasi penulis hasil yang dibuat sesuai dengan lidah konsumen, menunjukkan hasil positif.

4.) Berdasarkan Aroma

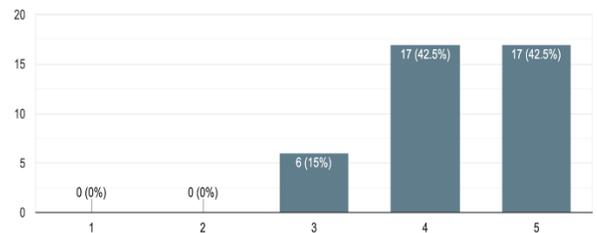
Berdasarkan Aroma
40 responses



Berdasarkan data pada penelitian ini kami mengumpulkan data dari responden mengenai persepsi aroma mocktail berbahan dasar beras kencur dan jahe, kuisioner ini dirancang untuk mengidentifikasi aroma terhadap produk penulis. Hasil dari kuisioner ini disajikan dalam bentuk tabel untuk memudahkan menganalisis hasil. Tabel di atas menyajikan ringkasan hasil dari penulis yang menunjukkan 12.5% standar, 40% beraroma dan 47.5% sangat beraroma terhadap produk mocktail berbahan dasar beras kencur dan jahe.

5.) Berdasarkan Komposisi

Berdasarkan Komposisi Beras Kencur Dan Jahe Di Mocktail
40 responses

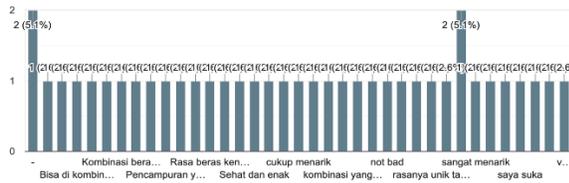


Berdasarkan hasil kesimpulan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa mocktail berbahan dasar beras kencur dan jahe memiliki potensi besar dan positif untuk diterima konsumen atau masyarakat. Aroma, rasa, tekstur, penampilan dan komposisi menjadi faktor utamayang membuat produk ini bisa disukai. Penilaian panelis terhadap komposisi menghasilkan 15% pas, 42.5% cocok dan 42.5% sangat cocok.



Daya Terima Masyarakat

Bagaimana Pendapat Mengenai Beras Kencur Dan Jahe di Mocktail
39 responses



Berdasarkan hasil table analisis diatas mengenai pendapat terhadap produk mocktail berbahan dasar beras kencur dan jahe, dapat disimpulkan bahwa mocktail berbahan dasar beras kencur dan jahe memiliki tingkat penerimaan yang tinggi di kalangan konsumen. Dari segi rasa, aroma, inovasi, manfaat kesehatan, dan tampilan visual menjadi faktor utama yang mendukung daya terima yang baik.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan uji coba eksperimen penggunaan beras kencur dan jahe terhadap produk mocktail dapat memberikan karakteristik baru dari segi organoleptik rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan komposisi. Penambahan kondimen lain pembantu juga berperan penting pada penambahan rasa yang membuat modern tapi tidak meninggalkan rasa tradisionalnya. Penilaian organoleptik scoresheet dari rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan komposisi berpengaruh nyata dan menghasilkan hasil yang memuaskan bagi penulis. Pengolahan beras kencur dan jahe dapat disimpulkan dapat diterima dengan baik oleh konsumen dan menjadi minuman yang sehat dan disukai secara utuh.

Saran

Dihimbau untuk penelitian berikutnya jika ingin membuat pengolahan mocktail berbahan dasar beras kencur dan jahe serta diuji kelayakannya di labutarium untuk dapat diyakinkan masyarakat bahwa mocktail berbahan beras kencur dan jahe memiliki banyak manfaat dan gizi yang sangat baik untuk kesehatan. Diharapkan penelitian berikutnya

dapat juga membuat melestarikan bahan bahan dasar tradisional Indonesia dengan bahan yang baru.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Sutrisno, D., Sulasama, E. F., & Maila, A. (2022). Pemanfaatan Beras Kencur dan Daun Kelor sebagai Obat Tradisional Melalui Kegiatan KKN di RT 05 Desa Mudung Darat Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(1), 199–204. <https://doi.org/10.54082/jamsi.206>
- [2] Kesehatan Ayurveda, P., Kesehatan, F., Widya Kesehatan, E.-J., Studi Ayurveda, P., & Kesehatan, F. (2019). *I Wayan Redi Aryanta MANFAAT JAHE UNTUK KESEHATAN I Wayan Redi Aryanta*.
- [3] Yanuarty, R. (2022). Minuman Herbal Modern “Jahe Float” Sebagai Inovasi Usaha Berbasis Kesehatan. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 48–56. <https://doi.org/10.25008/altifani.v2i1.200>
- [4] Studi Keperawatan, J., Saptaningrum, E., Titah Normawati, A., Keperawatan Blora, P., & Kemenkes Semarang, P. (t.t.). <http://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/J-SiKep> Analysis of The Results of Ginger and Kencur Rice in Increasing Breast Milk Production. <http://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/J-SiKep>
- [5] Herlina, N., Wahyuningrum, C., Nheistricia, N., Aryudha, T., Ananda Safira, D., & Herlina, E. (2023). *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia) Aktivitas Penghambatan Radikal Bebas Jamu Modifikasi Beras Kencur dan Pengaruhnya terhadap Ketahanan Fisik Mencit Free Radical Scavenging Activity of Jamu Beras Kencur Modification and Its Effect on Endurance Exercise in Mice*.



-
- [6] Gusti, I., Ayu, A., Triandini, H., Adi, G., Wangiyana, S., Ilmu, F., Universitas, K., Kencana, B., & Barat, J. (2022). MINI-REVIEW Uji HEDONIK PADA PRODUK TEH HERBAL HUTAN. Dalam *Jurnal Silva samalas: Journal of Forestry and Plant Science* (Vol. 5, Nomor 1).
- [7] Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN