

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Di negara-negara Barat, *mocktail* dikenal sebagai aneka minuman ringan tanpa alkohol yang biasa dikonsumsi usai bersantap. Walaupun jenis minuman berbahan buah ini lebih populer di belahan dunia lain, namun seiring perkembangan, sajian tersebut kini juga menjadi favorit di sejumlah kafe maupun restoran di Indonesia (Suci, 2021)

Jenis minuman *mocktail* ini diciptakan sebagai alternatif bagi pelanggan yang ingin mencicipi *cocktail* tetapi tidak ingin minum alkohol. Dengan adanya *mocktail* ini, minuman dapat dikreasikan dengan percampuran buah-buahan dan bisa juga dikreasikan dengan sayur-sayuran. Sebagian masyarakat mungkin masih belum mengetahui bahwa sayur-sayuran bisa dijadikan sebagai *mocktail* yang bergizi.

Sayur-sayuran memiliki gizi yang tinggi jika dikonsumsi. Dengan kekayaan alam yang berlimpah, sangat mudah sayur-sayuran ditemukan dilahan perkebunan di Indonesia. Tanahnya yang gembur dan subur merupakan faktor utama sayuran dapat tumbuh lebih baik.

Pemanfaatan sayuran untuk pembuatan *mocktail* dapat menggunakan sayur wortel dan daun ginseng. Wortel (*Daucus carota*) termasuk ke dalam famili *Umbelliferae* yang berasal dari Asia Tengah yang kemudian tersebar ke berbagai wilayah di seluruh dunia. (Subhan (2015).

Wortel kaya akan zat antioksidan betakaroten, mampu mencegah radikal bebas menjadi kanker. Wortel dapat menurunkan resiko kanker prostat pada

lelaki. Mengonsumsi secara rutin wortel dapat mengurangi keganasan dari radikal bebas. Sebaiknya tidak mengonsumsi terlalu berlebihan karena akan menyebabkan kulit menjadi kuning. Wortel adalah salah satu sumber makanan detoksifikasi yang mempunyai kemampuan untuk mengatur ketidakseimbangan dalam tubuh. Sayuran banyak mengandung betakaroten yang merupakan prekursor vitamin A. Selain dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan pengobatan, umbi wortel juga dapat digunakan untuk keperluan kosmetik, yakni untuk merawat kecantikan wajah dan kulit, menyuburkan rambut, dan lain-lain. Karoten dalam umbi wortel bermanfaat untuk menjaga kelembaban kulit, dan memperlambat timbulnya kerutan pada wajah, sehingga wajah selalu tampak berseri (Cahyono,2022).

Dalam pembuatan *mocktail* yang berbahan dasar wortel diperlukan juga bahan-bahan pendukung seperti buah-buahan dan juga daun mint. Bahan pendukung tersebut digunakan dalam pembuatan *mocktail* yang berbahan dasar wortel untuk mengurangi rasa langu dalam pembuatan *mocktail*, sehingga masyarakat dapat menikmati *mocktail* tersebut tanpa adanya kekurangan.

Pemanfaatan sayuran kedua dengan menggunakan sayuran daun ginseng sebagai bahan utamanya. Ginseng Jawa ini berasal dari benua Amerika bagian tengah dan selatan serta Afrika bagian selatan. Tanaman ini memiliki nama lain yaitu *Flame flower* (bahasa Inggris), *Jewels of Opar* (bahasa Inggris), dan *tu ren shen* (bahasa China). Sementara di Pulau Jawa sendiri tanaman ini dikenal dengan nama som jawa, dan hampir sama dengan *Talinum triangulare*, Ginseng Jawa juga dapat tumbuh pada dataran rendah hingga ketinggian 1.250 meter di atas permukaan laut (Puspitasari, 2022). Daun ginseng dapat digunakan

untuk meningkatkan produksi ASI, meningkatkan nafsu makan, meningkatkan sirkulasi darah, menjaga kesehatan hati serta mencegah penyakit alzheimer (Istihanah, 2021). Dengan diadakannya *mocktail* ini, maka masyarakat akan tetap bisa merasakan *mocktail* yang enak walaupun terbuat dari sayur-sayuran seperti wortel dan daun ginseng. Masyarakat yang kurang suka dengan sayuran akan bisa meminum *mocktail* ini dan mendapatkan khasiat yang sama seperti memakan sayurannya langsung.

## **B. Tujuan**

Berikut adalah tujuan dari seminar hasil ini :

1. Menjelaskan tentang wortel dan daun ginseng sebagai bahan pembuatan *mocktail*.
2. Memaparkan hasil penelitian wortel dan daun ginseng dalam pembuatan *mocktail*.
3. Mendapatkan masukan dari *reviewer*, sehingga dapat mengetahui kekurangan dari hasil penelitian.

## **C. Manfaat**

Berikut adalah manfaat dari seminar hasil ini:

1. Mendapatkan pengetahuan dan wawasan lebih tentang wortel dan daun ginseng sebagai bahan dari pembuatan *mocktail*.
2. Mendapatkan masukan dari *reviewer*, sehingga dapat mengetahui kekurangan dari hasil penelitian.

#### **D. Deskripsi Penelitian**

Dalam penelitian ini dilakukan survei dengan menggunakan kuisisioner berupa uji hedonik dan uji mutu hedonik pada tanggal 19 November hingga 22 November 2022. Jumlah responden yang mengisi kuisisioner adalah sebanyak 40 responden. Pengujian ini dilakukan untuk mengetahui rasa, warna, tekstur, dan penampilan pada *mocktail* berbahan dasar wortel dan daun ginseng.

