



## Pelatihan Eksplorasi Mocktail Dengan Sentuhan Rempah Nusantara Bagi Kampung Adat Cireundeu Bandung

Gilang Fahreza<sup>1</sup>, Lilik Edi Saputro<sup>2</sup>

<sup>1-2</sup> Universitas Bina Sarana Informatika, Indonesia

Korespondensi Penulis: [gilang.gfz@bsi.ac.id](mailto:gilang.gfz@bsi.ac.id)

### Article History:

Received: Juni 15, 2024;

Revised: Juli 01, 2024;

Accepted: Juli 20, 2024;

Published: Juli 23, 2024;

**Keywords:** Kampung Adat Cirende, Spices, Mocktail.

**Abstract.** *Cireundeu Traditional Village is in Leuwigajah Village, South Cimahi District and has a population of 800 people. Most of the people in the Cireundeu Traditional Village work as cassava farmers and adhere to the Sundanese Wiwitan belief. The traditional potential must be supported by development, especially in the field of providing food and drinks that utilize village potential. Spices are a strong potential of the Cirende Traditional Village, they can come from various parts of plants, such as flowers, fruit, bark, stems, tubers, leaves and rhizomes. Spices can not only be used as seasonings for cooking, but can also provide taste, aroma and health benefits to various drinks. The Faculty of Economics and Business, Bina Sarana Informatics University Hospitality Study Program will hold community service with the theme "Mocktail exploration training with a touch of Indonesian spices for the Cirende Bandung Traditional Village". The community service partners are the Cirende Bandung Traditional Village community. This training activity is a solution for the potential of the Cirende Traditional Village. Counseling is carried out in 4 stages, namely; Preparation Stage, Implementation Stage, Monitoring and Evaluation Stage. Community service activities run smoothly and there are no obstacles. Several participants provided suggestions regarding implementation time, but considering the participants' enthusiasm for the community service material this time, some felt that the time was still not enough. The participants were very enthusiastic about taking part in the training and showed that they were very interested in making mocktail drinks with a touch of spices. The process of direct practice and reflection carried out by the instructors has helped them understand the correct steps for making mocktail drinks. This training also offers new business opportunities for participants who want to develop mocktail drinks with the added value of spices.*

### Abstrak

Kampung Adat Cireundeu adalah di Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan memiliki populasi 800 orang. Sebagian besar orang di Kampung Adat Cireundeu berprofesi petani singkong dan menganut kepercayaan Sunda Wiwitan. Potensi adat yang dimiliki harus didukung dengan adanya pengembangan khususnya pada bidang penyediaan makanan dan minuman yang memanfaatkan potensi desa. Rempah merupakan potensi kuat yang dimiliki Kampung Adat Cirende, dapat berasal dari berbagai bagian tanaman, seperti bunga, buah, kulit, batang, umbi, daun, dan rimpang. Rempah tidak hanya dapat digunakan sebagai bumbu penyedap masakan, tetapi mereka juga dapat memberikan rasa, aroma, dan manfaat kesehatan untuk berbagai minuman. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika akan menyelenggarakan pengabdian masyarakat dengan tema "Pelatihan eksplorasi mocktail dengan sentuhan rempah nusantara bagi Kampung Adat Cirende Bandung". Mitra pengabdian masyarakat adalah masyarakat Kampung Adat Cirende Bandung. Kegiatan pelatihan ini merupakan solusi untuk potensi Kampung Adat Cirende. Penyuluhan dilakukan dalam 4 tahap yakni; Tahap Persiapan, Tahap Pelaksanaan, Tahap Pengawasan dan Evaluasi. Kegiatan pengabdian masyarakat berjalan dengan lancar dan tidak ada kendala. Beberapa peserta memberikan saran tentang waktu pelaksanaan, tetapi mengingat

\* Gilang Fahreza [gilang.gfz@bsi.ac.id](mailto:gilang.gfz@bsi.ac.id)

antusiasme peserta terhadap materi pengabdian masyarakat kali ini, beberapa merasa waktunya masih belum cukup. Para peserta sangat antusias untuk mengikuti pelatihan dan menunjukkan bahwa mereka sangat tertarik untuk membuat minuman mocktail dengan sentuhan rempah-rempah. Proses praktik langsung dan demonstrasi yang dilakukan oleh instruktur telah membantu mereka memahami langkah-langkah yang tepat untuk membuat minuman mocktail. Pelatihan ini juga menawarkan peluang bisnis baru bagi peserta yang ingin mengembangkan minuman mocktail dengan nilai tambah rempah-rempah.

**Kata Kunci:** Kampung Adat Cirende, Rempah-rempah, Mocktail.

## **1. PENDAHULUAN**

Ada banyak adat, budaya, dan agama di Indonesia. Situs kebudayaan.kemdikbud.go.id melaporkan bahwa warga negara Indonesia menganut 187 kepercayaan berbeda, jenis kepercayaan ini pasti berada di luar enam agama resmi: Hindu, Kristen, Katolik, Islam, dan Konghucu. Selain itu, ada sekitar 70 juta orang yang tergabung dalam 1100 suku dan sekitar 15 juta orang yang tergabung dalam Aliansi Masyarakat Adat Nusantara dari seluruh nusantara, dengan berbagai keyakinan dan gaya hidup. Salah satunya adalah anggota masyarakat Kampung Adat Cireunde.

Menurut cimahikota.go.id, lokasi Kampung Adat Cireunde adalah di Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan. Kampong memiliki 50 kepala keluarga, atau 800 orang. Sebagian besar orang di Kampung Adat Cireunde bekerja sebagai petani. Singkong adalah produk utama para petani. Luas area adalah 60 ha untuk pertanian dan 4 ha untuk pemukiman, sehingga total 64 ha. Sebagian besar penduduknya masih menganut kepercayaan Sunda Wiwitan. selalu setia pada kepercayaan mereka dan terus mempertahankan budaya dan adat istiadat yang telah diwariskan dari nenek moyang mereka(Purnama, Jaya, & Widjanarko, 2010) .

Seperti yang kita ketahui, rempah-rempah telah berperan penting dalam budaya dan sejarah manusia sejak zaman kuno. Rempah dapat berasal dari berbagai bagian tanaman, seperti bunga, buah, kulit, batang, umbi, daun, dan rimpang. Rempah tidak hanya dapat digunakan sebagai bumbu penyedap masakan, tetapi mereka juga dapat memberikan rasa, aroma, dan manfaat kesehatan yang luar biasa untuk berbagai minuman (Wulandari, 2018). Rempah adalah tanaman atau bagian tanaman yang memiliki rasa yang kuat dan dapat ditambahkan ke makanan untuk menambah rasa (Helmalia, et al., 2019).

Dalam kegiatan ini, kami akan melihat bagaimana rempah-rempah dapat digunakan untuk membuat minuman mocktail dengan cara yang inovatif dan kreatif (Helmalia, et al., 2019), minuman mocktail dengan rempah-rempah memiliki manfaat kesehatan yang lebih besar daripada minuman mocktail biasa. Ini karena rempah-rempah mengandung senyawa aktif yang berfungsi sebagai antioksidan dan antiinflamasi. Penelitian juga menunjukkan

bahwa minuman mocktail yang menggunakan rempah-rempah dapat membuat pelanggan lebih puas dengan rasa dan aromanya. menghasilkan campuran yang tidak hanya menyegarkan tetapi juga memiliki nilai tambahan dalam hal nutrisi dan kesehatan.

Diharapkan melalui pelatihan ini, setiap orang akan memperoleh pemahaman yang mendalam tentang berbagai rempah-rempah yang biasa digunakan dalam minuman, metode pengolahan yang tepat untuk menjaga kualitasnya, dan metode kreatif untuk membuat minuman yang unik dan memikat lidah.

## **2. PELAKSANAAN DAN METODE**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika akan menyelenggarakan pengabdian masyarakat dengan tema "Pelatihan eksplorasi mocktail dengan sentuhan rempah nusantara bagi Kampung Adat Cirendeuh Bandung". Pengabdian masyarakat ini akan dilaksanakan secara offline pada hari Sabtu, 13 Juli 2024, dari pukul 09.00 hingga 12.00 WIB. Mitra pengabdian masyarakat adalah masyarakat Kampung Adat Cirendeuh Bandung. Kegiatan pelatihan ini merupakan solusi untuk potensi Kampung Adat Cirendeuh Bandung dan merupakan metode pengabdian masyarakat. Penyuluhan dilakukan dalam beberapa tahap, salah satunya adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan: Perlengkapan presentasi dan persiapan offline yang memadai dari panitia dan mitra PM; sejarah kegiatan PM; kesiapan peserta PM dari Kampung Adat Cirendeuh Bandung; dan perwakilan mahasiswa dan MC acara PM.
2. Tahap Pelaksanaan: Pelaksanaan PM ini dilakukan secara offline di Kampung Adat Cirendeuh Bandung. Dalam kegiatan ini, mitra mengikuti pelatihan berdasarkan materi sosialisasi yang diberikan, dan peserta memiliki kesempatan untuk bertanya pada tutor selama sesi tanya jawab.
3. Pelaksanaan PM ini dilakukan secara tidak langsung di Kampung Adat Cirendeuh Bandung. Dalam kegiatan ini, mitra mengikuti pelatihan berdasarkan materi sosialisasi yang diberikan, dan peserta memiliki kesempatan untuk bertanya pada tutor selama sesi tanya jawab.
4. Tahap Pengawasan dan Evaluasi Panitia: Peserta PM akan diberi tugas secara kebetulan untuk menjawab pertanyaan seperti apa manfaat minuman mocktail?, mengapa rempah-rempah digunakan dalam variasi campuran minuman mocktail?,

dan bagaimana cara membuat ide kreatif untuk membuat varian campuran minuman mocktail lainnya? Selain itu, panitia juga akan memberikan kuesioner kepada peserta pelatihan tentang kegiatan evaluasi (PM) yang dilakukan untuk meningkatkan PM.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1. Rempah-Rempah

Rempah adalah istilah dalam bahasa Indonesia yang mengacu pada bahan-bahan atau rempah-rempah yang digunakan sebagai penyedap atau bumbu dalam masakan. Rempah bisa berupa rempah-rempah kering seperti biji-bijian atau bubuk rempah, seperti lada, jintan, ketumbar, kunyit, atau bawang putih. Selain itu, rempah juga bisa berupa bahan segar seperti jahe, lengkuas, serai, atau daun kemangi. (FAO, 2005). Rempah-rempah Indonesia tidak hanya digunakan dalam masakan sehari-hari, tetapi juga memiliki peran penting dalam upacara adat dan ritual, serta dalam pengobatan tradisional. Keberagaman rempah-rempah ini juga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang ingin menjelajahi kuliner Indonesia yang kaya dan beragam. (Duke et al., 2002).

Rempah-rempah adalah bagian tanaman dari batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang (rhizome), akar, biji, bunga, atau bagian tubuh lainnya. Senyawa fitokimia yang dibuat oleh tanaman selama proses metabolisme tanaman terkandung dalam bagian tubuh tanaman tersebut.

Seperti yang kita ketahui, Indonesia memiliki banyak sumber rempah-rempah yang bagus untuk antioksidan. Antioksidan alami ini bermanfaat bagi tubuh. Namun, hanya sedikit orang yang tahu jenis rempah apa yang mengandung banyak antioksidan karena informasi ini tidak dipublikasikan secara luas. Jenis rempah-rempah yang digunakan untuk membuat minuman atau campuran minuman berbeda termasuk:

##### 1. *Jahe (Zingiber officinale)*

Jahe adalah tanaman umbi-umbian yang memiliki banyak manfaat baik sebagai rempah-rempah dalam masakan maupun sebagai obat tradisional. Tanaman jahe (*Zingiber officinale*) berasal dari Asia Tenggara dan telah lama digunakan dalam berbagai budaya sebagai bumbu dapur dan obat-obatan herbal (Wulandari, 2018). Jahe mempunyai aktivitas antiosidan sebab mengandung senyawa aktif non volatil fenol seperti gingerol, zingeron, dan shogaol. Menurut (Purnama, Jaya, & Widjanarko, 2010) dalam (Helmalia, et al., 2019) Secara kuliner, jahe biasanya digunakan dalam bentuk segar atau dalam bentuk bubuk sebagai bumbu untuk

memberikan rasa pedas, hangat, dan aromatik pada masakan. Jahe sering digunakan dalam masakan Asia, seperti dalam kari, tumis, sup, dan hidangan lainnya. Jahe juga digunakan untuk membuat minuman hangat seperti wedang jahe atau jahe panas.

## 2. *Kunyit (Curcuma domestica Val)*

Kunyit merupakan tanaman obat dengan kandungan bahan aktif utama kurkumin sebesar 3- 5% (Kementerian Pertanian, 2020). senyawa kurkumin memiliki banyak sekali manfaat seperti : antioksidan, antiinflamasi, antibakteri, dan antivirus yang sangat cocok apabila digunakan untuk meningkatkan imunitas agar tetap sehat dikala pandemi seperti saat ini (Aryanta, 2019). Kunyit, atau dalam bahasa ilmiahnya *Curcuma longa*, adalah tanaman umbi-umbian yang memiliki akar berwarna kuning oranye dan telah lama digunakan sebagai rempah-rempah, bahan pewarna alami, dan obat tradisional. Kunyit berasal dari Asia Selatan dan telah menyebar luas ke seluruh dunia. SARSCoV (Wen et al., 2007).

## 3. *Cengkeh (Syzygium aromaticum)*

Cengkeh adalah salah satu jenis rempah-rempah yang berasal dari bunga pohon cengkeh (*Syzygium aromaticum*), yang merupakan anggota dari famili Myrtaceae. Rempah cengkeh ini sangat terkenal karena aroma dan rasa yang kuat, serta telah digunakan secara luas dalam berbagai budaya sebagai bumbu masakan, obat tradisional, dan bahkan dalam industri kosmetik. (Nurdjannah, 2004). Cengkeh sering digunakan dalam bentuk bunga kering atau bubuk untuk memberikan aroma dan rasa yang khas pada masakan, terutama dalam kari, gulai, masakan berbasis rempah, dan hidangan daging. (Rorong, 2008). Komponen fenolik merupakan antioksidan alami yang bermanfaat bagi manusia, antioksidan merupakan senyawa penting dalam menjaga kesehatan tubuh yang terbukti sebagai pelindung melawan efek bahaya radikal bebas dan diketahui pula mampu menurunkan resiko kanker, obat sakit gigi, penyakit jantung coroner, stroke, artherosclerosis, osteoporosis, inflamasi, penyakit neurodegeneratif, dan produk aroma terapi (Lumingkewas dkk., 2014).

## 4. *Sereh (Cymbopogon citratus)*

Menurut Febrina & Nawangsari (2018), salah satu tanaman rempah yang paling umum digunakan oleh masyarakat Indonesia adalah sereh. Salah satu tumbuhan dalam keluarga rumput-rumputan adalah sereh. Ini juga disebut sereh di Indonesia dan Sunda. Tanaman ini memiliki bau yang kuat seperti lemon, dan

biasanya tumbuh secara alami di negara-negara tropis. Itu dikenal dengan istilah lemongrass. Beberapa komponen yang membentuk minyak sereh termasuk alkohol, hidrokarbon, ester, aldehid, keton, oksida, lactone, terpena, dan sebagainya. Di Indonesia, tanaman ini biasanya digunakan untuk membuat jamu. Ini mengandung beberapa vitamin, seperti vitamin A sebesar 0,1 IU/100 g, vitamin B sebesar 0,8 mg, dan vitamin C sebesar 4 mg. Tanaman ini juga mengandung mineral penting seperti tembaga, mangan, magnesium, fosfor, kalsium, dan magnesium.

## 2. Definisi Minuman *Mocktail*

Sebagaimana dinyatakan oleh Ekawatiningsih (2008: 421), "Beverage pada prinsipnya mempunyai pengertian bahwa semua jenis cairan yang dapat diminum (drinkable liquid) kecuali obat-obatan." Minuman tidak mengandung alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol dan dapat dikonsumsi secara langsung, sebagai obat, sebagai penambah selera makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan.

Mocktail adalah jenis minuman ringan tanpa alkohol yang biasa dikonsumsi setelah makan. Rasa umumnya manis, dan dapat bersoda atau tidak. Minuman mocktail dapat dibuat dari hampir semua bahan, mulai dari es krim yang berat hingga buah-buahan dan rempah-rempah. Asalkan kita tahu cara menggabungkannya dengan cairan lain, seperti sirup atau soda. Mocktail adalah minuman penutup favorit karena warnanya yang menarik. Meskipun keduanya berbeda, orang sering menganggap mocktail dan cocktail sama. Ada beberapa hal yang membedakan kedua minuman ini dari satu sama lain:

- a. ***Mocktail*** Mocktail adalah minuman non-alkohol yang dirancang untuk menyerupai koktail dalam hal presentasi, rasa, dan pengalaman sensoriknya, tetapi tanpa kandungan alkohol. Kata "mocktail" sendiri merupakan gabungan dari kata "mock" yang berarti tiruan atau palsu, dan "cocktail". Mocktail sering kali terdiri dari campuran berbagai jus buah, sirup, soda, atau bahan-bahan lainnya yang menciptakan rasa yang kompleks dan menyegarkan.
- b. ***Cocktail*** Cocktail adalah minuman campuran yang terdiri dari dua atau lebih bahan berbeda, diantaranya setidaknya salah satunya adalah alkohol. Secara tradisional, koktail terdiri dari campuran berbagai jenis alkohol, seperti vodka, gin, rum, atau whiskey, yang dicampur dengan berbagai jenis jus buah, sirup, soda, atau bahan lainnya untuk menciptakan rasa yang kompleks dan menarik.

Menurut Ekawatiningsih (2008: 452), Ada beberapa teknik yang biasa dilakukan dalam pengolahan minuman, diantaranya:

- 1) *Blending* Penggunaan mesin blender untuk mengolah bahan menjadi halus, yang dianggap sebagai salah satu metode pencampuran minuman paling sempurna.
- 2) *Mixing* Metode pengolahan dengan menggabungkan bahan yang dicampur, Biasanya bahan yang digunakan adalah bahan yang mudah dicampur atau homogen. Sebagai contoh, sirup dilarutkan dengan air.
- 3) *Stirring* Teknik pengadukan membuat minuman tetap jernih, bersih, dan dingin tanpa cairan es yang mencair seperti saat mencampur minuman dengan shaker.
- 4) *Layering* Metode layering, atau menuang setiap bahan di atas bahan lain, digunakan untuk membuat minuman dengan efek pelangi. Metode yang jelas membedakan warna antara satu sama lain sangat sulit dan membutuhkan kesabaran. Mengalirkan bahan melalui tangkai sendok secara perlahan adalah cara yang biasa dilakukan dengan bantuan long bar spoon. Salah satu trik untuk membuat minuman bertingkat ini adalah menempatkan bahan dengan kadar gula lebih tinggi terlebih dahulu sebelum bahan dengan kadar gula lebih rendah.
- 5) *Shaker* Kebanyakan Bartender pasti tidak terlepas dari proses pengolahan minuman yang satu ini, shake and strain. Menggunakan shaker cocktail untuk mengocok minuman adalah untuk mencampur dan mendinginkan bahan yang digunakan untuk membuat minuman. Menuangkan seluruh bahan ke dalam gelas mixer dan kemudian tambahkan potongan es.
- 6) *Muddle* Metode pembuatan minuman dengan menumbuk buah, tanaman, dan sayur-sayuran segar untuk mengekstrak jus dan rasa, kemudian dicampur dengan alkohol atau sirup.

Pelatihan pembuatan minuman mocktail untuk masyarakat Kampung Adat Cirendeuh Bandung menggunakan teknik layering dan shaker. Peserta pelatihan akan membuat beberapa jenis minuman mocktail dengan menuang setiap bahan di atas bahan lain (layering), dan kemudian menuangkan seluruh bahan ke dalam gelas mixer untuk dikocok atau di shake agar seluruh bahan menjadi minuman mocktail dan menggabungkan minuman dengan benar.

Pelatihan dimulai pukul 09.00 pagi dengan MC dan sambutan dari Ibu Dyah Mustika Wardani, S.Par., M.M., Ketua Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika di kampus Kaliabang. Dia menyambut baik kerja sama antara dosen UBSI dan mitra PM masyarakat Kampung Adat Cireundeu Bandung. Kegiatan berbagi ilmu yang diselenggarakan UBSI ini menjadikan apresiasi yang besar dalam menegembangkan usaha di bidang makanan dan minuman yang dikelolamasyarakat Kampung Adat Cireundeu Bandung.



Gambar 3.1 Sambutan Ibu Dyah Mustika Wardani, S.Par., M.M Selaku Ketua Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika

Ketua Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika Kaliabang, Dyah Mustika Wardani, S.Par., M.M., membuka pengabdian masyarakat dengan menyambut baik kegiatan berbagi ilmu yang dilakukan oleh dosen-dosen Prodi Perhotelan kepada Masyarakat Kampung Adat Cireundeu Bandung. “Mengembangkan sebuah desa agar dapat menjadi sebuah destinasi yang diminati oleh wisatawan sangatlah sulit, namun bukan berarti tidak mungkin. Kampung Adat Cireundeu Bandung yang memiliki potensi dalam adat istiadat sunda yang kental yang menjadi daya tarik pengunjung harus diperkuat dengan penambahan atraksi pariwisata khususnya dalam segi penyediaan akanan dan minuman. Dengan adanya pengabdian masyarakat yang diselenggarakan UBSI ini menjadikan apresiasi yang besar dalam menegembangkan atraksi wisata dalam bidang penyediaan makanan dan minuman yang nantinya akan dikelola oleh masyarakat Kampung Adat Cireundeu Bandung dan harapannya akan meningkatkan pendapatan dan memajukan usaha serta memperkuat keunikan Kampung Adat Cireundeu Bandung dengan memanfaatkan potensi yang ada tentunya”. Pada akhir sambutannya Ibu Dyah Mustika

Wardani mengharapkan untuk kedepannya hubungan Kampung Adat Cirendeuh Bandung dengan Universitas Bina Sarana Informatika dapat berjalan dengan baik dan terus berkembang.



Gambar 3.2 Pemaparan Materi PM oleh Dosen Lilik Edi Saputro, M.Par

Pemaparan pengabdian masyarakat disampaikan oleh Lilik Edi Saputro, M.Par selaku dosen dari Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika yang memaparkan bahwa “Menggabungkan rempah-rempah dengan minuman mocktail ini tidak hanya menyegarkan tetapi juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Kampung Adat Cirendeuh Bandung dalam pembuatan minuman mocktail yang inovatif dan sehat melalui pelatihan pemanfaatan rempah-rempah sebagai varian campuran minuman mocktail. Rempah-rempah dapat meningkatkan nilai jual dan daya tarik minuman dengan memberikan berbagai rasa, aroma, dan manfaat kesehatan”.. Dalam pembuatan minuman mocktail dengan varian rempah-rempah yang digunakan sebagai bahan campurannya hal yang harus diperhatikan adalah memilih jenis rempah-rempah yang sesuai untuk jenis minuman tersebut supaya mendapatkan jenis minuman yang menyegarkan dan juga menyehatkan tubuh.

Untuk membuat minuman mocktail dengan berbagai rempah-rempah, teknik shaker digunakan karena minuman dapat dicampur dengan rata. Namun, perlu diingat bahwa sebelum memasukkan semua bahan minuman dan campuran ke dalam wadah, masukkan es batu, dan pastikan menggunakan es batu yang tepat. Jangan hancurkan es batu sampai menjadi potongan kecil atau halus karena akan menyebabkan terlalu banyak air dalam minuman yang akan kita buat. Selain itu, jangan mengocok minuman terlalu lama karena akan menyebabkan kelebihan air yang mengubah rasa atau bahkan gagal membuat minuman.



Gambar 3.3 Peserta PM Praktek Membuat Minuman Mocktail

Sesuai dengan instruksi dari dosen yang memaparkan materi, peserta pengabdian masyarakat dari Kampung Adat Cirendeudeu melakukan praktik pembuatan minuman mocktail. Ibu Sumarni adalah salah satu peserta yang melakukan praktik ini. Dia ingin mencoba membuat minuman dengan teknik Layering dan Shaker. Ini adalah pertama kalinya ibu Sumarni menggunakan teknik ini untuk membuat minuman. Sebelum ini, ibu Sumarni hanya menggunakan teknik biasa seperti biasanya. Dalam proses membuat minuman, ibu Sumarni mengatakan bahwa "Pembuatan minuman mocktail varian rempah-rempah sebagai campuran minuman dengan teknik Layering dan juga Shaker merupakan ilmu baru dalam pembuatan minuman yang ia dapatkan, maka dari itu ibu Sumarni berharap ilmu baru yang beliau dapatkan dalam pembuatan minuman ini bisa memberikan inovasi baru untuk masyarakat." Dengan begitu kedepannya nanti usaha yang dikelola masyarakat Kampung Adat Cirendeudeu Bandung ini akan berkembang dan maju".

Kegiatan pengabdian masyarakat berjalan dengan lancar dan tidak ada kendala. Beberapa peserta memberikan saran tentang waktu pelaksanaan, tetapi mengingat antusiasme peserta terhadap materi pengabdian masyarakat kali ini, beberapa merasa waktunya masih belum cukup.

### **3. ESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

Masyarakat Kampung Adat Cirendeudeu Bandung telah mendapatkan manfaat besar dari pelatihan pemanfaatan rempah-rempah sebagai campuran minuman mocktail. Pelatihan telah mengajarkan peserta tentang berbagai jenis rempah-rempah dan manfaatnya bagi kesehatan. Mereka juga belajar cara membuat minuman mocktail dengan aman dan higienis, serta bagaimana membuat campuran kreatif dari rempah-rempah.

Para peserta sangat antusias untuk mengikuti pelatihan dan menunjukkan bahwa mereka sangat tertarik untuk membuat minuman mocktail dengan sentuhan rempah-rempah. Proses praktik langsung dan demonstrasi yang dilakukan oleh instruktur telah membantu mereka memahami langkah-langkah yang tepat untuk membuat minuman mocktail. Pelatihan ini juga menawarkan peluang bisnis baru bagi peserta yang ingin mengembangkan minuman mocktail dengan nilai tambah rempah-rempah.

Masyarakat Kampung Adat Cirendeude Bandung memiliki peluang baru untuk membuat minuman mocktail yang kreatif, sehat, dan menggugah selera berkat pelatihan tentang cara menggunakan rempah-rempah sebagai bahan campuran. Semoga inisiatif ini terus mendorong kreativitas dan menciptakan nilai tambah bagi aktivitas masyarakat dengan hasil yang berkelanjutan bagi masyarakat.

#### **4. UCAPAN TERIMAKASIH**

Terimakasih penulis ucapkan kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika, Remaja Karang Taruna dan kelompok sadar wisata, serta masyarakat Kelurahan Kampung Adat Cirendeude Bandung yang telah bersedia hadir secara offline pada pengabdian masyarakat ini. Kami juga berterima kasih kepada rekan kelompok dan panitia pengabdian masyarakat, serta perwakilan mahasiswa Perhotelan yang telah hadir dan tetap semangat untuk mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir.

Diharapkan bahwa pelatihan tentang penggunaan rempah-rempah sebagai bahan campuran minuman mocktail untuk Kampung Adat Cirendeude Bandung akan memberikan manfaat yang berkelanjutan. Masyarakat Kampung Adat Cirendeude Bandung berharap dapat menggunakan pengetahuan dan keterampilan yang mereka miliki untuk membuat minuman mocktail yang beragam dan sehat. Ini akan meningkatkan minat masyarakat untuk mencoba minuman lain dan memberikan nilai tambah untuk kegiatan masyarakat di Kampung Adat Cirendeude Bandung.

## 5. DAFTAR PUSTAKA

- Aryanta, I. W. R. (2019). Manfaat jahe untuk kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 1(2), 39-43.
- Astawan, M. (2016). Sehat dengan rempah dan bumbu dapur.
- Duke, J. A., Bogenschutz-Godwin, M. J., Du Cellier, J., & Duke, P. A. K. (2002). *Handbook of medical spices*. CRC Press.
- Ekawatiningsih, P., et al. (2008). *Restoran jilid 1 SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Ekawatiningsih, P., et al. (2008). *Restoran jilid 2 SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Febrina, D., & Nawangsari, D. (2018). Uji aktivitas antioksidan sediaan sirup daun sereh (*Cymbopogon citratus*). *Viva Medika*, (2), 140-144.
- Hakim, L. (2015). Rempah dan herba kebun pekarangan rumah masyarakat: Keragaman, sumber fitofarmaka dan wisata kesehatan-kebugaran.
- Kementerian Pertanian. (2020). *Buku saku bahan pangan potensial untuk anti virus dan imun booster (1st ed.)*. Jakarta: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Nurjanah, N., & Erida. (2019). Analysis of chemical components and antioxidant activity of herbal infused mocktail. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 127-134.
- Purnama, H., Jaya, F., & Widjanarko, S. (2010). The effects of type and time of thermal processing on ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) rhizome antioxidant compounds and its quality. *International Food Research Journal*, 17, 335-347. In Helmalia, A. D., Putri, D., & Dirpan, A. (2019). Potensi rempah-rempah tradisional sebagai sumber antioksidan alami untuk bahan baku pangan fungsional. *Canrea Journal*, 2(1), 26-31.
- Suprianto. (2008). Potensi ekstrak sereh wangi (*Cymbopogon nardus* (L.)) sebagai anti *Streptococcus mutans*. (Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor). In Febrina, D., & Nawangsari, D. (2018). Uji aktivitas antioksidan sediaan sirup daun sereh (*Cymbopogon citratus*). *Viva Medika*, (2), 140-144.
- Widyati, R. (2001). *Pengetahuan dasar pengolahan makanan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Wulandari, N. (2018). *Kajian aktivitas antioksidan ekstrak jahe pada es krim*. (Thesis, Universitas Muhammadiyah Malang).