

Training on the Utilization of Spices as a Mixed Variant for Mocktail Drinks for PKK Organizations RW 09 Prima Harapan Regency Bekasi

Lilik Edi Saputro^{1*}, Kasmin², Donna Ekawaty³, Syaharuddin⁴
Universitas Bina Sarana Informatika, Jakarta

Corresponding Author: Lilik Edi Saputro lilik.les@bsi.ac.id

ARTICLE INFO

Keywords: Mocktail, Spices, PKK Organization RW 09 Prima Harapan Regency

Received : 18, May

Revised : 20, June

Accepted: 25, July

©2023 Saputro, Kasmin, Ekawaty, Syaharyddin: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

Mocktail drinks are a type of non-alcoholic drink made by mixing fruit juices and other soft drinks. Spices are parts of plants that are used as seasonings, flavor enhancers, fragrances, and food preservatives that are used on a limited basis. The PKK RW 09 Prima Harapan Regency organization is part of the Family Welfare Empowerment Movement (PKK) which operates in the Rukun Warga (RW) 09 area, they carry out various activities and programs, such as skills training, health counseling, education, environmental management, and programs other social programs. Through the activities and programs implemented, PKK RW 09 Prima Harapan Regency strives to create a clean, healthy and environmentally friendly environment, as well as increasing the capacity and skills of community members so that they can be independent and contribute positively to local development.

Pelatihan Pemanfaatan Rempah-Rempah Sebagai Varian Campuran Minuman Mocktail bagi Organisasi PKK RW 09 Prima Harapan Regency Bekasi

Lilik Edi Saputro^{1*}, Kasmin², Donna Ekawaty³, Syaharuddin⁴
Universitas Bina Sarana Informatika, Jakarta

Corresponding Author: Lilik Edi Saputro lilik.les@bsi.ac.id

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Mocktail, Rempah-Rempah, Organisasi PKK RW 09 Prima Harapan Regency

Received : 18, May

Revised : 20, June

Accepted: 25, July

©2023 Saputro, Kasmin, Ekawaty, Syaharyddin: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Minuman mocktail adalah jenis minuman non-alkohol yang dibuat dengan campuran jus buah dan minuman ringan lainnya. Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas. Organisasi PKK RW 09 Prima Harapan Regency adalah bagian dari Gerakan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang beroperasi di wilayah Rukun Warga (RW) 09, mereka melaksanakan berbagai kegiatan dan program, seperti pelatihan keterampilan, penyuluhan kesehatan, pendidikan, pengelolaan lingkungan, dan program-program sosial lainnya. Melalui kegiatan dan program yang dilaksanakan, PKK RW 09 Prima Harapan Regency berusaha untuk menciptakan lingkungan yang bersih, sehat, dan ramah lingkungan, serta meningkatkan kapasitas dan keterampilan anggota masyarakat agar mereka dapat mandiri dan berkontribusi positif dalam pembangunan lokal.

PENDAHULUAN

Minuman merujuk pada segala jenis cairan yang dikonsumsi oleh manusia untuk memuaskan kebutuhan hidrasi dan memperoleh kepuasan sensorik. Minuman berperan penting dalam menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh dan memberikan nutrisi yang diperlukan oleh organisme. Selain itu, minuman juga dapat memberikan kenikmatan dan kesenangan melalui beragam rasa dan tekstur yang ditawarkan

Menurut Ekawatiningsih (2008) Minuman atau beverage pada prinsipnya mempunyai pengertian bahwa semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan. Fungsi minuman bagi kehidupan manusia adalah: sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan.

Minuman mocktail sendiri merupakan minuman yang tidak mengandung alkohol, namun memberikan pengalaman yang sama dengan minuman beralkohol. Beberapa jenis rempah-rempah yang dapat digunakan sebagai varian campuran minuman mocktail antara lain kayu manis, jahe, lada, kemangi, daun pandan, dan berbagai jenis rempah lainnya. Dalam hal ini, organisasi PKK Rw 09 Prima Harapan Regency dapat memanfaatkan rempah-rempah sebagai varian campuran minuman mocktail. Rempah didefinisikan sebagai tanaman ataupun bagian tanaman yang bersifat aromatik dan bisa ditambahkan dalam makanan sebagai pemberi cita rasa (Hakim, 2015). Menurut Made Astawan (2016) "Rempah dapat berasal dari berbagai bagian tanaman yaitu bunga, buah, kulit, batang, umbi, daun dan rimpang". Sedangkan Menurut Retno Widyati (2001) "rempah menurut asalnya digolongkan yaitu batang dengan batang daun dan daun, bunga, buah dan biji".

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Nurjanah dan Erida (2019), ditemukan bahwa minuman mocktail yang menggunakan rempah-rempah memiliki manfaat kesehatan yang lebih besar dibandingkan dengan minuman mocktail biasa. Hal ini dikarenakan rempah-rempah mengandung senyawa aktif yang berperan sebagai antioksidan dan memiliki sifat antiinflamasi. Selain itu, penelitian juga menunjukkan bahwa minuman mocktail yang menggunakan rempah-rempah dapat meningkatkan kepuasan konsumen terhadap rasa dan aroma minuman. Dengan memanfaatkan rempah-rempah dalam pembuatan minuman mocktail, organisasi PKK juga turut membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat di pedesaan yang berkecimpung dalam usaha pengolahan rempah-rempah.

Dalam kesimpulannya, pemanfaatan rempah-rempah sebagai varian campuran minuman mocktail merupakan alternatif yang menarik dan sehat bagi organisasi PKK dalam mengembangkan usaha minuman mocktail. Selain memberikan manfaat kesehatan, penggunaan rempah-rempah juga memberikan nilai tambah estetika dan keindahan pada minuman, serta dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat di pedesaan.

PELAKSANAAN DAN METODE

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat yang bertemakan “Pelatihan Pemanfaatan Rempah-Rempah Sebagai Varian Campuran Minuman Mocktail Bagi Organisasi PKK RW 09 Prima Harapan Regency Bekasi Utara sebagai mitra pada pengabdian masyarakat ini adalah Organisasi PKK RW 09 Prima Harapan Regency Bekasi Utara dan dilaksanakan pada hari Sabtu, 18 Maret 2023 via offline pada pukul 09.00- 12.00 WIB. Sedangkan kepanitiaan terdiri dari dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika terdiri dari 4 orang dosen yakni Lilik Edi Saputro, M.Par., Kasmin, S.Pd., M.M., Donna Ekawaty, S.T., M.MPar., Syaharuddin, S.Pd., M.Pd., dan 3 orang perwakilan mahasiswa Program Studi Perhotelan yakni Noor Fathimah Ramadhani, Adellia Nugra Heny serta Aisyah Kalista Khairunnisa. Metode yang dilakukan pada pengabdian masyarakat adalah kegiatan pelatihan ini sebagai solusi terhadap potensi usaha yang dihadapi Organisasi PKK RW 09 Prima Harapan Regency Bekasi Utara. Terdapat beberapa tahap dalam melaksanakan penyuluhan diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan Perlengkapan presentasi dan persiapan offline yang memadai baik dari pihak panitia maupun pihak mitra PM, background kegiatan PM, kesiapan peserta PM dari pihak Organisasi PKK RW 09 Prima Harapan Regency Bekasi Utara dan perwakilan dari pihak mahasiswa serta MC acara PM.
2. Tahap Pelaksanaan Pelaksanaan dari PM ini dilakukan secara offline yakni di Wisma Universitas Bina Sarana Informatika cabang Kaliabang, Bekasi Utara. Dalam kegiatan ini mitra berpartisipasi dalam mengikuti pelatihan berdasarkan materi sosialisasi yang diberikan, dan pada saat sesi tanya jawab peserta diberikan kesempatan untuk bertanya pada tutor.
3. Tahap Monitoring dan Evaluasi Panitia akan memberikan kuis dengan memberikan tugas random kepada peserta PM dengan melayangkan pertanyaan perihal contoh dari apa manfaat minuman mocktail?, Mengapa variasi campuran minuman mocktail menggunakan rempah-rempah?, hingga pada bagaimana cara mengembangkan potensi usaha yang kreatif dalam membuat varian campuran minuman mocktail?. Disamping itu, panitia juga akan memberikan kuesioner terhadap respon peserta pelatihan terhadap penyelenggaraan PM (kegiatan evaluasi) yang dilakukan guna perbaikan PM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Rempah-Rempah

Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas (FAO, 2005). Rempah adalah tanaman atau bagian tanaman yang bersifat aromatik dan digunakan dalam makanan dengan fungsi utama sebagai pemberi cita rasa. Penggunaan rempah-rempah dalam seni kuliner telah diketahui secara luas (Duke et al., 2002). Rempah-rempah adalah

bagian tanaman yang berasal dari bagian batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang (rhizome), akar, biji, bunga atau bagian-bagian tubuh tumbuhan lainnya. Bagian-bagian tubuh tanaman tersebut mengandung senyawa fitokimia yang dihasilkan tanaman sebagai bagian dari proses metabolisme tanaman.

Seperti yang kita ketahui, Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi rempah-rempah yang melimpah sebagai sumber antioksidan. Rempah-rempah ini dapat digunakan sebagai sumber antioksidan alami yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Akan tetapi, tidak adanya publikasi yang meluas terhadap informasi tersebut sehingga hanya sebagian kecil saja yang mengetahui jenis-jenis rempah apa yang banyak mengandung antioksidan. Adapun contoh jenis rempah-rempah yang digunakan untuk membuat minuman atau untuk variasi campuran minuman antara lain:

1. Jahe (*Zingiber officinale*)

Jahe adalah tanaman yang memiliki rimpang atau akar yang membesar dan bercabang berwarna kekuningan, dan akar yang kuat. Jahe merupakan salah satu jenis rempah-rempah yang digunakan sebagai penghasil flavor dalam pembuatan produk pangan. Selain itu, jahe juga berkhasiat untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit seperti diare, batuk, dan masuk angin (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) bahwa kandungan senyawa antioksidan jahe yaitu metil ester, 9- oktadekonik dan nortraselogenin.

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). Hal tersebut dikarenakan kurkumin, yang banyak ditemukan pada rimpang genus *Curcuma* juga dilaporkan dapat menghambat aktivitas enzimatik 3CLpro dari SARSCoV (Wen et al., 2007).

3. Cengkeh (*Syzygium aromaticum*)

Cengkeh merupakan tanaman rempah yang digunakan dalam pembuatan rokok, makanan, minuman dan obat-obatan, hampir semua bagian tanaman cengkeh dapat dimanfaatkan. Daun cengkeh mengandung komponen fenolik yang tinggi yaitu senyawa eugenol 70-80% senyawa ini bersifat antioksidan. Eugenol mempunyai sifat sebagai stimulan, anestetik lokal, karminatif, antiseptik dan antispasmodik (Nurdjannah, 2004). Senyawa eugenol merupakan komponen utama yang terkandung dalam minyak atsiri cengkeh. Eugenol mengandung senyawa aktif seperti saponin, flavonoid, tannin, dan minyak atsiri (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)*

Sereh menurut Febrina & Nawangsari (2018) merupakan salah satu tanaman yang biasa digunakan sebagai rempah oleh masyarakat Indonesia. Sereh merupakan tumbuhan yang masuk ke dalam family rumput-rumputan. Dikenal juga dengan nama sereh (Indonesia), dan sereh (Sunda). Tanaman ini dikenal dengan istilah Lemongrass karena memiliki bau yang kuat seperti lemon, sering ditemukan tumbuh alami di negara-negara tropis. Komposisi minyak sereh ada yang terdiri dari beberapa komponen, yang isinya antara lain alkohol, hidrokarbon, ester, aldehid, keton, oksida, lactone, terpene dan sebagainya. Tanaman yang lazim dijadikan sebagai bahan pembuatan jamu di Indonesia ini ternyata mengandung beberapa vitamin seperti vitamin A berkisar 0,1 IU/100 g, vitamin B berkisar 0,8 mg dan vitamin C sekitar 4 mg. Juga menyediakan mineral penting seperti potasium, kalsium, magnesium, fosfor, mangan, tembaga, seng dan besi yang dibutuhkan untuk fungsi tubuh yang sehat (Suprianto, 2008 dalam (Febrina & Nawangsari, 2018)). Sehingga cocok untuk dikembangkan menjadi minuman fungsional kekinian yang memiliki daya tarik bagi masyarakat.

2. Definisi Minuman *Mocktail*

Ekawatiningsih (2008: 421) mengatakan, “Minuman atau beverage pada prinsipnya mempunyai pengertian bahwa semua jenis cairan yang dapat diminum (drinkable liquid) kecuali obat-obatan. Fungsi minuman bagi kehidupan manusia adalah: sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan” Minuman non alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung kadar alkohol, minuman jenis ini dapat diminum secara langsung, sebagai minuman pembangkit selera makan, sebagai obat tertentu, minuman pencampur yang dapat di konsumsi dingin maupun panas.

Mocktail adalah aneka minuman ringan tetapi tidak beralkohol yang biasa di minum setelah makan. Bisa bersoda atau tidak, dan rata-rata mengusung rasa yang manis. Hampir semua bahan bisa dijadikan minuman *mocktail*, mulai dari yang berat seperti es krim atau dapat juga dengan buah-buahan, atau bahkan dengan rempah-rempah, semuanya dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan minuman *mocktail* asalkan kita tahu bagaimana memadukan bahan-bahan tersebut dengan cairan lain seperti sirup atau soda. Warnanya yang menarik juga menjadikan *mocktail* sebagai favorit dalam minuman penutup suatu jamuan. Sering orang beranggapan bahwa *mocktail* itu sama dengan *cocktail* padahal keduanya ini memiliki perbedaan. Adapaun perbedaan dari kedua minuman tersebut adalah sebagai berikut :

- a. *Mocktail* adalah jenis minuman non-alkohol yang dibuat dengan campuran jus buah dan minuman ringan lainnya. *mocktail* memiliki cita rasa manis dan menyegarkan karena menggunakan sirup dan sari buah sebagai bahan utamanya.
- b. *Cocktail* adalah jenis minuman yang mengandung alkohol sebagai bahan dasarnya. Kandungan alkohol yang terdapat di dalam *cocktail* membuatnya terasa lebih pahit atau asam.

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

- 1) *Blending* Cara pengolahan bahan dengan menggunakan mesin blender yakni membuat bahan menjadi lumat dan Dianggap sebagai salah satu teknik pencampuran minuman paling sempurna.
- 2) *Mixing* Teknik pengolahan dengan cara pengadukan bahan yang dicampur menjadi satu biasanya bahan yang digunakan merupakan bahan yang mudah untuk bercampur atau homogen. Contoh : air dilarutkan dengan sirup.
- 3) *Stirring* Minuman diproses dengan cara di aduk fungsinya teknik ini akan membuat minuman yang ingin kita buat tetap jernih dan bersih , dan dingin tanpa ada tambahan cairan dari ice yang mencair layaknya ketika kita memakai shaker untuk mencampur minuman.
- 4) *Layering* Minuman tersebut dibuat dengan cara layer, atau menuang setiap bahan diatas bahan yang lain, layering dipakai dengan tujuan untuk membuat minuman dengan efek pelangi. Antara satu warna dengan warna yang lain terpisah denan jelas, cara ini cukup sulit dan membutuhkan kesabaran. Biasanya dilakukan dengan menggunakan bantuan long bar spoon, yaitu dengan cara mengalirkan bahan melalui tangkai sendok secara perlahan. Tips untuk membuat minuman bertingkat ini adalah selalu menuangkan bahan dengan kadar gula lebih banyak terlebih dahulu dan bahan dengan kadar gula lebih sedikit diatasnya.
- 5) *Shaker* Menyebut bartender pasti tidak terlepas dengan proses pengolahan minuman yang satu ini, shake and strain. Tujuan dari mengocok minuman dengan cocktail shaker adalah untuk mencampur dan mendinginkan bahan yang dipakai untuk membuat minuman. Urutan kerjanya adalah menuangkan seluruh bahan ke dalam mixing glass dan kemudian terakhir masukan potongan es.
- 6) *Muddle* Teknik pencampuran minuman yang melibatkan buah buahan segar, herb, sayur sayuran untuk di tumbuk dan mengambil juices dan flavours untuk kemudian dicampur dengan alcohol atau syrups.

Pada pelatihan pembuatan minuman mocktail bagi Organisasi PKK Rw 09 Prima Harapan Regency Bekasi Utara ini menggunakan teknik pembuatan minuman dengan teknik *Layering dan shaker*, yang mana peserta pelatihan dari Organisasi PKK Rw 09 Prima Harapan Regency akan membuat beberapa jenis minuman mocktail dengan menuang setiap bahan diatas bahan yang lain (*layering*) dan menuangkan seluruh bahan yang akan dibuat minuman ke dalam *mixing glass* untuk kemudian di *shake* atau dikocok agar seluruh bahan

minuman tersebut tercampur dengan rata. Pelaksanaan pelatihan yang dimulai pukul 09.00 WIB ini dibuka oleh MC dan sambutan dari Ketua Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika kampus Kaliabang yakni Ibu Dyah Mustika Wardani, S.Par., M.M yang menyambut baik kegiatan antara dosen-dosen UBSI dengan mitra PM Organisasi PKK RW 09 Prima Harapan Regency Bekasi Utara. Dimana kegiatan berbagi ilmu yang diselenggarakan UBSI ini menjadikan apresiasi yang besar dalam menegembangkan usaha di bidang makanan dan minuman yang dikelola organisasi PKK Rw 09 Prima Harapan Regency.



Gambar 1. Sambutan Ibu Dyah Mustika Wardani, S.Par., M.M Selaku Ketua Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika

Pengabdian masyarakat kali ini dibuka oleh sambutan dari Ketua Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika Kaliabang Dyah Mustika Wardani, S.Par., M.M dimana pada sambutannya, sangat menyambut baik kegiatan berbagi ilmu yang diberikan oleh dosen-dosen Prodi Perhotelan kepada Organisasi PKK Rw 09 Prima Harapan Regency Bekasi Utara. "Perkembangan industri begitu cepat, inovasi bagi para pelaku industri kreatif harus terus dicari, sehingga dengan begitu para pelaku UMKM akan tetap bertahan ditengah gempuran industry yang semakin besar. Dengan adanya pengabdian masyarakat yang diselenggarakan UBSI ini menjadikan apresiasi yang besar dalam menegembangkan usaha di bidang makanan dan minuman yang dikelola organisasi PKK Rw 09 Prima Harapan Regency. Pada akhir sambutannya Ibu Dyah Mustika Wardani mengharapkan untuk kedepannya hubungan Organisasi PKK Rw 09 Prima Harapan Regency Bekasi Utara dengan Universitas Bina Sarana Informatika dapat berjalan dengan baik dan terus berkembang.



Gambar 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 “Pemanfaatan rempah-rempah sebagai varian campuran minuman mocktail ini selain untuk minuman penyegar juga sebagai minuman yang mengandung banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. Pelatihan pemanfaatan rempah-rempah sebagai varian campuran minuman mocktail merupakan kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Organisasi PKK RW 09 Prima Harapan Regency dalam menciptakan minuman mocktail yang inovatif dan sehat. Rempah-rempah memiliki potensi besar dalam memberikan sentuhan rasa, aroma, dan manfaat kesehatan yang beragam bagi minuman, sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan daya tarik minuman tersebut. 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 varian rempah-rempah teknik pembuatan minuman yang digunakan adalah teknik *shaker* dikarenakan dengan menggunakan teknik ini minuman bisa tercampur dengan rata. Akan tetapi dalam menggunakan teknik *shaker* ini yang perlu diingat adalah ketika ingin memasukkan semua bahan minuman beserta campurannya kedalam *mixing glass* jangan lupa memasukan es terlebih dahulu kedalam *mixing glass* dan pemilihan es batu haruslah tepat pastikan menggunakan es batu yang terbaik seperti contoh es cube atau es yang tidak mudah mencair atau proses mencairnya sedikit lebih lama, jangan menggunakan es batu yang kita hancurkan sampai terbentik bongkahan kecil-kecil atau sampai halus karena akan menyebabkan minuman yang akan kita buat menjadi terlalu banyak air dan untuk proses mengocok minuman jangan terlalu lama karena jika mengocok minuman terlalu lama nanti akan menyebabkan minuman itu

kelebihan air yang mengakibatkan rasa dari minuman yang kita buat jadi berubah atau bahkan menjadi gagal membuat minuman tersebut.



Gambar 3. Peserta PM Praktek Membuat Minuman Mocktail

Peserta pengabdian Masyarakat dari Organisasi PKK Rw 09 Prima Harapan Regency melakukan praktek pembuatan minuman mocktail sesuai dengan intruksi dari dosen yang memaparkan materi tersebut, salah satu peserta yang melakukan praktek pembuatan minuman adalah ibu aisyah. Beliau mengatakan bahwa ingin mencoba membuat minuman dengan menggunakan teknik *Layering* dan juga teknik *Shaker* karena ini pertama kalinya ibu aisyah membuat minuman dengan teknik *Layering* dan juga *Shaker*. Selama ini ibu aisyah ketika membuat minuman hanya menggunakan teknik biasa seperti pada umumnya. Dalam praktek pembuatan minuman ibu aisyah menyampaikan bahwa "Pembuatan minuman *mocktail* varian rempah-rempah sebagai campuran minuman dengan teknik *Layering* dan juga *Shaker* merupakan ilmu baru dalam pembuatan minuman yang ibu aisyah dapatkan, maka dari itu ibu aisyah berharap ilmu baru yang beliau dapatkan dalam membuat minuman ini bisa memberikan inovasi baru untuk usaha yang dikelola Organisasi PKK Rw 09 Prima Harapan Regency. Dengan begitu kedepannya nanti usaha yang dikelola Organisasi PKK Rw 09 Prima Harapan Regency ini akan berkembang dan maju".

Kegiatan pengabdian masyarakat berjalan dengan lancar tidak ada kendala dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, terdapat beberapa saran dari peserta pengabdian masyarakat mengenai waktu pelaksanaan yang menurut dari beberapa peserta masih belum cukup mengingat tingginya tingkat antusiasme peserta tentang materi pengabdian masyarakat kali ini.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Pelatihan pemanfaatan rempah-rempah sebagai varian campuran minuman mocktail bagi Organisasi PKK RW 09 Prima Harapan Regency, Bekasi telah memberikan manfaat yang signifikan bagi anggota PKK. Melalui

pelatihan ini, peserta telah memperoleh pengetahuan tentang berbagai jenis rempah-rempah dan manfaat kesehatannya dalam minuman mocktail. Mereka juga belajar teknik pengolahan minuman mocktail dengan aman dan higienis serta kreativitas dalam mencampurkan rempah-rempah untuk menciptakan citarasa unik dalam mocktail.

Para peserta sangat antusias dalam mengikuti pelatihan dan menunjukkan minat yang tinggi dalam menciptakan minuman mocktail dengan sentuhan rempah-rempah. Proses praktik langsung dan demonstrasi oleh instruktur telah membantu mereka memahami langkah-langkah pengolahan minuman mocktail secara tepat. Selain itu, pelatihan ini juga membuka peluang usaha baru bagi peserta yang ingin mengembangkan bisnis minuman mocktail dengan nilai tambah rempah-rempah

Pelatihan pemanfaatan rempah-rempah sebagai varian campuran minuman mocktail telah membuka peluang baru bagi Organisasi PKK RW 09 Prima Harapan Regency, Bekasi untuk menghadirkan minuman mocktail yang inovatif, sehat, dan menggugah selera. Semoga langkah ini akan terus mendorong peningkatan kreativitas dan nilai tambah bagi kegiatan PKK serta memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada pengabdian masyarakat kali ini kami ucapkan terima kasih kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika dan pihak Remaja Karang Taruna Kelurahan Perwira Bekasi Utara yang telah bersedia hadir pada kegiatan Pengabdian Masyarakat ini secara offline, rekan kelompok dan panitia pengabdian masyarakat beserta perwakilan mahasiswa Perhotelan yang telah hadir dan tetap semangat dalam mengikuti jalannya kegiatan dari awal hingga akhir.

Semoga pelatihan pemanfaatan rempah-rempah sebagai varian campuran minuman mocktail bagi PKK RW 09 Prima Harapan Regency, diharapkan akan memberikan manfaat yang berkelanjutan. Dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh, anggota PKK RW 09 diharapkan dapat menciptakan minuman mocktail yang beragam dan sehat, sehingga dapat meningkatkan minat masyarakat dalam mencoba varian minuman yang berbeda dan memberikan nilai tambah bagi kegiatan PKK khususnya PKK Rw 09 Prima Harapan Regency.

DAFTAR PUSTAKA

- Aryanta, I. W. R., 2019. Manfaat Jahe untuk Kesehatan. E-Jurnal Widya Kesehatan, 1(2), pp. 39-43.
- Astawan, Made. (2016). Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur.
- Duke JA., M. Jo Bogenschutz-Godwin, J. Du Cellier and PAK Duke. 2002. Handbook of Medial Spices. CRC Press.
- Ekawatiningsih, Prihastuti dkk. (2008). Restoran Jilid 1 SMK. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan . (2008). Restoran Jilid 2 SMK. (2008). Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Febrina, D. & Nawangsari, D., 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Sirup Daun Sereh (*Cymbopogon citratus*). Viva Medika, Issue 2, pp. 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. 1 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. Di dalam Helmalia, A. D., Putrid, 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. Di dalam Febrina, D. & Nawangsari, D., 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Sirup Daun Sereh (*Cymbopogon citratus*). Viva Medika, Issue 2, pp. 140-144.
- Widyati, Retno. (2001). Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta : PT Gramedia Widiasarana Indonesia
- Wulandari, Niken. (2018). Kajian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Jahe pada Es Krim. Thesis. Universitas Muhammadiyah Malang