

## ***NEW INOVATION POPCORN PROCESSING AND MOCKTAIL FROM BUTTERFLY PEA***

### **PENGOLAHAN POPCORN INOVASI BARU DAN MOCKTAIL DARI BUNGA TELANG**

**I Kadek Candra Dwipa<sup>1</sup>, Ni Komang Sri Sunari Dewi<sup>2</sup>, Muhammad Rozi Subrotullah<sup>3</sup>, Putu Eka Steven Putra<sup>4</sup>, Ni Made Erpia Ordani Astuti<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup>D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(\*) Corresponding Author: [sunaridewi26@gmail.com](mailto:sunaridewi26@gmail.com)

#### **Article Info**

##### **Keywords:**

*Popcorn, And, Mocktail, Innovation, New*

##### *Abstract*

*One of the popular culinary among young people is popcorn because popcorn is one of the snacks that is practical and easy to find. Popcorn is a snack made from dried corn kernels that are shelled and heated. Apart from popcorn which is used as a snack, in culinary there are also various types of mixed drinks, one of which is mocktail. Mocktail is a type of non-alcoholic drink made with a mixture of fruit juice and other soft drinks. In the processing of this new innovative product, we made an innovation to process corn kernels into caramelized apple popcorn, where the popcorn is mixed with apples that have been caramelized perfectly, thus creating a new innovation for accompanying snacks when relaxing while watching movies. To accompany the popcorn that has a sweet taste, we innovated a non-alcoholic mixed drink often called a mocktail with a mixture of bay flowers. The telang flower is boiled and only the boiled water is taken as a coloring in the drink we make, which is added with soda water and coconut jelly drink, so that it has a fresh taste and is suitable as a sweet popcorn accompaniment. To promote this new innovative product to the public, we utilize social media such as Instagram that we have created. And held a product launching event as a means to introduce caramelized apple and galaxy mocktail popcorn to the public. By conducting observations, interviews, questionnaires, documentation, and demonstrations as methods to collect data as reference material for conducting this research.*

##### **Kata Kunci:**

*Popcorn, dan, Mocktail, Inovasi, Baru*

##### **Abstrak**

Salah satu kuliner yang populer pada kalangan anak muda adalah popcorn karena popcorn merupakan salah satu makanan ringan yang praktis dan mudah untuk ditemukan. Popcorn merupakan makanan ringan yang terbuat dari biji jagung kering yang dipipil dan dipanaskan. Selain popcorn yang dijadikan sebagai makanan ringan, di dalam kuliner juga terdapat berbagai jenis minuman campuran, salah satunya adalah mocktail. Mocktail adalah jenis minuman non-alkohol yang dibuat dengan campuran jus buah, dan minuman ringan lainnya. Pada pengolahan produk inovasi baru ini kami membuat inovasi mengolah biji jagung menjadi popcorn caramelized apple, dimana popcorn tersebut dicampurkan dengan apel yang sudah tercaramelized dengan sempurna, sehingga terciptalah inovasi baru untuk camilan peneman pada saat bersantai sambil menonton

film. Unutuk menemani popcorn yang memiliki cita rasa yang manis, kami menginovasikan minuman campuran tanpa alkohol yang sering disebut dengan *mocktail* dengan campuran bunga telang. Bunga telang tersebut di rebus dan diambil air rebusannya saja sebagai pewarna dalam minuman yang kami buat, yang ditambah dengan *soda water* dan *coconut jelly drink*, sehingga memiliki cita rasa yang segar dan cocok sebagai peneman *popcorn* yang manis. Untuk mempromosikan produk inovasi baru ini kepada masyarakat kami memanfaatkan sosial media seperti instagram yang telah kami buat. Dan mengadakan acara *launching* produk sebagai sarana untuk memperkenalkan *popcorn caramelize apple* dan *galaxy mocktail* kepada masyarakat. Dengan melakukan observasi, wawancara, koisioner, dokumentasi, dan demo sebagai metode untuk mengumpulkan data sebagai bahan acuan melakukan penelitian

## PENDAHULUAN

Dalam pariwisata banyak sekali sumber daya tarik yang salah satunya adalah kuliner. Kuliner merupakan perpaduan antara ilmu dan seni, karena untuk mempelajari kuliner dibutuhkan pengetahuan ilmu bahan makanan serta pengetahuan tentang alat-alat memasak (Wahyuni, 2022). Menurut Taufik (2022), salah satu kuliner yang populer pada kalangan anak muda adalah *popcorn*, karena *popcorn* salah satu makanan ringan yang praktis dan mudah ditemukan. *Popcorn* merupakan makanan ringan yang terbuat dari biji jagung kering yang *dipipil* dan dipanaskan (Greselda *et al.*, 2023). Proses pemanasan sederhana akan membuat biji jagung mengembang dan ditandai dengan suara letupan kecil. Selain *popcorn* yang dijadikan sebagai makanan ringan, di dalam kuliner juga terdapat jenis minuman campuran, salah satunya adalah *mocktail*. Menurut Liestianty *et al* (2016), *Mocktail* adalah jenis minuman *non-alkohol* yang dibuat dengan campuran jus buah dan minuman ringan lainnya.

Pada pembuatan *mocktail* biasanya menggunakan berbagai campuran minuman lain atau sari buah dan bunga, salah satunya adalah bunga telang yang sering disebut dengan "*butterfly pea*", karena bentuknya yang menyerupai kupu-kupu memiliki nama lain "*clitoris ternatea*". Bunga telang ini digunakan sebagai pewarna alami makanan dan minuman oleh masyarakat (Irawati, *et al.*, 2023). Penggunaan bunga telang sebagai pewarna alami makanan dan minuman, dikarenakan kandungan senyawa *antosianin* jenis *delphinidin alikosida* yang terdapat pada bunga telang berwarna biru.

## METODE

Dalam penelitian ini tim penulis menggunakan beberapa metode, seperti observasi, dokumentasi, wawancara, kuisisioner, dan demo. Pada proses observasi kegiatan yang dilakukan dengan mencari informasi mengenai manfaat bunga telang dan cara mengolah biji jagung, lalu mencoba membuat resep inovasi baru yang terbuat dari bunga telang dan biji jagung. Lalu proses dokumentasi sebagai bukti percobaan atau penelitian seperti foto atau tulisan.

Untuk memantapkan hasil produk inovasi baru yang akan tim penulis buat maka tim penulis melakukan wawancara secara langsung terhadap dosen yang bersangkutan. Ada dua narasumber yang sempat tim penulis wawancarai, diantaranya adalah Bapak Rai Sudana Yoga selaku dosen tata boga dan Bapak Drs. I Ketut Suartana, M.Pd., selaku dosen tata hidang yang lebih memahami *beverage*. Dan untuk memantapkan resep produk inovasi baru ini kami melakukan beberapa kali demotrasi seperti melakukan uji coba resep dan uji coba masa simpan.

Jika dirasa resep sudah pantas untuk di produksi maka tim penulis membuat sebuah *event launching product* dengan tema “*launching product* dan nonton bareng”. Pada saat *launching* produk telah selesai kami menyebarkan kuisisioner melalui *scan barcode*, guna mendapatkan penilaian untuk produk inovasi baru, dan evaluasi untuk *event launching* produk yang telah dilakukan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menjelaskan hasil penelitian secara rinci, termasuk menampilkan hasil-hasil perhitungan, hasil analisis, dan lain sebagainya. Hasil penelitian ini juga dapat ditampilkan dalam bentuk tabel atau gambar, dengan ketentuan bahwa tabel atau gambar tidak boleh terlalu panjang, terlalu besar, dan terlalu banyak. Penulis sebaiknya menggunakan variasi dalam penyajian tabel atau gambar, serta setiap tabel atau gambar yang disajikan harus dirujuk (tidak ditulis ulang) dalam teks. Sebaiknya tidak memasukkan tabel hasil olah data SPSS ke dalam artikel (penulis diharuskan merangkum ulang dan membuat tabel tersendiri sesuai dengan format yang diminta dalam template ini).

Tabel1. Standar Resep *Popcorn Caramelize Apple*

NO	BAHAN	JUMLAH
1	Biji Jagung	10gr
2	Mentega	15gr
3	Garam	4gr
4	Gula	100gr
5	Apel	¼ buah
6	Vanila	1 sdm
7	Perisa Apel	1 sdm

Adapun cara membuat *Popcorn Caramelize Apple*, sebagai berikut:

Cara membuat *popcorn*:

- 1) Panaskan panci, lalu lelehkan mentega
- 2) Kemudian masukan biji jagung dan aduk hingga seluruh biji jagung terkena mentega sambil ditambahkan garam
- 3) Tutup panci sambil sesekali digoyangkan agar seluruh permukaan biji jagung terkena panas secara merata
- 4) Tunggu sampai berbunyi POP, dan tunggu hingga bunyi POP tersebut selesai lalu angkat.

Cara membuat caramel apel:

- 1) Siapkan wajan, lalu masukan mentega dan gula dalam kondisi wajan dingin
- 2) Hidupkan api kecil, lalu tunggu hingga gula mencair dengan sendirinya tanpa diaduk
- 3) Setelah gula mencair masukan apel dan tunggu sampai apel tersebut layu sambil ditekan-tekan
- 4) Setelah apel layu, tambahkan garam, vanila, dan perisa apel lalu diaduk perlahan
- 5) Setelah dirasa gula cukup mencair dan kental matikan api
- 6) Lalu campurkan popcorn dengan caramel apel
- 7) Siap disajikan

Standar resep untuk *galaxy mocktail* dapat dilihat pada tabel 2 berikut.

Tabel 2. Standar Resep *Galaxy Mocktail*

NO	BAHAN	JUMLAH
1	Teh Bunga Telang	4.5oz
2	<i>Lime Soda Water</i>	4.5oz
3	<i>Coconut Jelly Drink</i>	4.5oz
4	<i>Lime</i>	1 slice
5	Daun Mint	5-7 lembar
6	Ice Cube	1 cup

Cara membuat *Galaxy Mocktail*, adalah:

- 1) Masukkan daun mint dan lime ke dalam cup lalu di *muddle* sampai sedikit hancur
- 2) Kemudian tambahkan es batu
- 3) Lalu masukan *coconut jelly drink*
- 4) Kemudian tuang *lime soda water*, dan tuang teh telang dengan perlahan agar membentuk layer warna yang cantik
- 5) Siap disajikan

Untuk mendapatkan standar resep yang diinginkan kami melakukan beberapa kali uji coba pada *produk popcorn caramelize apple* dan *galaxy mocktail*.

Tabel 3. menjelaskan tentang hasil uji coba resep yang kami lakukan pada *popcorn caramelize apple*.

Tabel 3. Uji Coba Resep *Popcorn Caramelize Apple*

NO	TANGGAL	TEMPAT	KETERANGAN
1	5 Oktober 2022	Jl. Sahadewa, Gg. 05, No. 01, Br. Legian Kelod	Percobaan membuat produk dengan menggunakan dua jenis gula yang berbeda, yaitu gula merah dan gula pasir.
2	9 Oktober 2022	Jl. Sahadewa, Gg. 05, No. 01, Br. Legian Kelod	Percobaan dengan menambahkan pewarna makanan hijau pada produk.
3	4 Desember 2022	Jl. Sahadewa, Gg. 05, No. 01, Br. Legian Kelod	Percobaan dengan menambahkan perasa apel pada produk.
4	27 Januari 2022	Jl. Sahadewa, Gg. 05, No. 01, Br. Legian Kelod	Percobaan dengan merendam biji jagung dengan teh bunga telang.
5	19 Maret 2023	Jl. Sahadewa, Gg. 05, No. 01, Br. Legian Kelod	Memantapkan resep.
6	8 Mei 2023	Jl. Sahadewa, Gg. 05, No. 01, Br. Legian Kelod	Memantapkan resep.
7	20 Juni 2023	Jl. Sahadewa, Gg. 05, No. 01, Br. Legian Kelod	Memantapkan resep.

Tabel 4 menjelaskan tentang hasil uji coba resep yang kami lakukan pada *galaxy mocktail*

Tabel 4. Uji Coba Resep Galaxy Mocktail

NO	TANGGAL	TEMPAT	KETERANGAN
1	4 Oktober 2022	Jl. Gunung Agung, Gg. Bambu, No. 06, Denpasar	Percobaan membuat mocktail dengan menggunakan campuran grenadine syrup
2	8 Oktober 2022	Jl. Gunung Agung, Gg. Bambu, No. 06, Denpasar	Percobaan membuat mocktail dengan menggunakan campuran mogu-mogu
3	27 Januari 2023	Jl. Gunung Agung, Gg. Bambu, No. 06, Denpasar	Memantapkan resep
4	25 Juni 2023	Jl. Gunung Agung, Gg. Bambu, No. 06, Denpasar	Memantapkan resep

Dalam tahap uji coba ini kami juga melakukan uji coba masa simpan pada produk *caramelize apple popcorn* dan *mocktail galaxy*. Untuk *popcorn caramelize apple* hanya bertahan satu hari dikarenakan caramel yang cepat mengeras dan *popcorn* menjadi lembek. Sedangkan untuk *mocktail galaxy* hanya bertahan satu hari dikarenakan ice yang ada di dalamnya cepat mencair.

### Proyeksi Harga

Proyeksi harga untuk popcorn caramelize apple, dapat dilihat pada tabel 5. Dibawah ini.

Tabel 5. Proyeksi Harga Popcorn

No	Bahan	Qty	Harga
1	Biji Jagung	10gr	Rp. 180
2	Apel	50gr	Rp. 2.500
3	Gula Pasir	100gr	Rp. 1.400
4	Mentega	15gr	Rp. 750
5	Garam	4gr	Rp. 30
6	Vanili	1sdm	Rp. 176
7	Perisa Apel	1 sdm	Rp. 140
8	Kemasan	1	Rp. 1.100
9	Operasional		Rp. 5.000
TOTAL			Rp. 11.276

Keterangan :

Harga Pokok : Rp. 11.276

Cost% : Rp. 56%

Harga Jual : Rp. 20.136

Jadi untuk harga jual per 1 cup caramelize apple popcorn adalah Rp. 20.136. Proyeksi harga untuk *galaxy mocktail*, dapat dilihat pada tabel 6. Dibawah ini.

Tabel 6. Proyeksi Harga Mocktail

No	Bahan	Qty	Harga
1	Bunga Telang	5	Rp. 2.500
2	Sprite	135ml	Rp. 1.395
3	Mogu-mogu	135ml	Rp. 4.219
4	Lime	1	Rp. 14
5	Daun Mint	1	Rp. 3.750

6	Ice Cube	250	Rp. 3.750
7	Kemasan	1	Rp. 1.100
8	Operasional		Rp. 5.000
TOTAL			Rp. 18.278

Keterangan :

Harga Pokok : Rp. 18.278

Cost% : Rp. 73%

Harga Jual : Rp. 25.038

Jadi untuk harga jual per 1 cup galaxy mocktail adalah Rp. 25.038

Dalam pembuatan event ini kami membuat Rencana Anggaran Biaya (RAB) untuk kelancaran event yang akan dilaksanakan, dapat dilihat pada tabel 7 berikut.

Table 7. RAB

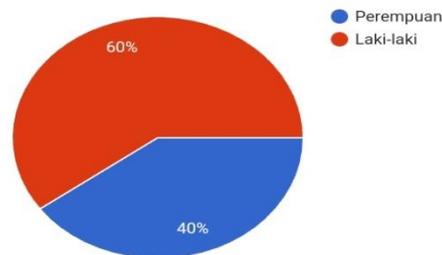
No	Barang	Qyt	Harga	Total
1	Tempat	-	-	Sponsor by Undhira
2	Peralatan	-	-	Sponsor by Undhira
3	X Benner	1	Rp. 50.000	Rp. 50.000
4	Poster A3+	6	Rp. 5.000	Rp. 30.000
5	Benner 40x60	2	Rp. 16.000	Rp. 32.000
6	Dekorasi	1 hari	Rp. 400.000	Rp. 400.000
7	Konsumsi	16	Rp. 15.000	Rp. 240.000
TOTAL				Rp. 752.000

Dan hasil dari event *launching* produk dan nonton bareng ini dinilai baik dengan para konsumen yang dapat dilihat dari hasil kuisisioner yang kami bagi dengan *google form*. Yang diisi oleh 10 partisipan.

Dari 10 partisipan tersebut terdapat 60% dengan jenis kelamin laki-laki dan 40% dengan jenis kelamin perempuan. Dapat dilihat pada gambar 1. Dibawah ini

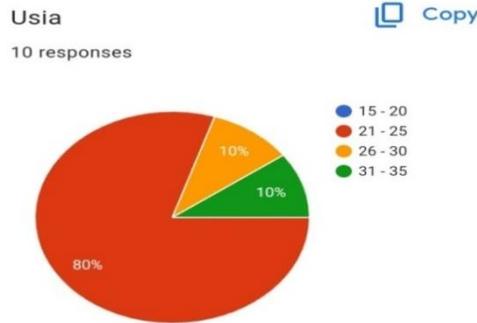
Jenis Kelamin

10 responses



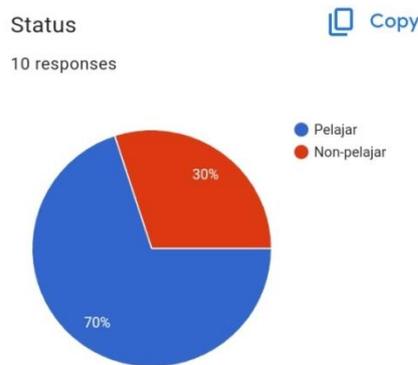
Gambar 1. Data Jenis Kelamin  
 (Sumber: Data Pribadi)

Dalam 10 partisipan terdapat 80% dengan usia 21-25 tahun, 10% dengan usia 26-30 tahun, dan 10% dengan usia 31-35 tahun. Dapat dilihat pada gambar 2 berikut.



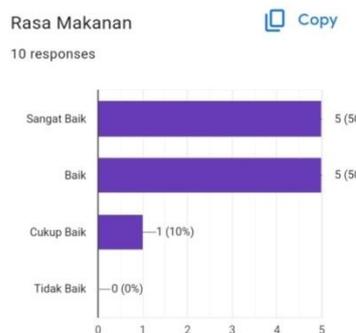
Gambar 2. Data Usia  
(Sumber: Data Pribadi)

Dengan 10 partisipan terdapat 70% dengan status pelajar dan 30% dengan status non-pelajar. Dapat dilihat pada gambar 3. Dibawah ini.



Gambar 3. Status Partisipan  
(Sumber: Data Pribadi)

Dari hasil penyebarann kuisioner terhadap popcorn inovasi baru dapat dilihat hasilnya bahwa terdapat 50% mengatakan rasa popcorn caramelize apple ini sangat baik dan 50% mengatakan baik dan 1% cukup baik. Seperti pada gambar 4 berikut.



Gambar 4. Penilaian Rasa Makanan  
(Sumber: Data Pribadi)

Terdapat 60% yang mengatakan penampilan popcorn caramelize apple sangat baik dan 40% mengatakan baik. Seperti pada gambar 5. Dibawah ini.



Gambar 5. Penilaian Penampilan Makanan  
(Sumber: Data Pribadi)

Terdapat 40% partisipan mengatakan penampilan pada kemasan popcorn sangat baik dan 60% mengatakan baik. Seperti pada gambar 6. Dibawah ini.



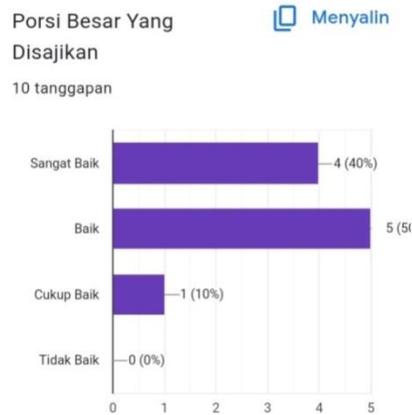
Gambar 6. Penilaian Kemasan Makanan  
(Sumber: Data Pribadi)

Terdapat 50% partisipan yang mengatakan tekstur popcorn sangat baik dan 50% mengatakan baik. Seperti pada gambar 7. Dibawah ini.



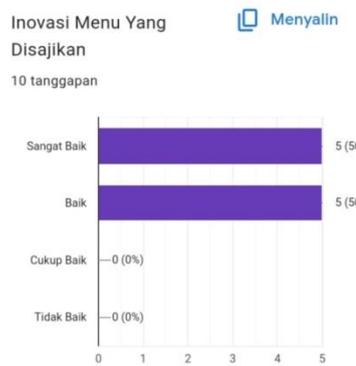
Gambar 7. Penilaian Tekstur Makanan  
(Sumber: Data Pribadi)

Terdapat 40% partisipan yang mengatakan besar porsi untuk popcorn sangat baik, 50% mengatakan baik, dan 1% mengatakan cukup baik. Seperti pada gambar 8. Dibawah ini



Gambar 8. Penilaian Besar Porsi Makanan (Sumber: Data Pribadi)

Terdapat 50% yang mengatakan inovasi popcorn caramelize apple ini sangat baik dan 50% mengatakan baik. Seperti pada gambar 9. Dibawah ini.



Gambar 9. Penilaian Inovasi Popcorn (Sumber: Data Pribadi)

Dari hasil penyebaran kuisioner terhadap mocktail dari bunga telang dapat dilihat hasilnya bahwa terdapat 30% yang mengatakan rasa mocktail dari bunga telang ini sangat baik, sedangkan 70% mengatakan baik. Seperti gambar 10. Dibawah ini.



Gambar 10. Penilaian Rasa Minuman (Sumber: Data Pribadi)

Terdapat 60% yang mengatakan penampilan mocktail dari bunga telang ini sangat baik, 30% mengatakan baik, dan 10% mengatakan cukup baik. Seperti pada gambar 11 berikut.



Gambar 11. Penilaian Penampilan Minuman (Sumber: Data Pribadi)

Terdapat 30% yang mengatakan porsi dari mocktail sangat baik, 60% mengatakan baik dan 10% mengatakan cukup baik. Seperti pada gambar 12 berikut.



Gambar 12. Penilaian Porsi Minuman (Sumber: Data Pribadi)

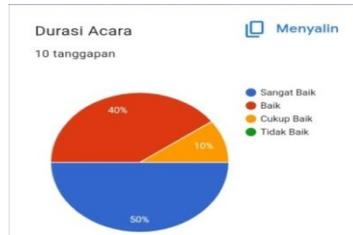
Terdapat 60% yang mengatakan bahwa inovasi pembuatan mocktail dari bunga telang ini sangat baik, dan 40% mengatakan baik. Seperti gambar 13 berikut.



Gambar 13. Penilaian Inovasi Mocktail (Sumber: Data Pribadi)

Dari hasil penyebaran kuisioner terhadap event “Pengolahan Popcorn Inovasi Baru dan Mocktail dari Bunga Telang” dapat dilihat hasilnya sebagai berikut:

Terdapat 40% mengatakan durasi acara ini baik, 10% mengatakan cukup baik dan 50% mengatakan sangat baik. Seperti gambar 14. Dibawah ini



Gambar 14. Durasi Acara  
(Sumber: Data Pribadi)

Terdapat 50% mengatakan kesiapan dari panitia sangat baik dan 50% mengatakan baik.



Gambar 15. Kesiapan Panitia  
(Sumber: Data Pribadi)

Terdapat 70% mengatakan dekorasi acara sangat baik dan 30% mengatakan baik. Seperti gambar 16. Dibawah ini.



Gambar 16. Dekorasi  
(Sumber: Data Pribadi)

Terdapat 50% mengatakan sangat puas terhadap jalannya acara dan 50% mengatakan puas terhadap jalannya acara.



Gambar 17. Kepuasana Acara  
(Sumber: Data Pribadi)

Terdapat 50% yang mengatakan sangat puas dengan produk inovasi baru yang kami buat dan 50% mengatakan puas dengan produk yang kami buat.



Gambar 18. Kepuasan Terhadap Produk  
(Sumber: Data Pribadi)

Dapat disimpulkan bahwa konsumen sangat puas dengan acara dan produk pada launching popcorn inovasi baru dan mocktail dari bunga telang yang kami laksanakan pada tanggal 18 Agustus 2023.

## SIMPULAN

Untuk mengolah biji jagung menjadi *popcorn caramelize apple*, dimana *popcorn* tersebut dicampurkan dengan apel yang sudah *tercaramelize* dengan sempurna, sehingga terciptalah inovasi baru. Bunga telang tersebut di rebus dan diambil air rebusannya saja sebagai pewarna dalam minuman yang tim penulis buat, yang ditambahkan dengan *soda water* dan *coconut jelly drink*. Untuk mempromosikan produk inovasi baru ini kepada masyarakat kami memanfaatkan sosial media seperti instagram yang bernama *popel\_galaxy*. Dan mengadakan acara *launching* produk sebagai sarana untuk memperkenalkan *popcorn caramelize apple* dan *galaxy mocktail* kepada masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Greselda, Y., Purnomo, D. A., & Karuniawan, B. W. (2023). Mesin Pembuat Popcorn Otomatis berbasis Arduino untuk Penggunaan Rumah Tangga. *Jurnal Teknologi Maritim*, 6(1).
- Irawati, T., Maharani, N., Jafar, I. I., & Sanipah, S. (2023). Edukasi Potensi Bunga Telang sebagai Pewarna Alami di Kecamatan Pesantren Kota Kediri. *ABDIMASKU: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1). <https://doi.org/10.33633/ja.v6i1.940>
- Liestianty, T., Subekti, S., & Nikmawati, E. E. (2016). Manfaat Hasil Belajar 'membuat Minuman non Alkohol' sebagai Kesiapan menjadi Bartender Siswa SMKN 9 Badung. *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*, 5(1).
- Taufik, M. (2022). Sosialisasi Proses Produksi Popcorn. *Jurnal Qardhul Hasan; Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(1).
- Wahyuni, N. (2022). Implementasi Fusion Food pada Makanan Tradisional untuk Meningkatkan Minat Belajar Mahasiswa Seni Kuliner. *Jurnal Socia Akademika*, 8(1).