

Healthy Beverage by Rosella Flower

Minuman Sehat dari Bunga Rosella

I Komang Yudha Pratama¹, I Gede Rah Manu Tundara², Komang Gede Baskara Ardinata³

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan Dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: rah.manutundara299@gmail.com

Article info

Keywords:

Rosella Flower, Event, drink launch.

Abstract

The purpose of this final project is we want to introduce a healthy drink made from Rosella Flowers, and invite millennials to adopt a healthy lifestyle starting from drinking "Bloody Rose Tea" products which have several benefits, namely, lowering high blood pressure, losing weight, lowering cholesterol levels, and others. This final project was held on August 21, 2023 at Babi Guling Golden. The title of this final project is "Healthy Beverage by Rosella Flower" with several ingredients such as mango, rose syrup, basil seeds, and ice cubes. Respondents of this final project are those who were present at the event, as well as respondents in filling out the questionnaire. The data collected will be analyzed using qualitative and quantitative techniques. The method of implementing this final project is organizing an event, the writing team hopes that this concept can be used as an example for students who want to organize the next beverage launch event.

Kata Kunci:

Bunga Rosella, Event, peluncuran minuman.

Abstrak

Tujuan proyek tugas akhir ini adalah kami ingin memperkenalkan minuman sehat berbahan dasar dari Bunga Rosella, serta mengajak generasi milenial untuk menerapkan gaya hidup yang sehat dimulai dari meminum produk "Bloody Rose Tea" yang memiliki beberapa manfaat yaitu, menurunkan tekanan darah tinggi, menurunkan berat badan, menurunkan kadar kolesterol, dan lain-lain. Proyek tugas akhir ini diselenggarakan pada tanggal 21 Agustus 2023 bertempat di Babi Guling Golden. Judul proyek tugas akhir ini adalah "Healthy Beverage By Rosella Flower" dengan beberapa bahan racikan seperti, mangga, sirup mawar, biji selasih, dan es batu. Responden proyek tugas akhir ini adalah saudara/i yang hadir pada saat event dilaksanakan, sekaligus menjadi responden dalam pengisian kuesioner. Data yang terkumpul akan dianalisis menggunakan teknik kualitatif dan kuantitatif. Metode pelaksanaan tugas akhir ini yaitu

menyelenggarakan *event*, tim penulis mengharapkan agar konsep ini bisa dijadikan contoh bagi mahasiswa yang ingin menyelenggarakan *event* peluncuran minuman selanjutnya.

PENDAHULUAN

Tanaman rosella berkembang biak dari biji dan tumbuh di daerah yang beriklim tropis dan sub tropis, serta memiliki banyak nutrisi penting seperti mengandung vitamin, mineral, serat pangan, dan protein (Mentari dkk, 2021).

Bunga rosella, menurut Maryani & Lusi (2008), merupakan salah satu dari berbagai bahan untuk pembuatan teh herbal yang berkhasiat dan menyehatkan tubuh. Namun jarang sekali ada restoran maupun tempat kuliner di pulau Bali yang menyediakan menu makanan maupun minuman dengan berbahan dasar rosella dan sedikit kaum milenial yang mengetahui tentang produk makanan atau minuman yang berbahan dasar rosella karena lebih memilih makanan ataupun minuman yang lebih modern dan praktis serta sangat mudah untuk dicari. Dengan pengolahan bahan rosella yang baik dan benar akan menghasilkan produk makanan dan minuman yang sangat sesuai dengan lidah wisatawan terutama kaum milenial.

Dengan pengalaman, keterampilan, dan pengetahuan yang dimiliki, tim penulis menyelenggarakan “Healthy Beverage By Rosella Flower” ini untuk membantu sektor pariwisata menjaga eksistensi kuliner di pulau Bali dan menjadikan produk yang berbahan dasar bunga rosella ini semakin dikenal dikalangan masyarakat terutama kaum milenial.

METODE

Metode proyek tugas akhir yang dirancang oleh tim penulis mengguakan teknik pengumpulan data dengan cara penyebaran angket kepada para konsumen yang hadir pada saat *event* berlangsung, untuk mengetahui tingkat kepuasan dan tanggapan tentang minuman sehat dari bunga rosella.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Agar dapat menghasilkan minuman sehat dari bunga rosella yang berkualitas, tim penulis memulai persiapan melakukan uji coba membuat produk minuman sehat dari bunga rosella sebanyak 2 (dua) kali. Uji coba pertama kali dilakukan pada tanggal 9 Agustus 2023, tim penulis merancang komposisi dan penentuan bahan-bahan yang diperlukan dalam uji coba pembuatan minuman. Uji coba pembuatan minuman yang kedua dilakukan pada tanggal 14 Agustus 2023 bertempat di Restoran Undhira dengan cara meracik bunga rosella dan membuat takaran yang pas dengan beberapa bahan sehingga menghasilkan cita rasa yang manis dan mnyegarkan untuk dinikmati.

Minuman sehat dari bunga rosella memiliki beberapa manfaat yaitu, menurunkan tekanan darah tinggi, menurunkan berat badan, menurunkan kadar kolesterol, dan

meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Berikut ini adalah standar resep dari produk “Bloody Rose Tea”:

Bahan-Bahan :

- | | |
|-----------------------------------|----------------|
| 1. Teh <i>Rosella</i> | : 240ml |
| 2. Mangga (Dipotong <i>Dice</i>) | : 1 sendok |
| 3. Sirop mawar | : 30ml |
| 4. Biji selasih | : 1 sendok teh |
| 5. Es batu | : 4 biji |

Proses Pembuatan :

1. Panaskan terlebih dahulu air dalam panci sampai mendidih.
2. Setelah mendidih masukan bunga rosella kering ke dalam panci yang berisi air panas, rebus sekitar 10-15 menit hingga semua bunga rosella tenggelam ke dasar panci.
3. Setelah matang, tunggu hingga rebusan air bunga rosella sampai dingin lalu angkat dan saring air rebusannya dan taruh ke wadah lainnya.

Cara membuat Bloodyrose Tea :

1. Ambil gelas yang digunakan lalu masukan mangga (yang sudah dipotong kotak-kotak kecil) 1 sendok ke dalam gelas.
2. Tambahkan sirop mawar sebanyak 30ml lalu tuang teh *rosella* sebanyak 240ml.
3. Lalu tambahkan biji selasih kira-kira 1 sendok teh dan diaduk sedikit.
4. Terakhir tambahkan garnish lemon untuk mempercantik tampilan



Gambar 1. Foto Produk Minuman Sehat Dari Bunga Rosella
(Sumber: Dokumen Pribadi, 2023)

PEMBAHASAN

Pelaksanaan event “**Peluncuran Minuman Sehat dari Bunga Rosella**” dilaksanakan pada tanggal 21 Agustus 2023 berlokasi di Babi Guling Golden dihadiri oleh 34 termasuk dengan dosen penguji dan pembimbing. Dalam proses pelaksanaan *event*, tim penulis bekerja sama dengan beberapa pihak Babi Guling Golden.

Pada pelaksanaan *event* berlangsung di hari senin, tanggal 21 Agustus 2023 dimulai dengan tim penguji di persilahkan masuk, kemudian tamu undangan dipersilahkan

mengisi data diri di meja registrasi sedangkan tim penguji tidak perlu mengisi data diri di meja registrasi. Tamu undangan dipersilahkan menempati meja dan kursi yang telah disediakan khusus, lalu acara dibuka oleh moderator dan MC, selanjutnya berdoa bersama sebelum acara dilaksanakan menurut kepercayaan dan agama masing-masing, memberikan sambutan dari Ketua Prodi D4 Manajemen Perhotelan. Menjelaskan dan mendemonstrasikan produk, di lanjutkan dengan makan malam bersama sambil menyaksikan pertunjukan musik akustik, lalu mengajak tamu untuk mengisi kuisisioner, dan melakukan proses menutup acara.

“Bloody Rose Tea” merupakan minuman termasuk dalam jenis *mocktail*, berikut penjelasannya. Mocktail adalah salah satu jenis minuman yang banyak dikonsumsi ketika seseorang berada di restoran atau ketika sedang berpesta, dan aman dikonsumsi dalam jumlah banyak sekalipun tidak akan menyebabkan masalah atau gangguan pada tubuh karena minuman ini terbuat dari bahan-bahan yang sangat alami seperti buah-buahan atau beberapa macam herba.

Menurut Merriam-Webster, istilah “*Mocktail*” pertama kali muncul di tahun 1916. *Mocktail* ternyata diambil dari istilah “*mock*”, artinya meniru atau tiruan. Maksudnya, *mocktail* meniru *cocktail*, dengan rupa yang sama tetapi berbeda komponen atau isinya.

Menurut Cyntia Margareth, mocktail adalah minuman ringan (tetapi tidak beralkohol) yang biasa kita minum setelah makan. Bisa bersoda atau tidak, dan rata-rata mengusung rasa yang manis.

SIMPULAN

Berdasarkan data yang diperoleh dari pengolahan produk dan hasil pelaksanaan *Launching Product “Healthy Beverage by Rosella Flower”*, dapat disimpulkan bahwa produk olahan dari bunga rosella ini diharapkan dapat diterima baik oleh masyarakat, sehingga semakin banyak masyarakat maupun orang disekitar yang menerapkan gaya hidup sehat dengan cara dimulai dari mengkonsumsi minuman sehat “Bloody Rose Tea”

Penulis ingin memperkenalkan minuman sehat berbahan dasar dari bunga rosella, dengan cara mendemonstrasikan cara pembuatan minuman sehat dari bunga rosella dengan beberapa bahan racikan seperti, mangga, sirup mawar, biji selasih, dan es batu, sehingga dari semua bahan-bahan olahan tersebut konsumen dapat mengetahui bahwa minuman ini sangat aman dan sehat untuk dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Afsheena, Farah. (2023). Apa itu Mocktail? Pengertian, Sejarah, Jenis, dan fungsinya. *Hotelier.id*. <https://hotelier.id/pengertian-mocktail-adalah/>
- Margareth, Cyntia. (2011) Berkenalan dengan Mocktail. *Kompasiana.com*. <https://www.kompasiana.com/amp/cyntia.tia/5509539fa333116d3a2e3992/berkenalan-dengan-mocktail>
- Nur Aeni, Siti. (2022). Manfaat Bunga Rosella untuk Kesehatan dan Tips Mengonsumsinya. <https://katadata.co.id/sitinuraeni/berita/61d7c01f88e83/manfaat-bunga-rosella-untuk-kesehatan-dan-tips-mengonsumsinya>
- Maryani, Herti dan Kristiana, Lusi. (2008). *Khasiat dan Manfaat Rosela rev*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka



Mentari, I. N., Roushhandy, A. F., Putri, S. D. W., & Aini. (2021). Pengaruh Pemberian The Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdarifa* L) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Mecit Jantan (*Mus Lusculus* L). *Media of Medical Laboratory Science*, 5(2).