

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Minuman

Suatu cairan yang masuk ke dalam mulut disebut minuman. Minuman seperti kopi, coklat, dan larutan kumur seperti klorheksidin yang diminum beberapa kali setiap hari juga cenderung membuat stain dan mengubah warna resin akrilik. (Naini, 2011)

Adapun Menurut hukum syariat islam, semua jenis minuman adalah halal, kecuali ada bukti dalam Al-Quran atau Hadist yang menunjukkan bahwa itu haram. (Nurlianita, 2023)

Sedangkan Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), "minuman" berarti benda yang diminum. Sebagai contoh, di depot tersebut dijual minuman, rokok, dan obat-obatan. Istilah "minum" berasal dari kata dasar "minum". (INDONESIA, 2023)

2.2 Taoge

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), arti kata taoge adalah kecambah dari kacang-kacangan seperti kacang hijau, kacang kedelai. (INDONESIA, 2023)

Sedangkan menurut (Aalang, 2022) Kecambah, juga dikenal sebagai taoge, adalah tumbuhan (sporofit) muda yang baru saja berkembang dari tahap embrionik di dalam biji. Perkecambahan adalah tahap

penting dalam kehidupan tumbuh-tumbuhan. Kecambah biasanya terdiri dari tiga bagian utama: radikula (akar embrio), hipokotil (daun di bawah biji), dan kotiledon (daun lembaga). Dua kelas tumbuhan berbunga adalah monokotil dan dikotil, dan tumbuhan berbiji terbuka memiliki cacah daun lembaga yang lebih berbeda. Salah satu contohnya adalah kecambah pinus yang dapat memiliki hingga delapan daun lembaga. Akotiledon adalah nama beberapa jenis tumbuhan berbunga yang tidak memiliki kotiledon.

Salah satu manfaat dari taoge adalah membantu menyembuhkan anemia, atau kurang darah, adalah istilah medis untuk seseorang yang mengalami kekurangan mineral zat besi. Kekurangan mineral ini akan mengurangi jumlah sel darah merah, yang merupakan komponen penting dalam produksi sel darah merah. Kekurangan mineral ini juga akan menyebabkan Anda sering merasa kelelahan, kurang konsentrasi, mual, dan pusing. Mengonsumsi taoge bermanfaat untuk mempertahankan jumlah sel darah merah, sehingga mengurangi risiko terkena anemia. Polifenol dalam taoge berperan sebagai antioksidan yang merupakan sumber kekuatan untuk sistem kekebalan tubuh. (Mutiah, 2020)

2.3 Air Kelapa

Menurut KBBI, Kelapa adalah tumbuhan palem yang berbatang tinggi dengan banyak manfaat. Buahnya tertutup oleh sabut dan tempurung yang keras, dan di dalamnya terdapat daging yang mengandung santan dan air. (KBBI, 2023)

Adapun kandungan Faktor-faktor berikut memengaruhi air kelapa: varietas, derajat maturitas (umur), dan iklim. Jumlah air kelapa biasanya sekitar 300 mililiter, dengan pH antara 3,5 dan 6,1. Air kelapa memiliki komponen aromatic dan volatile yang membuat rasa dan aromanya unik. (Sayogo, 2014)

Sedangkan manfaat air kelapa muda untuk kesehatan: air kelapa muda mengandung karbohidrat, serat, protein, vitamin C, dan antioksidan, serta elektrolit seperti kalium, natrium, dan magnesium yang membantu mengatasi dan mencegah dehidrasi ringan, termasuk mengatasi muntah dan mual saat hamil. (RSST, 2023)

2.4 Metode *Blend*

Blending yaitu tehnik pembuatan minuman campuran dengan cara dihaluskan dengan menggunakan elektrik *blender*. (News, 2021)

Blending merupakan tehnik membuat minuman dengan menggunakan alat bantu *blender* yang digunakan untuk memasukan ice cube dan bahan minuman ke dalam blender untuk menghaluskan atau menghancurkan bahan minuman. Kemudian nyalakan blender dan tuangkan minuman ke dalam gelas. (Syam, 2023)

Blender dapat mencampur dan menghancurkan berbagai bahan, seperti air, gula, buah, dan es batu, dan kemudian menghasilkan jus buah. (Miranda, 2023)

2.5 Sirop

Kamus Besar Bahasa Indonesia mengatakan sirop adalah air gula agak kental, terkadang diberi esens dan diwarnai; setrup; 2 obat cair ber-rasa manis: obat untuk anak-anak tersedia di apotek. (Indonesia, 2023)

Sirop adalah larutan gula kental dengan rasa dan aroma buah segar. (Mukaromah, 2010)

Sirop adalah sediaan pekat dalam air dari gula atau pengganti gula dengan atau tanpa bahan tambahan, bahan pewangi, dan zat aktif sebagai obat. (Qorry Aina, 2019)

2.6 Gula

Gula adalah bahan pemanis yang biasanya berbentuk butir-butir kecil berbentuk kristal yang dibuat dari air tebu dan aren (enau). (KBBI, 2023)

Gula adalah komoditas terpenting kedua di Indonesia setelah beras, karena sangat penting sebagai sumber kalori dan digunakan untuk pemanis dan mengawetkan makanan. (Kurniasari, 2015)

Dalam kehidupan sehari-hari manusia, gula adalah produk yang sangat penting. Hasil gula dapat digunakan untuk membuat produk lain selain makanan. (Sirait, 2020)

2.7 Vanili

Vanili menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah tanaman menjalar dengan buah polong yang mengandung biji harum yang dikeringkan untuk menambah rasa pada makanan. (KBBI, 2023)

Vanili (*Vanilla planifolia*) adalah tanaman yang menghasilkan bubuk vanili, yang biasanya digunakan sebagai pengharum makanan karena aromanya yang kuat yang tidak dapat ditangani oleh vanili sintetis. (Erawati, Mawaddah, & Wardati, 2021)

Pembuatan bubuk aroma vanilla yang beredar saat ini umumnya adalah *essence* berbahan dasar komponen kimia sintetis, salah satu cara untuk memperbaiki keadaan ini adalah dengan pembuatan bubuk ekstrak berbahan baku vanili (*Vanilla planifolia Andrews*), Metode yang digunakan untuk dapat membuat ekstrak vanili dalam bentuk bubuk adalah pengeringan. (Prakoso, 2014, hal. 5)

2.8 Es Batu

Air yang membeku dalam bekas es, lemari es, atau *freezer* disebut es batu. (KBBI, 2023)

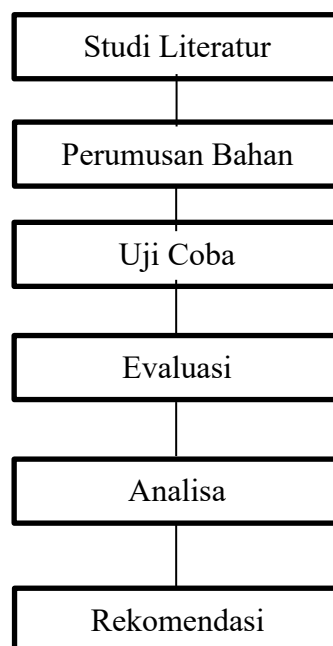
Es batu adalah makanan yang dibuat dari air yang dibekukan. Biasanya ditambahkan ke minuman untuk membuatnya lebih segar. (Aji, 2021)

Air bersih harus dimasak terlebih dahulu untuk menjadi steril dan memenuhi standar kebersihan saat membuat es batu. (Aji, 2021)

Air yang digunakan untuk membuat es batu harus memiliki kualitas yang sama dengan air minum. (Aji, 2021)

Karena semua reaksi metabolisme mikroorganisme yang dikatalisis oleh enzim sangat dipengaruhi oleh suhu, suhu es batu dianggap dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme. (Aji, 2021)

2.9 Kerangka Pemikiran



Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran