

## **ABSTRAK**

### **MINUMAN EKSOTIS PASSIFLORA**

Kemajuan sektor pariwisata di Indonesia, sejalan dengan perkembangan teknologi dan akses informasi yang semakin lancar, telah mendorong tren produk minuman luar negeri dengan tingkat gula tinggi namun rendah nutrisi untuk cepat masuk dalam pasar domestik. Mengingat Indonesia memiliki iklim tropis yang subur dalam produksi buah-buahan tropis, perlu adanya upaya inovatif dalam mengolah berbagai macam buah yang tumbuh di iklim tropis ini untuk menarik minat dan peminatan dari para wisatawan. Oleh karena pertimbangan tersebut, lahirlah produk inovatif "Passiflora Exotic Drinks – Tropical Passion Cocktail & Sui Island Mocktail", yang terbuat dari buah markisa.

Buah markisa yang diolah dengan campuran sari tebu, yogurt, jus lemon, dan alkohol menjadi inovasi dalam dunia minuman campuran. Penelitian ini berpacu pada penelitian kualitatif deskriptif, yang menghasilkan data berupa deskripsi lisan maupun berbentuk tulisan dari individu atau perilaku yang diamati. Inovasi minuman campuran dari buah markisa (Passiflora) diciptakan sebagai jenis inovasi produk dalam bentuk minuman Cocktail & Mocktail, sebagai pilihan alternatif minuman dengan citarasa unggul, penyegar, dan bernilai gizi, yang dapat dinikmati oleh berbagai lapisan masyarakat serta para wisatawan.

Kata kunci: inovasi produk, minuman cocktail, minuman mocktail, markisa, passiflora

**ABSTRACT**  
**PASSIFLORA EXOTIC DRINKS**

*The development of Indonesian tourism accompanied by technological developments and advances in information exchange has made the trend of foreign market beverage products containing high sugar content and low nutrition quickly enter the domestic market. Indonesia is a tropical country that is rich in tropical fruit production, so it is necessary to develop innovations in processed tropical fruits to attract and be favored by tourists. Based on these considerations, the innovative product "Passiflora Exotic Drinks - Tropical Passion Cocktail & Sui Island Mocktail" made from passion fruit, passion fruit flesh combined with sugar cane juice, yogurt, lemon juice and alcohol as ingredients for innovative mix drinks.*

*This research uses descriptive qualitative research, as a research procedure that produces descriptive data in the form of written or spoken words from people or observed behavior. Innovation of mixed drinks from passion fruit (Passiflora) is made based on the category of product innovation in the form of Cocktail & Mocktail Drinks as an alternative choice of beverage products that taste good, refreshing while healthy that can be reached and enjoyed by all people & tourists.*

*Keywords: product innovation, cocktail drinks, mocktail drinks, passion fruit, passiflora*