

## ABSTRAK

Pulau Bali yang memiliki daya tarik wisata yang mampu meningkatkan sektor ekonomi dilihat dari konsumsi dan kegiatan wisatawan selama berkunjung ke fasilitas pendukung wisata, salah satunya adalah restoran. La Plancha yang terletak di Seminyak, adalah satu restaurant yang menawarkan berbagai makanan dan minuman sehat. Dari penelitian terdahulu menunjukkan bahwa setiap hari hanya 57% remaja mengkonsumsi buah, dan 65% mengkonsumsi sayur. Sedangkan Bali terkenal dengan pulau tropikal dan memiliki sumber makanan sehat melimpah. Untuk meningkatkan konsumsi buah dan sayur bagi masyarakat terutama remaja, dikembangkanlah minuman non-alkohol berbahan dasar bayam sebagai salah satu cara yang efektif dan menyenangkan untuk mengkonsumsi sayuran hijau yang dapat dinikmati di restoran, *Spinach Herbo Mocktail*. Penelitian ini berfokus pada pembuatan mocktail sehat berbahan dasar *Spinacia Oleracea*, yang menawarkan manfaat seperti melancarkan pencernaan, menurunkan tekanan darah, memperbaiki kualitas tidur, dan mengurangi rasa sakit haid yang dibuat dengan mencampurkan jus bayam segar dengan herbs dan kombucha. Prosesnya melibatkan pemerasan jus bayam untuk mempertahankan tekstur yang light dan memastikan gizinya. Dalam strategi pemasaran, produk ini mengidentifikasi tiga tipe pelanggan berdasarkan pendapatan diantaranya high income, middle income, dan low income. *Spinach Herbo Mocktail* mendukung gerakan eco-friendly dengan memberikan reward kepada pelanggan yang mengembalikan kemasan guna mengurangi limbah. Berdasarkan hasil kuesioner sebelum dan sesudah acara Mixology Class, terdapat peningkatan signifikan dalam penilaian rasa produk, dengan 86% peserta menilai rasanya enak setelah acara, dibandingkan dengan 64% pada uji coba sebelumnya. Diharapkan produk *Spinach Herbo Mocktail* kedepannya dapat mendukung gerakan eco-friendly secara maksimal dengan menggunakan biodegradable packaging dan dapat melakukan kolaborasi dengan organisasi lingkungan.

Kata Kunci: Bayam, Mocktail, Inovasi Kuliner, Strategi Pemasaran, *Eco-Friendly*

## **ABSTRACT**

*Bali Island has a tourist attraction that is able to increase the economic sector seen from the consumption and activities of tourists while visiting tourist support facilities, one of them is a restaurant. La Plancha, located in Seminyak, is the only restaurant that offers a variety of healthy foods and drinks. Previous research shows that only 57% of teenagers consume fruit, and 65% consume vegetables every day. Meanwhile, Bali is famous as a tropical island and has abundant healthy food sources. To increase the consumption of fruits and vegetables for the community, especially teenagers, a spinach-based non-alcoholic drink was developed as an effective and fun way to consume green vegetables that can be enjoyed in restaurants, Spinach Herbo Mocktail. This research focuses on creating a healthy Spinacia Oleracea-based mocktail, which offers benefits such as improved digestion, lower blood pressure, improved sleep, and reduced menstrual pain made by mixing fresh spinach juice with herbs and kombucha. The process involves squeezing the spinach juice to maintain a light texture and ensure its nutrition. In the marketing strategy, this product identifies three types of customers based on income including high income, middle income, and low income. Spinach Herbo Mocktail supports the eco-friendly movement by rewarding customers who return the packaging to reduce waste. Based on the results of the pre- and post-event Mixology Class questionnaires, there was a significant improvement in the product's taste assessment, with 86% of participants rating the taste as good after the event, compared to 64% in the previous trial. It is expected that Spinach Herbo Mocktail products in the future can support the eco-friendly movement to the fullest by using biodegradable packaging and can collaborate with environmental organizations.*

*Keywords: Spinach, Mocktail, Culinary Innovation, Marketing Strategy, Eco-Friendly*