

Techniques for Making Mocktail-Type Beverages Through Training for the PHR Bekasi MSME Community

Dyah Mustika Wardani^{1*}, Mezi Julian², Gilang Fahreza³, Rohani Lestari Napitupulu⁴

Universitas Bina Sarana Informatika

Corresponding Author: Dyah Mustika Wardani dyah.dyk@bsi.ac.id

ARTICLE INFO

Keywords: Mocktail, Creative Industry, Food and Beverage

Received : 13, May

Revised : 16, June

Accepted: 21, July

©2023 Wardani, Julian, Fahreza, Napitupulu: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

The development of the industry is so fast, innovation for creative industry players must continue to be sought, so that in this way MSME players will survive amidst the growing onslaught of the industry. Therefore Bina Sarana Informatika University will carry out community service as a contribution to the surrounding community to develop expertise in the field of Beverage. Community Service carries the theme "Training on Making Mocktail Type Beverages for the PHR Bekasi MSME Community". The partner in this community service is the Prima Harapan Regency UMKM Community in Bekasi City. The activity will be held on Saturday, 18 March 2023 from 09.00 to 12.00 WIB. The methods used are Preparation, Implementation and Monitoring and Evaluation. The results of the implementation of PM show an increase in the skills of the community, so that PM is implemented quite effectively.

Teknik Membuat Minuman Jenis Mocketail Melalui Pelatihan pada Komunitas UMKM PHR Bekasi

Dyah Mustika Wardani^{1*}, Mezi Julian², Gilang Fahreza³, Rohani Lestari Napitupulu⁴

Universitas Bina Sarana Informatika

Corresponding Author: Dyah Mustika Wardani dyah.dyk@bsi.ac.id

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Mocktail, Industri Kreatif, Food and Beverage

Received : 13, May

Revised : 16, June

Accepted: 21, July

©2023 Wardani, Julian, Fahreza, Napitupulu: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Perkembangan industri begitu cepat, inovasi bagi para pelaku industri kreatif harus terus dicari, sehingga dengan begitu para pelaku UMKM akan tetap bertahan ditengah gempuran industry yang semakin besar. Oleh karena itu Universitas Bina Sarana Informatika akan melaksanakan pengabdian masyarakat sebagai kontribusi kepada masyarakat sekitar untuk mengembangkan keahlian dibidang Beverage. Pengabdian Masyarakat mengusung tema “Pelatihan Membuat Minuman Jenis Mocketail Pada Komunitas Umkm PHR Bekasi”. Mitra pada pengabdian masyrakat ini yaitu Komunitas UMKM Prima Harapan Regency Kota Bekasi. Kegiatan dilaksanakan pada hari Sabtu, 18 Maret 2023 pada pukul 09.00 sampai dengan 12.00 WIB. Metode yang dilakukan yaitu Persiapan, Pelaksanaan dan Monitoring dan Evaluasi. Hasil dari pelaksanaan PM menunjukkan adanya peningkatan keterampilan dari masyarakat, sehingga PM yang dilaksanakan cukup efektif.

PENDAHULUAN

Melewati masa pandemi tidak cukup mudah dilalui bagi sebagian orang, untuk terus melanjutkan kehidupan yang normal banyak dari pegawai kantoran yang kehilangan pekerjaan dampak dari PHK akhirnya memutuskan untuk memulai berbisnis. Sebagian orang memutuskan untuk berkecimpung pada bisnis *Food and Beverage*, Dengan kondisi itu mengakibatkan saat ini begitu banyak jenis maupun tempat kuliner baru yang terus bermunculan dan menambah semaraknya bisnis *Food and Beverage* di Negeri ini. Membahas Bisnis *Food and Beverage* memang tidak ada habisnya, inovasi yang terus dilakukan oleh para pelaku bisnis kuliner tentunya saat ini sangat penting untuk dilakukan. Menurut Barasi (2007), adapun faktor internal yang mempengaruhi perilaku makan adalah faktor fisik dan faktor psikologis.

Sedangkan faktor-faktor eksternal yang mempengaruhi perilaku makan adalah budaya, ekonomi, norma sosial, pengetahuan, dan media ataupun periklanan. Khususnya pada remaja putri mulai berfikir dan lebih sensitif terhadap perubahan ukuran, bentuk tubuh dan penampilan. Budaya yang masuk di Indonesia dari berbagai negara menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi gaya hidup dan selera makan dari masyarakat Indonesia. Namun untuk pemasaran bisnis kuliner tentunya harus memperhatikan beberapa point penting baik dari jasa pelayanan dan konsep yang dibuat. Pemasaran yang menekankan pada nilai-nilai yang membangun. Nilai-nilai tersebut dapat berupa nilai eco-friendly, keramahan pada pelayanan, dan juga memberikan tempat dan merangkul semua pelanggan agar terus nyaman dengan mengkonsumsi produk yang disediakan (Sonny. V, 2022)

Ditengah gempuran ramainya industri makanan saat ini Industri minuman tengah ramai dibuka di berbagai kota di Indonesia. Berbagai lokasi yang dibuat sebagai area nongkrong atau cafe sudah mulai menjamur diberbagai tempat. Sebuah penelitian yang dilakukan oleh Kabalmay (2017) menyatakan gaya hidup remaja sering menghabiskan waktunya untuk hangout atau nongkrong di café. Tidak hanya café namun industry minuman dalam bentuk franchise juga sudah ada disetiap sudut jalan. Artinya dengan begitu banyaknya orang memutuskan untuk membuka usaha bisnis minuman permintaan pasar terhitung cukup tinggi. Pada fenomena ini muncul banyak peluang bagi masyarakat untuk turut meramaikan bisnis minuman yang ada di Indonesia.

Pandemi Covid 19 akhirnya dapat mendorong terciptanya ekosistem baru yaitu kewirausahaan digital (Hanim et al., 2022). Namun dengan begitu banyaknya para pelaku bisnis makanan dan minuman membatasi kesempatan bagi para umkm untuk turut eksis meramaikan pasar. Salah satu penyebabnya adalah keterbasan modal yang ada. Semakin banyaknya perusahaan membuka program franchise dengan branding yang baik pastinya akan menggeser para pelaku UMKM yang sedang memulai dari awal. Ini merupakan salah satu kendala dan juga bisa dijadikan sebagai peluang. Dengan keanekaragaman industri yang saat ini tengah ramai tentunya industri kreatif yang akan berdampak cukup besar untuk kesejahteraan masyarakat.

Menurut (Howkins, 2005) “Industri kreatif adalah industri yang mempunyai ciri-ciri keunggulan pada sisi kreativitas dalam menghasilkan atau menciptakan berbagai desain kreatif yang melekat pada produk barang atau jasa yang dihasilkan”. Sedangkan Menurut (Simatupang, 2007) Industri kreatif adalah industri yang mengandalkan ketrampilan, talenta dan kreativitas yang berpotensi dalam meningkatkan kesejahteraan. Untuk berhasil dalam menjual sebuah produk dari industri kreatif memang dibutuhkan skill dalam mempromosikan supaya penjualan dapat menutup angka produksi. Semakin terdesaknya kebutuhan membuat sebagian orang semakin kreatif. Sebagian besar sebagai pemula kesulitan menjual produksinya karena terkendala beberapa hal, baik dari kurang pengetahuan mengenai cara promosi, gagap teknologi maupun keterbatasan informasi sehingga menghambat kecepatan informasi itu sampai.

Perkembangan industri begitu cepat, inovasi bagi para pelaku industri kreatif harus terus dicari, sehingga dengan begitu para pelaku UMKM akan tetap bertahan ditengah gempuran industry yang semakin besar. Oleh karena itu para akademi Fakultas Ekonomi dan Bisnis dari Universitas Bina Sarana Informatika akan melaksanakan Pelatihan Membuat Minuman Jenis Moctail Bagi Komunitas Umkm Prima Harapan Regency Bekasi sebagai kontribusi dari Akademisi Pendidikan kepada masyarakat sekitar untuk mengembangkan keahlian dibidang Beverage.

PELAKSANAAN DAN METODE

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat dengan mengusung tema “Pelatihan Membuat Minuman Jenis Moctail Pada Komunitas Umkm PHR Bekasi”. Mitra pada pengabdian masyarakat ini yaitu Komunitas UMKM Prima Harapan Regency Kota Bekasi. Kegiatan dilaksanakan pada hari Sabtu, 18 Maret 2023 pada pukul 09.00 sampai dengan 12.00 WIB. Adapun peserta yang hadir adalah Anggota Komunitas UMKM PHR. Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dihadiri oleh 14 orang anggota UMKM. Sedangkan kepanitian yang terdiri dari dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis dan Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika yaitu Dyah Mustika Wardani, S.Par.,M.M, Mezi Julian,S.S.,M.MPar, Gilang Fahreza, S.Pd, Rohani Lestari Napitupulu,S.E.,MBA dan 3 orang perwakilan mahasiswa prodi perhotelan yakni Fadhil Eka Ramadhan, Maria Ivelyn Nehe serta Haikal Fajar.

Metode yang dilakukan dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat dengan Membuat Minuman Jenis Mocktail melalui Pelatihan pada Komunitas UMKM PHR Bekasi terdapat beberapa tahapan kegiatan:



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

Dari Gambar 1 menunjukkan proses yang dilakukan pada saat melaksanakan Pengabdian Masyarakat dengan uraian sebagai berikut:

1. *Tahap Persiapan*

Dalam tahap persiapan, panitia menyiapkan peralatan dan bahan yang akan digunakan untuk demonstrasi dan praktek oleh peserta kegiatan pengabdian masyarakat. Persiapan tersebut meliputi perlengkapan untuk presentasi, bahan-bahan yang digunakan untuk membuat cocktail, modul sebagai gambaran materi yang akan diberikan, kesiapan peserta pengabdian masyarakat

2. *Tahap Pelaksanaan*

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat dilaksanakan secara tatap muka yang berlokasi di Prima Harapan Regency Kota Bekasi. Dalam kegiatan ini mitra berkontribusi dalam mengikuti kegiatan pelatihan dan terlibat dalam mengikuti praktek sesuai dengan materi yang disampaikan oleh tutor. Praktek yang dilakukan oleh peserta yaitu dengan membuat minuman dengan jenis mocktail berbahan dasar syrup. Sebelum pelaksanaan PM dilaksanakan mitra telah menerima modul untuk dapat dipelajari terlebih dahulu, untuk sesi tanya jawab dilakukan bersama dengan kegiatan praktek.

3. *Tahap Monitoring dan Evaluasi*

Pada waktu kegiatan praktek yang dilakukan oleh mitra dalam PM secara bersamaan untuk melakukan sesi tanya jawab sehingga akan lebih efektif kegiatannya. Akhir sesi kegiatan PM peserta pelatihan diberikan kuesioner untuk sebagai bahan evaluasi panitia dalam melaksanakan PM pada sesi selanjutnya. Bagaimana materi yang diberikan akan sesuai dengan kebutuhan yang perlukan oleh mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Komunitas UMKM Prima Harapan Regency Bekasi Utara merupakan sebuah organisasi yang dibentuk untuk menampung hasil karya atau usaha masyarakat Prima Harapan Regency dan merupakan salah satu wadah dalam mendistribusikan produk usaha yang dihasilkan oleh para anggota komunitas tersebut. Produk usaha yang dihasilkan Sebagian besar merupakan produk kuliner baik itu makanan maupun minuman. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini untuk meningkatkan pengetahuan dan menambah skill dari anggota komunitas dalam mengolah produk minuman yang saat hasil produk yang dibuat oleh anggota komunitas masih didominasi dari produk makanan.

Setelah pandemi covid mendorong begitu banyak orang untuk memulai usaha terutama bidang kuliner yang saat ini tengah menjamur di kalangan masyarakat. Namun dengan adanya fenomena tersebut tidak sedikit yang tidak konsisten dalam menyajikan produknya, hal tersebut dapat dipengaruhi oleh takaran yang belum ada pakem atau dari produknya yang belum banyak diminati oleh masyarakat. Perkembangan industry kreatif memang sangat didorong oleh pemerintah, dengan berkembangnya industry kreatif pelaku

UMKM akan semakin banyak dan ekonomi masyarakat akan semakin meningkat dan berdampak pada pemerataan ekonomi bagi masyarakat.

Pelaksanaan dimulai pukul 09.00 WIB ini dibuka oleh Pembawa acara dan Ketua Program Studi Perhotelan Dyah Mustika Wardani, S.Par.,M.M sekaligus merupakan perwakilan dan ketua pelaksanaan kegiatan masyarakat memberikan sambutan selamat datang bagi dosen-dosen UBSI dengan Komunitas UMKM Prima Global Mart. Dimana kegiatan yang dilaksanakan di Prima Harapan Regency menjadi sebuah awal yang baik untuk membantu komunitas UMKM dalam meningkatkan usahanya melalui dorongan dalam bidang peningkatan SDM.



Gambar 2. Sambutan Ketua Program Studi Perhotelan dan Ketua Pelaksanan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Dalam sambutannya Dyah Mustika Wardani, S.Par menyampaikan "melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini selain sebagai salah satu sarana silaturahmi juga menjadi sarana berbagi dari kami UBSI dalam berkontribusi meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar melalui pengembangan SDM" papar Dyah. Dan pada akhir sambutannya Dyah mengharapkan untuk dapat terus bekerjasama saling berkolaborasi antara UBSI dan Komunitas UMKM supaya dapat menyelenggarakan kegiatan pengabdian sesuai dengan kebutuhan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dari komunitas UMKM Prima Global Mart.

Pelaksanaan pengabdian masyarakat disampaikan oleh Lilik Edi Saputro, M.Par yang merupakan salah satu dosen Program Studi Perhotelan. Dalam pemaparannya "dalam membuat minuman mocktail membutuhkan sebuah kreatifitas sehingga produk yang dihasilkan akan terlihat indah untuk di lihat. Kunci dalam sebuah minuman mocktail tidak hanya dengan racikan namun dengan hasil kreatiiftas dalam meracik minuman tersebut" papar Lilik.



Gambar 3. Pelaksanaan Pelatihan oleh Tutor Lilik Edi Saputro, M.Par

Minuman mocktail adalah berbagai macam minuman ringan non-alkohol yang biasanya diminum setelah makan. Bisa berkarbonasi atau tidak, dan umumnya memiliki rasa yang manis. Hampir semua komponen dapat dijadikan bahan minuman mocktail, baik yang berat seperti es krim atau buah-buahan, maupun dengan rempah-rempah. Semua ini dapat menjadi bahan dasar pembuatan minuman mocktail selama kita tahu cara menggabungkan bahan-bahan tersebut dengan cairan lain seperti sirup atau soda. Tampilannya yang menarik juga membuat mocktail menjadi favorit sebagai minuman penutup dalam suatu acara.

Perbedaan antara mocktail dan cocktail adalah bahwa mocktail adalah jenis minuman tanpa alkohol yang terbuat dari campuran jus buah dan minuman ringan lainnya. Mocktail memiliki rasa manis dan segar karena menggunakan sirup dan sari buah sebagai bahan utamanya. Sementara itu, cocktail adalah jenis minuman yang mengandung alkohol sebagai bahan dasarnya. Kandungan alkohol dalam cocktail membuatnya memiliki rasa yang lebih pahit atau asam. Fungsi Mocktail adalah Minuman penyegar dan penghilang kehausan, Minuman untuk yang tidak bisa atau tidak menyukai minuman beralkohol, Membantu memenuhi zat gizi dari sari buah yang terkandung pada bahan minuman non-alkohol.

Cara mudah dan cocok sebagai alternatif bagi orang yang tidak suka makan sayur, jika minuman non-alkohol dibuat dengan campuran sari sayur-sayuran. Metode ini adalah yang paling simpel, karena bartender secara langsung menggunakan cangkir untuk menghadirkan minuman kepada pelanggan. Metode ini terdiri dari dua bagian, yaitu menuangkan minuman dan campurannya tanpa mengaduk (contohnya Gin Tonic yang dicampur

dengan soda), atau menuangkan minuman dan campurannya lalu diaduk dengan sendok pengaduk panjang (contohnya orange squash).

Tabel 1. Metode Mencampur Minuman

| | |
|--------------------------|-----------|
| Metode mencampur minuman | Preparing |
| | Stiring |
| | Shaking |
| | Blending |
| | Layering |
| | Muddling |
| | |

Dalam proses pengabdian masyarakat ini ada beberapa jenis mocktail yang dibuat antara lain:

Tabel 2. Jenis Minuman Moctal yang Dibuat oleh Peserta Pelatihan

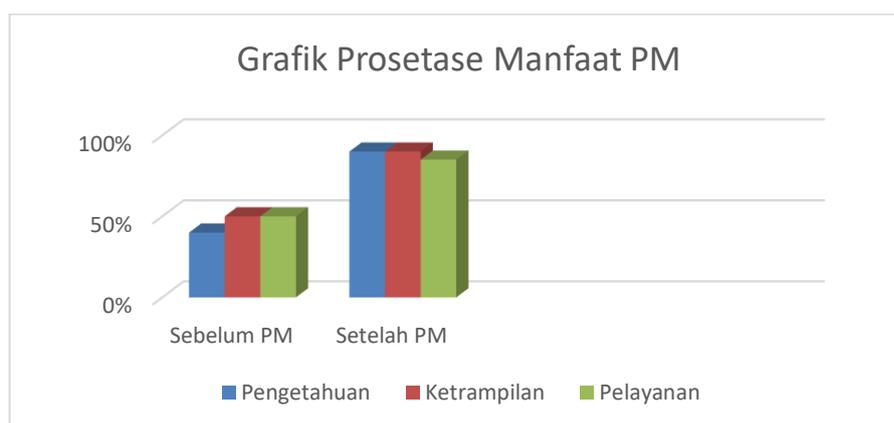
| | |
|---------------|-----------------------|
| Jenis moctail | Rainbow Mocktail |
| | Orange Sky Moctai1l |
| | Blue Blood Mocktail |
| | Sweet Sunrise Moctail |
| | Green Lavender |

Moctail tersebut merupakan jenis minuman dengan berbahan dasar syrup yang menggunakan beberapa Teknik dengan hasil layering. Peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti pelatihan.



Gambar 4. Hasil Produk yang Dibuat dalam Pelatihan

Semua peserta terlibat dalam membuat jenis minuman mocktail. Dalam pelaksanaan penganbdian masyarakat tidak ada kendala yang terjadi, selama kegiatan berlangsung berjalan dengan lancar. Setiap peserta mengikuti pelatihan dengan baik. Hasil dari kegiatan PM yang dilakasankan menunjukan peningkatan kerampilan yang dimiliki oleh peserta seperti yang tertuang dalam table berikut ini:



Gambar 5. Hasil Prosentase Manfaat PM

Presentase yang didapatkan diperoleh dari kuesioner yang diberikan kepada peserta sebelum dan setelah pelaksanaan PM. Sehingga dapat disimpulkan hasil dari pelaksanaan PM menunjukkan bahwa terjadi peningkatan keterampilan dan pengetahuan dari para peserta secara signifikan mengenai materi yang diberikan oleh narasumber.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Perkembangan industri begitu cepat, inovasi bagi para pelaku industri kreatif harus terus diperoleh, sehingga dengan begitu para pelaku UMKM akan tetap bertahan ditengah persaingan industry yang semakin besar. Oleh karena itu para akademisi Fakultas Ekonomi dan Bisnis dari Universitas Bina Sarana Informatika akan melaksanakan Pelatihan Membuat Minuman Jenis Mocktail Bagi Komunitas Umkm Prima Harapan Regency Bekasi sebagai salah satu Upaya dalam mendorong industry kreatif kepada masyarakat sekitar untuk mengembangkan keahlian dibidang Minuman. Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di lakukan dengan membuat beberapa jenis minuman mocktail anantara lain rainbow mocktail, orange sky mocktail, blue blood mocktail, sweet sunrise mocktail dan green lavender.

Semua jenis yang dibuat pada saat pelatihan berbahan dasar syrup. Semua peserta terlibat untuk membuat minuman mocktail dengan berbagai varian. Acara yang berlangsung selama kurang lebih tiga jam berjalan dengan lancar dan antusias cukup menarik, banyak pertanyaan yang dilayangkan sehingga waktu berlalu begitu cepat. Hasil dari pelaksanaan PM menunjukkan bahwa terjadi peningkatan keterampilan dan pengetahuan dari para peserta secara signifikan mengenai materi yang diberikan kepada peserta PM.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terimakasih kepada seluruh pihak yang terlibat dalam pengabdian masyarakat terutama kepada prodi perhotelan selaku penyelenggara kegiatan PM baik itu dosen dan juga mitra PM komunitas UMKM Prima Harapan Regency. Apresiasi yang luar biasa karena dapat berkolaborasi dengan baik dalam menyelenggarakan kegiatan pelatihan membuat minuman jenis mocktail sebagai bekal dalam mendukung pengembangan industry kreatif. Besar harapan untuk dapat bekerjasama kembali dalam menyelenggarakan program pengabdian masyarakat dengan tema yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Barasi, M. 2009. Ilmu Gizi. Penerjemah: Penerbit Erlangga. Hal 52-53.
- Hanim, L., Soponyono, E., & Maryanto, M. (2022). Pengembangan UMKM Digital di Masa Pandemi Covid-19. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 30-39. <https://doi.org/10.24967/psn.v2i1.1452>
- Hanim, L., Soponyono, E., & Maryanto, M. (2022). Pengembangan UMKM Digital di Masa Pandemi Covid-19. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 30-39. <https://doi.org/10.24967/psn.v2i1.1452>
- Howkins, J. (2005). *The Creative Economy*.
- Simatupang. (2007). *Aspek Hukum Dalam Bisnis*.
- Sonny. V. (2022). Analisa Kelayakan Bisnis Minuman Ringan Bestea. *Analisa Kelayakan Bisnis Minuman Ringan Bestea*, 7 (2)(2), 148-156. <https://doi.org/10.33021/firm.v7i2.3843>