

Utilizing excess stocks of seasonal fruit into marketable smoothie products as an effort to improve the economy of the North Bekasi Bay Pucung Umkm Community

Mezi Julian^{1*}, Lilik Edi Saputro², Dyah Mustika Wardani³, Gilang Fahreza⁴
Universitas Bina Sarana Informatika, Jakarta

Corresponding Author: Mezi Julian mezi.mzi@bsi.ac.id

ARTICLE INFO

Keywords: Smoothies, Seasonal Fruit, Processed Drinks, MSMEs

Received : 23, November

Revised : 24, December

Accepted: 25, January

©2024 Julian, Saputro, Wardani, Fahreza: 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

Smoothies with seasonal fruits have become a rapidly growing focus of research in the context of a healthy lifestyle and culinary innovation. This article provides an in-depth overview of the concept and popularity of smoothies, particularly those utilizing seasonal fruits, as a healthy and refreshing beverage alternative. Additionally, this article highlights the trend of using spices as additives to smoothies, introducing a new dimension in terms of flavor and health benefits. Sustainability and flexibility in choosing seasonal fruits offer a variety of flavors and rich nutrients. This research outlines the potential development of smoothies with seasonal fruits as a beverage choice aligned with the demands of a healthy lifestyle and the evolving preferences of consumers. The significance of selecting seasonal fruits as the main ingredient in smoothies creates a beverage that is not only delicious but also meets the nutritional needs of the body. Various seasonal fruits like mangoes, strawberries, and oranges, rich in vitamin C and fiber, contribute positively to health. The uniqueness of smoothies with seasonal fruits lies in their ability to respond to seasonal changes, providing a natural variety of flavors.

Pemanfaatan Stock Buah Musiman Berlebih Menjadi Produk Minuman Smoothies Bernilai Jual Sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Komunitas Umkm Teluk Pucung Bekasi Utara

Mezi Julian^{1*}, Lilik Edi Saputro², Dyah Mustika Wardani³, Gilang Fahreza⁴
Universitas Bina Sarana Informatika, Jakarta

Corresponding Author: Mezi Julian mezi.mzi@bsi.ac.id

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Smoothies, Buah Musiman, Minuman Olahan, UMKM

Received : 23, November

Revised : 24, December

Accepted: 25, January

©2024 Julian, Saputro, Wardani, Fahreza: 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

Smoothies with seasonal fruits have become a rapidly growing focus of research in the context of a healthy lifestyle and culinary innovation. This article provides an in-depth overview of the concept and popularity of smoothies, particularly those utilizing seasonal fruits, as a healthy and refreshing beverage alternative. Additionally, this article highlights the trend of using spices as additives to smoothies, introducing a new dimension in terms of flavor and health benefits. Sustainability and flexibility in choosing seasonal fruits offer a variety of flavors and rich nutrients. This research outlines the potential development of smoothies with seasonal fruits as a beverage choice aligned with the demands of a healthy lifestyle and the evolving preferences of consumers. The significance of selecting seasonal fruits as the main ingredient in smoothies creates a beverage that is not only delicious but also meets the nutritional needs of the body. Various seasonal fruits like mangoes, strawberries, and oranges, rich in vitamin C and fiber, contribute positively to health. The uniqueness of smoothies with seasonal fruits lies in their ability to respond to seasonal changes, providing a natural variety of flavors.

PENDAHULUAN

Minuman merujuk pada berbagai jenis liquid yang dapat konsumsi oleh masyarakat dengan tujuan memenuhi keterbutuhan cairan untuk memberikan kepuasan naluri. Peran penting air melibatkan dalam menjaga proses seimbangannya cairan dalam organ serta menyediakan gizi dan nutrisi yang dibutuhkan oleh organisme. Selain itu, minuman mampu memberikan kesenangan dan kenikmatan melalui berbagai rasa dan bentuk yang disajikan.

Berdasarkan definisi (1) makanan atau minuman ringan, secara prinsip, mencakup semua tipe minuman yang dapat dikonsumsi (drinkable liquid), terkecuali obat-obatan. Manfaat minuman dalam proses hidup manusia termasuk menghilangkan dahaga, merangsang hasrat makan, menyediakan tambahan tenaga, dan memiliki fungsi sebagai media untuk menjaga pencernaan makanan. Salah satu olahan minuman yang saat ini banyak digemari masyarakat adalah olahan minuman Smoothies. Pada kesempatan ini, metode pelatihan bagi komunitas menjadi salah satu cara yang efektif dalam mengedukasi masyarakat tentang minuman yang sehat.

(2) Smoothie adalah produk berbahan dasar buah dan/atau sayur dalam bentuk minuman yang biasanya berbentuk semi cair, konsistensinya kental, dan sebagian besar terdiri dari puree dan jus. Bahan lain seperti yogurt, susu, es krim, gula, madu, atau air juga bisa ditambahkan. (3). Saat ini di berbagai negara khususnya Slovakia, Smoothies menjadi minuman yang sangat populer, dikarenakan minuman ini berbahan dasar buah-buahan dan sayuran segar, oleh karena itu, keamanan mikrobiologisnya bergantung pada standar kebersihan. (4). Tekstur smoothie cenderung lebih kental daripada jus, sebagaimana dijelaskan oleh Sutomo (2010). Berbagai macam buah-buahan dapat dikategorikan pada bahan untuk mengelola minuman smoothies, termasuk di antaranya jambu biji, mangga, dan beberapa jenis jeruk. Buah-buahan tersebut dikenal mengandung jenis fungsional yang dapat dimanfaatkan untuk kebugaran tubuh dikarenakan keduanya terdapat bahan vitamin C yang cukup banyak. Oleh karena itu, smoothie dianggap baik untuk menjaga kesehatan, dapat mencegah penyakit sariawan, meningkatkan dan menambah daya tahan tubuh, serta membantu untuk mencegah berbagai penyakit dan membantu membuat saluran pencernaan lebih baik.

Seiring berjalannya waktu, kebiasaan dengan konsumsi smoothies menjadi meningkat. Perhatian tidak hanya diberikan pada rasa smoothies, tetapi ada juga pada penampilan dan teksturnya. Tekstur smoothie menjadi parameter sensori yang signifikan dalam pengalaman mengonsumsi smoothie (5). Untuk mengatasi masalah tekstur smoothie, beberapa peneliti menambahkan bahan pengental ke dalamnya. Sebagai contoh, dalam penelitian (5), pektin buah sebanyak 0,1% ditambahkan ke dalam banana pulp orange smoothies. Penelitian oleh Handayani (1) melibatkan kombinasi penambahan gum arab dengan nilai 10,3% dan dekstrin dengan nilai 6,8% pada smoothies mulberry.

Proses pembuatan smoothies sering kali melibatkan pencampuran berbagai utama diantaranya beberapa buah dan sayur mayur, susu, air mineral,

atau es tube dituangkan ke blender, dan tahapan itu dilaksanakan sehingga mencapai konsistensi lembut. Beberapa diantaranya meracik minuman smoothies dengan cara mencampurkan berbagai bahan baku atau bahkan menggabungkan buah dan sayur sayuran untuk menghasilkan beragam rasa. Agar meningkatkan tampilan dan cita rasa smoothies, cokelat bubuk, buah potong, cokelat meses, atau menambahkan beberapa potong buah di atasnya. Kandungan resep dan macam macam buah buahan menggunakan bahan yang dapat disesuaikan dengan keinginan. Di penelitian ini, bahan baku smoothie mencakup buah mangga, buah pisang, dan sayuran, meskipun berbagai buah dan sayuran lainnya juga dapat digunakan.

Selain buah dan sayuran, penelitian (6) menemukan bahwa penggunaan rempah-rempah dalam minuman smoothie memberikan manfaat kesehatan lebih besar. Didalam Rempah-rempah terkandung senyawa yang aktif berfungsi sebagai antioksidan dan bersifat antiinflamasi. Disisi lain, minuman smoothie menggunakan bermacam jenis rempah kepuasan terhadap konsumen khususnya dibidang rasa dan aroma. Penggunaan bermacam rempah pada proses membuat smoothies juga berkontribusi pada peningkatan nilai nilai pada masyarakat di area pedesaan yang terlibat pada proses pemanfaatan rempah rempah.

Dapat disimpulkan, dalam penggunaan jenis rempah dalam smoothies adalah cara lain yang menarik dan lebih sehat bagi organisasi (PKK) dan masyarakat umum pada proses mengembangkan minuman olahan sebagai usaha (6). Disamping menghadirkan berbagai tujuan kesehatan, nilai estetika dan keindahan juga bertambah pada minuman, dan juga menghadirkan tingkat kesejahteraan masyarakat local.

PELAKSANAAN DAN METODE

Proses kegiatan Pengabdian Masyarakat bertemakan 'Pemanfaatan Stok Buah Musiman Berlebih Menjadi Produk Minuman Smoothies Bernilai Jual Sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Komunitas UMKM Teluk Pucung, Bekasi Utara.' Mitra dalam pengabdian masyarakat ini adalah Komunitas UMKM Teluk Pucung, di Bekasi Utara, serta kegiatan pelaksanaannya dilakukan pada hari Sabtu, 21 Oktober 2023, secara tatap muka di pukul 09.00-12.00 WIB. Proses pelaksanaan menghadirkan 4 dosen dari Kampus universitas Bina Sarana Informatika, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Perhotelan, yaitu Mezi Julian, M.M.Par., Lilik Edi Saputro, M.Par., Dyah Mustika Wardani, S.Par., M.M., Gilang Fahreza, S.Pd., M.Par., serta 3 perwakilan mahasiswa Program Studi Perhotelan, yakni Celiana Sari Yati, Aisya Kalista Khairunnisa, dan Aloysius Danny Aristyo.

Metode yang diterapkan dalam pelaksanaan Pengabdian Masyarakat (PM) merupakan proses pembekalan dalam bentuk solusi baru kepada proses usaha Komunitas UMKM Teluk Pucung, Bekasi Utara. Prosesnya melibatkan beberapa tahap, seperti:

1. Proses Persiapan: Melibatkan persiapan perlengkapan presentasi, kesiapan offline dari panitia dan mitra Pengabdian masyarakat, penyiapan latar belakang pelaksanaan pengabdian masyarakat, serta

persiapan audience kegiatan dari pihak Komunitas UMKM Teluk Pucung, Bekasi, dan beberapa mahasiswa yang terlibat serta pembawa acara pada kegiatan ini.

2. Proses Kegiatan: Kegiatan Pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan tatap muka berlokasi di Salah satu Gedung yang terdapat pada Kampus Universitas Bina Sarana Informatika Kaliabang Bekasi Utara. Materi disampaikan dan sosialisasikan kepada mitra binaan yang berpartisipasi dalam pelatihan, dan Peserta kegiatan diberikan sesi Tanya jawab kepada para tutor terkait materi yang disampaikan.
3. Proses Peninjauan dan Perbaikan: Tim Pelaksana akan memberikan tantangan dengan menghadirkan jenis tugas yang diberikan secara acak untuk peserta Pengabdian masyarakat, termasuk hal hal yang ingin ditanyakan seputar manfaat minuman smoothies, variasi campuran smoothies menggunakan rempah-rempah, dan bagaimana meningkatkan potensi membuat jenis minuman menggunakan rempah rempah sebagai salah satu meningkatkan usaha kreatif. Disisi lain, penyelenggara akan menyusun hasil Tanya jawab untuk mengevaluasi tanggapan peserta kepada panitia pelaksana Pengabdian masyarakat, sebagai langkah evaluasi untuk perbaikan kegiatan ini kedepannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada proses pelaksanaan Pengabdian masyarakat yang telah dilakukan oleh Universitas Bina Sarana Informatika ini, para Dosen dari Program Studi Perhotelan memberikan materi tentang pemanfaatan buah musiman yang diolah menjadi minuman jenis Smoothies yang memiliki nilai jual. Adapun hasil dan pembahasan dari kegiatan ini diantaranya yaitu.

1. Jenis jenis Buah musiman

Buah musiman di Indonesia merujuk pada buah-buahan yang memiliki musim panen tertentu dan ketersediaannya dapat berubah-ubah sepanjang tahun sesuai dengan siklus alam. Indonesia, dengan iklim tropisnya, memiliki berbagai jenis buah musiman yang melimpah. Berikut adalah penjelasan mengenai buah musiman di Indonesia:

Durian: Durian, dikenal sebagai "raja buah," memiliki musim panen utama antara Juni hingga Agustus. Buah ini memiliki aroma yang kuat dan daging lembut yang sangat dihargai oleh pecinta durian.

Mangga: Mangga adalah buah yang memiliki beberapa varietas, dan panennya dapat bervariasi di seluruh Indonesia. Musim panen mangga umumnya terjadi pada periode April hingga September.

Salak: Salak, atau biasa disebut buah salak pondoh, biasanya panen pada musim kemarau, sekitar bulan Agustus hingga Oktober. Buah ini memiliki kulit yang bersisik dan daging yang manis.

Rambutan: Rambutan memiliki musim panen pada awal tahun, umumnya antara Mei hingga Agustus. Buah ini memiliki kulit berambut dan daging yang juicy.

Jeruk: Jeruk merupakan buah musiman yang panennya dapat berlangsung sepanjang tahun tergantung pada jenisnya. Jeruk kebanyakan panen pada musim hujan, yaitu sekitar November hingga Maret.

Pisang: Pisang dapat ditemukan sepanjang tahun, tetapi panen besar-besaran sering terjadi pada musim tertentu. Pisang Raja, misalnya, sering panen pada musim kemarau.

Salak Bali: Salak Bali umumnya panen pada musim hujan, sekitar bulan Desember hingga Maret. Buah ini memiliki kulit yang cokelat keemasan dan daging yang manis.

Pepaya: Pepaya dapat ditemukan sepanjang tahun, tetapi puncak panennya seringkali terjadi pada musim kemarau. Jenis pepaya Hawaii dan California umumnya musim panennya berbeda.

Jambu Air: Jambu air seringkali panen pada musim hujan, yaitu sekitar November hingga Februari. Buah ini memiliki daging yang renyah dan rasa yang segar.

Markisa: Markisa, atau passion fruit, umumnya panen sepanjang tahun, tetapi puncak produksinya sering terjadi pada musim kemarau. Buah ini memiliki rasa yang asam dan aroma yang khas.

Buah-buahan musiman ini tidak hanya menjadi sumber gizi yang penting tetapi juga mencerminkan keanekaragaman alam Indonesia. Selain itu, buah-buahan ini sering digunakan dalam kuliner tradisional dan menjadi bagian penting dari budaya makanan Indonesia.

2. Rempah-Rempah

Rempah-rempah juga diartikan salah satu tumbuhan yang dijuga bisa bermanfaat untuk bumbu, penambahan cita rasa, pewangi masakan, dan sebagai media pengawet makanan yang dapat digunakan dalam waktu terbatas (FAO, 2005). Rempah sendiri merujuk pada jenis tumbuhan atau bagian tumbuhan dan tanaman yang memiliki sifat aromatik dan sering dimanfaatkan untuk mengelola makanan agar memberikan cita rasa utama. Pemanfaatan berbagai jenis rempah-rempah di dunia seni kuliner tsudah diakui lebih luas (Duke et al., 2002). Rempah-rempah dapat berasal dari berbagai bagian tanaman seperti, daun, batang, umbi, kulit kayu, rimpang (rhizome), bunga, biji, akar, atau part lain dari tumbuhan tersebut. Komponen-komponen ini memiliki senyawa fitokimia juga menghasilkan tanaman dengan proses metabolisme sebagai bagian dari proses.

Indonesia, sebagai negara yang memiliki potensi rempah-rempah yang cukup tinggi, merupakan lumbung antioksidan yang potensial. Rempah-rempah sering dimanfaatkan sebagai gudang antioksidan alami dengan berbagai pemanfaatan bagi kesehatan manusia. Meski demikian, kurangnya publikasi menyebabkan sedikitnya pengetahuan mengenai macam macam rempah yang kaya akan antioksidan. Beberapa contoh rempah-rempah yang umumnya dimanfaatkan untuk minuman atau variasi campuran minuman antara lain:

1. Jahe (*Zingiber officinale*)

Jahe merupakan jenis tumbuhan dengan rimpang atau akar yang tumbuh dan memiliki cabang berwarna kekuningan, memiliki akar yang kokoh. Disisi lain juga sering dimanfaatkan untuk menghasilkan flavor bagi produk pangan, jahe dikenal mengandung khasiat untuk menyembuhkan bermacam macam penyakit diantaranya diare, batuk, dan masuk angin (Wulandari, 2018). Jahe mendapatkan aktivitas antioksidan dikarenakan memiliki senyawa aktif non-volatil fenol diantaranya gingerol, zingeron, dan shogaol. Menurut Purnama, Jaya, & Widjanarko (2010) dalam Helmalia et al. (2019), kandungan senyawa antioksidan jahe termasuk metil ester, 9-oktadekonik, dan nortraselogenin.

2. Kunyit (*Curcuma domestica* Val)

Kunyit merupakan tumbuhan obat yang memiliki bahan aktif utama kurkumin sebesar 3-5% yang terkandung (Kementerian Pertanian, 2020). Senyawa kurkumin mengandung bermacam manfaat diantaranya antioksidan, antiinflamasi, antibakteri, dan antivirus yang sangat cocok untuk dimanfaatkan dalam meningkatkan imunitas, khususnya di tengah pandemi pada saat ini (Aryanta, 2019). Kurkumin, yang terkandung secara berlebih pada rimpang genus *Curcuma*, dikenal mampu mencegah aktivitas enzimatik 3CLpro dari SARS-CoV (Wen et al., 2007).

3. Cengkeh (*Syzygium aromaticum*)

Cengkeh adalah tumbuhan rempah yang sering dimanfaatkan dalam pembuatan rokok, makanan, minuman, dan obat-obatan; secara keseluruhan bagian tanaman cengkeh dapat digunakan. Daun cengkeh memiliki kandungan komponen fenolik yang tinggi, yaitu senyawa eugenol sekitar 70-80%, yang memiliki bersifat antioksidan. Eugenol terdapat sifat sebagai stimulan, anestetik lokal, karminatif, antiseptik, dan antispasmodik (Nurdjannah, 2004). Senyawa eugenol merupakan komponen utama untuk minyak atsiri cengkeh yang memiliki kandungan saponin, flavonoid, tannin, dan minyak atsiri (Rorong, 2008). Komponen fenolik ini merupakan antioksidan alami yang bermanfaat bagi manusia, terbukti melindungi tubuh dari radikal bebas dan mengurangi risiko kanker, penyakit gigi, penyakit jantung koroner, stroke, aterosklerosis, osteoporosis, inflamasi, penyakit neurodegeneratif, serta memberikan manfaat dalam aroma terapi (Lumingkewas dkk., 2014).

4. Sereh (*Cymbopogon citratus*)

Tanaman yang sering dimanfaatkan sebagai rempah oleh seluruh lapisan masyarakat Indonesia adalah sereh, seperti yang dijelaskan oleh Febrina & Nawangsari (2018). Keluarga rumput-rumputan adalah kategori di mana sereh termasuk, dan juga sering disebut dengan nama sereh (Indonesia) serta sereh (Sunda). Nama Lemongrass diberikan pada tanaman ini karena menghasilkan aroma yang kuat seperti lemon dan sering ditemukan tumbuh alami di negara-negara tropis. Berbagai komponen terlibat dalam komposisi minyak sereh, termasuk alkohol,

hidrokarbon, ester, aldehid, keton, oksida, laktosa, terpena, dan lainnya. Beberapa vitamin seperti vitamin A (0,1 IU/100 g), vitamin B (0,8 mg), dan vitamin C (sekitar 4 mg) terdapat dalam tanaman ini. Mineral penting seperti potasium, kalsium, magnesium, fosfor, mangan, tembaga, seng, dan besi yang dibutuhkan sebagai fungsi tubuh yang sehat juga terkandung dalam serih (Suprianto, 2008 dalam Febrina & Nawangsari, 2018). Oleh karena itu, serih cocok untuk dikembangkan menjadi minuman fungsional yang menarik bagi masyarakat.

"Febrina & Nawangsari (2018) menjelaskan bahwa serih adalah tanaman yang sering dimanfaatkan sebagai rempah oleh seluruh lapisan masyarakat Indonesia. Serih masuk ke dalam keluarga rumput-rumputan dan juga sering disebut dengan nama serih (Indonesia) serta serih (Sunda). Tanaman ini diberi nama Lemongrass karena menghasilkan aroma yang kuat seperti lemon dan sering tumbuh alami di negara-negara tropis. Komposisi minyak serih melibatkan berbagai komponen, termasuk alkohol, hidrokarbon, ester, aldehid, keton, oksida, laktosa, terpena, dan lainnya. Selain itu, serih mengandung beberapa vitamin seperti vitamin A (0,1 IU/100 g), vitamin B (0,8 mg), dan vitamin C (sekitar 4 mg). Mineral penting seperti potasium, kalsium, magnesium, fosfor, mangan, tembaga, seng, dan besi yang dibutuhkan sebagai fungsi tubuh yang sehat juga terkandung dalam serih (Suprianto, 2008 dalam Febrina & Nawangsari, 2018). Oleh sebab itu, serih cocok untuk dikembangkan menjadi minuman fungsional yang menarik bagi masyarakat.

3. Definisi Minuman Smoothies

Minuman smoothies merupakan olahan minuman yang di buat dengan campuran buah-buahan atau sayuran, kadang-kadang dengan tambahan bahan lain seperti yogurt, susu, es krim, atau madu. Smoothies memiliki tekstur yang kental dan seringkali disajikan dalam keadaan dingin. Keunikan dari smoothies terletak pada penggunaan bahan-bahan segar dan konsistensinya yang lembut, hampir seperti puree. Berikut adalah beberapa poin yang menjelaskan minuman smoothies secara lebih rinci:

Bahan Utama:

Smoothies umumnya dibuat dari buah-buahan segar seperti pisang, stroberi, mangga, blueberry, atau kombinasi buah-buahan lain. Beberapa varian smoothies juga dapat mencampurkan sayuran, seperti bayam atau kale, untuk meningkatkan nilai nutrisinya.

Tekstur dan Konsistensi: Konsistensi smoothies umumnya lebih kental daripada jus biasa, mirip dengan puree buah. Hal ini dicapai dengan menggunakan blender untuk mencampurkan bahan-bahan hingga halus.

Tambahan Bahan Tambahan: Untuk meningkatkan rasa dan kelembutan, smoothies seringkali ditambahkan dengan yogurt, susu, es krim, gula, madu, hingga rempah rempah untuk menghadirkan rasa yang estetik. Bahan tambahan ini tidak hanya memberikan tekstur yang menyenangkan tetapi juga menambahkan nilai nutrisi dan rasa.

Kesehatan dan Nutrisi:

Smoothies dapat menjadi sumber nutrisi yang baik karena mengandung vitamin dan antioksidan dari buah-buahan dan sayuran. Minuman ini juga dapat disesuaikan dengan kebutuhan diet tertentu, seperti diet rendah kalori atau tinggi protein.

Pilihan Sehat:

Karena bahan utamanya adalah buah-buahan dan sayuran segar, smoothies sering dianggap sebagai pilihan minuman sehat dan dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi harian.

Popularitas dan Inovasi:

Smoothies telah menjadi populer di seluruh dunia, terutama di kalangan mereka yang peduli akan gaya hidup sehat. Inovasi dalam menciptakan rasa baru dan unik terus berkembang, dengan penambahan rempah-rempah atau bahan lain yang dapat meningkatkan nilai kesehatan. Minuman smoothies tidak hanya menyegarkan tetapi juga memberikan fleksibilitas dalam menciptakan kombinasi rasa yang sesuai dengan selera individu. Dengan daya tariknya yang menyehatkan dan lezat, smoothies menjadi alternatif minuman yang populer dalam mendukung gaya hidup sehat.

Pada pelatihan pembuatan minuman Smoothies bagi Komunitas UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara ini, teknik pembuatan minuman dengan teknik *Bleending*, *shaker*, dan *Muddle* digunakan. Peserta pelatihan dari Komunitas UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara akan meramu bermacam jenis minuman Smoothies dengan mencampur setiap bahan kemudian dituangkan (*Bleending*) setelah menuangkan semua bahan yang akan diproses menjadi minuman ke dalam *mixing glass* yang sudah disiapkan lalu di goyangkan atau dikocok supaya seluruh bahan minuman tersebut larut dengan rata. Pembawa acara membuka pelatihan yang dimulai pukul 09.00 WIB dan Ketua Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika kampus Kaliabang yakni Ibu Dyah Mustika Wardani, S.Par., M.M memberikan sambutan yang menyambut baik kegiatan antara dosen-dosen UBSI dengan mitra PM Komunitas UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara. Kegiatan yang bertujuan untuk berbagi ilmu yang dilaksanakan Univeristas Bina Sarana Informatika ini mendapatkan apresiasi positif dalam pengembangan usaha UMKM khususnya dalam bidang pemanfaatan minuman dan makanan yang dapat dikelola dan memiliki nilai ekonomis.



Gambar 1. Ibu Dyah Mustika Wardani, S.Par., M.M Selaku Ketua Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika memberikan sambutan.

Kegiatan Pengabdian masyarakat pada kesempatan ini dimulai dengan dibuka oleh Ketua Program Studi Perhotelan UBSI Kaliabang, yaitu Dyah Mustika Wardani, S.Par., M.M. Ibu Dyah Mustika Wardani menyambut dengan baik pelaksanaan aktivitas berbagi ilmu yang diselenggarakan oleh para dosen Program Studi Perhotelan kepada Komunitas UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara. Ibu Dyah Mustika Wardani menyatakan, Industri telah berkembang dengan cepat, dan pengembangan skill untuk seluruh pelaku industri kreatif khususnya UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara mesti dilahirkan. Oleh karena itu, masyarakat UMKM mampu tetap bertahan di tengah industry yang dinamis semakin besar.' Kegiatan Pengabdian masyarakat yang diinisiasi oleh Universitas Bina Sarana Informatika diapresiasi sebagai langkah pengembangan besar usaha khususnya di bidang makanan dan minuman yang dikelola oleh Komunitas UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara. Ibu Dyah Mustika Wardani juga mengharapkan agar hubungan antara Komunitas UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara dan UBSI sebagai kampus yang memiliki visi misi pada ekonomi kreatif dapat terus berkembang kedepannya.



Gambar 2. Pemaparan materi Pengabdian Masyarakat (PM) dilakukan oleh Dosen Lilik Edi Saputro, M.Par.

Beliau, sebagai dosen Universitas Bina Sarana Informatika dari Program Studi Perhotelan, menyampaikan tentang pemanfaatan buah musiman yang berlimpah sebagai varian campuran minuman smoothies. Pemaparan ini tidak hanya menjelaskan tentang minuman penyegar, tetapi juga menginformasikan mengenai manfaat kesehatan yang melimpah. Pelatihan ini, yang fokus pada pemanfaatan buah musiman sebagai varian campuran minuman smoothies, bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Komunitas UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara dalam menghadirkan jenis olahan minuman yang inovatif dan sehat.

Potensi besar dalam memberikan sentuhan rasa, aroma, dan manfaat kesehatan yang beragam bagi minuman diakui dimiliki oleh olahan rempah-rempah. Nilai jual dan daya tarik minuman tersebut dapat ditingkatkan oleh hal ini. Dalam pembuatan minuman jenis smoothies dengan varian rempah-rempah dan buah-buahan, perlu memperhatikan pemilihan jenis rempah-rempah dan buah yang sesuai dengan jenis minuman tersebut agar hasilnya menjadi minuman yang menyegarkan dan sehat, yang dapat meningkatkan nilai jual dan daya tarik minuman tersebut.

Teknik pembuatan minuman smoothies dengan varian rempah-rempah alami menggunakan teknik muddle. Penggunaan teknik ini memastikan bahwa semua bahan minuman tercampur secara merata. Saat menggunakan teknik muddle, penting untuk mengingatkan bahwa saat memasukkan semua bahan dan campurannya ke dalam mixing glass, es harus dimasukkan terlebih dahulu. Penggunaan es batu harus diperhatikan, pastikan es batu yang digunakan berkualitas, seperti es cube atau es yang tidak mudah mencair. Hindari penggunaan es batu yang dihancurkan menjadi bongkahan kecil atau halus, karena hal ini dapat menyebabkan minuman terlalu banyak air. Selain

itu, saat mengocok minuman, hindari mengocok terlalu lama, agar minuman tidak kelebihan air dan menjaga rasa minuman yang dihasilkan.



Gambar 3. Peserta PM menyimak proses pembuatan Minuman Smoothies

Praktik proses pembuatan minuman smoothies sesuai dengan tahapan yang di contohkan oleh dosen pemapar materi tersebut disimak oleh peserta pengabdian Masyarakat dari UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara. Pada kesempatan ini, salah satu peserta yang melakukan praktek pembuatan minuman adalah ibu Yenni. Oleh ibu Yenni, teknik Blending dan muddle digunakan karena ini pertama kalinya beliau membuat minuman dengan teknik tersebut. Selama ini, ibu Yenni ketika membuat minuman hanya menggunakan teknik biasa seperti pada umumnya. Dalam praktek pembuatan minuman, ibu Yenni menyampaikan bahwa "Pembuatan minuman smmothies varian buah musiman dan rempah-rempah sebagai campuran minuman dengan teknik blending dan juga muddle merupakan ilmu baru dalam pembuatan minuman yang ibu Yenni dapatkan, maka dari itu ibu Yenni berharap ilmu baru yang beliau dapatkan dalam membuat minuman ini bisa memberikan inovasi baru untuk usaha yang dikelola UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara. Dengan begitu, kedepannya nanti usaha yang dikelola UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara ini akan berkembang dan maju.

Peserta pengabdian masyarakat memberikan beberapa saran mengenai waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, karena menurut beberapa peserta waktu yang diberikan masih belum cukup, mengingat tingginya tingkat antusiasme peserta terhadap materi pengabdian masyarakat kali ini. Meskipun demikian, pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat tetap berjalan lancar dan tanpa kendala.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Pelaksanaan kegiatan mengenai pemanfaatan buah musiman dan kombinasi rempah-rempah sebagai varian campuran minuman smoothies bagi UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara telah memberikan manfaat yang signifikan bagi anggota UMKM. Peserta pelatihan berhasil memperoleh pengetahuan tentang berbagai jenis minuman yang menggunakan buah musiman dan rempah-rempah, yang tidak hanya memiliki nilai jual tinggi tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang terdapat minuman smoothies. Dan itu juga dilatih dalam cara dan teknik pengolahan minuman smoothies dengan aman dan higienis, serta kreativitas dalam mencampurkan buah dan rempah-rempah untuk menciptakan citarasa unik dalam minuman olahan.

Partisipasi aktif peserta selama pelatihan menunjukkan antusiasme mereka, mencerminkan minat tinggi dalam menciptakan minuman smoothies dengan sentuhan rempah-rempah. Pemahaman yang baik tentang langkah-langkah pengolahan minuman smoothies dengan benar diberikan melalui proses praktik langsung dan demonstrasi oleh instruktur. Selain itu, peluang usaha baru dibuka oleh pelatihan ini bagi peserta yang berkeinginan mengembangkan bisnis minuman smoothies dengan nilai tambah pemanfaatan buah musiman dan rempah-rempah sebagai bahan utama.

Pelatihan ini memberikan peluang baru bagi Komunitas UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara untuk menyajikan minuman olahan yang lebih berwarna dan berinovasi, sehat, dan menarik bagi konsumen. Langkah ini diharapkan akan dapat mendorong peningkatan kreativitas dan memberikan nilai tambah bagi kegiatan UMKM, dan juga menghadirkan manfaat luas bagi masyarakat secara berkelanjutan..

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada pengabdian masyarakat kali ini, ucapan terima kasih disampaikan kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Perhotelan Universitas Bina Sarana Informatika serta para peserta dan masyarakat sekitar Kelurahan Perwira Bekasi Utara yang sudah menyempatkan hadir pada kegiatan Pengabdian Masyarakat ini secara tatap muka. Seluruh pihak yang terlibat dan perwakilan mahasiswa Perhotelan yang telah hadir tetap diapresiasi atas semangat mereka dalam mengikuti jalannya kegiatan dari awal hingga akhir.

Dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh, diharapkan anggota Komunitas UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara dapat menciptakan minuman olahan smoothies yang beragam dan sehat melalui pelatihan pemanfaatan buah musiman dan rempah-rempah sebagai varian campuran. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat dalam mencoba varian minuman yang berbeda dan memberikan nilai tambah bagi kegiatan UMKM, khususnya Komunitas UMKM Teluk Pucung Bekasi Utara.

DAFTAR PUSTAKA

- Tokar A, Matenchuk L, Kharchenko Z, Haidai I, Zahorko N, Tarasenko V, et al. DEVELOPMENT OF RECIPTURES OF CANNED SMOTHIES MADE FROM ZUCCHINI AND FRUITS. EUREKA: Life Sciences. 2018;4.
- Putra EWSP, Meyming MV, Wardani RA, Purnaningrum E. Sosialisasi Dan Demo Memasak Pengolahan Bahan Pangan Yang Ada Di Sekitar Pekarangan Rumah. Jurnal Penamas Adi Buana [Internet]. 2019;2:15. Available from: <http://jurnal.unipasby.ac.id/index.php/penamas/article/view/1832>
- Kidoń M, Uwineza PA. New Smoothie Products Based on Pumpkin, Banana, and Purple Carrot as a Source of Bioactive Compounds. *Molecules*. 2022;27(10).
- Krahulcová M, Micajová B, Olejníková P, Cverenkárová K, Bírošová L. Microbial safety of smoothie drinks from fresh bars collected in Slovakia. *Foods*. 2021;10(3).
- Stan A, Popa ME. Research on the correlation between physico-chemical, sensory analysis of smoothie type products and consumer preferences. *Scientific Bulletin Series F Biotechnologies*. 2013;17.
- Damayanti TN. Analisis Kandungan Gizi Smoothies dari Pisang Ambon, Kurma, dan Stroberi sebagai Alternatif Minuman untuk Hipertensi. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*. 2021;01(01):7-14.