



Pelatihan Pembuatan Minumanan Moctail Dengan Bahan Dasar Komucha

Tito Pratama

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

tito@btp.ac.id

Dewi Aurora Mikasari

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

aurora@btp.ac.id

Siska Amelia Maldin

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

siska@btp.ac.id

Rezki Alhamdi

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

rezki@btp.ac.id

Abstract

Minuman-minuman populer seperti kopi, teh, minuman Boba, dan beberapa minuman tren lainnya sedang digandrungi di Indonesia. Kafe dengan kemasan menarik yang menjual berbagai jenis minuman bisa dengan mudah ditemui di kota-kota besar. Salah satu minuman yang menjadi favorit banyak orang adalah mocktail kombucha. Mocktail kombucha adalah minuman yang terbuat dari kombucha, yaitu minuman fermentasi yang dihasilkan dari teh manis yang difermentasi dengan menggunakan budidaya jamur. Di Indonesia, minuman mocktail kombucha semakin populer dengan banyaknya variasi rasa dan kemasan yang menarik. Minuman ini tidak hanya menyegarkan, tetapi juga mengandung probiotik dan enzim yang bermanfaat bagi pencernaan. SMA merupakan tingkat pendidikan terakhir sebelum siswa melanjutkan ke perguruan tinggi atau memasuki dunia kerja. Salah satu SMA yang terkenal di Kota Batam adalah SMAK Yos Sudarso yang memiliki jumlah murid yang cukup banyak. Politeknik Pariwisata Batam memiliki kesempatan untuk memberikan edukasi dan pelatihan kepada siswa di sana mengenai minuman mocktail kombucha. Mereka akan diberikan pengetahuan tentang minuman ini, dan kemudian dilatih dalam membuat variasi minuman mocktail kombucha dengan tampilan yang menarik.

.Keywords: PKM, Komucha, Moctail

Abstrak

Popular drinks such as coffee, tea, Boba drinks, and several other trending drinks are being loved in Indonesia. Cafes with attractive packaging selling various types of drinks can be easily found in big cities. One drink that is a favorite of many people is the kombucha mocktail. A kombucha mocktail is a drink made from kombucha, which is a fermented drink made from fermented sweet tea using mushroom cultivation. In Indonesia, kombucha mocktail drinks are increasingly popular with many variations of flavors and attractive packaging. This drink is not only refreshing, but also contains probiotics and enzymes that are beneficial for digestion. SMA is the last level of education before students continue on to college or enter the world of work. One of the well-known high schools in Batam City is SMAK Yos Sudarso which has quite a large number of students. The Batam Tourism Polytechnic has the opportunity to provide education and training to students there regarding kombucha mocktail drinks. They will be given knowledge



about this drink, and then trained in making variations of kombucha mocktail drinks with an attractive appearance.

Kata Kunci: PKM, Komucha, Moctail

PENDAHULUAN

Minuman-minuman di seluruh dunia seringkali dicampurkan menjadi koktail dan mocktail. Koktail adalah minuman campuran yang menggabungkan dua atau lebih jenis minuman, salah satunya mengandung alkohol. Koktail dapat terdiri dari campuran alkohol saja atau kombinasi alkohol dengan minuman non-alkohol lainnya seperti soda. Beberapa minuman beralkohol yang umum digunakan dalam koktail adalah wiski, vodka, dan tequila. Selain itu, koktail juga dapat mencakup bahan tambahan seperti bahan pengharum, rempah-rempah, atau buah-buahan untuk meningkatkan rasa dan aroma.

Di sisi lain, mocktail adalah jenis koktail tanpa alkohol. Mocktail dibuat dengan mencampurkan berbagai jenis jus buah, minuman ringan, sirup, atau bahan lainnya untuk menciptakan minuman yang segar dan enak. Mocktail umumnya memiliki rasa manis karena menggunakan sirup gula dan jus buah, tetapi beberapa juga bisa memiliki rasa asam atau pahit tergantung pada bahan yang digunakan. Mocktail biasanya lebih terjangkau secara harga dibandingkan koktail, karena tidak menggunakan bahan beralkohol yang mahal.

Selain perbedaan dalam kandungan alkohol, koktail dan mocktail juga memiliki perbedaan dalam persiapan dan aturan pemerintah. Koktail memerlukan prosedur standar yang melibatkan pencampuran bahan dalam proporsi yang tepat, sedangkan mocktail lebih mudah disiapkan dan bahan-bahannya cenderung lebih terjangkau. Di banyak negara, konsumsi koktail dengan alkohol tunduk pada peraturan ketat, termasuk batasan usia untuk konsumsi. Sementara itu, mocktail dapat dikonsumsi oleh siapa saja tanpa batasan usia dan tidak terikat oleh peraturan yang sama.

Dalam kesimpulan, perbedaan utama antara koktail dan mocktail terletak pada keberadaan alkohol, persiapan, rasa, harga, dan peraturan konsumsi. Dengan memahami perbedaan ini, orang dapat dengan mudah membedakan antara kedua jenis minuman tersebut.

Terakhir, meskipun koktail dan mocktail berbeda dalam beberapa aspek, keduanya tetap menjadi pilihan yang populer di berbagai kesempatan, seperti pesta, perayaan, atau acara khusus lainnya. Keduanya memiliki daya tarik dan keunikan tersendiri yang dapat memuaskan beragam selera dan preferensi



individu.

Kombucha dikatakan dapat meningkatkan kesehatan usus, mengurangi peradangan, dan memiliki beragam rasa yang menyenangkan. Namun, apakah kombucha benar-benar memberikan manfaat nutrisi?. Kombucha adalah teh yang difermentasi dengan menambahkan simbiosis kultur bakteri dan ragi, yang dikenal sebagai scoby, ke dalam teh manis atau tanpa gula. Pertanyaannya adalah, apakah scoby tersebut menutupi teh atau tidak? Studi tentang fermentasi kombucha telah menunjukkan adanya antioksidan, antimikroba, dan bahkan sifat anti-kanker. Namun, sebagian besar penelitian ini dilakukan pada hewan, sehingga sangat sedikit penelitian yang telah dilakukan pada manusia untuk mengkonfirmasi efek kombucha.

Kombucha mengandung banyak bakteri yang bermanfaat, seperti gluconobacter, acetobacter, psychotheromyces, dan mikroba jamur lainnya. Namun, untuk melihat manfaat metabolit ini secara pasti, diperlukan uji klinis pada manusia. Meskipun kombucha mungkin bukanlah ramuan ajaib, tidak ada masalah dalam menggantinya sebagai pilihan gula yang lebih rendah daripada jus atau soda.

Berikut adalah saran mencari minuman kombucha: selalu pilih merek yang dikemas dalam botol kaca daripada plastik, karena kombucha sebenarnya adalah air yang hidup dengan teh, gula, dan bakteri, dan hindari perasa buatan. Perhatikan ukuran porsi, karena beberapa botol mengandung dua atau tiga kali lipat jumlah yang diinginkan. Meskipun rasanya enak, Anda tidak ingin minum kombucha secara berlebihan, karena kombucha dapat mengandung gas berkarbonasi atau menyebabkan refluks asam. Disarankan untuk tidak minum lebih dari 8 hingga 12 ons per hari.

Bakteri dan jamur yang secara alami hidup di lingkungan kita, jika dikombinasikan dengan benar, dapat berbahaya jika dibiarkan berkembang selama sehari-hari. Tidak ada manfaat ilmiah yang terbukti secara pasti untuk minum kombucha. Setelah puluhan tahun pencarian, tampaknya tidak ada bukti yang menyebutkan bahwa minuman ini akan membahayakan Anda jika ingin membelinya di toko.

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA





Sekolah Yos Sudarso berada di bawah Yayasan Tunas Karya Keuskupan Pangkalpinang. Sudarso didirikan pada tahun 1977 untuk tingkatan taman kanak-kanak, SD, dan SMP. Pada tahun 1981, SMP dan SMA Yos Sudarso berdiri. Yayasan Tunas Karya memohon sebidang tanah kepada Otorita Batam dan mendapatkan tanah di Batam Center. Pada tahun 2013, bangunan baru Yos Sudarto dibangun di Batam Center. SMA Yos Sudarso berdiri pada 1 Juli 1991 dengan kepala sekolah dan hanya 3 guru. Jumlah siswa semakin bertambah dari tahun ke tahun. Pada tahun 1999, Yos Sudarso pindah dari Jalan Imam Bonjol ke Komplek Batam Center. SMA Yos Sudarso Batam menawarkan kegiatan religius dan ekstrakurikuler seperti drumband di SMP Yos Sudarso. Bakat minat siswa juga dikembangkan dalam musik, desain, animasi, serta kegiatan debat dalam bahasa Inggris dan bahasa Mandarin. SMA Yos Sudarso terkenal dengan prestasinya di kedua bidang tersebut. Kurikulum pembelajaran di SMAK Yos Sudarso mengimplementasikan 10 karakter Yayasan Tunas Karya. Setiap kegiatan diawali dan diakhiri dengan doa bersama. Setiap hari Jumat, siswa mendapatkan pelajaran agama Katolik dengan kegiatan yang mengajarkan empati dan cinta terhadap lingkungan.



Masyarakat lokasi kegiatan bersama untuk mendokumentasikan kegiatan



METODE PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN

Metode pelaksanaan kegiatan untuk mengatasi permasalahan pelatihan moctail berbahan dasar komucha di SMA Yos Sudarso dilakukan melalui beberapa langkah. Pertama, penyampaian materi dilakukan oleh dosen Politeknik Pariwisata Batam dan guru Yos Sudarso. Setelah itu, dilakukan sesi praktek langsung. Prosedur kegiatan melibatkan koordinasi antara dosen dan guru untuk menentukan jadwal dan lokasi pelatihan, serta persiapan bahan, media, dan komucha yang diperlukan. Tim dari Politeknik Pariwisata Batam, terdiri dari dosen Manajemen Tata Hidangan dan Manajemen Kuliner, berkoordinasi dengan guru Yos Sudarso untuk menjaga keteraturan siswa selama kegiatan. Mahasiswa yang ditunjuk sebagai moderator dan pembimbing pelatihan memainkan peran penting dalam pelaksanaan kegiatan. Durasi pelatihan ini berlangsung selama 2 jam dan dilakukan dengan kolaborasi antara tim Politeknik Pariwisata Batam dan guru-guru Yos Sudarso. Harapannya, kegiatan pelatihan ini dapat dilanjutkan di tempat lain dan memberikan pengalaman baru bagi siswa serta mengembangkan minat mereka dalam bidang wirausaha muda di sektor makanan dan minuman, khususnya dalam pembuatan moctail komucha.



Peserta dan Pengabdi DS foto bersama untuk mendokumentasikan kegiatan

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

Saat ini pemerintah mencanangkan untuk mencetak wirausaha muda. wirausaha adalah salah satu pilihan untuk melakukan usaha bisnis yang nantinya mampu melakukan bisnis secara mandiri. banyak bantuan yang diberikan oleh pemerintah untuk mencetak wirausaha muda baik dengan cara pelatihan ataupun melakukan pemberian modal atau pinjaman yang





bunganya cukup rendah. salah satu wirausaha yang disukai saat ini adalah wirausaha di bidang makanan dan minuman. siswa dan siswi SMA Yos Sudarso dapat melanjutkan kependidikan tinggi atau memilih menjadi seorang wirausaha muda. minuman kopi bisa menjadi salah satu pilihan untuk siswa dan siswi SMA Yos Sudarso untuk merintis usaha dengan modal yang tidak terlalu besar dan saat ini banyak peluang untuk menyajikan minuman tersebut menjadi hal yang tidak sulit jika ada niat untuk berwirausaha di bidang minuman dan makanan tepatnya minuman kopi. Oleh sebab itu maka pelatihan ini ditujukan kepada siswa-siswi SMA Yos Sudarso.

SMA Yos Sudarso di Batam Center adalah salah satu SMA favorit di Kota Batam. Sekolah ini terkenal dengan pendekatan religius dan kedisiplinannya. Selain tingkatan SMA, SMA Yos Sudarso juga memiliki SMP dan SD. Sekolah ini menawarkan berbagai ekstrakurikuler seperti musik, debat bahasa Inggris, debat bahasa Mandarin, dan banyak lagi.

Minuman komucha merupakan minuman yang semakin populer di kalangan masyarakat saat ini. Minuman ini dibuat dari fermentasi teh yang kaya akan probiotik dan memiliki manfaat kesehatan yang banyak. Komucha adalah salah satu peluang bagi mereka yang ingin mempelajarinya. Ada dua metode dalam pembuatan komucha, yaitu dengan menggunakan starter kit dan dengan metode tradisional (Petersen, 2021). Starter kit adalah cara yang lebih praktis dengan menggunakan budidaya starter yang telah ada, sedangkan metode tradisional melibatkan proses fermentasi yang lebih alami dan menggunakan budidaya starter dari batch sebelumnya.

Saat ini, pemerintah mendorong terbentuknya wirausaha muda. Wirausaha adalah pilihan untuk berbisnis secara mandiri. Pemerintah memberikan berbagai bantuan dan pelatihan untuk mendorong terciptanya wirausaha muda, termasuk di bidang makanan dan minuman. Siswa-siswi SMA Yos Sudarso memiliki kesempatan untuk melanjutkan pendidikan ke jenjang perguruan tinggi atau memilih menjadi wirausaha muda. Membuka usaha di bidang minuman komucha bisa menjadi salah satu pilihan yang menarik, karena modal yang tidak terlalu besar dan peluang yang cukup besar dalam pasar minuman yang sehat dan bermanfaat. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan minuman komucha ini ditujukan kepada siswa-siswi



SMA Yos Sudarso untuk memberikan mereka pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan dalam berwirausaha di bidang minuman komucha.

Kegiatan yang diadakan di SMA Yos Sudarso memiliki tujuan yang mulia, yaitu untuk mengembangkan semangat wirausaha muda di kalangan siswa dan siswi. Salah satu kegiatan yang menjadi fokus adalah pelatihan tentang pembuatan minuman moctail berbahan dasar komucha. Melalui pelatihan ini, siswa dan siswi diajak untuk mempelajari berbagai jenis komucha yang berkualitas serta metode pengolahannya, baik menggunakan mesin maupun secara manual (Novi & Mikasari, 2022).

Dalam pelatihan ini, mahasiswa dari Politeknik Pariwisata Batam turut berperan penting sebagai instruktur. Mereka tidak hanya memberikan pengetahuan tentang komucha, tetapi juga mengajarkan cara penggunaan mesin agar dapat menghasilkan minuman kopi yang enak dan menarik. Peserta pelatihan juga diberikan contoh-contoh latihan untuk menciptakan moctail dengan tampilan yang cantik dan menggugah selera.

Melalui kegiatan PKM ini, diharapkan semakin banyak siswa dan siswi dari berbagai sekolah SMA dapat terinspirasi dan termotivasi untuk berwirausaha di bidang makanan dan minuman, khususnya dalam menciptakan minuman moctail berbahan dasar komucha. Pelatihan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan generasi muda.

Selain itu, diharapkan pula bahwa kegiatan pelatihan ini dapat dilaksanakan di berbagai sekolah SMA lainnya, sehingga semakin banyak siswa dan siswi yang memiliki kesempatan untuk belajar dan mengembangkan potensi mereka dalam dunia bisnis minuman. Dengan pemahaman yang mendalam tentang proses pembuatan minuman, teknik penyajian yang menarik, dan peluang berwirausaha di bidang makanan dan minuman, diharapkan siswa dan siswi dapat menjadi wirausaha muda yang sukses dan berkontribusi positif dalam pembangunan ekonomi masyarakat.

SIMPULAN





Pada tanggal 3 Maret 2023, dosen-dosen dari Politeknik Pariwisata Batam, termasuk dosen manajemen Tata Hidangan dan dosen manajemen Kuliner, beserta mahasiswa dari Politeknik Pariwisata Batam, mengadakan pelatihan pembuatan minuman moctail berbahan dasar komucha di SMA Yos Sudarso, yang terletak di Batam Center, Batam. SMA Yos Sudarso merupakan salah satu SMA favorit di kota Batam yang telah meraih banyak prestasi baik dalam bidang akademik maupun non-akademik.

Pada hari Jumat tersebut, SMA Yos Sudarso memberikan kesempatan kepada Politeknik Pusaka Batam untuk memperkenalkan dunia minuman moctail komucha serta berbagi pengetahuan tentang cara pembuatannya dan penyajiannya kepada siswa dan siswi. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang moctail komucha serta membangkitkan minat siswa dan siswi yang berpotensi untuk berwirausaha di bidang minuman sehat dan inovatif. Selama pelatihan, guru-guru yang ada di SMA Yos Sudarso turut membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini.

SARAN

Melalui pelatihan yang diberikan oleh Politeknik Pariwisata Batam, diharapkan siswa dan siswi SMA Yos Sudarso, serta peserta dari sekolah-sekolah lainnya, dapat memperoleh pengetahuan dan pengalaman yang baru dalam pembuatan minuman moctail komucha. Pelatihan ini diharapkan dapat membuka wawasan mereka, mengembangkan keterampilan baru, dan memberikan pengalaman praktis yang bermanfaat dalam dunia bisnis makanan dan minuman.

DAFTAR PUSTAKA

Alhamdi, R. (2022). *Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner Di Bengkong Kota Batam*. 1(2), 80–84.

Lontaan, J., Dalami, Ilham, W., & Rezeki, S. R. I. (2022). *ANALISA MENU ENGINEERING “ BEVERAGE ” DI MOMOO JUICE*. 1(2), 33–41.

Novi, & Mikasari, D. A. (2022). *Stigma dunia mixology di masyarakat kota batam*. 1(2), 41–45.





Dailami, Moh. Thamdzir, & Dewi Aurora Mikasari. (2022). KESIAPAN BUDAYA MASYARAKAT KOTA BATAM DALAM MENYAMBUT BATAM SEBAGAI KOTA WISATA. JURNAL MATA PARIWISATA, 1(2), 47–54.

Rofii, E. A., Mikasari, D. A., & Syafruddin Rais. (2022). STRATEGI BRANDING KOPI SEKANAK “KOPI PARA RAJA“ . JURNAL MENATA, 1(1), 17–22.

Mikasari, D. A., Alhamdi, R., Rais, S. ., & Erni Karlina. (2023). PEMBINAAN SADAR WISATA DAN GROOMING UNTUK ANGGOTA POKDARWIS DI PULAU NGENANG. JURNAL KEKER WISATA, 1(1), 99–106.