



Pelatihan Mixology Kepada Siswa SMK Al-Azhar Batam

Natal Olotua Sipayung

Manajemen Tata Hidangan

natal@btp.ac.id

Dailami

Manajemen Tata Hidangan

Dailami@btp.ac.id

Moh. Thandzir

Manajemen Tata Hidangan

Thandzir@btp.ac.id

Syafruddin Rais

Manajemen Tata Hidangan

yos@btp.ac.id

Ardiansah Saputra

Mhs. Program Studi Manajemen Tata Hidangan

ardiansyah20403@gmail.com

Abstrack

Mixology is the art of creating a drink that is good in taste and appearance. In making this drink, there are several methods, they are pouring, shaking, blending, layering, and stirring. In making this drink you also need several equipment such as a jigger, shaker, blender, long bar spoon, knife, cutting board and tong.. The drink container (glass) also influences the appearance of the drink. For mocktail drinks, the following glasses are usually used as containers, they are highball glass, hurricane glass, pocogrande glass, and cocktail glass. The mixology training activity for AL-Azhar Vocational School students was carried out in the AL-Azhar Vocational School field, the presenter first gave an explanation, practiced how to make drinks, then gave several students the opportunity to make drinks and finally the students drank the mocktails that had been prepared by the presenter.

Keyword : *Mixology, Mocktail, training*

Abstrak

Mixology merupakan sebuah seni untuk menciptakan sebuah minuman yang baik secara rasa maupun tampilan. Dalam pembuatan minuman ini terdapat beberapa metode yaitu *pouring, shaking, blending, layering, dan stirring*. Dalam pembuatan minuman ini juga diperlukan beberapa peralatan seperti *Jigger, shaker, blender, long bar spoon, knife, cutting board, dan tong*. Wadah minuman (gelas) juga mempengaruhi tampilan minuman untuk minuman mocktail biasanya menggunakan gelas berikut sebagai wadah yaitu: highball glass, hurricane glass, pocogrande glass, dan cocktail glass. Kegiatan pelatihan mixology kepada siswa SMK AL-Azhar ini dilakukan di lapangan sekolah SMK AL-Azhar, pematerei pertama sekali memberi penjelasan, mempraktekkan cara pembuatan minuman kemudian memberikan kesempatan kepada beberapa siswa untuk membuat minuman dan terakhir para siswa meminum mocktail yang sudah disiapkan oleh pematerei.

Kata Kunci: Mixology, Mocktail, Pelatihan

PENDAHULUAN




Mixology merupakan sebuah seni untuk mencampur minuman. Menurut (Embury, 1948) mixology merupakan seni menciptakan minuman yang tidak hanya lezat tetapi juga seimbang dalam rasa, tampilan, dan aroma. Perpaduan antara rasa, tampilan dan aroma




ini tentunya akan menghasilkan minuman yang tidak hanya enak dalam rasa tetapi juga akan enak untuk dipandang karna memiliki tampilan yang menarik seseorang yang ahli dalam pencampuran minuman disebut dengan Mixologist. Seorang mixologist dituntut untuk memiliki pemahaman mendalam tentang bahan-bahan, teknik, dan keseimbangan rasa, sehingga tercipta sebuah minuman yang enak. Pembuatan minuman telah menjadi trend yang semakin populer di kalangan masyarakat, terutama di kalangan anak muda yang ingin menikmati minuman yang enak dan seimbang tanpa mengkonsumsi alkohol.

Terdapat 2 jenis minuman campuran yaitu cocktail dan Mocktail. Mocktail adalah minuman yang dibuat dengan menggunakan bahan-bahan yang tidak mengandung alkohol, seperti jus, sirup, squash, soft drink dan essens, namun memiliki rasa dan aroma yang mirip dengan minuman alkohol. Sementara cocktail adalah minuman campuran yang mengandung alkohol, biasanya cocktail terbuat dari campuran spirit, jus buah, soft drink ataupun sirup.(Wiantara, 2016)

untuk membuat sebuah minuman tentunya diperlukan beberapa peralatan, berikut adalah beberapa perlatan dalam pembuatan minuman yang kami gunakan ketika memberikan pelatihan mixology di SMK Al-Azhar Batam

No	Nama	Fungsi	Gambar
1	Cocktail Shaker	Alat untuk mengocok bahan pembuatan minuman	
2	Jigger	Alat untuk menakar minuman	
3	Long Bar Spoon	untuk mengaduk minuman	



4	Electric Blender	menghaluskan atau melumatkan bahan minuman	
5	Cocktail Strainer	menyaring ampas buah, daun mint, dan bahan kondimen lainnya pada pembuatan minuman	
6	Mixing Glass	Untuk membuat minuman/mencampur dengan metode string	

Dalam membuat sebuah minuman yang enak diperlukan juga teknik ataupun cara pencampuran yang baik supaya bahan-bahan pembuatan minuman dapat tercampur dengan baik sehingga menghasilkan rasa dan tampilan yang bagus, terdapat beberapa teknik dalam pencampuran minuman yaitu

a. *Shaking*

Shaking merupakan salah satu cara mencampur minuman dengan cara memasukkan semua bahan-bahan pembuatan minuman kedalam shaker kemudian dikocok, minuman yang sudah dikocok ini kemudian dimasukkan kedalam gelas ditambah dengan garnish dan siap untuk disajikan kepada tamu

b. *Pouring/Building*

Pouring merupakan salah satu cara pembuatan minuman yaitu dengan cara menuangkan langsung bahan-bahan pembuatan minuman kedalam gelas

c. *Layering*

Layering merupakan sebuah teknik pembuatan minuman dengan cara menuangkan bahan pembuatan minuman satu per satu sehingga tercipta gradasi warna. Dengan teknik layering ini maka minuman akan tampak indah dengan berbagai warnanya

d. *Stirring*

Stirring merupakan sebuah cara membuat minuman yaitu dengan cara memasukkan semua bahan minuman kedalam gelas, kemudian diaduk dengan menggunakan long bar spoon.



e. *Blending*

Blending merupakan cara membuat minuman dengan cara memasukkan semua bahan pembuatan minuman kedalam blender.

Minuman selain harus enak juga harus menarik dari segi penampilan, salah satu faktor yang menunjang penampilan minuman selain garnish adalah gelas. Gelas ini nantinya akan digunakan sebagai wadah dari minuman yang akan kita sajikan. Beberapa jenis gelas untuk mocktail adalah, highball glass, pocogrande glass, hurricane glass, dan cocktail glass.

Dalam pelatihan yang kita lakukan di SMK Al-Azhar ini difokuskan dalam pembuatan minuman campuran yang tidak mengandung alkohol atau biasa kita sebut sebagai mocktail. Pemilihan mocktail ini sengaja dipilih supaya para siswa dapat mempraktekkan pembuatan minuman ini dengan mudah, baik itu untuk konsumsi sendiri, disuguhkan kepada tamu dan bahkan minuman ini bisa menjadi sumber pendapatan yaitu menjadi produk jualan mahasiswa.



Gambar 1 : Penyampaian materi mixology

Pada saat sekarang ini trend mocktail semakin meningkat, hal ini diakibatkan oleh beberapa hal seperti untuk alasan kesehatan dan gaya hidup dimana pada saat sekarang ini Semakin banyak orang yang sadar akan kesehatan dan menghindari alkohol. Mocktail menawarkan solusi untuk menikmati pengalaman sosial tanpa meminum alkohol. Kreativitas Bartender: Bartender yang berbakat mulai menciptakan mocktail dengan kompleksitas dan variasi yang sebanding dengan koktail beralkohol. Mereka menggunakan bahan-bahan seperti sirup buah, jus segar, soda, dan ramuan untuk menciptakan minuman yang menarik dan lezat. Trend Restoran dan Bar: Banyak restoran dan bar mulai menyadari permintaan yang meningkat untuk mocktail dan menyediakan menu yang beragam untuk menarik lebih banyak pelanggan. Inovasi Industri Minuman: Industri minuman non-alkohol juga ikut berkembang pesat, dengan menciptakan produk- produk yang dirancang khusus untuk menciptakan pengalaman minum yang serupa dengan alkohol. Kultur Lokal dan



Internasional: Di beberapa negara atau budaya, konsumsi alkohol mungkin kurang umum atau dihindari karena alasan budaya atau agama. Mocktail dapat menyesuaikan diri dengan preferensi lokal ini. Pilihan Sehat: Mocktail sering kali mengandung lebih sedikit gula daripada koktail yang mengandung sirup atau alkohol manis. Ini membuatnya menjadi pilihan yang lebih sehat bagi mereka yang ingin menikmati minuman tanpa penambahan kalori berlebihan. Perkembangan mocktail tidak hanya mencerminkan perubahan dalam preferensi konsumen, tetapi juga inovasi di industri makanan dan minuman untuk menyediakan lebih banyak opsi yang beragam dan menarik bagi semua orang, tidak hanya bagi mereka yang memilih untuk tidak minum alkohol.

Dalam pelatihan mixology di SMK Al-Azhar Batam ini, pemateri pertama sekali memberikan materi tentang mocktail, kemudian memberikan penjelasan tentang bahan-bahan pembuatan mocktail yang terdiri dari sirup dengan berbagai varian rasa, soft drink, juice, dan buah-buahan segar, kemudian memberi penjelasan tentang metode pembuatan mocktail dan cara pembuatan garnish. Setelah itu beberapa siswa diundang kedepan untuk mempraktekkan pembuatan mocktail. Dalam kesempatan ini 5 orang siswa turut serta mempraktekkan cara pembuatan mocktail.



Gambar 2: Siswa praktek membuat mocktail

GAMBARAN UMUM MITRA

SMK AL-AZHAR Batam merupakan salah satu lembaga pendidikan swasta yang dikelola oleh Yayasan Perguruan Islam Al-Azhar Batam, sekolah ini telah berdiri sejak 2 juli 2002 dengan SK Pendirian: 1266/422.9/DMJ/2002 NSS: 40.2.0961.03.006 NIS: 400070 NPSN: 11002205. Pada awalnya SMK ini didirikan dengan kondisi yang sangat sederhana sekali, dimana lokal yang dibangun hanya berupa bangunan semi permanen dan ber dinding kayu. Tapi berkat semangat juang yang tinggi untuk mewujudkan suatu lembaga pendidikan yang baik, tak disangka SMK Al-Azhar Batam pada tahun 2015 menerima Penghargaan Sebagai Sekolah Dengan Indeks Integritas Penyelenggara Ujian Nasional yang Tinggi dengan IIUN: 86,91 Oleh Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan RI.





SMK Al-Azhar Batam memiliki Motto Mewujudkan Karya Menuju Cita-cita. Adapun visi dari SMK Al-Azhar Batam adalah Mewujudkan Pribadi Muslim Yang Teguh Pada ImTaq dan Tangguh Pada IpTek. Untuk misi SMK Al-Azhar adalah sebagai berikut:

1. Melaksanakan Pendidikan Kejuruan yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku dan relevan dengan kebutuhan dunia usaha dan industri.
2. Meningkatkan Kompetensi Siswa yang dilandasi IMTAQ dan sesuai dengan perkembangan IPTEK.
3. Mengembangkan kebersamaan dengan mengikutsertakan orang tua siswa, masyarakat, serta dunia usaha dan industry dalam mencapai IMTAQ dan IPTEK.

Dalam rangka pemenuhan kebutuhan pendidikan anak usia sekolah, SMK AL-AZHAR Batam telah memiliki 4 jurusan, yang bisa dipilih oleh para siswa yaitu:

1. Akuntansi - Akreditasi A
2. Pemasaran - Akreditasi A
3. Rekayasa Perangkat Lunak (RPL) - Akreditasi B
4. Teknik Komputer Jaringan (TKJ) - Akreditasi B

SMK Al-Azhar Batam punya beberapa kegiatan ekstrakurikuler untuk Siswa/siswi terutama dalam hal seni musik dan olahraga, diantaranya:

1. **Marawis** yang merupakan wadah menampung siswa / siswi yang berbakat dalam bidang tarik suara yang berupa sholawat. Hal ini jelas mengingat SMK Al-Azhar Batam adalah sekolah yang bernuansakan islami.
2. **Futsal** walaupun bidang ini banyak disukai oleh kalangan Siswa (pria) namun Federasi Sepak Bola pernah mengirimkan atlet yang bersekolah di SMK Al-Azhar untuk mengikuti lomba Futsal di bandar lampung.
3. **PMR** berjiwa tanggap terhadap sesama, itulah yang selalu diwarisi kepada Siswa/Siswi dalam mengikuti Palang Merah Remaja, sehingga hal ini melatih rasa kepedulian terhadap sesama.
4. **Pramuka** sebagai salah satu ekstrakurikuler wajib, semua siswa/siswi pernah merasakan panasnya mentari dalam belajar Peraturan Baris Berbaris dilapangan SMK Al-Azhar Batam

Pada dasarnya sarana dan prasarana SMK Al-Azhar masih dalam tahap yang cukup mumpuni untuk kebutuhan civitas akademika dimana fasilitas yang ada terdiri dari:

1. **Kantin**, dikelola oleh Yayasan dengan sistem sewa tempat. Sedangkan penyedia makanan adalah masyarakat sekitar.



2. **Business Centre (BC)**, di SMK Al-Azhar BC ini diberi nama Maju Bersama (MB). Di kelola oleh SMK Al-Azhar untuk pengembangan kewirausahaan warga Sekolah.
3. **Wifi**, terdiri dari wifi yang disediakan oleh pihak sekolah dan juga WIFI ID yang disediakan oleh telkom
4. **Bank Mini MB**, merupakan unit usaha kaprodi akuntansi yang dikelola oleh SMK Al-Azhar sebagai tempat belajar praktik siswa/siswi
5. **Laboratorium Komputer**, SMK Al-Azhar memiliki 2 ruang Lab. Komputer dengan total 50 unit komputer. Selain sebagai sarana praktik, lab. ini sudah digunakan untuk Ujian Berbasis Komputer (UNBK) yang dimulai pada tahun 2018
6. **Bengkel Perangkat Keras**, biasa ruangan ini selalu
7. dipenuhi dengan kabel, casing, monitor dan komponen - komponen komputer. Biasa ruangan ini digunakan untuk praktik troubleshoot siswa/siswi jurusan TKJ dan RPL

MTODE PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Khalayak Sasaran

Peserta dalam kegiatan ini adalah murid-murid SMK Al – Azhar Batam Adapun yang menjadi instruktur dan narasumber dalam kegiatan ini adalah dosen Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Parawisata Kota Batam dan juga mahasiswa

2. Metode Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi Materi dan Referensi

Penyuluhan diberikan dalam bentuk ceramah dan tanya jawab kepada para siswa SMK Al-Azhar. Pemateri memberikan materi di lapangan SMK Al-Azhar, dalam proses memberikan materi ini, pemateri juga memberikan kesempatan kepada para siswa untuk melakukan proses tanya jawab. Kemudian pemateri memperagakan cara pembuatan minuman dengan berbagai teknik, kemudian siswa diperbolehkan untuk mencoba membuat minuman sesuai dengan instruksi pemateri

2. Prosedur kegiatan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini meliputi:

- a) Koordinasi dengan pihak SMK Al-Azhar untuk seleksi peserta dan koordinasi terkait dengan penyusunan jadwal kegiatan dan lain-lain
- b) Persiapan kegiatan, diskusi terkait materi kegiatan yang dibicarakan bersama dengan pihak Kampung Bakau Serip, Nongsa



FAKTOR PENDUKUNG DAN PEMNGHAMBAT

Berdasarkan evaluasi pelaksanaan dan hasil kegiatan dapat diidentifikasi faktor pendukung dan penghambat dalam melaksanakan program pengabdian pada masyarakat (PKM) ini. Secara garis besar faktor pendukung dan penghambat tersebut adalah sebagai berikut:

1) Faktor Pendukung

- a. Antusiasme dan minat dari para siswa SMK Al-Azhar yang tinggi dan komitmen waktu serta keterlibatan aktif sepanjang pelaksanaan.
- b. SMK Al-Azhar yang memiliki lapangan yang luas dan tenda yang bisa digunakan sebagai tempat pelaksanaan kegiatan
- c. Para guru dan karyawan SMK Al-Azhar yang kooperatif selama pelaksanaan kegiatan

2) Faktor Penghambat

- a. Keterbatasan waktu untuk pelaksanaan kegiatan sehingga cakupan materi tidak dapat disampaikan secara detail.
- b. Daya tangkap para peserta yang bervariasi, ada yang cepat namun juga ada yang lambat sehingga waktu yang digunakan kurang maksimal

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

4.1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini memiliki tujuan untuk memberikan penyuluhan kepada siswa/i SMK Al-Azhar Batam agar memiliki pengetahuan tentang cara pembuatan minuman, dimana dalam hal pembuatan minuman ini para siswa juga harus mengetahui mengenai peralatan pembuatan minuman, gelas yang digunakan, bahan-bahan pembuatan minuman dan juga teknik ataupun metode pencampuran minuman.

Kegiatan ini dilaksanakan sehari yaitu pada hari kamis, 30 mei 2024. Kegiatan ini dimulai dari pukul 09.00-11.30.00 WIB. .

4.2. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Hasil kegiatan PKM secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut:

1. Keberhasilan target jumlah peserta penyuluhan
2. Ketercapaian tujuan penyuluhan
3. Ketercapaian target materi yang telah direncanakan
4. Kemampuan peserta dalam penguasaan materi dan peserta juga mampu membuat minuman mocktail. Target pencapaian dari segi jumlah peserta sebanyak 50 peserta. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa target peserta tercapai 100%. Angka tersebut menunjukkan bahwa kegiatan PKM dilihat dari jumlah peserta yang mengikuti dapat dikatakan berhasil/sukses. Ketercapaian tujuan secara umum sudah baik, namun



keterbatasan waktu yang disediakan mengakibatkan tidak semua materi tentang stunting dapat disampaikan secara detil. Namun dilihat dari hasil penyuluhan para peserta yaitu kualitas pembelajaran yang telah dihasilkan, maka dapat disimpulkan bahwa tujuan kegiatan ini dapat tercapai. Ketercapaian target materi pada kegiatan PKM ini cukup baik, karena materi pendampingan telah dapat disampaikan secara keseluruhan.

KESIMPULAN

Dari hasil pembahasan yang telah didapatkan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Mixology merupakan sebuah seni untuk menciptakan minuman yang tidak hanya lezat tetapi juga seimbang dalam rasa, tampilan, dan aroma.
- b. Dalam mixology tidak hanya membahas tentang minuman beralkohol tetapi ada juga minuman non alkohol (Mocktail)
- c. Dalam pembuatan minuman diperlukan perlengkapan seperti bar tool, gelas, dan bahan pembuatan minuman itu sendiri
- d. Melalui pelatihan mixology ini diharapkan para siswa mampu membuat minuman yang enak yang nantinya akan disuguhkan kepada tamu, konsumsi pribadi maupun untuk kegiatan entrepreneurship

SARAN

Sehubungan dengan waktu yang terbatas maka pelatihan mixology ini belum terselesaikan dengan sempurna, oleh karena itu kedepannya dirasakan perlu adanya pelatihan lanjutan supaya para siswa bisa lebih mendalami tentang cara pembuatan minuman, dan bisa mempraktekkan cara- cara pembuatan minuman lainnya

DAFTAR PUSTAKA

Embury, D. (1948). *The Fine Art of Mixing Drink*.

Wiantara, I. G. nyoman. (2016). *Bartending & Mixology* (2016th ed.). Andi Offset.