



Pelatihan Minuman Kekinian Yang Di SMA Matreywira Batam Di Kota Batam

Rezki Alhamdi

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

Rezki@btp.ac.id

Wahyudi Ilham

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

wahyudi@btp.ac.id

Steven Johnson

Mhs. Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

steven@btp.ac.id

Tiffany Clarissa Tan

Mhs. Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

tiffany@btp.ac.id

Bram Handoko

Mhs. Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

Bram@btp.ac.id

Abstract

Saat ini banyak jenis minuman yang di sajikan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang menyukai berbagai jenis minuman. Salah satu minuman yang ada yang sangat di gemari oleh usia muda adalah minuman kekinian. Minuman ini di sajikan dengan percampuran berbagai dasar minuman yang menjadikan minuman tersebut menjadi nikmat dan bercita rasa yang sangat enak. Pada tanggal 26 februari 2024 Politeknik Pariwisata Batam melaksanakan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di salah satu SMA terkemuka di Batam. Dosen Politeknik Pariwisata Batam yang terdiri dari Manajemen Kuliner dan Manajemen Tata Hidangan melaksanakan pelatihan kepada siswa dan siswa SMA bagaimana cara membuat minuman yang menarik dan mempunyai rasa yang enak dan nikmat. Ada beberapa minuman yang disajikan yang di buat langsung oleh mahasiswa manajemen tata hidangan. Pelatihan ini di harapkan dapat membantu siswa untuk berkreasi dan berwisarusaha sesuai dengan kemampuan minat dan bakat yang dimiliki oleh siswa yang ada di SMA di Batam. Tujuan PKM ini oleh dosen Politeknik Pariwisata Batam ada menerapkan serta menyebarkan ilmu yang di miliki yang berasal dari pengajaran serta penelitian yang dilakukan oleh dosen tersebut yang diharapkan dapat memberikan manfaat untuk masyarakat yang lebih luas. Pelaksanaan PKM ini di bantu sepenuhnya oleh Politeknik Pariwisata Batam dan SMA tempat dosen melaksanakan pengabdian kepada masyarakat.

Keywords: *pelatihan, PKM, minuman, kekinian*

Abstrak

Currently, a variety of beverages are being served to cater to the preferences of individuals who enjoy diverse options. Among the beverages highly favored by the younger demographic are contemporary drinks. These beverages are crafted by blending various base ingredients, resulting in a delightful and flavorsome concoction. On February 26, 2024, Batam Tourism Polytechnic conducted a community outreach program at a prominent high school in Batam. Lecturers from Batam Tourism Polytechnic, specializing in Culinary Management and Cuisine Management, conducted workshops for both students and high schoolers on crafting appealing and flavorful beverages. Several beverages were showcased, prepared directly by students specializing in food management. The objective of this training is to foster creativity and entrepreneurship among high school students in Batam, aligning with their individual abilities, interests, and talents. The primary goal of this community outreach initiative by Batam Tourism Polytechnic lecturers is to apply and share the knowledge acquired through their teaching and research endeavors. It is anticipated that this initiative will bring about benefits to the broader community. The Batam Tourism Polytechnic, along with the participating high school, fully supported the implementation of this community outreach program.

Keywords: *training, community service, beverages, contemporary drinks*





PENDAHULUAN

Moctail adalah singkatan dari "mocktail", yang merupakan istilah yang digunakan untuk minuman non-alkoholik yang mirip dengan koktail tetapi tanpa kandungan alkohol. Istilah ini berasal dari gabungan kata "mock" yang berarti tiruan atau palsu, dan "cocktail". Moctail dirancang untuk memberikan pengalaman yang sama dalam hal rasa dan presentasi seperti koktail tradisional, tetapi cocok untuk mereka yang tidak mengonsumsi alkohol atau yang sedang menjalani masa pemulihan. Minuman moctail biasanya terdiri dari campuran berbagai jenis jus buah, sirup, soda, bumbu, dan garnish yang menarik untuk menciptakan rasa yang unik dan menyegarkan. Mereka sering kali disajikan dalam gelas koktail khusus untuk menambah kesan elegan dan menyenangkan. Beberapa moctail bahkan dapat disajikan dengan es atau hiasan tambahan seperti irisan buah atau daun segar untuk meningkatkan tampilannya.

Selain itu, moctail juga sering kali dikreasikan dengan nama dan tema yang menarik untuk menarik minat konsumen. Mereka dapat disajikan di berbagai acara, mulai dari pesta pernikahan dan acara khusus hingga pertemuan bisnis dan pertemuan sosial. Keunikan moctail adalah bahwa mereka memberikan kesempatan bagi semua orang untuk menikmati pengalaman koktail tanpa perlu mengonsumsi alkohol, sehingga menjadikannya pilihan yang populer di berbagai kalangan. Pelatihan merupakan suatu proses sistematis yang dirancang untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, sikap, dan perilaku peserta dalam suatu bidang tertentu. Teori-teori yang mendasari pelatihan dapat mencakup berbagai pendekatan dan prinsip yang bertujuan untuk mencapai tujuan pelatihan dengan efektif (Syahputri & Dailami, 2023). Teori pembelajaran memainkan peran sentral dalam merancang pelatihan yang efektif.

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA

Selamat datang dan Selamat bergabung di SMA matreywira Batam mengedepankan nilai The Beauty of mankind yaitu mewujudkan keindahan kodrasi manusia semua mendambakan manusia yang beradab dan berbudaya memiliki eksistensi hidup yang bermartabat dengan memancarkan keindahan kodrat Manusia itulah yang menjadi visi sekolah SMA matreywira Batam.

Misi matraywira Batam yaitu:

1. Menghargai harkat dan martabat diri hal yang terpenting untuk bertahan hidup adalah kehidupan itu sendiri karena kehidupan tidak bisa digantikan oleh apapun Baik itu materi maupun status.





2. Mencintai setiap nilai kehidupan ketika sesama manusia menghargai nilai kehidupan satu sama lain niscaya desain itu juga kita akan menyadari setiap eksistensi memiliki nilai kehidupan yang sama maka dari itu materi Wira menerapkan sistem pola nabati hidup nabati.
3. mencintai alam segala sesuatu hidup di bumi bergantung dengan alam dan saling membutuhkan berarti sudah menjadi tugas kita untuk merawat alam agar tetap hidup dan tidak rusak oleh perbuatan kita sendiri.
4. Menguji mewujudkan Dunia Satu Keluarga dan bertujuan untuk membangun dunia yang penuh damai Kasih tanpa diskriminasi ras suku budaya maupun agama.

SMA matriWira Batam mempunyai beberapa prestasi membanggakan seperti juara 1 hidek 2021, juara 1 KHSC 2021, juara 1 5th kids orator series 2021 tingkat internasional. juara 1 bercerita bahasa mandarin. dan masih banyak lagi. Untuk mendukung agar mahasiswa SMA materi Wira berprestasi maka ada beberapa penunjang Fasilitas yang dapat menunjang prestasi mereka seperti lapangan basket, lapangan badminton, lab komputer, auditorium, perpustakaan, dan juga ruang teater

Selain itu beberapa ruang fasilitas untuk menyediakan ekstrakurikuler seperti voli, lukisan, Tiongkok kaligrafi, Pramuka rajut, badminton, tenis meja, basket, bowmantara atau teater Dan debat bahasa Inggris yang biasanya disebut dengan materi Wira Ultimate the best .SMA matrawira mengharapkan untuk membangun satu komunitas harmonis antara orang tua siswa guru dan sekolah sembari membangun kehidupan harmonis kami juga menanamkan jiwa cinta alam kepada komunitas materi Wira seperti menerapkan konsep vegetarian juga memperkenalkan seni dan budaya lokal mencerminkan estetika kehidupan manusia di samping itu semua yang terpenting adalah memudahkan semua nilai kehidupan yang akan merayakan kerukunan yang dimulai dari keluarga bangsa hingga negara eutrium, fashion and love.





METODE PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN

Adapun penyampaian materi yang dilakukan di SMA tempat melakukan pengabdian kepada masyarakat (PKM) adalah dengan cara ceramah serta melakukan praktek langsung di kelas kepada siswa dan siswi yang ada. Metode ini merupakan metode yang cukup bagus



Ciptaan disebarluaskan di bawah [Lisensi Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



mengingat jumlah peserta yang ikut pelatihan ini cukup banyak. Sebelum kegiatan dosen serta mahasiswa yang ikut telah melakukan rapat sebelum kegiatan pelaksanaan untuk menghindari kesalahan yang terjadi disana nantinya. Langkah yang dilakukan pada pelaksanaan yang terjadi di sana yaitu, dosen manajemen luliner dan manajemen tata hidangan menunjuk dosen serta mahasiswa yang akan melakukan pemberian materi dan demontrasi di kelas kemudian memberikan durasi yang akan di gunakan serta menunjuk mahasiswa yang akan bertugas sebagai moderator.

Faktor Pendukung dan Penghambat

Berdasarkan dari hasil evaluasi pelaksanaan dan hasil kegiatan pelatihan minuman kekinian di SMA Matreywira Batam dapat diidentifikasi faktor pendukung dan penghambat dalam melaksanakan program pengabdian pada masyarakat ini. Secara garis besar faktor pendukung dan penghambat tersebut adalah sebagai berikut:

1. Faktor Pendukung

- a. Kerjasama yang erat antara institusi pendidikan tinggi dan sekolah menengah sangat mendukung pelaksanaan PKM. Hal ini memungkinkan untuk pertukaran sumber daya, pengalaman, dan jaringan yang dapat memperkaya pengalaman pelatihan bagi siswa
- b. Dukungan dari pimpinan baik dari Politeknik Pariwisata Batam maupun SMA Matreywira Batam sangat penting dalam memastikan kesuksesan dan kelancaran pelaksanaan PKM. Kepemimpinan yang memahami pentingnya PKM dalam mendukung pendidikan dan pembangunan masyarakat akan memberikan dukungan finansial, sarana, dan waktu yang dibutuhkan.
- c. Keterampilan dan pengetahuan dosen dalam bidang minuman kekinian merupakan faktor pendukung yang vital. Dosen yang berpengalaman dan kompeten dapat memberikan pelatihan yang berkualitas tinggi dan relevan dengan kebutuhan siswa.
- d. Ketersediaan fasilitas dan peralatan yang memadai, seperti ruang kelas, peralatan pembuatan minuman, dan bahan baku yang berkualitas, sangat mendukung kelancaran pelaksanaan pelatihan.
- e. Minat dan partisipasi aktif dari siswa dan siswi dalam pelatihan merupakan faktor penting dalam keberhasilan PKM. Semangat belajar dan kerjasama dari peserta pelatihan akan meningkatkan efektivitas dan efisiensi proses pembelajaran.

2. Faktor Penghambat





- a. Keterbatasan waktu, dana, dan tenaga dapat menjadi hambatan dalam merencanakan dan melaksanakan PKM dengan optimal. Kurangnya waktu yang tersedia untuk persiapan dan pelaksanaan pelatihan dapat menghambat kelancaran proses.
- b. Kesulitan dalam pengaturan logistik, seperti transportasi, akomodasi, dan penyediaan bahan baku, dapat menjadi penghambat dalam pelaksanaan PKM, terutama jika kegiatan dilaksanakan di lokasi yang jauh atau sulit diakses
- c. Perbedaan tingkat pengetahuan dan keterampilan antara peserta pelatihan dapat menjadi penghambat dalam menyusun materi dan metode pembelajaran yang sesuai untuk semua peserta.
- d. Kurangnya motivasi atau minat dari beberapa peserta pelatihan dapat menghambat efektivitas pembelajaran dan mengurangi hasil yang diharapkan dari PKM tersebut.

Setelah selesai pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat (PKM) tentang potensi wirausaha dengan minuman kekinian di SMA Matreywira Batam, hasilnya sungguh membanggakan. Para siswa dan siswi tidak hanya memperoleh pengetahuan baru tentang dunia minuman kekinian, tetapi juga terinspirasi untuk menjelajahi potensi wirausaha dalam industri ini. Berawal dari pemahaman yang mendalam tentang berbagai jenis minuman kekinian, siswa dan siswi di SMA Matreywira Batam mulai melihat peluang bisnis yang menjanjikan di sektor minuman. Mereka tidak hanya memahami proses pembuatan minuman dengan baik, tetapi juga mengenali tren dan preferensi pasar yang ada. Dengan semangat kewirausahaan yang berkobar-kobar, sejumlah siswa dan siswi mulai mengeksplorasi ide-ide bisnis baru dalam industri minuman kekinian. Mereka mengadopsi kreativitas dan inovasi yang mereka pelajari selama pelatihan untuk menciptakan minuman-minuman unik dan menarik yang dapat memikat konsumen (Gunawan & Resha, 2024).

Tidak hanya itu, SMA Matreywira Batam juga membuka peluang bagi para siswa dan siswi untuk mengembangkan keterampilan kewirausahaan mereka melalui berbagai kegiatan ekstrakurikuler dan proyek pengabdian kepada masyarakat yang melibatkan pembuatan dan pemasaran minuman kekinian.

Hasilnya, sejumlah siswa dan siswi berhasil mengembangkan usaha kecil-kecilan mereka sendiri, mulai dari kios minuman di sekolah hingga usaha jaringan yang lebih besar di sekitar kota. Mereka menggunakan pengetahuan dan keterampilan yang mereka peroleh selama pelatihan untuk mengelola bisnis mereka dengan baik dan mencapai kesuksesan yang memuaskan. Tidak hanya berhasil secara finansial, tetapi pengalaman ini juga





memberikan manfaat lain bagi para siswa dan siswi. Mereka belajar tentang tanggung jawab, kepemimpinan, dan kerja tim dalam menjalankan bisnis mereka. Mereka juga merasakan kepuasan yang mendalam saat melihat produk minuman kekinian mereka dinikmati oleh orang lain. Dengan demikian, hasil dari pengabdian kepada masyarakat tentang potensi wirausaha dengan minuman kekinian di SMA Matreywira Batam tidak hanya membuahkan kesuksesan bisnis, tetapi juga menginspirasi dan membekali generasi muda dengan keterampilan dan sikap yang diperlukan untuk menjadi pengusaha yang sukses di masa depan.

Keberlanjutan Pelatihan pembuatan Minuman kekinian

Pertama-tama, perencanaan keberlanjutan akan dimulai dengan menetapkan pelatihan minuman kekinian sebagai bagian integral dari kurikulum sekolah. Hal ini akan memastikan bahwa setiap siswa memiliki akses ke pelatihan ini dan dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan sepanjang tahun pelajaran. Selanjutnya, kolaborasi antara Politeknik Pariwisata Batam dan SMA Matreywira Batam akan diperkuat untuk memastikan kontinuitas pelatihan. Dosen politeknik akan terlibat dalam mengajar secara reguler dan memberikan pembaruan tentang tren terbaru dalam industri minuman kekinian (Ferdinand & Saputra, 2024).

Untuk mendukung keberlanjutan pelatihan, sumber daya dan fasilitas yang diperlukan akan diprioritaskan. SMA Matreywira Batam akan mengalokasikan anggaran khusus untuk pembelian peralatan, bahan baku, dan fasilitas pelatihan lainnya agar pelatihan dapat berjalan dengan lancar dan efektif.

Selain itu, program keberlanjutan akan mempertimbangkan pengembangan program ekstrakurikuler yang terkait dengan minuman kekinian. Ini dapat meliputi klub barista, komunitas minuman, atau proyek wirausaha siswa yang berfokus pada produk-produk minuman. Upaya akan dilakukan untuk melibatkan industri dan komunitas lokal dalam mendukung keberlanjutan pelatihan ini. Kemitraan dengan kafe, restoran, dan perusahaan minuman akan dibangun untuk memberikan kesempatan kepada siswa untuk mendapatkan pengalaman praktis di lapangan dan memperluas jaringan profesional mereka.

Dengan upaya bersama antara Politeknik Pariwisata Batam dan SMA Matreywira Batam, serta dukungan dari berbagai pihak, diharapkan pelatihan minuman kekinian ini dapat berlanjut secara berkelanjutan (Wan Abdurrahman & Andri Wibowo, 2023). Tujuannya adalah untuk menciptakan generasi siswa yang terampil, inovatif, dan siap bersaing di industri minuman kekinian, serta memberikan kontribusi yang berkelanjutan bagi pembangunan masyarakat dan ekonomi lokal.





Hasil Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Kolaborasi antara Politeknik Pariwisata Batam dan SMA Matreywira Batam akan diperkuat untuk memastikan kontinuitas pelatihan. Dosen politeknik akan terlibat dalam mengajar secara reguler dan memberikan pembaruan tentang tren terbaru dalam industri minuman kekinian. Untuk mendukung keberlanjutan pelatihan, sumber daya dan fasilitas yang diperlukan akan diprioritaskan. SMA Matreywira Batam akan mengalokasikan anggaran khusus untuk pembelian peralatan, bahan baku, dan fasilitas pelatihan lainnya agar pelatihan dapat berjalan dengan lancar dan efektif.

SIMPULAN

Pelatihan minuman kekinian di SMA Matreywira Batam telah membuka pintu bagi berbagai peluang dan potensi yang menjanjikan. Dengan kerjasama antara Politeknik Pariwisata Batam dan SMA Matreywira Batam, serta dukungan dari berbagai pihak, program ini berhasil memberikan manfaat yang signifikan bagi siswa dan sekolah. Langkah-langkah konkret telah diambil untuk menjaga keberlanjutan pelatihan ini. Melalui integrasi pelatihan ke dalam sekolah, keterlibatan dosen politeknik secara reguler, alokasi anggaran khusus, pengembangan program ekstrakurikuler, dan kemitraan dengan industri lokal, diharapkan program ini dapat terus berlanjut dan memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi semua pihak yang terlibat. Kesimpulannya, pelatihan minuman kekinian ini bukan hanya tentang pembelajaran praktis dan pengembangan keterampilan siswa, tetapi juga tentang membuka peluang wirausaha dan kontribusi terhadap pembangunan masyarakat dan ekonomi lokal. Dengan komitmen dan kerjasama yang kuat, pelatihan ini memiliki potensi besar untuk menjadi motor penggerak bagi inovasi dan kemajuan di bidang minuman kekinian di Batam.

Saran-saran.

1. terus tingkatkan kerjasama antara Politeknik Pariwisata Batam dan SMA Matreywira Batam melalui pertemuan rutin, diskusi strategis, dan evaluasi berkala. Dengan komunikasi yang terbuka dan sinergi yang kuat, pelaksanaan pelatihan dapat dijalankan dengan lebih efektif dan efisien.
2. Berikan pelatihan dan pembinaan kepada dosen dan tenaga pengajar yang terlibat dalam program ini. Peningkatan kompetensi dan keterampilan mereka dalam bidang minuman kekinian akan membantu dalam memberikan pembelajaran yang berkualitas dan relevan





bagi siswa.

3. Manfaatkan teknologi informasi dan komunikasi untuk mendukung pelaksanaan dan pengembangan program. Platform digital dapat digunakan untuk menyediakan materi pembelajaran, memfasilitasi diskusi antar peserta, dan melacak kemajuan siswa secara online.

Lakukan monitoring dan evaluasi rutin terhadap pelaksanaan dan hasil dari program pelatihan. Dengan evaluasi yang teratur, dapat diidentifikasi area-area yang perlu diperbaiki dan strategi yang perlu disesuaikan untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi program. Pertama-tama, pelatihan ini adalah bukti dari komitmen Politeknik Pariwisata Batam dalam menghasilkan tenaga kerja yang kompeten dan siap untuk berkontribusi dalam industri perhotelan dan restoran. Kami percaya bahwa peserta pelatihan telah memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang tak ternilai dalam dunia hospitality, yang akan mendukung karir mereka di masa depan.

SARAN

Pelatihan minuman kekinian di SMA Matreywira Batam telah membuka pintu bagi berbagai peluang dan potensi yang menjanjikan. Dengan kerjasama antara Politeknik Pariwisata Batam dan SMA Matreywira Batam, serta dukungan dari berbagai pihak, program ini berhasil memberikan manfaat yang signifikan bagi siswa dan sekolah.

Langkah-langkah konkret telah diambil untuk menjaga keberlanjutan pelatihan ini. Melalui integrasi pelatihan ke dalam sekolah, keterlibatan dosen politeknik secara reguler, alokasi anggaran khusus, pengembangan program ekstrakurikuler, dan kemitraan dengan industri lokal, diharapkan program ini dapat terus berlanjut dan memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi semua pihak yang terlibat.

Kesimpulannya, pelatihan minuman kekinian ini bukan hanya tentang pembelajaran praktis dan pengembangan keterampilan siswa, tetapi juga tentang membuka peluang wirausaha dan kontribusi terhadap pembangunan masyarakat dan ekonomi lokal. Dengan komitmen dan kerjasama yang kuat, pelatihan ini memiliki potensi besar untuk menjadi motor penggerak bagi inovasi dan kemajuan di bidang minuman kekinian di Batam.

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 Keeker Wisata*, 1(1), 99–106.

