

SOSIALISASI DAN PRAKTEK PEMBUATAN MINUMAN KEKINIAN KEPADA CALON WIRAUSAHA MUDA DI DESA URUNG PANE

Rosnaida¹, Abdul Rahman², Eko Anuary Sitorus³, Rara Sinta Tambunan⁴

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Asahan
Jl. Jendral Ahmad Yani, Kisaran Naga, Kota Kisaran Timur, Sumatera Utara 21216

ABSTRAK

Program sosialisasi dan praktek pembuatan minuman kekinian ini bertujuan untuk membekali calon wirausaha muda di Desa Urung Pane dengan pengetahuan dan keterampilan dalam inovasi produk minuman kekinian yang sedang tren di pasaran. Kegiatan ini dilakukan melalui metode sosialisasi dan pelatihan yang melibatkan sebagian besar anak muda desa, dengan fokus pada pembuatan produk Ice Brown Sugar Oreo Coffee. Program ini memberikan pemahaman mendalam mengenai kewirausahaan, teknik pembuatan minuman kekinian, serta strategi pemasaran. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dalam bidang wirausaha, terutama dalam inovasi produk dan pemasaran yang kreatif. Kesuksesan program ini terlihat dari antusiasme peserta yang tinggi, pemahaman yang meningkat, dan kemampuan praktis yang diperoleh peserta dalam menciptakan produk yang berpotensi dipasarkan. Dengan demikian, program ini diharapkan mampu mendorong pertumbuhan usaha di bidang minuman kekinian di kalangan pemuda Desa Urung Pane, sekaligus mendukung peningkatan perekonomian desa.

Kata Kunci: Minuman Kekinian, Wirausaha Muda, Sosialisasi, Pelatihan, Desa Urung Pane

ABSTRACT

This socialization program and practice of making contemporary drinks aims to equip prospective young entrepreneurs in Urung Pane Village with knowledge and skills in the innovation of contemporary beverage products that are trending in the market. This activity is carried out through socialization and training methods involving most of the village's young people, with a focus on making Ice Brown Sugar Oreo Coffee products. This program provides an in-depth understanding of entrepreneurship, contemporary beverage manufacturing techniques, and marketing strategies. The results of the activity showed an increase in the understanding and skills of participants in the field of entrepreneurship, especially in product innovation and creative marketing. The success of this program can be seen from the high enthusiasm of the participants, the increased understanding, and the practical skills gained by the participants in creating products that have the potential to be marketed. Thus, this program is expected to be able to encourage business growth in the field of contemporary beverages among the youth of Urung Pane Village, as well as support the improvement of the village economy.

Keywords: Contemporary Drinks, Young Entrepreneurs, Socialization, Training, Urung Pane Village

PENDAHULUAN

Minuman kekinian merupakan istilah yang digunakan untuk minuman-minuman inovatif dan populer, baik karena rasa maupun ciri khasnya yang unik (Veronika, M.T. Bakhrolilmi, 2020). Seiring berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi, inovasi proses pengolahan komoditas menghasilkan produk olahan yang semakin beragam (Hidayat et al., 2021). Pengembangan sektor wirausaha saat ini menjadi salah satu fokus

utama dalam pembangunan ekonomi, terutama di daerah pedesaan.

Wirausaha dianggap sebagai motor penggerak pertumbuhan ekonomi yang dapat menciptakan lapangan pekerjaan, mengurangi pengangguran, serta meningkatkan pendapatan masyarakat. Menurut Suryana (2013) wirausaha tidak hanya berperan sebagai pencipta lapangan kerja, tetapi juga inovator yang mampu melihat peluang dalam pasar yang terus berkembang. Di era modern ini, salah satu peluang bisnis yang semakin populer adalah bisnis minuman kekinian.

Minuman kekinian menjadi tren yang diminati oleh berbagai kalangan, terutama anak muda, karena inovasi dan variasi rasa yang selalu mengikuti perkembangan zaman (Pangestu, 2024). Kreativitas dalam mengombinasikan bahan baku serta teknik penyajian yang menarik menjadikan bisnis ini memiliki potensi yang besar untuk dijalankan. Bagi masyarakat pedesaan, khususnya calon wirausaha muda, peluang ini dapat menjadi alternatif usaha yang menjanjikan dan dapat mendukung perekonomian desa (Putri & Dewi, 2023).

Desa Urung Pane memiliki potensi besar untuk pengembangan wirausaha di bidang minuman kekinian. Berdasarkan hasil survei awal, banyak pemuda di desa tersebut yang tertarik untuk memulai usaha, namun masih kekurangan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang kewirausahaan, khususnya dalam pembuatan minuman kekinian. Oleh karena itu, sosialisasi dan praktek pembuatan minuman kekinian sangat diperlukan untuk membekali calon wirausaha muda di desa ini dengan pengetahuan dan keterampilan yang memadai.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilaksanakan untuk memenuhi salah satu tri dharma perguruan tinggi, yakni pengabdian kepada masyarakat yang bersifat lintas disiplin dan sebagai komponen keilmuan, teknologi dan seni secara aplikatif guna membentuk kehidupan masyarakat, utamanya di pedesaan (Pangestu, 2024). Ilmu pengetahuan yang diterapkan adalah ilmu pengetahuan yang diperlukan oleh masyarakat atau yang dapat menjadi solusi bagi permasalahan yang terjadi kehidupan masyarakat (Utamiet al., 2024).

Hal ini dilakukan sebagai wujud rasa kepedulian dan tanggung jawab mahasiswa untuk memajukan bangsa dan negara di masa depan. Kegiatan PKM dilaksanakan pada tanggal 25 September 2024. Adapun lokasi yang dijadikan tempat pelaksanaannya adalah di Desa Urung Pane. Desa Urung Pane dipilih sebagai lokasi pelaksanaan PKM karena memiliki banyak potensi yang bisa dikembangkan, namun sumber daya manusia yang tersedia belum memadai. Untuk mengatasi masalah ini, diperlukan pelatihan dan pendampingan bagi pemuda di desa tersebut agar mampu mengolah komoditi lokal menjadi produk yang bernilai ekonomi melalui proses inovasi. Program ini bertujuan untuk memberikan wawasan tentang dasar-dasar kewirausahaan, serta keterampilan praktis dalam membuat dan menjual minuman kekinian. Melalui pelatihan ini, diharapkan para pemuda di Desa Urung Pane dapat memanfaatkan peluang bisnis ini untuk membangun usaha yang berkelanjutan dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi desa.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode sosialisasi dan pelatihan (Sugiyono, 2019). Pendekatan ini dipilih karena sesuai dengan tujuan penelitian, yaitu untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan calon wirausaha muda di Desa Urung Pane dalam bidang pembuatan minuman kekinian. Metode ini melibatkan kegiatan sosialisasi yang bertujuan untuk memberikan informasi dan pemahaman dasar tentang wirausaha dan minuman kekinian, serta pelatihan yang bersifat praktis dalam pembuatan minuman kekinian.

HASIL & PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Urung Pane bertujuan untuk mengenalkan konsep dan praktik pembuatan minuman kekinian kepada calon wirausaha muda. Kegiatan ini meliputi sosialisasi mengenai peluang bisnis minuman kekinian dan pelatihan langsung dalam pembuatan beberapa jenis minuman yang sedang populer di kalangan konsumen.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa pendekatan melalui sosialisasi dan pelatihan praktis merupakan metode yang efektif untuk mengenalkan dan meningkatkan keterampilan calon wirausaha muda dalam memproduksi minuman kekinian. Kegiatan ini memberikan dampak positif pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, yang pada akhirnya dapat memberdayakan pemuda di Desa Urung Pane untuk memulai usaha di sektor minuman.

Pelatihan langsung dalam pembuatan minuman kekinian membantu meningkatkan keterampilan teknis peserta, yang menurut Santoso (2020) merupakan salah satu faktor penting dalam kesuksesan wirausaha. Peserta yang sebelumnya tidak memiliki pengalaman dalam bidang ini kini mampu membuat produk yang siap dijual, dengan pengetahuan yang lebih mendalam tentang cara mengelola bahan baku, teknik produksi, dan strategi pemasaran.

Hasil Pelaksanaan Program

Ice Brown Sugar Oreo Coffee adalah minuman kopi dingin yang terbuat dari kombinasi espresso atau kopi, sirup gula merah, biskuit Oreo, dan es batu. Biasanya, minuman ini disajikan dengan susu (bisamenggunakan susu segar, susu almond, atau jenis susu lainnya) untuk menambah rasa creamy. Biskuit Oreo yang dihancurkan bisa dicampur langsung ke dalam minuman atau dijadikan topping di atas krim kocok. Sirup gula merah memberikan rasa manis yang khas, sementara Oreo menambahkan tekstur dan rasa coklat yang lezat.

Bentuk pelaksanaan pembuatan produk Ice Brown Sugar Oreo Coffee ini dengan menggunakan pelatihan terpadu kepada calon wirausaha muda Desa Urung Pane, berikut rincian proses pembuatan produk Ice Brown Sugar Oreo Coffee:

Bahan Ice Brown Sugar Oreo Coffe:

1. Susu
2. Kopi
3. Oreo
4. Gula merah
5. Topping

Langkah – langkah pembuatan Ice Brown Sugar Oreo Coffe:

1. Siapkan sirup gula aren
 - Panaskan 2 sdm gula aren dengan sedikit air (sekitar 50 ml) dipanci kecil.
 - Aduk hingga gula larut dan mengental sedikit.
 - Sisihkan 2 Seduh kopi
 - Seduh 2 sdm kopi dengan air panas (sekitar 100 ml) jika menggunakan kopi bubuk atau instan. Jika menggunakan espresso, langsung siapkan 1 shot espresso. Biarkan kopi mendingin
3. Siapkan gelas:
 - Masukkan es batu ke dalam gelas.
 - Tuang sirup gula aren di atas es batu.
 - Tambahkan susu: Tuang susu cair di atas es batu dan sirup gula aren.
 - Tambahkan kopi: Tuang kopi yang sudah diseduh dan didinginkan kedalam gelas.

- Tambahkan Oreo: Taburkan remahan biskuit Oreo di atas kopi.
- Tambahkan topping (opsional): Jika suka, tambahkan topping di atas minuman, lalu taburi lagi dengan remahan Oreo untuk tampilan lebih menarik.



Gambar 1. Ice Brown Sugar Oreo Coffe

Kesuksesan suatu program bergantung pada kinerja sumber daya manusia yang secara langsung atau tidak langsung memberikan kontribusi pada pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan praktek dalam pembuatan minuman Kekinian Sebagai Bentuk Pemberdayaan Komoditi Lokal Di Desa Urung Pane.

Berikut capaian keberhasilan dalam program sosialisasi dan pelatihan inovasi produk adalah sebagai berikut:

1. Antusiasme Peserta

Peserta, yang mayoritas adalah anak-anak muda di Desa Urung Pane, sangat antusias dalam mengikuti sosialisasi dan pelatihan. Hal ini terlihat dari kehadiran peserta yang melebihi target awal, serta partisipasi aktif dalam diskusi dan praktik pembuatan minuman kekinian. Para peserta tidak hanya mendengarkan materi yang diberikan, tetapi juga aktif bertanya dan berinteraksi dengan pembeda terkait ide bisnis yang bisa dikembangkan.

2. Pemahaman Peserta

Salah satu indikator keberhasilan kegiatan ini adalah peningkatan pemahaman peserta tentang inovasi produk dan strategi pemasaran minuman kekinian. Sebelum kegiatan, sebagian besar peserta hanya memiliki pengetahuan umum tentang bisnis kuliner, tanpa pemahaman khusus tentang tren minuman kekinian. Namun, setelah mengikuti pelatihan, hasil evaluasi menunjukkan bahwa hampir seluruh peserta memahami cara pembuatan minuman kekinian yang berkualitas serta bagaimana memasarkan produk tersebut.

3. Lokasi Strategis di Balai Desa Urung Pane

Kegiatan ini berlangsung di Balai Desa Urung Pane, lokasi yang strategis dan mudah diakses oleh masyarakat. Balai desa menjadi tempat yang ideal untuk mengadakan kegiatan sosialisasi dan pelatihan karena mampu menampung peserta dalam jumlah yang cukup banyak, serta dilengkapi dengan fasilitas yang mendukung kegiatan pelatihan, seperti alat dan bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan minuman.

4. Kesadaran tentang Pentingnya Pemasaran

Dalam sosialisasi ini, peserta juga diperkenalkan dengan berbagai strategi pemasaran, termasuk penggunaan media sosial sebagai alat untuk memperkenalkan produk kepada konsumen. Para peserta belajar bahwa pemasaran yang efektif tidak hanya bergantung pada kualitas produk, tetapi juga pada kemampuan untuk menjangkau pasar dengan cara yang kreatif dan efisien.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi dan Praktek Pembuatan Minuman Kekinian Kepada Calon Wirausaha Muda di Desa Urung Pane

Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini berjalan dengan lancar dan berhasil membekali calon wirausaha muda di Desa Urung Pane dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk memulai usaha minuman kekinian. Hal ini menjadi langkah awal yang positif dalam mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan di kalangan generasi muda desa tersebut.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan minuman kekinian di Desa Urung Pane berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada calon wirausaha muda dalam mengembangkan usaha minuman kekinian. Program ini telah memberikan dampak positif yang signifikan terhadap pemahaman dan keterampilan peserta, terutama dalam hal pembuatan produk minuman seperti Ice Brown Sugar Oreo Coffee, inovasi produk, dan strategi pemasaran yang kreatif. Antusiasme peserta, terutama pemuda desa, sangat tinggi, yang menunjukkan minat mereka untuk terjun ke dunia wirausaha. Selain itu, pelatihan ini telah berhasil meningkatkan kesadaran peserta tentang pentingnya inovasi dan pemasaran dalam memulai usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Hidayat, R., Maf'ullah, E. N., Mardiyanti, D., & Susanti, A. (2021). Pemberdayaan Remaja Produktif melalui Pelatihan Pemanfaatan Tanaman Lokal untuk Pembuatan Hand Sanitizer di Desa Banjarsari Jombang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 21–26.
- Pangestu, R. A. (2024). Inovasi Minuman Kekinian Sebagai Bentuk Pemberdayaan Komoditi Lokal Di Desa Sukaharja Kecamatan Cijeruk Innovation of Contemporary Drinks as a Form of Local Commodity Empowerment in Sukaharja Village , Cijeruk District. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 83–91. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v4i1.7578>
- Putri, A. M., & Dewi, A. (2023). Peningkatan Motivasi Kewirausahaan Pemudi Desa Sukaharja Kecamatan Cijeruk Melalui Pelatihan Inovasi Produk Olahan Ubi Jalar. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 229–235. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v3i3.7169>
- Santoso, S. (2020). *Pelatihan dan Pengembangan SDM: Konsep dan Aplikasi*. Mitra Wacana Media.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Alfabeta. Suryana.

- (2013). *Kewirausahaan: Pedoman Praktis: Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Salemba Empat.
- Utami, H., Darni, Y., & Febriningrum, P. N. (2024). Meningkatkan Nilai Tambah Produk Minuman Kekinian Dengan Zat Warna Alami dari Bunga Telang dan Kayu Secang. *Nemui Nyimah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1).
- Veronika, M.T. Bakhrulilmi, I. M. (2020). Minuman Kekinian di Kalangan Mahasiswa Depok dan Jakarta. *Journal Of Health Development*, 2(2).