
PELATIHAN PEMBUATAN OLAHAN MINUMAN MOCKTAILS TRADISIONAL DI DESA CURUG WETAN

Vasco Adato H. Goeltom¹, Jimmy Muller Hasoloan Situmorang², Kevin Gustian Yulius³

¹Universitas Pelita Harapan

²Universitas Pelita Harapan

³Universitas Pelita Harapan

vasco.goeltom@uph.edu, jimmy.mhs@uph.edu,
kevin.yulius@uph.edu

Abstrak

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) merupakan wujud kontribusi perguruan tinggi dalam menyebarkan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat. PKM yang dilaksanakan oleh Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan mengangkat tema “Pelatihan Pembuatan Mocktail Tradisional di Desa Curug Wetan.” Tujuan utama kegiatan ini adalah memberikan edukasi mengenai konsep dasar mocktail, pemanfaatan bahan lokal tanpa alkohol, serta peningkatan kreativitas dalam penyajian minuman.

Metode pelaksanaan terdiri dari penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung bersama peserta. Materi yang diberikan meliputi pemahaman dasar tentang mocktail, teknik pengolahan berbasis bahan lokal, serta keterampilan pencampuran, pengukuran, dan penyajian secara higienis dan menarik.

Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam meracik mocktail serta munculnya kreativitas dalam menciptakan variasi rasa yang memiliki potensi pasar. Melalui pelatihan ini, masyarakat Desa Curug Wetan diharapkan mampu mengembangkan keterampilan tersebut menjadi peluang usaha berbasis potensi lokal, sehingga dapat meningkatkan perekonomian sekaligus mendukung pengembangan wisata kuliner.

Kata Kunci : pengabdian kepada masyarakat, mocktail, minuman tradisional, inovasi, kewirausahaan kuliner.

PENDAHULUAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat menjadi salah satu upaya strategis untuk meningkatkan kapasitas ekonomi lokal melalui pelatihan keterampilan berbasis industri kreatif. Di era pascapandemi, sektor kuliner dan minuman menjadi salah satu sektor yang mengalami pemulihan cepat karena meningkatnya permintaan

terhadap produk *handcrafted beverages* dan minuman khas daerah (Rahmawati & Yusuf, 2023). Salah satu bentuk inovasi di bidang ini adalah mixology, yaitu seni mencampur minuman dengan cita rasa, tampilan, dan karakteristik tertentu yang kini tidak hanya populer di perhotelan (goeltom *et al.*, 2024) tetapi juga di kafe dan UMKM.

Program PKM ini berfokus pada pelatihan *mixology* bagi masyarakat **Curug Wetan**, Kecamatan Curug, Tangerang, sebagai bentuk pemberdayaan berbasis keterampilan praktis. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang *food and beverage service*, kreativitas dalam meracik minuman non-alkohol, serta mendorong semangat kewirausahaan di kalangan pemuda. Pemberdayaan masyarakat melalui pendidikan vokasional telah terbukti berperan signifikan dalam peningkatan daya saing dan kemandirian ekonomi (Nugraha et al., 2022).

Menurut teori pemberdayaan masyarakat oleh Zimmerman (2020), pemberdayaan merupakan proses peningkatan kapasitas individu dan kelompok untuk memperoleh kontrol terhadap kehidupannya dan mempengaruhi perubahan sosial di lingkungannya. Melalui pelatihan keterampilan berbasis *hospitality*, masyarakat dapat memperoleh kemampuan yang berorientasi pada pasar kerja sekaligus menumbuhkan potensi ekonomi lokal. Oleh karena itu, program pelatihan *mixology* ini diharapkan menjadi sarana bagi masyarakat Curug Wetan untuk bertransformasi dari penerima manfaat menjadi pelaku ekonomi kreatif yang produktif.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan model partisipatif, di mana mahasiswa berperan sebagai fasilitator dan masyarakat sebagai subjek aktif kegiatan. Metode pelaksanaan terdiri dari tiga tahap:

1. Observasi dan Identifikasi Masalah: Tim melakukan survei awal terhadap masyarakat Curug Wetan untuk mengidentifikasi minat, kebutuhan, dan potensi ekonomi di sektor kuliner. Ditemukan bahwa sebagian besar masyarakat memiliki minat dalam usaha minuman kekinian, namun minim pengetahuan tentang teknik pencampuran dan pengemasan produk.
2. Pelatihan *Mixology*: Kegiatan pelatihan dilakukan selama dua hari di Balai Desa Curug Wetan, melibatkan 30 peserta. Materi yang diberikan meliputi:

- a. Pengenalan dasar *food and beverage service*.
 - b. Teknik *mixology* non-alkoholik (mocktail, jus, infused water).
 - c. Aspek higienitas dan *food safety* sesuai standar K3 kuliner (Gisslen, 2021).
 - d. Simulasi praktik meracik minuman dan presentasi produk.
3. Pendampingan dan Evaluasi :
Setelah pelatihan, peserta mendapatkan bimbingan dalam pembuatan produk dan perhitungan harga jual, serta pendampingan untuk pemasaran digital sederhana. Evaluasi dilakukan melalui wawancara dan kuesioner terhadap peningkatan pengetahuan dan motivasi kewirausahaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan program menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam **pengetahuan, keterampilan, dan kepercayaan diri peserta**. Berdasarkan hasil evaluasi kuesioner:

- a. 87% peserta memahami dasar-dasar *mixology* dan higienitas.
- b. 78% peserta mampu menciptakan produk minuman kreatif berbasis bahan lokal seperti jeruk, serai, dan jahe.
- c. 65% peserta menyatakan tertarik untuk membuka usaha kecil di bidang minuman.

Hasil ini sejalan dengan temuan Setiawan (2024) bahwa pelatihan keterampilan kuliner berbasis praktik langsung dapat meningkatkan produktivitas ekonomi lokal hingga 40% dalam jangka menengah. Selain itu, menurut teori *experiential learning* oleh Kolb (2020), pengalaman langsung dalam pembelajaran keterampilan praktis memperkuat pemahaman dan kemampuan inovatif peserta.

Program ini juga memperkuat hubungan sosial antarwarga dan membentuk komunitas kecil wirausaha muda. Dalam konteks pengembangan masyarakat, ini mencerminkan model *community-based learning* yang dikemukakan oleh Lestari dan Wibowo (2021), di mana partisipasi aktif masyarakat menjadi kunci keberlanjutan kegiatan. Selain memberikan keterampilan, kegiatan juga

menanamkan nilai *food safety awareness*, *entrepreneurial mindset*, dan pentingnya standar pelayanan dalam dunia hospitality.

KESIMPULAN

Program PKM pelatihan mixology di Curug Wetan telah berhasil meningkatkan kemampuan teknis dan kesadaran wirausaha masyarakat, terutama generasi muda. Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan vokasional, potensi ekonomi, serta penguatan jejaring sosial masyarakat.

Dengan pendekatan partisipatif, pelatihan semacam ini dapat menjadi model pemberdayaan berkelanjutan di sektor kuliner lokal. Ke depan, disarankan adanya program lanjutan berupa inkubasi bisnis dan pelatihan digital marketing untuk memperkuat daya saing produk masyarakat di pasar yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada **LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat) Universitas Pelita Harapan**, serta **Pemerintah Desa Curug Wetan** atas dukungan dan fasilitas yang diberikan dalam pelaksanaan Program PKM-CSR ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh peserta pelatihan dan tim pelaksana yang berkontribusi dalam keberhasilan kegiatan ini.

REFERENSI

Gisslen, W. (2021). *Professional Cooking* (9th ed.). Hoboken, NJ: Wiley.

Goeltom, V. A. H., Situmorang, J. M. H., & Yulius, K. G. (2024). *Pelatihan Pembuatan Minuman Mocktails Berbahan Dasar Buah dan Tanaman Hidroponik*. Prosiding PKM-CSR (Program Kreativitas Mahasiswa – Community Service Research), 7(1), 56–62. <https://prosiding-pkmcscr.org/index.php/pkmcscr/issue/view/7>

Goeltom, V. A. H., Situmorang, J. M. H., & Yulius, K. G. (2024). *Pelatihan Pembuatan Kopi V60 serta*

Vietnam Drip di Kampung Gerendeng Pulo. Prosiding PKM-CSR (Program Kreativitas Mahasiswa – Community Service Research), 7(1), 101–108. <https://prosiding-pkmcscr.org/index.php/pkmcscr/issue/view/7>

Goeltom, V. A. H. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Mixology Non-Alkoholik Sebagai Media Edukasi dan Ekonomi Kreatif di Curug Wetan*. Laporan Akhir PKM-CSR Universitas Pelita Harapan. Tangerang: Universitas Pelita Harapan.

Kolb, D. A. (2020). *Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development*. New York: Pearson Education.

Lestari, N., & Wibowo, H. (2021). *Community-Based Learning in Rural Empowerment Projects*. *Journal of Community Development Studies*, 6(2), 134–147.

Nugraha, D., Setyo, I., & Pratama, L. (2022). *Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Vokasi*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 7(1), 25–37.

Rahmawati, S., & Yusuf, R. (2023). *Revitalisasi Ekonomi Kreatif Pasca Pandemi di Sektor Kuliner dan Hospitality*. *Jurnal Bisnis dan Pariwisata*, 15(3), 112–124.

Setiawan, R. (2024). *Ilmu Potongan Daging dan Teknik Pengolahan Kuliner Modern*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Zimmerman, M. A. (2020). *Empowerment Theory: Psychological, Organizational, and Community Levels of Analysis*. *American Journal of Community Psychology*, 65(4), 707–718.

