
Inovasi Pengembangan Minuman Mocktail Berbasis Buah Campoleh dan Bahan Rempah Lokal untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat Kampung Adat Cireundeu

Innovation in Developing Mocktail Drinks Based on Campoleh Fruit and Local Spices to Increase the Income of the Cireundeu Traditional Village Community

Nova Yudha Andriansyah Putra ^{1*}, Dyah Mustika Wardani ², Mezi Julian ³

¹Universitas Bina Sarana Informatika, Indonesia

²Universitas Bina Sarana Informatika, Indonesia

³Universitas Bina Sarana Informatika, Indonesia

*Korespondensi Penulis : Nova.noy@bsi.ac.id

Article History:

Received: September 16, 2024;

Revised: Oktober 21, 2024;

Accepted: November 25, 2024;

Online Available: Desember 13, 2024;

Keywords:

Spices, Mocktails, Campoleh

Abstract: Cireundeu Traditional Village, which is known for its rich traditions and natural resources, has great potential in utilizing campoleh fruit and local spices. However, local communities have not fully utilized this potential in developing products that can increase their income. Mocktail drinks, as an increasingly popular non-alcoholic alternative, offer opportunities for product innovation that can increase market appeal and boost local economies. The aim of this activity is to develop mocktail drinks based on campoleh fruit and innovative local spices. The method for this activity is through identifying campoleh fruit varieties available in the Cireundeu Traditional Village and local spices that can be used in mocktail drinks, then holding training for the local community regarding mocktail making techniques, hygiene and marketing aspects by helping the community in designing marketing strategies and packaging products, and distribution to increase market reach. This project is expected to not only improve the economy of the Cireundeu Traditional Village community through product innovation but also preserve and promote cultural riches and local resources. By utilizing the potential of campoleh fruit and local spices, communities can create products that are attractive and highly competitive in the market, while strengthening the identity and economic independence of their community. The output of this PM is Pres Release, IPR and PM Journal.

Abstrak

Kampung Adat Cireundeu, yang dikenal dengan kekayaan tradisi dan sumber daya alamnya, memiliki potensi besar dalam pemanfaatan buah campoleh dan bahan rempah lokal. Namun, masyarakat setempat belum sepenuhnya memanfaatkan potensi ini dalam pengembangan produk yang dapat meningkatkan pendapatan mereka. Minuman mocktail, sebagai alternatif non-alkohol yang semakin populer, menawarkan peluang untuk inovasi produk yang dapat meningkatkan daya tarik pasar dan meningkatkan ekonomi lokal. Tujuan dalam kegiatan ini adalah Mengembangkan minuman mocktail berbasis buah campoleh dan bahan rempah lokal yang inovatif. Metode dalam kegiatan ini melalui pengidentifikasian varietas buah campoleh yang tersedia di Kampung Adat Cireundeu dan bahan rempah lokal yang dapat digunakan dalam minuman mocktail kemudian Mengadakan pelatihan untuk masyarakat setempat mengenai teknik pembuatan mocktail, higienitas, dan aspek pemasaran dengan membantu masyarakat dalam merancang strategi pemasaran, kemasan produk, dan distribusi untuk meningkatkan jangkauan pasar. Proyek ini diharapkan tidak hanya meningkatkan perekonomian masyarakat Kampung Adat Cireundeu melalui inovasi produk tetapi juga melestarikan dan mempromosikan kekayaan budaya serta sumber daya lokal. Dengan memanfaatkan potensi buah campoleh dan bahan rempah lokal, masyarakat dapat menciptakan produk yang menarik dan berdaya saing tinggi di pasar, sekaligus memperkuat identitas dan kemandirian ekonomi komunitas mereka. Luaran dari PM ini adalah Pres Release, HKI dan Jurnal PM.

Kata Kunci : Rempah-Rempah, Mocktail, Campoleh

1. PENDAHULUAN

Kampung Adat Cireundeu, yang terletak di wilayah yang kaya akan tradisi dan keanekaragaman sumber daya alam, memiliki potensi luar biasa dalam memanfaatkan kekayaan lokalnya untuk pengembangan ekonomi. Terkenal dengan budaya yang kaya, komunitas ini juga dikelilingi oleh sumber daya alam yang melimpah, termasuk berbagai jenis buah dan rempah-rempah. Salah satu produk unggulan dari daerah ini adalah buah campoleh, yang dikenal karena rasa unik dan manfaat kesehatannya.

Cireundeu berasal dari nama “pohon reundeu”, karena sebelumnya di kampung ini banyak sekali populasi pohon reundeu. Pohon reundeu itu sendiri ialah pohon untuk bahan obat herbal. Maka dari itu kampung ini di sebut Kampung Cireundeu. Kampung Adat Cireundeu terletak di Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan. Terdiri dari 50 kepala keluarga atau 800 jiwa, yang sebagian besar bermata pencaharian bertani ketela. Kampung Adat Cireundeu sendiri memiliki luas 64 ha terdiri dari 60 ha untuk pertanian dan 4 ha untuk pemukiman.

Meskipun memiliki potensi besar, pemanfaatan buah campoleh dan bahan rempah lokal di Kampung Adat Cireundeu masih terbatas pada konsumsi sehari-hari dan beberapa produk tradisional. Potensi besar dari produk-produk ini dalam menciptakan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan masyarakat belum sepenuhnya dieksplorasi. Ada kebutuhan untuk mengidentifikasi dan memanfaatkan peluang baru yang dapat membawa inovasi dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi lokal.

Maka dari itu, membahas rempah-rempah bukan hanya menyoal eksotisme. Di baliknya, ada berbagai hal yang mengubah perjalanan Nusantara dan dunia. Berbagai hal itu tertuang dari cukup banyaknya literatur sejarah yang membahas rempah-rempah. (Rahman 2019)

Daya tarik wisata yang unggul serta berkualitas merupakan faktor kunci yang menentukan dalam motivasi wisatawan untuk berwisata, serta sebagai salah satu alasan fundamental yang menjadi pertimbangan seseorang memilih suatu destinasi. (Yudha Andriansyah Putra, Zuniarti, and Mazia 2023)

Minuman mocktail, yang merupakan alternatif non-alkohol yang semakin populer di pasar, muncul sebagai kesempatan ideal untuk memanfaatkan buah campoleh dan rempah-rempah lokal. Mocktail, yang seringkali disajikan dalam berbagai acara sosial dan sebagai pilihan sehat, menawarkan potensi untuk menarik minat konsumen yang mencari alternatif minuman yang segar dan inovatif. Dengan mengembangkan mocktail berbasis buah campoleh dan bahan rempah lokal, masyarakat Kampung Adat Cireundeu dapat menciptakan produk yang tidak hanya memanfaatkan bahan lokal tetapi juga memiliki daya tarik yang luas di pasar

yang lebih besar.

Minuman merujuk pada segala jenis cairan yang dikonsumsi oleh manusia untuk memuaskan kebutuhan hidrasi dan memperoleh kepuasan sensorik. Minuman berperan penting dalam menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh dan memberikan nutrisi yang diperlukan oleh organisme. Selain itu, minuman juga dapat memberikan kenikmatan dan kesenangan melalui beragam rasa dan tekstur yang ditawarkan.(Saputro et al. 2023)

Industri makanan dan minuman sangat berkembang dengan pesat, hal ini menjadikan industri makanan dan minuman menjadi salah satu manufaktur andalan dalam memberikan kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi di Indonesia.(Najmuzzaman 2023)

Inovasi dalam pengembangan produk ini dapat menjadi kunci untuk membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat setempat. Dengan mengintegrasikan proses pembuatan yang modern dan praktik pemasaran yang efektif, Kampung Adat Cireundeu bisa memanfaatkan kekayaan lokalnya untuk menciptakan produk unggulan yang memiliki daya saing di pasar, sekaligus mendukung pertumbuhan ekonomi lokal. Proyek ini bertujuan untuk menjembatani kesenjangan antara potensi lokal dan kesempatan pasar, serta memberdayakan masyarakat melalui pelatihan dan peningkatan keterampilan dalam produksi dan pemasaran minuman mocktail.

Semakin beragamnya produk yang ditawarkan oleh perusahaan dewasa ini juga telah meningkatkan keinginan konsumen untuk mencoba berbagai ragam produk yang ada. (Farida Firdriani 2009)

Dengan pendekatan ini, tidak hanya pendapatan masyarakat yang diharapkan meningkat, tetapi juga pelestarian dan promosi budaya lokal melalui produk yang menggabungkan tradisi dan inovasi.

Kampung Adat Cireundeu terletak di Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan. Terdiri dari 60 kepala keluarga atau 800 jiwa, yang sebagian besar bermata pencaharian bertani ketela. Kampung Adat Cireundeu sendiri memiliki luas 64 ha terdiri dari 60 ha untuk pertanian dan 4 ha untuk pemukiman. Sebagian besar penduduknya memeluk dan memegang teguh kepercayaan Sunda Wiwitan hingga saat ini. Selalu konsisten dalam menjalankan ajaran kepercayaan serta terus melestarikan budaya dan adat istiadat yang telah turun-temurun dari nenek moyang mereka. Masyarakat adat Cireundeu sangat memegang teguh kepercayaannya, kebudayaan serta adat istiadat mereka.

Tanaman rempah yang biasa digunakan sebagai bumbu dalam makanan dan minuman memiliki khasiat obat atau baik bagi kesehatan.(Rusdi Evizal 2013)

Apabila pendekatan sejarah total Braudel direfleksikan ke dalam konteks lingkup Nusantara melacak kembali jejak rempah-rempah, maka akan tampak keterkaitan aspek geografi, politik, ekonomi, budaya, lingkungan, dan ilmu pengetahuan di dalamnya. Dalam perspektif sejarah total, pelacakan keterkaitan antaraspek inilah yang dapat dijadikan sebagai pola untuk memahami dinamika permasalahan dari masa bersemi hingga gugurnya rempah-rempah.(1)

Berikut merupakan papan informasi selamat datang di kampung adat Cireunde:



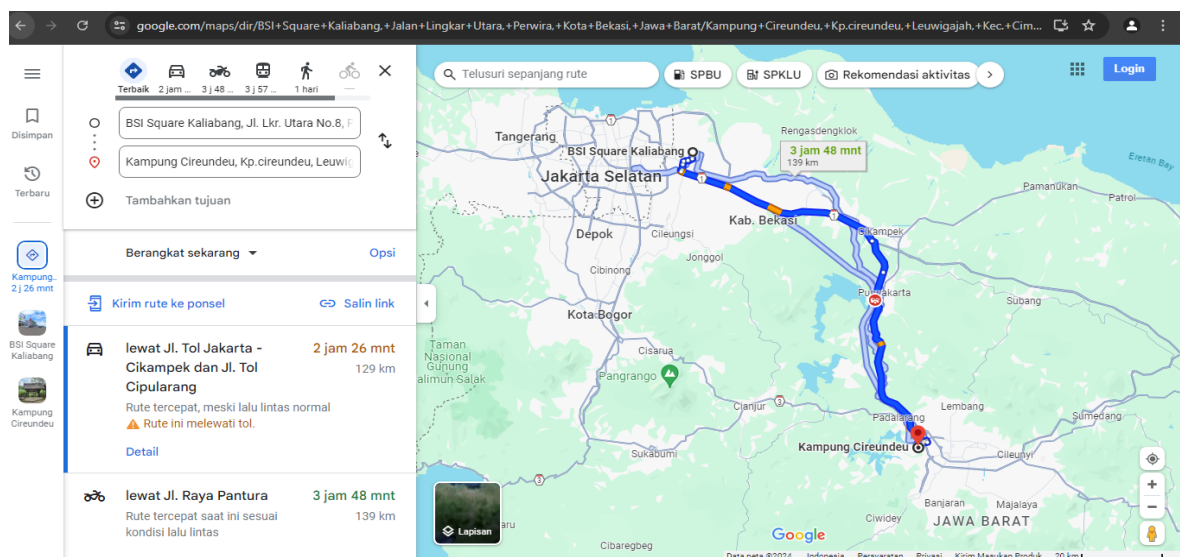
Gambar 1. selamat datang di kampung adat Cireunde

Sumber ; Dokumen Pribadi

Jarak antara lokasi BSI Kaliabang dimana yang dengan ini merupakan Prodi Perhotelan penyelenggara pengabdian Masyarakat ini dengan Kampung Adat Cierendeu adalah 129 kilometer melalui jalan tol Jakarta cikampek berikut untuk detail lokasi mitra:

Tempat : Kampung Cireunde

Alamat : Kp.cireunde, Leuwigajah, Kec. Cimahi Sel., Kota Cimahi, Jawa Barat 40532



Gambar 2. Rute pada Googel maps

2. METODE

Metode dalam Pengabdian Masyarakat ini adalah bagaimana Ketua memilih mitra dan peninjauan yakni dalam hal ini melakukan komunikasi kepada pihak mitra untuk kiranya mengidentifikasi masalah yang ada di Desa Adat Ciereundu dan kemudian dari permasalahan tersebut ketua mengkomunikasikan kepada anggota mengenai solusi yang ditawarkan berdasarkan diskusi bersama sehingga terjalinlah komunikasi 2 arah. Selanjutnya setelah peninjauan permasalahan dan solusi yang ditawarkan pihak tim Pengabdian Masyarakat secara keseluruhan meminta waktu untuk dapat melakukan Pengabdian Masyarakat yang disepakati kedua belah pihak yakni Peserta PM dan Mitra.

Hari, Tanggal : Sabtu, 26 Oktober 2024

Tempat : Aula Desa adat Ciereundu

Susunan Panitia

Ketua : Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, M.M

Sekretaris & Publikasi : Dyah Mustika Wardani, S.Par, M.M

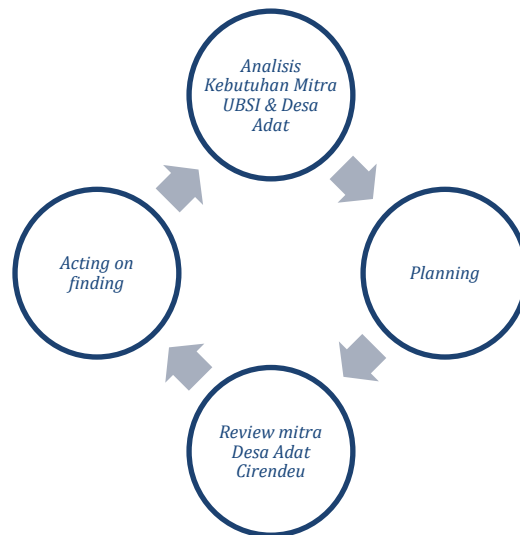
Anggota & Bendahara: Mezi Julian, S.S, M.M.Par

Dokumentasi : Putri Karisma

Perlengkapan : Tasyali Sekar Dio

Pembantu Umum : Fernando Filipus

Dalam susunan panitia tersebut Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par,M.M selaku ketua membuat Proposal dan Laporan kegiatan, Ibu Dyah Mustika Wardani, S.Par, M.M yang dalam susunan panitia sebagai Sekretaris & Publikasi adalah memuat segala bentuk publikasi dan luaran seperti Pressrelease dan Jurnal, Mezi Julian, S.S, M.M.Par selaku anggota & Bendahara bertugas dalam mengelola keuangan, Putri Karisma selaku sie dokumentasi berperan dalam mendokumentasikan kegiatan baik foto ataupun video, Tasyali Sekar Dio yang selaku Sie. Perlengkapan adalah bertugas untuk menyiapkan segala bentuk administrasi seperti absensi peserta, panitia, kuisioner dan dokumen surat jalan, Fernando Filipus selaku pembantu umum dalam hal ini membantu menyiapkan perlengkapan dalam kegiatan dari mulai persiapan hingga acara berlangsung..



Gambar 1. Materi Pelatihan dan Pendampingan

3. HASIL

Adapun luaran yang dihasilkan dalam Pengabdian Masyarakat ini adalah sebagai berikut

Tabel 1. Hasil Luaran Pengabdian Masyarakat

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian	Status Capaian
1	Publikasi di jurnal ilmiah cetak atau elektronik	Artikel di Jurnal Nasional Tidak Terakreditasi	Iya
2	Artikel di media masa cetak atau elektronik	Nasional	Iya
3	Video pelaksanaan	Video kegiatan	Iya
4	Kekayaan Intelektual (KI)	Hak Cipta	Iya
5	Mitra Non Produktif	Pengetahuannya meningkat	Iya
		Keterampilannya meningkat	Iya
		Pendapatannya meningkat	Iya
		Pendapatannya meningkat	Iya
		Pelayanannya meningkat	Iya

4. DISKUSI

Pengabdian masyarakat dengan inovasi pengembangan minuman mocktail berbasis buah campoleh dan bahan rempah lokal di Kampung Adat Cireundeu dapat memberikan berbagai manfaat, antara lain:

1. Peningkatan Ekonomi Lokal: Dengan menciptakan produk baru, masyarakat dapat menjual mocktail ini di pasar lokal, acara, atau festival, yang akan meningkatkan pendapatan mereka.
2. Promosi Budaya Lokal: Menggunakan bahan-bahan lokal, seperti buah campoleh dan rempah, dapat memperkenalkan dan melestarikan budaya serta tradisi kuliner daerah.

3. Pendidikan dan Keterampilan: Melalui pelatihan pembuatan mocktail, masyarakat dapat memperoleh keterampilan baru dalam bidang kuliner dan bisnis, yang berguna untuk pengembangan usaha mereka.
4. Kesehatan dan Gizi: Mocktail yang berbasis buah dan rempah dapat menjadi alternatif minuman sehat, yang lebih bergizi dibandingkan minuman manis atau beralkohol.
5. Keterlibatan Komunitas: Proyek ini dapat memperkuat ikatan sosial di antara anggota komunitas, mendorong kolaborasi, dan menciptakan rasa kepemilikan terhadap produk yang dihasilkan.
6. Inovasi Produk: Mendorong masyarakat untuk berpikir kreatif dalam menciptakan varian baru dari mocktail, yang dapat menarik minat konsumen dan meningkatkan daya saing produk.
7. Sustainability: Menggunakan bahan-bahan lokal dapat mendukung pertanian lokal dan mengurangi jejak karbon dari transportasi bahan baku.
8. Pemasaran dan Branding: Dengan branding yang tepat, mocktail ini bisa menjadi produk unggulan dari Kampung Adat Cireundeu, menarik wisatawan dan pengunjung untuk mencicipi dan membeli.
9. Kesadaran Lingkungan: Melalui penggunaan bahan lokal dan pengolahan yang berkelanjutan, masyarakat dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya menjaga lingkungan.

Dengan manfaat-manfaat ini, proyek pengabdian masyarakat tersebut tidak hanya meningkatkan kesejahteraan ekonomi, tetapi juga memperkuat identitas budaya dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat Kampung Adat Cireundeu.

5. KESIMPULAN

Pengabdian Masyarakat ini dilakukan oleh Prodi Perhotelan & Pariwisata Universitas Bina Sarana Informatika dengan tujuan dapat memperdayakan masyarakat dengan memanfaatkan bahan yang dengan mudah di dapat di sekitar mereka tinggal, dimana buah ini sebelumnya di anggap kurang bernilai dan di ubah menjadi bernilai. Manfaat yang diperoleh meliputi peningkatan ekonomi lokal, promosi budaya, keterampilan baru dalam bidang kuliner dan bisnis, serta pelestarian bahan lokal. Nantinya diharapkan melalui inovasi ini dapat menambah pemasukan untuk desa adat cierendeue dari segi penjualan produk minuman mocktail tersebut yang mana dalam mencari bahan dan pembuatannya dengan sangat mudah namun bernilai lebih tinggi.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga kegiatan Pengabdian Masyarakat dengan tema "Inovasi Pengembangan Minuman Mocktail Berbasis Buah Campoleh dan Bahan Rempah Lokal untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat Kampung Adat Cireunde" dapat terlaksana dengan baik.

Kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Universitas Bina Sarana Informatika yang telah memberikan dukungan penuh baik dalam bentuk fasilitas maupun bimbingan selama pelaksanaan kegiatan ini.
2. Masyarakat Kampung Adat Cireunde, khususnya para peserta pelatihan, atas kerjasama, antusiasme, dan kepercayaannya dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan.
3. Ketua dan seluruh anggota tim pelaksana, yang telah bekerja keras merancang, melaksanakan, dan menyelesaikan kegiatan ini dengan semangat dan dedikasi tinggi.
4. Para sponsor dan mitra kerja, yang telah memberikan dukungan finansial maupun material sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar.
5. Pihak-pihak lain yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu, yang telah memberikan kontribusi dan dukungan dalam berbagai bentuk demi keberhasilan kegiatan ini.

Kami berharap bahwa hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang nyata bagi masyarakat Kampung Adat Cireunde dan menjadi inspirasi untuk pengembangan potensi lokal di berbagai wilayah lainnya. Semoga kerjasama yang telah terjalin dapat terus terpelihara dan ditingkatkan di masa mendatang.

DAFTAR REFERENSI

- Farida fndriani. 2009. "STUDI MENGENAI ORTENTASI INOVASI, PENGEMBANGAN PRODUK DAN EFEKTIFITAS ?ROMOSI SEBAGAI SEBUAH STRATEGI UNTUK MENINGKATKAN KINERJA PRODUK." *Jurnal Studi Manajemen & Organisasi* 6(1): 55–70.
- Najmuzzaman, M. 2023. "MOWE: Pengembangan Produk Wedangan Tradisional Menjadi Minuman Kekinian (Mocktail)(Devisi Pemasaran)." <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/46202>.
- Rahman, Fadly. 2019. "'Negeri Rempah-Rempah' Dari Masa Bersemi Hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-Rempah." *Patanjala : Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya* 11(3): 347.
- Rusdi Evizal. 2013. 01 LEMBAGA PENELITIAN UNIVERSITAS LAMPUNG *Tanaman Rempah Dan Fitofarmaka*. Bandar lampung.
- Saputro, Lilik Edi, Kasmin, Donna Ekawaty, and Syaharuddin. 2023. "Training on the Utilization of Spices as a Mixed Variant for Mocktail Drinks for PKK Organizations RW

09 Prima Harapan Regency Bekasi.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari* 2(7): 585–96.

Yudha Andriansyah Putra, Nova, Ida Zuniarti, and Lia Mazia. 2023. “Daya Tarik Sauciko Sebagai Coffee Tourist Attraction Di Bekasi.” *Sabbhata Yatra: Jurnal Pariwisata dan Budaya* 4(2): 180–87.