

KREASI MINUMAN SEGAR BERBASIS BAHAN LOKAL UNTUK PELUANG USAHA RUMAHAN DI BANGMALANG, CEPIT, PENDOWOHARJO, SEWON, BANTUL

Yulianto¹, M. Fathurrahman Nurul
Hakim², Aulia Firmansyah³,
Emmita Devi Hari Putri⁴

¹)Program Studi Perhotelan,
Universitas Bina Sarana Informatika

²)Program Studi Pariwisata,
Universitas Bina Sarana Informatika

³)Program Studi Perhotelan Kampus
Kota Yogyakarta, Universitas Bina
Sarana Informatika

⁴)Program Studi Perhotelan Kampus
Kota Yogyakarta, Universitas Bina
Sarana Informatika

Email : yulianto.ylt@bsi.ac.id

Abstrak

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu PKK Dusun Bangmalang, Kalurahan Cepit, Kapanewon Sewon, Kabupaten Bantul melalui pelatihan pembuatan minuman segar berbasis bahan lokal. Permasalahan utama mitra meliputi kurangnya keterampilan dalam mengolah bahan lokal menjadi produk bernilai jual, minimnya wawasan kewirausahaan, serta keterbatasan dalam pengemasan dan pemasaran produk. Kegiatan ini dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, yaitu persiapan, pelatihan, dan pendampingan. Pelatihan difokuskan pada praktik pembuatan minuman kekinian yang sehat dan menarik dengan menggunakan bahan lokal seperti jahe, serai, kunyit, daun pandan, dan berbagai buah tropis. Selain itu, peserta juga dibekali dengan teknik pengemasan sederhana dan strategi pemasaran melalui media sosial. Pendampingan pasca pelatihan dilakukan untuk memastikan keberlanjutan usaha serta peningkatan kepercayaan diri peserta dalam berwirausaha. Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini meliputi meningkatnya keterampilan ibu-ibu PKK dalam memproduksi dan memasarkan minuman segar berbasis bahan lokal, terbentuknya produk unggulan rumahan yang bernilai ekonomi, serta tumbuhnya semangat kewirausahaan perempuan di tingkat desa sebagai kontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan keluarga dan pembangunan ekonomi lokal.

Kata Kunci: Kewirausahaan rumah tangga, minuman lokal, pemberdayaan perempuan

Abstract

This Community Service Program (PKM) aims to empower members of the Bangmalang Women's Community (PKK) in Cepit Village, Sewon Sub-district, Bantul Regency, through training in the creation of refreshing beverages made from local ingredients. The main issues faced by the community include a lack of knowledge and skills in processing local materials into marketable products, limited entrepreneurial insight, and inadequate understanding of product packaging and marketing strategies. The program is implemented through three main stages: preparation, training, and mentoring. The training focuses on practical sessions to produce healthy and attractive modern beverages using locally available ingredients such as ginger, lemongrass, turmeric, pandan leaves, and various tropical fruits. Participants are also introduced to simple packaging techniques and marketing strategies utilizing social media platforms. Post-training mentoring ensures the sustainability of skills and supports participants in building self-confidence to start home-based businesses. The expected outcomes of this activity include improved skills among PKK members in producing and marketing local-based beverages, the creation of marketable home products, and the development of entrepreneurial spirit among women as a means to enhance family welfare and contribute to the local economy.

Keywords: home entrepreneurship, local beverages, women empowerment

© 2026 Some rights reserved

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara tropis dengan kekayaan sumber daya alam yang melimpah memiliki potensi besar dalam pengembangan produk kuliner, salah satunya adalah minuman berbasis bahan lokal. Bahan-bahan seperti jahe, kunyit, serai, daun

pandan, kayu manis, jeruk nipis, dan berbagai buah lokal seperti nanas, pepaya, jambu biji, dan sirsak tersedia dalam jumlah yang cukup melimpah di berbagai wilayah (Megananda, 2024). Penelitian yang dilakukan oleh Batubara & Prastya, (2020) menyatakan bahwa tanaman seperti kunyit, jahe,

dan jambu biji memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi. Kunyit, misalnya, digunakan dalam ramuan jamu kunir asem yang bermanfaat untuk menghilangkan pegal atau nyeri tulang. Jambu biji juga dapat diolah menjadi minuman probiotik yang kaya akan vitamin C dan bakteri baik untuk pencernaan. Bangmalang, Cepit, Sewon, Kabupaten Bantul merupakan salah satu wilayah yang ada di Yogyakarta yang memiliki hasil bumi berupa rempah-rempahan atau empon-empon. Namun, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal untuk menciptakan produk-produk bernilai tambah yang dapat menunjang ekonomi masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam organisasi seperti PKK.

Beberapa tahun terakhir, tren konsumsi minuman kekinian di Indonesia menunjukkan peningkatan signifikan, terutama di kalangan generasi muda. Minuman dengan tampilan menarik, rasa yang menyegarkan, serta dikemas secara estetik menjadi incaran pasar. Tidak hanya itu, kesadaran konsumen terhadap aspek kesehatan juga mendorong meningkatnya minat terhadap minuman yang berbahan dasar alami dan lokal, seperti infused water herbal, minuman rempah, dan mocktail buah tropis. Hal ini membuka peluang usaha yang besar, bahkan dari skala rumahan sekalipun. Pakar kesehatan herbal, dr. Fenny Yunita, yang dikutip dalam berita antara new menekankan pentingnya inovasi dalam penyajian jamu agar lebih diterima oleh generasi muda. Menggabungkan jamu dengan minuman kekinian seperti mojito atau latte dapat meningkatkan daya tariknya. Pendekatan ini tidak hanya mempertahankan warisan budaya, tetapi juga menjadikan jamu sebagai bagian dari gaya hidup modern (Nugraha, 2024). Tren minuman sehat yang diprediksi populer pada tahun 2025, termasuk infused water dengan tambahan buah dan rempah, kombucha, jus buah dan sayur segar, serta minuman herbal seperti teh jahe dan chamomile. Minuman-minuman ini tidak hanya menyegarkan tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang optimal (Eko, 2025). Tren ini menunjukkan bahwa minuman kekinian yang sehat dan berbahan lokal memiliki potensi besar untuk dikembangkan, baik dalam skala rumahan maupun industri. Inovasi dalam penyajian dan pemasaran dapat meningkatkan daya tarik produk, sekaligus mendukung gaya hidup sehat dan pelestarian budaya lokal.

Hasil dari kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa keterlibatan aktif masyarakat dalam pelatihan, produksi, dan pemasaran produk UMKM mampu meningkatkan kualitas dan nilai jual produk (Effendi dan Aisyani, 2025). Kontribusi LSM dalam meningkatkan kapasitas masyarakat melalui pelatihan, pendampingan, dan penguatan partisipasi. LSM berperan dalam memobilisasi sumber daya dan mendorong masyarakat untuk aktif dalam pembangunan berkelanjutan (Hardianto dan

Martono, 2022). Selain dilakukannya pelatihan, pendampingan dan penguatan partisipasi aspek pemberdayaan masyarakat melalui teknologi juga dapat meningkatkan kesejahteraan (Yulianto dan Rahmat, 2021). Hal ini tidak terlepas dari keterlibatan masyarakat dalam perencanaan dan implementasi program menjadi kunci keberhasilan (Kushadajani dan Permana, 2020). Penelitian selanjutnya menjelaskan bahwa dengan adanya pelatihan terhadap masyarakat dapat meningkatkan motivasi dan pemahaman berwirausaha para pelaku UMKM perempuan, yang dibuktikan dengan kenaikan nilai rata-rata dari 54,76 menjadi 84,76 setelah pelatihan (Widayati dkk, 2025)

Beberapa penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa meningkatkan daya saing masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis minuman kekinian memerlukan bekal keterampilan, pengetahuan, dan inovasi. Oleh karena itu, pengabdian masyarakat melalui pelatihan pembuatan minuman kekinian berbasis bahan lokal menjadi relevan. Tujuan dari pelatihan ini bukan hanya membekali peserta dengan keterampilan teknis dalam meracik minuman, tetapi juga memperkenalkan konsep kewirausahaan sederhana, inovasi produk, teknik penyajian, pengemasan yang menarik, dan strategi pemasaran sederhana yang dapat diadaptasi untuk skala rumahan.

Pelatihan semacam ini telah terbukti memberi dampak positif terhadap peningkatan ekonomi keluarga dan pemberdayaan masyarakat. Menurut Ahnaf & Anwar (2024) dalam kegiatan pelatihan minuman kekinian di Kelurahan Rungkut Kidul menunjukkan bahwa peserta dapat menciptakan produk sendiri yang layak jual setelah diberikan pelatihan yang terstruktur. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, namun juga membangun kepercayaan diri peserta dalam memulai usaha kecil-kecilan di rumah. Demikian pula, kegiatan pengabdian di Kabupaten Magelang yang menasas guru dan siswa menunjukkan hasil yang serupa. Pelatihan pembuatan minuman dan makanan kekinian dengan pendekatan yang aplikatif mendorong terciptanya ide-ide baru dan semangat berwirausaha, bahkan pada kelompok non-industri (Rinawati dkk, 2024). Hal ini menandakan bahwa pendekatan pelatihan yang praktis dan berbasis potensi lokal dapat menasas berbagai kalangan dan memberi hasil nyata terhadap kemampuan produktif masyarakat.

Lebih jauh lagi, pelatihan berbasis bahan lokal juga selaras dengan prinsip keberlanjutan (sustainability), karena mengurangi ketergantungan pada bahan impor, memanfaatkan potensi lokal, serta mendukung diversifikasi produk pangan. Menurut Widodo dkk (2024) menyoroti pentingnya inovasi pada produk herbal fermentasi dari buah pala

sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomi petani sekaligus memperkenalkan alternatif minuman sehat ke masyarakat luas. Upaya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan minuman kekinian bisa menjadi langkah strategis dalam menggerakkan roda ekonomi desa. Masyarakat sudah memiliki kebiasaan menanam dan memanfaatkan rempah-rempah serta buah lokal, sehingga pendekatan pelatihan tidak dimulai dari nol, namun cukup dengan menambahkan elemen inovasi, teknik penyajian modern, dan pengemasan kekinian.

Kegiatan ini juga memiliki dimensi sosial yang kuat, yakni mendorong kolaborasi di antara anggota PKK, menciptakan jaringan usaha mikro antar anggota, serta memperkuat peran perempuan dalam pengambilan keputusan ekonomi di lingkup rumah tangga dan komunitas. Dengan pelatihan yang tepat, ibu-ibu PKK di Bangmalang Cepit, Sewon, Kabupaten Bantul, Yogyakarta tidak hanya menjadi produsen, tetapi juga agen perubahan di lingkungan mereka. Dari sisi akademik dan institusi perguruan tinggi, kegiatan ini memberikan kontribusi nyata terhadap peran tridharma perguruan tinggi, khususnya dalam aspek pengabdian kepada masyarakat. Kolaborasi antara dosen dan mahasiswa dalam pelaksanaan pelatihan membuka ruang refleksi akademik, riset tindakan, serta pengembangan model pelatihan berbasis potensi lokal yang dapat direplikasi di daerah lain dengan karakteristik serupa.

Secara keseluruhan, program pelatihan ini mengintegrasikan aspek sosial, ekonomi, edukatif, dan lingkungan dalam satu kegiatan terstruktur yang bertujuan menciptakan perubahan nyata di masyarakat. Dengan pendekatan berbasis potensi lokal dan tren minuman kekinian, ibu-ibu PKK di Bangmalang, Cepit, Sewon, Kabupaten Bantul diharapkan dapat memiliki keterampilan baru, meningkatkan produktivitas, serta membuka peluang usaha rumahan yang berkelanjutan. Hal ini diperkuat dengan hasil penelitian terdahulu yang menunjukkan bahwa ada peningkatan wawasan peserta akan kemasan pangan yang inovatif dan berstandar BPOM (Murti dan Hidayati, 2025)

Referensi

Kreasi Minuman Segar Berbasis Bahan Lokal

Kreasi minuman segar merupakan bentuk inovasi kuliner yang menggabungkan unsur cita rasa, nilai gizi, serta daya tarik visual untuk memenuhi preferensi konsumen modern. Dalam konteks industri pangan, inovasi produk menjadi salah satu faktor utama dalam meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha, terutama di tingkat rumah tangga. Menurut Widodo et al. (2024), inovasi pada produk minuman lokal dapat dilakukan melalui diversifikasi bahan, teknik pengolahan, serta pengembangan cita rasa yang menyesuaikan dengan selera pasar. Bahan lokal seperti jahe, kunyit, serai, daun pandan, dan

berbagai buah tropis memiliki potensi tinggi sebagai bahan dasar minuman segar karena kandungan nutrisi dan senyawa bioaktifnya yang berfungsi sebagai antioksidan alami (Batubara & Prastya, 2020).

Tren minuman kekinian yang berkembang dalam lima tahun terakhir menunjukkan bahwa konsumen semakin mengutamakan aspek kesehatan, kesegaran, dan tampilan produk. Eko (2025) menegaskan bahwa minuman sehat dengan bahan alami dan rendah gula menjadi bagian dari gaya hidup modern yang berorientasi pada smart hydration atau hidrasi cerdas. Hal ini menunjukkan adanya peluang besar bagi pengusaha rumahan untuk mengembangkan produk minuman segar yang tidak hanya menyegarkan tetapi juga menyehatkan. Selain itu, pengemasan yang menarik dan ramah lingkungan menjadi faktor penting dalam meningkatkan nilai jual produk serta membangun citra positif di mata konsumen (Megananda, 2024).

Inovasi dalam kreasi minuman segar juga dapat dilakukan melalui pendekatan fusion antara bahan tradisional dan gaya penyajian modern. Nugraha (2024) menjelaskan bahwa modifikasi minuman tradisional seperti jamu dengan konsep minuman kekinian misalnya dalam bentuk mocktail atau infused drink dapat menjembatani generasi muda untuk lebih mengenal dan mengapresiasi kearifan lokal. Pendekatan ini tidak hanya mempertahankan nilai budaya, tetapi juga menciptakan peluang komersial baru bagi pelaku usaha kecil.

Dari perspektif ekonomi kreatif, pengembangan produk minuman segar berbasis bahan lokal mendukung prinsip *local empowerment* dan *sustainable entrepreneurship*. Menurut Rinawati et al. (2024), pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan minuman kekinian terbukti mampu meningkatkan kemampuan teknis peserta, memperluas wawasan kewirausahaan, serta mendorong terbentuknya usaha mikro yang berkelanjutan. Dengan memanfaatkan bahan yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar, masyarakat dapat mengembangkan produk minuman yang memiliki nilai ekonomi tanpa memerlukan modal besar.

Secara konseptual, kreasi minuman segar berbasis bahan lokal tidak hanya menjadi kegiatan ekonomi, tetapi juga bagian dari inovasi gastronomi yang menghubungkan aspek budaya, kesehatan, dan pemberdayaan masyarakat. Penerapan teknologi sederhana, kreativitas dalam formulasi rasa, serta kemampuan membaca tren pasar menjadi kunci keberhasilan pengembangan produk minuman lokal yang berdaya saing tinggi. Dengan demikian, pelatihan dan pendampingan yang berfokus pada pengolahan bahan lokal menjadi minuman segar memiliki potensi besar untuk meningkatkan

kesejahteraan masyarakat dan memperkuat identitas kuliner daerah.

Pemanfaatan Bahan Lokal

Penggunaan bahan lokal dalam pengembangan produk minuman segar bukan hanya soal ketersediaan bahan baku, melainkan juga melibatkan aspek keunggulan fungsional, kearifan budaya, dan nilai ekonomi lokal. Studi menunjukkan bahwa Indonesia memiliki keanekaragaman bahan tanaman yang potensial untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku minuman, terutama tanaman keluarga *Zingiberaceae*, daun-danum tropis, dan pulp buah lokal yang kaya akan senyawa bioaktif. Sebagai contoh, dalam kajian terkini dinyatakan bahwa minuman tradisional Indonesia menggunakan bahan seperti jahe (*Zingiber officinale*), kunyit (*Curcuma longa*), cabai Jawa (*Piper retrofractum*), dan beras ketan hitam fermentasi, yang masing-masing mengandung gingerol, kurkumin, piperin, dan antosianin senyawa yang memiliki aktivitas antioksidan dan antiinflamasi (Maramy dkk, 2025).

Penelitian lain menunjukkan bahwa formulasi minuman fungsional yang menggunakan gula aren dan bubuk rempah (spice powder) sebagai bahan dasar mampu menghasilkan karakteristik nutrisi dan bioaktif yang signifikan sebagai alternatif minuman sehat (Sudiarto dkk, 2022). Di sisi lain, pemanfaatan bahan lokal dalam produk minuman juga memperhatikan aspek inovasi dan diversifikasi produk agar sesuai dengan tren pasar serta selera generasi muda. Penelitian tentang inovasi minuman herbal dalam masyarakat Desa Senden, Kediri menunjukkan bahwa pengembangan minuman berbasis bahan lokal dalam rangka meningkatkan daya tahan tubuh pada masa pandemi adalah contoh konkret bagaimana bahan lokal dapat diolah menjadi produk minuman yang relevan dengan kebutuhan masyarakat (Susilaturochman dkk, 2022)

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang melalui tiga tahapan utama, yaitu **persiapan, pelatihan, dan pendampingan**, yang saling berkesinambungan untuk memastikan efektivitas kegiatan serta keberlanjutan dampaknya bagi mitra.

a. Persiapan

Pada tahap persiapan, tim pelaksana melakukan koordinasi awal dengan pihak pemerintah dusun dan pengurus PKK untuk menjalin komunikasi, menjelaskan maksud dan tujuan kegiatan, serta menyusun jadwal dan kebutuhan teknis pelatihan. Selain itu, dilakukan survei singkat untuk mengidentifikasi potensi bahan lokal yang tersedia di lingkungan warga, serta menentukan lokasi kegiatan yang representatif dan mudah diakses oleh peserta.

Tim juga menyusun modul pelatihan, menyiapkan bahan-bahan dan alat pendukung, serta merancang formulasi resep minuman kekinian berbasis bahan lokal yang mudah diaplikasikan.

b. Pelatihan

Tahap pelatihan akan dilaksanakan secara langsung dengan metode praktik dan demonstrasi, dipandu oleh dosen dan praktisi dari bidang food & beverage. Materi

yang disampaikan mencakup pengenalan bahan lokal dan manfaatnya, teknik pembuatan minuman kekinian, tips formulasi rasa, serta praktik pengemasan sederhana yang menarik dan higienis. Selain itu, peserta akan diberikan materi singkat mengenai strategi pemasaran dasar, termasuk cara memanfaatkan media sosial sebagai alat promosi usaha. Kegiatan pelatihan akan dirancang secara partisipatif, sehingga memungkinkan peserta untuk bertanya, mencoba langsung, dan berkreasi. Berikut gambaran minuman yang akan dihasilkan pada saat proses pelatihan:



Gambar 1. Produk yang dihasilkan
Sumber: Penulis, 2025

c. Pendampingan

Tahap terakhir adalah pendampingan, yang dilakukan setelah pelatihan utama, guna memastikan peserta dapat mengimplementasikan keterampilan yang telah diperoleh secara mandiri. Tim akan melakukan kunjungan berkala dan komunikasi daring (melalui WhatsApp Group) untuk memantau progres peserta, menjawab kendala teknis yang dihadapi, serta memberikan saran terkait pengembangan produk, pemasaran, atau perencanaan usaha sederhana. Pendampingan ini juga bertujuan untuk mendorong terbentuknya kelompok usaha kecil yang solid berbasis ibu-ibu PKK, yang dapat bekerja sama dalam produksi, distribusi, dan promosi produk minuman berbahan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan melibatkan ibu-ibu PKK Dusun Bangmalang, Kalurahan Cepit, Sewon, Bantul sebagai mitra utama. Kegiatan berlangsung di Pendopo Kalurahan Pendowoharjo dan diikuti oleh

51 peserta yang sebagian besar merupakan ibu rumah tangga dengan latar belakang ekonomi menengah ke bawah. Kegiatan dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, yaitu persiapan, pelatihan, dan pendampingan.

Pada tahap persiapan, tim pelaksana melakukan koordinasi dengan pengurus PKK dan aparat desa untuk menentukan jadwal, kebutuhan teknis, serta pemetaan potensi bahan lokal yang tersedia di lingkungan sekitar. Berdasarkan hasil observasi lapangan, ditemukan berbagai bahan lokal yang mudah diakses oleh warga seperti jahe, kunyit, daun pandan, serai, jeruk nipis, nanas, pepaya, dan jambu biji. Data ini menjadi dasar penyusunan modul pelatihan "Kreasi Minuman Segar Berbasis Bahan Lokal" yang dirancang secara aplikatif agar mudah diterapkan di rumah.



Gambar 2. Koordinasi dengan Ibu Dukung Bangmalang, Cepit, Sewon, Bantul
Sumber: Penulis, 2025

Tahap pelatihan dilaksanakan dengan metode demonstrasi dan praktik langsung. Para peserta diajarkan cara membuat beberapa varian minuman segar seperti infused water rempah tropis, lemon pandan mojito, wedang jahe susu, dan mocktail nanas-serai. Selain itu, peserta juga diberikan materi tambahan tentang pengemasan produk sederhana, hygiene dan sanitasi dalam proses produksi, serta strategi pemasaran digital melalui media sosial. Selama sesi praktik, peserta menunjukkan antusiasme tinggi, terlihat dari kemampuan mereka mengadaptasi resep dengan bahan yang tersedia di rumah masing-masing.



Gambar 3. Narasumber menyampaikan materi pengenalan bahan minuman
Sumber: Penulis, 2025



Gambar 4. Narasumber memberikan pelatihan meracik minuman berbahan lokal
Sumber: Penulis, 2025

Tahap pendampingan, yaitu pendampingan, dilakukan secara daring melalui grup WhatsApp dan kunjungan lapangan secara berkala. Tim pelaksana melakukan pemantauan terhadap praktik lanjutan yang dilakukan peserta setelah pelatihan. Hasil pendampingan menunjukkan bahwa 60% peserta telah mencoba kembali membuat produk minuman segar di rumah, sementara 30% di antaranya mulai menjual produknya di kegiatan warga seperti arisan, pasar dusun, dan kegiatan posyandu. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung dengan pendekatan partisipatif mampu meningkatkan keterampilan dan motivasi ibu-ibu PKK dalam mengolah bahan lokal menjadi produk minuman yang bernilai jual. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum memiliki pengetahuan mengenai formulasi minuman segar, takaran rasa, maupun teknik penyajian modern. Mereka hanya memanfaatkan bahan lokal untuk konsumsi sehari-hari, bukan untuk produk komersial. Melalui kegiatan ini, peserta belajar mengidentifikasi potensi bahan sekitar dan

mengubahnya menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Selain peningkatan keterampilan teknis, kegiatan ini juga menumbuhkan kepercayaan diri dan semangat wirausaha pada peserta. Pendekatan berbasis kelompok PKK terbukti efektif karena peserta saling mendukung dan bertukar pengalaman.

Dari sisi keberlanjutan, pendampingan pascapelatihan berperan penting untuk memastikan keterampilan yang diperoleh tidak berhenti pada tataran teori. Komunikasi melalui media sosial memudahkan tim dalam memberikan saran terkait rasa, kemasan, dan strategi promosi sederhana.

Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga berdampak sosial dan edukatif. Masyarakat menjadi lebih sadar terhadap potensi bahan lokal, meningkatkan kemampuan adaptasi terhadap tren minuman sehat, dan tercipta jejaring usaha kecil berbasis perempuan. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini berhasil menjawab permasalahan mitra yang teridentifikasi sebelumnya, yaitu kurangnya pengetahuan, keterampilan, dan motivasi dalam mengolah bahan lokal menjadi peluang usaha rumah tangga.

Daftar Pustaka

- Ahnaf R, Anwar M. 2024. *Menciptakan Peluang Usaha Warga Kelurahan Rungkut Kidul Melalui Pelatihan Minuman Kekinian*. Pengabdian Kpd Masy Indones SEAN (ABDIMAS SEAN), 2(01):46–52.
- Batubara I, Prastya ME. 2020. *Potensi Tanaman Rempah dan Obat Tradisional Indonesia Sebagai Sumber Bahan Pangan Fungsional*. *Semin Nas Lahan Suboptimal ke-8 Tahun 2020*. 24–38. Available from: <file:///C:/Users/user/Downloads/1943-3925-1-PB.pdf>
- Efendi et. al. 2025. *Partisipasi Masyarakat Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Umkm Di Desa Wisata Gunungsari, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor*. ABDIMAS: Journal Tourism & Community Service (JTCS) STIE Pariwisata API Yogyakarta, Vol.2 No.1 Jul 2025 Page 26-29
- Eko Y. 2025. *Hidrasi Cerdas: Tren Minuman Sehat 2025 yang Menyegarkan dan Bergizi*. Available from: <https://www.sinergjakarta.com/>
- Hardianto AD, Martono BA. 2022. *Peran Lembaga Swadaya Masyarakat Dalam Mendorong Pemberdayaan Untuk Pembangunan Masyarakat Yang Berkelanjutan*. J Ilm Indones. 33(1):1–12.
- Kushadajani K, Permana IA. 2020. *Inovasi Pemberdayaan Masyarakat Desa: Peran Kepemimpinan Lokal dalam Perspektif Relasi Antar Aktor*. JIIP J Ilm Ilmu Pemerintah. 5(1):70–80.
- Maramy, N. V., Widyaningsih, T. D., Martati, E., & Endharti, A. T. 2025. *Potency of bioactive compounds in Minasarua traditional beverage from Indonesia as an antioxidant and anti-inflammatory: A review*. *Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering (AFSSAAE)*. afssaae.ub.ac.id
- Megananda AP. 2024. *Serenitiy: Inovasi Wedang Seruni Kering dalam Mendorong Ekspansi Pengembangan UMKM di Industri Minuman Herbal*. Available from: https://www.uny.ac.id/id/berita/serenitiy-inovasi-wedang-seruni-kering-dalam-mendorong-ekspansi-pengembangan-umkm-i?utm_source=chatgpt.com
- Murti et.al. 2025. *Pelatihan Kemasan Produk Umkm Sebagai Penunjang Daya Tarik Desa Wisata*. ABDIMAS: Journal Tourism & Community Service (JTCS) STIE Pariwisata API Yogyakarta, Vol 2 No.1 Jul 2025 Page 8-17
- Nugraha FA. 2024. *Pakar ingatkan inovasi agar jamu lebih diterima oleh generasi muda*. Available from: <https://www.antaranews.com/>
- Rinawati W, Supiah I, Louise Y, Rohaeti E, Aznam N, Arianingrum R. 2024. *Olahan Makanan dan Minuman Kekinian Bagi Pelaku UMKM, Guru dan Siswa se-Kabupaten Magelang*. 1(1):1–9.
- Sudiarto, S., Saleh, R., Sawab, S., & Widowati, I. 2022. *Nutritional Content of Functional Herbal Drinks Made from Palm Sugar Powder and Spice Powder*. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 11(2), 61-71
- Susilaturochman Hendrawan K, Garnika Ade Sinto Raya, Arif Kustoro, Budi Hantoro, Imam Sugeng, Imam Suhaimi, & Stevanus Gatot Supriyadi. 2022. *Innovation For Making Herbal Beverages As An Effort To Fight The Covid19 Virus In The Community Of Senden Village, Kediri Regency*. GANDRUNG: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(1), 352–359.
- Widodo YR, Saputra A, Yulia M, Rina O, Rida E. 2024. *Upaya Diversifikasi Produk Inovatif Minuman Herbal Fermentasi Bagi Pengrajin Buah Pala Kabupaten Tanggamus Provinsi Lampung*. 4(1).
- Widayati dkk. 2025. *Edukasi Pelaku Umkm Sebagai Implementasi Desa Prima Guna Mendukung Daya Tarik Wisata*. ABDIMAS: Journal Tourism & Community Service (JTCS) STIE Pariwisata API Yogyakarta, Vol.2 No.1 Jul 2025 Page 18-25
- Yuliarta WI, Rahmat HK. 2021. *Peningkatan Kesejahteraan Melalui Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Berbasis Teknologi Sebagai Upaya Memperkuat Keamanan Maritim di Indonesia*. Din Sos Budaya 23(1):1–10. Available from: <http://dx.doi.org/10.26623/jdsb.v23i1.1698>