

# PENINGKATAN KETERAMPILAN SISWA SMK BANDARA TANGERANG MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN TRADISIONAL INDONESIA

**Theodosia C. Nathalia dan Yustisia Kristiana**

Fakultas Pariwisata  
Universitas Pelita Harapan  
Jl. M. H. Thamrin Boulevard, Lippo Village, Tangerang  
Email: theodosia.nathalia@uph.edu

## ABSTRAK

Minuman tradisional Indonesia memegang peranan penting dalam budaya Indonesia sebagai salah satu warisan leluhur. Indonesia memiliki banyak minuman tradisional dengan cita rasa yang berbeda. Sebagian dari minuman tradisional khas Indonesia sudah banyak yang dikenal oleh masyarakat umum, tetapi masih banyak yang belum diketahui. Minuman tradisional Indonesia merupakan salah satu kekayaan budaya yang harus digali sebagai salah satu aset budaya nusantara, khususnya bagi generasi muda. Mitra dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah siswa SMK Bandara Tangerang. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah kurangnya keterampilan siswa dalam bidang tata hidangan minuman, khususnya minuman tradisional Indonesia. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa SMK Bandara Tangerang tentang minuman tradisional Indonesia serta cara pembuatannya. Metode dilakukan yaitu dengan metode ceramah, demonstrasi dan praktik langsung. Bentuk kegiatan yang diberikan adalah pelatihan. Kegiatan ini melibatkan 25 peserta siswa SMK. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan memberikan kuesioner kepada peserta terkait dengan materi pelatihan dan kemampuan instruktur. Hasil yang dicapai dari kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan minuman tradisional Indonesia.

**Kata-kata kunci:** *budaya, tata hidangan minuman, minuman tradisional Indonesia*

## PENDAHULUAN

Minuman tradisional Indonesia memegang peranan penting dalam budaya Indonesia sebagai salah satu warisan leluhur. Indonesia memiliki banyak minuman tradisional dengan cita rasa yang berbeda. Minuman adalah semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan (Ekawatiningsih, 2008). Sedangkan minuman tradisional adalah segala sesuatu yang diwarisi manusia secara turun temurun serta dikonsumsi oleh masyarakat tertentu menggunakan bahan-bahan alami seperti dedaunan, rempah-rempah, buah-buahan ataupun hasil dari pepohonan dan telah menjadi ciri khas dari suatu daerah dengan cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Sebagian dari minuman tradisional Indonesia sudah banyak yang dikenal oleh masyarakat umum,

tetapi masih banyak yang belum diketahui. Minuman tradisional Indonesia merupakan salah satu kekayaan budaya yang harus digali sebagai salah satu aset budaya nusantara, khususnya bagi generasi muda. Masih banyak generasi muda yang belum mengenal minuman tradisional Indonesia. Keengganan ini antara lain dikarenakan mulai berkurangnya pedagang yang menjual minuman tradisional, minimnya kreasi pada minuman tradisional serta cara dan bahan pembuatan yang dinilai kurang praktis. Selain itu hasil penelitian Forshee dan Storey (2003) menyatakan bahwa pola konsumsi minuman pada masa remaja akhir akan cenderung terjadi peningkatan konsumsi minuman bersoda, sari buah, dan jus jeruk serta adanya penurunan terhadap konsumsi susu dan jus buah lainnya.

Pengembangan produk minuman dapat mencegah kebosanan dan memberikan varian baru

yang berbeda tanpa mengurangi kualitas maupun manfaat dari produk minuman yang sudah ada. Bila digali lebih dalam, minuman tradisional memiliki manfaat untuk kesehatan. Contohnya adalah bajigur. Bajigur merupakan salah satu minuman tradisional khas masyarakat Sunda, Jawa Barat. Bahan utama dari bajigur adalah gula aren dan juga santan. Dalam bajigur terdapat campuran jahe yang dapat membantu proses pelepasan hormon adrenalin, sehingga akan membantu melebarkan pembuluh darah dan memperlancar aliran darah sehingga tekanan darah akan menurun. Oleh karena itu bajigur dipercaya mampu mencegah hipertensi, juga untuk mengobati rematik, mengatasi masalah pencernaan, menambah nafsu makan, meregenerasi kulit, mencegah jerawat, memperkuat tulang, menjaga kadar kolesterol, meringankan encok, mencegah kanker dan mencegah obesitas (Aispa, 2017). Tanaman jahe diduga berasal dari Asia dan merupakan rempah-rempah yang paling dahulu dikenal di Eropa (Ravindran dan Babu, 2005). Seperti halnya jenis rempah-rempah yang lain, jahe memiliki kemampuan mempertahankan kualitas pangan yaitu sebagai antimikrobia (Uhl, 2000). Aktivitas antimikroba jahe terhadap mikroba perusak dan patogen menunjukkan bahwa jahe memiliki kemampuan mengawetkan, sehingga tidak perlu lagi menambahkan bahan pengawet kimia.

Mitra dari kegiatan ini adalah siswa SMK Bandara. SMK Bandara yang berlokasi di Jalan Husein Sastranegara Rawa Bokor, Benda, Kota Tangerang. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan dengan tujuan menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian. Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional menyebutkan bahwa pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama agar siap bekerja dalam bidang tertentu. Bidang tertentu merupakan bidang yang dipilih dan dipelajari selama peserta didik berada di lembaga pendidikan kejuruan. Pendidikan kejuruan merupakan subsistem pendidikan yang secara

khusus membantu peserta didik dalam mempersiapkan diri untuk memasuki lapangan kerja.

Berdasarkan analisis situasi, siswa SMK Bandara kurang memiliki pengetahuan tentang minuman tradisional Indonesia dan keterampilan dalam membuat kreasi minuman tradisional Indonesia. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa SMK Bandara Tangerang tentang minuman tradisional Indonesia serta cara pembuatannya.

## **BAHAN DAN METODE**

Metode dilakukan yaitu dengan metode ceramah, demonstrasi dan praktik langsung. Metode ceramah menurut Sagala (2012) adalah sebuah bentuk interaksi melalui penerangan dan penuturan lisan dari pembawa materi kepada peserta. Dalam kegiatan ini metode ceramah digunakan oleh tim untuk menyampaikan materi terkait tata hidangan minuman yaitu jenis-jenis minuman, *glassware* dan *equipment* untuk pembuatan minuman. Metode demonstrasi menurut Syah (2012) adalah metode mengajar dengan cara memperagakan barang, kejadian, aturan dan urutan melakukan kegiatan, baik secara langsung maupun melalui penggunaan media pengajaran yang relevan dengan pokok bahasan atau materi yang sedang disajikan. Metode demonstrasi dilakukan dengan memeragakan *mixing drinks* yang digunakan dalam meracik minuman. Setelah peserta mendapatkan materi, kemudian langsung mempraktikkan cara membuat minuman tradisional Indonesia yaitu kreasi minuman bajigur, es tambring, dan es kuwut.

Es tambring adalah sebuah minuman khas Bali yang berbahan dasar serutan kelapa muda yang dikombinasi dengan rasa asam jawa. Asam jawa mengandung protein dengan asam amino esensial, tinggi karbohidrat untuk persediaan energi, kaya akan mineral, kalium, kalsium, magnesium, dan sedikit mengandung zat besi dan vitamin A (Bhadoriya *et al.*, 2011). Es kuwut yang artinya kelapa adalah juga minuman khas Bali yang sangat unik dan segar dengan menggunakan bahan utama serutan kelapa dan melon.

Kedua minuman tradisional tersebut berbahan utama kelapa. Buah kelapa muda merupakan salah satu produk tanaman tropis yang unik karena selain komponen daging buahnya dapat langsung dikonsumsi, juga komponen air buahnya dapat langsung diminum tanpa melalui pengolahan. Keunikan ini ditunjang oleh sifat fisik dan komposisi daging dan air kelapa, sehingga produk ini sangat digemari baik anak-anak maupun orang dewasa (Barlina *et al.*, 2007).

Minuman tradisional yang diajarkan termasuk dalam golongan minuman non alkohol. Minuman non alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung kadar alkohol, minuman jenis ini dapat diminum secara langsung, sebagai minuman pembangkit selera makan, sebagai obat tertentu, minuman pencampur yang dapat dikonsumsi dingin maupun panas. Menurut Ekawatiningsih (2008), terdapat beberapa teknik yang biasa dilakukan dalam pengolahan minuman yaitu:

- *Blending*  
Cara pengolahan bahan dengan menggunakan *blender* yakni membuat bahan menjadi lumat dan dianggap sebagai salah satu teknik pencampuran minuman paling sempurna.
- *Mixing*  
Teknik pengolahan minuman dengan cara pengadukan bahan yang dicampur menjadi satu, biasanya bahan yang digunakan merupakan bahan yang mudah untuk bercampur atau homogen. Contohnya air dilarutkan dengan sirup.
- *Stirring*  
Minuman diproses dengan cara diaduk. Fungsinya adalah agar saat minuman yang ingin dibuat tetap jernih, bersih dan dingin tanpa ada tambahan cairan dari es yang mencair layaknya ketika memakai *shaker* untuk mencampur minuman.
- *Layering*  
Minuman dibuat dengan cara *layer*, atau menuang setiap bahan di atas bahan yang lain. *Layering* dipakai dengan tujuan untuk membuat minuman dengan efek pelangi, antara satu warna dengan

warna yang lain terpisah dengan jelas. Cara ini cukup sulit dan membutuhkan kesabaran. Biasanya dilakukan dengan menggunakan bantuan *long bar spoon*, yaitu dengan cara mengalirkan bahan melalui tangkai sendok secara perlahan. Tips untuk membuat minuman bertingkat ini adalah selalu menuangkan bahan dengan kadar gula lebih banyak terlebih dahulu dan bahan dengan kadar gula lebih sedikit di atasnya.

- *Shaking*  
*Shaking* merupakan metode dengan cara mengocok, yang memiliki tujuan untuk mencampurkan semua bahan yang akan digunakan dan juga membuat dingin minuman tersebut. Metode ini menggunakan sebuah alat yang disebut sebagai *cocktail shaker*.
- *Muddling*  
*Muddling* merupakan metode dimana terdapat bahan yang perlu untuk ditumbuk dengan menggunakan bagian belakang sendok maupun alat *muddle*. Hal ini dilakukan agar aroma serta rasa yang terdapat dalam bahan tersebut dapat terasa. Contohnya adalah daun *mint* dan sereh.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan setelah tim melakukan survei dan menganalisis situasi yang dihadapi oleh siswa SMK Bandara. Bentuk kegiatan yang diberikan adalah pelatihan. Untuk mengevaluasi kegiatan disusun kuesioner tentang kualitas dari materi pelatihan, instruktur, dan juga sarana prasarana.

## HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan pelatihan pembuatan minuman tradisional Indonesia bagi siswa SMK Bandara Tangerang berlangsung pada hari Sabtu tanggal 31 Maret 2018 di laboratorium restoran dan *pastry* Universitas Pelita Harapan. Kegiatan dimulai dengan registrasi peserta dan pemberian modul materi pelatihan. Jumlah peserta pelatihan sebanyak 25 orang. Acara dibuka dengan penyambutan para siswa dan guru pendamping

SMK Bandara Tangerang, dilanjutkan dengan doa pembukaan dan kata sambutan dari ketua kegiatan.

Setelah pembukaan acara, kegiatan pelatihan dimulai dengan penyampaian materi dengan metode ceramah tentang jenis-jenis minuman, *glassware* dan *equipment* untuk pembuatan minuman serta keragaman minuman tradisional Indonesia. Penyampaian materi dilakukan di area *bar*. Setelah penjelasan materi, peserta dibagi menjadi lima kelompok untuk sesi selanjutnya yaitu instruktur memeragakan *mixing drinks* yang digunakan dalam meracik minuman. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan inti dari kegiatan ini, yaitu para peserta langsung mempraktikkan cara membuat minuman tradisional Indonesia yaitu bajigur, es tambring, dan es kuwut.

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, bajigur dibuat dengan bahan: 300ml air, 1 lembar daun pandan, 45 gr jahe, 100 gr gula merah dan  $\frac{1}{4}$  sdt garam. Cara pembuatannya tergolong mudah yaitu dengan memanaskan air dan memasukkan gula merah, daun pandan, jahe dan garam dengan api sedang hingga larut. Pada panci yang lain, air dan santan dicampur lalu dimasak hingga agak mendidih. Kemudian campuran yang sebelumnya dituang dalam gelas saji dan dicampur dengan santan.

Es tambring dibuat dengan bahan: 50 gr gula pasir, 10 gr asam jawa, 150 ml air, 1 butir telur ayam kampung (putih telur), air kelapa secukupnya, daging kelapa muda dan es batu secukupnya. Cara pembuatannya yaitu diawali dengan membuat sirup dengan merebus air, gula pasir, dan asam jawa hingga mendidih. Setelah itu memasukkan putih telur sambil diaduk hingga menggumpal dan didinginkan lalu disaring. Dalam gelas saji, hasil rebusan air, gula pasir dan asam jawa dicampur dengan putih telur serta menambahkan air kelapa dan daging kelapa muda. Terakhir menambahkan es batu.

Bahan pembuatan es kuwut yaitu 50 gr daging kelapa muda, 50 gr buah melon yang dikerok, air kelapa secukupnya, 60 ml gula pasir (dilarutkan dalam air panas), 1 buah jeruk nipis dan es batu secukupnya. Cara pembuatannya adalah dimulai dengan menyiapkan

gelas saji dan diisi es batu, melon, kelapa dan potongan jeruk nipis. Kemudian melarutkan gula pasir dalam air panas, dan menambahkan 60 ml larutan gula pasir ke dalam gelas saji. Pada tahap akhir, menuang air kelapa secukupnya hingga gelas saji terpenuhi.

Es kuwut kaya akan kandungan vitamin dan mineral yang terdapat pada bahan-bahannya. Misalnya pada kandungan kelapa dan airnya merupakan minuman isotonik yang dapat mengembalikan ion tubuh yang hilang.

Setelah mempraktikkan pembuatan minuman tradisional Indonesia, peserta mengisi kuesioner evaluasi pelaksanaan kegiatan dan penandatanganan berita acara. Acara diakhiri dengan kata penutup dan penyerahan sertifikat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini secara umum berjalan dengan baik. Peserta mampu memahami materi yang diberikan oleh tim. Selain itu pada saat praktik, peserta juga sangat antusias untuk mencoba. Berdasarkan hasil evaluasi, terlihat bahwa materi pelatihan sudah sangat baik disampaikan. Untuk instruktur dinilai sangat baik dalam hal penguasaan pengetahuan terkait topik dan juga berpenampilan rapi. Dari segi sarana prasarana, dapat dilihat bahwa fasilitas yang disediakan sudah sangat baik dan lengkap sehingga sangat mendukung peserta dalam mengikuti pelatihan.

Hasil belajar dari membuat minuman, khususnya minuman tradisional Indonesia yaitu dapat memberikan kesiapan pada siswa dari aspek kognitif (pengetahuan), afektif (sikap) dan psikomotor (keterampilan) untuk menghadapi industri kerja. Hal ini sejalan dengan teori belajar Bloom (1956) yang menyatakan tujuan pendidikan dibagi menjadi tiga ranah yaitu (1) kognitif yang berisi perilaku-perilaku yang menekankan aspek intelektual, seperti pengetahuan, pengertian dan keterampilan berpikir; (2) afektif berisi perilaku-perilaku yang menekankan aspek perasaan dan emosi, seperti minat, sikap, apresiasi dan cara penyesuaian diri; dan (3) psikomotor berisi perilaku-perilaku yang menekankan aspek keterampilan motorik seperti tulisan tangan, mengetik, berenang, dan mengoperasikan mesin.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan pembuatan minuman tradisional Indonesia telah berjalan dengan sangat baik. Tujuan dari diselenggarakannya kegiatan ini pun dapat tercapai yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa SMK Bandara Tangerang tentang minuman tradisional Indonesia serta cara pembuatannya. Kegiatan ini mampu menyiapkan siswa dari aspek kognitif, afektif dan psikomotor.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik berkat adanya dukungan dari semua pihak. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan, Kepala Sekolah SMK Bandara Tangerang, dan siswa SMK Bandara Tangerang.

## DAFTAR PUSTAKA/RUJUKAN

- Aispa, Jhonny. 2017. *Sejuta Khasiat Bajigur Sebagai Salah Satu Minuman Herbal Warisan Leluhur*, (online), (<http://www.apasih.web.id/sejuta-khasiat-bajigur-sebagai-salah-satu-minuman-herbal-warisan-leluhur-703.html>), diakses 1 Mei 2018
- Barlina, R., Karouw, S., Towaha, J., dan Hutapea, R. 2007. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa. *Jurnal Littri*, 13(12): 73-80
- Bhadoriya, S S., Ganeshpurkar, A., Narwaria, J., Rai, G., dan Jan, A. P. 2011. Tamarindus indica: Extent of Explored Potential. *Pharmacognosy Review: PubMed*, 5(9): 73-81
- Bloom, B. S. 1956. *Taxonomy of Educational Objectives, Handbook: The Cognitive Domain*. New York: David McKay
- Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. *Restoran Untuk Sekolah Menengah Kejuruan Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Forshee, R. A. dan Storey, M. L. 2003. Total Beverage Consumption and Beverage Choices among Children and Adolescents. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 54(4): 297-307
- Ravindran, P. N. dan Babu, K. N. 2005. *Ginger: The Genus Zingiber*. New York: CRC Press
- Syah, Muhibbin. 2012. *Psikologi Belajar*. Depok: RajaGrafindo Persada
- Uhl, S. R. 2000. *Handbook of Spices, Seasonings and Flavoring*. Lancaster-USA: Technomic Publishing Co. Inc
- Undang-undang RI No.20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional. Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan Pemeriksa Keuangan Republik Indonesia. (online), (<http://www.jdih.bpk.go.id>), diakses tanggal 1 Mei 2018

## Lampiran

### A. Penyampaian materi tentang *glassware* dan *equipment* untuk pembuatan minuman



### B. Praktik pembuatan minuman tradisional Indonesia



### C. Hasil karya peserta pelatihan

