

Pendampingan dalam Optimalisasi Potensi Usaha Minuman Fermentasi Kefir di UMKM Kebun Al-Qur'an Bandung, Jawa Barat

Elly Rasmikayati¹, Sulistyodewi Nur Wiyono², Bobby Rachmat Saefudin^{*3}

^{1,2}Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran, Indonesia

³Fakultas Pertanian, Universitas Ma'soem, Indonesia

*e-mail: e.rasmikayati@unpad.ac.id¹, s.wiyono@unpad.ac.id², bobirachmat@gmail.com³

Abstrak

Dibalik berkembangnya industri makanan dan minuman terdapat juga penjualan makanan dan minuman tidak sehat yang turut berkembang, namun di sisi lain, masyarakat Indonesia juga menyukai minuman fermentasi berbahan dasar susu. Salah satu minuman fermentasi yang populer di kalangan masyarakat adalah water kefir yang memiliki nilai nutrisi yang tinggi dan juga memiliki pasar yang berkembang pesat namun masih mengalami keterbatasan promosi atau masalah harga pokok produksi. Program pengabdian ini berupaya untuk memberikan pendampingan terkait konten promosi dan pendampingan peluang usaha dengan menyesuaikan harga pokok produksi dengan bahan baku dalam yang digunakan untuk meningkatkan pemasaran digital dan efisiensi produksi. Metode yang dilakukan menggunakan Focus Group Discussion (FGD) dan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Hasil yang didapatkan pada konten promosi menggunakan brosur yang didalamnya terdapat informasi mengenai manfaat minuman dan logo UMKM Kebun Al-Qur'an sebagai branding. Selain itu, water kefir memiliki peluang usaha dengan potensi keuntungan yang menarik, serta menawarkan manfaat atau khasiat untuk Kesehatan tubuh konsumen.

Kata kunci: Konten Promosi, Minuman Fermentasi, Pendampingan, Produksi, Water Kefir

Abstract

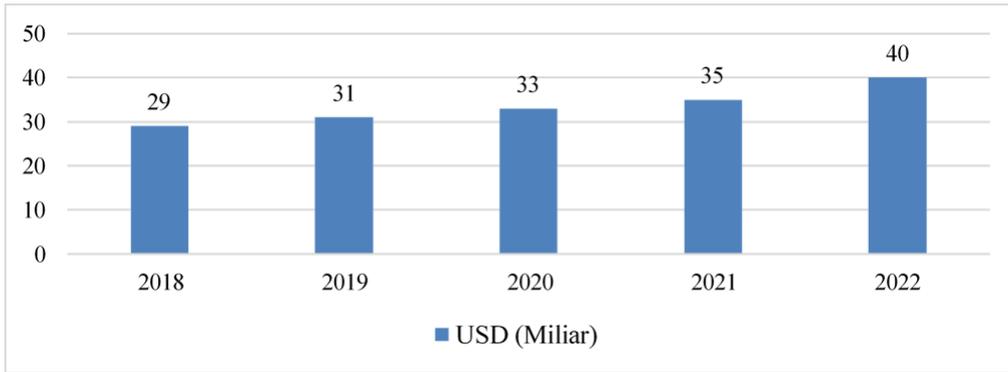
Behind the development of the food and beverage industry, there are also sales of unhealthy foods and beverages that are also growing, but on the other hand, Indonesian people also like fermented drinks made from milk. One of the popular fermented drinks among the community is water kefir which has high nutritional value and also has a rapidly growing market but still experiences limited promotion or production cost problems. This community service program seeks to provide assistance related to promotional content and business opportunity assistance by adjusting the production cost with the raw materials used to increase digital marketing and production efficiency. The method used is Focus Group Discussion (FGD) and calculation of Production Cost (HPP). The results obtained in the promotional content use brochures which contain information about the benefits of drinks and the Al-Qur'an Garden UMKM logo as branding. In addition, water kefir has a business opportunity with attractive profit potential, and offers benefits or properties for the health of consumers.

Keywords: Fermented Drinks, Mentoring, Production, Promotional Content, Water Kefir

1. PENDAHULUAN

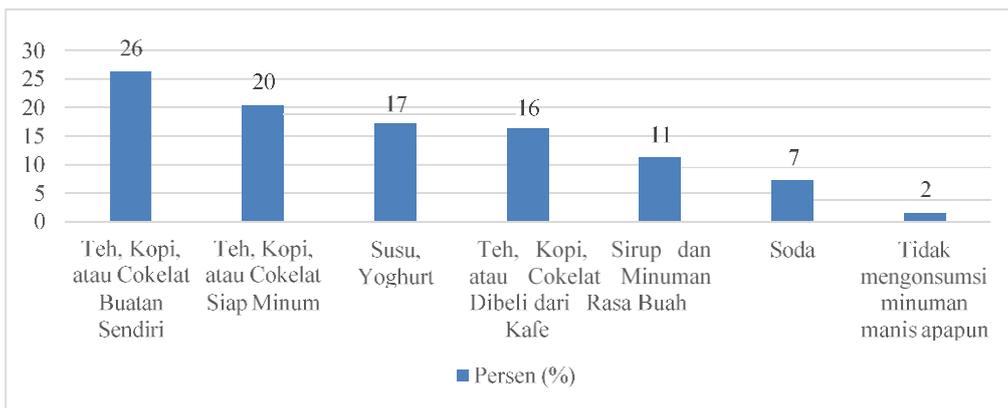
Indonesia merupakan negara yang kaya akan makanan dan minuman, belakangan ini industri makanan dan minuman semakin berkembang. Pesatnya perkembangan makanan dan minuman membuat masyarakat sebagai konsumen memiliki pengetahuan yang lebih baik terkait apa yang harus mereka konsumsi dan menjadi selektif [1]. [2] menyatakan bahwa konsumen akan memiliki persepsi yang berbeda terhadap suatu produk berdasarkan tingkat pengetahuan mereka tentang produk tersebut.

Dibalik berkembangnya industri makanan dan minuman terdapat minuman sehat dan minuman tidak sehat. Minuman kesehatan adalah produk minuman dalam kemasan yang berbentuk cair, serbuk, atau tablet yang mengandung gizi dan memiliki klaim kesehatan [3]. Saat ini cenderung lebih banyak generasi muda mengkonsumsi minuman manis dibandingkan dengan minuman sehat dengan bahan dasar buah. Minuman yang tidak sehat adalah minuman yang ditambahkan gula atau pemanis [4].



Gambar 1. Penjualan Makanan dan Minuman Tidak Sehat Tahun 2018-2022
 Sumber:[5]

Data pada gambar 1 menunjukkan peningkatan penjualan makanan dan minuman peningkatan sebesar 38% dalam kurun waktu 5 tahun. Minuman dan makanan tidak sehat pada data tersebut merupakan minuman berkemasan dan tinggi gula [6]. Konsumsi minuman berpemanis dapat meningkatkan asupan energi dan berat badan, sehingga dapat menimbulkan kegemukan (obesitas) [7]. Namun, disamping meningkatnya penjualan makan dan minuman tidak sehat. Dalam sehari masyarakat Indonesia ternyata cukup banyak juga mengkonsumsi alternatif minuman lain yang lebih sehat dibandingkan minuman kemasan [8].



Gambar 2. Konsumsi Minuman Harian Masyarakat Indonesia
 Sumber: (Sarnita Sadya, 2022)

Data pada gambar 2 menunjukkan bahwa sebagian yang lain dari masyarakat Indonesia banyak mengkonsumsi teh, kopi, dan coklat buatan sendiri. Yang menarik masyarakat juga mengkonsumsi susu dan yoghurt yang merupakan kategori minuman sehat. Konsumsi masyarakat terhadap minuman fermentasi, khususnya susu fermentasi, dikaitkan dengan pengetahuan dan pendidikan masyarakat, lingkungan tempat tinggal, kelompok sosial, tingkat penghasilan, dan bagaimana media massa atau media elektronik mempromosikan manfaat dan keunggulan produk [9].

Minuman fermentasi berbahan dasar yang populer salah satunya adalah *water kefir*. Kefir dikenal memiliki manfaat medis dan mengandung probiotik yang baik untuk kesehatan tubuh, menjadikannya minuman fungsional yang menjanjikan [10]. Kefir juga dianggap sebagai minuman berkhasiat karena memiliki sifat anti-inflamasi, anti-oksidan, anti-kanker, anti-mikroba, anti-diabetes, anti-hipertensi, dan anti-hiperkolesterolemia [11]. Kefir biasanya dibuat dengan susu sapi, domba, kambing, atau kerbau. Namun, karena masalah diet, preferensi agama, atau adat istiadat, susu hewan menjadi langka, mahal, atau jarang dikonsumsi di beberapa negara [12]. Akibatnya, banyak upaya telah dilakukan untuk membuat kefir dari berbagai sumber makanan, seperti susu kedelai [13]. Menurut para ahli, kandungan nutrisi kefir yang digunakan sebagai bahan makanan tidak sama dengan minuman itu sendiri. Kefir adalah pasar

yang berkembang pesat, dengan nilai proyeksi sebesar \$ 1,84 miliar pada tahun 2027 [13]. Selain berbahan dasar susu, *water kefir* juga dapat menggunakan buah-buahan. Resep umum untuk *water kefir* mencakup kultur *tibicos*, air, gula, dan jus jeruk atau buah kering sebagai penyedap, dengan tambahan waktu fermentasi selama satu hari lagi setelah proses awal. Proses fermentasi kedua biasanya membuat air kefir berbuih, menandakan keberadaan karbonasi dalam minuman [14].

Kebun Al-Qur'an, sebuah bisnis minuman fermentasi, didirikan oleh Asep Sulaeman pada tahun 2000 dan berlokasi di Jalan Pasir Luhur, Gg. Buah 4, Kelurahan Padasuka, Kecamatan Cimenyan, Kabupaten Bandung. Fokus utama bisnis ini adalah produksi minuman fermentasi menggunakan bahan dasar tanaman Al Qur'an seperti Delima, Kurma, Pisang, Anggur, Tin, dan Zaitun. Dengan komitmen untuk menyediakan produk berkualitas tinggi, terjangkau, organik, dan ramah lingkungan, Kebun Al-Qur'an bertujuan menghijaukan bumi di Indonesia. Bisnis ini menargetkan seluruh lapisan masyarakat, menawarkan manfaat minuman fermentasi yang dapat dinikmati oleh berbagai kelompok usia. Tujuan dari diadakannya program pengabdian masyarakat ini untuk mengoptimasi potensi usaha minuman fermentasi pada UMKM Kebun Al-Qur'an dengan melakukan pendampingan pada aspek pemasaran dan perhitungan harga pokok produksi.

2. METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Maret-April 2024 di Kebun Al-Qur'an yang berlokasi di Jalan Pasir Luhur, Gg. Buah 4, Kelurahan Padasuka, Kecamatan Cimenyan, Kabupaten Bandung.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan:

- Laptop/computer
- Sendok
- Pisau
- Toples kaca
- Kain bersih
- Botol

Bahan yang digunakan:

- Buah-buahan
- Gula
- Air
- Butiran air kefir

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian ini dibagi pada beberapa tahap kegiatan yang dilakukan, diantaranya:

- a. **Persiapan:** Tahap ini dilakukan untuk briefing serta persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam setiap proses kegiatan pengabdian.
- b. **Sosialisasi Program:** Pada tahap ini dilakukan sosialisasi dan pengenalan program dengan UMKM Kebun Al-Qur'an sebelum dilakukan tahap pendampingan konten promosi dan pendampingan peluang usaha.
- c. **Pendampingan Konten Promosi:** Tahap ini dilakukan untuk pendampingan kepada Kebun Al-Qur'an sebagai mitra yang bekerja sama dalam pengabdian ini. Pendampingan yang dilakukan berkaitan dengan inovasi dari pemasaran produk yaitu konten promosi. Hal ini dilakukan sebagai solusi pada permasalahan yang terjadi di usaha Kebun Al-Qur'an.
- d. **Pendampingan Peluang Usaha:** Kegiatan pendampingan tersebut dilakukan untuk memanfaatkan peluang usaha yang memiliki potensi profitabilitas dari minuman

- fermentasi *water* kefir. Pada tahap kegiatan ini diupayakan dengan menghitung harga pokok produksi dan menyesuaikan kualitas bahan baku.
- e. Pengumpulan data: pengumpulan data dilakukan dengan melakukan observasi secara langsung di lapangan.
- f. Teknik Analisis Data: Pengabdian ini menganalisis data menggunakan *mixed method* yang merupakan gabungan dari metode kualitatif dan kuantitatif. Metode kualitatif dilakukan dengan metode *Focus Group Discussion (FGD)* di lapangan. Sedangkan metode kuantitatif digunakan untuk menganalisis perhitungan profitabilitas dengan menghitung harga pokok produksi dan profit yang dihasilkan dari produk minuman fermentasi tepache dengan rumus sebagai berikut:
- $$HPP = \text{Biaya bahan baku} + \text{Biaya Tenaga kerja} + \text{Biaya Overhead}.$$

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Program

Sosialisasi program dilakukan oleh tim pengabdian sebelum dilakukannya tahapan kegiatan-kegiatan pengabdian. Sosialisasi program dilakukan untuk menjalin silaturahmi agar tercipta kedekatan dengan mitra pengabdian yaitu, UMKM Kebun Al-Qur'an.



Gambar 3. Dokumentasi Sosialisasi Program Pengabdian di Kebun Al-Qur'an

Tahapan ini mengkomunikasikan program yang disesuaikan dengan kendala yang terjadi pada kebun Al-Qur'an diantaranya adalah konten promosi untuk pemasaran dan perhitungan harga pokok produksi yang disesuaikan dengan bahan baku yang digunakan dalam produksi minuman fermentasi sehingga harga dan produk minuman fermentasi di kebun Al-Qur'an dapat bersaing dengan produk-produk minuman fermentasi yang lain.

Pendampingan Konten Promosi

Dalam pendampingan konten promosi dilakukan pendampingan dalam membuat desain brosur sebagai salah satu bentuk konten promosi yang dapat diterapkan pada aspek pemasaran di kebun Al-Qur'an. Konten promosi tersebut berisi informasi-informasi mengenai manfaat dari minuman fermentasi, serta terdapat logo UMKM Kebun Al-Qur'an agar calon konsumen yang melihat brosur tersebut merasa tertarik dengan manfaat yang tercantum pada brosur dan tercipta *branding* dari logo UMKM Kebun Al-Qur'an yang tersemat pada brosur.



Gambar 4. Konten Promosi Dalam Bentuk Brosur

Pendampingan Peluang Usaha

Peluang usaha kecil menengah (UKM) kini menjadi tren bisnis yang sangat menarik bagi para pengusaha. Pertumbuhan usaha kecil ini dipicu oleh tingginya permintaan konsumen terhadap produk-produk tertentu [15].

Beberapa alasan untuk membangun peluang bisnis minuman ini adalah:

1. Masyarakat membutuhkan minuman yang sehat dan bergizi.
2. Konsumen akan merasa puas dengan produk yang berkualitas.
3. Bahan baku water kefir mudah didapat dan harganya terjangkau.

Tabel 1 Harga Pokok Produksi Water Kefir

Bahan	Harga satuan (Rp)	Kapasitas	HPP (per liter)	Persentase (%)
Biaya Bahan Baku				
– Air putih	5.000/liter	1 liter	5.000	11
– Gula pasir	1.2000/kg	50g/liter	600	1
– Biji water kefir	4.500	100 gram	4.500	10
– Kismis	7.000	10 butir	700	2
Total			10.800	
Biaya Produksi				
– Botol kemasan	4.000	1	12.000	26
– Label dan stiker	500	1	2.000	4
Total			14.000	
Biaya Overhead Lainnya				
– Tenaga kerja	160.000		20.000	43
– Lain-lain	2.000		2.000	4
Total			22.000	
Total HPP			46.800	100

4. Dalam perhitungan HPP (Harga Pokok Produksi) untuk produksi water kefir, beberapa bahan utama yang digunakan adalah air putih, gula pasir, biji water kefir, dan kismis. Estimasi harga pasaran dari bahan-bahan tersebut adalah sebagai berikut: air Rp 5.000 per liter, gula pasir sebesar Rp 12.000 per kilogram yang berarti untuk 50 gram sebesar Rp 600, biji water kefir sebesar Rp 90.000 per 100 gram yang berarti untuk 50 gram sebesar Rp 45.000, dan kismis sebesar Rp 7.000 per 100 gram yang berarti untuk 10 gram sebesar Rp 700.
5. Namun, biji water kefir dapat digunakan kembali untuk beberapa batch produksi. Dalam perhitungan ini, diasumsikan bahwa 50 gram biji water kefir dapat digunakan untuk 10 batch produksi, sehingga biaya biji water kefir dibagi menjadi 10 batch. Dengan demikian, biaya biji water kefir per batch (1 liter) adalah Rp 4.500.
Peluang usaha kefir menawarkan potensi keuntungan yang cukup menarik. Dengan harga jual kefir berkisar antara Rp 25.000 hingga Rp 35.000 per botol, dan asumsi harga jual ditetapkan sebesar Rp 25.000 per botol dengan volume 250 ml, satu liter kefir dapat dibagi menjadi 4 botol. Ini berarti harga jual per liter adalah Rp 100.000. Setelah dikurangi dengan harga pokok produksi (HPP) sebesar Rp 46.800 per liter, keuntungan yang diperoleh mencapai Rp 53.200 per liter.

4. KESIMPULAN

Produk minuman fermentasi *water kefir* memiliki menawarkan potensi keuntungan yang menarik. *Water kefir* menawarkan manfaat atau khasiat untuk kesehatan tubuh kepada konsumen. Dalam segi konten promosi dibuat dalam format brosur yang didalamnya terdapat informasi manfaat dari *water kefir* dan terdapat logo UMKM Kebun Al-Qur'an.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada UMKM Kebun Al-Qur'an yang mendukung kesuksesan dari program pengabdian ini. Semoga setelah program pengabdian ini dapat terjalin tali silaturahmi dan saling berbagi ilmu yang bermanfaat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] F. D. JS, M. A. RS, and P. N. DAH, "Edukasi Pemanfaatan Lemon dan Sereh Sebagai Minuman Dalam Pemeliharaan Daya Tahan Tubuh di Kelurahan Bentakan Baki Sukoharjo," *J. Pengabd. Masy. Indones.*, vol. 3, no. 3, pp. 329–333, 2023.
- [2] I. T. Annisa and A. P. Wijaya, "Pengaruh keterlibatan dan pengetahuan produk terhadap keputusan pembelian jamu masuk angin kemasan," *Manag. Insight J. Ilm. Manaj.*, vol. 14, no. 2, pp. 122–137, 2019.
- [3] C. Vidya, F. Z. Nisa, and I. R. Palupi, "Persepsi mahasiswa Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Yogyakarta terhadap atribut produk minuman kesehatan," *J. Keolahragaan*, vol. 6, no. 2, pp. 184–192, 2018.
- [4] E. Rasmikayati, E. Djuwendah, and B. R. Saefudin, "PERILAKU KONSUMSI MINUMAN PROBIOTIK PADA MASA PANDEMI COVID-19 DAN FAKTOR-FAKTOR YANG BERKORELASI DENGANNYA," *J. Pertan. Agros*, vol. 26, no. 1, pp. 4427–4438, 2024.
- [5] databoks, "Adi Ahdia," databoks. [Online]. Available: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/09/14/ini-radio-yang-paling-banyak-didengar-di-indonesia>
- [6] E. Rasmikayati, Y. Sukayat, and B. R. Saefudin, "ANALISA DIMASA COVID-19: PERILAKU KONSUMSI MAKANAN FERMENTASI DENGAN FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGANNYA," *J. Pertan. Agros*, vol. 25, no. 3, pp. 2433–2443, 2023.

-
- [7] R. Sulistiyowati, N. Lidyana, and T. K. K. N. K. Gending, "Optimalisasi Pendapatan Keluarga Dalam Pembuatan Wedang Pokak Sebagai Upaya Peningkatan Imunitas Pada Masa Pandemi Covid-19," *J. Pengabd. Masy. Indones.*, vol. 2, no. 1, pp. 53–58, 2022.
- [8] I. O. Halim, E. Rasmikayati, and B. R. Saefudin, "Konsumsi Minuman Herbal dan Probiotik di Kalangan Mahasiswa pada Masa Pandemi COVID-19," *SEPA*, vol. 20, no. 2, pp. 246–256, 2023.
- [9] K. Kasmadi, I. Mirdhayati, and E. Rahmadani, "Preferensi Konsumen terhadap Minuman Susu Fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru," *J. Peternak.*, vol. 8, no. 1, 2011.
- [10] M. N. Mara, B. B. Subagio, S. Widodo, D. Anggraeni, and E. M. Khusna, "Pemasaran Wedang Uwuh Handayaningrat Desa Dukuh dengan Search Engine Optimization," *J. Pengabd. Masy. Indones.*, vol. 3, no. 2, pp. 165–173, 2023.
- [11] N. F. Azizi *et al.*, "Kefir and its biological activities," *Foods*, vol. 10, no. 6, p. 1210, 2021.
- [12] E. Rasmikayati, R. A. B. Kusumo, and B. R. Saefudin, "PERILAKU KONSUMSI MINUMAN HERBAL PADA MASA PANDEMI COVID-19 DAN FAKTOR-FAKTOR YANG BERKORELASI DENGANNYA," *J. Pertan. Agros*, vol. 26, no. 1, pp. 4451–4461, 2024.
- [13] M. R. Prado *et al.*, "Milk kefir: composition, microbial cultures, biological activities, and related products," *Front. Microbiol.*, vol. 6, p. 1177, 2015.
- [14] J. Patricia, *Water Kefir Guide: The Easy Guide on Recipes for Making a Perfect Water Kefir for Your Complete Health*. Independently Published, 2021. [Online]. Available: <https://books.google.co.id/books?id=2KOLzgEACAAJ>
- [15] K. A. Maula, S. N. Mahmudah, and Z. A. Karimah, "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Usaha Kecil Menengah Produk," *J. Ilm. Wahana Pendidik.*, vol. 9, no. 20, pp. 409–416, 2023.