

INOVASI KREASI MINUMAN ES TELER MENJADI PRODUK MINUMAN KEKINIAN YANG BERNILAI EKONOMIS

Ni Komang Triana Damayanti¹, Ni Putu Eka Wiraningsih², Ni Putu Dian Oktaviani³, Ni Putu Dyah Krismawintari⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia.
Email: (20110101013@undhirabali.ac.id) (undhirabali@undhirabali.ac.id)

ABSTRAK

Es teler merupakan minuman yang sudah lama dikenal di Indonesia. Namun, untuk membuatnya menjadi produk minuman kekinian yang bernilai ekonomis, diperlukan inovasi yang dapat menarik minat konsumen seperti nama produk yang penulis ciptakan yaitu Fruit Creamy. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah dengan menyesuaikan varian rasa pada es teler yang sesuai dengan varian buah yang digunakan, seperti rasa alpukat, mangga, atau melon. Dengan demikian, konsumen akan memiliki pilihan yang lebih banyak dalam menikmati minuman ini. Selain dari segi rasa, inovasi juga dapat dilakukan pada kemasan minuman. Penggunaan kemasan botol yang menarik dan lebih efisien dapat membuat produk ini mudah dibawa. Dalam rangka meningkatkan nilai ekonomis produk es teler tersebut, dapat pula dilakukan inovasi dalam bentuk bisnis. Pengembangan strategi pemasaran dan distribusi yang tepat dapat meningkatkan jangkauan pasar dan memudahkan konsumen dalam mendapatkan produk ini. Selain itu, kerjasama dengan toko-toko, restoran, atau melalui media sosial dapat membantu memperluas jangkauan pemasaran produk es teler ini.

Kata kunci: : Es Teler, Fruit Creamy, Inovasi Minuman Kekinian.

1. Pendahuluan

Karena Indonesia terletak di daerah tropis, menjadikan Indonesia sangat cocok untuk perkembangan pertanian dan perkebunan dibandingkan dengan daerah lain di dunia. Terkait produk kebun, terutama sayur-sayuran dan buah-buahan, Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menganjurkan konsumsi keduanya untuk hidup sehat, yakni 400 gram per orang per hari. Terdiri dari 250 gram sayur dan 150 gram buah (Kemenkes RI, 2014). Dalam rangka lebih mendorong peningkatan konsumsi buah-buahan Indonesia, Kementerian Koordinator Perekonomian RI bersama pemangku kepentingan lainnya akan menyelenggarakan edisi ke-7 tahun ini dengan mengusung tema "Konsumsi Buah Nusantara untuk Indonesia Sehat". Melalui tema tersebut, Kemenko Perekonomian berupaya terus mendorong konsumsi buah nusantara menuju masyarakat yang hidup sehat, menanamkan cinta buah pada anak-anak, meningkatkan agribisnis buah nusantara, meningkatkan pendapatan petani, menjadikan buah nusantara sebagai pemain utama dalam negeri, dan meningkatkan ekspor lokal (Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia, 2022).

Menjadi bagian dari perubahan zaman benar-benar memaksa kita untuk mampu mengikuti arus yang berubah-ubah. Jika dulu hanya minuman tradisional yang ada di mana-mana, sekarang di setiap sisi kota terdapat banyak tempat makan luar Indonesia. Seiring berjalannya waktu, olahan minuman tradisional menjadi alasan mengapa masyarakat saat ini memilih minuman yang mudah dibuat dan tidak membutuhkan waktu yang lama. Ada banyak aktivitas yang membuat segala yang

instan menjadi penting. Menurut Beritasatu (2019), pergeseran gaya hidup masyarakat di Indonesia, serta peningkatan internet dan teknologi digital, berdampak pada keberadaan minuman dan makanan khas Indonesia. Makanan-makanan ini sekarang jarang ditemukan dan berada dalam bahaya kepunahan (Beritasatu, 2019). Alasan mengapa minuman tradisional tidak lagi menjadi pilihan untuk dikonsumsi sehari-hari adalah karena jumlah produk olahan minuman dari negara lain yang masuk ke Indonesia terus meningkat setiap tahunnya.

Maka dari itu, penulis berinovasi dengan memanfaatkan buah-buahan menjadi minuman yang sehat dan kekinian. Beberapa buah lokal yang digunakan dalam produk minuman untuk saat ini yaitu: buah alpukat, buah mangga, dan buah melon. Inovasi dalam industri kuliner sangat penting untuk terus mengembangkan dan menciptakan tren baru yang menarik bagi pelanggan. Minuman tradisional adalah segala sesuatu yang telah diwariskan oleh manusia dari generasi ke generasi, yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu menggunakan bahan-bahan alami seperti dedaunan, rempah-rempah, buah-buahan, dan hasil dari pepohonan. Minuman tradisional telah menjadi ciri khas dari suatu daerah yang memiliki cita rasa yang sebanding dengan selera masyarakat setempat. Sedangkan, minuman kekinian, atau yang sering disebut sebagai "minuman hits", telah mendominasi pasar kuliner dalam beberapa tahun terakhir. Untuk membuat minuman tradisional seperti Es Teler tetap relevan dan menarik bagi pelanggan modern, berbagai inovasi telah dilakukan, termasuk penambahan bahan baru dan berbagai variasi. Hasilnya adalah minuman yang lebih segar, menarik, dan berkualitas.

Es teler adalah minuman segar yang berasal dari Indonesia yang terbuat dari campuran buah-buahan segar yang dipotong-potong, seperti alpukat, kelapa muda, nangka, cincau, dan serutan es. Biasanya ditutupi dengan santan kental dan dicampur dengan sirup manis. Tukiman Darmowijono, pedagang es campur dengan gerobak di Jalan Semarang, Jalan Cilacap, Menteng, Jakarta Pusat, pada tahun 1980-an, membuat es teler. Ini adalah es campur yang dibuat oleh Tukiman yang sangat lezat sehingga anak-anak muda yang meminumnya mengatakan mereka merasa seperti mereka teler setelah meminumnya. Es teler kemudian dibuat dari campuran es kelapa muda dan alpukat yang dijual Tukiman. Es teler Tukiman cepat menjadi terkenal dari mulut ke mulut sampai saat ini menjadi sangat terkenal di Indonesia dengan berbagai variasi.

Penulis melakukan inovasi minuman es teler menjadi minuman kekinian dengan tampilan dan varian rasa yang beragam dengan nama produk yaitu fruit creamy. Dimana minuman yang terbuat dari campuran buah segar dan susu atau produk susu lainnya. Buah-buahan segar seperti melon, mangga, alpukat, dan lain-lain biasanya digunakan. Rasa buah-buahan yang segar dikombinasikan dengan rasa lembut susu atau creamer membuat minuman ini sangat populer. Buah-buahan segar biasanya dihaluskan atau dicampur dengan susu, yogurt, dan creamer untuk membuat minuman buah creamy. Variasi lain mungkin menambahkan pemanis seperti madu atau sirup gula. Seringkali disajikan dingin untuk menciptakan sensasi menyegarkan. Banyak orang menyukai minuman ini, terutama saat cuaca panas atau musim panas, karena kombinasi buah-buahan yang beragam memberikan variasi rasa dan warna yang menarik. Dianggap sebagai minuman yang menyegarkan, minuman buah-buahan creamy mengandung banyak nutrisi dari buah-buahan dan produk susu, membuatnya populer di kalangan mereka yang mencari camilan atau minuman yang lebih sehat tetapi tetap lezat.

2. Metode

Materials: dalam pembuatan produk ini penulis menggunakan bahan berupa: susu full cream, creamer, susu kental manis, dan secukupnya gula. Dan beberapa jenis buah yaitu: buah alpukat, mangga, melon.

Methods: beberapa langkah yang dilakukan penulis dalam memproduksi minuman creamy yummy, yaitu:

1. Langkah pertama yaitu menyiapkan bahan-bahannya yaitu: jelly dengan rasa buah-buahan, jelly kelapa, biji selasih, buah mangga, buah melon, buah alpukat.
2. Langkah kedua yaitu membuat bahan kuah berupa: campurkan susu full cream, creamer, susu kental manis.
3. Langkah terakhir yaitu: campurkan semua bahan isi kedalam 1 wadah kemudian tambahkan bahan kuah. Lalu campurkan menjadi 1.

3. Hasil dan Pembahasan

Inovasi dari minuman es teler menjadi fruit creamy menghasilkan respon positif dari segmen pasar yang variasi dan peningkatan rasa dari produk yang sudah dikenal. Ini mengindikasikan bahwa inovasi ini memiliki potensi untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang terus berkembang. Hasil dan pembahasan dalam penelitian ini disajikan dalam bentuk gambar dari produk fruit creamy. Beberapa ukuran botol yang penulis gunakan dalam produk tersebut dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Ukuran 250 ml



Ukuran 330 ml dan 350 ml

Gambar 1. Ukuran Kemasan Produk

Beberapa konsumen yang membeli produk fruit creamy dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 2. Konsumen Produk

4. Simpulan

Berinovasi dengan memanfaatkan minuman tradisional secara tidak langsung membantu dalam menjaga kelestarian minuman tradisional tersebut agar tetap ada dan tidak mengalami kepunahan. Tujuan penelitian ini yaitu dalam hal penerimaan pasar, inovasi ini memiliki potensi untuk menarik minat konsumen karena kombinasi antara cita rasa es teler yang populer dengan konsep baru dari minuman fruit creamy yang sedang tren. Hal ini didukung oleh respon positif dari pelanggan dalam uji coba pasar atau survei. Inovasi ini mungkin memberikan potensi keuntungan yang signifikan karena diferensiasi produk dan daya tarik pasar yang lebih luas. Analisis finansial dan proyeksi penjualan mungkin menunjukkan bahwa usaha ini memiliki prospek finansial yang menarik dalam jangka panjang. Dengan melakukan inovasi tersebut, minuman tradisional dapat mengikuti perkembangan zaman dan memenuhi kebutuhan pasar saat ini. Dengan begitu, minuman tradisional tidak hanya mempertahankan keberadaannya sebagai budaya lokal, tetapi juga memberikan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Oleh karena itu, inovasi merupakan strategi yang penting dalam mengembangkan minuman tradisional menjadi minuman kekinian yang bernilai ekonomis.

5. Daftar Rujukan

- Bella Amalya., S.P. 2017. Pengolahan Minuman Tradisional. *Repository unair*. Available from: <https://repository.unair.ac.id/99913/4/4.%20BAB%20I%20PEN%20DAHULUAN.pdf>
- Danang Lukmana. 2022. Asal- Usul Es Teler Minuman Segar yang bikin kecanduan. Available from: <https://www.nibble.id/es-teler/>
- Irawan., A.M, dkk. 2021. Penerapan Metode Cost Reduction Terhadap Bahan Baku Pedagang Kuliner Minuman Es Teler. *Jurnal Bina Bangsa Ekonomika*27217213. Available from: <https://jbbe.lppmbinabangsa.id/index.php/jbbe/article/view/86>
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. 2022. Terus Dorong Peningkatan Konsumsi Buah Nusantara, Pemerintah Gelar Kembali Gelar Buah Nusantara (GBN) ke-7.
- Satlantas Grobogan. 2016. Es Teler Sejarahmu Dulu dan Kini. Wikipedia.org,. (diakses tahun 2023). Pertanian dan perkebunan di Indonesia.