

Pengembangan Menu Minuman Berbasis Potensi Lokal untuk Meningkatkan Daya Tarik Usaha Kuliner BUMDes Kerta Rahayu Desa Lumbung Selemadeg Tabanan Bali

IWK Tejasukmana¹, I Nyoman Tingkes², I Made Dwi Adnyana³, I Wayan Damayana⁴, Gilbert Nainggolan⁵, I Made Darmayasa⁶, I Ketut Sirna⁷, Putu Chris Susanto⁸, Dewa Oka Prasiasa⁹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9} Program Studi Manajemen Universitas Dhyana Pura

e- mail: manajemen@undhirabali.ac.id

Abstrak. Usaha Kuliner Kerta Rahayu yang dikelola oleh BUMDes Desa Lumbung memiliki potensi besar untuk mengembangkan minuman berbasis bahan lokal sebagai penunjang daya tarik desa wisata. Namun, jenis minuman yang ditawarkan masih terbatas dan keterampilan pengelola belum memadai, sehingga diperlukan peningkatan kapasitas dalam inovasi menu. Kegiatan PKM ini bertujuan untuk memperkaya variasi minuman, meningkatkan kemampuan teknis pengelola, serta menghasilkan produk minuman yang sesuai selera wisatawan. Metode kegiatan meliputi sosialisasi mengenai pentingnya inovasi minuman, pelatihan pengolahan minuman berbasis bahan lokal, praktik meracik lima jenis minuman kreatif, serta evaluasi melalui observasi dan wawancara. Pendekatan ini memungkinkan peserta memahami teknik pencampuran, standar kebersihan, komposisi rasa, dan estetika penyajian. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kemampuan peserta dalam meracik minuman baru, memodifikasi resep, serta menyajikan minuman secara menarik dan higienis. Variasi menu yang dihasilkan juga lebih sesuai dengan kebutuhan wisatawan dan memiliki nilai jual lebih tinggi. Selain itu, peserta mulai mampu memanfaatkan bahan lokal secara optimal sehingga biaya produksi lebih efisien.

Kata Kunci : Minuman Lokal (*Local Beverages*); Inovasi Menu (*Menu Innovation*); Pengembangan BUMDes (*Village-Owned Enterprise Development*); Pelatihan Kuliner (*Culinary Training*); Desa Wisata (*Tourism Village*).

1. Pendahuluan

BUMDes Kerta Rahayu Desa Lumbung, Selemadeg, Tabanan, merupakan salah satu BUMDes yang aktif mengembangkan potensi kuliner desa sebagai pendukung desa wisata. Namun, variasi menu minuman yang disajikan masih terbatas, sehingga belum optimal menopang identitas desa wisata. Kebutuhan akan inovasi minuman berbahan lokal mendorong dilaksanakannya Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) oleh Program Studi Manajemen Universitas Dhyana Pura. Pelatihan ini fokus pada peningkatan keterampilan pengelola BUMDes dalam meracik minuman kreatif berbasis bahan lokal, meningkatkan estetika penyajian, serta mengembangkan menu bernilai jual tinggi yang mampu menarik wisatawan.

Kegiatan PKM ini merupakan bagian dari Hibah Pengabdian Program Studi Tahun 2025 Universitas Dhyana Pura dan dirancang sebagai pendampingan berkelanjutan bagi BUMDes, sebagaimana dukungan sebelumnya dalam pengelolaan homestay desa.

2. Tinjauan Pustaka

2.1 Inovasi Minuman Berbasis Buah Tropis

Inovasi minuman berbahan dasar buah tropis semakin berkembang seiring meningkatnya tren kuliner sehat dan kreatif. Penelitian oleh Setyawan & Ratnasari (2021) menunjukkan bahwa buah tropis seperti mangga, jeruk, dan nanas memiliki potensi tinggi dalam pengembangan minuman karena karakteristik rasa yang kuat, aroma khas, dan kandungan vitamin yang baik. Minuman tropis seperti fruit punch dan tropical blend sangat diminati wisatawan karena memberikan kesegaran dan identitas lokal. Hal ini relevan dengan pengembangan menu seperti Tropical Dream dan Sunset Fruit Punch, yang memanfaatkan buah mangga lokal dan citrus sebagai bahan utama.

2.2 Minuman Berbasis Rempah Lokal (*Herbal Beverage*)

Rempah-rempah seperti sereh, jahe, dan mint banyak dimanfaatkan dalam industri minuman karena memberi aroma segar sekaligus manfaat kesehatan. Menurut penelitian Wati (2020), minuman berbahan herbal lokal memiliki nilai fungsional dan dapat meningkatkan diferensiasi rasa. Penggunaan sereh atau jahe dalam infused drink juga mampu meningkatkan nilai jual produk minuman di kawasan wisata.

Hal ini mendukung formulasi minuman seperti The Sweet Romantic yang memadukan buah tropis dengan unsur herbal lokal untuk menghasilkan sensasi rasa baru.

2.3 Estetika Penyajian Minuman sebagai Faktor Daya Tarik

Estetika minuman menjadi salah satu faktor penting dalam industri kuliner modern. Penelitian Permana & Wijaya (2022) menjelaskan bahwa tampilan warna, *garnish*, dan *layering* dalam minuman dapat mempengaruhi persepsi kualitas dan nilai jual produk. Warna

cerah dari buah tropis seperti mangga dan jeruk sering digunakan dalam minuman untuk menarik minat konsumen.

Hal ini sesuai dengan kreasi *Sunset Fruit Punch* yang menonjolkan gradasi warna menyerupai matahari terbenam.

2.4 Pengembangan Menu Lokal pada Desa Wisata

Pengembangan kuliner berbasis potensi lokal menjadi strategi utama dalam desa wisata. Menurut Sutrisna & Lestari (2020), pemanfaatan bahan lokal mampu menurunkan biaya produksi, memperkuat identitas kuliner, dan meningkatkan pengalaman autentik wisatawan. Minuman seperti Mango Light menjadi contoh minuman sehat rendah gula yang tetap mempertahankan ciri khas bahan lokal.

2.5 Pelatihan Kuliner sebagai Penguatan SDM BUMDes

Pelatihan berbasis praktik dinilai efektif dalam meningkatkan kompetensi pelaku kuliner desa. Penelitian dari Yuliartini (2021) menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dapat meningkatkan kemampuan teknik dasar, kreativitas, dan kualitas penyajian produk. Pendampingan PKM menjadi strategi untuk memperkuat keberlanjutan usaha kuliner desa wisata.

3. Metode Pelaksanaan

3.1 Tahapan Kegiatan

1. Kegiatan PKM dilaksanakan melalui empat tahapan utama:
2. Sosialisasi Pentingnya Inovasi Minuman
3. Penjelasan peran minuman kreatif sebagai daya tarik desa wisata.
4. Pengenalan bahan lokal yang mudah diperoleh masyarakat.

Pelatihan Pengolahan dan Praktik Meracik Minuman

Berdasarkan kegiatan pelatihan yang dilaporkan dalam artikel berita, jenis minuman yang dilatih meliputi:

- a) Tropical Dream
- b) Sunset Fruit Punch
- c) The Sweet Romantic
- d) Mango Light

Pelatihan meliputi:

1. teknik pencampuran
2. pengaturan komposisi rasa
3. higienitas dan sanitasi
4. estetika penyajian sebagai minuman standar wisata
5. Pendampingan Kreativitas Resep

Peserta dibimbing untuk memodifikasi rasa sesuai bahan lokal Desa Lumbung seperti mangga lokal, jeruk bali, sereh, dan herbal desa.

Evaluasi

Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung, wawancara, dan penilaian hasil racikan minuman peserta.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Peningkatan Keterampilan Peserta

Peserta mengalami peningkatan signifikan dalam:

1. meracik minuman berbahan lokal,
2. menciptakan variasi rasa yang seimbang,
3. menyajikan minuman dengan tampilan menarik.

Minuman *Tropical Dream*, *Sunset Fruit Punch*, *The Sweet Romantic*, dan *Mango Light* berhasil dibuat secara mandiri oleh peserta dengan memanfaatkan bahan dari lingkungan setempat.



Gambar 1. Pelatihan

meracik minuman

4.2 Testimoni dan Dampak Langsung

Pengelola BUMDes, Ibu Mulyawati, menyampaikan bahwa pelatihan sangat membantu meningkatkan kapasitas usaha minuman dan membuka peluang penjualan menu baru. Kepala Lingkungan dan Kepala Desa juga menegaskan bahwa pelatihan ini: membuka wawasan baru, meningkatkan kreativitas masyarakat, mendukung kesiapan desa wisata dalam menyambut wisatawan.



Gambar 2. Minuman hasil pelatihan

4.3 Efisiensi dan Keberlanjutan Usaha

Bahan lokal yang digunakan membuat biaya produksi menjadi lebih terjangkau. Selain itu, minuman-minuman yang dikembangkan memiliki potensi masuk ke menu tetap BUMDes sebagai produk unggulan desa.

5. Kesimpulan

Pelatihan PKM Universitas Dhyana Pura terbukti meningkatkan inovasi minuman lokal di BUMDes Kerta Rahayu. Peserta dapat menguasai pembuatan minuman kreatif, meningkatkan estetika penyajian, serta memanfaatkan bahan lokal dengan efektif. Inovasi menu seperti Tropical Dream, Sunset Fruit Punch, The Sweet Romantic, dan Mango Light menjadi dasar pengembangan menu minuman desa wisata yang memiliki nilai jual tinggi dan berpotensi meningkatkan pendapatan BUMDes.

6. Saran

Beberapa hal yang perlu ditingkatkan sebagai berikut :

- Perlunya pelatihan lanjutan untuk diversifikasi menu kuliner lainnya.
- BUMDes dapat memanfaatkan media digital untuk promosi minuman unggulan.
- Perlu standarisasi resep agar kualitas tetap terjaga.

Ucapan Terimakasih

Tim Pengabdian menyampaikan terimakasih kepada Universitas Dhyana Pura melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat untuk pendanaan Hibah Pengabdian Program Studi Manajemen Tahun 2025

Daftar Pustaka

- Firmansyah, N., & Widodo, W. (2025). Peran BUMDES dalam Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa: Studi Kasus Pandeglang. *Jurnal Ekonomi Desa*, 12(1), 45-60.
- Mulyani, S. (2019). Manajemen BUMDes: Tantangan dan Peluang. *Jurnal Manajemen Desa*, 7(2), 112-130
- Permana, I., & Wijaya, R. (2022). Pengaruh Estetika Penyajian Terhadap Daya Tarik Produk Minuman Modern. *Food & Beverage Innovation Journal*, 2(3), 89–97.
- Setyawan, A., & Ratnasari, D. (2021). Pengembangan Minuman Buah Tropis sebagai Produk Kuliner Kreatif. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 112–120.
- Suharto, E. (2020). Peningkatan Kapasitas Pengelola BUMDes Melalui Pelatihan dan Pendampingan. *Jurnal Pengembangan Desa*, 8(3), 78-92
- Sutrisna, K., & Lestari, M. (2020). Kuliner Lokal sebagai Daya Tarik Desa Wisata. *Journal of Tourism Development*, 5(1), 33–41.
- Teja Sukmana IWK. 2025. Pengetahuan Makanan Dan Menu (*Food & Menu Knowledge*). Ganesha Kreasi Semesta, Banyumas, Jawa Tengah.
- Wati, S. (2020). Pemanfaatan Rempah Lokal dalam Inovasi Minuman Herbal. *Jurnal Gizi dan Pangan Nusantara*, 4(1), 45–53.
- Yuliartini, N. (2021). Efektivitas Pelatihan Kuliner dalam Meningkatkan Kompetensi UMKM di Desa Wisata. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 76–85.