

Pelatihan Dasar Pengolahan Minuman dan Perhitungan Harga Jual di Panti Asuhan Nurul Haq

Lutfi Hendriyati¹, Hery Krestanto²

¹⁻²Akademi Pariwisata Yogyakarta, Indonesia, email: lutfihendriyati.slamet@gmail.com



Informasi artikel	ABSTRAK
<p>Sejarah artikel</p> <p>Diterima : 01 Desember 2022</p> <p>Revisi : 21 Maret 2023</p> <p>Dipublikasikan : 01 Juli 2023</p> <p>Kata kunci:</p> <p>Pengolahan Minuman</p> <p>Harga Jual</p>	<p>Tujuan diselenggarakan pengabdian masyarakat ini adalah Memberikan Pengetahuan Tentang Pengolahan Minuman dan Memberikan Pengetahuan Tentang Menghitung Harga Jual. Pelatihan ini ditujukan bagi santri di panti asuhan Nurul haq yang ingin berwirausaha dan mendalami pengetahuan tentang pengolahan minuman. Metode yang digunakan dalam pengolahan minuman dan perhitungan harga jual ini menggunakan metode Ceramah dan Praktek Langsung. Pengolahan Minuman Kegiatan Pelatihan Pengolahan Minuman membuat 4 minuman yaitu Blue Sky On The Snow, Sweet Purple, Strawberry Milkshake dan Strawberry Squash Mint. Dalam praktek langsung ini peserta diajak langsung untuk ikut mengolah minuman didampingi Mahasiswa Akademi Pariwisata Yogyakarta. Perhitungan Harga Jual dilakukan dengan menggunakan Metode Pendekatan Biaya. Peserta Pelatihan/ Masyarakat dapat menggunakan Metode Lainnya yang dianggap mudah untuk digunakan.</p>
<p>Keywords:</p> <p>Processing Drink</p> <p>Selling price</p>	<p>ABSTRACT</p> <p>Basic Training on Beverage Processing and Calculation of Selling Prices at the Nurul Haq Orphanage</p> <p><i>The purpose of holding this community service is to provide knowledge about beverage processing and provide knowledge about calculating selling prices. This training is intended for students at the Nurul haq orphanage who wish to become entrepreneurs and deepen their knowledge of beverage processing. The method used in processing drinks and calculating the selling price is using the Lecture and Hands-on Practice method. Beverage Processing Beverage Processing Training activities make 4 drinks namely Blue Sky On The Snow, Sweet Purple, Strawberry Milkshake and Strawberry Squash Mint. In this hands-on practice, participants are invited directly to participate in preparing drinks accompanied by Yogyakarta Tourism Academy students. The selling price is calculated using the Cost Approach Method. Training participants/community can use other methods that are considered easy to use.</i></p>

Pendahuluan

Sumber Daya Manusia merupakan faktor yang sangat penting dalam Masyarakat oleh karena itu perlu adanya pengembangan melalui pelatihan. Menurut Sulistyorini (2019). Sumber daya manusia adalah individu produktif yang bekerja sebagai penggerak suatu organisasi baik didalam suatu lembaga maupun perusahaan yang berfungsi sebagai aset yang dilatih dan harus dikembangkan keahliannya. Pelatihan Sumberdaya Manusia adalah usaha untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia untuk meningkatkan ketrampilan dan daya saing. Menurut Kaswan (2016) Pelatihan adalah proses meningkatkan pengetahuan (*soft*) dan ketrampilan karyawan (*Skill*). Pelatihan menunjukkan



pekerjaan tersebut merupakan usaha berencana yang diselenggarakan untuk mencapai penguasaan skill, pengetahuan dan sikap pegawai atau anggota organisasi/kelompok. (Elfrianto, 2016)

Dalam Rangka mendukung pemerintah dalam mendorong kemandirian ekonomi masyarakat melalui wirausaha maka Akademi Pariwisata Yogyakarta bekerjasama dengan Panti Asuhan Nurul Haq memberikan pelatihan pengolahan minuman dan perhitungan harga jual. Pengolahan minuman ini menggunakan bahan-bahan yang mudah didapat dan mudah diolah beserta perhitungan harga jualnya. Pelatihan ini sejalan dengan program panti asuhan yaitu kemandirian melalui kewirausahaan.

Pengolahan minuman. Minuman dapat didefinisikan sebagai setiap cairan yang boleh diminum (drinkable liquid), Kecuali obat-obatan, Fungsi minuman memiliki beberapa fungsi bagi tubuh kita antara lain mengurangi atau menghilangkan rasa haus, menambah tenaga, membantu pencernaan makanan, merangsang selera makan dan menyeimbangkan cairan tubuh. (Wiantara, 2016). Pada dasarnya minuman dapat diklasifikasikan menjadi 2 jenis yaitu minuman beralkohol dan minuman non alkohol. Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung alkohol dan etanol yang dibuat secara fermentasi dari jenis bahan baku nabati yang mengandung karbohidrat, seperti biji-bijian, buah-buahan, nira atau yang dibuat dengan cara distilasi/penyulingan hasil fermentasi. (Lestari: 2016), beberapa jenis Minuman Alkohol yaitu Beer, Wines, Rhum, Vodka, Gin sedangkan 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 (Liestianty, Subekti, Nikmawati : 2016). Minuman Non alkohol seperti *Juice, Syrup, coffee, tea, Chocolate, milk, Squash and mineral water*. Jenis minuman yang digunakan Dalam Kegiatan pengabdian masyarakat di Panti asuhan Nurul haq ini yaitu minuman non alkohol. Pengolahan minuman ini menggunakan bahan-bahan yang mudah didapat dan mudah diolah seperti Bunga Telang, Jeruk Lemon, Daun Mint, Susu, Gula Pasir, Es Batu dan lain-lain. Arti kata pengolahan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah peng.o.lah.an [n] proses, cara, perbuatan mengolah, Jadi Pengolahan Minuman dapat disimpulkan suatu cara atau Proses membuat minuman.

Harga dapat dikatakan sebagai nilai uang sebagai barang atau jasa. Harga juga menjadi salah satu penentu keberhasilan dari suatu usaha, karena harga menentukan seberapa besar laba (Keuntungan) yang akan diperoleh dari penjualan produk. Menetapkan harga terlalu tinggi akan menyebabkan penjualan akan menurun, namun jika harga terlalu rendah akan mengurangi keuntungan yang dapat diperoleh perusahaan. (Nasution, 2019)

Harga Jual merupakan Harga yang sudah memiliki laba atau keuntungan yang terdiri dari biaya-biaya baik biaya produksi maupun non produksi ditambah laba yang diharapkan suatu Perusahaan (Imron: 2017). Pendekatan Yang digunakan untuk menentukan harga jual produk (Asmoro 2012) Yaitu : A). Pendekatan Biaya (Oriented Pricing). Ada 3 Metode dalam Pendekatan biaya ini yaitu Metode Penetapan harga Biaya – plus, Metode Mark up, dan Target Pricing. B). Pendekatan Pasar Pesaing. Harga Jual produk ditentukan berdasarkan harga Produk Pesaing. Harga Jual produk dapat ditetapkan berdasarkan 3 alternative Yaitu 1) Sama dengan harga Produk Pesaing, 2). Lebih rendah dari Harga produk Pesaing, 3). Lebih Tinggi daripada Harga Produk Pesaing.

Menurut Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, Pertumbuhan Industri makanan dan minuman di triwulan ke III tahun 2022 mencapai 3,57%, lebih tinggi dari periode yang sama tahun lalu yang tercatat 3,49%. Hal ini dapat diartikan bahwa industri makanan dan minuman berkembang dan akan terus berkembang. Dan ini akan membuka peluang usaha bagi masyarakat dalam mengembangkan dan berinovasi terhadap pengolahan makanan dan minuman.

Tujuan diselenggarakan pengabdian masyarakat ini adalah Memberikan Pengetahuan Tentang Pengolahan Minuman dan Memberikan Pengetahuan Tentang Menghitung Harga Jual. Pelatihan ini ditujukan bagi santri di panti asuhan Nurul haq yang ingin berwirausaha dan mendalami pengetahuan tentang pengolahan minuman.

Metode

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan beberapa tahapan yaitu : 1). Perencanaan. Pengabdian Masyarakat ini direncanakan dengan melibatkan mahasiswa Akademi Pariwisata Yogyakarta. Perencanaan ini meliputi dari apa yang akan dilakukan, dimana dan kapan akan dilakukan pengabdian ini, dan bagaimana cara melakukan pengabdian masyarakat ini 2). Pengorganisasian.

Siapa saja orang yang terlibat dalam pengabdian ini dan peran masing masing anggota 3). Pelaksanaan. Bagaimana pelaksanaan pengabdian masyarakat 4). Evaluasi dan laporan, Evaluasi untuk meninjau apa yang sudah dilakukan dan apa yang akan dilakukan dalam pengabdian masyarakat berikutnya.

Metode yang digunakan dalam pengolahan minuman dan perhitungan harga jual ini menggunakan metode Ceramah dan Praktek Langsung. Metode yang pertama yaitu Metode Ceramah merupakan metode yang paling sering digunakan di dalam masyarakat. Metode Ceramah dilakukan untuk kegiatan ini untuk menjelaskan perhitungan harga jual minuman. Menurut Nurhaliza, Lestari, Irawani (2021) Metode ceramah ialah penerangan dan penuturan secara lisan oleh guru didepan siswa dan dimuka kelas. Ceramah juga dapat dikatakan sebagai suatu proses mengirimkan informasi dari seorang Trainer kepada Peserta pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan *soft* dan *skill* seseorang. Metode yang kedua yaitu Praktek Langsung. Praktek Langsung adalah metode dimana peserta terlibat secara langsung dalam sebuah pembelajaran melalui materi kemudian diperagakan menggunakan suatu alat atau Benda (Fatimah ; 2020). Dalam kegiatan pelatihan Pengolahan minuman Non Alkohol ini menggunakan metode Praktek Langsung. Pelaksanaan praktek ini dilakukan di Aula Panti Asuhan Nurul Haq. Praktek dasar pengolahan minuman ini dipraktekkan langsung oleh Mahasiswa Akademi Pariwisata Yogyakarta dengan melibatkan peserta dari panti Asuhan Nurul Haq. Metode praktek merupakan metode pembelajaran dimana peserta didik/siswa melaksanakan kegiatan latihan/praktek agar memiliki ketegasan atau ketrampilan yang lebih tinggi dari teori yang telah dipelajari (Jouno, 2012)

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Aula Panti Asuhan Nurul Hag Jl. Raya Janti gg. Gemak No 88 Wonocatur bangunan, Kec. Bangutapan, kab. Bantul, pada hari Jumat tanggal 22 Juli 2022, Peserta yang mengikuti pelatihan ini sebanyak 33 peserta. Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini melibatkan 8 Mahasiswa dan 2 Dosen Pendamping Akademi Pariwisata Yogyakarta. Hasil kegiatan pengabdian Pengolahan Minuman ini dapat kami jabarkan sebagai berikut : Sebelum pelaksanaan perlu mempersiapkan alat dan bahan bahan yang diperlukan dalam pengolahan minuman Non Alkohol. Alat Yang digunakan dalam pelatihan ini yaitu : Red Wine Glass, Jus Glass, Cocktail Glass, Jeger, long Spoon, teko, Muddler. Shaker. Sedangkan Bahan bahan yang perlu disiapkan yaitu, Teh Bunga telang, Susu Uht, Gula Pasir, Soda, Jeruk Lemon, Strawberry, daun Mint, Es Cream Strawberry dan Es Batu. Proses Pelaksanaan pelatihan dasar pengolahan minuman Non Alkohol ini dilakukan dengan cara Praktek langsung. Bahan bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman Non Alkohol adalah bahan bahan yang mudah didapat dan mudah untuk diolah seperti bunga telang, jeruk, strawberry dan lain lain. Minuman yang dibuat dalam pelatihan pengolahan minuman di Nurul Haq Yaitu Pertama Blue Sky on the Snow, Bahan yang digunakan yaitu : Susu UHT 120 ml, Simple syrup 30 ml, Bunga telang 30 ml, Es Batu, Cara Pembuatan: Masukkan susu dan Simple syrup dalam gelas, Masukkan es batu, Masukkan bunga telang, Siap disajikan, Kedua Sweet Purple, Bahan: 30 ml air bunga telang, 20 ml perasan jeruk lemon, 30 ml simple syrup, Es batu secukupnya, Cara pembuatan: Masukkan es batu, Masukkan simple syrup, Masukkan perasan jeruk lemon, Masukkan bunga telang, Aduk rata dan sajikan. Ketiga Strawberry Milkshake, Bahan yang digunakan 50 gram es krim strawberry, 100 ml susu cair, Es batu secukupnya, 3 buah strawberry yang sudah di hancurkan, Simple syrup 30 ml, Cara Pembuatan: Masukkan semua bahan ke semua ke shaker, Shake sampai tercampur, Tuang ke gelas dan siap disajikan, dan yang Keempat Strawberry Squash Mint. Bahan yang digunakan Strawberry, Mint, Simple syrup, Es batu, Soda Cara pembuatan: Masukkan strawberry dan mint, Muddler/tumbuk, Tambahkan simple syrup, Tambahkan es batu, Tuangkan soda, Minuman siap disajikan.

Dalam praktek langsung pengolahan minuman ini peserta diajak langsung untuk ikut mengolah minuman. Banyak peserta yang ingin ikut mencoba tetapi karena terbatasnya bahan yang tersedia dan waktu yang terbatas maka hanya 3 peserta yang dapat ikut praktek langsung dengan didampingi Mahasiswa Akademi Pariwisata Yogyakarta.

Selain membuat minuman, menghitung harga jual juga diberikan dalam pelatihan ini, tujuannya agar peserta yang ikut pelatihan dapat menghitung berapa harga jual minuman yang mereka akan jual. Perhitungan Harga Jual dalam pelatihan ini menggunakan metode pendekatan biaya. Berikut ini

contoh menghitung Harga Jual Untuk minuman yang sudah dipraktekan. Untuk Menghitung harga jual menggunakan metode ceramah yang dilakukan oleh Mahasiswa didampingi oleh Dosen.

Tabel 1
Menghitung Harga Jual
Blue Sky On The Snow

Ingredients	Quantity	Price	Total	Jika Beverage Cost ditetapkan sebesar 22,5% maka Minuman dapat dihitung
Susu UHT	120 ml	6.000/ 250 ml	2.880	3.730: 0,225% = 16.577 dibulatkan 17.000
Gula Pasir	20 g	12.500/ kg	250	
Teh Bunga Telang	5 gr	10.000/100 gr	500	
Es Batu	100 gr	1.000/ 1 kg	100	
Total beverage cost			3.730	

Portion Size : 180 ml
Number Of Postion : 1 Glass

Umumnya Food cost utk Beverage Cost berkisar antara 19 – 22,5%. Food cost/Biaya bahan makanan adalah biaya yang dikeluarkan pada saat membeli bahan makanan yang akan diolah menghasilkan makanan (Savitri, Noviani, Fathah ; 2020). Dapat disimpulkan Food Cost adalah Biaya bahan makanan pada saat pembelian. Penentuan Harga Jual diatas merupakan salah satu contoh dari menghitung harga Jual minuman. Masyarakat dapat menggunakan cara cara lain yang dianggap mudah untuk menghitung harga Jual.

Dari Hasil kegiatan Pengolahan minuman dimulai dari pemahaman, aplikasi/praktek dapat diikuti seluruh peserta. Mahasiswa dan peserta mampu mengidentifikasi alat dan bahan dalam pengolahan minuman. Untuk pengolahan minuman, Mahasiswa dan Peserta mampu mempraktekkan tehnik pengolahan minuman seperti mencampur, Mengshake dan membuat variasi minuman. Dalam menghitung Jual mahasiswa dan peserta pelatihan bersama sama menghitung harga jual minuman dengan menggunakan metode pendekatan biaya.

Kegiatan pengabdian Masyarakat yang dilaksanakan di panti Asuhan Nurul haq sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan dan berjalan dengan tertib dan lancar. Panitia Kegiatan adalah Mahasiswa Akademi Pariwisata Yogyakarta beserta pengurus Panti Asuhan Nurul Haq. Kegiatan pengabdian Masyarakat ini diawali dengan mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk pengabdian ini. Hal ini dilakukan agar pada saat Pelatihan tidak ada barang yang kurang/ ketinggalan sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar . Penyampaian materi dilakukan sambil berdiskusi dengan peserta pelatihan kemudian dilanjutkan dengan praktek membuat minuman. Penyampaian Materi terkait dengan harga jual, penjelasan mengenai alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan minuman dan cara menggunakan alat. Kegiatan ini diikuti dengan sangat antusias oleh peserta pelatihan dengan banyaknya yang bertanya mengenai pengolahan minuman dan menghitung harga jual serta banyaknya peserta yang ingin mencoba membuat minuman.



Gambar 1. Menghitung Harga Jual



Gambar 2. Peralatan pengolahan minuman



Gambar 3. Gelas yang digunakan



Gambar 4. Bahan bahan yang digunakan



Gambar 5. Pengolahan Minuman Dengan Peserta Pelatihan



Gambar 6. Hasil Pengolahan Minuman



Gambar 7. Peserta Pelatihan

Simpulan

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini Diikuti oleh 33 peserta berasal dari kelas XI dan XII dari Panti Asuhan Nurul Haq. Kegiatan ini melibatkan 8 Mahasiswa dan 2 Dosen Pendamping Akademi Pariwisata Yogyakarta. Pengolahan Minuman Kegiatan Pelatihan Pengolahan Minuman membuat 4 minuman yaitu Blue Sky On The Snow, Sweet Purple, Strawberry Milkshake dan Strawberry Squash Mint. Dalam praktek langsung ini peserta diajak langsung untuk ikut mengolah minuman. Banyak peserta yang ingin ikut mencoba tetapi karena terbatasnya bahan yang tersedia dan waktu yang terbatas maka hanya 3 peserta yang dapat ikut praktek langsung dengan didampingi Mahasiswa Akademi pariwisata Yogyakarta. Perhitungan Harga Jual dilakukan dengan menggunakan Metode Pendekatan Biaya. Peserta Pelatihan/ Masyarakat dapat menggunakan Metode Lainnya yang dianggap mudah untuk digunakan

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih sebesar besarnya kami tujukan kepada Pengurus Yayasan Pondok Pesantren Modern Yatim dan Dhuafa Madania yang sudah memberikan ijin untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Terima kasih pula kepada Ketua Yayasan Pelita Bangsa Yogyakarta yang telah mendukung kegiatan ini, Serta Direktur, Kepala Program Studi dan semua Civitas Akademi Pariwisata Yogyakarta yang telah mendukung, memfasilitasi dan mensupport kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Referensi

- Asmoro, Hariawan Bayu. 2012. *Majalah Pengusaha Muslim: Jangan Menyuaup!*. Yogyakarta: Yayasan Bina Pengusaha Muslim
- Effendie. 2017. *Keuangan negara Suatu Tinjauan Komprehensif dan Terpadu*. Surabaya : Airlangga University Press
- Elfrianto. 2016. *Manajemen Pelatihan Sumber Daya Manusia Dalam Meningkatkan Mutu Lulusan*. Jurnal Edutech Vol.2 No. 2 September 2016
- Fatimah Cut. 2020. Penggunaan Metode Praktik Dalam Meningkatkan Keterampilan Teknik Budu Daya Tanaman Obat. Jurnal Al-Azkiya: Volume 5 Nomor 1 Tahun 2020
- <https://kemenperin.go.id/artikel/23696/Kemenperin:-Industri-Makanan-dan-Minuman-Tumbuh-3,57-di-Kuartal-III-2022#:~:text=Pertumbuhan%20industri%20makanan%20dan%20minuman,yang%20mencapai%204%2C88%25>. Diakses tgl 23/11/2022
- Imron, Mohammad Ali. 2021. *Pengantar Bisnis Modern*, Banten : Desanta Muliavisitama.
- Juono, Ribut . (2012). *Metode Pembelajaran*. [Online]. Tersedia: <http://juonorp.blogspot.com/2013/05/metode-pembelajaran.html> diakses tanggal 02 Agustus 2022.
- Kaswan. 2016. *Teori-Teori Pelatihan dan Pengembangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung
- Lestari, Tri Rini Puji. 2016. *Menyoal Pengaturan Konsumsi Minuman Beralkohol Di Indonesia*. Aspirasi Vol 7 No. 2 Desember 2016.
- Liestianty Trisna, Subekti Sri, Nikmawati Ellis Endang. 2016. *Manfaat Hasil Belajar Membuat Minuman Non Alkohol” Sebagai Kesiapan menjadi bartender Siswa SMKN 9 Bandung*. Jurnal Media Pendidikan Gizi dan Kuliner Vol. 5 No. 1, April 2016
- Nasution, M.Amri. 2019. *Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Alat kesehatan terhadap keputusan Alat Pembelian Konsumen Pada PT DYZA SEJAHTERA MEDAN*. Jurnal Warta Edisi 59, Januari 2019, Universitas Dharmawangsa
- Notoatmodjo . 2012. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta
- Nurhaliza, Lestari Emi Tipuk, Irawani Fivi. 2021. *Metode Ceramah Dalam Pembelajaran IPS Terpadu di Kelas VII SMP Negeri 1 Selimbau Kabupaten Kapuas Hulu*. Historica Didaktika; Jurnal Pendidikan Sejarah, Budaya Sosial Vol.1 No.2 Desember 2021.
- Safitri Teti Anggita, Noviani Nor Eka, Fathah Rigel Nurul. 2020. Analisis Anggaran Belanja Makanan Dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. Journal Universitas Muhammadiyah Surakarta. Volume 5 Nomor 1, Juni 2020: 50-58.
- Sulistiyorini. 2019. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jurnal Manajemen Pendidikan Islam Volume 9 No. 2 Agustus 2019.
- Wiantara, I Gusti Nyoman. 2016. *Bartending & Mixology*. Yogyakarta : Andi Offset.