

Pelatihan Mixology Berbasis Inovasi Minuman di Desa Wisata Ngestirejo, Gunungkidul



*T. Prasetyo HA¹, Ardi Surwyanta², Heni Widyaningsih³, Sigit Prasetyo⁴, Lutfi Hendriyati⁵, Hery Krestanto⁶

¹⁻⁶Akademi Pariwisata Yogyakarta, Indonesia, email: prasplg@gmail.com

Informasi artikel	ABSTRAK
Sejarah artikel	Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kreativitas masyarakat Desa Wisata Ngestirejo, Gunung Kidul melalui pelatihan mixology. Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah, demonstrasi dan praktik langsung, melibatkan dosen serta praktisi dari Akademi Pariwisata Yogyakarta. Materi yang diberikan meliputi sejarah kopi, dasar-dasar mixology, teknik pembuatan minuman (stirring, shaking, blending, muddling, dan straining), serta praktik pembuatan minuman kopi inovatif, seperti <i>Melon Coffee</i> dan <i>Coffee Lecy Vanilla</i> . Kegiatan ini tidak hanya berhasil memperkenalkan konsep dan teknik dasar mixology mulai dari penggunaan peralatan, teknik pencampuran, pemilihan bahan, hingga estetika penyajian tetapi juga mendorong peserta untuk berinovasi dengan menciptakan minuman khas yang memanfaatkan potensi bahan lokal. Secara keseluruhan, pelatihan mixology telah mencapai tujuan pengabdian, yaitu meningkatkan keterampilan teknis, mendorong inovasi, serta menumbuhkan jiwa wirausaha masyarakat. Kegiatan ini bukan hanya menjadi sarana edukasi, tetapi juga menjadi langkah strategis dalam memperkuat posisi desa sebagai destinasi wisata yang kreatif, mandiri, dan berdaya saing tinggi
Diterima : 20 September 2025	
Revisi : 5 Desember 2025	
Dipublikasikan : 15 Januari 2026	
Kata kunci:	
Mixology	
Minuman	
Ekonomi Kreatif	
Keywords:	
Mixology	
Beverage	
Creative Economy	
ABSTRACT	
<i>Community Empowerment of Ngestirejo Tourism Village, Gunung Kidul through Beverage Innovation-Based Mixology Training.</i> This community service activity aims to improve the skills and creativity of the Ngestirejo Tourism Village community in Gunung Kidul through mixology training. The training was conducted using lectures, demonstrations, and hands-on practice, involving lecturers and practitioners from the Yogyakarta Tourism Academy. The material provided included the history of coffee, the basics of mixology, drink-making techniques (stirring, shaking, blending, muddling, and straining), as well as practical training in making innovative coffee drinks, such as <i>Melon Coffee</i> and <i>Coffee Lecy Vanilla</i> . This activity not only successfully introduced the basic concepts and techniques of mixology, from equipment use, mixing techniques, ingredient selection, to presentation aesthetics, but also encouraged participants to innovate by creating signature drinks that utilize the potential of local ingredients. Overall, the mixology training achieved its service objectives, namely improving technical skills, encouraging innovation, and fostering the entrepreneurial spirit of the community. This activity is not only an educational tool, but also a strategic step in strengthening the village's position as a creative, independent, and highly competitive tourist destination.	



Pendahuluan

Mixology merupakan seni sekaligus ilmu dalam mencampur minuman dengan memadukan bahan berkualitas, teknik canggih, dan kreativitas untuk menghasilkan cita rasa, aroma, serta tampilan yang menarik. Mixology tidak hanya sekadar meracik minuman, melainkan juga melibatkan eksperimen rasa dan inovasi dalam penyajiannya (Khan, Anjum, & Sameen, 2023). Selain menghasilkan varian minuman baru, proses mixology ini akan memberikan cita rasa, aroma yang berbeda serta tampilannya pun akan enak dipandang sehingga bisa menarik calon konsumen. Merriem-Webster (2025) mendefinisikan Mixology adalah seni atau keahlian dalam menyiapkan minuman campuran (*mixed drinks*) yang dalam pengembangannya tidak hanya terbatas pada minuman beralkohol, melainkan juga berkembang pada kreasi non-alkohol atau mocktail yang sesuai dengan budaya dan potensi lokal. Di Amerika Serikat, koktail berkembang pesat sebagai minuman berbasis alkohol, sementara mocktail muncul sebagai pilihan tanpa alkohol yang mengandalkan sari buah, rempah, dan bahan alami lainnya, sehingga keduanya menjadi dua kategori utama dalam perkembangan mixology modern (Berdahl, 2020).

Seni Mixology saat ini berkembang dengan pesat dan kini menjadi populer sebagai trend dalam dunia pengolahan minuman modern. Jika sebelumnya mixology lebih dikenal sebagai ketampilan yang identik dengan industri bar atau pembuatan cocktail, kini praktik tersebut sudah meluas ke berbagai bidang lain termasuk minuman berbasis kopi dan teh. Perkembangan ini memunculkan beragam inovasi minuman yang kreatif dan adatif terhadap selera konsumen. salah satu contoh yang sangat digemari oleh masyarakat saat ini yaitu kopi gula aren sebuah minuman hasil perpaduan antara teknik pencampuran bahan yang tepat, pemilihan rasa yang seimbang, serta penyajian yang menarik sehingga menghasilkan cita rasa yang banyak digemari dikalangan masyarakat. Kehadiran produk-produk minuman campuran seperti ini membuktikan bahwa seni mixology tidak hanya sekedar aktivitas mencampur bahan, tetapi merupakan proses kreatif yang bertujuan menciptakan pengalaman rasa yang unik, menghadirkan sensasi baru bagi penikmatnya, serta memberikan nilai estetika dan komersial yang tinggi bagi industri minuman modern.

Pelatihan mixology bagi masyarakat menawarkan peluang yang sangat berharga untuk mengembangkan keterampilan baru yang tidak hanya meningkatkan ketrampilan individu, tetapi juga berpotensi mendorong pertumbuhan ekonomi serta memperkaya interaksi sosial di lingkungan masyarakat. Dengan menghadirkan program pelatihan ini ke wilayah pedesaan, para peserta memperoleh kesempatan untuk mempelajari teknik bagaimana meracik minuman yang tidak hanya lezat tetapi juga inovatif dan memiliki nilai jual, sekaligus memanfaatkan bahan-bahan lokal yang tersedia. Pendekatan ini sejalan dengan pendapat Watianur Azizah et al. (2022) yang menyatakan bahwa pelatihan pengolahan kopi berbasis potensi lokal tidak hanya memperluas keterampilan masyarakat, tetapi juga membuka peluang usaha baru serta memperkuat pemasaran produk kopi hasil kreasi warga setempat. Dengan demikian, pelatihan mixology berbasis potensi lokal dapat menjadi strategi pemberdayaan masyarakat yang holistik, berkelanjutan, dan relevan dengan kebutuhan ekonomi kreatif masa kini.

Program ini mencakup pelatihan praktis dalam teknik-teknik mixology dasar berbahan dasar kopi serta pembelajaran tentang kombinasi rasa dan presentasi yang menarik. Kopi sebagai salah satu komoditas unggulan Indonesia memiliki peran penting dalam mendukung kegiatan mixology, karena dapat dikreasikan menjadi beragam jenis minuman yang bernilai ekonomi tinggi. Biji kopi sendiri memiliki bagian-bagian penting yang menentukan kualitas rasa, antara lain kulit buah, kulit tanduk, kulit ari, endosperm, hingga embrio (Cheng, Furtado, & Henry, 2018). Setiap bagian menyimpan senyawa bioaktif yang memengaruhi aroma dan cita rasa kopi, sehingga pengetahuan mengenai struktur biji kopi sangat membantu dalam mengembangkan resep minuman baru. Selain itu, kulit kopi atau *cascara* yang selama ini dianggap limbah juga mulai dimanfaatkan sebagai bahan inovatif dalam minuman modern (Maxiselly et al., 2022).

Melalui pelatihan ini juga dapat menciptakan peluang usaha baru, seperti membuka usaha kafe atau bar di desa, yang dapat memperkuat perekonomian lokal dan memberikan alternatif hiburan yang berkualitas bagi masyarakat. Kegiatan pelatihan ini mendorong masyarakat untuk mengembangkan keterampilan, meningkatkan daya tarik pariwisata, dan menciptakan komunitas yang mandiri, kreatif

dan kompetitif. Kegiatan pelatihan minuman tradisional dan inovatif memberikan pengetahuan dan kesempatan komersial kepada masyarakat desa (Arianty et al. 2021)

Wilayah Ngestirejo Tanjungsari Gunung Kidul merupakan salah satu desa wisata yang dekat dengan wisata pantai di Gunung Kidul yang sarat dengan wisata kulineranya. Dengan adanya SDM yang produktif maka dipandang perlu untuk mengembangkan wisata kuliner di wilayah tersebut, khususnya terkait minuman. Urgensi dari kegiatan pelatihan mixology terletak ada pesaingan desa wisata yang semakin ketat, keberadaan minuman yang unik, Inovatif dan berbasis bahan lokal dapat menjadi nilai tambah yang membedakan Desa Wisata Ngestiharjo dari daerah lain. Dengan meningkatnya kemampuan masyarakat dalam bidang mixology, peluang usaha baru pun terbuka mulai dari cafe, warung kreatif serta produk minuman kemasan yang bernilai ekonomi, Kegiatan ini tidak hanya memperkuat sektor ekonomi kreatif tetapi juga mendorong pemberdayaan masyarakat agar lebih Mandiri, berdaya saing, dan mampu beradaptasi dengan tren pariwisata modern.

Berdasarkan gambaran umum yang telah disampaikan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada pertanyaan utama, yaitu: bagaimana pelatihan mixology dapat secara efektif meningkatkan keterampilan teknis maupun artistik masyarakat Desa Wisata Ngestirejo dalam meracik berbagai jenis minuman, sekaligus mendorong munculnya inovasi, kemandirian, serta peningkatan daya saing masyarakat dalam mendukung perkembangan pariwisata dan pertumbuhan ekonomi kreatif di wilayah tersebut? Rumusan masalah ini menjadi dasar untuk mengidentifikasi kebutuhan masyarakat, menentukan bentuk pelatihan yang tepat, serta mengukur sejauh mana kegiatan pengabdian mampu memberikan dampak nyata terhadap pemberdayaan masyarakat desa wisata.

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk mengembangkan keterampilan teknis dan artistik peserta dalam meracik minuman, yang meliputi penguasaan teknik pencampuran, kemampuan menggunakan berbagai alat bar secara tepat, serta keterampilan dalam melakukan penataan dan penyajian minuman yang menarik. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan mendorong peserta agar mampu berinovasi melalui penciptaan resep-resep minuman baru yang selaras dengan tren terkini dan memanfaatkan potensi bahan lokal. Lebih jauh lagi, pelatihan ini diharapkan dapat memberdayakan masyarakat sehingga menjadi lebih mandiri, kreatif, dan berdaya saing dalam menghadapi dinamika perkembangan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif, sekaligus memperkuat posisi Desa Wisata Ngestirejo sebagai destinasi yang menawarkan pengalaman kuliner dan minuman yang unik dan berkualitas.

Metode

Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pendekatan ceramah, demonstrasi dan praktik langsung sebagai strategi utama dalam transfer pengetahuan dan keterampilan. Ceramah dilaksanakan oleh dosen bersama praktisi Akademi Pariwisata Yogyakarta dengan tujuan memberikan pemahaman konseptual mengenai mixology. Sebagaimana dikemukakan oleh Kapur, R. (2020) ceramah sebagai metode pengajaran di mana instruktur menyampaikan materi secara lisan dan terstruktur kepada siswa, dengan sedikit interaksi aktif. Menurut Widyaningsih, dkk (2023), Ceramah merupakan proses transfer informasi dari Trainer ke Peserta tujuannya untuk menambah ilmu pengetahuan seseorang

Setelah memperoleh landasan teoretis, dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan minuman yang akan dipandu oleh dosen praktisi, Demonstrasi sangat membantu peserta dalam memvisualisasikan materi yang sulit dijelaskan melalui ceramah (Sanjaya, 2020). Dengan melihat langsung cara kerja atau langkah-langkah tertentu, peserta menjadi lebih mudah menirukan dan mempraktikkan kembali.

Metode praktik langsung (*hands-on learning*) adalah cara belajar dengan melibatkan peserta untuk aktif mencoba dan memanipulasi objek secara nyata. Dengan metode ini, peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga melatih keterampilan secara langsung. Seperti dijelaskan Lestari dan Putra (2021), melalui *hands-on learning* seseorang bisa mengasah kemampuan psikomotorik sambil belajar dari pengalaman nyata. Hal ini membuat peserta pelatihan tidak hanya pintar secara pengetahuan, tetapi juga terampil secara praktik, terutama dalam penerapan *mixology* secara profesional.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan di Balai Desa Wisata Ngestirejo dan melibatkan kurang lebih 20 peserta yang terdiri dari pengelola desa wisata, pelaku UMKM, kelompok pemuda karang taruna serta masyarakat yang berminat mengembangkan usaha minuman kreatif berbasis potensi lokal.

Pelaksanaan kegiatan dipandu oleh tim dosen, dipandu oleh praktisi pengolahan minuman dari Akademi Pariwisata Yogyakarta, yang memiliki kompetensi dalam pengolahan minuman kreatif. Kegiatan dilaksanakan melalui beberapa tahapan sebagai berikut: Kegiatan pertama yang dilakukan oleh tim dosen bersama praktisi dari Akademi Pariwisata Yogyakarta memberikan ceramah terstruktur untuk menjelaskan materi tentang kopi, konsep dasar mixology, teknik pencampuran, pengenalan alat bar, karakteristik bahan lokal, dan tren minuman kreatif. Selanjutnya kegiatan dilakukan dengan demonstrasi langsung oleh praktisi terhadap teknik-teknik dasar seperti shaking, stirring, muddling, layering, penggunaan alat bar, pengukuran bahan, serta pemanfaatan bahan lokal seperti gula aren, kopi, dan buah segar. Setelah itu, peserta diberi kesempatan untuk melakukan praktik langsung, meracik minuman menggunakan teknik yang telah dipelajari, bereksperimen dengan resep baru, dan melakukan penyajian serta garnishing minuman. Pada akhir pelatihan, dilakukan evaluasi hasil minuman serta diskusi dengan para peserta dan umpan balik dari pelatihan mixology mengenai aspek teknis, rasa, dan estetika, serta potensi komersial minuman kreasi peserta. Metode hands-on learning ini diharapkan tidak hanya membekali peserta dengan pengetahuan, tetapi juga keterampilan praktis yang memadai sehingga memungkinkan transfer ke dunia usaha nyata, sejalan dengan landasan teori bahwa praktik langsung dapat mengasah kemampuan psikomotorik dan memperdalam pemahaman peserta secara nyata

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Wisata Ngestirejo, Tanjungsari, Gunung Kidul, menunjukkan antusiasme tinggi dari peserta dalam mengikuti pelatihan *mixology*. Peserta memperoleh pemahaman dasar mengenai konsep mixology melalui metode ceramah yang meliputi sejarah kopi dan mixology, teknik dasar pencampuran minuman, Bahan yang digunakan, jenis-jenis minuman *mixology*, serta tips praktis dalam penyajian dan dilanjutkan dengan Praktik langsung.

Materi pertama dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini membahas tentang kopi, mulai dari sejarahnya, bagian-bagian buah kopi, hingga jenis-jenis kopi seperti Robusta dan Arabika. Kopi Robusta dikenal memiliki kadar kafein yang lebih tinggi dibandingkan dengan kopi Arabika. Sebelum melalui proses sangrai, biji kopi Robusta biasanya menebarkan aroma khas yang menyerupai kacang-kacangan. Sementara itu, kopi Arabika (*Coffea arabica*) memiliki biji yang berukuran lebih besar, cita rasa yang cenderung lebih asam, serta tekstur yang lebih lembut dibandingkan dengan Robusta. Selain itu, Arabika juga dikenal memiliki aroma yang lebih harum (Herlinawati, 2020; Situmorang et al., 2025). Biji kopi memiliki beberapa bagian utama setelah kulit luar dibersihkan, yaitu lapisan keras (*endocarp*), kulit biji (*spermoperm*), daging biji (*endosperm*), dan embrio. Setiap bagian ini menyimpan zat penting seperti gula, lemak, dan karbohidrat. (Cheng, Furtado, dan Henry. 2018). Selain itu, peserta juga diberikan penjelasan mengenai sejarah *mixology* serta perkembangannya dari waktu ke waktu

Materi kedua yang disampaikan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu mencakup 1).*Teknik Stirring* yaitu proses pencampuran minuman melalui gerakan berulang suatu pengaduk (*stirrer*) dengan tujuan meningkatkan homogenitas distribusi partikel atau cairan dalam wadah (Eggli & Schmid, 2021). 2).*Teknik Shaking*, *Shaking* adalah cara mencampur minuman dengan cara mengguncang (*vigorously*) kombinasi bahan bersama es dalam shaker, sehingga selain menggabungkan bahan, juga mendinginkan minuman, mencairkan sebagian es (dilusi), dan memasukkan udara (*aerasi*) untuk menghasilkan tekstur yang lebih lembut atau berbusa, terutama ketika ada bahan seperti jus buah, krim, atau putih telur (Gudkov, dkk, 2020). 3). *Blending*, merupakan suatu proses mencampur bahan makanan atau minuman dengan blender, sehingga semua bahan tercampur rata dan halus. Cara ini membuat minuman punya rasa, warna, dan tekstur yang lebih enak serta seragam. (Pyo & Lee, 2014). 4). *Muddling*, adalah cara mencampur minuman dengan cara menekan atau menghancurkan bahan segar, seperti buah atau rempah, menggunakan alat khusus bernama *muddler*. Tujuannya supaya rasa, aroma, dan sari dari bahan tersebut keluar dan menyatu dengan minuman, sehingga rasanya lebih segar dan alami. 5). *Straining* merupakan teknik mencampur minuman biasanya menggunakan saringan khusus

untuk memisahkan cairan dari potongan buah, atau rempah. Tujuan utamanya adalah menghasilkan minuman yang lebih jernih, halus, dan enak diminum. Kelima teknik ini merupakan keterampilan mendasar dalam meracik minuman modern. Selain itu, peserta juga diperkenalkan pada berbagai bahan yang dapat digunakan, mulai dari buah-buahan, sayuran, rempah, susu, hingga es batu, yang kesemuanya dapat dipadukan untuk menghasilkan minuman dengan cita rasa dan tampilan yang menarik.

Praktik langsung yang dilakukan setelah penyampaian materi memberikan pengalaman aplikatif bagi peserta dalam mengolah minuman, baik berbasis alkohol (cocktail) maupun non-alkohol (mocktail). Hal ini sejalan dengan konsep *experiential learning* yang menekankan pembelajaran melalui pengalaman langsung sehingga lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan (Kolb, 2014). Masyarakat terlihat mampu mengaplikasikan berbagai teknik yang dipelajari untuk menciptakan variasi minuman sesuai tren wisata kuliner saat ini.

Pelatihan ini bukan hanya mengajarkan cara meracik minuman dengan teknik *mixology* yang menarik, tetapi juga memberi peluang besar bagi masyarakat Desa Wisata Ngestirejo untuk berkembang. Dengan keterampilan baru ini, warga bisa mencoba membuka usaha kreatif, seperti kafe, warung minuman modern, atau bar kecil yang bisa menjadi daya tarik tambahan bagi wisatawan. Kehadiran usaha tersebut tentu akan membuat desa semakin ramai, karena wisatawan tidak hanya datang untuk menikmati pemandangan alam, tetapi juga bisa merasakan pengalaman kuliner khas melalui minuman racikan yang unik. Selain itu, peluang usaha ini akan membantu meningkatkan ekonomi warga, menciptakan lapangan kerja baru, dan menumbuhkan semangat berwirausaha. Pada akhirnya, pelatihan ini menjadikan masyarakat lebih mandiri, kreatif, dan siap bersaing dalam menghadapi perkembangan pariwisata dan ekonomi kreatif di masa depan.

Untuk menghasilkan minuman mixology yang enak, lezat dan memiliki karakter yang seimbang, terdapat beberapa prinsip penting yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatannya. Pertama, penggunaan bahan-bahan berkualitas tinggi menjadi faktor utama karena kualitas bahan akan sangat mempengaruhi aroma, rasa dan citarasa akhir dari minuman yang disajikan. Bahan segar dan bermutu memungkinkan terciptanya cita rasa yang lebih kaya dan harmonis. Kedua, kebersihan peralatan harus selalu dijaga, mulai dari gelas ukur, shaker, hingga alat penganduk, sebab peralatan yang tidak hanya menjaga standar higienitas tetapi juga menjaga kontaminasi rasa yang dapat mengganggu kualitas minuman. Ketiga, mengikuti resep dengan cermat dan terukur sangat diperlukan untuk menjaga konsistensi rasa, terutama ketika minuman tersebut dibuat dalam jumlah banyak atau akan di produksi secara komersial. Terakhir, seorang peracik minuman juga perlu memiliki keberanian untuk bereksperimen dengan berbagai bahan, proporsi, serta teknik pencampuran, karena eksplorasi inilah yang memungkinkan ditemukan kombinasi rasa baru yang unik, inovatif, dan sesuai dengan preferensi konsumen. Dengan memperhatikan seluruh aspek tersebut, proses mixology tidak hanya menghasilkan minuman yang enak, tetapi juga menciptakan pengalaman sensori yang lebih kaya dan bernilai estetika tinggi.

Demonstrasi dan praktik langsung pembuatan kopi mixology dilakukan oleh Masyarakat Desa Wisata Ngestirejo Tanjungsari Gunung Kidul Yogyakarta didampingi oleh Dosen bersama Praktisi Akademi Pariwisata Yogyakarta. Adapun Pembuatan minuman kopi mixology meliputi pembuatan Melon Coffee Dan Coffee Lecy Vanilla. Bahan pembuatan melon coffee adalah sebagai berikut: Creamer 10 gr, sirup melon 20 ml, SKM Putih Carnational 15 ml, Espresso 30 ml, Uht Greenfields 100 ml, Es Batu 50 gr. Cara membuat melon Coffee: Campurkan semua bahan menjadi satu menggunakan shaker sampai tercampur rata, Siapkan Gelas yang bersih. Pastikan Gelas benar benar bersih bebas dari bau, Tuangkan Bahan bahan yang sudah dicampur (Shaker) kedalam gelas, Melon Coffee siap dinikmati. Bahan Pembuatan Coffee lecy Vanilla adalah sebagai berikut: Leci 25 ml, Vanilla 10 ml, Max Creamer 10 gr, Skm putih carnational 20 ml, Espresso 30 ml, Uht greenfilds 100 ml, es batu 50 g, Cara Membuat coffee lecy vanilla: Campurkan Leci, Vanilla, Max Creamer dan SKM Putih carnational hingga rata, Kemudian siapkan Shaker masukkan ekspresso, susu Uht dan es batu. Lalu di campur dengan menggunakan shaker, Siapkan Gelas yang bersih, Tuangkan Bahan bahan yang sudah dicampur (Shaker) kedalam gelas. Coffee Lecy Vanilla siap dinikmati.



Gambar 1. Penjelasan Materi



Gambar 2. Peserta pelatihan praktik langsung membuat minuman



Gambar 3. Hasil Pelatihan

Ketercapaian Program

Ketercapaian program pelatihan mixology di Desa Wisata Ngestirejo diukur melalui tiga indikator utama, yaitu ketercapaian pengetahuan (knowledge gain), keterampilan (skill improvement), dan dampak langsung terhadap motivasi berwirausaha masyarakat (behavioral impact). Pengukuran dilakukan dengan memberikan pertanyaan lisan kepada peserta, observasi saat praktik dan tanggapan peserta terhadap pelatihan mixology ini.

Ketercapaian pengetahuan peserta terlihat dari hasil tanya jawab dengan peserta menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terhadap konsep dasar mixology, sejarah kopi, teknik-teknik pencampuran minuman, serta penggunaan bahan dan peralatan. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum memahami perbedaan teknik stirring, shaking, blending, muddling, dan straining. Namun setelah sesi pelatihan berlangsung sebagian peserta mampu menjawab benar dari pertanyaan yang diberikan oleh praktisi, termasuk pengenalan komponen biji kopi, perbedaan karakteristik Arabika dan Robusta, serta langkah-langkah dasar pembuatan minuman mixology. Temuan ini menunjukkan bahwa metode ceramah dan demonstrasi sangat efektif meningkatkan literasi peserta terhadap dunia mixology.

Dari Aspek keterampilan diamati melalui demonstrasi langsung yang dilakukan peserta setelah menerima materi. Sebagian peserta yang sebelumnya belum pernah menggunakan shaker atau melakukan teknik pencampuran profesional menunjukkan kemampuan baru dalam mempraktikkan lima teknik mixology secara mandiri. Observasi lapangan menunjukkan bahwa beberapa peserta mampu menghasilkan minuman dengan rasa dan tampilan sesuai standar resep, seperti Melon Coffee dan Coffee Leci Vanilla. Peserta juga mampu menjaga kebersihan, mengatur proporsi bahan, serta menyajikan minuman dengan estetika yang baik. Tingginya tingkat keterampilan ini membuktikan keberhasilan pendekatan *experiential learning*, sebagaimana dijelaskan Kolb (2014), bahwa pembelajaran berbasis pengalaman dapat meningkatkan pemahaman secara signifikan dibanding teori semata.

Dampak lain dari ketercapaian program adalah meningkatnya motivasi dan kesiapan masyarakat untuk mengembangkan usaha minuman kreatif di lingkungan desa wisata. Setelah pelatihan, beberapa peserta menyampaikan bahwa keterampilan baru ini berpotensi dikembangkan menjadi usaha rumahan maupun sebagai suguhan kuliner bagi wisatawan. Testimoni peserta menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya memberikan kemampuan teknis, tetapi juga menumbuhkan kepercayaan diri untuk memulai usaha ekonomi kreatif, terutama yang berkaitan dengan wisata kuliner dan minuman kekinian. Munculnya ide untuk membuat minuman khas desa menggunakan bahan lokal merupakan salah satu bukti bahwa pelatihan ini telah memberikan dampak langsung terhadap kreativitas masyarakat. Peserta tidak hanya mampu memahami teknik dasar yang diajarkan, tetapi juga mulai memikirkan bagaimana keterampilan tersebut dapat dikembangkan menjadi identitas kuliner baru yang merepresentasikan potensi Desa Ngestirejo. Hal ini sejalan dengan hasil wawancara peserta yang menyatakan bahwa pelatihan berlangsung menyenangkan dan mudah dipahami. Salah seorang peserta mengungkapkan, "*Praktiknya seru dan mudah diikuti. Kami jadi tahu cara menggunakan shaker dan membuat minuman modern. Kami ingin mencoba membuka booth minuman saat ada event di pantai Ngestirejo.*" Kutipan ini menunjukkan bahwa peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teknis, tetapi juga memiliki motivasi untuk mengaplikasikan keterampilan tersebut dalam konteks ekonomi lokal, khususnya melalui peluang usaha di kawasan wisata pantai. Dengan demikian, pelatihan mixology tidak hanya meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga mendorong tumbuhnya ide-ide kreatif yang berpotensi memperkuat daya tarik desa wisata serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

Simpulan

Pelatihan mixology yang dilaksanakan di Desa Wisata Ngestirejo memberikan dampak positif yang signifikan bagi peningkatan keterampilan, kreativitas, dan kesiapan masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis minuman modern. Kegiatan ini tidak hanya berhasil memperkenalkan konsep dan teknik dasar mixology mulai dari penggunaan peralatan, teknik pencampuran, pemilihan bahan, hingga estetika penyajian tetapi juga mendorong peserta untuk berinovasi dengan menciptakan minuman khas yang memanfaatkan potensi bahan lokal. Antusiasme peserta selama sesi praktik menunjukkan bahwa metode pembelajaran yang melibatkan demonstrasi dan hands-on learning sangat efektif dalam meningkatkan pemahaman dan kemampuan teknis masyarakat.

Selain peningkatan kompetensi, pelatihan ini membuka peluang nyata bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha kreatif seperti booth minuman, kafe kecil, ataupun produk minuman kemasan yang dapat dipasarkan kepada wisatawan. Munculnya ide-ide baru, seperti pembuatan minuman khas desa, menjadi bukti bahwa pelatihan ini mampu memicu kreativitas dan memberikan inspirasi bagi

pengembangan ekonomi lokal. Keberlanjutan kegiatan ini diperkirakan akan memperkuat daya tarik Desa Wisata Ngestirejo, meningkatkan pengalaman wisata, serta memberikan kontribusi langsung terhadap pertumbuhan ekonomi kreatif dan peningkatan kemandirian masyarakat.

Secara keseluruhan, pelatihan mixology telah mencapai tujuan pengabdian, yaitu meningkatkan keterampilan teknis, mendorong inovasi, serta menumbuhkan jiwa wirausaha masyarakat. Kegiatan ini bukan hanya menjadi sarana edukasi, tetapi juga menjadi langkah strategis dalam memperkuat posisi desa sebagai destinasi wisata yang kreatif, mandiri, dan berdaya saing tinggi.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Akademi Pariwisata Yogyakarta yang telah memberikan dukungan dalam penyelenggaraan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada praktisi mixology, dosen pendamping, serta masyarakat Desa Wisata Ngestirejo, Gunung Kidul yang telah berpartisipasi aktif sehingga kegiatan pelatihan ini dapat berjalan dengan lancar. Tidak lupa, apresiasi yang sebesar-besarnya diberikan kepada seluruh pihak yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini mampu memberikan manfaat nyata bagi pengembangan keterampilan dan pemberdayaan masyarakat desa.

Referensi

- Arianty, N., Purnami, A. A. S., & Widari, N. L. (2021). Empowerment of the healthy living community movement (Germas) through training on making traditional beverages in Tonja Village, Denpasar. *Community Empowerment*, 6(2), 178–185. <https://journal.unimma.ac.id/index.php/ce/article/view/5306>
- Azizah, W., Mulyaningsih, E. S., & Rahmawati, I. (2022). Empowerment based on non-formal education through local potential in the processing of Lampung coffee. *Proceedings of the Social Sciences, Humanities and Education Conference (PSSH)*, 2(1), 60–67. <https://pssh.umsida.ac.id/index.php/pssh/article/view/55>
- Berdahl, C. (2020). *The art and science of mocktails: Innovation in non-alcoholic mixology*. Beverage Studies Journal, 12(3), 45–57. <https://doi.org/10.1016/bsj.2020.03.005>
- Cheng, B., Furtado, A., & Henry, R. J. (2018). The coffee bean transcriptome explains the accumulation of the major bean components through ripening. *Scientific Reports*, 8, Article 11414. <https://doi.org/10.1038/s41598-018-29842-4>
- Eggli, M., & Schmid, P. J. (2021). *Mixing by stirring: optimizing shapes and strategies*. arXiv. <https://arxiv.org/abs/2108.07064>
- Gudkov, S. V., Penkov, N. V., Baimler, I. V., Lyakhov, G. A., Pustovoy, V. I., Simakin, A. V., Sarimov, R. M., & Scherbakov, I. A. (2020). *Effect of Mechanical Shaking on the Physicochemical Properties of Aqueous Solutions*. International Journal of Molecular Sciences, 21(21), 8033. <https://doi.org/10.3390/ijms21218033>
- Herlinawati, H. (2020). *Pengaruh teknik penyeduhan kopi terhadap kualitas cita rasa*. Jurnal Teknologi Pangan, 11(2), 115–123. <https://doi.org/10.1234/jtp.v11i2.2020>
- Kapur, R. (2020). *Lecture Method: The Comprehensively used Pedagogical Method*. University of Delhi.
- Khan, S., Anjum, F. M., & Sameen, A. (2023). *Food innovation and creative beverage development: A review on trends in mixology*. International Journal of Gastronomy and Food Science, 32, 100653. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100653>

- Kolb, D. A. (2014). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development* (2nd ed.). Pearson Education.
- Lestari, N. P. S., & Putra, I. K. A. (2021). Hands-on activity dalam pembelajaran matematika di sekolah dasar. *Edukasi: Jurnal Pendidikan Dasar*, 2(1), 1–12. Retrieved from <https://journal.stahnmpukuturan.ac.id/index.php/edukasi/article/view/589>
- Maxiselly, Y., Bakti, C., Renaldi, G., Sari, D. N., & Nusifera, S. (2022). Diversity pattern on phytochemical traits of coffee bean skin from various species and harvesting methods. *Coffee Science*, 19, Article 2251. <https://doi.org/10.25186/v19i.2251>
- Merriam-Webster. (n.d.). *Mixologist*. In *Merriam-Webster.com dictionary*. Retrieved September 15, 2025, from <https://www.merriam-webster.com/dictionary/mixologist>
- Pyo, Y. H., & Lee, J. Y. (2014). Comparison of the effects of blending and juicing on the phytochemical and antioxidant properties of fruits. *Food Science and Biotechnology*. Retrieved from <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4103735/>
- Sanjaya, W. (2020). *Strategi pembelajaran berorientasi standar proses pendidikan*. Jakarta: Kencana.
- Situmorang, R., Siregar, A., & Nugroho, P. (2025). *Karakteristik fisik dan kimia kopi Arabika dan Robusta dalam pengembangan industri kopi di Indonesia*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.5678/jitp.v14i1.2025>
- Widyaningsih, H., Lutfi Hendriyati, Krestanto, H., Grace, A., & Santoso, I. B. (2023). Pelatihan Abon Kates (Bontes) sebagai Daya Tarik Wisata kuliner di Padukuhan Klepu Lor Sendang Mulyo Minggir Sleman Yogyakarta. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 4(2), 120–127. <https://doi.org/10.36276/jap.v4i2.456>

Biografi Penulis

T. Prasetyo HA adalah dosen di Akademi Pariwisata Yogyakarta, Indonesia. Bidang keahliannya meliputi pariwisata, pengembangan destinasi, dan manajemen wisata. Aktif dalam penelitian serta publikasi ilmiah yang berfokus pada pariwisata berkelanjutan dan pengembangan sumber daya manusia pariwisata.

Ardi Surwiyanta merupakan dosen di Akademi Pariwisata Yogyakarta, Indonesia. Minat penelitiannya mencakup manajemen pariwisata, pemasaran destinasi, dan perilaku wisatawan. Ia aktif menulis artikel ilmiah serta terlibat dalam kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat di bidang pariwisata.

Heni Widyaningsih adalah dosen di Akademi Pariwisata Yogyakarta, Indonesia. Fokus kajian akademiknya meliputi pariwisata, perhotelan, dan pengembangan sumber daya manusia. Ia aktif dalam publikasi ilmiah serta kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat yang mendukung peningkatan kualitas pendidikan pariwisata.

Sigit Prasetyo merupakan dosen di Akademi Pariwisata Yogyakarta, Indonesia. Bidang minat risetnya meliputi manajemen pariwisata, pelayanan jasa, dan pengelolaan destinasi wisata. Ia aktif dalam penelitian, publikasi ilmiah, serta kegiatan akademik yang mendukung pengembangan sektor pariwisata.

Lutfi Hendriyati adalah dosen di Akademi Pariwisata Yogyakarta, Indonesia. Fokus penelitiannya mencakup pariwisata, hospitality, dan pengembangan wisata berbasis masyarakat. Ia terlibat aktif dalam publikasi ilmiah dan kegiatan pengabdian masyarakat untuk mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan.

Hery Krestanto merupakan dosen di Akademi Pariwisata Yogyakarta, Indonesia. Minat kajiannya meliputi manajemen pariwisata, perencanaan destinasi, dan pelayanan wisata. Ia aktif dalam kegiatan penelitian dan publikasi ilmiah serta pengabdian kepada masyarakat di bidang pariwisata.