

## PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DESA KAMPILI MELALUI INOVASI MINUMAN CINCAU KEKINIAN

### *COMMUNITY ECONOMIC EMPOWERMENT IN KAMPILI VILLAGE THROUGH INNOVATIVE CONTEMPORARY CINCAU DRINKS*

**Ansar<sup>1\*</sup>, Aziza Noor Sheha Arfah<sup>2</sup>, Faizah Mahi<sup>1</sup>, Hasna Hasan<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Teknik Pertanian, Universitas Indonesia Timur

<sup>2</sup>Agribisnis, Universitas Sulawesi Barat

\*Email korespondensi: [anchasumigo@gmail.com](mailto:anchasumigo@gmail.com)

#### *Abstract*

*Empowerment of Kampili Village Community Economy Through Innovative Cincau Drinks The utilization of cincau as a fiber-rich food ingredient in Kampili Village is still limited, even though the current beverage trend opens significant economic opportunities. This community service aims to empower the economy of the Kampili Village community through the program "Management of Innovative Cincau-Based Beverages." The implementation method included socializing the economic potential of cincau and providing technical training on processing cincau into innovative drink products, such as Cincau Cappuccino, which was conducted at the Kampili Village Hall on April 30, 2025. The activity was attended by 25 participants consisting of PKK mothers and Karang Taruna youth. The evaluation results showed that 85% of participants successfully mastered the practical skills of cincau processing, and there was a significant increase in understanding of entrepreneurial aspects, including hygiene, market potential, cost calculation, and packaging strategies. This program succeeded in fostering entrepreneurial enthusiasm and laid the foundation for the development of innovative cincau drink businesses as an alternative income source, thereby contributing to the economic improvement of the Kampili Village community.*

**Keywords:** *Cincau, Innovative Beverages, Economic Empowerment, Product Innovation.*

#### **Abstrak**

Pemanfaatan cincau sebagai bahan pangan kaya serat di Desa Kampili masih terbatas, padahal tren minuman kekinian membuka peluang ekonomi signifikan. Pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan ekonomi masyarakat Desa Kampili melalui program "Pengelolaan Minuman Kekinian Berbahan Dasar Cincau". Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi potensi ekonomi cincau dan pelatihan teknis pengolahan cincau menjadi produk minuman inovatif seperti Cincau cappocino, yang dilaksanakan di Balai Desa Kampili pada 30 April 2025. Kegiatan ini diikuti oleh 25 peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan pemuda/pemudi Karang Taruna. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 85% peserta berhasil menguasai keterampilan praktis pengolahan cincau dan terjadi peningkatan signifikan dalam pemahaman aspek kewirausahaan, meliputi higienitas, potensi pasar, perhitungan biaya, dan strategi pengemasan. Program ini berhasil menumbuhkan antusiasme wirausaha dan meletakkan dasar bagi pengembangan usaha minuman cincau kekinian sebagai sumber pendapatan alternatif, sehingga berkontribusi pada peningkatan ekonomi masyarakat Desa Kampili.

**Kata kunci:** Cincau, Minuman Kekinian, Pemberdayaan Ekonomi, Inovasi Produk.



CC Attribution-ShareAlike 4.0

Copyright © 2025 Author

Diterima: 20 September 2025; Disetujui: 15 Desember 2025; Terbit: 19 Desember 2025

## PENDAHULUAN

Cincau, dikenal luas di Indonesia sebagai bahan makanan tradisional yang kaya akan serat pangan dan berbagai senyawa bioaktif, telah lama diakui memiliki beragam manfaat bagi kesehatan, termasuk membantu pencernaan dan memberikan efek mendinginkan (Sari & Wulandari, 2020). Meskipun demikian, pemanfaatan cincau dalam skala industri maupun konsumsi rumah tangga di masyarakat sering kali masih terbatas pada olahan konvensional dan belum tergali potensinya secara optimal. Padahal, seiring dengan pesatnya perkembangan tren minuman kekinian di Indonesia, yang ditandai dengan inovasi rasa, tampilan, dan pengalaman konsumsi (Meiriasari et al., 2024), terbuka peluang besar untuk mengangkat dan merevitalisasi produk berbasis sumber daya lokal.

Dalam konteks ini, cincau (genus *Cyclea*, *Mesona*, atau *Melastoma* tergantung jenisnya) tampil sebagai salah satu bahan baku potensial yang tidak hanya melimpah di berbagai daerah di Indonesia, tetapi juga sarat akan nilai tradisional dan telah terbukti secara empiris memiliki khasiat kesehatan (Prasetyo & Wibowo, 2021). Kesegaran alami dan teksturnya yang unik menjadikan cincau sangat adaptif untuk diolah menjadi berbagai varian minuman modern yang menarik minat konsumen dari berbagai kalangan, khususnya generasi muda yang menjadi target utama pasar minuman kekinian. Melihat potensi strategis ini, Desa Kampili, yang kemungkinan memiliki akses terhadap sumber daya cincau, memiliki kesempatan emas untuk mengembangkan komoditas ini, tidak hanya sebagai produk konsumsi biasa, tetapi sebagai motor penggerak ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Oleh karena itu, inisiatif "Pengelolaan Minuman Kekinian Berbahan Dasar Cincau" dirancang sebagai sebuah program intervensi yang bertujuan untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat di Desa Kampili. Program ini difokuskan pada upaya mengoptimalkan potensi cincau melalui serangkaian kegiatan yang mencakup pengembangan produk minuman yang inovatif dan kreatif, memiliki nilai jual yang kompetitif, serta dikelola secara profesional dan mandiri oleh masyarakat setempat. Lebih lanjut, fokus utama dari pengelolaan ini tidak hanya terpaku pada aspek produksi dan strategi pemasaran, tetapi juga

secara integral mencakup peningkatan kapasitas sumber daya manusia dan keterampilan teknis masyarakat. Dengan demikian, diharapkan masyarakat Desa Kampili mampu secara mandiri mengelola dan mengembangkan usaha ini secara berkelanjutan, bahkan setelah program pendampingan berakhir.

Melalui pendekatan partisipatif dan holistik ini, diharapkan usaha minuman cincau kekinian dapat menjadi salah satu sumber pendapatan alternatif yang signifikan bagi warga Desa Kampili. Lebih jauh lagi, program ini berpotensi menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan keterampilan wirausaha masyarakat, dan pada akhirnya memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat secara keseluruhan. Pendahuluan ini akan menguraikan lebih lanjut mengenai latar belakang permasalahan, potensi yang belum tergali, serta urgensi dari implementasi program pengelolaan minuman cincau kekinian sebagai salah satu strategi efektif pemberdayaan ekonomi di Desa Kampili.

## METODE

Kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengelolaan minuman kekinian berbahan dasar cincau ini akan dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif dan terstruktur. Lokasi pelaksanaan kegiatan adalah di Balai Desa Kampili, dan dijadwalkan berlangsung pada hari Rabu, tanggal 30 April 2025. Untuk mencapai tujuan kegiatan secara efektif, metode pelaksanaan yang diterapkan meliputi tahapan-tahapan sebagai berikut:

### 1. Tahap Sosialisasi dan Penggalan Potensi

Tahap awal ini krusial untuk membangun landasan pemahaman dan antusiasme masyarakat terhadap program yang ditawarkan. Tujuannya yaitu untuk membangun pemahaman dan menumbuhkan minat masyarakat Desa Kampili mengenai potensi ekonomi cincau sebagai bahan dasar minuman kekinian yang inovatif dan berdaya saing. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan melalui sesi penyuluhan interaktif dan diskusi terbuka yang melibatkan partisipasi aktif masyarakat.

Adapun Materi yang akan disampaikan mencakup; Manfaat kesehatan dan kandungan nilai gizi pada cincau, analisis tren terkini dan potensi pasar minuman kekinian, identifikasi peluang wirausaha berbasis cincau di tingkat

lokal Desa Kampili, dan pemaparan gambaran umum mengenai program pelatihan dan skema pendampingan yang akan dilaksanakan. Target Peserta yaitu masyarakat umum Desa Kampili, dengan fokus utama pada kelompok ibu-ibu (khususnya anggota PKK), pemuda/pemudi (anggota Karang Taruna), dan individu lain yang teridentifikasi sebagai calon wirausahawan potensial. Tahap ini juga bertujuan untuk menjaring calon peserta yang memiliki minat dan komitmen tinggi untuk mengikuti tahap selanjutnya.

## 2. Tahap Pelatihan Teknis Pengolahan dan Produksi

Setelah proses sosialisasi dan identifikasi calon peserta, tahap ini berfokus pada transfer pengetahuan dan keterampilan praktis dengan tujuan memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan praktis kepada peserta dalam mengolah cincau menjadi berbagai produk minuman kekinian yang berkualitas, higienis, dan memiliki daya tarik visual serta rasa yang baik.

Pelaksanaan pelatihan diselenggarakan dalam format sesi intensif yang mengombinasikan penyampaian teori singkat dengan porsi praktik langsung (*hands-on training*) yang dominan. Materi pelatihan akan mencakup: Teknik pemilihan bahan baku cincau yang berkualitas dan metode pengolahan awal yang baik dan higienis, Pengenalan resep standar dan panduan pengembangan variasi produk minuman cincau, dengan fokus pada pembuatan minuman seperti cincau cappuccino, Implementasi prinsip-prinsip dasar hygiene dan sanitasi dalam seluruh rantai proses produksi makanan/minuman, dan Teknik pengemasan produk yang menarik, informatif, dan aman untuk menjaga kualitas produk.

Metode pelaksanaan ini dirancang secara sistematis, dimulai dari upaya peningkatan kesadaran dan pemahaman (sosialisasi), dilanjutkan dengan pembekalan keterampilan teknis (pelatihan), yang keseluruhannya bertujuan untuk memastikan tercapainya tujuan program dan memberikan dasar yang kuat bagi keberlanjutan dampak program pemberdayaan ekonomi di Desa Kampili.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan melalui pengelolaan minuman kekinian

berbahan dasar cincau di Desa Kampili ini mendapatkan partisipasi aktif dari masyarakat. Tercatat sebanyak 25 orang peserta yang mengikuti rangkaian kegiatan dari awal hingga akhir. Peserta didominasi oleh ibu-ibu rumah tangga anggota PKK dan beberapa pemuda/pemudi Karang Taruna Kampili, yang menunjukkan adanya minat dari berbagai kelompok usia produktif di desa untuk mengembangkan potensi ekonomi lokal.

### 1. Partisipasi dan Profil Peserta Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengelolaan minuman kekinian berbahan dasar cincau di Desa Kampili menunjukkan partisipasi aktif dari berbagai elemen masyarakat. Sebanyak 25 orang peserta tercatat mengikuti seluruh rangkaian kegiatan secara konsisten, mulai dari tahap sosialisasi hingga akhir sesi pelatihan teknis. Analisis profil peserta mengungkapkan bahwa mayoritas merupakan ibu-ibu rumah tangga yang aktif sebagai anggota Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Kampili. Selain itu, partisipasi juga datang dari kelompok pemuda/pemudi yang tergabung dalam organisasi Karang Taruna Kampili. Keterlibatan aktif dari PKK dan Karang Taruna ini sejalan dengan peran strategis kedua organisasi tersebut dalam mobilisasi dan pemberdayaan masyarakat di tingkat desa (Suryani & Rahardjo, 2022). Kehadiran peserta dari berbagai kelompok usia produktif ini mengindikasikan adanya minat yang luas dan merata di Desa Kampili untuk menggali serta mengembangkan potensi ekonomi lokal, khususnya melalui inovasi produk berbasis cincau.

### 2. Hasil Pelatihan dan Peningkatan Kapasitas Peserta

Evaluasi pasca-pelatihan menunjukkan dampak positif dan signifikan terhadap peningkatan kapasitas peserta, baik dari aspek keterampilan praktis maupun pemahaman konseptual terkait pengelolaan usaha minuman.

#### Penguasaan Keterampilan Praktis Pengolahan Cincau

Observasi selama sesi praktik dan penilaian terhadap produk akhir yang dihasilkan menunjukkan bahwa mayoritas peserta, sekitar 85%, berhasil menguasai teknik pengolahan cincau menjadi varian minuman

kekinian. Produk Cincau cappocino pada Gambar 1 mampu dihasilkan dengan baik. Keberhasilan ini tercermin dari kemampuan peserta dalam mengikuti resep standar, menjaga aspek higienitas selama proses produksi sesuai dengan prinsip dasar keamanan pangan (Wibowo et al., 2023), serta menghasilkan produk dengan cita rasa dan tampilan visual yang menarik dan memenuhi standar yang diajarkan. Tingkat penguasaan keterampilan yang tinggi ini mengindikasikan efektivitas metode pelatihan *hands-on* yang diterapkan (Saputra & Lestari, 2024).

### Peningkatan Pengetahuan Terkait Wirausaha Minuman:

Terjadi peningkatan pemahaman yang substansial di kalangan peserta mengenai aspek-aspek krusial dalam pengelolaan usaha minuman. Sebelum pelatihan, pengetahuan peserta umumnya terbatas pada cincau sebagai minuman tradisional. Setelah kegiatan, pemahaman mereka berkembang mencakup:

- Urgensi penerapan higienitas dan standar operasional prosedur (SOP) dalam pengolahan makanan/minuman untuk menjamin kualitas dan keamanan produk akhir (Susanto & Widodo, 2023).
- Analisis potensi pasar minuman kekinian dan strategi adaptasi produk cincau agar relevan dengan tren dan preferensi konsumen saat ini (Widodo et al., 2024).
- Dasar-dasar perhitungan biaya produksi (HPP) dan metodologi penetapan harga jual yang kompetitif namun tetap menguntungkan, sebuah elemen penting dalam manajemen usaha mikro (Pranoto & Dewi, 2023).
- Strategi pengemasan produk yang tidak hanya menarik secara visual (estetika) tetapi juga fungsional dalam menjaga kualitas produk, memberikan informasi, dan menjamin keamanan selama distribusi dan konsumsi (Setyawati & Budianto, 2023).



**Gambar 1.** Minuman Cincau Capocino

### 3. Pembahasan Hasil Kegiatan

Hasil yang dicapai dalam kegiatan pemberdayaan ini menegaskan relevansi dan efektivitas program pengelolaan minuman cincau kekinian sebagai model intervensi ekonomi di Desa Kampili. Tingginya persentase peserta (85%) yang menguasai keterampilan praktis menunjukkan bahwa materi dan metode pelatihan yang disampaikan mudah diakses, dipahami, dan diaplikasikan oleh target sasaran. Hal ini sejalan dengan prinsip pembelajaran orang dewasa yang menekankan pengalaman langsung dan relevansi dengan kebutuhan (Novitasari & Hidayat, 2022).

Peningkatan pengetahuan bisnis dasar, seperti higienitas, analisis pasar, kalkulasi biaya, dan pengemasan, menjadi fondasi vital bagi peserta untuk bertransformasi dari sekadar produsen menjadi wirausahawan. Tanpa pemahaman aspek bisnis ini, keberlanjutan usaha akan sulit tercapai meskipun produk yang dihasilkan berkualitas. Dengan demikian, program ini tidak hanya membekali keterampilan teknis, tetapi juga menanamkan pola pikir kewirausahaan.

Antusiasme tinggi yang ditunjukkan masyarakat, baik selama pelatihan maupun dalam rencana tindak lanjut, mencerminkan adanya kebutuhan riil dan motivasi internal yang kuat untuk meningkatkan taraf ekonomi melalui pemanfaatan sumber daya lokal. Penggunaan cincau, sebagai komoditas yang melimpah dan familiar bagi masyarakat, menjadi strategi yang tepat karena mengurangi

ketergantungan pada bahan baku eksternal dan memberdayakan potensi endogen desa.

Secara keseluruhan, kegiatan ini telah berhasil meletakkan landasan awal yang kokoh bagi pengembangan usaha minuman cincau kekinian sebagai salah satu motor penggerak ekonomi alternatif di Desa Kampili. Keberhasilan dalam transfer pengetahuan dan keterampilan, ditambah dengan respons positif masyarakat, menjadi modal sosial yang berharga untuk keberlanjutan dan pengembangan program serupa di masa depan, serta berpotensi menjadi model bagi desa-desa lain dengan potensi serupa.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan dan pembahasan kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai "Pengelolaan Minuman Kekinian Berbahan Dasar Cincau" di Desa Kampili, dapat ditarik kesimpulan utama sebagai berikut:

1. Kegiatan pemberdayaan ini telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan praktis masyarakat Desa Kampili, khususnya para peserta yang didominasi oleh ibu-ibu PKK dan pemuda/pemudi Karang Taruna. Peningkatan ini terbukti dari kemampuan mayoritas peserta (85%) dalam mengolah cincau menjadi berbagai varian minuman kekinian yang inovatif, higienis, dan memiliki daya tarik pasar, serta pemahaman yang lebih baik mengenai aspek-aspek kewirausahaan dasar.
2. Program ini secara efektif berhasil menumbuhkan antusiasme dan minat wirausaha di kalangan masyarakat Desa Kampili. Hal ini tercermin dari partisipasi aktif peserta selama kegiatan dan keinginan kuat untuk memanfaatkan potensi sumber daya lokal, yaitu cincau, yang selama ini mungkin belum dimanfaatkan secara optimal, sebagai sumber pendapatan alternatif yang berkelanjutan.

Dengan demikian, kegiatan "Pengelolaan Minuman Kekinian Berbahan Dasar Cincau" telah berhasil mencapai tujuannya dalam memberikan bekal awal yang komprehensif bagi masyarakat Desa Kampili untuk mengelola potensi cincau menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Program ini meletakkan fondasi penting bagi pengembangan usaha mandiri dan

berkelanjutan yang berpotensi meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada Desa Kampili yang telah memberikan kesempatan dan waktunya untuk dapat berkolaborasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat sehingga dapat memberikan olahan produk baru sebagai produk unggulan Desa.

## DAFTAR PUSTAKA

- Meiriasari, C., Suwarta, P., & Kemenperin. (2024). Analisis Tren Minuman Kekinian di Indonesia: Inovasi, Pemasaran, dan Preferensi Konsumen. *Jurnal Ilmu Pangan dan Teknologi*, 10(1), 45-58.
- Novitasari, S., & Hidayat, R. (2022). Penerapan Prinsip Pembelajaran Orang Dewasa dalam Program Pelatihan Keterampilan. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 7(1), 12-25.
- Pranoto, B., & Dewi, A. (2023). Perhitungan HPP dan Strategi Penetapan Harga Jual pada Usaha Mikro. *Jurnal Akuntansi dan Kewirausahaan*, 10(2), 45-58.
- Prasetyo, A., & Wibowo, R. (2021). *Studi Empiris Manfaat Cincau sebagai Minuman Tradisional*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(3), 88-95.
- Saputra, R., & Lestari, I. (2024). Pengaruh Metode Pelatihan *Hands-on* terhadap Peningkatan Keterampilan Peserta. *Jurnal Edukasi Vokasi*, 9(1), 55-68.
- Sari, D., & Wulandari, R. (2020). *Kajian Manfaat Cincau bagi Kesehatan*. *Jurnal Penelitian Pangan*, 5(2), 112-119.
- Setyawati, A., & Budianto, H. (2023). Peran Kemasan dalam Peningkatan Nilai Jual dan Keamanan Produk Pangan. *Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen*, 10(1), 5-18.
- Suryani, D., & Rahardjo, B. (2022). Peran Strategis PKK dan Karang Taruna dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 45-56.

Susanto, D., & Widodo, P. (2023). Penerapan Higienitas dan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam Industri Pangan Skala Kecil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 87-99.

Wibowo, A., Nugroho, S., & Puspitasari, R. (2023). Pelatihan Pengolahan Pangan Berbasis Komunitas: Studi Kasus pada Kelompok Usaha Mikro. *Jurnal Inovasi & Pemberdayaan Masyarakat*, 8(2), 123-135.

Widodo, E., Lestari, R., & Handayani, S. (2024). Analisis Potensi Pasar Minuman Kekinian dan Strategi Adaptasi Produk Tradisional. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 15(1), 30-45.