



PENYULUHAN STRATEGI PEMASARAN DAN PRODUKSI MINUMAN FERMENTASI KOMBUCHA

Elly Rasmikayati¹, Endah Djuwendah², Bobby Rachmat Saefudin^{3*}

^{1,2} Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran

³ Fakultas Pertanian, Universitas Ma'soem

*e-mail: bobirachmat@gmail.com

ABSTRAK

Permasalahan masalah kesehatan pada manusia menjadi suatu hal serius. Permasalahan tersebut terbantu dengan adanya minuman fermentasi sebagai salah satu dari minuman sehat. Setiap tahun Intensi masyarakat terhadap minuman sehat terus meningkat. Tingginya minat terhadap produk fermentasi menumbuhkan pasar terkait minuman fermentasi tersebut. Kombucha merupakan salah satu minuman fermentasi yang pertumbuhan pasarnya meningkat. Tujuan dari program pengabdian ini adalah melakukan penyuluhan terkait strategi pemasaran dan produksi minuman fermentasi kombucha pada UMKM Kebun Al-Qur'an karena terdapat kendala yang perlu diperbaiki dalam strategi pemasaran dan produksi. Metode yang digunakan dalam program pengabdian ini menggunakan Focus Group Discussion (FGD) untuk penyuluhan strategi pemasaran dan dilakukan perhitungan menggunakan rumus Harga Pokok Produksi untuk penyuluhan strategi harga dan produksi. Hasil yang didapatkan untuk strategi pemasaran difokuskan kepada promosi yang berupa kemasan dan pemanfaatan media sosial sebagai platform promosi. Kemudian, pada penyuluhan strategi harga dan produksi, minuman fermentasi kombucha memiliki potensi pasar yang tinggi dan keuntungan yang tinggi dalam setiap penjualan produknya.

Kata kunci: Penyuluhan, Strategi Pemasaran, Strategi Harga Produksi, Minuman Fermentasi, Kombucha

ABSTRACT

Health problems in humans have become a serious matter. These problems are helped by the existence of fermented drinks as one of the healthy drinks. Every year, people's intention towards healthy drinks continues to increase. The high interest in fermented products has grown the market related to these fermented drinks. Kombucha is one of the fermented drinks whose market growth is increasing. The purpose of this community service program is to provide counseling related to marketing strategies and production of kombucha fermented drinks at the Kebun Al-Qur'an UMKM because there are obstacles that need to be fixed in marketing and production strategies. The method used in this community service program uses Focus Group Discussion (FGD) for marketing strategy counseling and calculations are carried out using the Production Cost formula for price and production strategy counseling. The results obtained for the marketing strategy are focused on promotions in the form of packaging and the use of social media as a promotional platform. Then, in the counseling on price and production strategies, kombucha fermented drinks have high market potential and high profits in every sale of their products.

Keywords: Counseling, Marketing Strategies, Pricing Production Strategies, Fermented Drinks, Kombucha

1. PENDAHULUAN

Permasalahan seputar kesehatan menjadi hal serius dalam kehidupan manusia. Banyaknya radikal bebas di lingkungan dapat menyebabkan sel-sel dalam tubuh tidak berfungsi dengan baik (Halim et al., 2023). Konsumsi minuman sehat yang kaya akan vitamin akan membantu manusia dalam memperbaiki sistem kekebalan tubuh seperti mengembalikan fungsi dari sel tubuh dan jaringan kulit yang rusak (Dewi et al., 2023). Minuman sehat adalah minuman yang dapat memberikan pengaruh baik terhadap tubuh akibat kandungan bahan-bahan aktif didalamnya seperti mineral dan vitamin (Khoiriyah et al., 2023). Tujuan dilakukannya fermentasi minuman adalah untuk memberikan manfaat yang lebih banyak terhadap kesehatan seperti mencegah penuaan dini, mengurangi sensitivitas alergi, hingga

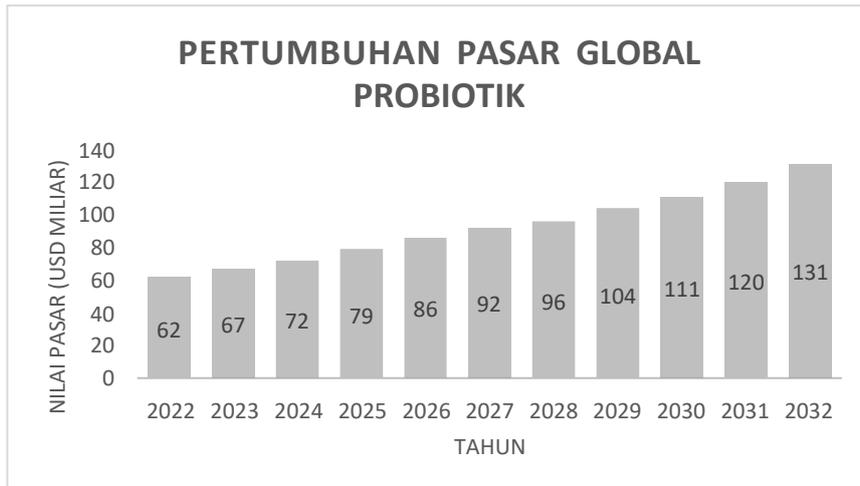
mengurangi risiko penyakit saluran pencernaan (Parhusip, 2017). Proses fermentasi juga akan membantu minuman dalam memperbaiki atribut sensorik pada produk akhir menjadi produk yang lebih bergizi, mudah dicerna, dan aman dikonsumsi secara mikrobiologis (Yuanari, 2020)



Gambar 1 Intensi Konsumsi Minuman Sehat
Sumber: (Nurhayati-Wolf, 2023)

Pada gambar 1. Terdapat survey yang dilakukan oleh (Nurhayati-Wolf, 2023) terkait intensi minuman sehat pada konsumen di Indonesia pada tahun 2022. Intensi minuman sehat meningkat sebanyak 64 persen dibandingkan tahun 2021. Meningkatnya angka survey tersebut menunjukkan bahwa konsumen minuman sehat di Indonesia semakin memahami kebutuhan konsumsi minuman yang dapat memberi asupan yang baik bagi kesehatan tubuh. Konsumsi minuman yang menyehatkan dan memiliki banyak kandungan gizi akan membantu pemenuhan nutrisi dalam tubuh (Arfiani et al., 2024). Jika dilihat dari aspek bisnis adanya peningkatan intensi masyarakat terhadap minuman sehat berarti terdapat permintaan oleh konsumen akan kebutuhannya untuk konsumsi minuman sehat (Rasmikayati, Kusumo, et al., 2024). Dalam konteks bisnis, potensi pasar minuman fermentasi di Indonesia dapat dikatakan sangat menjanjikan, hal ini didasarkan atas tren kesadaran kesehatan serta permintaan terhadap alternatif minuman yang memiliki kandungan rendah gula dan non alcohol (Rasmikayati, Djuwendah, et al., 2024). Perkembangan pangsa kuliner dan kafe juga membantu membuka peluang usaha yang signifikan. Dengan melakukan pendekatan pemasaran yang tepat dan inovasi dalam rasa, bisnis minuman fermentasi memiliki peluang untuk tumbuh dan berkontribusi pada gaya hidup sehat dan berkelanjutan (Rukmana, 2023).

Tingginya minat terhadap produk fermentasi dapat menjadi motivasi kuat bagi para industri minuman untuk melakukan pengembangan inovasi terhadap jenis produk fermentasi yang lebih luas (Aritonang et al., 2019). kategori tren minuman kekinian dengan menerapkan konsep ramah lingkungan, adaptabilitas dalam menangkap selera pasar yang tinggi, dan termasuk dalam jenis minuman sehat yang menarik bagi konsumen karena kandungan potensial senyawa fungsional alami (Morales-de la Peña et al., 2023).



Gambar 2 Pertumbuhan Pasar Global Minuman Probiotik
Sumber: (*Globe Newswire, 2023*)

Pertumbuhan pasar global minuman probiotik meningkat sebesar 111% hingga tahun 2032. Peningkatan pertumbuhan pasar minuman probiotik yang sangat pesat menunjukkan tinggi peluang usaha minuman probiotik karena luasnya pasar dan tingginya permintaan (Damri et al., 2024). Hal tersebut perlu diimbangi dengan penawaran produk minuman probiotik yang diproduksi oleh produsen-produsen minuman probiotik demi memenuhi permintaan konsumen (Rasmikayati et al., 2023). Saat ini pasar minuman fungsional global merupakan sektor industri makanan dan minuman yang sedang berkembang karena kesadaran konsumen terhadap pola makan dan kesehatan semakin meningkat (Gupta et al., 2023).

Berbagai minuman hasil fermentasi dapat ditemui dalam bentuk yang beragam, contohnya adalah teh kombucha (Villarreal-Soto et al., 2018). Kombucha merupakan minuman fermentasi berbahan dasar teh yang dianggap sebagai minuman fungsional yang akhir-akhir ini menarik banyak perhatian konsumen (Rodrigues et al., 2018). Perubahan tren konsumen yang semakin fokus pada konsumsi minuman yang mengandung bahan-bahan alami, organik dan preferensi terhadap hidrasi yang sehat meningkatkan pertumbuhan pasar kombucha. Data tersebut menunjukkan bahwa kesadaran konsumen terhadap kesehatan yang tinggi dapat mendorong industri minuman fermentasi khususnya kombucha untuk dapat membuka prospeknya dalam peluang usaha (Rantisari et al., 2023).

Kebun Al-Qur'an merupakan salah satu contoh bisnis yang bergerak dalam bidang minuman yang melakukan pemasaran dan menawarkan pelatihan seputar produk fermentasi. Kebun ini beralamat di Jalan Pasir Luhur, Gg. Buah 4, Kelurahan Padasuka, Kecamatan Cimencyan, Kabupaten Bandung dan didirikan sejak tahun 2000 oleh Asep Sulaeman selaku pemilik usaha.

Adapun visi Kebun Al-Quran adalah menghijaukan bumi Indonesia dengan kasih sayang melalui keberkahan menanam tanaman yang disebutkan dalam Al Qur'an seperti Delima, Kurma, Pisang, Anggur, Tin dan Zaitun dan menghasilkan produk turunannya dengan harga terjangkau, berkualitas tinggikan organik serta ramah lingkungan agar Indonesia menjadi negara yang "baldatun toyyibatun wa rabbun ghafur" (QS. Saba 34:15), yaitu tanahnya subur dan makmur, namun penduduknya tidak lupa untuk bersyukur kepada Allah Subhanahu wa Ta'ala.

2. METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Maret-April 2024 di Kebun Al-Qur'an yang berlokasi di Jalan Pasir Luhur, Gg. Buah 4, Kelurahan Padasuka, Kecamatan Cimenyan, Kabupaten Bandung.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan:

- Laptop/komputer
- Toples kaca
- Kain bersih
- Kompor
- Gas
- Panci
- Saringan
- Botol

Bahan yang digunakan:

- Teh
- Gula
- Scoby *Starter*

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian ini dibagi pada beberapa tahap kegiatan yang dilakukan, diantaranya:

- a. **Persiapan:** Tahap ini dilakukan untuk briefing serta persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam setiap proses kegiatan pengabdian.
- b. **Penyuluhan Strategi Pemasaran:** Tahap ini dilakukan untuk penyuluhan kepada Kebun Al-Qur'an sebagai mitra yang bekerja sama dalam pengabdian ini. Penyuluhan yang dilakukan berkaitan dengan strategi dari pemasaran produk seperti desain kemasan dan promosi. Hal ini dilakukan sebagai solusi pada permasalahan dan strategi dalam keberlangsungan usaha Kebun Al-Qur'an.
- c. **Penyuluhan Strategi Harga dan Produksi:** Kegiatan penyuluhan tersebut dilakukan untuk memanfaatkan peluang usaha yang memiliki potensi usaha dari minuman fermentasi kombucha. Pada tahap kegiatan ini diupayakan dengan menghitung harga pokok produksi dan menyesuaikan kualitas bahan baku.
- d. **Pengumpulan data:** pengumpulan data dilakukan dengan melakukan observasi secara langsung di lapangan.
- e. **Teknik Analisis Data:** Pengabdian ini menganalisis data menggunakan *mixed method* yang merupakan gabungan dari metode kualitatif dan kuantitatif. Metode kualitatif dilakukan dengan metode *Focus Group Discussion (FGD)* di lapangan. FGD sebagai salah satu metode riset kualitatif yang masih diperlukan dan dipakai untuk pembuatan strategi yang menyangkut masyarakat sebagai konsumen ataupun sebagai sasaran program sosial atau program komunikasi (Sugarda, 2020). Sedangkan metode

kuantitatif digunakan untuk menganalisis perhitungan profitabilitas dengan menghitung harga pokok produksi dan profit yang dihasilkan dari produk minuman fermentasi tepache dengan rumus sebagai berikut:

$$HPP = \text{Biaya bahan baku} + \text{Biaya Tenaga kerja} + \text{Biaya Overhead}$$

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan Strategi Pemasaran

Kegiatan penyuluhan mengenai strategi pemasaran dilakukan melalui metode Focus Group Discussion (FGD) bersama mitra untuk membahas ide-ide yang akan diangkat dalam desain kemasan. Beberapa contoh desain dan bentuk kemasan juga dibuat untuk memastikan bahwa kemasan produk minuman fermentasi lebih menarik dan mudah dikenali oleh konsumen. Dari hasil FGD, diputuskan bahwa produk akan menggunakan kemasan kaleng dengan desain label yang informatif, mencantumkan informasi penting seperti nama produk, komposisi, tanggal kadaluarsa, dan berat bersih. Selain itu, dipilih juga kemasan botol kaca karena memiliki daya tahan dan tingkat kebersihan yang tinggi, sehingga mampu menjaga kualitas minuman fermentasi kombucha.

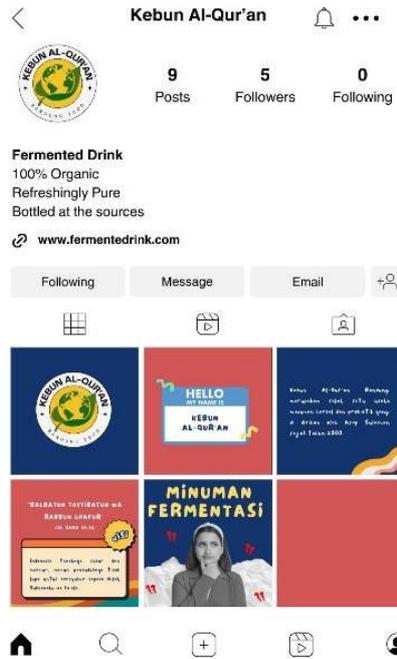


Gambar 3 Desain Label Kemasan Kombucha



Gambar 4 Botol Kemasan Kombucha

Di luar aspek kemasan, strategi pemasaran yang disepakati adalah pembuatan akun media sosial sebagai platform promosi produk minuman fermentasi yang diproduksi oleh Kebun Al-Qur'an. Langkah ini bertujuan untuk menyampaikan informasi dengan lebih efektif, menarik lebih banyak pelanggan, serta membentuk *branding* dari usaha Kebun Al-Qur'an.



Gambar 5 Penggunaan Akun Media Sosial Sebagai Platform Promosi

Penyuluhan Strategi Harga dan Produksi

Strategi ini dilakukan dengan menyediakan harga yang terjangkau sesuai dengan biaya produksi dan nilai produk agar dapat membangun kepuasan serta kesetiaan pelanggan. Beberapa hal yang melatarbelakangi terbangunnya suatu peluang usaha minuman adalah sebagai berikut (Maula et al., 2023)

1. Kebutuhan masyarakat terhadap minuman sehat dan bergizi.
2. Kepuasan konsumen terhadap kualitas produk.
3. Keterjangkauan bahan baku dan harga dari produk minuman

Tabel 1 Harga Pokok Produksi Kombucha

No	Biaya Produksi	Harga Satuan (Rp)	Kapasitas	HPP (per liter) (Rp)
Biaya Bahan Baku				
1	Teh	50.000/kg	10g/liter	500
2	Gula	17.500/kg	100g/liter	1750
3	SCOBY	100.000	50 liter	2000
4	Air	2.000	1 liter	2000
Total				6.250
Biaya Produksi				
1	Botol kemasan	3000	1	12000
2	Label dan sticker	375	1	1500
Total				13500
Biaya Overhead lainnya				
1	Tenaga Kerja	160000		20.000/jam
2	lain-lain	2000	1	2000
Total				22.000
Total Keseluruhan				41.750

Hasil perhitungan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa harga pokok produksi kombucha dengan metode biaya variabel adalah sebesar Rp 10.500 untuk 1 botol kombucha dengan ukuran 250ml dan Rp 42.000 untuk ukuran 1000ml. Harga jual Kombucha dipasaran bervariasi, tetapi umumnya sekitar Rp 20.000 hingga Rp 50.000 per 250 ml. Dengan harga jual Rp 20.000 per 250 ml dan Rp 80.000 per liter dengan keuntungan yang diperoleh 9.500 untuk ukuran 250 ml dan Rp 38.000 untuk ukuran 1 liter kombucha. Dengan margin keuntungan yang cukup besar yaitu 90% dari modal yang digunakan, kombucha memiliki potensi profitabilitas yang tinggi dan dapat dilakukan sebagai salah satu produk usaha di industri minuman.

4. KESIMPULAN

Produk minuman fermentasi kombucha memiliki potensi pasar yang masih luas, dengan peluang usaha yang menjanjikan keuntungan besar serta menawarkan manfaat kesehatan yang signifikan bagi tubuh. Oleh karena itu, penggunaan kemasan yang mampu melindungi produk sekaligus memiliki desain yang informatif dapat membantu memperkuat branding dari tepache. Selain itu, promosi melalui media sosial yang menyampaikan informasi mengenai kombucha dapat membantu memperkenalkan minuman fermentasi ini kepada masyarakat luas dan membangun citra merek bagi UMKM Kebun Al-Qur'an.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih yang tulus kami sampaikan kepada Kebun Al-Qur'an, mitra dalam program pengabdian ini. Melalui berbagai diskusi dan pertukaran wawasan tentang minuman fermentasi, kami berharap kolaborasi ini terus memberikan manfaat nyata, baik dalam bentuk ilmu pengetahuan maupun kontribusi positif, sehingga produk minuman fermentasi semakin berkembang, dan khasiat serta manfaatnya dapat dirasakan lebih luas oleh masyarakat. Semoga sinergi ini menjadi langkah penting dalam membawa kebaikan yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arfiani, A., Mufidah, D. F., Amalia, R., & Abadi, M. T. (2024). Provision of Nutritional Drinks for Children in State Elementary School 1 Wangandowo. *Experimental Student Experiences*, 3(2), 513–517.
- Aritonang, S. N., Roza, E., & Rossi, E. (2019). Probiotik dan Prebiotik: Dari Kedelai untuk Pangan Fungsional. *Indomedia Pustaka*.
- Damri, M. N., Ilmi, N., & Umar, E. (2024). Yoghurt buah jeruk bernutrisi tinggi. *GANESHA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 197–204.
- Dewi, R. A. E. P., Lestari, C. R., Elawati, N. E., & Sabarani, L. C. (2023). Pelatihan Pembuatan Teh Kombucha sebagai Minuman Anti Penuaan. *Genitri: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Kesehatan*, 2(1), 30–36.
- Gupta, A., Sanwal, N., Baren, M. A., Barua, S., Sharma, N., Olatunji, O. J., Nirmal, N. P., & Sahu, J. K. (2023). Trends in functional beverages: Functional ingredients, processing technologies, stability, health benefits, and consumer perspective. *Food Research International*, 170, 113046.
- Halim, I. O., Rasmikayati, E., & Saefudin, B. R. (2023). Konsumsi Minuman Herbal dan Probiotik di Kalangan Mahasiswa pada Masa Pandemi COVID-19. *SEPA*, 20(2), 246–256.
- Khoiriyah, N. M., Hindarti, S., & Rianti, T. S. M. (2023). Preferensi masyarakat terhadap konsumsi minuman sehat di Kota Malang. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 1(03).

- Maula, K. A., Mahmudah, S. N., & Karimah, Z. A. (2023). Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variabel costing pada usaha kecil menengah produk minuman jus buah “Ta Kashi Murah.” *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(20), 409–416.
- Morales-de la Peña, M., Miranda-Mejía, G. A., & Martín-Belloso, O. (2023). Recent trends in fermented beverages processing: The use of emerging technologies. *Beverages*, 9(2), 51.
- Nurhayati-Wolf, H. (2023). *Intention to focus on healthy eating and nutrition among consumers in Indonesia in 2022*. Statista.
- Parhusip, A. (2017). Kajian Minuman Fermentasi Daun Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle) Menggunakan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 105–116.
- Rantisari, A. M. D., Sulfiani, S., Rosmayanti, V., & Saleh, A. (2023). Pemanfaatan teh kombucha untuk kesehatan dan kecantikan kulit pada masyarakat di Kabupaten Maros. *Indonesia Berdaya*, 4(4), 1277–1286.
- Rasmikayati, E., Djuwendah, E., & Saefudin, B. R. (2024). Perilaku konsumsi minuman probiotik pada masa pandemi covid-19 dan faktor-faktor yang berkorelasi dengannya. *Jurnal Pertanian Agros*, 26(1), 4427–4438.
- Rasmikayati, E., Kusumo, R. A. B., & Saefudin, B. R. (2024). Perilaku konsumsi minuman herbal pada masa pandemi covid-19 dan faktor-faktor yang berkorelasi dengannya. *Jurnal Pertanian Agros*, 26(1), 4451–4461.
- Rasmikayati, E., Sukayat, Y., & Saefudin, B. R. (2023). Analisa dimasa covid-19: perilaku konsumsi makanan fermentasi dengan faktor-faktor yang berhubungan dengannya. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(3), 2433–2443.
- Rodrigues, R. da S., Machado, M. R. G., Barboza, G., Soares, L. S., Heberle, T., & Leivas, Y. M. (2018). Características físicas e químicas de Kombucha à base de chá de Hibisco (*Hibiscus sabdariffa*, L.). *6º Simpósio de Segurança Alimentar, Rio Grande Do Sul*.
- Rukmana, R. L. (2023). *Minuman Teh Sehat Berfermentasi Teh Kombucha “CA-CA.”* Universitas Islam Indonesia.
- Sugarda, Y. B. (2020). *Panduan Praktis Pelaksanaan Focus Group Discussion Sebagai Metode Riset Kualitatif*. Gramedia Pustaka Utama. <https://books.google.co.id/books?id=gWIFEAAAQBAJ>
- Villarreal-Soto, S. A., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J., & Taillandier, P. (2018). Understanding kombucha tea fermentation: a review. *Journal of Food Science*, 83(3), 580–588.
- YUANARI, T. M. Y. (2020). *Pengaruh rasio malt barley dan sorgum (sorghum bicolor (L. moench) terhadap kualitas minuman fermentasi “BIR.”* Unika Soegijapranata Semarang.

First Publication Right
GANESHA Jurnal pengabdian Masyarakat

This Article is Licensed Under

