

**PEMBERDAYAAN ANGGOTA DASAWISMA DUSUN GAMPING LOR, SLEMAN,
YOGYAKARTA DALAM PEMBUATAN MINUMAN FERMENTASI KOMBUCHA**

**EMPOWERING DASAWISMA MEMBERS OF GAMPING LOR VILLAGE, SLEMAN,
YOGYAKARTA IN THE MAKING OF FERMENTED KOMBUCHA DRINK**

OKTIRA ROKA AJI^{1,*}, AMBAR PRATIWI², NURUL SUWARTININGSIH³, DIAH ASTA PUTRI⁴
^{1,2,3,4} Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi Terapan, Universitas Ahmad Dahlan

INTISARI

Latar Belakang : Kombucha adalah minuman fermentasi yang terbuat dari teh manis dan difermentasi oleh koloni bakteri dan ragi, dikenal sebagai SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast). Minuman ini dikenal memiliki berbagai manfaat kesehatan, seperti meningkatkan sistem pencernaan dan kekebalan tubuh. Dusun Gamping Lor, Sleman, Yogyakarta, merupakan pemukiman padat penduduk yang sebagian besar anggotanya adalah ibu rumah tangga.

Tujuan : Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga di Dusun Gamping Lor melalui pelatihan pembuatan kombucha.

Metode: Pelatihan ini dirancang dengan kombinasi teori dan praktik, meliputi pengenalan kombucha, proses fermentasi, dan teknik pemasaran. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa seluruh peserta (100%) merasa pelatihan ini bermanfaat, memberikan wawasan baru dalam pengolahan makanan, dan sebagian besar peserta (80%) tertarik untuk memperdalam pengetahuan mereka tentang kombucha. Selain itu, 75% peserta menunjukkan minat untuk menjual produk kombucha.

Kesimpulan : Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, serta memotivasi mereka untuk mengembangkan potensi ekonomi keluarga melalui produksi kombucha.

Kata Kunci: dasawisma, kombucha, masyarakat, pemberdayaan.

ABSTRACT

Background: Kombucha, a fermented beverage made from sweetened tea and cultured by a symbiotic colony of bacteria and yeast (SCOBY), is renowned for its diverse health benefits, including digestive and immune system enhancement. Dusun Gamping Lor, located in Sleman, Yogyakarta, is a densely populated community predominantly comprising housewives.

Objective: This community engagement initiative aims to empower these women through training in kombucha production.

Method : The comprehensive program combines theoretical instruction with practical application, encompassing kombucha introduction, fermentation processes, and marketing strategies.

Evaluation results demonstrate unanimous participant satisfaction (100%), with the majority (80%) eager to deepen their understanding of kombucha and 75% expressing interest in commercializing their products. Overall,

Conclusion : the training has significantly enriched participants' knowledge and skills, fostering enthusiasm for exploring economic opportunities within the kombucha industry.

Keywords: community, dasawisma, empowerment, kombucha.

PENDAHULUAN

Kombucha adalah minuman fermentasi yang terbuat dari teh manis yang difermentasi oleh koloni bakteri dan ragi, dikenal sebagai SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*) (Aji et al., 2023). Minuman ini memiliki rasa asam yang menyegarkan dan diketahui memiliki berbagai manfaat kesehatan, seperti meningkatkan sistem pencernaan, meningkatkan energi, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh (De Oliveira et al., 2023). Kombucha, yang asal-usulnya dapat ditelusuri kembali ke Tiongkok kuno dan telah dikenal selama berabad-abad, semakin populer di seluruh dunia karena manfaat kesehatannya dan proses pembuatannya yang relatif sederhana (De Melo et al., 2024). Kombucha juga dapat diproduksi dalam berbagai rasa dengan menambahkan buah-buahan atau rempah-rempah selama proses fermentasi kedua (De Miranda et al., 2022).

Dusun Gamping Lor terletak di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) merupakan pemukiman padat penduduk. Kelompok Dasawisma sebagian besar anggotanya adalah ibu-ibu rumah tangga (Agustina et al., 2020). Kelompok Dasawisma Dusun Gamping Lor memiliki semangat tinggi untuk terlibat dalam kegiatan produktif yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Namun demikian, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi guna memanfaatkan potensi ekonomi yang ada. Banyak anggota dasawisma yang masih menghadapi berbagai kendala, termasuk keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam menciptakan produk yang dapat dijual di pasar.

Salah satu permasalahan utama yang dihadapi adalah bagaimana cara menambah penghasilan keluarga secara efektif dan berkelanjutan. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan minuman fermentasi kombucha ini diadakan sebagai upaya untuk memberikan solusi atas permasalahan tersebut. Pelatihan ini bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga khususnya anggota dasawisma dengan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan kombucha, sehingga mereka dapat menghasilkan produk yang bernilai jual tinggi. Pelatihan ini diharapkan dapat menjadi solusi praktis untuk memanfaatkan bahan-bahan yang

mudah ditemukan serta teknik fermentasi yang sederhana, namun menghasilkan produk bernilai jual tinggi. Selain itu, pelatihan ini juga diharapkan dapat menumbuhkan semangat kewirausahaan dan kreativitas di kalangan ibu-ibu rumah tangga, sehingga mereka dapat lebih mandiri dan berdaya saing dalam menghadapi tantangan ekonomi.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memberdayakan anggota Dasawisma dari RT 05 Dusun Gamping Lor, Sleman, Yogyakarta, dalam pembuatan minuman fermentasi kombucha. Rancangan kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan utama. Tahap awal adalah identifikasi kebutuhan melalui survei dan diskusi dengan anggota Dasawisma untuk memahami tingkat pengetahuan dan keterampilan mereka dalam pembuatan kombucha serta kendala yang mereka hadapi. Berdasarkan hasil identifikasi tersebut, dilakukan perencanaan detail mengenai materi pelatihan, jadwal pelaksanaan, serta persiapan logistik dan materi pelatihan. Pelatihan dilaksanakan dengan kombinasi sesi teori dan praktik, dimana peserta diberikan pengetahuan dasar tentang kombucha, proses fermentasi, manajemen risiko, dan aspek pemasaran. Pelatihan praktik melibatkan demonstrasi pembuatan kombucha mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses fermentasi yang tepat. Selama dan setelah pelatihan, dilakukan monitoring untuk memastikan pemahaman peserta serta evaluasi terhadap efektivitas pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka. Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah anggota Dasawisma dari RT 05 Dusun Gamping Lor, Sleman, Yogyakarta, yang berjumlah 25 orang ibu-ibu rumah tangga. Teknik atau metode kegiatan yang digunakan adalah pelatihan dengan pendekatan kombinasi antara penyampaian teori dan praktik langsung. Materi pelatihan mencakup pengenalan tentang kombucha, SCOBY, dan manfaat kesehatannya, serta proses fermentasi kombucha dan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk. Praktik pembuatan kombucha meliputi langkah-langkah teknis dari persiapan bahan baku hingga pemeliharaan SCOBY dan proses fermentasi yang tepat. Untuk kegiatan praktik pembuatan

kombucha, diperlukan peralatan seperti wadah fermentasi, kain penutup, botol penyimpanan, serta termometer untuk memantau suhu fermentasi. Bahan-bahan yang digunakan mencakup teh hitam atau teh hijau, gula, air, serta SCOBY.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan kombucha telah berhasil dilaksanakan dengan melibatkan 25 anggota Dasawisma dari RT 05 Dusun Gamping Lor, Sleman, Yogyakarta (Gambar 1.). Pada tahap awal, dilakukan survei dan diskusi dengan peserta untuk memahami tingkat pengetahuan dan keterampilan mereka terkait pembuatan kombucha. Hasilnya menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum familiar dengan kombucha, namun sangat berminat untuk mempelajarinya. Berdasarkan hasil identifikasi, materi pelatihan disusun untuk mencakup pengenalan kombucha dan proses fermentasi. Pelatihan dilakukan dalam dua sesi: teori dan praktik. Pada sesi teori, peserta diberikan pengetahuan dasar tentang kombucha, termasuk sejarah, manfaat kesehatan, dan faktor-faktor yang mempengaruhi proses fermentasi. Pada sesi praktik, peserta diajarkan secara langsung cara membuat kombucha mulai dari pemilihan bahan baku, persiapan, hingga proses fermentasi yang tepat. Materi pelatihan ini difokuskan pada pemahaman tentang kombucha sebagai minuman fermentasi yang dihasilkan dari proses fermentasi teh manis menggunakan SCOBY. Proses ini mengubah teh manis menjadi minuman yang kaya akan probiotik, enzim, dan asam organik yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti meningkatkan pencernaan, mendukung sistem kekebalan tubuh, dan meningkatkan energi (Coelho et al., 2020). Pelatihan mencakup penjelasan detail mengenai proses fermentasi kombucha, dimulai dari persiapan bahan baku dengan menyeduh teh dan mencampurkannya dengan gula, hingga inokulasi dengan SCOBY untuk memulai proses fermentasi. Tahapan fermentasi yang melibatkan proses dimana bakteri dan ragi dalam SCOBY mengonsumsi gula dan menghasilkan berbagai asam serta karbon dioksida (Bishop et al., 2022). Selain itu, teknik pemanenan kombucha setelah fermentasi, termasuk opsi fermentasi kedua untuk mencapai karbonasi alami.



Gambar 1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam pelatihan pembuatan kombucha

Berdasarkan hasil umpan balik peserta setelah pelatihan pembuatan kombucha (Tabel 1.), dapat disimpulkan bahwa pelatihan ini berhasil terlaksana dan memberikan bermanfaat. Seluruh peserta (100%) merasa bahwa pelatihan ini memberikan manfaat yang signifikan bagi mereka. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan tersebut relevan dan berguna, baik dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam potensi pengembangan ekonomi keluarga. Selain itu, pelatihan ini juga memberikan wawasan baru dalam bidang pengolahan makanan, yang disetujui oleh 100% peserta. Wawasan baru ini penting karena menunjukkan bahwa peserta mendapatkan pengetahuan yang belum mereka miliki sebelumnya, sehingga menambah nilai dari pelatihan tersebut. Sebanyak 80% peserta menunjukkan ketertarikan yang tinggi untuk memperdalam pengetahuan mereka tentang kombucha. Hal ini mengindikasikan bahwa materi pelatihan cukup menarik dan memotivasi peserta untuk terus belajar lebih lanjut. Selain itu, 75% peserta juga tertarik untuk menjual produk kombucha, meskipun persentasenya sedikit lebih rendah dibandingkan dengan aspek lainnya. Ketertarikan ini menunjukkan potensi ekonomi yang bisa dikembangkan lebih lanjut oleh peserta setelah mengikuti pelatihan. Peningkatan skill ibu rumah tangga dapat berkontribusi pada peningkatan pendapatan keluarga (Susanti & Patonah, 2020). Selain itu, peserta memberikan umpan balik positif terhadap penyampaian materi oleh narasumber (100%) dan antusiasme yang tinggi selama pelatihan (100%). Umpan balik yang positif dan antusiasme yang tinggi selama pelatihan menunjukkan bahwa pendekatan yang digunakan berhasil memfasilitasi pemahaman materi serta membangun motivasi peserta (Aji et al., 2024).

Tabel 1. Hasil Umpan Balik Peserta

Setelah Pelatihan Pembuatan Kombucha

No	Aspek Penilaian	Perentase (%)
1	Pelatihan pembuatan kombucha memberikan manfaat bagi peserta	100
2	Pelatihan memberikan wawasan baru dalam pengolahan makanan	100
3	Ketertarikan untuk memperdalam pengetahuan tentang kombucha	80
4	Ketertarikan untuk menjual produk kombucha	75
5	Narasumber menyampaikan materi dengan jelas	100
6	Peserta mengikuti pelatihan dengan antusias	100

Pelatihan ini bertujuan untuk memberdayakan anggota Dasawisma dengan keterampilan pembuatan kombucha, dan hasilnya menunjukkan bahwa tujuan tersebut tercapai dengan baik. Selama pelatihan, peserta memperoleh pengetahuan dasar tentang kombucha dan proses fermentasi. Pembuatan kombucha tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan keluarga tetapi juga memiliki potensi ekonomi yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Hasil pelatihan ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang berfokus pada peningkatan kapasitas individu untuk mencapai kemandirian ekonomi (Shomedran, 2016). Pengetahuan yang diberikan tentang fermentasi kombucha memperkaya pemahaman peserta tentang proses fermentasi, yang merupakan bagian penting dalam industri pangan dan minuman. Untuk proyeksi dan modifikasi kegiatan di masa mendatang, diharapkan agar program ini dapat dilanjutkan dengan penambahan materi tentang pemasaran produk dan manajemen usaha kecil. Secara keseluruhan, hasil pengabdian ini disimpulkan berhasil dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta.

Simpulan

Pelatihan pembuatan kombucha di Dusun Gamping Lor, Sleman, Yogyakarta, berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam memproduksi kombucha. Seluruh peserta merasa pelatihan ini bermanfaat dan memberikan wawasan baru, dengan sebagian besar menunjukkan minat untuk memperdalam pengetahuan dan menjual produk kombucha. Pelatihan ini

tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan keluarga tetapi juga memiliki potensi ekonomi yang dapat dikembangkan lebih lanjut.

Saran

Saran tindak lanjut dari program ini yaitu penambahan materi tentang pemasaran produk dan manajemen usaha kecil guna mendukung kemandirian ekonomi para peserta.

Daftar Pustaka

Agustina, Y., Indra, A. Z., Nirmala, Tiara., & Widiyanti, A. (2020). Peningkatan keterampilan dan pendapatan ibu-ibu Dasawisma dan Karang Taruna melalui kerajinan pengolahan barang sisa. *Yumary: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 69-79.

Aji, O. R., Pratiwi, A., & Suwartiningsih, N. (2024). Pemberdayaan anggota Pimpinan Cabang 'Aisyiyah (PCA) Gamping dalam pengolahan limbah organik rumah tangga. *KACANEGARA Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat/Kacanegara Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(2), 187. <https://doi.org/10.28989/kacanegara.v7i2.1970>

Aji, O. R., Putri, N. F., & Putri, D. A. (2023). Pancreatic lipase inhibitory activity of butterfly pea flower (*Clitoria ternatea*) Kombucha. *Biogenesis*, 11(2), 151–159. <https://doi.org/10.24252/bio.v11i2.35724>

Bishop, P., Pitts, E. R., Budner, D., & Thompson-Witrick, K. A. (2022). Kombucha: Biochemical and microbiological impacts on the chemical and flavor profile. *Food Chemistry Advances*, 1, 100025. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2022.100025>

Coelho, R. M. D., De Almeida, A. L., Amaral, R. Q. G. D., Da Mota, R. N., & De Sousa, P. H. M. (2020). Kombucha: Review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100272. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100272>

De Melo, L. M., Soares, M. G., Bevilaqua, G. C., Schmidt, V. C. R., & De Lima, M. (2024). Historical overview and current perspectives on kombucha and SCOBY: A literature review and bibliometrics. *Food Bioscience*, 59, 104081. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104081>

- De Miranda, J. F., Ruiz, L. F., Silva, C. B., Uekane, T. M., Silva, K. A., Gonzalez, A. G. M., Fernandes, F. F., & Lima, A. R. (2022). Kombucha: A review of substrates, regulations, composition, and biological properties. *Journal of Food Science*, 87(2), 503–527. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16029>
- De Oliveira, P. V., Da Silva Júnior, A. H., De Oliveira, C. R. S., Assumpção, C. F., & Ogeda, C. H. (2023). Kombucha benefits, risks and regulatory frameworks: A review. *Food Chemistry Advances*, 2, 100288. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100288>
- Shomedran, S. (2016). Pemberdayaan Partisipatif Dalam Membangun Kemandirian Ekonomi Dan Perilaku Warga Masyarakat (Studi pada Bank Sampah Wargi Manglayang RT 01 RW 06 Kelurahan Palasari Kecamatan Cibiru Bandung). SHOMEDRAN | Jurnal Pendidikan Luar Sekolah. <https://ejournal.upi.edu/index.php/pls/article/view/3086>
- Susanti, Y., & Patonah, R. (2020). Peran Perempuan Terhadap Penguatan Ekonomi Keluarga Di Kabupaten Ciamis. *Jurnal Edukasi (Ekonomi, Pendidikan Dan Akuntansi)/Jurnal Edukasi: Ekonomi Pendidikan Akuntansi*, 8(2), 107. <https://doi.org/10.25157/je.v8i2.4324>