

# Edupreneurship Mahasiswa Universitas Patompo (Pelatihan Pembuatan Minuman Susu Kurma Dan Kopi Kekinian)

Widiastini Arifuddin<sup>1</sup>, Hasisa Haruna<sup>2</sup>, Dwiyanti<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Patompo

<sup>2,3</sup>Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Patompo

Email: [widiastiniarifuddin88@gmail.com](mailto:widiastiniarifuddin88@gmail.com)

## **Abstract :**

*Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) melalui kegiatan edupreneurship yang telah dilaksanakan bertujuan agar mahasiswa dapat menambah pengetahuan tentang teknik penjualan secara online dengan menggunakan media sosial yang biasa digunakan oleh peserta, terbentuknya kreativitas dalam mengolah kurma menjadi produk minuman yang selain memiliki rasa yang enak juga memiliki kandungan gizi yang tinggi serta meningkatkan nilai ekonomis dari kurma, berkembangnya keterampilan dalam mengolah kopi menjadi minuman yang memiliki cita rasa yang enak, segar, dan lebih variatif, serta meningkatkan jiwa kewirausahaan. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini dengan menggunakan pelatihan dan pendampingan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan minuman kekinian dilakukan di Ruang Inkubator Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Patompo, diikuti sebanyak 20 peserta. Sasaran dari pelatihan ini adalah Mahasiswa Universitas Patompo. Kegiatan ini terdiri dari dua bagian yaitu pembuatan susu kurma dan pembuatan kopi kekinian. Tahapan pelaksanaan pada kegiatan edupreneurship terhadap mahasiswa Universitas Patompo terdiri dari penyuluhan, pelatihan dan demonstrasi serta Pendampingan. Pemateri memberikan gambaran tentang peluang usaha dengan modal yang sedikit, Pada tahapan pelatihan dan demonstrasi, semua peserta sangat antusias karena materi pelatihan bermanfaat untuk menambah pengetahuan tentang cara membuat susu kurma dan kopi kekinian, Pada tahapan pendampingan, pemateri mendampingi peserta mempraktekkan hasil pelatihan pembuatan susu kurma dan minuman kopi kekinian. Pada tahapan ini, dapat dilihat bahwa peserta telah mampu membuat susu kurma dan kopi kekinian secara mandiri.*

**Kata Kunci:** Edupreneurship, Universitas Patompo, susu kurma, kopi kekinian

## **Pendahuluan**

Kurma merupakan salah satu buah yang banyak digemari oleh masyarakat luas baik dikonsumsi secara langsung maupun dalam bentuk produk olahannya. Selain karena rasanya yang manis, kurma banyak dikonsumsi karena kaya akan nutrisi yang bermanfaat untuk kesehatan. Meskipun kurma berasal dari negara Timur Tengah, namun saat ini telah banyak beredar berbagai jenis kurma di Sulawesi Selatan seperti kurma ajwa, khalas, tunisia, madinah, Saudi arabia, dan lain-lain. Menurut Abdillah, *et al*

(2017), terdapat kandungan triterpenoid, flavonoid, dan karbohidrat di dalam kurma. Sedangkan Nafisah (2019) mengatakan bahwa ekstrak kurma mengandung flavonoid dan tanin serta mempunyai daya antioksidan yang sangat kuat. Selain kandungan senyawa metabolit sekunder tersebut kurma juga mengandung vitamin dan mineral. Kurma memiliki khasiat bagi kesehatan seperti sumber energi, meningkatkan jumlah trombosit, mencegah pembekuan darah, otak encer selama berpuasa (Satuhu, 2010), dan baik bagi kesehatan reproduksi wanita (Royani *et al*, 2022).

Kopi merupakan salah satu komoditi yang banyak tumbuh di daerah Sulawesi Selatan. Saat ini, kopi merupakan minuman populer di kalangan masyarakat mulai dari orang dewasa hingga orang tua. Terdapat dua jenis kopi yang banyak dibudidayakan yaitu kopi Arabica dan kopi Robusta. Kopi banyak mengandung zat kimia seperti kafein, mineral, lemak, asam amino dan asam klorogenat dimana zat kimia tersebut dapat memberi efek menguntungkan ataupun merugikan terhadap kesehatan tergantung dari kondisi penikmat kopi dan kadar kopi yang dikonsumsi. Menurut Farhaty dan Muchtaridi (2016), asam klorogenat pada kopi memiliki manfaat menghasilkan efek farmakologi sebagai antivirus hepatitis B, antioksidan, antihipertensi, antidiabetes, dan hepatoprotektor.

Kurma dan kopi yang jika diolah dan diramu dengan baik akan menghasilkan produk yang sangat enak dan pastinya akan disukai oleh masyarakat. Saat ini telah banyak beredar produk minuman olahan kopi dengan berbagai cita rasa namun tidak pada kurma. Masyarakat lebih memilih untuk mengkonsumsi kurma secara langsung karena adanya rasa malas berkreasi atau bahkan masyarakat belum mengetahui cara mengolah kurma menjadi produk minuman. Dengan mengolah kurma menjadi produk minuman dapat menjadi peluang usaha sehingga menambah nilai ekonomisnya. Untuk itu, dalam rangka kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui *edupreneurship*, tim pelaksana memberikan pelatihan pembuatan susu kurma dan kopi kekinian kepada mahasiswa Universitas Patempo. Kegiatan *edupreneurship* ini diharapkan dapat membangun dan membentuk jiwa *entrepreneur* kepada mahasiswa. Menurut Sutrisno (2017), *edupreneurship* merupakan pelatihan yang substansinya untuk mengenalkan konsep-konsep mengenai *enterpreneurship* yang dirangkai dengan bermacam contoh aplikasinya melalui ranah pendidikan yang bergantung atas sifat produk dan segmen pasar yang dituju.

Mahasiswa Universitas Patempo tidak hanya diharapkan menjadi seorang pendidik yang profesional melainkan memiliki nilai plus sebagai seorang *enterpreneur*. Namun kenyataannya dalam pelaksanaan mata kuliah kewirausahaan, mahasiswa hanya berfokus pada teori dan masih merasa kurang dalam praktek sedangkan mahasiswa Universitas Patempo memiliki potensi yang begitu besar untuk dikembangkan melalui kegiatan *edupreneurship* yang dapat dikatakan urgen untuk dilaksanakan kepada mahasiswa sejak awal sebagai bekal keilmuan dan pengalaman yang menghantarkan lulusannya untuk siap menghadapi dunia kerja, bahkan diharapkan dapat menciptakan lapangan pekerjaan. Hal ini berangkat dari realitas kecenderungan lulusan Perguruan Tinggi untuk mencari pekerjaan, bukan

menciptakan lapangan pekerjaan. Di sinilah benang merah antara pendidikan dengan *entrepreneurship* untuk merubah mindset dan paradigma befikir mahasiswa sehingga akan muncul karakteristik *entrepreneur* seperti kreativitas, mandiri, dan pantang menyerah. Karakteristik *entrepreneur* yang sangat dibutuhkan oleh mahasiswa antara lain percaya diri, yakni keyakinan pada diri sendiri, kemandirian, semangat, dan optimis dalam hidup.

Persaingan pada era saat ini sangat ketat, khususnya bagi lulusan pendidikan seperti mahasiswa di Universitas Patompo. Hal tersebut diharapkan agar mahasiswa memiliki jiwa *enterpreneur*. Seperti yang diketahui bahwa lulusan pendidikan saat ini sangat banyak. Oleh karena itu, untuk memimalisir persaingan di dunia kerja pendidikan, kami menggagas adanya kegiatan *eduprenurship* kepada mahasiswa. Dengan begitu, mahasiswa tidak serta merta menjadi pendidik, tetapi juga menjadi pengusaha. Sikap percaya diri, rajin, berjiwa kepemimpinan, mampu berinovasi dan jujur sangat diperlukan dalam diri mahasiswa untuk hal orientasi kerja membangun suatu usaha. Karakter-karakter seperti itulah yang diharapkan untuk bisa mencapai kesuksesan.

Berdasarkan kondisi-kondisi tersebut, melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat membentuk jiwa dan karakter *enterpreneur* mahasiswa Universitas Patompo melalui pelatihan pembuatan kopi kekinian dan susu kurma.

## **Metode**

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini dengan menggunakan pelatihan dan pendampingan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan minuman kekinian dilakukan di Ruang Inkubator Universitas Patompo, diikuti sebanyak 20 peserta. Sasaran dari pelatihan ini adalah mahasiswa Universitas Patompo. Alur dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian yaitu:

1. Tahap persiapan, meliputi:
  - a. Melakukan koordinasi dengan dosen pengampu mata kuliah praktek kewirausahaan dan dosen lainnya untuk mengundang mahasiswa baik yang memprogram mata kuliah tersebut maupun mahasiwa yang tidak program untuk mengikuti pelatihan.
  - b. Meminta persetujuan Rektor Universitas Patompo dan berkoordinasi dengan Ketua Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Patompo.
  - c. Membuat konsep untuk pelatihan pembuatan minuman kekinian dan menyiapkan alat dan bahan yang digunakan serta sarana dan prasarana lainnya.
2. Tahap pelaksanaan, meliputi:
  - a. Melakukan penyuluhan, pelatihan dan demonstrasi pembuatan susu kurma dan kopi kekinian kepada peserta dalam hal ini mahasiswa Universitas Patompo.
  - b. Melakukan tanya jawab dengan peserta
  - c. Melakukan kegiatan pendampingan kepada peserta untuk mempraktekkan sendiri pembuatan minuman susu kurma dan kopi kekinian, dan mendampingi selama melakukan praktek.

## Hasil

Kegiatan *edupreneurship* terhadap mahasiswa Universitas Patempo dilaksanakan pada tanggal 4 Februari di ruang inkubator Universitas Patempo. Kegiatan ini dihadiri sebanyak 20 mahasiswa aktif dari berbagai program studi. Kegiatan ini terdiri dari dua bagian yaitu pembuatan susu kurma dan pembuatan kopi kekinian. Tahapan pelaksanaan pada kegiatan *edupreneurship* terhadap mahasiswa Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Patempo sebagai berikut:

### 1. Penyuluhan

Pada tahapan penyuluhan, pemateri memberikan gambaran tentang peluang usaha dengan modal yang sedikit. Selain itu, pemateri juga menjelaskan tentang teknik penjualan secara *online* dengan memanfaatkan media sosial mengingat saat ini penggunaa sosial media meningkat pesat. Dengan melakukan penjualan secara *online*, akan lebih mudah memperkenalkan produk yang kita hasilkan ke masyarakat. Pada tahapan ini, pemateri juga memberikan penjelasan tentang jenis kurma dan manfaat kurma bagi kesehatan.

### 2. Pelatihan dan Demonstrasi

Pada tahapan pelatihan dan demonstrasi, semua peserta sangat antusias karena materi pelatihan bermanfaat untuk menambah pengetahuan tentang cara membuat susu kurma dan kopi kekinian. Pada tahapan ini, pemateri memaparkan alat dan bahan yang digunakan kemudian menjelaskan setiap tahapan dalam membuat susu kurma dan minuman kopi kekinian. Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan susu kurma yaitu *food chopper*, gelas ukur, timbangan, kemasan botol plastik, baskom, kurma, susu UHT *plain*, air, dan es batu sedangkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman kopi kekinian yaitu panci, kompor, spatula, gelas ukur, gelas kemasan plastik, bubuk kopi hitam, gula aren, air, susu UHT *plain*, daun pandan wangi, dan es batu. Susu kurma dikemas dengan botol berukuran 250 mL sedangkan kopi kekinian dikemas dengan gelas kemasan plastik jenis 16 Oz 7 gram disertai tutup cembung.



(a)



(b)

**Gambar 2.** Pelatihan dan demonstrasi pembuatan susu kurma (a) dan kopi kekinian (b)



**Gambar 3.** Susu kurma dan minuman kopi kekinian

### 3. Pendampingan

Pada tahapan pendampingan, pemateri mendampingi peserta mempraktekkan hasil pelatihan pembuatan susu kurma dan minuman kopi kekinian. Pada tahapan ini, dapat dilihat bahwa peserta telah mampu membuat susu kurma dan kopi kekinian secara mandiri.



**Gambar 4.** Pendampingan kepada Mahasiswa

### Diskusi

Pada kegiatan *edupreneurship* ini, kurma dipilih dan digunakan untuk diolah menjadi produk minuman karena semua jenis kurma memiliki kandungan gizi yang tinggi dan sangat bermanfaat bagi kesehatan mulai dari anak-anak hingga orang tua. Kurma mengandung Kalium (K) dan asam salisilat yang berfungsi sebagai antinyeri. Kurma juga dapat mengurangi resiko terkena stroke, menurunkan demam, sebagai penambah energi yang efektif saat puasa, mengandung antioksidan, vitamin A, tiamin, riboflavin, dan niasin (Satuhu, 2010). Kurma diolah menjadi susu kurma untuk menambah variasi konsumsi dari kurma dengan cita rasa berbeda serta menambah nilai gizinya. Sedangkan kopi dipilih karena menurut data *International coffee Organization* (ICO), konsumsi kopi global mencapai 166,35 juta kantong berukuran 60 kg pada periode 2020/2021 dan Indonesia berada di urutan kelima dengan konsumsi

kopi sebanyak 5 juta kantong berukuran 60 kg (DataIndonesia, 2022). Olahan kopi kekinian saat ini menjadi trend di kalangan anak muda dan bisa dinikmati di mana saja karena kemasannya yang lebih praktis.

Saat ini, perkembangan teknologi sangat pesat dan memberikan banyak kemudahan, misalnya teknologi internet yang banyak memberikan kemudahan kepada masyarakat khususnya dalam bidang perdagangan, produsen produk maupun konsumen. Menurut Mukhsin (2019), dengan berjualan secara *online* bisa menjangkau lebih banyak pelanggan dan pemasaran lebih luas serta promosi lebih murah. Dalam kegiatan ini, peserta diberi pemahaman tentang kemudahan menjual suatu barang dengan menggunakan media sosial yang sering digunakan oleh masing-masing peserta.

Kegiatan *edupreneurship* yang telah dilaksanakan memberikan banyak manfaat bagi peserta yaitu menambah pengetahuan peserta tentang teknik penjualan secara *online* dengan menggunakan media sosial yang biasa digunakan oleh peserta, terbentuknya kreativitas dalam mengolah kurma menjadi produk minuman yang selain memiliki rasa yang enak juga memiliki kandungan gizi yang tinggi serta meningkatkan nilai ekonomis dari kurma, berkembangnya keterampilan dalam mengolah kopi menjadi minuman yang memiliki cita rasa yang enak, segar, dan lebih variatif, serta meningkatkan jiwa kewirausahaan dari peserta.

## **Kesimpulan**

Kesimpulan dari hasil dan diskusi kegiatan *edupreneurship* ini adalah mahasiswa Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Patompo sangat antusias dalam proses pelaksanaan kegiatan, terlihat dari semangat para peserta untuk melakukan uji coba pembuatan kopi kekinian dan susu kurma. Kegiatan ini memberikan banyak manfaat bagi peserta yaitu menambah pengetahuan peserta tentang teknik penjualan secara *online* dengan menggunakan media sosial yang biasa digunakan oleh peserta, terbentuknya kreativitas dalam mengolah kurma menjadi produk minuman yang selain memiliki rasa yang enak juga memiliki kandungan gizi yang tinggi serta meningkatkan nilai ekonomis dari kurma, berkembangnya keterampilan dalam mengolah kopi menjadi minuman yang memiliki cita rasa yang enak, segar, dan lebih variatif, serta meningkatkan jiwa kewirausahaan.

## **Acknowledgements**

Dengan terlaksananya dengan baik kegiatan *edupreneurship* ini, maka kami mengucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Patompo dan Ketua Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat atas bantuan dan perizinan yang diberikan dalam penggunaan ruangan serta sarana pendukung lainnya.

## **Daftar Pustaka**

Abdillah, M., Nazilah, N.R.K., Agustina, E. 2017. Identifikasi Senyawa Aktif dalam Ekstrak Metanol Daging Buah Kurma Jenis Ajwa (*Phoenix dactylifera* L.). Prosiding Seminar Nasional III "Biologi, Pembelajaran, dan Lingkungan Hidup Perspektif Interdisipliner". Universitas Muhammadiyah Malang

- Data Indonesia.id. Konsumsi Kopi Indonesia Terbesar Kelima di Dunia pada 2021. <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/konsumsi-kopi-indonesia-terbesar-kelima-di-dunia-pada-2021>. 13 Januari 2023.
- Farhaty, N., Muchtaridi. 2016. Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: Review. *Farmaka*: 14 (1): 214-227.
- Mukhsin. 2019. Manfaat Penerapan Marketing Online (menggunakan E-Commerce dan Media Sosial) bagi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). *Teknokom* (2): 1, 1-10.
- Nafisah, U. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan ekstrak Etanol Buah Kurma (*Phoenix dactylifera* L.). *Jurnal Farmasindo*: 3(2). 01-04.
- Royani, I., Mappaware, N.A., Hamsah, M., Latief, S., Syahril, E., 2022. Potensi Kurma Ajwa (*Phoenix Dactilifera* L.) Bagi Kesehatan Reproduksi Wanita Dalam Literatur Islam dan Penelitian Ilmiah Terkini: Literatur Review. *UMI Medical Journal*: 7 (2). DOI: 10.33096/umj.v7i2.222.
- Satuhu, S. 2010. *Kurma Khasiat dan Olahannya*. Penebar Plus+. Jakarta.
- Sutrisno, W. 2017. Edupreneurship sebagai Pemer kaya Kompetensi untuk Memperkuat Daya Saing Lulusan Perguruan Tinggi di Indonesia, 23-36.