

FORM USULAN PENGABDIAN
HIBAH INTERNAL TAHUN AKADEMIK Genap
2023 – 2024

Skema Kegiatan* : Non Material/ Pelatihan
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan

Judul Pengabdian	Pelatihan Minuman Kekinian di SMK maitreyawira batam
Nama Ketua Pengabdian NIDN:	Rezki Alhamdi, M.MPar 1030089101
Nama Anggota Pengabdian 1 NIDN:	Wahyudi Ilham S.I.Kom,.MM.Par
Nama Anggota Pengabdian 2 NIDN:	Steven Johnson
Nama Anggota Pengabdian 3 NIDN:	Tiffany Clarissa Tan
Waktu Pegabdian (Buatlah dalam bentuk tabel dengan penyertakan jenis kegiatan dan waktu pelaksanaan kegiatan)	Senin, 26 februari 2024, Pada pukul 09.00 sampai 12.00 WIB
Lokasi Kegiatan Pengabdian	SMK Maitreywira Batam
Detail Isi Usulan Pengabdian (minimal 500 kata yang berisi Pendahuluan, Gambaran Umum Masyarakat, Metode pelaksanaan pengabdian, dan Referensi)	PENDAHULUAN Minuman kekinian telah menjadi bagian tak terpisahkan dari tren konsumsi di kalangan berbagai kelompok usia, mulai dari kaum muda hingga profesional urban. Dengan adanya inovasi dalam industri minuman dan perubahan preferensi konsumen, minuman kekinian menjadi semakin populer dan menarik. Berikut adalah beberapa poin dalam narasi minuman kekinian: Minuman kekinian seringkali ditandai oleh inovasi dan kreativitas dalam penyajiannya. Mulai dari minuman boba dengan berbagai varian rasa, minuman es krim yang dihidangkan dalam bentuk unik, hingga minuman berbasis buah-buahan segar yang dikemas secara estetik. Pengalaman konsumen menjadi fokus utama dalam penyajian minuman kekinian. Dari segi visual, minuman seringkali dihiasi dengan topping yang cantik dan menarik perhatian. Selain itu, penggunaan gelas atau wadah yang unik juga menjadi bagian dari

	pengalaman menyajikan minuman. Konsumen kini semakin peduli dengan kesehatan dan kualitas bahan yang digunakan dalam minuman. Minuman kekinian sering menggunakan bahan-bahan segar dan alami, seperti buah-buahan organik, teh herbal, atau susu non-dairy untuk memenuhi preferensi konsumen yang menyukai gaya hidup sehat. Minuman kekinian sering menjadi objek yang populer untuk dibagikan di media sosial. Penggunaan presentasi yang menarik dan fotogenik membuat minuman ini menjadi favorit para pengguna media sosial untuk diabadikan dan dibagikan, sehingga membantu dalam promosi dan penyebaran tren. Meskipun seringkali dianggap sebagai minuman khusus, minuman kekinian juga tersedia dalam berbagai rentang harga sehingga dapat diakses oleh berbagai kalangan konsumen. Baik di kafe-kafe mewah maupun kedai minuman lokal, minuman kekinian dapat ditemukan dengan harga yang terjangkau. Dengan demikian, minuman kekinian tidak hanya menjadi tren dalam dunia kuliner, tetapi juga mencerminkan perubahan pola pikir dan preferensi konsumen yang semakin berkembang. Dengan penekanan pada inovasi, pengalaman, dan kualitas, minuman kekinian terus menjadi bagian integral dari gaya hidup urban modern. Dalam industri perhotelan dan pariwisata, kreativitas dalam pembuatan minuman memiliki peran yang sangat penting dalam menarik minat pelanggan dan menciptakan pengalaman yang tak terlupakan. Salah satu aspek utama dari kreativitas dalam pembuatan minuman adalah penggunaan bahan-bahan unik yang dapat memberikan rasa dan aroma yang berbeda. Dari rempah-rempah eksotis hingga buah-buahan segar
--	---

	dan herba aromatik, kombinasi bahan-bahan ini dapat menciptakan minuman yang memikat dan menggugah selera. Selain bahan-bahan yang unik, teknik penyeduhan juga menjadi fokus utama dalam menciptakan minuman yang kreatif. Dengan mengaplikasikan teknik-teknik seperti cold brew, infusi, dan fermentasi, minuman dapat ditingkatkan kualitasnya dan memberikan pengalaman yang lebih kompleks bagi para penikmatnya. Tidak hanya itu, presentasi estetika juga menjadi hal yang tidak bisa diabaikan. Dengan menghias minuman dengan garnish yang menarik dan dekorasi yang kreatif, minuman tidak hanya menjadi lezat untuk dinikmati tetapi juga menjadi daya tarik visual yang memikat. Inovasi rasa juga merupakan bagian integral dari kreativitas dalam pembuatan minuman. Dengan menciptakan kombinasi rasa yang tidak konvensional dan mencoba kontras rasa yang menarik, minuman dapat memberikan pengalaman yang unik bagi para pelanggannya. Selain itu, minuman bertema juga menjadi tren yang populer, di mana minuman dibuat sesuai dengan tema tertentu untuk memperkuat pengalaman dan menyampaikan pesan yang lebih dalam kepada pelanggan. Tidak ketinggalan, kustomisasi minuman juga menjadi aspek penting dalam memenuhi preferensi individu pelanggan. Dengan memberikan opsi kustomisasi seperti tingkat manis, pilihan susu, dan tambahan rasa, minuman dapat disesuaikan dengan selera dan kebutuhan masing-masing pelanggan. Secara keseluruhan, kreativitas dalam pembuatan minuman tidak hanya tentang menciptakan minuman yang lezat, tetapi juga tentang menciptakan pengalaman yang mengesankan dan tak terlupakan bagi para pelanggan. Dengan eksplorasi kreativitas dalam berbagai aspek pembuatan minuman, industri perhotelan dan pariwisata dapat terus berkembang dan memenuhi tuntutan
--	--

	pasar yang selalu berubah. Tentu, mari lanjutkan narasi tentang kreativitas dalam pembuatan minuman: Dalam dunia industri perhotelan dan pariwisata yang kompetitif, kreativitas dalam pembuatan minuman dapat menjadi pembeda utama antara satu tempat dengan yang lainnya. Minuman yang unik dan inovatif tidak hanya menciptakan kesan yang mendalam pada para pelanggan, tetapi juga dapat meningkatkan daya tarik dan reputasi sebuah tempat. Salah satu aspek penting dari kreativitas dalam pembuatan minuman adalah kemampuan untuk menggabungkan elemen-elemen yang berbeda menjadi sebuah karya seni minuman. Misalnya, dengan mengkombinasikan buah-buahan segar, rempah-rempah, dan bahan-bahan lokal lainnya, seorang barista atau bartender dapat menciptakan minuman yang unik dan memikat. Teknik-teknik seperti layering, infusion, dan smoking juga dapat digunakan untuk menambah dimensi dan kompleksitas rasa dalam sebuah minuman. Selain itu, kreativitas dalam pembuatan minuman juga melibatkan eksperimen dengan teknik penyajian dan presentasi. Dengan menggunakan gelas yang unik, garnish yang kreatif, dan hiasan-hiasan lainnya, seorang barista atau bartender dapat menciptakan minuman yang tidak hanya lezat untuk dinikmati tetapi juga cantik untuk dilihat. Presentasi yang menarik dapat meningkatkan pengalaman visual para pelanggan dan membuat minuman tersebut menjadi lebih menggugah selera. Tidak hanya tentang rasa dan presentasi, kreativitas dalam pembuatan minuman juga melibatkan pemikiran yang inovatif dalam hal pemasaran dan promosi. Sebuah tempat bisa menggunakan minuman spesial sebagai fitur unggulan untuk menarik pelanggan baru atau mengadakan acara khusus seperti kelas
--	---

	pembuatan minuman atau pertunjukan live dari barista atau bartender terkenal. Dengan memanfaatkan media sosial dan platform pemasaran digital lainnya, sebuah tempat juga dapat memperluas jangkauan dan meningkatkan kehadiran online mereka. Secara keseluruhan, kreativitas dalam pembuatan minuman memainkan peran yang sangat penting dalam menginspirasi dan memuaskan para pelanggan. Dengan terus mengembangkan ide-ide baru dan menciptakan minuman yang inovatif, sebuah tempat dapat memperkuat posisinya di pasar dan membangun hubungan yang kuat dengan para pelanggannya. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT Sekolah Maitreyawira Batam merupakan sekolah yang memiliki berbagai tingkat sekolah dari KB, TK, SD, SMP, SMK dan SMA. Sekolah Maitreyawira Batam telah menjadikan sekolah yang mementingkan Pendidikan moral dan etika untuk pembelajaran dan bimbingan khusus bagi para murid yang berada di kota Batam. Sekolah Maitreyawira telah berdiri selama 13 tahun dan dikoordinir oleh sebuah yayasan yaitu Yayasan Pancaran Maitri (YPM) dan yayasan tersebut di pimpin oleh seorang Pandita yang bernama Pandita Liyas Masri, Beliau yang mengatur seluruh tingkat Sekolah Maitreyawira dan di bantu oleh para Kepala Sekolah pertingkat. Metode Pelaksanaa Pengabdian Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dalam dua tahap untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut : 1. Pelatihan minuman kekinian a. Penyampaikan Materi b. Ceramah c. Diskusi d. Meyampaikan Saran Masukan Bagi mana kerjasama tim Kedepannya 2. Prosedur kegiatan Kegiatan pengabdian ini meliputi: a. Berkoordinasi dengan SMK Maitreyawira batam. b. Koordinasi dengan guru SMK Maitreyawira batam.
--	--

	Bentuk Kegiatan Pertama-tama pembawa acara membacakan Agenda Program yaitu: 1. Ucapan Selamat Datang serta terima kasih dari smk matreywira batam 2. Pembacaan Do'a 3. Sepatah kata dari smk matreywira batam . 4. Perkenalan Dosen dan Mahasiswa yang terlibat dalam Pengabdian Masyarakat smk matreywira batam. 5. Focus Group Discussion dibawakan oleh; A. Rezki Alhamdi, M.MPar B. Wahyudi Ilham. Dosen Penyampain Tentang Pelayanan Prima C. Steven Jhonson Dosen Penyampain Tentang minuman kekinian C. Tiffany Clarissa Tan Referensi Taqia, D. M., Handajani, S., Nurlaela, L., & Romadhoni, I. F. (2021). Kajian tentang pelatihan higiene sanitasi untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan katering. <i>Jurnal Tata Boga</i>, 10(2), 351–360. https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/41927 Widyastuti, Nurmasari & Almira, V. G. (2019). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. In <i>K-Media</i>. https://suprizaltanjung.wordpress.com/2020/12/20/momoo-juice-bar-and-cofee-kafe-kekinian-dengan-menu-wedang/
Tujuan Pengabdian	Adapun tujuan dari Pengabdian oleh dosen Politeknik Pariwisata Batam sebagai berikut: a. Untuk membina dan meningkatkan kemampuan dosen dalam melakukan pengabdian. b. Menjadi sarana latihan bagi dosen Politeknik Pariwisata Batam untuk mempublikasikan hasil pengabdiannya dalam jurnal ilmiah baik nasional maupun internasional; dan

	c. Menginisiasi penyusunan peta jalan pengabdianya.
Nama Jurnal / Koran	Junar Keker Wisata Vol 3. No. 2 maret 2024
Penerbit	Puslitabmas-BTP
Website Penerbit	https://jurnal.btp.ac.id/index.php/jurnalkekerwisata
Indeks*	Google Scholar
Biaya *	Free

A. ANGGARAN DANA KEGIATAN PENGABDIAN

No	Jenis Pembiayaan	Item	Satuan	Biaya Satuan	Total
1	ATK	25	Eksemplar	5.000	125.000
2	Banner 1x3	3	Meter	35.000	105.000
4	Transportasi Darat	2	PP	100.000	200.000
5	Makan Siang	15	Orang	25.000	375.000
6	Snake	35	Orang	10.000	350.000
7	Biaya Publikasi	1	Artikel	500.000	500.000
8	Laporan Kegiatan	1	Eksemplar	50.000	50.000
9	Dokumentasi A. jpg	1	Unit	100.000	100.000
10	Dokumentasi B. mp4	1	Unit	195.000	195.000
Total					2.000.000

Batam, 23 februari 2024

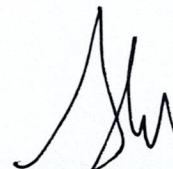
Mengetahui:
Kaprodi



Politeknik Purnasara Batam

Rezki Alhamdi, M.M.Par
NIDN : 1030089101

Ketua Pengabdi



Rezki Alhamdi, M.M.Par
NIDN : 1030089101

Menyetujui:
Kepala Puslitabmas



PPB
PUSLITABMAS

Eryd Saputra. S.Par., M.M..M.Sc
NIDN : 0514028801