

Pemberdayaan Cincou Hijau dan Jahe sebagai Minuman Milenial di Desa Wisata Kampung Lawas Maspati Kota Surabaya

Rachmawati Novaria¹, Awin Mulyati², Sri Puji Lestari³, Suko Istijanto⁴

^{1,2,3} Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik/Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.

⁴ Fakultas Teknik/Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.

Email korespondensi: nova@untag-sby .ac.id

Abstrak

Kawasan Kampung Lawas Maspati menjadi daya tarik desa wisata Kota Surabaya, kawasan dikenal karena memiliki rumah-rumah kuno yang terpelihara dengan baik, lengkap dengan suasananya yang hijau dan bersih, mereka lakukan dengan menanam berbagai tanaman yang di tanam di pot dan ada disetiap rumaharganya. Edukasi *ecopreneurship*/bisnis hijau, yaitu memanfaatkan tanaman toga yang ditanam warga di halaman rumahnya bisa dioleh menjadi minuman yang menyehatkan dan selain bermanfaat bagi kesehatan, bisa juga menjadi satu usaha yang bisa dijual pada saat wisatawan berkunjung kesana. Cincou hijau dan jahe yang bisa diolah dan dikembangkan menjadi minuman milenial yang disukai oleh anak-anak muda dan masyarakat. Harapannya cincou hijau bisa menjadi icon dan meningkatkan perekonomian masyarakat Kampung Lawas maspati dan di branding dengan nama yang menjual seperti *green* cincou ginger (GCG) .

Kata-kunci : Cincou hijau dan jahe , minuman milenial dan icon desa wisata.

Pengantar

Kampung lawas maspati sering mendapat penghargaan di bidang lingkungan. U Ashe, J. W . (2015). Kampung lawas maspati berada di gang V dan gang VI. Dengan adanya UMKM diharapkan juga mengurangi pengangguran. RT 1 merupakan kawasan historis dimana terdapat sekolah Ongko II atau sekolah Belanda untuk buta huruf pribumi serta rumah yang telah berdiri tahun 1926. RT 2 adalah kawasan pembuatan minuman cincou hijau dan jahe, dan di RT 3 kawasan *green and clean* yang pernah mendapat juara. Selain itu setiap rumah memiliki tanaman toga yang bisa dikonsumsi sendiri dan sebagian sisanya bisa dijual diantaranya cincou hijau dan jahe yang mereka olah menjadi minuman segar. Pada awalnya untuk kegiatan pemasaran produknya mereka masih menggunakan metode tradisional dan manual. Ashe, J. W. (2015). Kampung lawas maspati sering mendapat penghargaan di bidang lingkungan dan ini menjadi salah satu motivator warganya untuk bias membuka usaha dan tumbuh menjadi UMKM, hal ini dapat mengurangi pengangguran dan didorong untuk menjadi seorang ecopreneur adalah wirausaha yang peduli dengan masalah lingkungan atau kelestarian lingkungan. Endah Murniningtyas. (2014).

Dengan demikian dalam menjalankan kegiatan usahanya, mereka juga selalu memperhatikan daya dukung lingkungan dan berusaha meminimalisasikan dampak kegiatannya terhadap lingkungan. Ecopreneurship menyangkut tiga dimensi penting yaitu masyarakat dan sosial (*society/social*), ekonomi (*economy*) dan ekologi/lingkungan (*ecology/environmental*). Untuk mengakomodasi seluruh kegiatan, kampung lawas maspati yang tergabung di RW 8 ini memiliki koperasi untuk lebih

memudahkan kegiatan yang tumbuh. Di RT 1 merupakan kawasan historis dimana terdapat sekolah Ongko II atau sekolah Belanda untuk buta huruf pribumi serta rumah yang telah berdiri tahun 1926. Di RT 2 adalah kawasan pembuatan minuman cincau hijau dan jahe, dan di RT 3 kawasan *green and clean* yang pernah mendapat juara. Selain itu di gang VI juga terdapat kawasan permainan tradisional teklek, dakon, nekeran. Banyak penjual yang dapat dijumpai di daerah Kampung Lawas Maspati, Produksi unggulan UKM yang ada di kampung lawas maspati salah satunya adalah minuman cincau hijau dan jahe. Rasa segar minuman berbahan dasar cincau hijau dan jahe tidak saja menyehatkan tetapi mulai banyak digemari anak-anak muda dan dikenal sebagai minuman milenial. Tanaman cincau hijau dan jahe ditanam disetiap halaman rumah dan pot-pot yang tersedia sepanjang gang dan rumah-rumah kosong dimana halaman rumahnya bisa ditanami dengan cincau hijau dan jahe, sehingga mereka tidak akan kekurangan bahan baku sebagai bahan dasar pembuatan minuman cincau hijau yang menyehatkan dan bisa menjadi icon usaha di desa wisata kampung lawas maspati koa Surabaya.

Menurut Torres dan Momsen (2015), Cincau hijau bisa digunakan sebagai minuman segar dan sebagai minuman kesehatan, sehingga minuman jahe ini memiliki cita rasa yang enak. Bermanfaat untuk: Melancarkan pencernaan, Mengobati panas dalam Mengobati diabetes, Baik untuk ibu hamil, Mengobati hipertensi, Mencegah kanker, Meringankan efek samping radiasi/kemoterapi pada pasien kanker Mencegah osteoporosis, Diet rendah kalori Diet ketogenik. Sedangkan minuman berbahan dasar cincau juga memiliki cita rasa yang segar dan mengenyangkan dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Cincau hijau memiliki kandungan tinggi zat antioksidan, mempercepat penyembuhan luka bakar, mengurangi plak, mengobati kanker, menurunkan gula darah. Cincau memiliki manfaat antara lain untuk menurunkan gula darah, anti mikroba, menyembuhkan luka dan jamur, anti kanker, dan bisa digunakan sebagai pengganti nasi untuk orang yang sedang sakit (menggunaan sonde). Sementara sebuah kajian baru yang diterbitkan dalam *Annals of New York Academy of Sciences*, (2019) menyebutkan bahwa jahe dan berbagai senyawa yang terkandung di dalamnya memberikan efek menguntungkan terhadap obesitas, diabetes, dan penyakit jantung. Tidak hanya itu, jahe pun telah terbukti mampu menghambat stres oksidatif (bentuk penuaan seluler), memiliki sifat anti-inflamasi, menurunkan kadar kolesterol serta tekanan darah. Maka dari itu dengan menggabungkan antara cincau hijau dan jahe menjadi satu minuman segar tapi bisa menjadi minuman sehat dan digemari oleh masyarakat.

Adapun minuman jahe dan cincau merupakan produk olahan yang kini dikembangkan oleh ibu Febri di Kampung Lawas Maspati. Proses pembuatan minuman jahe dan cincau awalnya dilakukan dengan cara manual dan sangat sederhana, padahal cita rasa dan potensi pasarnya sangat besar. Pembuatan minuman jahe dan cincau, ada yang original dan ada yang ditambahkan gula merah dan jahe yang banyak manfaatnya bagi kesehatan. Mitra dalam kegiatan PKM ini adalah Ibu Sri Febrianti selaku ketua kelompok pengelolaan minuman milenial dan minuman sehat dan Ibu Sariani adalah anggota kelompok usaha minuman sehat yang ada di desa wisata kampung lawas maspati kota Surabaya.



Gambar 1. Pintu Gerbang Maspati dan Tanaman Cincau hijau ditanam di halaman rumah
Sumber : peneliti 2019



Gambar 2. Minuman Cincou hijau dan jahe
Sumber : peneliti 2019

Memberikan semangat kewirausahaan kepada kedua mitra juga dilakukan untuk menambah spirit wirausaha. Menurut Buchari Alma (2010) Kewirausahaan adalah kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda melalui berpikir kreatif dan bertindak inovatif dalam menciptakan peluang. Dari kedua mitra usaha yang ada diharapkan produk minuman cincou hijau dan jahe akan menjadi sebuah usaha yang tidak hanya bermanfaat untuk kesehatan tetapi menjadi *icon* kampung Lawas maspati terutama dalam mengembangkan bisnis hijaunya.

Bisnis hijau adalah salah satu yang dirancang untuk menjadi hijau dalam proses dan produk dari awal, sebagai *start-up* dan lebih jauh lagi, ini dimaksudkan untuk mengubah sektor industry secara sosial di mana terletak menuju model berkelanjutan pengembangan. (Isaak R, 1998). Dengan adanya kegiatan yang mengarah pengembangan usaha dengan melihat lingkungan yang baik, segar, aman dan menyehatkan bagi tubuh diharapkan bisa berkembang dan menjadi miuman mienial. (Guruh Permadi, 2012)

Kegiatan

Konsep dari ecopreneur merupakan salah satu konsep pengelolaan dan produksi meterial dan produksi material yang di upayakan untuk selalu ramah lingkungan. Adapun yang menjadi tujuan dalam melestarikan lingkungan melalui pengolahan produk ecopreneur adalah dalam makna Hidup Hijau, mengurangi pemanasan global, menghemat energy. Pelestarian lingkungan dengan mengolah produk limbah atau sampah menjadi berdaya guna melalui ecopreneurship akan menyelamatkan dunia dan memiliki juga nilai yang bermanfaat dan berkelanjutan. (Suryana, 2006). Berangkat dari membuat suatu usaha dengan bahan baku tanaman toga yang sudah ditanam oleh para warga kampung Lawas Maspati setiap halaman rumah mereka. Tanaman toga tidak saja digunaka untuk keperluan warga tetapi hasilnya bisa dimanfaatkan dan diolah menjadi minuman milenial yang disukai oleh masyarakat saat ini.

Permasalahan yang dihadapi mitra lebih fokus pada proses produksi, minimnya skill pegawai, dan manajemen pemasaran yang masih terbatas dan dalam kategori sempit, berikut ulasan jelasnya :

- 1) Minuman yang diproduksi belum memiliki srtandar yang baku. Untuk meningkatkan hasil produksi dengan harga yang bisa bersaing maka dibutuhkan alat yang sesuai. Untuk saat ini pengemasan dilakukan dengan cara tradisional seperti menyuguhkan minuman digelas biasa dan gelas plastik. Sebetulnya dengan menggunakan gelas yang bisa di press maka harga jualnya akan lebih tinggi. Pemasalahan yang dihadapi ibu Febri selaku pemilik usaha produk minuman cincou hijau dan jahe, minimnya produksi disebabkan banyak faktor, antara lain adalah salah satunya yang penting adalah keterbatasan alat penunjang produksi, karena selama ini alat yang digunakan sangat sederhana dan semua manual.

sehingga mempengaruhi jumlah produksi dan hasilnya masih sedikit serta tidak bisa bertahan lama.

- 2) Permasalahan dipengemasan. Pada permasalahan ini produk minuman cincau hijau dan jahe masih menggunakan kemasan gelas plastik biasa dan hanya untuk konsumsi individu belum siap dibeli dalam jumlah partai atau paket. Padahal produk ini bisa menjadi produk khusus yang dapat dijadikan oleh-oleh *iconic* dan menjadi minuman milinial khas kota Surabaya terutama UKM ini berada di desa wisata Kampung Lawas Maspati Kota Surabaya. Dimana banyak wisatawan yang selain menikmati desa wisata juga mengharapkan adanya oleh-oleh atau cinderamata menarik dari kampung Lawas Maspati. Pengemasan yang masih sederhana dan tanpa segel membuat produk tidak tahan lama, selain itu kualitas produk juga tidak dapat dipertahankan dalam jangka waktu lama. Pengemasan yang kurang menarik dan aman dari segi minuman menjadi penghambat orang akan membeli dalam jumlah banyak atau dijadikan oleh-oleh wisatawan yang berasal dari luar kota Surabaya. Begitu pula dengan Ibu Sariyani, permasalahannya tidak hanya dibagian produksi, tapi juga dalam hal pengemasan, selama ini pengemasan hanya dilakukan pada kemasan minuman gelas plastik tanpa adanya segel, selain tidak tahan lama juga kurang menarik dan menyulitkan jika dibawa di perjalanan dibandingkan dengan segel. Hal penyegelan dimaksudkan agar menjaga produk tetap awet, menarik dan bisa dibawa menjadi oleh-oleh dan sesuai standar. Kemasan dan label produk juga masih belum ada namanya dan hasil produksi hanya diletakkan dan disimpan dalam lemari es sehingga kurang efisien dalam penyimpanan, sekaligus kurang menarik dalam hal display produk dimata konsumen.

Dengan adanya alat display diharapkan hasil produksi dapat disimpan dengan rapi dan menarik untuk lebih menggairahkan minat beli konsumen terutama yang berkunjung di desa wisata kampung lawas maspati. Diharapkan dengan pemberian IPTEK akan mampu meningkatkan jumlah produksi, pengemasan, dan pemasaran sehingga bisa memperluas pasar dan mempertahankan pasar dengan bukti konsumen tidak merasa bosan sebab varian produk yang juga akan meningkat .

Guna penyelesaian masalah dengan yang ada, digunakan pendekatan *ecopreneurship*/bisnis hijau.

Hal ini seiring dengan ciri khas wirausaha yang selalu memiliki inovasi dan kreatifitas, maka dilakukan :

- a) Analisis situasi. Dari awal diciptakan suasana kekeluargaan dengan para mitra untuk mengidentifikasi masalah yang dihadapi mitra. b) *Ecopreneurship*/bisnis hijau. Para mitra diajak untuk bisa memanfaatkan hasil tanaman yang mereka tanam di halaman rumahnya dan dan mengembangkan usahanya dengan difasilitasi peralatan yang menunjang proses produksi, pengemasan, dan pemasaran. Tujuan metode ini antara lain : Agar mitra merasa ikut berpartisipasi dan menjadikan usahanya sesuatu yang membanggakan dan menghasilkan tambahan ekonominya .
- b) Transfer ilmu dan teknologi tentang pembuatan nama dan label dari produk minuman yang akan menjadi icon destinasi wisata Kampung Lawas Maspati.
- c) Bagi masyarakat kampung Lawas desa wisata maspati kegiatan yang serupa bisa dipakai contoh dan menggunakan tehnologi informasi untuk bisa memasarkan dan mempromosikan produk yang sedang digemari masyarakat dan melakukan pelatihan pengelolaan manajemen usaha dan memberi pelayanan dengan menggunakan delivery order dan media sosial sebagai sarana promosinya f.

Aspek Pendidikan dan Pelatihan, dengan berbasis pada *ecopreneurship*/Bisnis hijau kegiatannya bisa disesuaikan dengan kebutuhan mitra dalam mengembangkan usahanya dengan memberikan varian

rasa meski tanpa harus meninggalkan bahan baku aslinya yaitu cincou hijau dan jahe, bisnis yang awalnya dilakukan olehan produksinya secara manual dan tradisional maka solusinya memberikan beberapa alat dan sosialisasi penggunaan teknologi informasi untuk memudahkan melakukan pelayanan penjualan dan mempromosikan produk minuman serta meningkatkan pengetahuan dalam pengelolaan usaha yang baik dan sebelum produk minuman cincou hijau dan jahe dikembangkan oleh mitra, secara insentif mereka diberi sosialisasi tentang pengembangan usaha dan *ecopreneurship*/bisnis hijau agar dapat dikenal pada khalayak yang lebih luas.

Berdasarkan hasil pengamatan, permasalahan besar yang muncul adalah bidang produksi dan pemasaran. Kedua hal ini menjadi masalah krusial dalam sebuah produk terutama produk minuman cincou hijau dan jahe. Solusi dari permasalahan tersebut antara lain :

1. Produksi. Dari segi produksi diharapkan mampu mengembangkan varian produk, untuk menjadi produk minuman milenial dilakukan diversifikasi produk dimana variannya bisa dikembangkan dengan aneka rasa original dan tambahan topping seperti gula merah, nangka, susu, jahe, melon, kelapa serta coklat. Selain kedua produk tersebut dikembangkan dari varian rasa, juga bisa dikembangkan dengan kolaborasi produk olahannya, produk minuman cincou hijau aroma pandan, vanila, dan coklat. Untuk varian produk minuman jahe bisa dikembangkan kolaborasi produknya dengan menggunakan cincou hijau yang beraroma susu atau jahe. Kedua hal tersebut dikolaborasikan untuk menambah manfaat dan khasiat minuman itu sendiri. Dengan pengembangan bidang produk tersebut diharapkan dapat memperluas pasar dan mengembangkannya, dimana awalnya hanya disukai orang dewasa, minuman kesehatan ini mampu juga menjadi solusi minuman sehat bagi anak-anak yang suka mencoba minuman segar dan para lansia, diharapkan mampu meningkatkan dan mengembangkan produk.



Gambar 3. Desain Label Kemasan Minuman Cincou hijau dan jahe
Sumber : peneliti 2019

2. Pengemasan. Dari bidang pengemasan, kegiatan ini diharapkan mampu memecahkan masalah pengemasan dimana selama ini pengemasan dilakukan secara manual dan sederhana dan dinilai kurang higienis dan praktis apabila di bawa bepergian dan menjadi oleh oleh diluar kota. Solusi pengemasan yang diberikan pada UKM adalah pemberian cup sealer yaitu Mesin pemanas untuk segel gelas plastik pada kemasan plastik minuman agar lebih higienis dan praktik jika dibawa bepergian.

Selain itu pemberian *impulse sealer* juga menjadi solusi pada permasalahan pengemasan plastik. Dengan kedua kemasan tersebut yang higienis dan praktis ini diharapkan mampu meningkatkan

kualitas produk dalam waktu yang lama dan tentu lebih menarik dari segi tampilan produk. Sebagai tambahan penyediaan peralatan juga diberikan berupa box pendingin untuk menyimpan minuman dan bisa dibawa kemana-mana pada saat ada pameran atau acara yang mengharuskan tidak dijual di tempat produksi dan pemberian label serta nama produk yang lebih menarik dan menjadikannya minuman milenial. Agar rencana kegiatan ini benar-benar mempunyai nilai tambah bagi mitra usaha secara optimal, maka ada beberapa aspek yang harus diperhatikan saat pembangunan, yaitu : a) Aspek Ergonomis, yaitu adapun bagian-bagian produk minuman cincau hijau dan jahe yang perlu diperhatikan keergonomisannya adalah: pengelolaan manajemen usaha yang lebih rapi dan teratur. Disain dan pengadaan kemasan. b) Aspek ekonomis, yaitu produksi produk minuman cincau hijau dan jahe harus menarik namun tetap berkualitas sehingga tidak mudah rusak. c) Aspek fungsional, yaitu bahwa produk minuman cincau hijau dan jahe harus mampu menampilkan fungsi utamanya yakni memberikan manfaat tidak hanya sebagai minuman milenial tetapi berfungsi sebagai minuman kesehatan juga. d) Aspek tepat guna, yaitu produk minuman cincau hijau dan jahe memang tepat dan berguna sesuai dengan situasi dan kondisi dan bisa dikonsumsi oleh siapa saja, tua, muda bahkan anak-anak, ini akan semakin menguatkan keberadaan mitra UKM dikampung lawas maspati.



Gambar 4. Penyediaan alat untuk pengembangan usaha
Sumber :Peneliti 2019

Refleksi

Penguatan produksi minuman cincau hijau dan jahe harus disadari oleh pelaku usaha yang menekankan pada promosi usaha dan pemasarannya dan tidak hanya dikerjakan secara sesaat tetapi dengan diberikannya program pendampingan dan sosialisasi untuk bisa mengelola usaha dan mengurangi pengangguran dan bisa menambah ekonomi keluarga di Kampung Lawas Maspati.

Pengembangan sumber daya tidak hanya memotivasi warga untuk lebih baik dalam mengelola usaha dan meningkatkan SDM sebagai pelaku usaha dalam memberikan pelayanan dan produk-produk yang dapat dijual. Tetapi secara berkesinambungan dilakukan pemberian pelatihan-pelatihan, pendampingan dan konsultasi dalam pengembangan produk dan pemasarannya.

Menjadikan kampung Lawas Maspati menjadi destinasi wisata yang dikenal karena memiliki sejarah dan dapat menambah ekonomi keluarga dengan melakukan promosi melalui e-marketing dan *e-business*. Bisa melakukan layanan usaha lewat media sosial yang dianggap memudahkan konsumen untuk melakukan pemesanan secara online dan bisa mempromosikan produk minuman green cincau ginger sebagai merek minuman yang digemari saat ini.



Gambar 6. memberikan solusi tempat jualan yang lebih representatif

Sumber : Peneliti 2019

Harapan kedepan yang bisa dikembangkan :

Terwujudnya produk cincou hijau dan jahe yang mampu menghasilkan produk minuman milenial dengan memberi label yang diminati dan menarik perhatian konsumen seperti pemberian nama *Green Cincou Ginger* (GCG) sebagai *icon* Kampung Lawas Maspati.

Produk minuman cincou hijau dan jahe bisa berkembang baik jika pelaku usaha bekerja dengan kapasitas yang optimal dan memberikan pelayanan yang baik dan mampu menyerap sumber daya manusia untuk bisa dikelola digunakan sebagai pengembangan kewirausahaan dan dengan semangat *coopreneurship* di Kampung Lawas Maspati.

Ketertarikan masyarakat sekitar dengan pendekatan *coopreneurship* bisa dilakukan untuk memberdayakan masyarakat dan meningkatkan ekonomi kreatif di Kampung Lawas Maspati sebagai *icon*nya, menjadikan Kampung Lawas Maspati memiliki *icon* usaha dan minuman khas dari destinasi wisata itu yang bisa menjadi minuman milenial yang disukai pasar saat ini.

Daftar Pustaka

- Permadi, A. G. (2011). *Menyulap Sampah Jadi Rupiah*. Jakarta : MUMTAZ Media, hal. (7).
- Ashe, J. W. (2015). *Tourism investment as a tool for development and poverty reduction. The experience in Small Island Developing States (SIDS)*.
- Alma, B. (2010). *Kewirausahaan*. Bandung : Alfabeta, hal. (33).
- Murniningtyas, E. (2014). *Prakarsa Strategis Pengembangan Konsep Green Economy*. Jakarta : DEPUTI Sumber Daya Alam dan Lingkungan Hidup. Hal. (102).
- Isaak, R. (1998). *Green. Logic: Ecopreneurship, Theory and Ethics*, Sheffield, UK: Greenleaf Publishing; West Hartford, CT: Kumarian Press, hal (56).
- Annals of New York Academy of Sciences*.
<https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/6-manfaat-jahe-bagi-kesehatan/> (12 Agustus 2019)
- (Online) http://www.sidsnet.org/docshare/tourism/20051012163606_tourism-investment-and-SIDS_Ashe.pdf (Februari 20 2008)
- (Online) <https://elissafinapasha.wordpress.com/category/kumpulan-artikel-pegunungan-dijawa/>
- McElroy, J. L. (2006). Small island tourist economies across the life cycle. *Asia Pacific Viewpoint*, 47 (1), 61-77.
- (Online) <http://viewcomputer.com/kewirausahaan-kangamin>. (25 Nopember 2015).
- Suryana. (2006). *Kewirausahaan*. Jakarta: Salemba Empat, hlm. 2.
- Torres & Momsen (2015). *Tourism and Agriculture: New Geographies of Consumption, Production and Rural Restructuring*, Taylor & Francis.