

PEMBERDAYAAN UMKM MELALUI PELATIHAN KOMBUCHA UNTUK MENINGKATKAN KREATIVITAS DAN NILAI TAMBAH PRODUK

Ziana Warsani^{1*)}, Affan Gaffar¹⁾ Soufa Malita¹⁾

¹ Program Studi Teknologi Pangan, Institut Teknologi dan Kesehatan Aspirasi, Lombok, Indonesia

*Corresponding Author: warsaniziana5758@gmail.com

Article Info	ABSTRAK
Article History: <i>Received June 17, 2026</i> <i>Revised June 26, 2026</i> <i>Accepted June 30, 2026</i>	Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia, namun masih menghadapi keterbatasan dalam inovasi produk dan peningkatan nilai tambah, khususnya pada sektor pangan fungsional. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas pelaku UMKM melalui pelatihan pembuatan minuman probiotik teh kombucha. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Juni 2024 dengan melibatkan 25 pelaku UMKM binaan Dinas Koperasi dan UMKM kabupaten Lombok Timur. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif yang meliputi analisis kebutuhan, sosialisasi dan edukasi konseptual, praktik langsung (<i>hands-on training</i>) pembuatan kombucha, inovasi produk berbasis kemasan dan evaluasi kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti tahapan pembuatan kombucha, memahami pentingnya sanitasi, serta mulai mengembangkan kreativitas melalui desain kemasan. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik efektif dalam meningkatkan kapasitas UMKM dan mendorong pengembangan usaha berbasis pangan fungsional yang inovatif dan bernilai tambah.
Keywords: <i>MSMEs;</i> <i>Kombucha;</i> <i>Probiotics;</i> <i>Empowerment;</i> <i>product innovation</i>	ABSTRACT <i>Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play a vital role in the Indonesian economy, yet they still face limitations in product innovation and value-added development, particularly in the functional food sector. This community service program aims to enhance the knowledge, skills, and creativity of MSMEs through training in the production of probiotic kombucha tea. The program was conducted in June 2024, involving 25 MSMEs assisted by the East Lombok Regency Cooperatives and MSMEs Office. The implementation method used a participatory approach, encompassing needs analysis, conceptual outreach and education, hands-on training in kombucha production, packaging-based product innovation, and activity evaluation. The results showed that participants were able to follow the stages of kombucha production, understand the importance of sanitation, and begin to develop creativity through packaging design. This activity demonstrates the effectiveness of practice-based training in increasing MSME capacity and encouraging the development of innovative and value-added functional food-based businesses.</i>
Copyright © 2026, The Author(s). This is an open access article under the CC-BY-SA license 	
How to cite: Warsani, Z., Gaffar, A., & Malita, S. (2026). PEMBERDAYAAN UMKM MELALUI PELATIHAN KOMBUCHA UNTUK MENINGKATKAN KREATIVITAS DAN NILAI TAMBAH PRODUK. <i>Devote: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global</i> , 5(2), 453–458. https://doi.org/10.55681/devote.v5i2.6709	

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran yang sangat vital bagi perekonomian Indonesia dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional dan penyerapan tenaga kerja. Data dari Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia menunjukkan bahwa UMKM menyumbang sekitar 61% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) serta berkontribusi 14,40% terhadap ekspor nasional (Janah & Tampubolon, 2024). Tidak hanya itu, UMKM Indonesia mampu menyerap 97% tenaga kerja nasional serta dapat menghimpun sampai 60,4% dari total investasi. Dengan jumlah unit usaha yang mencapai sekitar 65,5 juta atau sekitar 99% dari keseluruhan pelaku usaha, UMKM menjadi pilar utama dalam menopang dan memperkuat perekonomian nasional (Zulvikri, 2024).

Meskipun memiliki peran yang krusial, UMKM dihadapkan pada tantangan adaptasi yang semakin kompleks di tengah arus globalisasi dan digitalisasi. Keterbatasan kapasitas inovasi produk

menjadi persoalan utama karena sebagian besar UMKM masih beroperasi pada skala kecil dengan sumber daya yang terbatas. Selain itu, kemampuan dalam melakukan penelitian dan pengembangan (R&D) juga relatif rendah, sehingga produk yang dihasilkan cenderung kurang variatif dan memiliki nilai tambah yang masih terbatas di tengah meningkatnya preferensi konsumen terhadap produk sehat dan fungsional (Kurniawan et al., 2026).

Salah satu alternatif inovasi yang potensial adalah pengembangan minuman probiotik berbasis fermentasi seperti teh kombucha. Kombucha merupakan minuman hasil fermentasi teh yang melibatkan simbiosis bakteri dan khamir (SCOBY) yang menghasilkan berbagai senyawa bioaktif seperti asam organik, vitamin, dan mikroorganisme yang bermanfaat bagi kesehatan (Budiman et al., 2025). Minuman ini diketahui memiliki potensi sebagai agen antioksidan, antimikroba, serta mendukung kesehatan sistem pencernaan (Putri & Sabrina, 2024). Selain manfaat kesehatan, kombucha juga memiliki karakteristik rasa yang unik dan fleksibel untuk dikembangkan menjadi berbagai varian produk, khususnya bagi pengembangan UMKM di sektor minuman fungsional. Sehingga berpotensi meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk UMKM.

Meskipun demikian, pemanfaatan kombucha sebagai produk inovatif masih belum optimal di kalangan pelaku UMKM. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam proses produksi yang benar, mulai dari teknik fermentasi, pengendalian kualitas, hingga aspek sanitasi dan pengemasan. Rendahnya literasi teknologi pangan pada pelaku UMKM sering kali menjadi hambatan dalam menciptakan produk yang konsisten dan aman dikonsumsi. Kondisi ini menunjukkan adanya kebutuhan akan intervensi melalui kegiatan edukatif dan aplikatif yang mampu menjembatani potensi dengan kemampuan teknis pelaku usaha (Rahmi et al., 2026).

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan teh kombucha menjadi sangat relevan untuk dilaksanakan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kreativitas pelaku UMKM dalam memproduksi kombucha secara higienis dan inovatif serta mendorong peningkatan nilai tambah produk dan daya saing usaha.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Juni 2024 dengan melibatkan 25 peserta UMKM binaan Dinas Koperasi dan UMKM, Kabupaten Lombok Timur. Kegiatan ini dirancang dengan pendekatan partisipatif, edukatif, dan aplikatif dengan tahapan kegiatan sebagai berikut:

1. Tahap Analisis Kebutuhan

Analisis kebutuhan dilakukan melalui observasi, wawancara mendalam, serta diskusi kelompok terarah (*Focus Group Discussion/FGD*) dengan Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Lombok Timur dan para pelaku UMKM. Kegiatan ini bertujuan untuk memetakan kondisi usaha, kendala produksi, kebutuhan inovasi produk, serta peluang pasar yang tersedia. Analisis kebutuhan menjadi dasar penyusunan materi pelatihan agar sesuai dengan karakteristik mitra. Pendekatan kebutuhan ini penting agar intervensi pengabdian bersifat kontekstual dan tepat sasaran.

2. Tahap sosialisasi dan edukasi konseptual

Pada tahap ini, peserta diberikan pemahaman teoritis mengenai konsep pangan fungsional, manfaat probiotik, prinsip fermentasi, serta prospek bisnis minuman kombucha. Edukasi juga mencakup aspek keamanan pangan, sanitasi produksi, dan standar mutu produk. Pemberian materi dilakukan melalui ceramah interaktif, diskusi, serta studi kasus usaha sejenis. Edukasi ini bertujuan untuk membangun literasi kewirausahaan sekaligus memperluas wawasan peserta tentang tren konsumen terhadap produk sehat dan inovatif.

3. Praktik Pembuatan Teh Kombucha (*Hands-On Training*)

Tahap ini merupakan tahap inti kegiatan berupa pelatihan langsung (*hands-on training*) dalam proses pembuatan teh kombucha, mulai dari persiapan bahan baku, sterilisasi alat, pembuatan larutan teh manis, inokulasi SCOBY, fermentasi tahap pertama (F1), fermentasi tahap kedua (F2), hingga pengemasan produk. Pelatihan dilakukan secara demonstratif dan partisipatif agar peserta memperoleh pengalaman praktis yang dapat diterapkan secara mandiri.

4. Tahap inovasi produk dan kreativitas UMKM

Setelah peserta menguasai teknik dasar produksi, kegiatan dilanjutkan dengan sesi inovasi produk untuk meningkatkan kreativitas. Peserta didorong mengembangkan varian rasa, memanfaatkan bahan lokal, merancang kemasan menarik, serta menyusun identitas merek produk. Tahapan ini diarahkan untuk menciptakan diferensiasi produk sehingga memiliki nilai jual lebih tinggi. Kreativitas

dalam diversifikasi pangan fungsional menjadi kunci dalam memperkuat daya saing UMKM di pasar modern (Juwita, 2025).

5. Tahap evaluasi kegiatan

Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung terhadap keterlibatan peserta, kemampuan mengikuti proses produksi, pemahaman sanitasi, dan hasil produk yang dihasilkan selama pelatihan berlangsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan inovasi produk minuman teh fermentasi kombucha. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kreativitas inovasi produk untuk mendorong keberlanjutan usaha UMKM. Kegiatan ini dirancang secara sistematis melalui tahapan yang terintegrasi sehingga setiap proses kegiatan mampu memberikan kontribusi terhadap peningkatan kapasitas pelaku UMKM baik dari aspek pengetahuan, keterampilan, maupun pengembangan usaha berbasis inovasi.

1. Tahap Analisis Kebutuhan

Tahap analisis kebutuhan dilakukan dengan teknik observasi, wawancara, dan FGD untuk memberikan gambaran komprehensif mengenai kondisi usaha peserta. Hasil analisis menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku UMKM masih menghadapi keterbatasan dalam inovasi produk serta pemanfaatan teknologi fermentasi. Produk yang dihasilkan cenderung konvensional dan belum memiliki diferensiasi yang kuat di pasar.



Gambar 1. Tahap wawancara dan FGD dengan para UMKM

Temuan tersebut menunjukkan adanya kebutuhan intervensi berupa pelatihan berbasis praktik yang dapat meningkatkan kapasitas inovasi produk. Oleh karena itu, hasil analisis ini menjadi dasar dalam penyusunan materi pelatihan yang lebih kontekstual dan sesuai dengan kebutuhan mitra. Temuan ini sejalan dengan penelitian Hilkenmeier et al., 2021 yang menunjukkan bahwa Pendekatan berbasis kebutuhan mampu meningkatkan efektivitas transfer teknologi dan mempercepat adopsi inovasi dalam pengembangan usaha UMKM.

2. Tahap sosialisasi dan edukasi konseptual

Berdasarkan hasil analisis kebutuhan, kegiatan dilanjutkan pada tahap sosialisasi dan edukasi konseptual yang bertujuan untuk memperkuat pemahaman dasar peserta. Pada tahap ini, peserta diberikan materi mengenai konsep pangan fungsional, manfaat probiotik, serta prinsip fermentasi dalam pembuatan kombucha. Metode pelaksanaan dilakukan melalui ceramah interaktif, diskusi, dan studi kasus. Pendekatan ini memungkinkan peserta untuk memahami materi secara lebih komprehensif. Hasil observasi menunjukkan adanya kecenderungan peningkatan pemahaman peserta, terutama pada aspek keamanan pangan, sanitasi produksi, dan tahapan fermentasi kombucha. Temuan ini sejalan dengan Penelitian Yunita et al., 2024 yang menyatakan bahwa edukasi mengenai manfaat probiotik dan

proses fermentasi kombucha mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat secara signifikan hingga lebih dari 71,33%.



Gambar 2. Sosialisasi Konsep Pangan Fungsional Dan Fermentasi Kombucha.

3. Praktik Pembuatan Teh Kombucha (*Hands-On Training*)

Setelah peserta memiliki pemahaman konseptual yang memadai, kegiatan dilanjutkan dengan tahap inti yaitu praktik (*hands-on training*) pembuatan teh kombucha. Pada tahap ini, peserta terlibat secara langsung dalam seluruh proses pembuatan teh kombucha, mulai dari persiapan bahan baku, sterilisasi alat, pembuatan larutan teh manis, hingga proses fermentasi tahap pertama (F1) dan tahap kedua (F2). Keterlibatan aktif peserta dalam praktik ini memungkinkan mereka tidak hanya memahami prosedur secara teoritis, tetapi juga mampu mengaplikasikannya secara mandiri. Pendekatan demonstratif dan partisipatif ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis dan kepercayaan diri peserta (Wibowo et al, 2024).



Gambar 3. Praktik Pembuatan Teh Kombucha

4. Tahap inovasi produk dan kreativitas UMKM

Tahap inovasi produk diarahkan untuk memperkuat aspek visual dan identitas produk melalui pengembangan kemasan. Setelah peserta memahami teknik dasar produksi kombucha, kegiatan dilanjutkan dengan peningkatan kreativitas pada desain kemasan sebagai bagian dalam strategi peningkatan nilai jual produk UMKM. Pada tahap ini, peserta mulai mengembangkan kemampuan untuk menuangkan identitas produk ke dalam bentuk visual yang lebih terstruktur dan tampilan kemasan secara keseluruhan.

Inovasi produk menjadi faktor penting dalam pengembangan bisnis UMKM agar mampu bertahan dan berkembang di tengah persaingan pasar. Inovasi dalam bisnis berkaitan erat dengan kewirausahaan karena mendorong pelaku usaha untuk menciptakan pembaruan, baik dalam bentuk ide, proses, maupun tampilan produk (Hutomo & Padmanty, 2025). Dalam konteks kegiatan ini, inovasi produk diarahkan pada pengembangan desain kemasan sebagai upaya meningkatkan nilai tambah dan daya tarik produk kombucha.



Gambar 4. Hasil Desain Kemasan Produk Kombucha

Selama pelatihan berlangsung, peserta menunjukkan kreativitas dalam mengembangkan desain kemasan produk. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga mendorong inovasi pada aspek *branding* dan presentasi produk. Penguatan aspek kemasan ini menjadi penting karena kemasan berperan sebagai media komunikasi yang memengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas produk (Kelly et al., 2025).

5. Tahap evaluasi kegiatan

Tahap evaluasi dilakukan untuk menilai ketercapaian tujuan pelatihan. Evaluasi dilaksanakan melalui observasi langsung terhadap keterlibatan peserta, kemampuan mengikuti proses produksi, pemahaman sanitasi, serta hasil produk yang dihasilkan selama pelatihan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu mengikuti seluruh tahapan kegiatan dengan baik. Peserta juga menunjukkan peningkatan pemahaman terkait pentingnya sanitasi dan mampu menghasilkan produk kombucha sederhana dengan kemasan dasar yang lebih terstruktur.

Namun demikian, terdapat variasi kemampuan antar peserta, terutama pada aspek kreativitas desain kemasan dan konsistensi hasil produksi. Hal ini menunjukkan bahwa pendampingan lanjutan masih diperlukan untuk memperkuat kemampuan inovasi dan standarisasi produk UMKM agar dapat dikembangkan secara berkelanjutan.

Secara keseluruhan, rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan menunjukkan bahwa metode pelatihan yang terstruktur, partisipatif, dan berbasis praktik mampu meningkatkan kapasitas UMKM. Integrasi antara edukasi, praktik dan inovasi kemasan memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta kreativitas peserta.

Pendekatan ini mendorong pelaku UMKM untuk tidak hanya mampu memproduksi, tetapi juga mengembangkan identitas produk yang memiliki nilai tambah di pasar. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi terhadap penguatan daya saing UMKM pada sektor pangan fungsional yang semakin kompetitif.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan teh kombucha menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif dan berbasis praktik mampu meningkatkan pemahaman dasar, keterampilan produksi, serta kreativitas pelaku UMKM. Peserta mampu mengikuti seluruh tahapan proses pembuatan kombucha serta mulai mengembangkan inovasi pada aspek kemasan produk.

Selain itu, kegiatan ini juga memperkuat pemahaman peserta mengenai pentingnya sanitasi, keamanan pangan, dan identitas produk dalam mendukung nilai jual. Secara umum, pelatihan ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas UMKM dalam pengembangan produk pangan fungsional yang bernilai tambah.

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, penelitian selanjutnya disarankan untuk dapat memperluas fokus tidak hanya pada aspek produksi dan inovasi kemasan, tetapi juga pada pengembangan strategi pemasaran digital, branding produk, serta analisis kelayakan usaha UMKM berbasis produk fermentasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Lombok Timur yang telah memberikan dukungan, fasilitas, serta izin pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Dukungan tersebut sangat berperan dalam kelancaran pelaksanaan pelatihan dan pengembangan kapasitas pelaku UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiman, M. A., Kyo, V. D., Fadilah, N., & Raynaldi, H. (2025). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Teh oolong (*Camellia sinensis* (L .) Kuntze .) Effect of Temperature and Fermentation Time on Organoleptic Properties and Antioxidant Activity of. *Prosiding SEMNAS BIO 2025 UIN Raden Fatah Palembang*, 5(1), 351–358.
- Hilkenmeier, F., Fechtelpeter, C., & Decius, J. (2021). How to foster innovation in SMEs: evidence of the effectiveness of a project-based technology transfer approach. *Journal of Technology Transfer*. <https://doi.org/10.1007/S10961-021-09913-X>
- Hutomo, M. R., & Padmantyo, S. (2025). Pemberdayaan UMKM Melalui Pelatihan Inovasi Produk Makanan untuk Meningkatkan Keputusan Pembelian di Era Digital. *Jurnal Bisnis Mahasiswa*, 5(2), 946–954. <https://doi.org/10.60036/JBM.608>
- Janah, U. R. N., & Tampubolon, F. R. S. (2024). Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah dalam Pertumbuhan Ekonomi: Analisis Kontribusi Sektor UMKM terhadap Pendapatan Nasional di Indonesia. *jurnal ekonomi dan manajemen*, 1, 739–746. <https://doi.org/doi.org/10.62710/a45xg233>
- Kelly, L., Taufiq, A., & Prabowo, I. D. P. (2025). View of peran desain box kemasan cookies dalam membentuk persepsi kualitas dan nilai produk. *The SAGES JOURNAL: Culinary Science and Business* E-ISSN: 3021-8128|P-ISSN: 3024-8027 Vol. 04, No. 01, Hal. 08–15, Agustus 2025 Available online at: <https://journalsages.ac.id/index.php/sages> THE SAGES JOURNAL: Culinary Science and Business, 4, 815. <https://journalsages.ac.id/index.php/sages/article/view/32/17>
- Kurniawan, L., Sjah, T., & Budastra, K. (2026). Pengaruh Inovasi Produk dan Kemitraan Strategis terhadap Penguatan Daya Saing UMKM Pangan Lokal: Implikasi bagi Nusa Tenggara Barat. *ARMADA: Jurnal Penelitian Multidisiplin*, 4, 10–22. <https://doi.org/https://doi.org/10.55681/armada.v4i1.1809>
- Putri, A. K., & Sabrina. (2024). Potensi Kombucha Sebagai Minuman Probiotik dan Sumber Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(5), 37–44.
- Rahmi, S. A., Ernah, & Mulyana, A. (2026). Potensi Produk Kombucha pada UMKM Ximbucha Bandung Jawa Barat The Potential of Kombucha Products at Mambucha MSMEs in Bandung , West Java. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 12(1), 450–457.
- Yunita, M., Warella, J. C., Astuty, E., Asmin, E., & Ohiwal, M. (2024). Pemberdayaan masyarakat melalui edukasi manfaat probiotik dan pelatihan pembuatan minuman teh kombucha. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(2), 1732–1741. <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i1.21658>
- Zulvikri, M. (2024). View of Sinergi UMKM Dan Ekonomi Indonesia: Sebuah Kajian Komprehensif Sebuah Perspektif Dan Implikasi. *Jurnal Manajemen Bisnis Era Digital (JUMABEDI)*, 1, 255–265. <https://doi.org/https://doi.org/10.61132/jumabedi.v1i2.139>