



PKM Pembuatan “CAPCIN WARTH” Bagi Masyarakat di Kecamatan Rappocini

Ratnah S

Universitas Negeri Makassar

Nurjannah

Universitas Negeri Makassar

Mustari

Universitas Negeri Makassar

Nur Arisah

Universitas Negeri Makassar

Sitti Hajerah Hasyim

Universitas Negeri Makassar

Alamat: Jl. A.P Pettarani Makassar, Sulawesi Selatan

Korespondensi penulis: : ratnah.s@unm.ac.id

Abstrak. *The Capocino Cincau product is one of the innovations in the beverage industry that combines the deliciousness of cappuccino with the pleasure and benefits of cincau. This community service aims to increase the income value of the community by innovating one of the drinks, namely Capocino Cincau, into an attractive drink with an affordable price, namely "CAPCIN WARTH". The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training. The results obtained are (1) Training and mentoring in making "CAPCIN WARTH" were responded well by the participants; (2) The high interest and motivation of the training participants greatly support the transfer of knowledge and skills from the community service to the training participants, so that the training materials provided can be absorbed by all; and (3) The training product for making "CAPCIN WARTH" can be consumed daily and can be used as an entrepreneurial product.*

Keywords: *Training and Mentoring, Processed Innovation, CAPCIN WARTH Drink*

Abstrak. Produk Capocino Cincau merupakan salah satu inovasi dalam industri minuman yang menggabungkan lezatnya cappuccino dengan kenikmatan dan khasiat cincau. Pengabdian ini bertujuan untuk menambah nilai pendapatan Masyarakat dengan cara melakukan inovasi terhadap salah satu minuman yaitu Capocino Cincau menjadi sebuah minuman yang menarik dengan harga terjangkau yaitu “CAPCIN WARTH”. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan dan pendampingan pembuatan “CAPCIN WARTH” direspon dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap semua; dan (3) Produk pelatihan pembuatan “CAPCIN WARTH” dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha.

Kata Kunci: *Pelatihan dan Pendampingan, Inovasi Olahan, Minuman CAPCIN WARTH*

PENDAHULUAN

Cappuccino cincau tidak hanya menambah deretan minuman yang telah ada, namun kehadirannya juga telah membuat wadah pekerjaan bagi ibu rumah tangga maupun masyarakat yang ingin mengadu untung dengan menjual minuman tersebut. Sehingga tidak jarang saat ini para pedagang yang dulu berjualan juice, pop ice, dan lain-lainya, berpindah atau menambah menu cappuccino cincau sebagai dagangannya.

Cappuccino merupakan minuman khas Italia yang dibuat dari espresso dan susu. Di Italia, cappuccino diminum hampir sepanjang hari atau setelah makan malam. Selain espresso yang baik unsur terpenting dalam membuat cappuccino adalah tekstur dan temperatur susu.

Kata cincau sendiri berasal dari dialek Hokkian sienchau (xiancao) yang lazim dilafalkan di kalangan 3 Tionghoa di Asia Tenggara. Cincau sendiri di bahasa asalnya sebenarnya adalah nama tumbuhan (*Mesona spp.*) yang menjadi bahan pembuatan gel ini.

Rasanya umumnya netral, sehingga cincau sering dianggap sebagai pelengkap yang menambahkan tekstur dan sensasi kenyal pada minuman. Beberapa orang menyukai cincau karena kemampuannya untuk menyerap rasa dari minuman sekitarnya, sehingga memberikan dimensi baru pada cita rasa minuman tersebut.

Cincau dapat dinikmati dalam berbagai bentuk minuman, baik dalam bentuk dingin maupun hangat. Biasanya, cincau disajikan dengan tambahan sirup gula, susu, atau bahkan campuran buah-buahan. Variasi ini memberikan variasi rasa dan aroma yang menarik, membuat cincau menjadi minuman yang serba bisa disesuaikan dengan selera individu.

Menggabungkan cita rasa kopi khas cappuccino dengan tekstur kenyal dan kesegaran cincau dapat menciptakan pengalaman minum yang unik dan menarik. Namun, penting untuk diingat bahwa selera minuman adalah subjektif, dan tidak semua kombinasi akan menjadi kesukaan setiap orang. Eksperimen dan kreativitas dalam menciptakan minuman adalah bagian yang menyenangkan dari budaya minum kopi dan minuman tradisional. Terlepas dari kombinasi khusus ini, baik cappuccino maupun cincau memiliki daya tarik mereka sendiri. Cappuccino menawarkan cita rasa kopi yang kaya dan tekstur krimi, sementara cincau memberikan sensasi kenyal dan variasi rasa yang dapat disesuaikan. Anda dapat menikmati kedua minuman ini secara terpisah atau mencoba variasi-variasi lainnya yang tersedia.

Inovasi cappuccino cincau mengacu pada pengembangan atau variasi dalam menciptakan minuman cappuccino dengan tambahan cincau, sebuah bahan yang biasanya digunakan dalam minuman tradisional di beberapa negara Asia Tenggara. Cappuccino adalah minuman kopi yang terbuat dari espresso, susu, dan busa susu.

Dalam inovasi ini, cincau ditambahkan ke dalam minuman cappuccino untuk memberikan sentuhan unik dan rasa yang berbeda. Cincau adalah sejenis agar-agar hitam yang terbuat dari tumbuhan jelatang dan memiliki tekstur kenyal. Biasanya cincau disajikan dalam bentuk potongan kecil atau digiling menjadi serbuk halus.

Proses pembuatan cappuccino cincau bisa melibatkan langkah-langkah seperti membuat espresso, mengukus susu, dan menambahkan cincau ke dalam campuran tersebut. Beberapa resep mungkin juga mencakup pemanis tambahan seperti sirup atau gula, sesuai dengan preferensi individu.

Inovasi cappuccino cincau menawarkan kombinasi rasa kopi yang klasik dengan sentuhan kenyal dan segar dari cincau. Hal ini bisa memberikan pengalaman minum yang berbeda dan menarik bagi pecinta kopi atau bagi mereka yang ingin mencoba sesuatu yang baru.

Perlu diingat bahwa inovasi minuman ini mungkin lebih umum ditemukan di negara-negara dengan budaya minuman yang kaya seperti Indonesia, Malaysia, atau Filipina. Di sana, variasi minuman tradisional sering dikembangkan dengan menambahkan bahan-bahan lokal atau dengan menggabungkan elemen-elemen yang berbeda.

Dalam suatu pemasaran banyak sekali berbagai macam minuman. Maka dari itu tim pengabdian bergerak membuat pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat. Kami membuat pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat di karenakan kebanyakan kesukaan masyarakat adalah mengkonsumsi kopi, Banyak aktivitas yang di jalani setiap orang perharinya dengan

aktivitas yang semakin padat dan panasnya di Indonesia membuat banyak orang membutuhkan minum. Maka dari itu kami membuat “CAPCIN WARTH” sebagai minuman dengan rasa yang enak, nikmat, dan segar serta di jual dengan harga yang terjangkau.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Rappocini tentang pembuatan “CAPCIN WARTH” dengan minuman dengan rasa yang enak, nikmat, dan segar serta di jual dengan harga yang terjangkau. Dalam kegiatan ini pengabdian menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kecamatan Rappocini, Kota Makassar.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN





Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan kepada Masyarakat di Kecamatan Rappocini tentang pembuatan “CAPCIN WARTH” sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh Masyarakat serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Adapun pelaksanaan pembuatan “CAPCIN WARTH” adalah sebagai berikut:

1. Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan produk “CAPCIN WARTH” adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan

| No | Peralatan | Gambar |
|----|-----------|--|
| 1. | Kompor |  |
| 2. | Gas |  |
| 3. | Panci |  |





| | | |
|----|----------------------|---|
| 4. | Wadah Cetak Nutrijel |  |
| 4. | Pengaduk |  |
| 5. | Parut Cincau |  |
| 6. | Botol |  |

2. Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan produk “CAPCIN WARTH” adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Bahan yang digunakan


| No | Bahan | Takaran | Gambar |
|----|-----------------|---------|--|
| 1. | Nutrijel Cincau | 45 gr |  |
| 2. | Gula Pasir | 30 gr |  |





| | | | |
|----|----------------------|----------|---|
| 3. | Googd Day Cappuccino | 50 gr |  |
| 4. | Susu SKM | 500 gr |  |
| 5. | MaxCreamer | 5 Sendok |  |
| 6. | Air Mineral | 500 ml |  |

3. Langkah-langkah pembuatan “CAPCIN WARTH”

Adapun langkah-langkah pembuatan produk “CAPCIN WARTH” adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Langkah-langkah Pembuatan “CAPCIN WARTH”

| No | Cara Kerja | Dokumentasi |
|----|---|--|
| 1. | Tuangkan semua bahan terlebih dahulu Masukkan nutrijell dan 500 ml air ke dalam panic. |  |

| | | |
|----|---|--|
| 2. | Aduk hingga merata sampai mendidih setelah itu tuang nutrijel cincau ke dalam wadah cetak. |  |
| 3. | Kemudian masukkan wadah yang berisi nutrijell ke dalam kulkas tunggu hingga mengeras Setelah 15 menit keluarkan pada nutrijel dari kulkas Kemudian potong nutrijell cincau menjadi beberapa bagian dan parut cincau tersebut |  |
| 4. | Cara membuat air cincau Masukkan semua bahan seperti kopi cappucino, mixcreamer, dan susu kental manis ke dalam air hangat, aduk hingga merata Setelah semua bahan tercampur rata masukkan caramel Kemudian campurkan semua bahan ke dalam wadah seperti cincau dan air yang telah di racik |  |
| 5. | Selanjutnya cincau cappucino siap dikemas ke dalam botolCapcin Warth siap di sajikan dan di pasarkan |  |

4. Hasil yang Dicapai

Es Cappucino Cincau adalah minuman segar yang populer di Indonesia. Ini adalah kombinasi antara es kopi (Cappucino) dan cincau. Cincau, juga dikenal sebagai grass jelly atau jelly hitam, adalah agar-agar tradisional yang terbuat dari ekstrak tumbuhan Cincau hijau atau Cincau hitam.

Minuman Es Cappucino Cincau biasanya terdiri dari campuran kopi dingin, susu kental manis, es batu, dan potongan-potongan cincau. Kopi dingin memberikan rasa kopi yang kaya dan

segar, sedangkan cincau memberikan tekstur kenyal yang unik. Beberapa variasi juga dapat mencakup tambahan seperti sirup gula merah, sirup cokelat, atau krim kocok di atasnya.

Minuman ini umumnya dihidangkan dalam gelas besar atau cangkir, dan sering dijadikan sebagai minuman penyejuk di hari yang panas. Es Cappucino Cincau dapat ditemukan di berbagai kedai kopi, warung makan, atau gerai minuman di Indonesia. Rasanya yang unik dan kombinasi antara kopi dan cincau membuatnya menjadi pilihan favorit bagi banyak orang yang menyukai minuman segar dan kopi.

5. Kebutuhan Pasar

Terdapat beberapa hal yang perlu dipertimbangkan dalam menganalisis kebutuhan pasar untuk produk Cappucino Cincau. Berikut adalah beberapa faktor yang perlu diperhatikan:

- a. Trend Minuman Segar: Minuman segar, terutama pada cuaca yang panas, selalu diminati oleh banyak orang. Minuman seperti es kopi dan minuman dengan tekstur kenyal seperti cincau menjadi populer di kalangan konsumen yang mencari alternatif segar dan menyegarkan untuk menghilangkan dahaga.
- b. Minuman Kopi yang Populer: Kopi merupakan minuman yang populer di Indonesia. Banyak orang menyukai rasa kopi yang kaya dan aroma yang harum. Dengan menggabungkan kopi dingin dalam Cappucino Cincau, Anda dapat menarik minat para pecinta kopi yang mencari variasi baru dalam konsumsi kopi.
- c. Keunikan Produk: Cappucino Cincau menawarkan kombinasi unik antara kopi dingin dan cincau, yang memberikan sensasi rasa dan tekstur yang berbeda. Ini dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen yang mencari pengalaman minum yang baru dan berbeda.
- d. Varian Rasa dan Penyesuaian: Selain kombinasi kopi dan cincau, Anda juga dapat menawarkan varian rasa tambahan, seperti sirup gula merah, sirup cokelat, atau krim kocok. Ini memungkinkan Anda untuk memenuhi preferensi rasa yang berbeda dan menarik kelompok konsumen yang lebih luas.
- e. Penyajian yang Menarik: Tampilan produk juga penting dalam menarik minat konsumen. Pastikan penyajian Cappucino Cincau menarik dan menggugah selera, dengan menambahkan dekorasi atau topping tambahan yang menarik, seperti taburan bubuk kopi atau cokelat di atas krim kocok.
- f. Target Pasar: Identifikasi dan pahami target pasar Anda. Cappucino Cincau dapat menarik berbagai segmen pasar, termasuk pecinta kopi, anak muda yang menyukai minuman segar, atau orang-orang yang mencari variasi minuman di kedai kopi atau gerai minuman.
- g. Branding dan Pemasaran: Bangun citra merek yang kuat untuk produk Cappucino Cincau Anda. Pemasaran yang efektif melalui media sosial, situs web, atau kolaborasi dengan influencer dapat membantu meningkatkan kesadaran merek dan menarik minat konsumen.
- h. Penjualan Langsung dan Kemitraan: Anda dapat menjual Cappucino Cincau secara langsung melalui kedai kopi atau gerai minuman sendiri. Selain itu, menjalin kemitraan dengan restoran, kafe, atau gerai makanan dan minuman lainnya dapat membantu memperluas jangkauan produk Anda.

6. Tanya Jawab Dengan Peserta Pendampingan

Setelah melakukan pendampingan pembuatan “CAPCIN WARTH”, kemudian dilanjutkan dengan melakukan tanya jawab. Peserta pendampingan yaitu masyarakat diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai materi pendampingan yaitu pembuatan “CAPCIN WARTH”. Kemudian pertanyaan dari peserta akan dijawab oleh pemateri.

KESIMPULAN

Es Cappucino Cincou adalah minuman yang populer di Indonesia yang terdiri dari kombinasi antara es kopi (Capocino) dan cincou. Cincou, atau grass jelly, adalah agar-agar tradisional yang terbuat dari ekstrak tumbuhan Cincou hijau atau Cincou hitam. Minuman ini sering dihidangkan dalam gelas besar atau cangkir dan dapat disajikan dengan tambahan seperti sirup gula merah, sirup cokelat, atau krim kocok. Es Cappucino Cincou merupakan minuman yang menyegarkan dan populer sebagai minuman penyejuk di hari yang panas. Rasanya yang unik dan kombinasi antara kopi dan cincou membuatnya menjadi pilihan favorit bagi banyak orang yang menyukai minuman segar dan kopi. Minuman ini dapat ditemukan di berbagai kedai kopi, warung makan, atau gerai minuman di Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Dahlia. (2023). *Usaha Cappucino Cincou Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Menurut Ekonomi Islam*. Pekanbaru.
- Lia Safitri. (2019). *Strategi Perkembangan Bisnis Cappucino Cincou Abude Di Kota Banjarmasin*. Banjarmasin.
- Rosihan dan Poncowati. (2020) *Proposal Usaha Es Cappucino Cincou*.