

Pemberdayaan Ekonomi Melalui Kewirausahaan: Pelatihan Inovasi Membuat Minuman Wedang Rempah dan Pletok Bersama DWP LLDIKTI Wilayah VII Jawa Timur

Hari Minantyo^{*}, Devina Irtanto, Kristian Agung Nugraha, Fabiola Leopardjo, Trifosa Jesslyn Gracia, Epifania Mariani Christiabel, Rania Zahra Iasha, Michael Cahyadi, Eunike Anggelica Lim

Culinary Business Program, Universitas Ciputra Surabaya, Surabaya, Indonesia

²Departemen Afiliasi Kedua, Institusi, Kota, Negara

*E-mail korespondensi: hari.minantyo@ciputra.ac.id

Dikirim: 10-07-2024; Diterima: 17-06-2025; Dipublikasikan: 17-06-2025

Abstract

Indonesia has many types of spices. Most of them have not been optimized for use in processed beverages. Herbal drink (wedang rempah) consists of several types of spices that are boiled and added with sweet flavorings, such as brown sugar, palm sugar, rock sugar, or granulated sugar. The spices commonly used in herbal drinks include ginger, turmeric, star anise, cloves, lemongrass, pandan leaves, sappan wood, cinnamon, and others. The purpose of this training is to expand the knowledge of the Dharma Wanita LLDIKTI Region VII. This training result can be applied to all entrepreneurs to support Indonesian culinary tourism. The method used for this activity is participatory. This program is carried out through interviews, creating standard drink recipes, testing the recipes, and practicing the preparation of beverage products. Participants were given a questionnaire with seven statements and assessed by assigning a value scale of 1 (disagree), 2 (less agree), 3 (agree), 4 (strongly agree), and 5 (strongly agree). The results reported that herbal and plethok drinks are brownish-yellow and lighter in color, respectively. Both beverages have a fresh, sweet taste and liquid texture. Herbal drink and plethok beverage products are favored and can be turned into business opportunities to support culinary tourism.

Keywords: Empowerment; Herbal drink; Innovation; LLDIKTI; Plethok

Abstrak

Indonesia mempunyai hasil rempah-rempah yang sangat banyak jenisnya dengan masih banyak yang belum optimal digunakan pada olahan minuman. Wedang rempah merupakan racikan minuman yang terdiri dari beberapa jenis rempah yang direbus dan ditambahkan perasa manis, bisa dari gula merah, gula palem, gula batu maupun gula pasir. Jenis rempah yang biasa digunakan dalam membuat wedang ini seperti jahe, temu lawak, kapulaga (bunga lawang), cengkih, serai, daun pandan, kayu secang, kayu manis, dan lainnya. Tujuan diadakannya pelatihan ini adalah untuk memberikan wawasan kepada kelompok Dharma Wanita LLDIKTI Wilayah VII. Ke depannya, hasil pelatihan ini bisa diterapkan pada masyarakat umum yang berwirausaha untuk menunjang wisata kuliner Indonesia. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu partisipatif dan dilaksanakan dengan wawancara, membuat standar resep minuman, uji coba membuat minuman, dan praktik membuat produk minuman. Peserta diberikan kuesioner dengan tujuh pernyataan untuk diberikan penilaian dengan skala nilai 1 (sangat tidak setuju), 2 (tidak setuju), 3 (netral), 4 (setuju), dan 5 (sangat setuju). Hasil pelatihan menunjukkan bahwa minuman wedang rempah memiliki warna kuning kecokelatan, sedangkan pletok memiliki warna yang lebih transparan serta cerah. Keduanya memiliki rasa manis segar dan tekstur cair. Hasil produk minuman wedang rempah dan pletok ini disenangi dan bisa menjadikan ide bisnis dan peluang usaha untuk menunjang wisata kuliner.

Kata Kunci: Inovasi; LLDIKTI; Pemberdayaan; Pletok; Wedang rempah

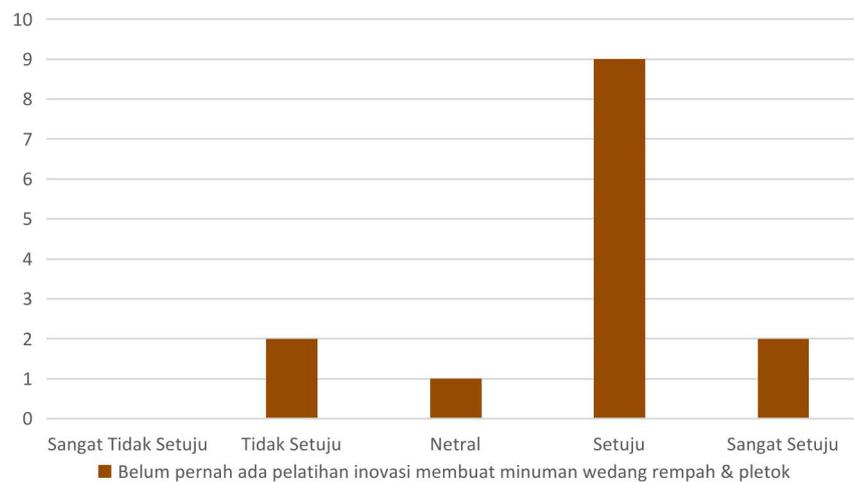
1. Pendahuluan

Dalam rangka merayakan ulang tahun ke-24, Dharma Wanita Persatuan LLDIKTI Wilayah VII Jawa Timur bekerja sama dengan Universitas Ciputra Surabaya mengadakan sebuah program dengan mengusung tema *Pemberdayaan Ekonomi Melalui Kewirausahaan: Pelatihan Inovasi Membuat Minuman Wedang Rempah dan Pletok*. Organisasi kemasyarakatan ini sendiri merupakan organisasi yang beranggotakan istri dari para pegawai negeri. Tujuan utama diadakannya pelatihan adalah untuk memberikan wawasan berwirausaha kepada kelompok Dharma Wanita LLDIKTI Wilayah VII terutama dalam pengembangan produk berbahan dasar rempah. Pelatihan dengan pengolahan rempah ini dipilih karena Indonesia masih memiliki banyak jenis rempah dengan harga yang relatif terjangkau serta belum dimanfaatkan secara optimal untuk proses pengolahan minuman sehat. Ke depannya hasil pelatihan juga dapat diterapkan oleh masyarakat umum yang berprofesi sebagai wirausaha untuk menunjang wisata kuliner Indonesia.

Pemberdayaan sendiri diartikan sebagai proses melepaskan situasi atau keadaan ketertekanan, ketidakmampuan, ketidakberdayaan, kehilangan atau ketiadaan otoritas, ketersisihan, kebangkitan dari kekalahan, dan hal-hal yang berkaitan dengan kelemahan atau tidak memiliki kekuasaan. Pemberdayaan diharapkan dapat memberikan energi dan kekuatan baru untuk dapat mereposisi status yang lemah menjadi setara dan sejajar dengan status yang diharapkan [1]. Hakikat pemberdayaan ekonomi masyarakat adalah untuk meningkatkan kemampuan dan kemandirian masyarakat dalam meningkatkan taraf hidupnya [2]. Salah satu upaya untuk melakukan pemberdayaan pada masyarakat adalah dengan melakukan kegiatan pelatihan sesuai dengan kemampuan yang dibutuhkan. Pelatihan pada hakikatnya adalah proses pembelajaran [3]. Pelatihan ini juga berfokus pada adanya inovasi pada produk minuman yang terbuat dari rempah-rempah. Inovasi merupakan penerapan secara praktis ide kreatif [4]. Inovasi produk berkaitan erat dengan peluncuran produk. Salah satu bentuk dari inovasi produk adalah terbentuknya produk baru. Inovasi yang berkelanjutan dalam suatu perusahaan merupakan kebutuhan mendasar yang akan mampu menciptakan keunggulan kompetitif, sehingga inovasi merupakan sebuah fungsi penting dari manajemen sebagai bentuk suatu kinerja bisnis yang superior [5].

Pelatihan merupakan peran edukasional yang paling spesifik karena secara mendasar memfokuskan pada upaya mengajarkan komunitas sasaran bagaimana cara melakukan sesuatu hal yang akan berguna bagi mereka secara khusus dan lebih luas lagi adalah bagi komunitasnya [6]. Pada dasarnya, pelatihan akan lebih efektif bila keterampilan yang diajarkan adalah keterampilan yang diinginkan oleh masyarakat sehingga kemampuannya itu dapat memandirikan masyarakat atau melepaskan diri dari ketergantungan yang dimiliki oleh setiap individu, kelompok, maupun kelembagaan lain. Kewirausahaan tertuang dalam Peraturan Menteri Negara Koperasi dan UKM Nomor: 06/Per/M.KUKM/VIII/2012 dengan harapan untuk mendorong dan mengakselerasi pemberdayaan Koperasi dan UMKM serta meningkatkan daya saing. Usaha kecil merupakan tumpuan yang diharapkan untuk mengambil strategi dengan menjadikan usaha yang mandiri, sehat, kuat, berdaya saing serta mengembangkan diri untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi, serta mendukung perluasan kesempatan kerja dalam mewujudkan demokrasi ekonomi. Peningkatan kualitas kelembagaan dilakukan secara berjenjang melalui upaya membangunkan (*awakening*), memberdayakan (*empowering*), mengembangkan (*developing*), dan menguatkan (*strengthening*).

Rempah adalah tumbuhan atau bagian tumbuhan yang bersifat aromatik dan berfungsi sebagai pemberi cita rasa pada makanan [7]. Tumbuhan rempah menurut berupa bagian bagian tertentu dari tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang penggunaannya terbatas [8]. Rempah sering kali dikenal sebagai bumbu kering. Contoh rempah yang sering ditemui antara lain adalah: bunga lawang (pekak), kapulaga, kemiri, merica, ketumbar, dan lain-lain. Rempah-rempah adalah salah satu bahan penting dalam



Gambar 1. Diagram hasil kuesioner sebelum pelatihan pembuatan wedang rempah dan pletok.

industri wisata kesehatan dan wisata kuliner yang saat ini sedang berkembang pesat. Hal ini menunjukkan bahwa rempah-rempah memainkan peran penting dalam kehidupan manusia di masa mendatang [9].

Wedang rempah merupakan racikan minuman yang terdiri dari beberapa jenis rempah-rempah yang direbus. Gula merah, gula palem, gula batu, dan gula pasir juga dapat ditambahkan sebagai perasa manis dalam proses pembuatan wedang. Jenis rempah yang biasa digunakan dalam membuat minuman ini adalah jahe, temu lawak, kapulaga (bunga lawang), cengkih, serai, daun pandan, kayu secang, kayu manis, dan lainnya. Wedang rempah dapat disajikan dalam keadaan panas maupun dingin. Penelitian terdahulu terkait wedang rempah dilakukan oleh [10] pada restoran Pendopo nDe' LUWEH menghasilkan temuan bahwa minuman tradisional ini memiliki karakter dan citra rasa yang unik. Walau begitu, wedang rempah belum banyak dikenal oleh masyarakat. Melihat cara dari pengolahan sampai penyajian serta harga yang sangat terjangkau, Wedang Rempah memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi alternatif produk wisata kuliner. Wedang rempah dengan pengolahan tradisional ini, dapat membuka peluang dalam meningkatkan pembangunan pariwisata khususnya pada bidang sektor makanan dan minuman. Dapat dilihat pada gambar di bawah ini, dari hasil survei yang dilakukan bahwa Sebagian besar peserta menyatakan sebelumnya belum pernah ada pelatihan pembuatan wedang rempah dan pletok.

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada bulan Desember 2023. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini, yaitu partisipatif dan kegiatan ini dilaksanakan dengan menggunakan tahapan sebagai berikut.

a. Wawancara

Kegiatan ini dilakukan bersama dengan narasumber Ibu dr. Tri Asih Imro'ati Ivan, Sp.PD-KGEH, FINASIM, selaku Ketua DWP LLDIKTI Wilayah VII Jawa Timur. Wawancara dilakukan dengan tujuan untuk membahas jadwal dan pelaksanaan pelatihan serta bahan-bahan yang akan digunakan sebagai bahan utama dalam pelatihan juga menjadi pembahas.

b. Membuat Standar Resep Minuman

Minuman wedang rempah yang dibuat menggunakan resep pada Kotak 1. Berdasarkan hasil wawancara dan bahan yang sudah ditentukan, maka dibuatlah standar resep yang dijadikan sebagai acuan dalam proses pembuatan produk minuman wedang rempah dan pletok. Resep adalah keterangan singkat tentang nama bahan, jumlah bahan, serta cara membuat dan cara menyajikan [11].

Kotak 1. Cara pembuatan wedang rempah.

<p>Langkah-Langkah</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan bahan dan peralatan. 2. Rebus air bersama dengan serai yang sudah dimemarkan, jahe yang sudah dimemarkan, daun pandan, kapulaga, jika sudah mendidih kecilkan apinya hingga 80°C, biarkan selama 15 menit. 3. Masukkan secang, gula merah, gula pasir dan garam, biarkan selama 10 menit. 4. Angkat dan saring. 5. Tambahkan air jeruk nipis. 6. Wedang rempah siap disajikan. 	<p>Bahan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gula merah (100 g) 2. Gula pasir (400 g) 3. Secang (5 g) 4. Jahe merah (250 g) 5. Serai (5 batang) 6. Daun pandan (3 lembar) 7. Kapulaga (20 g) 8. Garam (10 g) 9. Jeruk nipis (2 biji) 10. Air (1.500 mL) <p>Alat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panci 2. Saringan 3. Irus 4. Kompor 5. Pisau 6. Talenan
--	---

c. Uji Coba Membuat Minuman

Tujuan utama dalam uji coba ini adalah untuk menghasilkan produk wedang rempah dan pletok berdasarkan resep standar yang sudah ditetapkan pada tahapan sebelumnya. Karakteristik warna yang diharapkan adalah warna kuning kecokelatan untuk wedang rempah dan warna jernih untuk pletok. Selain itu, rasa manis dan segar serta tekstur cair juga diharapkan dapat ditemukan pada kedua produk yang diuji coba.

d. Pelatihan Membuat Produk Minuman

Kegiatan ini diikuti oleh 17 peserta dari Dharma Wanita Persatuan LLDIKTI VII Wilayah Jawa Timur. Pelatihan ini sendiri diadakan di Laboratorium Fakultas Pariwisata, Program Studi Pariwisata-Bisnis Kuliner Universitas Ciputra Surabaya. Hasil praktik wedang rempah dan pletok langsung dicoba oleh masing-masing peserta. Para peserta, yang merupakan ibu-ibu, sangat antusias dalam mengikuti kegiatan praktik yang diadakan.

e. Pengisian Kuesioner

Setelah pelatihan telah dilaksanakan, para peserta juga mengisi kuesioner yang bertujuan untuk melakukan survei penilaian terhadap manfaat kegiatan, proses, dan hasil akhir dari pelatihan. Kuesioner berisikan 8 pernyataan yang masing-masing akan diberikan penilaian dengan skala seperti tampak pada Tabel 1. Data yang terkumpul akan dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk diagram untuk diambil kesimpulan mengenai hasil dari kegiatan pelatihan yang diadakan.

Tabel 1. Skala Likert penilaian pada kuesioner.

Nilai Angka	Pengertian
1	Sangat Tidak Setuju (STS)
2	Tidak Setuju (TS)
3	Netral (N)
4	Setuju (S)
5	Sangat Setuju (SS)

3. Hasil dan Pembahasan

Pelatihan pembuatan produk minuman dengan menggunakan standar resep yang telah ditetapkan menghasilkan wedang rempah dan pletok yang masing-masing memiliki warna kuning kecokelatan dan jernih. Selain itu, ketika dicoba, rasa manis segar serta tekstur cair juga didapatkan pada kedua hasil pembuatan produk pada kegiatan pelatihan.

a. Wawancara

Tahap awal kegiatan dimulai dengan wawancara bersama Ibu dr. Tri Asih Imro'ati Ivan, Sp.PD-KGEH, FINASIM selaku Ketua DWP LLDIKTI Wilayah VII Jawa Timur. Dari hasil wawancara, diperoleh kesepakatan terkait jadwal pelaksanaan, lokasi kegiatan, serta pemilihan bahan utama yang akan digunakan dalam pelatihan. Proses ini penting karena menjadi fondasi penentuan jenis minuman yang akan dibuat, yakni wedang rempah dan pletok, dengan mempertimbangkan kemudahan bahan baku serta potensi inovatif dari minuman tersebut. Wawancara ini juga membantu dalam memahami ekspektasi dan kebutuhan peserta terhadap program pelatihan.

b. Membuat Standar Resep Minuman

Berdasarkan hasil diskusi bersama Ibu dr. Tri Asih Imro'ati Ivan, Sp.PD-KGEH, FINASIM, selaku Ketua DWP LLDIKTI Wilayah VII Jawa Timur, terkait bahan yang akan digunakan, dan hasil dari percobaan resep pembuatan wedang rempah dan pletok berdasarkan hasil diskusi yang dilampirkan pada bagian metode pelaksanaan, maka diperoleh standar resep yang akan digunakan pada saat pelaksanaan berlangsung. Standar resep yang menjadi acuan pembuatan produk minuman. Resep mencakup daftar bahan, takaran, dan langkah-langkah pembuatan serta penyajian minuman wedang rempah dan pletok. Resep ini diformulasikan agar mudah dipahami dan diterapkan oleh peserta pelatihan, serta memungkinkan adanya replikasi untuk tujuan wirausaha.

c. Uji Coba Membuat Minuman

Sebelum pelatihan berlangsung, dilakukan uji coba pembuatan kedua jenis minuman untuk memastikan hasil sesuai harapan. Dari uji coba tersebut, wedang rempah menghasilkan warna kuning kecokelatan dengan rasa manis segar dan tekstur cair. Sedangkan minuman pletok menunjukkan warna yang lebih jernih dan cerah, serta cita rasa yang juga segar. Keberhasilan uji coba ini menjadi dasar keberlanjutan proses pelatihan, sekaligus membuktikan bahwa resep yang telah dirancang memang menghasilkan produk dengan karakteristik sesuai yang diinginkan.

d. Pelatihan Membuat Produk Minuman

Pelatihan dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra dan diikuti oleh tujuh belas peserta dari DWP LLDIKTI Wilayah VII Jawa Timur. Para peserta mengikuti seluruh rangkaian kegiatan mulai dari pemaparan resep hingga praktik langsung membuat minuman. Hasil praktik memperlihatkan bahwa peserta berhasil memproduksi minuman wedang rempah dan pletok sesuai standar yang telah ditentukan. Antusiasme peserta terlihat selama praktik, di mana mereka secara aktif mencoba dan mencicipi hasil buatan mereka masing-masing. Kegiatan ini juga membuka wawasan mereka terhadap potensi usaha berbasis produk minuman tradisional.

e. Pengisian Kuesioner

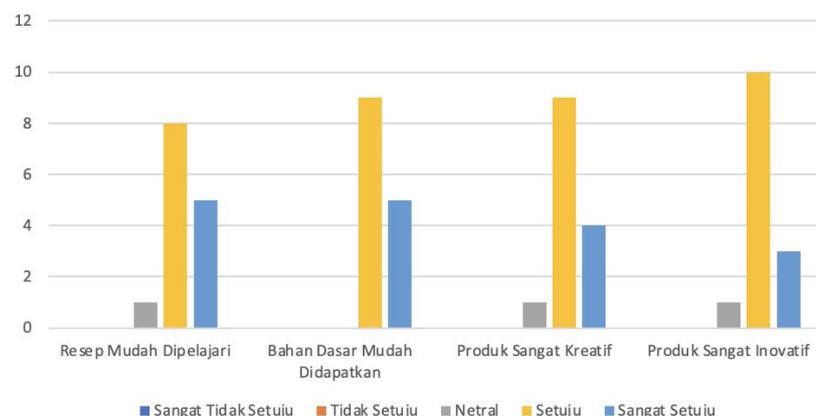
Setelah pelatihan, peserta mengisi kuesioner yang terdiri dari 8 pernyataan dan diukur dengan skala Likert. Hasilnya menunjukkan bahwa mayoritas peserta menyatakan setuju dan sangat setuju terhadap kemudahan resep (Pernyataan 3), ketersediaan bahan (Pernyataan 4),

kreativitas produk (Pernyataan 5), dan inovasi produk (Pernyataan 6). Secara khusus, pernyataan ke-8 mengenai potensi produk sebagai peluang usaha mendapat tanggapan positif, dengan 4 peserta menyatakan sangat setuju dan 10 peserta setuju. Hal ini menegaskan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, namun juga membangkitkan semangat kewirausahaan peserta. Penilaian juga menunjukkan bahwa pelatihan dianggap memiliki fasilitas yang memadai dan waktu praktik yang cukup.

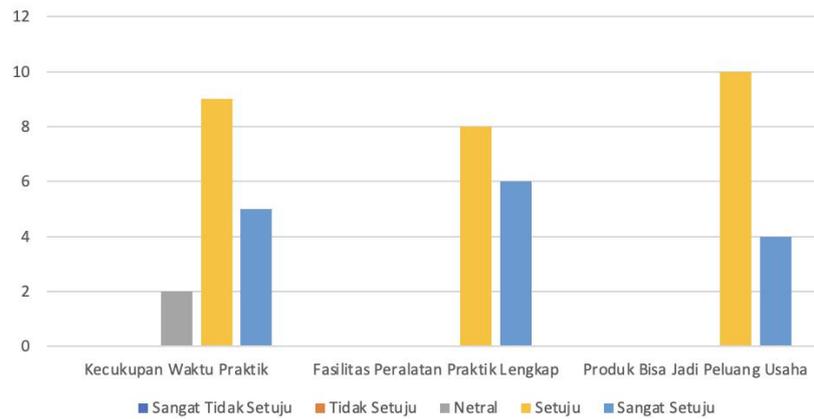
Setelah tahapan membuat produk, para peserta pelatihan mengisi kuesioner yang berisikan pernyataan dan skala penilaian. Pembahasan mengenai hasil pelatihan ini dilakukan dalam dua bagian, yaitu: terkait resep dan produk yang dihasilkan serta keberlangsungan kegiatan pelatihan itu sendiri.

Penilaian melalui hasil kuesioner terhadap resep dan produk dapat dilihat pada diagram Gambar 2. Diagram pada Gambar 2 menunjukkan bahwa 5 peserta menyatakan sangat setuju (SS), 8 peserta menyatakan setuju (S), dan 1 peserta menyatakan netral (N), terhadap pernyataan “resep yang digunakan pada saat pelatihan mudah untuk dipelajari”. Para peserta juga memberikan penilaian terhadap “kemudahan mendapatkan bahan” dengan penilaian 5 peserta menyatakan sangat setuju (SS) dan 9 peserta menyatakan setuju (S). Pada pernyataan “produk yang kreatif” sebanyak 4 peserta menyatakan sangat setuju (SS), 9 peserta menyatakan setuju (S), dan 1 peserta menyatakan netral (N). Pernyataan terakhir terkait dengan “produk yang dilatihkan adalah produk yang inovatif”, 3 peserta menyatakan sangat setuju (SS), 10 peserta menyatakan setuju (S), dan 1 peserta menyatakan netral (N). Secara keseluruhan, penilaian terhadap produk dapat dijelaskan yaitu para peserta setuju bahwa resep dan bahan dasar yang digunakan untuk pelatihan ini cukup mudah untuk dimengerti dan didapatkan. Selain itu para peserta juga menyetujui bahwa produk yang dihasilkan, yaitu wedang rempah dan pletok, merupakan produk yang kreatif dan inovatif.

Penilaian melalui hasil kuesioner terhadap keberlangsungan kegiatan dapat dilihat pada diagram Gambar 3. Diagram pada Gambar 3 dapat menjelaskan bahwa para peserta memberikan nilai masing-masing: 5 peserta menyatakan sangat setuju (SS), 9 peserta menyatakan setuju (S), dan 2 peserta menyatakan netral (N) untuk pernyataan “kecukupan waktu praktik pada pelatihan”. Terkait dengan “kelengkapan fasilitas peralatan praktik” dari kuesioner didapatkan hasil 6 peserta menyatakan sangat setuju (SS) dan 8 peserta menyatakan setuju. Pada bagian akhir, para peserta juga memberikan penilaian terhadap pernyataan “produk minuman wedang rempah dan pletok dapat dijadikan peluang usaha”. Hasil yang didapatkan adalah 4 peserta menyatakan sangat setuju (SS) dan 10 peserta menyatakan setuju (S). Secara keseluruhan, para peserta menyatakan bahwa dengan terlaksananya pelatihan tersebut akan memberikan peluang yang baru untuk berbisnis bagi para peserta.



Gambar 2. Diagram Hasil Kuesioner Produk



Gambar 3. Diagram hasil kuesioner pelatihan.

Sebanyak 17 orang dari DWP LLDIKTI Wilayah VII Jawa Timur mengikuti kegiatan di Universitas Ciputra Surabaya. Dalam kegiatan tersebut, bahan-bahan yang digunakan meliputi gula merah, gula pasir, secang, jahe merah, serai, daun pandan, kapulaga, garam, jeruk nipis, dan air. Sementara itu, alat-alat yang dipakai untuk mendukung kegiatan ini adalah panci, saringan, kompor, pisau, dan talenan. Ilustrasi kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 4.

Proses pembuatan wedang rempah dimulai dari menyiapkan seluruh bahan dan alat yang diperlukan. Kemudian, air direbus bersama serai dan jahe yang sudah dimemarkan, daun pandan, serta kapulaga. Setelah mendidih, api dikecilkan hingga mencapai suhu sekitar 80°C dan dibiarkan selama 15 menit. Langkah selanjutnya adalah memasukkan secang, gula merah, gula pasir, dan garam, lalu didiamkan kembali selama 10 menit. Setelah itu, wedang rempah diangkat dan disaring. Terakhir, air jeruk nipis ditambahkan. Wedang rempah pun siap untuk disajikan. Ilustrasi bahan dan proses pembuatan dapat dilihat pada Gambar 5.

Wedang rempah yang dihasilkan memiliki cita rasa khas yang memadukan rempah yang memiliki rasa manis dan sedikit asam. Perpaduan antara jahe, serai, daun pandan, kapulaga dan secang menciptakan aroma yang harum, sementara tambahan gula merah dan gula pasir memberikan rasa manis. Dengan adanya air dari jeruk nipis di akhir proses menambahkan



Gambar 4. Bahan baku dan penjelasan resep wedang rempah dan pletok.



Gambar 5. Proses membuat wedang rempah dan pletok.

kesegaran, menjadikan wedang rempah tersebut tak hanya menyegarkan tetapi juga memberikan efek menghangatkan tubuh. Gambar wedang rempah dan pletok yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 6.

Pelatihan tersebut melibatkan sejumlah peserta yang dihadiri oleh ibu-ibu rumah tangga, didampingi oleh panitia mahasiswa yang turut membantu kelancaran acara. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan para ibu rumah tangga dapat memperoleh bekal pengetahuan dan keterampilan yang berguna untuk memulai atau mengembangkan bisnis mereka sendiri. Dokumentasinya dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 6. Hasil wedang rempah dan pletok.



Gambar 7. Peserta pelatihan dan panitia mahasiswa.

4. Kesimpulan

Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilakukan untuk Pemberdayaan Ekonomi Melalui Kewirausahaan Dalam Pelatihan Inovasi Membuat Minuman Wedang Rempah Dan Plethok Bersama DWP LLDIKTI WILAYAH VII Jawa Timur. berjalan dengan lancar. Peserta mengikuti pelatihan dari awal hingga selesai. Hasil produk minuman wedang rempah dan pletok disenangi dan bisa menjadikan peluang usaha untuk menunjang wisata kuliner. Pelatihan membuat minuman ini diselenggarakan untuk meningkatkan keterampilan mengolah bahan – bahan dari rempah yang belum banyak dibuat olahan minuman inovatif. Hasil pelatihan ini bisa dijadikan ide bisnis dan peluang berwirausaha. Saran untuk pengabdian kepada masyarakat selanjutnya meneliti kandungan gizi dalam minuman wedang rempah dan pletok.

Daftar Pustaka

- [1] Sumaryadi, I. N. (2013). *Sosiologi Pemerintahan*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- [2] Mardikanto, T., dan Poerwoko S. 2015. *Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Publik*. Bandung: Alfabeta.
- [3] Bariqi Muhammad Darari (2018). Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 64-69.
- [4] Rusdiana. (2014). *Kewirausahaan Teori dan Praktek*. Bandung: Pustaka Pustaka.
- [5] Utaminingsih. A. (2016) Pengaruh Orientasi Pasar, Inovasi, Dan Kreativitas Strategi Pemasaran Terhadap Kinerja Pemasaran Pada UKM Kerajinan Rotan Di Desa Teluk Wetan, Welahan, Jepara. *Media Ekonomi dan Manajemen*, Vol. 31. No. 2.
- [6] Adi, I. R. (2008). *Intervensi Komunitas Pengembangan Masyarakat Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- [7] Hakim, L, Batoro J & Sukenti K. (2015). *Etnobotani Rempah-Rempah di Dusun Kopen Dukuh, Kabupaten Banyuwangi*. *J-PAL*, Vol. 6, No. 2. 133-141.
- [8] Yana, T., Malik, A., & Kurniawan, F. (2018). *Study Jenis Rempah–Rempah Dan Pemanfaatannya Di Pasar Tradisional Angso Duo*. Uin Sulthan Thaha Saifuddin Jambi. <http://repository.uinjambi.ac.id/1001/>

- [9] Hakim, L. (2015). Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran. In Diandra Pustaka Indonesia. Yogyakarta.
- [10] M. Fathurrahman Nurul Hakim. (2023). Strategi Pengembangan Minuman Tradisional Wedang Rempah Di Pendopo nDE' Luweh Restoran Sebagai Wisata Kuliner Di Yogyakarta. Jurnal Pariwisata, Vol. 10 No.1 April 2023.
- [11] Minantyo. H. (2011). Dasar – Dasar Pengolahan Makanan (*Food Product Fundamental*). Graha Ilmu. Jogjakarta.