



Pelatihan Pembuatan Kombucha Berbahan Lokal Kulit Batang Faloak sebagai Upaya Peningkatan Kesehatan dan Kewirausahaan

**Paulus Risan F. Lalong^{1*}, Maria Novalina Nabeni², Joanivita P. G. Soru³, Aden Rimon Nome⁴,
Arkhangela G. Snoe⁵**

^{1*,2,3,4}Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Katolik Widya Mandira, Kota Kupang, NTT, Indonesia

⁵Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Katolik Widya Mandira, Kota Kupang, NTT, Indonesia

Email: ^{1*}risanalalong@gmail.com, ²novalina.naben@gmail.com, ³joanivitasoru@unwira.ac.id

Abstract

The implementation of this Community Service (PkM) activity was motivated by the importance of maintaining health through the utilization of local herbal drinks, such as faloak stem bark. In addition to being a beverage rich in health benefits, this ingredient also has the potential to be developed into a high-value kombucha product and serve as a business unit. The empowerment of the Catholic Youth Community (OMK) of St. Gregory the Great Parish, Oeleta, Kupang City, East Nusa Tenggara, was the main focus of this activity, considering the importance of supporting the organization to become a productive and economically independent community. The primary objective of this PkM activity was to provide training on how to produce kombucha using local ingredients such as stem bark, so that it can be processed into a product that is both beneficial for health and has economic value. The implementation method of this activity was divided into three phases: preparation, implementation, and evaluation. The results of this activity showed an increase in participants' understanding, as indicated by higher post-test scores compared to pre-test scores. In addition, participants successfully produced kombucha made from faloak bark, which had undergone a 14-day fermentation process. Overall, this PkM activity received highly satisfactory responses from the participants, as reflected in the results of the evaluation questionnaire that was distributed.

Keywords: Kombucha, Faloak Stem Bark, Catholic Youth Community.

Abstrak

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilatarbelakangi oleh pentingnya menjaga kesehatan melalui pemanfaatan minuman herbal lokal, seperti kulit batang faloak. Selain sebagai minuman yang kaya akan manfaat kesehatan, bahan tersebut juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk kombucha yang bernilai jual tinggi dan dapat dijadikan sebagai unit usaha. Pemberdayaan komunitas Orang Muda Katolik (OMK) Paroki St. Gregorius Agung Oeleta, Kota Kupang, NTT menjadi fokus utama kegiatan ini, mengingat pentingnya mendukung organisasi tersebut agar menjadi komunitas yang produktif dan mandiri secara ekonomi. Tujuan utama dari kegiatan PkM ini adalah memberikan pelatihan pembuatan kombucha berbahan lokal seperti kulit batang faloak, sehingga dapat diolah menjadi produk yang bermanfaat bagi kesehatan sekaligus memiliki nilai ekonomi. Metode pelaksanaan kegiatan PkM ini terbagi dalam tiga tahapan, yaitu: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta, yang terlihat dari skor *post-test* yang lebih tinggi dibandingkan dengan skor *pre-test*. Selain itu, peserta juga berhasil menghasilkan produk kombucha berbahan dasar kulit batang faloak yang telah melalui proses fermentasi selama 14 hari. Secara keseluruhan, kegiatan PkM ini mendapatkan respon sangat sangat memuaskan dari para peserta, sebagaimana tercermin dari hasil angket evaluasi yang telah diberikan.

Kata Kunci: Kombucha, Kulit Batang Faloak, Orang Muda Katolik.

A. PENDAHULUAN

Di era modern ini, pola konsumsi masyarakat semakin berkembang seiring dengan meningkatnya kesadaran terhadap kesehatan. Salah satu tren yang berkembang pesat adalah konsumsi minuman sehat, seperti minuman fermentasi, yang dikenal memiliki manfaat kesehatan, seperti meningkatkan daya tahan tubuh dan mendukung pencernaan. Di sisi lain, banyak bahan lokal yang kaya akan manfaat kesehatan yang belum dimanfaatkan secara optimal, khususnya di kalangan masyarakat Indonesia. Salah satunya adalah bahan-bahan alami yang dapat digunakan dalam proses fermentasi, seperti buah-buahan lokal dan tanaman herbal (Saifuddin et al., 2021).

Salah satu tanaman herbal yang telah dikonsumsi secara turun temurun oleh masyarakat lokal di Pulau Timor adalah Seduhan kulit batang Faloak. Tanaman faloak tersebar hampir disebagian wilayah pulau Timor, khususnya di Kota Kupang (Saragih & Siswadi, 2019; Siswadi et al., 2013; Uslan et al., 2019). Wilayah RT 015/RW 005, kelurahan Penkase Oeleta, Kecamatan Alak, juga menjadi salah satu tempat persebaran tumbuhan faloak. Telah diketahui potensi kesehatan dari tanaman faloak (Lalong et al., 2022a). Meskipun potensi ini sangat besar, pemanfaatan bahan lokal seperti seduhan kulit batang faloak untuk pembuatan minuman fermentasi masih terbatas dan kurang dikenal oleh banyak masyarakat, khususnya di kalangan kelompok orang muda. Oleh karena itu, penting untuk melibatkan kelompok orang muda, khususnya komunitas Orang Muda Katolik (OMK) dalam pemberdayaan untuk memanfaatkan seduhan kulit batang faloak dengan teknik yang inovatif. Wadah OMK merupakan salah satu komponen umat dalam lingkungan Gereja Katolik, sehingga perlu dibentuk, didampingi, dan diberdayakan agar dapat berkembang menjadi suatu kelompok yang produktif dan mandiri secara ekonomi, sehingga mendukung penguatan ekonomi umat di dalam kehidupan Gereja Katolik (Yoga Pratama et al., 2021).

Melalui pemberdayaan Kelompok Orang muda Katolik dalam pembuatan minuman sehat fermentasi berbahan lokal, diharapkan dapat menciptakan produk yang tidak hanya mendukung kesehatan, tetapi juga memberdayakan perekonomian lokal dengan mengembangkan potensi minuman kombucha. Kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada orang muda untuk menghasilkan produk yang bernilai jual, serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya menggunakan bahan-bahan lokal dalam produk yang lebih sehat dan ramah lingkungan.

Pemberdayaan ini juga memiliki nilai penting dalam memperkenalkan cara hidup sehat kepada generasi muda, sekaligus mengembangkan potensi dan budaya lokal yang ada. Dengan melibatkan kelompok orang muda Katolik dalam proses pembuatan minuman sehat fermentasi berbahan lokal, diharapkan tercipta solusi yang berkelanjutan untuk kebutuhan masyarakat akan produk sehat dan ramah lingkungan, serta mendukung pertumbuhan ekonomi lokal yang berbasis pada kearifan lokal.

OMK Kelompok Umat Basis (KUB) St. Benediktus berada di wilayah paroki St. Gregorius Agung Oeleta Kupang dan berada di lingkungan RT 05/RW 015 Kelurahan Penkase Oeleta, Kecamatan Alak. Kelompok OMK KUB St. Benediktus berjumlah kurang lebih 20 orang. Berbagai kegiatan keagamaan dan sosial telah banyak dilakukan oleh kelompok mitra ini, semua kegiatan yang digunakan didukung oleh dana yang tidak sedikit. Dana yang dikumpulkan hanya berasal dari iuran masing-masing anggota dan dari solidaritas anggota KUB, sehingga dengan adanya pelatihan pembuatan minuman kombucha faloak ini, diharapkan dapat menjadi salah satu peluang bisnis dari wadah OMK di KUB St. Benediktus Osmok, mengingat potensi tumbuhan faloak belum begitu diberdayakan secara maksimal di wilayah ini. Menurut Santiago dan Estiningrum (Santiago & Estiningrum, 2021). Dunia bisnis yang selalu dinamis menuntut para orang muda untuk selalu berinovasi dan produktif dalam mengejar pendapatan melalui inisiasi usaha. Kaum muda yang mandiri secara ekonomi dapat ditempuh melalui kegiatan berwirausaha.

Keterbatasan berinovasi dalam menciptakan peluang usaha baru dari komunitas ini menjadi permasalahan tersendiri. Sehingga diperlukan upaya pelatihan dan pemberdayaan intens bagi komunitas, salah satunya adalah dengan pelatihan pembuatan minuman kombucha. Menurut Arlofa et al. (2019), pemberdayaan kelompok masyarakat melalui inovasi pembuatan kombucha dapat meningkatkan pendapatan usaha bagi mitra. Selain itu, Manggara et al. (2023) menambahkan bahwa pemanfaatan bahan lokal setempat dalam pembuatan kombucha dapat meningkatkan nilai jual bagi mitra dan berdampak pada kesejahteraan masyarakat. Untuk itu, diharapkan dengan adanya pelatihan pembuatan kombucha berbahan lokal, dapat menjadi suatu peluang bisnis yang berpotensi dalam mendongkrak sumber dana komunitas dan berdampak pada peningkatan kesehatan masyarakat.

B. PELAKSAAAN DAN METODE

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat ini dilakukan melalui kegiatan sosialisasi terkait minuman teh fermentasi kombucha dan kegiatan pelatihan pembuatan minuman kombucha berbahan kulit

batang faloak. Para peserta atau mitra merupakan anggota komunitas Orang Muda Katolik (OMK) KUB St. Benediktus, Paroki St. Gregorius Agung Oeleta Kupang, Komunitas ini berada pada wilayah RT 015/ RW 05, Kelurahan Penkase Oeleta, Kec. Alak, Kota Kupang – NTT. Kegiatan PkM berlangsung selama satu hari, dengan tahapan sebagai berikut:

Tahap persiapan: Pada tahap ini, dilakukan musyawara guna mengidentifikasi permasalahan yang dialami oleh komunitas Orang Muda Katolik. Musyawarah dilakukan bersama badan pengurus OMK, badan pengurus KUB, dan aparat RT 015. Adapun permasalahan yang dialami yakni, kurangnya kesadaran akan pentingnya menjaga kesehatan dengan memanfaatkan ketersediaan tanaman herbal potensial seperti tumbuhan faloak, serta masalah dalam keterbatasan sumber dana bagi komunitas. Dalam tahap ini juga dilakukan persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan PkM.

Tahap pelaksanaan: Setelah diketahui permasalahan yang dialami mitra, maka dilakukan kegiatan pelaksanaan sesuai waktu yang telah disepakati. Terlebih dahulu dilakukan *pre-test* untuk menggali pemahaman dan pengetahuan awal peserta terkait kombucha. Kegiatan PkM dilanjutkan dengan sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan di rumah pendamping komunitas OMK St. Benediktus, di wiliayah RT 015/ RW 005. Kegiatan yang dilaksanakan berupa sosialisasi terkait kombucha kulit batang faloak serta manfaatnya bagi kesehatan serta peluang usaha dengan mengembangkan minuman kombucha kulit batang faloak. Setelah itu, dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan kombucha, dimana prosedur pembuatannya berdasarkan metode (Lalong et al., 2023), dimana pembuatan kombucha dilakukan dengan memanfaatkan kulit batang faloak sebagai alternatif pengganti teh yang memiliki potensi bagi kesehatan. Pohon dari tanaman Faloak serta kulit batang yang dijadikan sebagai minuman herbal ditunjukkan pada Gambar 1. Selanjutnya diakhir kegiatan dilakukan *post-test* kepada peserta untuk mengetahui pemahaman peserta terkait kegiatan yang telah dilaksanakan.

Tahap evaluasi: Tahapan evaluasi dilakukan dengan memantau hasil *post-test* yang diberikan, selain itu juga dengan melakukan evaluasi menyeluruh terkait kepuasan mitra dalam pelaksanaan PkM ini. Bentuk evaluasi dilakukan dengan pembagian angket respon terkait pelaksanaan PkM yang telah dilaksanakan. Adapun pertanyaan yang disiapkan oleh tim PkM dalam angket respon ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Pertanyaan Angket Respon Evaluasi Kegiatan

No	Pertanyaan	TP	P	SP
1	Materi pelatihan mudah dipahami dan sesuai dengan kebutuhan peserta			
2	Narasumber menjelaskan cara pembuatan kombucha dengan jelas dan sistematis.			
3	Saya mendapatkan pengetahuan baru yang bisa diterapkan secara langsung.			
4	Pelatihan ini menambah wawasan saya tentang manfaat kombucha untuk kesehatan.			
5	Saya merasa termotivasi untuk memulai usaha kecil dari produk kombucha.			
6	Praktik langsung membantu saya memahami proses produksi kombucha.			
7	Saya yakin bisa memproduksi kombucha sendiri setelah mengikuti pelatihan ini			
8	Pelatihan ini memberi ide baru untuk mengembangkan produk minuman sehat lokal dengan modal yang minim.			
9	Saya sangat optimis bahwa menjalankan usaha ini kedepannya akan terus berkembang			
10	Secara keseluruhan, saya puas dengan pelaksanaan kegiatan pelatihan ini.			

Keterangan: TP (Tidak puas), P (Puas), SP (Sangat Puas)

Proses pemantauan juga dilakukan terkait hasil pembuatan minuman kombucha kulit batang faloak yang telah difermentasi selama 14 hari.

Pengumpulan data dan analisis data: Instrumen pengumpulan data yang digunakan berupa angket pemahaman yang diberikan pada saat *pre-test* dan *post-test*. Angket pemahaman berupa pertanyaan terkait pelatihan pembuatan kombucha yang berjumlah 10 butir pertanyaan. Sedangkan, angket respon digunakan sebagai instrument dalam mengevaluasi respon kepuasan mitra dalam pelaksanaan kegiatan PkM. Selain instrumen berupa angket, observasi juga digunakan dalam mengumpulkan data kualitatif keberhasilan dalam pembuatan kombucha. Obaservasi dilakukan pada karakteristik kombucha yang dihasilkan dari proses fermentasi. Data yang dikumpulkan akan analisa secara kuantitatif dan kualitatif. Analisa kuantitatif dilakukan untuk menganalisis skor angket yang dihasilkan, sedangkan analisis kualitatif berupa pengamatan karakteristik kombucha yang telah dihasilkan. Skor angket pemahaman akan

dikategorikan kedalam beberapa kriteria yakni kategori Sangat Rendah (Skor 0-20), Kategori Rendah (21-40), Kategori Sedang (41-60), Kategori Tinggi (61-80), dan Kategori Sangat Tinggi (81-100) (Mu;arif et al., 2023).



Gambar 1. Pohon faloak dan kulit batang faloak

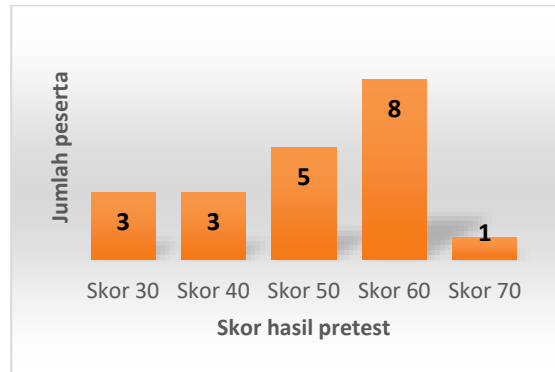
C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisis skor angket pemahaman *pre-test* dan *post-test* para peserta PkM ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 2. Skor Pemahaman *Pre-test* dan *Post-test*

Skor	Frekuensi	Kategori
<i>Pre-test</i>		
30	3	Rendah
40	3	Rendah
50	5	Rendah
60	8	Sedang
70	1	Tinggi
<i>Post-test</i>		
80	13	Tinggi
90	6	Sangat Tinggi
100	1	Sangat Tinggi

Tabel di atas menunjukkan skor yang diperoleh para peserta pelatihan. Pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan pelatihan diawali dengan pemberian *pre-test* kepada 20 peserta anggota komunitas OMK. Hasil *pre-test* menunjukkan kategori “rendah” sebesar 55%, sedangkan kategori “sedang” sebesar 40%, dan 5% dengan kategori “tinggi”. Nilai *pre-test* pada Tabel 2 dapat divisualisasikan dalam bentuk diagram batang seperti yang ditunjukkan Gambar 2.



Gambar 2. Skor hasil perolehan *pre-test*

Gambar 2 menunjukkan hasil perolehan skor *pre-test* peserta. Soal yang diberikan berjumlah 10 buah butir soal. Terlihat adanya variasi skor *pre-test* peserta yakni diantara 30 hingga 70. Skor terendah berjumlah 3 orang peserta, sedangkan skor tinggi hanya diperoleh 1 orang peserta. Jumlah peserta terbanyak hanya mampu menjawab benar sebanyak 6 soal dengan skor 60. Dari data ini dapat mengindikasikan bahwa sebelum pelaksanaan PkM, sebagian besar peserta komunitas OMK belum memiliki pemahaman dan pengetahuan terkait kombucha kulit batang faloak, pemanfaatannya serta proses pembuatannya. Data yang diperoleh kemudian diklasifikasikan kedalam dua kelompok kategori yakni kelompok 1 dengan kategori rendah dan kelompok dua dengan kategori sedang. Dua kelompok ini kemudian dilakukan pendampingan oleh tim PkM selama kegiatan PkM berlangsung. Dalam meningkatkan pemahaman peserta mitra diperlukan strategi pengelompokan dan pendampingan intensif yang disesuaikan dengan tingkat pemahaman (Juradi et al., 2023).

Implementasi pembuatan kombucha berbahan kulit batang faloak

Setelah dilakukan pembagian kelompok, kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi yang disampaikan langsung oleh tim PkM, dan dihadiri oleh Ketua Kelompok Umat Basis (KUB) serta aparat RT (Gambar 3).



Gambar 3. Penyuluhan materi oleh salah tim PkM

Penyampaian materi dilakukan selama 45 menit terkait kombucha, proses pembuatan dan pemanfaatannya serta peluang usaha dalam mengembangkan minuman kombucha berbahan herbal lokal kulit batang faloak. Setelah itu, dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pembuatan kombucha kulit batang faloak, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 4.



Gambar 4. Kegiatan pelaksanaan pelatihan pembuatan kombucha berbahan kulit batang faloak

Gambar 4 menunjukkan proses pelaksanaan pelatihan pembuatan kombucha oleh dua kelompok peserta yang didampingi tim PkM. Selain didampingi oleh tim PkM, para peserta juga menggunakan penuntun berupa prosedur pembuatan kombucha yang telah disiapkan. Para peserta sangat antusias dalam kegiatan pelatihan ini, mengingat pembuatan kombucha merupakan suatu hal baru yang belum mereka lakukan sebelumnya

Pengolahan kulit batang faloak yang selama ini diketahui oleh para peserta adalah dengan cara direbus kemudian diminum seduhannya. Kini para peserta dapat mengembangkan potensinya dengan cara difermentasi sehingga dapat meningkatkan nilai kesehatan dan jual dari kulit batang faloak. Mengingat potensi kesehatan yang dimilikinya juga cukup beragam (Lalong et al., 2022a, 2022b, 2023, 2025). Menurut Yusmita et al. (2021), diversifikasi pengolahan minuman herbal dengan cara difermentasi menjadikannya sebagai minuman kombucha dapat menambah nilai guna dan nilai ekonomis dari bahan yang digunakan. Juwita et al. (2022) menambahkan bahwa kombucha dapat dijadikan salah satu peluang usaha dengan nilai jual yang tinggi.

Tahap akhir dari pembuatan kombucha adalah proses fermentasi. Sebelum difermentasi kombucha diisi dalam botol kaca steril dan ditutup rapat menggunakan kain, proses observasi terus dilakukan

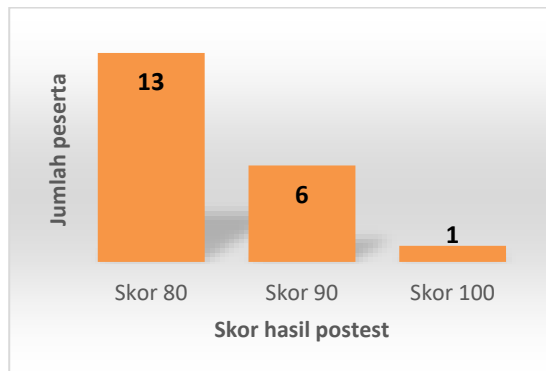
setiap hari hingga hari ke 14. Dua toples yang telah berisi kombucha dan siap difermentasi ditunjukkan seperti pada Gambar 4. Toples kaca disimpan ditempat tertutup dan steril, agar proses fermentasi dapat berjalan optimal. Keberhasilan peserta dalam membuat kombucha kulit batang faloak menjadi salah satu indikator dalam keberhasilan program pelaksanaan PkM ini.

Menurut laporan hasil observasi tim PkM, kombucha yang dihasilkan selama 14 hari fermentasi tidak mengalami kontaminasi oleh jamur kontaminan. Selain itu, kombucha yang dihasilkan memiliki karakteristik rasa, warna dan aroma yang baik. Hal ini menunjukkan bahwa materi pelatihan telah diinternalisasi dan diterapkan dengan benar selama proses pelaksanaan. Aroma khas asam yang dihasilkan menunjukkan kandungan asam organik yang dihasilkan saat fermentasi. Kandungan total asam akan mengalami peningkatan selama fermentasi akibat peran mikroba yang membantu proses produksi asam organik, (Lalong et al., 2022b; Leal et al., 2018; Zubaidah et al., 2018). Dalam manfaatnya bagi kesehatan, asam organik berperan dalam mendukung microbiota usus, absorpsi nutrient, dan efek imunomodulator (Rahman et al., 2023; Şanlıer et al., 2019). Setelah 14 hari, kombucha siap dipanen dan dimasukkan kedalam botol-botol steril berukuran 250 ml (Gambar 5). Dari dua toples kombucha dengan ukuran volume masing-masing 2 liter (2000 ml) yang dihasilkan 7 buah botol kombucha kecil, sehingga total keseluruhan berjumlah 14 buah botol yang dapat dijual ataupun dikonsumsi oleh para peserta PkM.



Gambar 5. Kombucha kulit batang faloak hasil fermentasi

Indikator keberhasilan kegiatan PkM ini juga dapat diukur dari skor *post-test* ke-20 peserta. Adapun hasil skor *post-test* dapat dilihat pada Tabel 1. Terlihat kisaran skor berada pada nilai 80 hingga 100. Visualisasi skor yang dihasilkan dapat ditampilkan pada Gambar 6.



Gambar 6. Skor hasil perolehan *post-test*

Data *post-test* menunjukkan adanya peningkatan skor dari peserta PkM, jika dibandingkan dengan skor *pre-test*. Dengan rerata skor 80 diperoleh hampir sebagian peserta yakni sebanyak 13 orang, sehingga klasifikasi kategori “tinggi” meningkat menjadi 65% dan kategori “sangat tinggi” sebesar 35%. Dapat dipastikan perolehan skor yang tinggi mengindikasikan bahwa para peserta telah memahami manfaat dan potensi kombucha, serta memahami langkah dan prosedur pembuatannya. Proses pembuatan kombucha yang sederhana dapat dengan mudah dipahami dan dimengerti oleh para peserta pelatihan. Pembelajaran berbasis praktik langsung mampu meningkatkan daya serap peserta akan materi, pemahaman serta keterampilan dari para peserta (Jenita et al., 2023; Sari et al., 2021). Peningkatan pemahaman peserta sangat erat kaitannya dengan metode pelatihan yang partisipatif dan kontekstual. Para peserta tidak sekedar mendengar pemaparan materi, tetapi juga langsung diaplikasikan dalam bentuk praktik langsung dengan membuat kombucha berbahan lokal seperti kulit batang faloak.

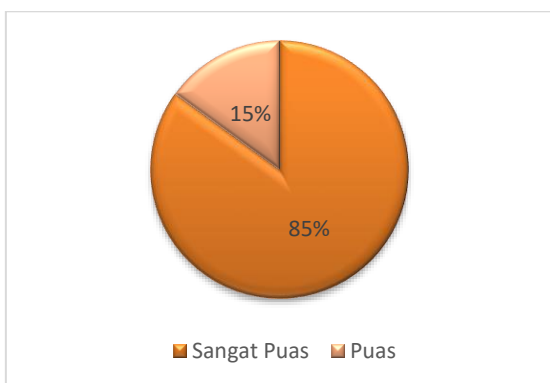
Dengan meningkatnya pemahaman atas materi serta pelatihan dari peserta atas pelaksanaan PkM yang dilakukan, maka para peserta komunitas orang muda katolik KUB St. Benediktus dapat menjadi komunitas yang produktif dan mandiri secara ekonomi melalui pembentukan suatu unit usaha dengan pembuatan kombucha berbahan lokal kulit batang faloak. Para peserta dapat memanfaatkan potensi kulit batang faloak yang ada tumbuh melimpah di wilayah setempat menjadi produk yang memiliki nilai kesehatan dan nilai jual yang tinggi.

Tim PkM terus melakukan pendampingan untuk membekali peserta dalam mengembangkan strategi pemasaran, baik melalui media sosial atau marketplace, sesuai tren pemasaran saat ini. Peserta juga akan didampingi dalam pembuatan label, izin edar baik itu PIRT dan SIUP agar produk yang dihasilkan layak dipasarkan sesuai regulasi yang ada. Menurut Masripah et al. (2024) tim PkM perlu memberikan pendampingan intens dan memotivasi peserta dengan pola pikir yang modern untuk

memanfaatkan teknologi secara tepat dalam penerapannya sehingga membawa dampak dalam perkembangan usaha.

Evaluasi

Diakhir sesi pelaksanaan dilanjutkan dengan pengisian angket respon sebagai bentuk evaluasi atas kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Angket respon diberikan kepada masing-masing peserta PkM berdasarkan pertanyaan pada Tabel 1. Hasil angket respon berdasarkan poin kepuasan keseluruhan pelaksanaan kegiatan PkM ini divisualisasikan kedalam diagram lingkaran berikut.



Gambar 7. Hasil respon angket kepuasan pelaksanaan PkM

Gambar 7 menunjukkan, sebanyak 3 orang dari 20 peserta (15%) merasa puas, dan 17 peserta (85%) merasa sangat puas terhadap metode pelatihan, kejelasan materi, serta relevansi pelatihan ini dengan kebutuhan mereka dalam mengembangkan suatu unit usaha. Lebih dari 80% peserta menyatakan bahwa pelatihan ini memberikan ide usaha baru yang dapat dimulai dengan modal yang sangat minim, karena bahan baku dasar berupa kulit batang faloak diperoleh secara mudah di lingkungan tempat tinggal peserta. Temuan ini memperkuat konsep bahwa penguatan potensi lokal dan pengembangan wirausaha berbasis komunitas merupakan salah satu strategi efektif dalam pemberdayaan masyarakat (Faidlul & Suwito, 2024; Malik & Mulyono, 2017; Ristanti et al., 2025).

Implikasi positif dari respon peserta juga mengarah pada perubahan pola pikir terhadap konsumsi dan gaya hidup sehat. Kombucha yang dikenal sebagai minuman probiotik mampu meningkatkan kesadaran kaum muda akan pentingnya menjaga kesehatan melalui konsumsi pangan fungsional alami.

Beberapa orang peserta dan ketua Kelompok Umat Basis (KUB) yang ikut hadir dalam pelaksanaan kegiatan ini turut memberikan saran dan tanggapan

kepada tim PkM untuk terus memberikan pendampingan kepada komunitas OMK lebih lanjut, khususnya terkait strategi pemasaran, legalitas produk, serta pengembangan produk kombucha dalam variasi rasa dan bahan dasar yang digunakan sebagai alternatif bahan baku. Lalong et al. (2025), melakukan diversifikasi penggunaan gula lontar sebagai substrat pengganti gula tebu pada minuman kombucha, yang lebih ekonomis dan memiliki potensi karakteristik kimia yang lebih baik. Adapun saran lain yang diberikan adalah perlu diadakan lagi pelatihan pembuatan produk fermentasi lainnya dengan memanfaatkan bahan baku yang mudah diperoleh. Tanggapan dan saran yang diberikan dari para peserta dijadikan sebagai masukan bagi tim PkM, sekaligus sebagai indikator adanya keantusiasan peserta dalam mengikuti pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berupa pelatihan pembuatan kombucha berbahan lokal dari kulit batang faloak. Secara keseluruhan, kegiatan PkM ini dapat membuktikan bahwa pelatihan pembuatan kombucha berbasis potensi lokal kulit batang faloak tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan pemahaman, tetapi juga menciptakan suatu peluang usaha baru dan perubahan sikap positif akan pentingnya menjaga kesehatan masyarakat.

D. PENUTUP

Simpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berupa pelatihan pembuatan kombucha berbahan lokal kulit batang faloak telah dilaksanakan sebagai solusi dalam menjawab permasalahan mitra komunitas Orang Muda Katolik (OMK) St. Benediktus, Paroki St. Gregorius Agung Oeleta Kupang. Ke-20 peserta menunjukkan peningkatan pemahaman terkait manfaat kombucha bagi kesehatan, proses pembuatan kombucha serta peluang usaha dalam pengembangan kombucha dengan memanfaatkan kulit batang faloak. Kegiatan PkM ini juga menghasilkan suatu produk inovasi diversifikasi minuman kulit batang faloak yang memiliki nilai jual. Selain itu, pelaksanaan kegiatan ini sangat memuaskan para peserta kegiatan berdasarkan hasil respon angket evaluasi.

Saran

Adapun beberapa saran yang perlu diperhatikan adalah, diperlukan tidak lanjut kegiatan berupa pendampingan pembuatan legalitas produk sesuai regulasi, agar produk yang dihasilkan dapat memiliki target pasar yang luas. Selain itu, perlu diupayakan adanya diversifikasi bahan lokal lainnya dalam pengembangan kombucha agar lebih bervariasi.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Katolik Widya Mandira yang telah berkontribusi dalam pendanaan kegiatan PkM.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Alfari Bakti Manggara, Ulilalbab, A., Juwita, R., Kunci, K., Nanas, B., Masyarakat, P., & Produk Pangan, I. (2023). *Journal of Community Engagement and Employment Training in Probiotic Kombucha Pineapple Beverage Production*. 62–68.
- Arlofa, N., Febriasari, A., Elysabeth, T., Cahyadi, D., & Wajdi, F. (2019). Meningkatkan Pendapatan Usaha Mitra Melalui Teknologi Fermentasi Teh Kombucha. *KUAT: Keuangan Umum Dan Akuntansi Terapan*, 1(3), 169–175. <https://doi.org/10.31092/kuat.v1i3.628>
- Faidlul, A., & Suwito, K. (2024). *Strategi Pemberdayaan Umkm Berbasis Potensi Lokal Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Ranugedang Kabupaten Probolinggo*. 03(02), 187–193.
- Jenita, J., Harefa, A. T., Pebriani, E., Hanafiah, H., Rukiyanto, B. A., & Sabur, F. (2023). Pemanfaatan Teknologi Dalam Menunjang Pembelajaran: Pelatihan Interaktif Dalam Meningkatkan Kualitas Pendidikan. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(6), 13121-13129.
- Juradi, M. I., Bakri, S., & Thamsi, A. B. (2023). Pelatihan Teknologi Berbasis Software ArcGIS Untuk Pembuatan Peta Wilayah Bagi Taruna-Taruni SMK Techno Terapan Makassar. *Madaniya*, 4(4), 1417–1422. <https://madaniya.biz.id/journals/contents/article/view/564>
- Juwita, R., Haryono, N. Y., Artasasta, M. A., Rahayu, S. A. A., Santoso, F. A., & Wulandari, D. E. (2022). Teh Kombucha Rosela Untuk Meningkatkan Imun Tubuh Pasca Pandemi Covid-19. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (SINAPMAS)*, 240–245.
- Lalong, P. R. F., Laynurak, Y. M., & Taek, M. M. (2023). Potensi Aktivitas Antibakteri Kombucha Kulit Batang Faloak (*Sterculia quadrifida* R.Br.) dari Pulau Timor. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 90–97. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.90>
- Lalong, P. R. F., Naben, M. N., & Laynurak, Y. M. Functional beverage formulation of faloak (*Sterculia quadrifida* R. Br) stem bark kombucha with the addition of lontar palm sugar." *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology* 12, no. 1 (2025): 63-70. <https://doi.org/10.24198/ijpst.v12i1.52821>
- Lalong, P. R. F., Zubaidah, E., & Martati, E. (2022a). In vivo evaluation of faloak (*Sterculia quadrifida* R.Br) stem bark kombucha as hyperglycemia and therapeutic agent. *E3S Web of Conferences*, 344. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/20223440202>
- Lalong, P. R. F., Zubaidah, E., & Martati, E. (2022b). Karakteristik kimia dan potensi antioksidan dari kombucha berbahan kulit batang faloak (*Sterculia quadrifida* R.Br). *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 134–143. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i1.2873>
- Leal, J. M., Suárez, L. V., Jayabalan, R., Oros, J. H., & Escalante-Aburto, A. (2018). A review on health benefits of kombucha nutritional compounds and metabolites. *CYTA - Journal of Food*, 16(1), 390–399. <https://doi.org/10.1080/19476337.2017.1410499>
- Malik, A., & Mulyono, S. E. (2017). Pengembangan Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal melalui Pemberdayaan Masyarakat. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 1(1), 87–101. <https://doi.org/10.15294/pls.v1i1.15151>
- Masripah, M., Nazib, F., Ainissyifa, H., Saifullah, I., Munawaroh, N., Nasrullah, Y., ... & Jamal, A. (2024). Penguatan Teknologi Digital di MAN 2 Garut dalam Pemikiran Islam kontemporer di Kalangan Generasi Z. *JPM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 384–393.
- Mu'arif, A., Irvan, & Nasution, M. D. (2023). Pengaruh Model Problem Based Learning Terintegrasi. *MAJU: Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika*, 10(2), 10–16.

- Pratama, A. Y., Firmanto, A. D., & Aluwesia, N. W. (2021). Urgensitas pembinaan orang muda katolik terhadap bahaya krisis identitas. *Vocat: Jurnal Pendidikan Katolik*, 1(2), 78-85.
- Rahman, S., O'connor, A. L., Becker, S. L., Patel, R. K., Martindale, R. G., & Tsikitis, V. L. (2023). Gut microbial metabolites and its impact on human health. *Annals of Gastroenterology*, 36(4), 360–368. <https://doi.org/10.20524/aog.2023.0809>
- Ristanti, R., Anwar, C., Arifuddin, M. R., Nuraini, K., & Niharo, N. S. (2025). *Nusantara Community Empowerment Review Pemberdayaan Masyarakat dalam Penguatan Kemandirian dan Ekonomi*. 3(1), 77–82.
- Saifuddin, S., Syahyadi, R., Nahar, N., Bahri, S., Teknik, J., Politeknik, K., Lhokseumawe, N., & Politeknik, S. (2021). Peningkatan Kualitas Utilization of Domestic Waste for Bar Soap and Enzym Cleanner (Ecoenzym) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Sabun. *Jurnal Vokasi*, 5(1), 45-56..
- Saragih, G. S., & Siswadi. (2019). Antioxidant Activity of Plant Parts Extracts From Sterculia Quadrifida R. Br. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, July, 143–148. <https://doi.org/10.22159/ajpcr.2019.v12i7.33261>
- Şanlier, N., Gökçen, B. B., & Sezgin, A. C. (2019). Health benefits of fermented foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(3), 506–527. <https://doi.org/10.1080/10408398.2017.1383355>
- Santiago, M. D., & Estiningrum, S. D. (2021). Persepsi dan Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Pentingnya Laporan Keuangan pada UMKM. *Ekuitas: Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 9(1), 199. <https://doi.org/10.23887/ekuitas.v9i1.34373>
- Sari, L. K., Sunanih, S., & Saleh, Y. T. (2021). Model Pembelajaran Berbasis Proyek Berpengaruh terhadap Hasil Belajar IPA. *Journal for Lesson and Learning Studies*, 4(1), 112–117. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JL/LS/article/view/31103>
- Siswadi, D. H. S., Grace, S. S., & Heny, R. (2013). The potency of faloak's (Sterculia quadrifida R. Br 1844) active compounds as natural remedy. *Kupang Forest Research Institute, January* 2020. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3353788>
- Uslan, U., Sunimbar, S., Ahmad, A., Abdussamad, Z., & Musa, M. (2019). Penyuluhan tentang pemanfaatan kulit batang tumbuhan faloak (Sterculia Quadrifida R. Br) di Kelurahan Kayu Putih Kota Kupang. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 347–351.
- Yusmita, L., Berd, I., & Sihaloho, F. (2021). Analisis Pengembangan Usaha Minuman Kombucha Daun Kawa Menggunakan Metode Break Even Point (Bep). *Jurnal Ekonomika Dan Bisnis (JEBS)*, 1(1), 22–27.
- Zubaidah, E., Dewantari, F. J., Novitasari, F. R., Srianta, I., & Blanc, P. J. (2018). Potential of snake fruit (Salacca zalacca (Gaerth.) Voss) for the development of a beverage through fermentation with the Kombucha consortium. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 13, 198–203. <https://doi.org/10.1016/j.bcab.2017.12.012>