



PELATIHAN PEMBUATAN KREASI MINUMAN *NON* ALKOHOL DENGAN MENGUNAKAN BAHAN HERBAL KEPADA SISWA SISWI SMA TAMAN RAMA DENPASAR

I Ketut Wibawa

Managemen Perhotelan, Politeknik Internasional Bali

e-mail: Ketutwibawa16@gmail.com

Received: 02/01/2024 Revised: 26/01/2024 Accepted:10/06/2024

ABSTRACT

Training on the creation of non-alcoholic herbal drinks at SMA Taman Rama, Denpasar, Bali, aims to enhance students' understanding of the importance of health and cultural values related to herbal beverages amid the trend of consuming sweet drinks and the negative impact of alcohol consumption on teenagers. Alcohol consumption data in Indonesia shows a decrease of 8.33 percent in 2022 over the past five years, although it remains above the lowest level recorded in 2016. Politeknik Internasional Bali (PIB) and SMA Taman Rama collaborate to create healthy beverage alternatives through workshops, seminars, and educational activities. Herbal drinks are considered safer as they contain natural ingredients, focusing on shaping positive attitudes towards beverage choices. The collaboration's innovation between PIB and SMA Taman Rama produces unique herbal drinks that support health without the addition of alcohol. These drinks, extracted from plants and spices such as ginger, pandan leaves, and mint, offer unique sensory experiences and provide benefits for the immune system, blood sugar balance, and digestion. This initiative is not just a product but also has educational value, conveying in-depth understanding of herbal benefits, especially to teenagers. The addressed issues involve the shift from herbal beverage culture to less healthy commercial drinks, impacting the health of the younger generation. Excessive alcohol consumption also poses risks to students. This training is considered a proactive step in addressing these issues with the aim of increasing understanding, practical skills, and encouraging creativity among students while reducing alcohol consumption among teenagers.

Keywords: Non-Alcoholic Beverage, herbal ingredients, SMA Taman Rama.

ABSTRAK

Pelatihan pembuatan minuman non-alkohol berbahan herbal di SMA Taman Rama, Denpasar, Bali, bertujuan meningkatkan pemahaman siswa tentang pentingnya kesehatan dan nilai-nilai budaya minuman herbal di tengah tren konsumsi minuman manis dan dampak negatif konsumsi alkohol pada remaja. Data konsumsi alkohol di Indonesia menunjukkan penurunan 8,33 persen pada tahun 2022, selama lima tahun terakhir, walaupun masih di atas level terendah pada 2016. Politeknik Internasional Bali (PIB) dan SMA Taman Rama

berkolaborasi untuk menciptakan alternatif minuman sehat melalui workshop, seminar, dan kegiatan edukatif. Minuman herbal dianggap lebih aman karena mengandung bahan alami, memfokuskan pada membentuk pola pikir positif terkait pemilihan minuman. Inovasi PIB dan SMA Taman Rama menghasilkan minuman herbal unik yang mendukung kesehatan tanpa tambahan alkohol. Minuman ini, ekstrak dari tanaman dan rempah-rempah seperti jahe, daun pandan, dan mint, memiliki keunikan sensorik dan memberikan manfaat untuk sistem kekebalan tubuh, keseimbangan gula darah, serta pencernaan. Inisiatif ini bukan hanya produk, melainkan juga memiliki nilai edukatif, menyampaikan pemahaman mendalam tentang manfaat herbal, khususnya kepada para remaja. Masalah yang diatasi melibatkan pergantian budaya minuman herbal oleh minuman komersial yang kurang sehat, mempengaruhi kesehatan generasi muda. Konsumsi berlebihan minuman beralkohol juga membahayakan siswa. Pelatihan ini dianggap sebagai langkah proaktif dalam menangani permasalahan tersebut dengan tujuan meningkatkan pemahaman, keterampilan praktis, dan eksplorasi kreativitas siswa, serta mengurangi konsumsi minuman beralkohol di kalangan remaja.

Kata kunci: Minuman Non Alkohol, bahan herbal, SMA Taman Rama.

PENDAHULUAN

Pelatihan ini akan mendorong pemahaman siswa terhadap pentingnya kesehatan dan nilai-nilai budaya minuman herbal, sambil juga memberikan mereka keterampilan praktis yang dapat berguna sepanjang perjalanan kehidupan mereka. Dalam era modern ini, tren minuman manis telah menjadi fenomena yang tak terelakkan dalam gaya hidup masyarakat. Minuman manis tidak hanya berfungsi sebagai sekadar penyejuk dahaga, tetapi juga telah menjadi bagian integral dari budaya sosial dan kebiasaan sehari-hari. Kehadirannya yang kreatif dan inovatif dalam berbagai bentuk, mulai dari minuman boba hingga kopi spesial dengan rasa unik, mengundang minat dan kecintaan dari berbagai kalangan. Fenomena ini tidak hanya mencakup minuman dengan rasa manis semata, tetapi juga memasuki ranah seni kuliner dan tren gaya hidup. Minuman manis bukan hanya sekadar minuman, tetapi juga simbol dari ekspresi diri, gaya hidup sehat, dan kreativitas dalam memadukan berbagai bahan untuk menciptakan pengalaman unik bagi konsumennya. Selain itu minuman manis juga dapat mengalihkan generasi muda pada khususnya untuk mengkonsumsi minuman yang mengandung alkohol dimana telah disebutkan bahwa adanya penurunan konsumsi alkohol pada tahun 2022.

Minuman alkohol, hasil fermentasi yang telah menjadi gaya hidup bagi sebagian masyarakat Indonesia, terus menarik perhatian lewat data konsumsi per kapita yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik (BPS) untuk penduduk Indonesia berumur 15 tahun ke atas. Pada tahun 2022, tercatat bahwa konsumsi alkohol per kapita mencapai 0,33 liter, menunjukkan penurunan sebesar 8,33 persen dibandingkan dengan tahun sebelumnya yang mencapai 0,36 liter.

Trend penurunan konsumsi alkohol ini telah terjadi selama lima tahun terakhir, dimulai dari tahun 2018. Meskipun terjadi penurunan, angka konsumsi masih belum mencapai level terendah pada tahun 2016. Perlu dicatat bahwa

sebelumnya, terjadi peningkatan yang signifikan pada tahun 2017 dengan angka konsumsi mencapai 0,54 liter. Ketika dilihat dari segi wilayah, konsumsi alkohol per kapita di perkotaan stagnan, dengan angka 0,18-liter pada tahun lalu, tidak mengalami perubahan dibandingkan dengan tahun 2021. Sementara itu, di perdesaan, terjadi penurunan konsumsi alkohol per kapita. Pada tahun 2022, jumlahnya mencapai 0,53 liter, menunjukkan penurunan dari 0,60-liter pada tahun sebelumnya (2021). Data ini mencerminkan variasi dalam perilaku konsumsi alkohol antara penduduk perkotaan dan perdesaan di Indonesia.

Dalam menghadapi tantangan kompleks terkait konsumsi alkohol pada remaja Politeknik Internasional Bali (PIB) dan SMA Taman Rama menunjukkan komitmen yang kuat dalam menanggapi tantangan konsumsi alkohol pada remaja. Inisiatif ini tidak hanya menciptakan alternatif minuman yang menarik selera, melainkan juga menyuarakan solusi yang lebih sehat dan edukatif. Desain kegiatan yang dihasilkan dari kolaborasi ini tidak hanya memfokuskan pada aspek rasa dan kreativitas penyajian minuman, tetapi juga pada pemahaman mendalam tentang dampak kesehatan dari pilihan konsumsi yang ditawarkan. Melalui berbagai kegiatan pemberdayaan masyarakat seperti *workshop*, seminar, dan sesi edukatif, tujuan utama kolaborasi ini adalah memberikan informasi komprehensif mengenai manfaat minuman herbal dan risiko negatif dari konsumsi alkohol pada remaja. Minuman herbal dipandang sebagai opsi yang lebih aman dan bermanfaat karena mengandung bahan alami seperti tanaman dan rempah-rempah. Selain menciptakan kesadaran akan opsi minuman yang lebih sehat, kolaborasi ini juga berusaha membentuk pola pikir positif terkait pemilihan minuman. Dengan melibatkan aktif para remaja dalam proses kreatifitas, PIB dan SMA Taman Rama memberikan mereka peluang untuk ikut berpartisipasi dalam merancang minuman herbal yang menarik dan bermanfaat. Langkah ini diharapkan mampu merangsang minat dan rasa kepemilikan generasi muda terhadap opsi minuman yang mendukung kesehatan.

Inisiatif PIB dan SMA Taman Rama dalam mengangkat minuman herbal sebagai fokus utama menandai langkah inovatif dalam memperkenalkan alternatif sehat di kalangan masyarakat. Produk ini, hasil ekstraksi dari beragam tanaman dan rempah-rempah, mengandung nutrisi alami seperti antioksidan, vitamin, dan mineral untuk mendukung kesehatan menyeluruh. Keunikan minuman herbal terletak pada pengalaman sensoriknya yang unik dan menyehatkan, tanpa tambahan alkohol atau bahan berpotensi merugikan. Keragaman jenis herbal, seperti jahe, daun pandan, dan mint, menawarkan manfaat beragam, termasuk peningkatan sistem kekebalan tubuh, menjaga keseimbangan gula darah, serta mendukung pencernaan. PIB dan SMA Taman Rama dengan tekun mempromosikan minuman herbal ini sebagai alternatif yang menarik dan lezat, menciptakan pilihan sehat yang dapat diterima oleh berbagai lapisan masyarakat. Lebih dari sekadar produk, inisiatif ini mengandung nilai edukatif, dengan tujuan memberikan pemahaman mendalam tentang manfaat herbal kepada masyarakat, khususnya para remaja. Penekanan pada pentingnya memilih minuman yang

mendukung kesehatan sebagai bagian dari gaya hidup sehat adalah landasan utama dari upaya ini.

IDENTIFIKASI DAN PERUMUSAN MASALAH

Masalah yang dapat diidentifikasi dari latar belakang masalah yaitu budaya minuman herbal telah tergantikan oleh minuman komersial yang seringkali tinggi gula dan berbagai zat tambahan yang kurang sehat. Ini berdampak buruk pada kesehatan generasi muda, termasuk siswa SMA. Terlalu banyak konsumsi minuman beralkohol juga dapat membahayakan kesehatan siswa dan menghambat perkembangan mereka. Dengan demikian, pengenalan pelatihan pembuatan minuman non-alkohol menggunakan bahan herbal di SMA Taman Rama dianggap sebagai tindakan proaktif dalam penanganan masalah ini. Jenis

TUJUAN DAN MANFAAT KEGIATAN

Tujuan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk memberikan pelatihan dalam pembuatan minuman tidak mengandung alkohol dengan menggunakan bahan herbal untuk siswa siswi SMA Taman Rama, Denpasar, Bali. Pelatihan Pembuatan Kreasi Minuman Non Alkohol dengan menggunakan bahan herbal untuk siswa-siswi SMA Taman Rama memiliki manfaat yang beragam, baik untuk siswa-siswi itu sendiri, sekolah, maupun masyarakat secara keseluruhan. Berikut adalah beberapa manfaat dari pelatihan pengabdian ini:

1. Siswa-siswi akan mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang manfaat kesehatan dari bahan herbal dan minuman non-alkohol. Mereka akan menjadi lebih sadar akan pilihan makanan dan minuman yang lebih sehat.
2. Pelatihan ini akan memberikan keterampilan praktis dalam pembuatan minuman non-alkohol, yang dapat digunakan siswa sepanjang hidup mereka. Ini juga bisa menjadi landasan bagi kemungkinan karir di industri makanan dan minuman.
3. Siswa-siswi akan memiliki kesempatan untuk mengeksplorasi kreativitas mereka dalam menciptakan minuman baru. Ini dapat membantu dalam pengembangan kemampuan berpikir kreatif yang berguna di banyak aspek kehidupan.
4. Siswa-siswi dapat belajar tentang potensi bisnis dalam industri makanan dan minuman herbal. Mereka dapat memulai bisnis kecil atau bahkan mengembangkan produk-produk baru berdasarkan pengetahuan yang mereka peroleh.
5. Siswa-siswi dapat menjadi duta informasi tentang manfaat minuman herbal dan pentingnya gaya hidup sehat kepada keluarga mereka dan masyarakat di sekitar mereka.

6. Pengurangan Konsumsi Minuman Beralkohol siswa-siswi menyadari alternatif yang lebih sehat daripada minuman beralkohol, yang dapat mengurangi risiko penyalahgunaan alkohol di kalangan remaja.

METODE DAN MATERI KEGIATAN

Dalam upaya memberikan solusi terhadap masalah konsumsi minuman beralkohol di kalangan generasi Z atau milenial, Politeknik Internasional Bali (PIB) menyelenggarakan pelatihan di kampusnya untuk siswa-siswi SMA Taman Rama. Pelatihan ini didesain berdasarkan lima indikator, yaitu atraksi, aktivitas, fasilitas, Sumber Daya Manusia, dan kelembagaan.

1. Metode pelatihan

Mengajak siswa-siswi SMA Taman Rama dalam pembuatan kreasi minuman teh herbal. Fokusnya pada penggunaan bahan-bahan herbal yang mudah ditemui dan memberikan dampak positif pada kesehatan, terutama menjaga daya tahan tubuh. Tiga metode pembuatan minuman, yaitu ditumbuk (*muddled*), dikocok (*shaked*), dan disaring (*strained*) dengan *double strainer*, diajarkan untuk menciptakan pengalaman menyajikan minuman yang unik dan sehat.

2. Metode Substitusi Ipteks melibatkan simulasi langsung oleh peserta, dimana siswa-siswi mempraktekkan pemaparan definisi Mocktail/minuman tanpa alkohol, perbedaan dengan cocktail, bahan-bahan yang digunakan, metode pembuatan, dan proses pembuatan minuman. Demo pembuatan minuman juga dilakukan sebagai bagian dari kegiatan ini.

Diharapkan melalui dua metode ini, siswa-siswi tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga keterampilan praktis dalam menciptakan minuman herbal yang sehat dan bermanfaat. Kegiatan ini diharapkan dapat mengubah persepsi dan minat siswa terhadap minuman beralkohol, mengarahkan mereka pada pilihan minuman yang lebih sehat dan bernilai, serta menciptakan kesadaran positif terhadap gaya hidup sehat.

HASIL KEGIATAN

- a. **Bentuk Kegiatan**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini akan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan selama 1 hari dengan rincian sebagai berikut:

1. Persiapan Pelatihan (menyiapkan bahan presentasi dan praktik)
2. Regristasi peserta pelatihan pembuatan minuman *tea based mocktail* dengan menggunakan bahan herbal
3. Pembukaan pelatihan yang dilakukan oleh kepala program studi management perhotelan
4. Pemaparan materi mengenai mocktail terkait dengan penjelasan bahan-bahan, metode dan proses pembuatan
5. Demo pembuatan minuman *mocktail* / minuman non alkohol

6. Demo pembuatan minuman Mocktail / minuman non alkohol oleh peserta pelatihan
7. Penutupan pelatihan/ *workshop*
8. Dokumentasi / foto Bersama seluruh peserta *workshop*

b. Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan Pelatihan pembuatan Kreasi Minuman *Non* Alkohol Kepada Siswa dan Siswi Sma Taman Rama akan diadakan pada tanggal 20 September 2023 yang berlokasi di kampus Politeknik Internasional Bali.

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

NO	JAM	KEGIATAN	PIC
1	09.00-09.30	Registrasi & Dokumentasi	Agnes Margaretta
2	09:30-09:40	Pembukaan oleh Kaprodi MPH	Victor Bangun Mulia, B.S.C., M.B. A
3	09:40 – 09:55	Penyampaian materi mengenai definisi minuman non alkohol, manfaat bahan herbal, metode dan proses pembuatan	I Ketut Wibawa
4	09:55 – 10:10	Demo pembuatan minuman tea based mocktail	I Ketut Wibawa
5	10:10 – 11:00	Demo pembuatan minuman tea based mocktail oleh peserta <i>workshop</i>	I Ketut Wibawa
6	11:00-11:15	Q & A /sesi tanya jawab	Host & I Ketut Wibawa
7	11:15-11:30	Penutupan pelatihan dan dokumentasi	I Ketut Wibawa

c. Masyarakat Sasar

Masyarakat sasar utama yang diharapkan memiliki pengetahuan serta keterampilan meracik atau mencampur minuman non-alkohol dengan menggunakan bahan -bahan herbal yang dapat dikombinasikan dengan bahan yang berada di sekitar dan mudah untuk didapatkan serta mampu menciptakan produk baru yang memiliki nilai jual.

HASIL KEGIATAN

Materi yang di berikan untuk pelatihan Pembuatan minuman tea based mocktail dengan menggunakan bahan herbal terhadap siswa-siswi SMA Taman Rama di kampus Politeknik Internasional Bali adalah sebagai berikut:

1. Pemaparan materi mengenai jenis-jenis mocktail dan manfaat dari masing-masing bahan yang digunakan.



Gambar 1. Pemaparan Materi *Workshop Tea based Mocktail*.
(Sumber: Dokumentasi Tim, 2024)

Pemaparan materi mengenai perbedaan antara *mocktail* dan *cocktail* dan pemilihan nama minuman yang didasari oleh penggunaan bahan-bahan dan juga menjelaskan tentang manfaat dari setiap bahan yang digunakan. Dijelaskan juga terkait dengan metode-metode yang digunakan dalam pembuatan minuman baik itu *mocktail* ataupun *cocktail* seperti *shaking*, *muddling*, *pouring*, *stirring*, *blending*, dan *floating*. Dan metode yang dipilih untuk digunakan dalam pembuatan Orange Blossom yang dilanjutkan dengan prosesnya.

2. Proses Pembuatan Minuman *Tea Based Mocktail (Orange Blossom)*



Gambar 2. Proses Pembuatan Minuman Mocktail Orange Blossom Dengan Menggunakan Metode *Muddling*
(Sumber: Dokumentasi Tim, 2024)



Gambar 3. Proses Pembuatan Minuman *Mocktail Orange Blossom* Dengan Menggunakan Metode *Shaking*
(Sumber: Dokumentasi Tim, 2024)

Demo pembuatan minuman yang dilakukan oleh instruktur dan dilanjutkan oleh peserta workshop dilakukan berdasarkan langkah-langkah dan metode pembuatan yang telah dipilih. Untuk pembuatan *orange blossom* yang pertama dilakukan adalah menumbuk (*muddle*) bunga kecombrang, daun mint dan jeruk nipis sebelum ditambahkan gula cai, setelah itu masukkan teh aroma apel/ *fruit tea* apel ke dalam *boston shaker* lalu tambahkan gula dan es batu. Setelah itu dilakukan metode yang kedua yaitu *shake* /kocok bahan-bahan yang telah disiapkan. Setelah semua bahan sudah siap lakukan metode yang ketiga yaitu proses penyaringan dengan menggunakan *double cocktail strainer*. Tuangkan ke dalam gelas yang telah disiapkan (*Old fashioned glass*) dan trambahkan soda water untuk *top up*.

3. Proses Pembuatan Garnish dan Pemasangan pada Minuman



Gambar 4. Pembuatan dan Pemasangan Garnish
(Sumber: Dokumentasi Tim, 2024)

Proses setelah minuman siap untuk dihidangkan yaitu pemasangan garnish/ hiasan yang dibuat dari bahan-bahan yang digunakan sebagai campuran dari *Orange Blossom*. Garnish yang digunakan adalah kelopak bunga kecombrang segar yang mendominasi aroma dari minuman *Orange Blossom*.

4. *Display Minuman non Alkohol (Orange Blossom)*



Gambar 5. Display Orange Blossom
(Sumber : Dokumentasi Tim, 2024)

Pelatihan Pembuatan Kreasi Minuman Non Alkohol dengan menggunakan bahan herbal untuk siswa-siswi SMA Taman Rama memiliki manfaat yang beragam, baik untuk siswa-siswi itu sendiri, sekolah, maupun masyarakat secara keseluruhan. Berikut adalah beberapa manfaat dari pelatihan pengabdian ini: Siswa-siswi akan mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang manfaat kesehatan dari bahan herbal dan minuman non-alkohol. Mereka akan menjadi lebih sadar akan pilihan makanan dan minuman yang lebih sehat. Pelatihan ini akan memberikan keterampilan praktis dalam pembuatan minuman non-alkohol, yang dapat digunakan siswa sepanjang hidup mereka. Ini juga bisa menjadi landasan bagi kemungkinan karir di industri makanan dan minuman. Siswa-siswi akan memiliki kesempatan untuk mengeksplorasi kreativitas mereka dalam menciptakan minuman baru. Ini dapat membantu dalam pengembangan kemampuan berpikir kreatif yang berguna di banyak aspek kehidupan. Siswa-siswi dapat belajar tentang potensi bisnis dalam industri makanan dan minuman herbal. Mereka dapat memulai bisnis kecil atau bahkan mengembangkan produk-produk baru berdasarkan pengetahuan yang mereka peroleh. Siswa-siswi dapat menjadi duta informasi tentang manfaat minuman herbal dan pentingnya gaya hidup sehat kepada keluarga mereka dan masyarakat di sekitar mereka. Pengurangan Konsumsi Minuman Beralkohol siswa-siswi menyadari alternatif

yang lebih sehat daripada minuman beralkohol, yang dapat mengurangi risiko penyalahgunaan alkohol di kalangan remaja

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan minuman non-alkohol dengan menggunakan bahan herbal di SMA Taman Rama merupakan langkah proaktif yang memiliki dampak positif yang signifikan. Pendidikan komprehensif yang melibatkan aspek akademik, pengembangan keterampilan, dan pengetahuan di luar kurikulum reguler merupakan pendekatan yang efektif untuk meningkatkan kualitas pendidikan. Dalam konteks ini, pelatihan pembuatan minuman non-alkohol dengan bahan herbal telah terbukti menjadi solusi yang relevan. Pentingnya pendidikan yang melibatkan siswa dalam pembuatan minuman sehat dan bermanfaat tidak hanya memberikan manfaat bagi kesehatan fisik dan mental siswa, tetapi juga membantu dalam melestarikan budaya minuman herbal yang telah lama ada dalam berbagai tradisi masyarakat. Pelatihan semacam ini membantu siswa memahami nilai kesehatan dari bahan herbal dan minuman non-alkohol, sehingga mereka menjadi lebih sadar akan pilihan makanan dan minuman yang sehat.

Selain peningkatan pemahaman kesehatan, pelatihan ini memberikan keterampilan praktis kepada siswa dalam pembuatan minuman non-alkohol, yang dapat menjadi modal berharga sepanjang hidup mereka. Keterampilan ini tidak hanya dapat digunakan untuk keperluan pribadi, tetapi juga membuka potensi bisnis di industri makanan dan minuman. Siswa dapat menjadikan pengetahuan yang mereka peroleh sebagai dasar untuk memulai bisnis kecil atau bahkan mengembangkan produk-produk baru. Dalam proses pembelajaran, siswa juga memiliki kesempatan untuk mengembangkan kreativitas mereka dalam menciptakan minuman baru. Kemampuan berpikir kreatif ini sangat berharga dalam berbagai aspek kehidupan, dan pelatihan semacam ini membantu siswa dalam mengasahnya. Selain manfaat langsung bagi siswa, pelatihan ini juga memberikan manfaat yang lebih luas bagi sekolah dan masyarakat secara keseluruhan. Sekolah mendukung pendidikan yang komprehensif dengan mengintegrasikan pengembangan keterampilan di luar kurikulum reguler, sehingga meningkatkan reputasi dan kualitas pendidikan mereka. Di sisi lain, masyarakat akan mendapatkan manfaat dari peningkatan kesadaran akan pilihan minuman sehat dan dari pengurangan konsumsi minuman beralkohol di kalangan remaja.

Dengan demikian, pelatihan pembuatan minuman non-alkohol dengan bahan herbal di SMA Taman Rama adalah langkah yang positif dan relevan untuk meningkatkan kesehatan, pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran siswa, serta untuk melestarikan budaya minuman herbal. Pelatihan ini memiliki potensi untuk membawa manfaat yang signifikan bagi siswa, sekolah, dan masyarakat secara keseluruhan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan kontribusi dan dukungan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Adanya peran serta Anda semua telah memberikan dampak positif dan memberi nilai tambah yang sangat berarti bagi kami.

Terima kasih kepada para-Guru dan siswa-siswi SMA Taman Rama yang telah berpartisipasi dalam kegiatan *workshop tea based mocktail* ini. Kerjasama dan semangat belajar bersama yang ditunjukkan telah menciptakan suasana yang produktif dan bermanfaat bagi semua pihak.

Tak lupa, penulis juga ingin mengungkapkan rasa terima kasih kepada para pemberi dana yang telah mendukung kegiatan ini. Kontribusi finansial yang diberikan sangat berarti bagi kelancaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Dukungan Anda telah membantu kami dalam menyediakan perlengkapan dan fasilitas yang dibutuhkan serta memastikan kelancaran pelaksanaan kegiatan.

Terima kasih kepada seluruh tim yang terlibat dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan ini. Dedikasi, kerja keras, dan kolaborasi tim merupakan faktor kunci yang membuat kegiatan ini menjadi sukses.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, I. S., Almunawwaroh, M., Ramadhani, I., & Irawan, P. (2022). Pelatihan Pembuatan Minuman Tradisional Peningkat Imun Tubuh Dalam Menghadapi Covid 19 Di Desa Tanjungsari Kabupaten Tasikmalaya. *Adimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 97-104
- Badan Pusat Statistik (PBS)2022
- Ismono, I., Suyatno, S., & Hidajati, N. (2018). Pelatihan pembuatan serbuk minuman herbal instan untuk Warga desa jajar, kecamatan talun, kabupaten blitar. *Jurnal Abdi: Media pengabdian kepada masyarakat*, 3(2), 76-83.