

Olahan Lychee Yakult Ice Tea Menjadi Minuman Kekinian Sebagai Alternatif Pengembangan Kreativitas Masyarakat

¹⁾Ni Putu Mirna Permatasari, ²⁾Ni Luh Putu Sariani*

^{1),2)}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,

Universitas Pendidikan Nasional, Denpasar, Indonesia

Email Corresponding: ¹⁾putumirna93@gmail.com, ²⁾*putusariani@undiknas.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:

Minuman Kekinian
Lychee
Kreativitas
Inovasi

Perkembangan industri minuman di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir sangat berkembang, terutama dalam hal minuman masa kini. Olahan minuman kekinian berbahan dasar lychee, Yakult, dan teh menjadi inovasi bagi masyarakat guna meningkatkan kreativitas masyarakat. Penelitian ini berfokus pada pembuatan minuman inovatif menggunakan lychee, Yakult, dan teh untuk meningkatkan kreativitas dalam komunitas, secara khusus menargetkan wanita PKK di Desa Kapal. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan cara pembuatan minuman kekinian sebagai peluang usaha baru yang mudah dilakukan, sehat, dan mempunyai nilai jual yang tinggi seperti "Lychee Yakult Ice Tea". Metode yang digunakan meliputi observasi, wawancara, sosialisasi, pelatihan, dan evaluasi, menghasilkan penerimaan positif dan antusiasme dari peserta yang mengenali potensi minuman ini sebagai bisnis yang menguntungkan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah peserta antusias mengikuti pelatihan dan mampu mempraktikkan teknik pembuatan minuman dengan baik. Melalui program ini, peserta merasa terbantu dalam menemukan peluang usaha baru dengan produk yang memiliki daya tarik tinggi, yang tidak hanya mendukung ekonomi keluarga tetapi juga mengembangkan kreativitas masyarakat.

ABSTRACT

Keywords:

Contemporary Drinks
Lychee
Creativeness
Innovation

The development of the beverage industry in Indonesia in recent years has been very developed, especially in terms of today's beverages. Contemporary beverage processing made from lychee, Yakult, and tea is an innovation for the community to increase people's creativity. The research focuses on making innovative drinks using lychee, Yakult, and tea to increase creativity in the community, specifically targeting PKK women in Ship Village. This community service program aims to provide training on how to make contemporary drinks as a new business opportunity that is easy to do, healthy, and has a high selling value such as "Lychee Yakult Ice Tea". The methods used include observation, interviews, socialization, training, and evaluation, resulting in positive reception and enthusiasm from participants who recognize the potential of this beverage as a profitable business. The conclusion of this study is that the participants were enthusiastic about participating in the training and were able to practice the technique of making drinks well. Through this program, participants feel helped in finding new business opportunities with products that have high appeal, which not only supports the family economy but also develops people's creativity.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](#) license.



I. PENDAHULUAN

Perkembangan industri minuman di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir menunjukkan dinamika yang menarik, terutama dalam sektor minuman kekinian. Tren ini tidak hanya mencerminkan perubahan selera konsumen, tetapi juga menjadi indikator evolusi gaya hidup masyarakat urban. Generasi muda, sebagai penggerak utama tren ini, kini tidak lagi sekadar mencari minuman yang menyegarkan, melainkan produk yang dapat menjadi representasi identitas dan gaya hidup mereka. Fenomena ini ditandai dengan munculnya

berbagai inovasi minuman yang menggabungkan bahan-bahan tidak konvensional, menciptakan cita rasa unik dan presentasi visual yang menarik (Sondang *et al.*, 2024).

Beberapa penelitian sebelumnya telah menyoroti manfaat kesehatan dari bahan-bahan yang digunakan dalam inovasi "*Lychee Yakult Ice Tea*". Lychee, berdasarkan Das *et al.* (2016), memiliki efek antioksidan yang kuat dan dapat membantu dalam mencegah kerusakan oksidatif pada produk daging. Yakult dengan kandungan probiotik *Lactobacillus casei* Shirota, terbukti berperan penting dalam menjaga kesehatan pencernaan serta memperkuat sistem kekebalan tubuh (Kato-Kataoka *et al.* 2016). Teh hijau, seperti yang diteliti oleh Hodgson *et al.* (2013), dengan kandungan probiotik *Lactobacillus casei* Shirota, terbukti berperan penting dalam menjaga kesehatan pencernaan serta memperkuat sistem kekebalan tubuh.

Permasalahan utama yang diangkat dalam penelitian ini yakni pertama, sejauh mana kombinasi *lychee*, Yakult, dan *ice tea* dapat diterima oleh masyarakat sebagai minuman kekinian, tidak hanya dari segi rasa tetapi juga dari perspektif nilai gizi dan manfaat kesehatan. Kedua, bagaimana potensi "*Lychee Yakult Ice Tea*" sebagai katalis pengembangan kreativitas masyarakat dalam industri minuman, khususnya dalam konteks ekonomi kreatif Indonesia. Penelitian ini juga mengeksplorasi aspek sosio-ekonomi dari inovasi minuman ini secara mendalam. Seperti yang diungkapkan oleh Pratomo *et al.* (2024), inovasi dalam industri kreatif, termasuk sektor makanan dan minuman, memiliki dampak multiplier yang signifikan terhadap ekonomi lokal, termasuk penciptaan lapangan kerja dan peningkatan pendapatan masyarakat. Studi tersebut menunjukkan bahwa konsentrasi kelas pekerja kreatif memiliki dampak signifikan terhadap pengembangan ekonomi lokal.

Penelitian ini mempertimbangkan aspek keberlanjutan dalam pengembangan produk minuman inovatif dengan fokus di Desa Kapal, sebuah wilayah yang mempunyai potensi besar dalam mendukung upaya ini. Sejalan dengan tren global menuju konsumsi yang lebih bertanggung jawab, "*Lychee Yakult Ice Tea*" berpotensi menjadi model untuk minuman kekinian yang tidak hanya memperhatikan aspek rasa dan kesehatan, tetapi juga dampak lingkungan. Penggunaan bahan-bahan lokal seperti *lychee* dapat mendukung petani lokal dan mengurangi jejak karbon dari transportasi bahan baku. Pemilihan Desa Kapal sebagai tempat penelitian didasari karakteristik masyarakat yang aktif dan kreatif, sehingga diharapkan bisa menjadi katalis dalam penerimaan dan pengembangan produk inovatif ini.

Tujuan utama dari artikel ini adalah untuk mengeksplorasi dan menganalisis secara komprehensif penerimaan "*Lychee Yakult Ice Tea*" oleh masyarakat, serta mengevaluasi potensinya sebagai produk inovatif dalam pasar minuman kekinian. Secara spesifik, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengevaluasi persepsi konsumen terhadap manfaat kesehatan dari kombinasi *lychee*, Yakult, dan *ice tea*.
2. Mengkaji dampak potensial dari inovasi ini terhadap pengembangan kreativitas masyarakat dalam konteks industri minuman.
3. Menilai potensi "*Lychee Yakult Ice Tea*" sebagai katalis untuk inovasi lebih lanjut dalam industri minuman kekinian di Indonesia.

Dengan cakupan yang luas ini, artikel ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan pada pengembangan industri minuman di Indonesia, menawarkan wawasan baru tentang tren konsumen, dan membuka jalan bagi inovasi lebih lanjut dalam sektor ini. Penulis memilih Desa Kapal karena memiliki potensi dalam pengembangan kreativitas yang bisa mendukung industri makanan dan minuman melalui inovasi sederhana tetapi berdampak besar. Lebih dari itu, penelitian ini berpotensi menjadi acuan untuk studi-studi selanjutnya yang mengeksplorasi interaksi antara inovasi produk, kesehatan konsumen, dan pembangunan ekonomi lokal dalam konteks industri makanan dan minuman di Indonesia. Dalam era di mana kesehatan, keberlanjutan, dan kreativitas menjadi fokus utama konsumen dan produsen, "*Lychee Yakult Ice Tea*" menawarkan sebuah studi kasus yang menarik tentang bagaimana inovasi sederhana dapat memiliki dampak yang luas.

II. MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, masalah yang terjadi adalah kurangnya inovasi minuman yang menarik dan sehat di kalangan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK di Desa Kapal, dimana hal ini disebabkan oleh beberapa faktor. Pertama, minuman yang dibuat di rumah bersifat repetitif, seperti teh manis, sehingga kurang menarik pada rasa dan gizi. Kedua, kurangnya informasi bahan – bahan sehat yang bisa dipadukan dengan cara kreatif membuat ibu – ibu tidak mau ber eksperimen. Pelatihan yang

tersedia lebih fokus pada kerajinan, sehingga ibu – ibu kurang terdorong untuk membuat minuman yang enak, sehat, dan menarik.

III. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 1 September 2024 di Desa Kapal Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung. Kegiatan ini diikuti oleh 5 orang peserta ibu-ibu PKK. Penelitian ini menggunakan metode Participatory Action Research (PAR), dimana masyarakat terlibat langsung dalam proses pengembangan, pengujian, dan evaluasi inovasi “*Lychee Yakult Ice Tea*”. Metode ini dipilih untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan kebutuhan dan preferensi konsumen lokal. Keterlibatan masyarakat Desa Kapal dalam penelitian ini bertujuan untuk menciptakan sinergi antara inovasi produk dengan potensi kreatif masyarakat, sehingga dapat memberikan dampak ekonomi yang signifikan.

A. Partisipan

Sebanyak 5 orang ibu-ibu PKK yang menjadi partisipan dipilih berdasarkan kriteria keragaman agar mewakili berbagai pandangan dan pengalaman. Kriteria tersebut mencakup variasi usia, mulai dari yang lebih muda hingga yang lebih tua. Selain itu, partisipan mempunyai latar belakang pendidikan yang beragam, mulai dari yang hanya menyelesaikan pendidikan sekolah dasar hingga sekolah menengah atas.

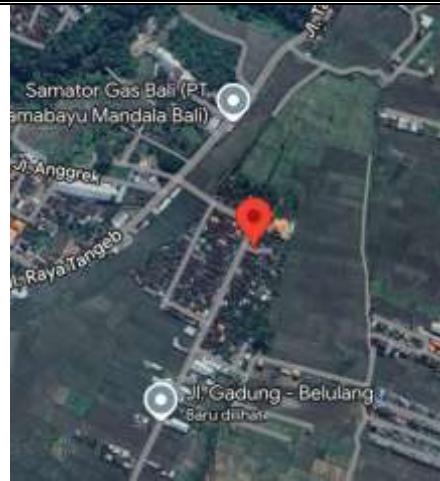
B. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui empat pendekatan dengan cara observasi, wawancara, sosialisasi, dan evaluasi. Berikut penjelasan masing-masing pendekatan:

1. Observasi: Proses pengumpulan data diawali dengan observasi yang bertujuan untuk memahami kebiasaan minum ibu-ibu PKK, khususnya di Desa Kapal. Observasi ini bertujuan untuk mengetahui pola konsumsi minuman sehari-hari, termasuk apakah mereka mengonsumsi Yakult atau minuman probiotik lainnya. Observasi ini memberikan gambaran awal mengenai kebiasaan konsumsi mereka, yang menjadi dasar untuk mengembangkan strategi sosialisasi yang relevan.
2. Wawancara: Wawancara dilakukan untuk mengeksplorasi lebih lanjut tingkat pemahaman peserta mengenai manfaat Yakult, khususnya terkait kesehatan pencernaan. Wawancara juga menynggung sejauh mana ibu-ibu PKK mengenal inovasi produk Yakult sebagai minuman kekinian yang bisa dikreasikan. Hasil wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar peserta sudah mengenal Yakult sebagai minuman probiotik yang bermanfaat bagi pencernaan, meskipun pemahaman beberapa peserta masih terbatas.
3. Sosialisasi: Sosialisasi dilakukan sebagai bentuk edukasi mengenai manfaat Yakult dan pentingnya menjaga kesehatan usus melalui konsumsi probiotik. Materi yang disampaikan meliputi penjelasan tentang komposisi Yakult, manfaat *Lactobacillus casei* strain Shirota untuk keseimbangan mikrobiota usus, dan dampak positif konsumsi Yakult secara rutin. Sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran peserta tentang pentingnya menjaga kesehatan pencernaan dan mengedukasi mereka mengenai bagaimana Yakult dapat diolah menjadi minuman kekinian.
4. Evaluasi: Evaluasi dilakukan dengan membandingkan hasil dokumentasi sebelum dan sesudah kegiatan. Sebelum kegiatan, peserta hanya mengenal Yakult sebagai minuman probiotik yang dikonsumsi langsung. Namun setelah sosialisasi dan pelatihan, peserta mampu mengolah Yakult menjadi minuman kekinian seperti *Lychee Yakult Ice Tea*. Evaluasi ini menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan ibu-ibu PKK, serta adanya potensi untuk mengembangkan kreasi minuman ini sebagai peluang usaha kecil.

Keempat pendekatan ini dirancang untuk saling melengkapi, dimulai dari pengumpulan data awal melalui observasi dan wawancara, diikuti oleh sosialisasi yang bersifat edukatif, dan diakhiri dengan evaluasi yang menilai dampak dari kegiatan tersebut terhadap pemahaman dan keterampilan peserta.

Penelitian ini juga mempertimbangkan aspek keberlanjutan penggunaan bahan-bahan lokal bahan-bahan lokal deskripsi rinci mengenai alat dan bahan akan dicantumkan pada hasil dan pembahasan pada gambar 4. Alat dan bahan, disebutkan bahwa inovasi ini memanfaatkan bahan-bahan lokal dengan fokus pada keberlanjutan untuk mendukung ekonomi masyarakat, serta memperhatikan jejak karbon yang dihasilkan dalam proses distribusi bahan baku.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan Pengabdian

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan tujuan memperkenalkan inovasi minuman kekinian yang sehat dan menarik kepada ibu-ibu PKK selaku peserta melalui sosialisasi dan pelatihan. Proses dimulai dari observasi kebiasaan minum para peserta khususnya ibu-ibu PKK di Desa Kapal. Observasi ini bertujuan untuk memahami bagaimana pola konsumsi minuman mereka sehari-hari, dan apakah mereka mengkonsumsi Yakult atau minuman probiotik lain. Setelah itu dilakukan wawancara dengan tujuan mengetahui tingkat pemahaman mereka mengenai manfaat Yakult, terutama hubungannya dengan kesehatan pencernaan. Selain itu, fokus wawancara juga pada sejauh mana peserta mengetahui inovasi Yakult sebagai minuman kekinian yang dapat dikreasikan. Hasil wawancara menunjukkan Sebagian besar peserta mengetahui Yakult sebagai minuman probiotik, dan juga paham Yakult bermanfaat bagi kesehatan pencernaan. Ada juga yang pemahamannya masih terbatas tentang manfaat Yakult terhadap kesehatan pencernaan.



Gambar 2. Wawancara kepada peserta

Setelah dilakukan wawancara, dilakukan sosialisasi. Sosialisasi ini dimulai dengan penjelasan mengenai Yakult, yang mengandung *Lactobacillus casei strain Shirota*, bakteri baik yang dapat membantu menjaga keseimbangan microbiota didalam usus (Harsono & Sari, 2021).

Penyaji kemudian menjelaskan pentingnya menjaga kesehatan usus, karena pencernaan yang sehat adalah kunci untuk menjaga kesehatan tubuh secara keseluruhan. Dalam sosialisasi, dijelaskan secara rinci bagaimana konsumsi Yakult secara rutin dapat memberikan efek positif pada sistem pencernaan, seperti mengatasi diare, sembelit, dan gangguan pencernaan lainnya. Melalui ilustrasi dan studi kasus, peserta dapat memahami bahwa Yakult bukan hanya minuman, tetapi juga merupakan solusi alami untuk membantu memperbaiki dan menjaga kesehatan usus (Setiawan & Ramli, 2022).

Selain itu, pemateri menekankan pentingnya kebiasaan konsumsi probiotik secara teratur, terutama dalam pola hidup modern yang sering kali menyebabkan ketidakseimbangan bakteri baik dalam tubuh. Sosialisasi ini diharapkan menumbuhkan kesadaran Masyarakat tentang manfaat probiotik seperti Yakult

dalam mendukung kesehatan pencernaan, sekaligus mendorong konsumsi yang lebih luas di kalangan Masyarakat lokal (Haryanto & Kusuma, 2020).



Gambar 3. Sosialisasi Yakult kepada peserta

Setelah sosialisasi, kegiatan selanjutnya peserta diberikan pelatihan yang praktis tentang cara membuat *Lychee Yakult Ice Tea*. Tujuannya untuk memberikan ketrampilan langsung kepada ibu-ibu PKK dalam mengolah Yakult menjadi minuman kekinian. Peserta terlibat langsung dalam proses pembuatan, sehingga tidak hanya mempraktikkan teori, tetapi juga dapat mempraktikkan langkah-langkah pembuatan minuman di rumah maupun sebagai peluang usaha kecil. Sebelum memulai, pemateri menjelaskan alat dan bahan yang diperlukan. Adapun alat dan bahan, serta prosedur pembuatannya, sebagai berikut.

1. Alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan *Lychee Yakult Ice Tea* meliputi:
 - a. Yakult.
 - b. *Lychee*.
 - c. Sirup *lychee*.
 - d. Teh hijau.
 - e. 50ml air hangat.
 - f. Es batu.
 - g. Gelas plastik.
 - h. Sendok.



Gambar 4. Alat dan bahan

2. Prosedur pembuatan *Lychee Yakult Ice Tea*:

- a. Seduh teh hijau dengan 50ml air hangat lalu dinginkan.
- b. Masukkan 1 tutup sirup *lychee* kedalam gelas.
- c. Masukkan es batu secukupnya.
- d. Tuang teh dan yakult kedalam gelas
- e. Masukkan beberapa buah *lychee* kedalamnya.

Seusai sosialisasi, dilakukan pelatihan membuat *Lychee Yakult Ice Tea* sebagai implementasi prosedur dari materi yang diberikan dengan tujuan meningkatkan kreativitas masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK dalam mengolah minuman kekinian yang sehat. Dengan alat dan bahan yang sudah disiapkan, peserta diajak untuk langsung mempraktikkan prosedur yang sudah dijelaskan.



Gambar 5. Proses pembuatan *Lychee Yakult Ice Tea*

Evaluasi kegiatan pelatihan ini dilakukan melalui perbandingan dokumentasi hasil sebelum dan sesudah kegiatan. Sebelum kegiatan, gambar pada bagian kiri merupakan Yakult botolan yang belum diolah. Pada tahap ini sebagian besar ibu-ibu PKK hanya mengenal Yakult sebagai minuman probiotik yang diminum langsung. Peserta kemungkinan belum memikirkan untuk mengkreasikan Yakult menjadi minuman yang lebih menarik. Setelah kegiatan, gambar pada bagian kanan merupakan Yakult yang sudah diolah menjadi kreasi baru dalam bentuk *Lychee Yakult Ice Tea*. Gambar ini menunjukkan pemahaman ibu-ibu PKK yang lebih baik mengenai konsep minuman sehat dan bagaimana cara memadukan bahan-bahan yang ada di lingkungan mereka menjadi minuman yang menarik, serta beberapa peserta tertarik untuk mengembangkan minuman ini sebagai peluang usaha kecil. Dampak ekonomi dari pengembangan produk "Lychee Yakult Ice Tea" juga diukur melalui kontribusinya terhadap ekonomi lokal. Penggunaan *lychee* lokal sebagai bahan baku utama juga dipandang sebagai langkah positif dalam mendukung petani lokal, mengurangi ketergantungan pada bahan impor, serta mendorong pertumbuhan ekonomi lokal.

Sejalan dengan temuan Pratomo et al. (2024), yang menyebutkan bahwa industri kreatif, termasuk sektor makanan dan minuman, dapat menjadi penggerak ekonomi lokal, inovasi "Lychee Yakult Ice Tea" diprediksi akan memberikan efek multiplier yang signifikan, baik dari segi penciptaan lapangan kerja maupun peningkatan pendapatan masyarakat.



Gambar 6. Perbandingan hasil produk sebelum dan sesudah kegiatan

Keunggulan dari kegiatan ini resep *Lychee* Yakult *Ice Tea* bahan-bahannya terjangkau, sehingga ibu-ibu PKK bisa membuatnya di rumah tanpa alat-alat yang mahal. Minuman ini cocok dengan tren minuman kekinian, besar peluang untuk menjualnya di lingkungan sekitar. Namun terdapat juga kelemahannya, lychee yang terkadang tidak tersedia karena buah ini di musim tertentu. Tingkat kesulitan dalam kegiatan ini terbilang cukup rendah karena ibu-ibu PKK sangat antusias dalam mengikuti kegiatan, namun beberapa peserta mengalami kesulitan dalam memperoleh bahan-bahan seperti buah *lychee*. Kegiatan ini dapat dikembangkan dengan menambahkan variasi resep minuman yang lebih menyesuaikan dengan bahan-bahan lokal yang tersedia di lingkungan sekitar, sehingga inovasi ini dapat dijalankan lebih luas.

V. KESIMPULAN

Penelitian ini berhasil menunjukkan kombinasi unik dari *lychee*, Yakult, dan ice tea diterima dengan baik oleh konsumen, terutama karena perpaduan rasa yang menyegarkan serta manfaat kesehatan yang dirasakan dari kandungan probiotik Yakult dan kandungan vitamin dari *lychee*. Dari segi persepsi konsumen, banyak yang merasakan manfaat kesehatan seperti pencernaan yang lebih baik, yang menambah nilai positif dari produk ini. Inovasi ini berpotensi menginspirasi ibu-ibu PKK di Desa Kapal untuk lebih kreatif dalam menciptakan variasi produk minuman yang sesuai dengan tren kekinian.

Penelitian ini mengindikasikan bahwa “*Lychee Yakult Ice Tea*” memiliki potensi besar sebagai katalis untuk inovasi di industri minuman kekinian di Indonesia. Namun terdapat kelemahan yang perlu diperhatikan, salah satunya buah *lychee* yang bersifat musiman. Kesulitan dalam memperoleh *lychee* dialami oleh ibu-ibu PKK. Untuk mengatasi kendala tersebut, pengembangan lebih lanjut perlu mempertimbangkan penggunaan bahan pengganti seperti buah lokal yang lebih mudah didapatkan tanpa mengurangi kualitas produk, yang dapat meningkatkan daya tarik produk minuman kekinian di pasar lokal maupun internasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifuddin, W., & Haruna, H. (2023). Edupreneurship Mahasiswa Universitas Patompo (Pelatihan Pembuatan Minuman Susu Kurma Dan Kopi Kekinian). *Malebbi: Jurnal Pengabdian*, 49–55. <https://ojs.unpatompo.ac.id/index.php/malebbi/article/view/96%0Ahttps://ojs.unpatompo.ac.id/index.php/malebbi/article/download/96/68>
- Asmoro, N. W., Tari, A. I. N., & Hartati, S. (2024). Entrepreneur Siswa-Siswi SMK: Melalui Pengembangan Produk Minuman Kekinian. *IJECS: Indonesian Journal of Empowerment and Community Services*, 5(1), 1–9.
- Das, A. K., Rajkumar, V., Nanda, P. K., Chauhan, P., Pradhan, S. R., & Biswas, S. (2016). Antioxidant efficacy of litchi (*Litchi chinensis* sonn.) pericarp extract in sheep meat nuggets. *Antioxidants*, 5(2), 1–10.

- <https://doi.org/10.3390/antiox5020016>
- Dwi Ernawati, W., Metha Nurfitriyah, D., Wijayanti, R., Aprieza Puspita Zandra, R., Zahro Fazda Oktavia, F., Akuntansi, J., & Negeri Malang, P. (2021). Pelatihan Usaha Minuman Kopi Susu Regal Untuk Meningkatkan Jiwa Kewirausahaan Santri Ppsq Asy-Syadzili. *Abdimas*, 8(2), 109–115. www.kompas.com
- Fitrah, M. S., Karo-karo, M. F., Ghadizah, S., & Sitorus, N. (2024). Strategi Peningkatan Daya Saing Dalam Bisnis Minuman BOBA: Studi Kasus Pada Minuman Boba Naynay Jalan Durung, Medan, SUMATERA. *Jurnal EKonomi Akuntansi Manajemen Agribisnis*, 2(2), 69–76.
- Hodgson, A. B., Randell, R. K., & Jeukendrup, A. E. (2013). The effect of green tea extract on fat oxidation at rest and during exercise: Evidence of efficacy and proposed mechanisms. *Advances in Nutrition*, 4(2), 129–140. <https://doi.org/10.3945/an.112.003269>
- Johnson, D., Letchumanan, V., Thum, C. C., Thurairajasingam, S., & Lee, L. H. (2023). A Microbial-Based Approach to Mental Health: The Potential of Probiotics in the Treatment of Depression. *Nutrients*, 15(6). <https://doi.org/10.3390/nu15061382>
- Jupri, A., Prasedya, E. S., Susanto, H., Rai P, N. K., Sri J, N. K., Sastra K, P., & Wijayanti, K. (2021). Pengembangan Potensi Usaha Buah-Buahan Menjadi Aneka Makanan Dan Minuman Segar Dan Sehat Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Ekonomi Masyarakat Lingkungan Pasar Buah Bertais Di Era New Normal. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(1), 3–6. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v4i1.694>
- Kato-Kataoka, A., Nishida, K., Takada, M., Kawai, M., Kikuchi-Hayakawa, H., Suda, K., Ishikawa, H., Gondo, Y., Shimizu, K., Matsuki, T., Kushiro, A., Hoshi, R., Watanabe, O., Igarashi, T., Miyazaki, K., Kuwano, Y., & Rokutan, K. (2016). Fermented milk containing *Lactobacillus casei* strain Shirota preserves the diversity of the gut microbiota and relieves abdominal dysfunction in healthy medical students exposed to academic stress. *Applied and Environmental Microbiology*, 82(12), 3649–3658. <https://doi.org/10.1128/AEM.04134-15>
- Luh, N., Sariani, P., Nyoman, N., Widiani, T., Anak,), Gde, A., Wiradyatmika, A., Nengah, N., Kertiriasih, R., Fakultas Ekonomi, F., Bisnis, D., & Ekonomi, F. (2023). Pendampingan Proses Pembuatan Gula Semut Di Desa Besan Assistance in the Process of Making Sugar Ant in Besan Village. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 34–38. <https://ojs.unpatompo.ac.id/index.php/malebbi/article/view/96%0Ahttps://ojs.unpatompo.ac.id/index.php/malebbi/article/download/96/68>
- Nurbaiti, & Pangestu, R. A. (2024). Inovasi Minuman Kekinian Sebagai Bentuk Pemberdayaan Komoditi Lokal Di Desa Sukaharja Kecamatan Cijeruk Innovation of Contemporary Drinks as a Form of Local Commodity Empowerment in Sukaharja Village , Cijeruk District. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 83–91. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v4i1.7578>
- Nurmahmudah, E., Nuryuniarti, R., & Herdiani, I. (2021). Pelatihan wirausaha kuliner. *Prosiding Seminar Nasional Lppm Ump*, 361–364.
- Pratomo, S., Ashar, K., & Satria, D. (2021). Role of Creative Economy on Local Economic Development. *Journal of Indonesian Applied Economics*, 9(2), 27–35. <https://doi.org/10.21776/ub.jiae.2021.009.02.4>
- Rasyid, Y., Khaerati, K., Bungatang, B., & ... (2023). IbM Pelatihan Pembuatan Makanan dan Minuman Inovatif Bagi Warga Desa Pacelekkang Kecamatan Pattalassang Kab. Gowa. *Abdimas Langkanae*, 3(2), 146–153. <https://www.pusdig.web.id/abdimas/article/view/201%0Ahttps://www.pusdig.web.id/abdimas/article/download/201/230>
- Retno Setyo Iswati, Tetty Rihardini, Nina Hidayatunnikmah, & Solichatin. (2023). Pelatihan Pembuatan Creamy Vicilor (VCO Cincau Kelor) Minuman Kekinian Untuk Kesehatan. *Community Development Journal*, 4(2), 2827–2830.
- Sondang, S., Pandusaputri, N. A., & Mokondopit, R. B. R. (2024). Adaptasi Tren Penikmat Kopi Dari Generasi Milenial ke Gen Z. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 9(8), 4063–4072.
- Wijayanti, K. D., Ariyanto, A., & Sudarsono, A. (2022). Menumbuhkan Minat Wirausaha Melalui Pelatihan Pembuatan Minuman Kekinian. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Jotika*, 2(1), 7–11. <https://doi.org/10.56445/jppmj.v2i1.39>
- Sondang, R., dkk. (2024) "Tren Minuman Kekinian dan Dampaknya pada Industri Minuman di Indonesia." *Jurnal Studi Konsumen Indonesia*, 12(1), 45-57.
- Das, S., dk. (2016). "Keaktifan Antioksidan Ekstrak Lychee dalam Mencegah Kerusakan Oksidatif pada Produk Daging." *Jurnal Kimia Pertanian dan Makanan*, 64(24), 4790-4795.
- Harsono, A., & Sari, D. (2021). Manfaat *Lactobacillus casei* dalam Produk Probiotik. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*.
- Sutrisno, B., & Wahyuni, N. (2019). Probiotik dalam Pengelolaan Gangguan Pencernaan. *Jurnal Farmasi Indonesia*.
- Haryanto, B., & Kusuma, W. (2020). Edukasi Probiotik dan Sosialisasi Produk Yakult. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*.