

Inovasi Jus Buah Kekinian Dalam Program Kewirausahaan Mahasiswa OTA Jus

Wella Putri Dea Rahmadani^{*1}, Destika Naya Aulia², Oxana Julian Tohir³, Delia Putri Rachmadania⁴, Zinnatun Nisa⁵, Wulandari Harjanti⁶

Studi Manajemen dan Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika Surabaya

*e-mail: deawella3@gmail.com

Nomor Telepon Author: 0895342817171

Received: 07.01.2025	Revised: 20.01.2025	Accepted: 13.02.2025	Available online: 28.02.2025
--------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	--

Abstract: *STIE Mahardhika Student Entrepreneurship Programme (PKM) focuses on developing fruit juices that are managed and innovated in a modern way. This article discusses the development of refreshing and nutrient-rich fruit juice products. The students created a variety of juices that combine unique flavours such as a mixture of tropical fruits and superfoods that are increasingly in demand by the public, especially young people, by utilising natural ingredients and the latest trends. The juicing workshop taught students how to select high-quality ingredients and effective production processes. They also received assistance in creating a successful business plan and digital marketing strategies to reach a wider market. The results of this programme show that the development of new juice products not only enhances students' entrepreneurial skills, but also helps the local economy by creating jobs and raising awareness of the importance of a healthy lifestyle. It is hoped that this programme can provide inspiration for other institutions to encourage students to become entrepreneurs.*

Keywords: *Juice Innovation, Student Entrepreneurship, Contemporary, Fruit Juice, Digital Marketing.*

Abstrak: Program Kewirausahaan Mahasiswa (PKM) STIE Mahardhika berfokus pada pengembangan jus buah yang dikelola dan diinovasi secara modern. Artikel ini membahas mengenai pengembangan produk jus buah yang menyegarkan dan kaya nutrisi. Para mahasiswa ini menciptakan variasi jus yang menggabungkan rasa yang unik seperti campuran buah tropis dan superfood yang semakin diminati masyarakat terlebih lagi kalangan anak muda, dengan memanfaatkan bahan-bahan alami dan tren terkini. Lokakarya pembuatan jus mengajarkan siswa bagaimana memilih bahan-bahan berkualitas tinggi dan proses produksi yang efektif. Mereka juga mendapatkan pendampingan dalam membuat rencana bisnis yang sukses dan strategi pemasaran digital untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Hasil dari program ini menunjukkan bahwa pengembangan produk jus baru tidak hanya meningkatkan keterampilan kewirausahaan siswa saja, tetapi juga membantu ekonomi lokal dengan menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan kesadaran akan pentingnya gaya hidup sehat. Diharapkan program ini dapat memberikan inspirasi bagi institusi lain untuk mendorong siswa menjadi wirausaha.

Kata kunci: Inovasi Jus, Kewirausahaan Mahasiswa, Jus Buah Kekinian, Digital Marketing.

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan keragaman buah-buahan yang melimpah, dengan lebih dari 1.300 jenis buah-buahan yang dapat dimanfaatkan (Navaityte et al., 2020). Industri jus buah Indonesia tumbuh 10% per tahun, dengan konsumsi jus buah mencapai 2,5 liter per kapita (Jakiyudin & Fedro, 2022). Nilai pasar industri jus buah Indonesia mencapai Rp 15,6 triliun pada tahun 2022 (Kemenperin, 2022). Inovasi produk minuman jus buah kini semakin berkembang, seiring dengan

semakin tingginya kesadaran masyarakat akan pentingnya gaya hidup sehat. Salah satu inovasi yang sedang tren adalah jus buah kekinian, yang tidak hanya menawarkan rasa segar, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan. Di Indonesia, jus buah kekinian ini tidak hanya ditemukan di restoran atau kedai minuman besar, namun juga telah merambah ke usaha-usaha kecil dan menengah, yang banyak dikelola oleh kalangan mahasiswa sebagai bagian dari program kewirausahaan (Kusumadewi et al., n.d.). Salah satu contoh dari hal ini adalah program OTA Jus yang dikembangkan oleh mahasiswa STIE Mahardhika.

STIE Mahardhika, yang merupakan salah satu perguruan tinggi di Indonesia, telah mengembangkan program kewirausahaan melalui usaha OTA Jus yang dikelola oleh mahasiswa. Program ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam dunia kewirausahaan, sekaligus memberikan peluang mereka untuk mengembangkan keterampilan dalam berbisnis dengan memanfaatkan inovasi produk jus buah kekinian (Ramlan & Nikmat, 2019). Jus buah yang ditawarkan oleh OTA Jus tidak hanya berfokus pada rasa, tetapi juga memperhatikan kandungan gizi yang tinggi serta tren konsumsi yang berkembang di kalangan masyarakat muda.

Inovasi jus buah kekinian dalam program kewirausahaan mahasiswa ini melibatkan berbagai jenis buah segar yang dikombinasikan dengan bahan-bahan alami lainnya. Beberapa jenis jus yang ditawarkan antara lain jus alpukat, jus mangga dengan topping unik, hingga jus yang diperkaya dengan superfood seperti chia seeds atau spirulina. Melalui konsep ini, OTA Jus tidak hanya menjual minuman, tetapi juga memperkenalkan gaya hidup sehat yang cocok dengan selera dan kebutuhan generasi masa kini.

Berdasarkan data dari Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia (2023), sektor kewirausahaan di kalangan mahasiswa terus berkembang pesat dengan jumlah startup yang semakin banyak, termasuk yang berbasis pada produk minuman segar (Barovich & Nurussama, 2018). Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2022 menunjukkan bahwa sektor usaha kecil dan menengah di Indonesia, yang banyak digeluti oleh mahasiswa, mengalami pertumbuhan yang cukup signifikan (Siwa, 2024). Hal ini membuktikan bahwa kewirausahaan, termasuk dalam bidang makanan dan minuman, merupakan peluang yang besar di kalangan mahasiswa, khususnya dalam menciptakan inovasi produk yang sesuai dengan tren pasar.

Melalui OTA Jus, mahasiswa STIE Mahardhika tidak hanya memperoleh pengalaman langsung dalam mengelola bisnis, tetapi juga berperan dalam menciptakan produk yang relevan dengan kebutuhan konsumen saat ini, serta mengaplikasikan ilmu yang diperoleh di bangku kuliah ke dalam praktik nyata (Putri & Soehardi, 2018). Dengan inovasi jus buah kekinian yang ditawarkan, OTA Jus diharapkan mampu menjadi contoh usaha mahasiswa yang sukses dan dapat menginspirasi generasi muda untuk terus berinovasi dan berwirausaha.

2. METODE

Metode penelitian dengan deskriptif fenomena, dimana tum bergerak secara langsung dalam mengapresiasi kondisi yang ada di daerah penjualan. Adapun wilayah Surabaya dan Sidoarjo Jawa Timur untuk memperoleh data yang komprehensif tentang inovasi jus buah kekinian dalam program kewirausahaan ini, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data, antara lain: Wawancara Mendalam: yaitu dengan informan bapak Agung merupakan inisiator kreatif yang sudah memiliki usaha minuman sari buah dan jus segar.

a. Observasi

Observasi merupakan penelitian yang dilakukan secara langsung pada lapangan. Peneliti melakukan observasi langsung di lokasi usaha untuk melihat dinamika operasional, inovasi produk, dan interaksi dengan pelanggan.

b. Survei Pelanggan

Untuk mendapatkan feedback dari pelanggan mengenai produk jus buah kekinian yang ditawarkan, dilakukan survei dengan menggunakan kuesioner yang berisi pertanyaan terkait kualitas produk, cita rasa, inovasi, serta kepuasan pelanggan.

c. Studi Dokumentasi

Mengumpulkan data sekunder berupa laporan atau dokumen terkait dengan pendirian dan perkembangan usaha "OTA Jus", seperti rencana bisnis, laporan keuangan, atau catatan pemasaran.

d. Teknik Analisis Data

Data yang terkumpul akan dianalisis dengan menggunakan pendekatan analisis tematik. Proses analisis dilakukan melalui langkah-langkah berikut:

1) Reduksi Data

Data yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan survei akan disaring dan disederhanakan untuk memfokuskan pada informasi yang relevan dengan topik penelitian (Purnamasari & Afriansyah, 2021). **Interpretasi:** Peneliti akan menghubungkan data dengan teori kewirausahaan yang ada, serta menginterpretasikan bagaimana inovasi jus buah kekinian berperan dalam pengembangan kewirausahaan mahasiswa di STIE Mahardhika. **Penyusunan Narasi:** Hasil analisis tematik akan disusun dalam bentuk narasi yang menggambarkan temuan-temuan utama dari penelitian ini.

2) Validitas Data

Untuk memastikan keabsahan dan keandalan data, peneliti akan menggunakan teknik triangulasi sumber dan triangulasi teknik (Afiyanti, 2008). Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan data dari berbagai sumber, seperti wawancara dengan pengelola, mahasiswa, dan pelanggan. Triangulasi teknik dilakukan dengan memadukan berbagai teknik pengumpulan data, seperti wawancara, observasi, dan survei.

3) Analisis Dampak Inovasi

Untuk menganalisis dampak inovasi jus buah kekinian dalam program kewirausahaan mahasiswa, peneliti akan mengkaji beberapa faktor, antara lain:

4) Kinerja Keuangan

Analisis terhadap perkembangan pendapatan dan biaya dalam menjalankan usaha jus buah kekinian. **Peningkatan Keterampilan Mahasiswa:** Penilaian terhadap keterampilan kewirausahaan yang diperoleh oleh mahasiswa melalui pengelolaan usaha ini (Herawati, 2019).

5) Kepuasan Pelanggan

Evaluasi dampak inovasi produk terhadap tingkat kepuasan pelanggan dan loyalitas pelanggan terhadap usaha "OTA Jus". **Penerimaan Pasar:** Penilaian terhadap sejauh mana produk jus buah kekinian diterima oleh pasar, khususnya di kalangan mahasiswa dan masyarakat umum.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Inovasi Jus Buah Kekinian Ota Jus STIE Mahardhika

Inovasi jus buah kekinian yang dikembangkan dalam program kewirausahaan mahasiswa Ota Jus STIE Mahardhika bertujuan untuk menciptakan produk yang tidak hanya sehat, tetapi juga dapat menarik minat konsumen muda. Ota Jus hadir dengan berbagai varian rasa yang menggunakan bahan-bahan segar dan alami, serta dikemas secara menarik untuk memenuhi selera pasar. Ota Jus menawarkan variasi jus buah yang dapat disesuaikan dengan tren kekinian, seperti jus dengan tambahan topping unik, seperti bubble, jeli, atau chia seed. Salah satu keunggulan Ota Jus adalah fokus

pada kualitas dan inovasi dalam menghadirkan cita rasa yang berbeda dari produk jus buah pada umumnya. Dengan pendekatan ini, Ota Jus berusaha menciptakan nilai lebih di pasar jus buah.

B. Proses Pengembangan Produk

Pengembangan produk jus buah kekinian ini diawali dengan riset pasar untuk mengetahui tren dan preferensi konsumen saat ini. Mahasiswa yang terlibat dalam program kewirausahaan ini kemudian melakukan eksperimen untuk menemukan kombinasi rasa dan bahan yang dapat menarik perhatian konsumen. Selain itu, kemasan produk juga diperhatikan untuk menciptakan kesan modern dan fungsional. Produk yang dihasilkan juga mencerminkan upaya untuk mengedepankan keberlanjutan, seperti penggunaan bahan baku lokal dan kemasan yang ramah lingkungan.

C. Pemasaran dan Strategi Penjualan

Strategi pemasaran Ota Jus dilakukan dengan pendekatan digital, memanfaatkan media sosial dan platform online untuk menjangkau konsumen muda yang aktif di dunia maya. Selain itu, mahasiswa juga terlibat langsung dalam kegiatan promosi di kampus dan area sekitar STIE Mahardhika (Karinda et al., 2018). Keunggulan produk yang terus diinformasikan melalui berbagai kanal ini meningkatkan awareness dan minat konsumen terhadap produk jus buah kekinian.

D. Analisis Penerimaan Pasar

Dari hasil survei yang dilakukan terhadap konsumen, sebagian besar merasa puas dengan rasa jus yang ditawarkan serta inovasi yang diberikan, terutama dalam hal varian rasa dan pemilihan bahan baku yang segar dan alami. Beberapa responden juga memberikan masukan terkait keberagaman topping yang digunakan, serta saran untuk menambah variasi rasa atau menurunkan harga agar lebih terjangkau bagi pelajar dan mahasiswa.

Tingkat kepuasan konsumen dapat dilihat melalui hal-hal berikut, yang menunjukkan konsumen yang merasa puas terhadap produk Ota Jus:

A. Tantangan dan Hambatan

Namun, dalam perjalanan pengembangan Ota Jus, terdapat beberapa tantangan yang dihadapi, di antaranya adalah persaingan yang ketat dengan produk jus lainnya, kendala dalam pasokan bahan baku yang terkadang tidak konsisten, serta masalah dalam pengelolaan stok dan distribusi produk. Tantangan-tantangan ini mengharuskan mahasiswa untuk lebih kreatif dan efisien dalam pengelolaan usaha agar tetap bertahan dan berkembang.

B. Keberlanjutan dan Prospek Masa Depan

Keberlanjutan Ota Jus ke depan akan bergantung pada inovasi yang terus dilakukan, baik dalam hal produk, pemasaran, maupun pengelolaan usaha. Program kewirausahaan ini dapat dijadikan model bagi pengusaha muda untuk lebih fokus pada pengembangan produk yang relevan dengan kebutuhan pasar dan memperhatikan aspek keberlanjutan dalam menjalankan bisnis. Inovasi produk yang terus berkembang akan membuat Ota Jus semakin menarik bagi konsumen, dan diharapkan dapat menjadi salah satu usaha yang bertahan lama dalam industri jus buah.

Sektor kewirausahaan di kalangan mahasiswa menjadi salah satu fokus penting. Salah satu inovasi yang menarik adalah pengembangan jus buah kekinian oleh mahasiswa STIE Mahardhika. Jus buah kekinian ini menawarkan berbagai kombinasi rasa baru dan mengutamakan aspek kesehatan yang sesuai dengan tren konsumen saat ini (Nurliani et al., 2024).

A. Inovasi Jus Buah Kekinian

Inovasi jus buah kekinian tidak hanya terletak pada rasa, tetapi juga pada cara penyajiannya, pemilihan bahan, dan tren kemasan yang menarik. Beberapa inovasi utama yang diterapkan dalam program kewirausahaan ini adalah:

1. Penggunaan Bahan Lokal: Mengutamakan penggunaan buah-buahan lokal yang kaya akan nutrisi dan mudah didapatkan di sekitar lingkungan kampus.
2. Kombinasi Rasa Unik: Menggabungkan berbagai jenis buah, sayur, dan rempah untuk menciptakan rasa yang segar dan sehat.
3. Kemasan Ramah Lingkungan: Menggunakan bahan kemasan yang ramah lingkungan dan menarik agar sesuai dengan kesadaran generasi muda yang peduli terhadap keberlanjutan.

Tabel 1.
Inovasi Produk Jus dan Strategi Pemasarannya

No	Nama Inovasi Jus	Bahan Utama	Kelebihan	Sasaran Pasar	Harga	Pemasaran
1	Jus Mangga Kekinian	Mangga, Es Krim, Yogurt	Rasa manis dan segar	Mahasiswa	Rp. 10.000,-	Penjualan langsung di kampus dan pinggir jalan
2	Jus Alpukat Coklat	Alpukat, Coklat, Susu	Kombinasi rasa manis dan gurih, tekstur creamy	Anak Muda	Rp. 10.000,-	Penjualan langsung di kampus dan pinggir jalan
3	Jus Buah Mix Berry	Stroberi, Blueberry, Rasberry	Kaya antioksidan, rasa asam manis	Anak Muda	Rp. 10.000,-	Penjualan langsung di kampus dan pinggir jalan
4	Jus Jambu Merah	Jambu, susu	Meningkatkan daya tahan tubuh, rendah kalori.	Mahasiswa	Rp 10.000,-	Penjualan langsung di kampus dan pinggir jalan



Gambar 1. Kegiatan PKM Fest STIE Mahardhika

4. KESIMPULAN

Artikel ini membahas tentang inovasi jus buah kekinian yang dikembangkan dalam program kewirausahaan mahasiswa OTA Jus STIE Mahardhika. Jus buah kekinian yang dikembangkan oleh mahasiswa STIE Mahardhika tidak hanya bertujuan untuk menawarkan produk yang sehat dan lezat, tetapi juga memperkenalkan cara berbisnis yang kreatif, inovatif, dan berkelanjutan. Program kewirausahaan ini dirancang untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar dan mengaplikasikan keterampilan kewirausahaan dalam menciptakan produk yang sesuai dengan tren pasar saat ini, yakni jus buah yang segar, bergizi, dan dapat menarik perhatian konsumen muda. Inovasi jus buah ini melibatkan pemilihan bahan-bahan alami yang sehat, variasi rasa yang menarik, serta pengemasan yang menarik dan ramah lingkungan, sehingga mampu memenuhi kebutuhan pasar yang semakin mengutamakan gaya hidup sehat (Wiardani et al., 2014). Program kewirausahaan ini juga memfokuskan pada pengembangan keterampilan manajerial, pemasaran, dan pengelolaan usaha yang efektif. Dengan demikian, mahasiswa tidak hanya belajar tentang teori kewirausahaan, tetapi juga mendapatkan pengalaman praktis dalam mengelola usaha mereka sendiri.

Selain itu, program ini juga berperan dalam mendukung pemberdayaan ekonomi lokal dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal yang segar dan mendukung petani buah (Murtini et al., 2022). Melalui pengembangan produk jus kekinian ini, mahasiswa dapat berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi daerah dan memberikan dampak positif bagi masyarakat sekitar. Inovasi produk yang dikembangkan ini diharapkan dapat menjadi contoh bagi mahasiswa lainnya dalam menciptakan usaha yang memiliki nilai ekonomi, sosial, dan lingkungan yang berkelanjutan. Program kewirausahaan mahasiswa Ota Juice di STIE Mahardhika merupakan sebuah inovasi yang menarik di bidang minuman sehat. Dengan mengembangkan produk jus buah yang inovatif dan bernutrisi tinggi, para mahasiswa tidak hanya mengasah kemampuan wirausaha mereka, tetapi juga memberikan kontribusi positif bagi masyarakat. Salah satu keunggulan Ota Jus adalah komitmennya terhadap kualitas dan inovasi untuk menghadirkan cita rasa yang berbeda pada produk jus buah tradisional. Dengan menggunakan bahan-bahan alami dan berkualitas tinggi, pengembangan produk yang berkelanjutan dipromosikan dan nilai tambah diciptakan untuk ekonomi lokal (Akhriani et al., 2016). Program ini memberikan para siswa pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk memulai dan mengembangkan bisnis, mulai dari pemilihan bahan baku dan proses produksi hingga strategi pemasaran. Program ini tidak hanya menciptakan lapangan kerja baru, tetapi juga membantu meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi makanan dan minuman yang sehat.

Hasil dari program 'PKM Ota Jus' menunjukkan bahwa pengembangan produk jus baru tidak hanya meningkatkan kemampuan wirausaha para mahasiswa, tetapi juga membantu perekonomian lokal dengan menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan kesadaran akan gaya hidup sehat. Diharapkan program ini dapat menginspirasi organisasi lain untuk mendorong mahasiswa menjadi wirausaha. Diharapkan pengembangan produk jus buah yang inovatif akan membuka peluang baru bagi pertumbuhan ekonomi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyanti, Y. (2008). Validitas dan reliabilitas dalam penelitian kualitatif. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 12(2), 137–141.
- Akhriani, M., Fadhilah, E., & Fuadiyah, N. K. (2016). Hubungan Konsumsi Minuman Berpemanis dengan Kejadian Kegemukan pada Remaja di SMP Negeri 1 Bandung (Correlation of Sweetened-Drink Consumption with Obesity Prevalence in Adolescence in State Secondary School 1 Bandung). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(1), 29.
- Barovich, G., & Nurussama, N. (2018). Penerapan E-Commerce dan Inovasi Kemasan untuk Produsen Pia Kota Palembang. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 1(1), 118–128.
- Herawati, H. (2019). Pentingnya laporan keuangan untuk menilai kinerja keuangan perusahaan. *JAZ: Jurnal Akuntansi Unihaz*, 2(1), 16–25.
- Jakiyudin, A. H., & Fedro, A. (2022). Sehat: Peluang Dan Tantangan Pemberian Sertifikasi Halal Gratis Bagi Pelaku UMK Di Indonesia. *Al-Mustashfa: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah*, 7(2), 182–194.
- Karinda, M. V. A., Mananeke, L., & Roring, F. (2018). Pengaruh Strategi Pemasaran Dan Inovasi Produk Terhadap Kinerja Pemasaran Produk Indihome Pt. Telkom Area Tomohon. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 6(3).
- Kusumadewi, R., Fitriadi, H., Sari, A. F. K., Zulfkar, A. L., Islami, P. Y. N., Amrina, D. H., Badri, F., Rasyid, F., Timur, Y. P., & Sari, D. P. (n.d.). *PERKEMBANGAN EKONOMI KREATIF & EKONOMI INDUSTRI BERBASIS DIGITAL*. Penerbit Adab.
- Murtini, E. S., Yuwono, S. S., Putri, W. D. R., Nisa, F. C., Mubarak, A. Z., Ali, D. Y., & Fathuroya, V. (2022). *Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia*. Universitas Brawijaya Press.
- Navaityte, A., Baksajev, A., Solomon, D., Stalenis, G., & Aciene, M. (2020). *Global Economic Forecasts*.
- Nurliani, N., Astriana, A., & Febriyana, A. (2024). SOSIALISASI INOVASI AYO KASI JUS WORTEL (AYO SUKSESAN ASI EKSLUSIF DENGAN JUS WORTEL) DI PMB AMRINA S. Tr, Keb METRO KECAMATAN METRO BARAT KOTA METRO LAMPUNG. *Jurnal Perak Malahayati: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 288–295.
- Purnamasari, A., & Afriansyah, E. A. (2021). Kemampuan komunikasi matematis siswa smp pada topik penyajian data di pondok pesantren. *Plusminus: Jurnal Pendidikan Matematika*, 1(2), 207–222.
- Putri, L. D., & Soehardi, F. (2018). Pemberdayaan Mahasiswa Fakultas Teknik Dengan Program Kreatifitas Mahasiswa (PKM). *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 315–321.
- Ramlan, P., & Nikmat, R. (2019). Pendekatan manajemen strategik dalam meningkatkan minat wirausaha mahasiswa melalui program kreativitas mahasiswa-kewirausahaan (PMK-K). *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 5(3), 240–250.
- Siwa, A. P. (2024). Dampak Pemberian Kredit Modal Kerja (Kmk) Terhadap Tingkat Pendapatan Usaha Kecil dan Menengah (UKM). *Jurnal Ekonomi, Pendidikan Dan Perencanaan Pembangunan Daerah*, 2(1), 6–10.
- Wiardani, N. K., Moviana, Y., & Puryana, I. (2014). Jus buah naga merah menurunkan kadar glukosa darah penderita DMT2. *J. Skala Husada*, 11, 59–66.