



Teh Kombucha Bunga Telang Sebagai Pilihan Bisnis Wirausaha Berkelanjutan

Putri Sinaga^{1*}, Selly Marcellina², Davit Aritonang³

^{1,2,3}Jurusan Pendidikan Geografi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan

*Corresponding Author: putrisinaga183@gmail.com

ABSTRACT

Sustainable entrepreneurship encourages the development of sustainable solutions that can address social and environmental challenges. It is the process of identifying, generating and exploiting opportunities that enable the future production of goods and services that support the natural environment and the environment. Growing awareness of the importance of a healthy and sustainable lifestyle has become the main driver of innovation in various sectors, including in the culinary and beverage business. In this context, the use of butterfly pea flowers as the main ingredient in the production of kombucha tea is an interesting option to explore. *telang*, or butterfly pea flower, is a blue flower that is rich in antioxidants and can be brewed into tea with a beautiful purplish blue color. It is not only known as an ornamental plant, but also has high health potential, containing antioxidant compounds, vitamin C, and various other active substances that provide positive benefits for human health. Kombucha tea offers various implications for sustainable entrepreneurship. First, as an environmentally friendly drink, Kombucha tea production can support sustainability principles. Kombucha is considered environmentally friendly due to its natural fermentation process and can be a more sustainable alternative to conventional carbonated drinks. Apart from that, Kombucha can also be a raw material for sustainable products, such as environmentally friendly synthetic leather. This creates opportunities for business development that focuses on environmentally friendly products

Keyword: Entrepreneurship, Kombucha, business sustainable

ABSTRAK

Kewirausahaan berkelanjutan mendorong pengembangan solusi berkelanjutan yang dapat mengatasi tantangan sosial dan lingkungan. Ini adalah proses mengidentifikasi, menghasilkan, dan memanfaatkan peluang yang memungkinkan produksi barang dan jasa di masa depan yang mendukung lingkungan alam dan lingkungan. Pertumbuhan kesadaran akan pentingnya gaya hidup sehat dan berkelanjutan telah menjadi pendorong utama inovasi di berbagai sektor, termasuk dalam bidang bisnis kuliner dan minuman. Dalam konteks ini, pemanfaatan bunga Telang sebagai bahan utama dalam produksi teh kombucha menjadi suatu pilihan yang menarik untuk dieksplorasi. *telang*, atau butterfly pea flower, adalah bunga berwarna biru yang kaya akan antioksidan dan dapat diseduh menjadi teh dengan warna biru keunguan yang cantik, bukan hanya dikenal sebagai tanaman hias, melainkan juga memiliki potensi kesehatan yang tinggi, mengandung senyawa antioksidan, vitamin C, dan berbagai zat aktif lainnya yang memberikan manfaat positif bagi kesehatan manusia. Teh Kombucha menawarkan berbagai implikasi untuk wirausaha berkelanjutan. Pertama, sebagai minuman yang ramah lingkungan, produksi teh Kombucha dapat mendukung prinsip-prinsip keberlanjutan. Kombucha dianggap ramah lingkungan karena proses fermentasinya yang alami dan dapat menjadi alternatif yang lebih berkelanjutan daripada minuman berkarbonasi konvensional. Selain itu, Kombucha juga dapat menjadi bahan baku untuk produk berkelanjutan, seperti kulit sintetis yang ramah lingkungan. Hal ini menciptakan peluang untuk pengembangan bisnis yang berfokus pada produk ramah lingkungan.

Kata kunci: Wirausaha, Kombucha, bisnis berkelanjutan



PENDAHULUAN

Kegiatan wirausaha memiliki dampak yang besar dan menguntungkan terhadap pertumbuhan ekonomi dalam jangka Panjang. Indonesia telah meluncurkan program Kewirausahaan Berkelanjutan (SE) untuk memperoleh manfaat berkelanjutan dari upaya kewirausahaan sekaligus melindungi lingkungan dan kehidupan masyarakat. Rencana Indonesia menguraikan tujuan negaranya untuk mendorong pertumbuhan ramah lingkungan menuju negara rendah karbon dan pada akhirnya mencapai masa depan netral karbon. Kewirausahaan berkelanjutan (SE) dinilai bisa menjadi solusi dari permasalahan tersebut. SE adalah konsep kewirausahaan baru yang populer di kalangan peneliti dan praktisi bisnis di seluruh dunia [1].

Seiring berkembangnya situasi dunia, khususnya terkait isu perubahan iklim dan SDGs, para pelaku bisnis tidak lagi dituntut hanya mengejar keuntungan ekonomi saja, namun juga memperhatikan dampak dari kegiatan usahanya. Keberlanjutan ekologi dan sosial; Pemahaman ini disebut Kewirausahaan Berkelanjutan. Konsep kewirausahaan berkelanjutan sebenarnya sudah ada sejak tahun 1970an, namun nampaknya mulai mendapat perhatian dalam beberapa tahun terakhir seiring dengan meningkatnya permasalahan kerusakan lingkungan di seluruh dunia. Kerusakan lingkungan diketahui mempunyai dampak langsung terhadap manusia dan juga dampak ekologis. Paparan bahan kimia dan produk fase padat, gas, dan cair dalam jumlah besar dapat menyebabkan masalah kesehatan pada manusia dan mengakibatkan penurunan kinerja dalam kondisi normal. Oleh karena itu, konsep kewirausahaan berkelanjutan menjadi penting [2].

Selain itu, perkembangan teknologi dan revolusi digital juga memberikan dampak besar terhadap dunia usaha. Inovasi dan adaptasi terhadap perubahan merupakan kunci keberhasilan dalam persaingan global [3]. Di Indonesia sendiri, pemerintah telah mencurahkan banyak sumber daya untuk mengatasi permasalahan sosial dan menjalin kerja sama dengan berbagai negara asing di dunia. Namun hal ini terbukti tidak cukup, dan yang dibutuhkan adalah orang atau organisasi yang dapat mengenali peluang dan mengembangkan ide-ide inovatif untuk memecahkan masalah-masalah sosial. Hal ini pada akhirnya memunculkan individu atau kelompok yang disebut wirausaha sosial. Tujuan dari wirausaha sosial adalah untuk mewujudkan perubahan masyarakat ke arah yang lebih baik atau positif dan menyelesaikan permasalahan sosial untuk kepentingan masyarakat [4].

Wirausaha Berkelanjutan

Kewirausahaan berkelanjutan mendorong pengembangan solusi berkelanjutan yang dapat mengatasi tantangan sosial dan lingkungan. Ini adalah proses mengidentifikasi, menghasilkan, dan memanfaatkan peluang yang memungkinkan produksi barang dan jasa di masa depan yang mendukung lingkungan alam dan lingkungan. melibatkan proses mengidentifikasi, menghasilkan, dan memanfaatkan peluang yang memungkinkan produksi barang dan jasa di masa depan yang mendukung lingkungan alam dan masyarakat serta mendorong perkembangan populasi yang lebih besar. Kewirausahaan adalah kualitas yang lahir dari kebiasaan. Proses pembiasaan yang dikelola dengan baik akan mengarah pada berkembangnya kewirausahaan. Ketika jiwa wirausaha sendiri diwujudkan dalam bentuk usaha, maka menjadi seorang pebisnis handal yang terus kreatif dan inovatif dalam pengembangan usaha [5].

Di era globalisasi yang ditandai dengan persaingan ekonomi yang semakin ketat, kewirausahaan dianggap sebagai salah satu pendorong utama pertumbuhan ekonomi suatu negara. Organisasi untuk Kerjasama dan Pembangunan Ekonomi (OECD) mengakui bahwa kewirausahaan berkontribusi terhadap peningkatan produktivitas, penciptaan lapangan kerja baru dan inovasi teknologi [3]. Menurut Cantillon, wirausaha adalah seseorang yang dapat mengalihkan atau mentransformasikan sumber daya ekonomi dari tingkat produktivitas yang lebih rendah ke tingkat produktivitas yang lebih tinggi. Pendapat lain Suryana mengartikan wirausaha sebagai seseorang yang mempunyai kualitas rasa percaya diri. Menurut

Schumpeter, wirausaha adalah inovator yang membawa perubahan di pasar melalui kombinasi baru. Kombinasi tersebut dapat berupa pengenalan produk baru atau dengan kualitas baru, pengenalan metode atau cara produksi baru, pembukaan pasar baru, atau pembukaan sumber bahan atau komponen baru dalam industri. Schumpeter menghubungkan Kewirausahaan dengan konsep inovasi dalam konteks bisnis dan menghubungkannya dengan kombinasi sumber daya [6]

Seorang wirausaha akan muncul ketika individu tersebut berani mengembangkannya dan ide-ide barunya, membuat seseorang menjadi berani mengembangkan usaha dan idenya melalui motivasi kewirausahaan yang kuat [7]

Kewirausahaan berkelanjutan merupakan paradigma baru dalam bisnis yang mempertimbangkan dampak sosial dan lingkungan dari perusahaan yang dijalankan. Tujuan dari wirausaha berkelanjutan adalah menciptakan bisnis yang memiliki kelangsungan hidup jangka panjang, memberikan manfaat bagi masyarakat dan lingkungan, serta menghasilkan keuntungan ekonomi. Kewirausahaan berkelanjutan juga memperhatikan prinsip etika dan keadilan dalam menjalankan perusahaan. Inti dari kewirausahaan adalah kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda melalui pemikiran kreatif dan tindakan inovatif yang menghasilkan solusi pasar yang layak, namun pada saat yang sama berfungsi sebagai katalis perubahan dalam pembangunan berkelanjutan. Konsep kewirausahaan merupakan unsur penting bagi keberhasilan seorang wirausaha dan mencakup keterampilan, sikap, dan nilai-nilai yang membentuk pemikiran dan perilaku wirausaha. Kewirausahaan juga memiliki berbagai tujuan, termasuk menjalankan bisnis secara mandiri, mencapai kesuksesan finansial dan kehidupan yang sejahtera, mendorong perubahan sosial, dan memulai kewirausahaan sosial. [8]

Teh Kombucha

Teh Kombucha adalah minuman fermentasi yang terbuat dari teh memiliki aroma asam yang dikendalikan oleh konsorsium bakteri dan ragi (Scoby/simbiotik koloni/ kultur bakteri dan ragi), mirip dengan produk bioteknologi tradisional yang dikenal sebagai Kombucha. Scoby memainkan peranan penting sebagai budaya awal dalam produksi kombucha. Substrat yang disediakan oleh Scoby adalah gula. Gula dipecah menjadi asam organik oleh bakteri selama proses fermentasi, sedangkan gula sedikit dipecah menjadi etanol atau alkohol dan CO₂ oleh ragi [9]. Rendahnya kadar alkohol yang telah diproduksi selama proses fermentasi kombucha berlangsung menyebabkan minuman probiotik tersebut bernilai gizi tinggi dan halal untuk dikonsumsi [10].

Fermentasi adalah proses yang mengubah substrat organik untuk bereaksi dengan starter yang sesuai. Starter pada proses fermentasi biasanya dibantu oleh mikroorganisme seperti yeast, kapang (jamur), dan bakteri. Proses fermentasi dapat menggunakan satu jenis mikroorganisme atau beberapa mikroorganisme untuk membentuk produk yang diinginkan. [11]

Mikroorganisme yang digunakan dalam proses fermentasi tersebut merupakan simbiosis bakteri dan jamur atau dikenal dengan SCOBY. Bakteri yang terdapat dalam SCOBY yaitu bakteri *Acetobacter xylinum*. Sedangkan jamur yang hidup berdampingan dengan bakteri tersebut adalah jamur dari genus *Saccharomyces*, *Zygosaccharomyces*, *Pichia*, dan *Brettanomyces*. Teh kombucha mempunyai berbagai manfaat dalam kesehatan antara lain sebagai booster imun, booster energy, melancarkan pencernaan manusia, antioksidan, antidiabetes, dan antikanker [12].

Katekin adalah salah satu senyawa flavonoid yang terdapat pada kombucha yang terbuat dari bunga telang, juga merupakan antioksidan kuat, 100 kali lebih kuat dari vitamin C dan 25 kali lebih kuat dari vitamin E. Konversi kolesterol low-density protein (LDL) menjadi bentuk teroksidasi oleh radikal bebas dapat menyebabkan kerusakan pada dinding arteri dan meningkatkan keparahan aterosklerosis. Mekanisme pencegahan kolesterol terletak pada kemampuan katekin dalam menghambat penyerapan kolesterol dan menghambat agregasi trombosit sehingga mencegah penyumbatan pembuluh darah [13].

Bahan lain yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku fermentasi kombucha adalah bunga telang dengan nama ilmiah *Clitoria ternatea* L. Bunga telang kaya akan metabolit sekunder yang berperan penting dalam menghambat pertumbuhan bakteri. Proses pembuatan kombucha pada dasarnya dipengaruhi oleh konsentrasi substrat (gula) dalam menghambat pertumbuhan bakteri patogen [14].

Pertumbuhan kesadaran akan pentingnya gaya hidup sehat dan berkelanjutan telah menjadi pendorong utama inovasi di berbagai sektor, termasuk dalam bidang bisnis kuliner dan minuman. Dalam

konteks ini, pemanfaatan bunga Telang sebagai bahan utama dalam produksi teh kombucha menjadi suatu pilihan yang menarik untuk dieksplorasi. Telang, atau butterfly pea flower, adalah bunga berwarna biru yang kaya akan antioksidan dan dapat diseduh menjadi teh dengan warna biru keunguan yang cantik, bukan hanya dikenal sebagai tanaman hias, melainkan juga memiliki potensi kesehatan yang tinggi, mengandung senyawa antioksidan, vitamin C, dan berbagai zat aktif lainnya yang memberikan manfaat positif bagi kesehatan manusia

Di sisi lain, minuman kombucha, yang berasal dari fermentasi teh, telah mendapatkan popularitas karena probiotik alaminya yang mendukung kesehatan pencernaan. Namun, hingga saat ini, penelitian yang mendalam tentang pemanfaatan bunga Telang dalam proses pembuatan teh kombucha masih terbatas. Oleh karena itu, diperlukan suatu kajian lebih lanjut untuk mengeksplorasi potensi dan tantangan dalam menggabungkan kedua bahan ini guna menciptakan produk yang inovatif dan menarik bagi pasar konsumen.

Seiring dengan keterbatasan penelitian yang ada, perlu dipahami sejauh mana kombinasi bunga Telang dan teh kombucha dapat memberikan nilai tambah, baik dari segi kesehatan maupun keberlanjutan. Pada konteks ini, wirausaha berkelanjutan menjadi kunci utama, di mana praktik bisnis bertujuan tidak hanya untuk mencapai keuntungan finansial, tetapi juga untuk memberikan dampak positif bagi lingkungan dan masyarakat. Wirausaha berkelanjutan mencakup aspek-aspek seperti penggunaan bahan baku yang ramah lingkungan, pemilihan metode produksi yang efisien, dan pemberdayaan masyarakat lokal.

Dengan demikian, pemahaman yang lebih mendalam tentang pemanfaatan bunga Telang dalam teh kombucha juga membuka peluang bagi wirausaha berkelanjutan untuk merancang strategi bisnis yang tidak hanya menciptakan produk inovatif dan bermanfaat bagi konsumen, tetapi juga mendukung kelestarian alam dan masyarakat lokal. Diharapkan, penelitian ini dapat memberikan kontribusi positif dalam pengembangan bisnis yang tidak hanya berorientasi pada keuntungan finansial, tetapi juga pada nilai-nilai keberlanjutan.

Meskipun potensi bunga Telang dan teh kombucha telah diakui secara terpisah, namun penelitian yang mendalam tentang pemanfaatan bunga Telang dalam proses pembuatan teh kombucha masih terbatas. Oleh karena itu, perlu adanya kajian lebih lanjut untuk mengeksplorasi potensi dan tantangan dalam menggabungkan kedua bahan ini guna menciptakan produk yang inovatif dan menarik bagi pasar konsumen. Dengan demikian, rumusan masalah penelitian ini mencakup sejauh mana pemanfaatan bunga Telang dalam teh kombucha dapat menjadi pilihan bisnis wirausaha berkelanjutan.

Bunga telang (*Clitoria ternatea*) merupakan tanaman yang mudah ditemukan di Indonesia dan mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. Warna biru pada bunganya disebabkan oleh kandungan antosianin yang sangat banyak digunakan sebagai pewarna dalam bidang pengembangan teknologi pangan di Indonesia. Menambahkan antosianin bunga telang ke dalam makanan dapat meningkatkan efek antioksidan, antibakteri, dan antidiabetiknya [15].

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam mengenai potensi pemanfaatan bunga Telang dalam proses pembuatan teh kombucha dan sejauh mana hal tersebut dapat menjadi landasan untuk bisnis wirausaha yang berkelanjutan. Dengan fokus pada aspek kesehatan dan keberlanjutan, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif dalam memperkaya variasi produk minuman yang tersedia di pasaran.

Visi & Misi

Visi "Menjadi penyedia utama Teh Kombucha berkualitas tinggi bagi kesehatan di pasar lokal."

Misi (1) Menyediakan Teh Kombucha berkualitas tinggi dengan bahan baku yang berkualitas tinggi dan rasa yang lezat. (2) Memberikan layanan pengiriman ke rumah pelanggan dan edukasi tentang manfaat Kombucha. (3) Meningkatkan pemasaran melalui identitas merek yang menarik, kampanye iklan online, media sosial, dan website. \Membangun kemitraan lokal dengan toko makanan sehat dan kafe. (4) Memberikan diskon untuk pelanggan setia.

METODE

Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif untuk menggali pemahaman mendalam mengenai potensi bisnis wirausaha berkelanjutan dengan fokus pada Teh Kombucha Bunga Telang. Pendekatan kualitatif dipilih agar dapat merinci aspek-aspek kompleks dan kontekstual yang terlibat dalam bisnis ini.

Desain Penelitian

Desain penelitian yang diadopsi adalah studi kasus. Pilihan ini dipertimbangkan karena studi kasus memungkinkan peneliti untuk menyelidiki fenomena bisnis dengan detail yang tinggi, memberikan wawasan mendalam terkait faktor-faktor yang dapat memengaruhi keberhasilan dan keberlanjutan bisnis Teh Kombucha Bunga Telang.

Subjek Penelitian

Subjek penelitian melibatkan pemilik usaha Teh Kombucha Bunga Telang, pelaku usaha terkait di industri minuman, dan pemangku kepentingan lainnya. Melibatkan pihak ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih lengkap dan beragam mengenai aspek-aspek krusial dalam pengembangan bisnis ini.

Pengumpulan Data

Data akan dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pemilik usaha, observasi partisipatif di lokasi produksi, serta analisis dokumen terkait seperti laporan keuangan dan strategi pemasaran. Pendekatan kombinasi ini diharapkan dapat memberikan data yang kaya dan mendalam.

Analisis Data

Analisis data akan menggunakan pendekatan induktif, di mana temuan akan muncul dari data secara organik tanpa terikat pada kerangka konseptual sebelumnya. Pengkodean tematik akan diterapkan untuk mengidentifikasi pola, hubungan, dan temuan kunci yang muncul dari data.

Dengan merinci pendekatan, desain, dan prosedur penelitian, diharapkan bahwa penelitian ini dapat memberikan wawasan yang mendalam dan kontekstual terhadap potensi bisnis Teh Kombucha Bunga Telang sebagai pilihan wirausaha berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Produk

“Teh Kombucha Oma Giel”



Gambar 1. Logo Produk Teh Kombucha

Teh kombucha bunga telang merupakan minuman fermentasi yang terbuat dari bahan utama bunga telang, teh hitam atau hijau, gula, ragi dan bakteri asam asetat. Berikut beberapa manfaat dan kandungan Teh Kombucha Bunga Telang :

Manfaat:

- Membantu mengurangi gejala kecemasan dan depresi
- Menyegarkan otak dan meningkatkan tingkat energi dan stamina
- Meningkatkan emosi positif dan dapat meningkatkan produktivitas di tempat kerja
- Mencegah kerontokan rambut dan merangsang pertumbuhan rambut
- Menurunkan tekanan darah dan meningkatkan kesehatan jantung

Kandungan:

- Probiotik yang baik untuk kesehatan usus
- Antioksidan
- Vitamin B
- Enzim
- Antosianin, senyawa yang memberikan warna biru keunguan pada teh kombucha bunga Telang dan memiliki khasiat sebagai antioksidan

Analaisis SWOT Sebagai Kelayakan Usaha

Sebagai acuan dalam menghadapi persaingan dalam bisnis usaha, untuk memulai usaha harus mengukur kemampuan terhadap lingkungan atau pesaing melalui SWOT.

1. Kekuatan (Strenght)

Yakinlah produk ini akan diterima masyarakat dan memiliki jaringan yang lebih luas, karena teh kombucha merupakan minuman yang baru pertama kali mengalami fermentasi dan memiliki banyak manfaat berbeda. Kualitas produk selalu dipantau sehingga setiap produk mendapatkan manfaat dari standarisasi yang terjamin. Dan semua bahan bakunya menggunakan bahan alami.

2. Kelemahan (Weakness)

- Produk tidak tahan lama, setelah fermentasi teh kombucha hanya bertahan 7 hari jika didalam kulkas, jika tidak didalam kulkas hanya bertahan 3 hari.
- Untuk pembelian harus sistem PO

3. Peluang (Opportunity)

Yakinlah produk ini akan diterima masyarakat dan memiliki jaringan yang lebih luas, karena teh kombucha merupakan minuman yang baru pertama kali mengalami fermentasi dan memiliki banyak manfaat berbeda. Kualitas produk selalu dipantau sehingga setiap produk mendapatkan manfaat dari standarisasi yang terjamin. Dan semua bahan bakunya menggunakan bahan alami.

4. Ancaman (Threat)

- Persaingan meningkat.
- Perubahan dalam harga bahan baku

Istilah "bisnis teh kombucha berkelanjutan dengan pemanfaatan bunga Telang" mengacu pada pendekatan bisnis yang tidak hanya fokus pada aspek keuntungan ekonomi semata, tetapi juga memperhitungkan dampak sosial dan lingkungan dari kegiatan bisnis tersebut. Dalam konteks ini:

- ❖ Berkelanjutan secara Ekonomi: Menunjukkan bahwa bisnis teh kombucha ini tidak hanya menghasilkan keuntungan finansial, tetapi juga mempertimbangkan kestabilan finansial jangka panjang.
- ❖ Berkelanjutan secara Sosial: Mengacu pada dampak positif terhadap masyarakat, seperti penciptaan lapangan kerja, dukungan terhadap komunitas lokal, atau keterlibatan dengan pihak-pihak terkait.
- ❖ Berkelanjutan secara Lingkungan: Menyoroti upaya bisnis untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan, seperti penggunaan bahan-bahan ramah lingkungan, pengurangan limbah, atau pengelolaan sumber daya yang berkelanjutan.

Pemanfaatan bunga Telang di sini mungkin dianggap sebagai salah satu strategi atau inovasi untuk mencapai tujuan keberlanjutan tersebut, entah dengan memperbaiki karakteristik produk, memperkuat keterlibatan komunitas, atau mengurangi dampak lingkungan.

Implikasi dengan Wirausaha Berkelanjutan

Teh Kombucha menawarkan berbagai implikasi untuk wirausaha berkelanjutan. Pertama, sebagai minuman yang ramah lingkungan, produksi teh Kombucha dapat mendukung prinsip-prinsip keberlanjutan. Kombucha dianggap ramah lingkungan karena proses fermentasinya yang alami dan dapat menjadi alternatif yang lebih berkelanjutan daripada minuman berkarbonasi konvensional. Selain itu, Kombucha juga dapat menjadi bahan baku untuk produk berkelanjutan, seperti kulit sintetis yang ramah lingkungan. Hal ini menciptakan peluang untuk pengembangan bisnis yang berfokus pada produk ramah lingkungan.

Selain itu, Kombucha juga menawarkan peluang bisnis yang menarik. Dalam beberapa kasus, Kombucha telah terbukti menjadi sumber pendapatan yang signifikan bagi para wirausahawan. Sebagai contoh, seorang wirausahawan muda berhasil memperoleh omzet hingga Rp 3 juta per bulan dari bisnis Kombucha-nya. Hal ini menunjukkan bahwa Kombucha dapat menjadi peluang bisnis yang menjanjikan, terutama di tengah tren kesehatan dan gaya hidup berkelanjutan.

Tantangan dan Peluang Usaha Teh Kombucha

Teh Kombucha juga memiliki tantangan dan peluang bisnis yang unik. Salah satu tantangannya adalah dalam hal regulasi dan keamanan pangan. Sebagai minuman yang difermentasikan, produksi Kombucha harus mematuhi standar keamanan pangan yang ketat untuk mencegah kontaminasi dan memastikan kualitas produk yang konsisten. Selain itu, Kombucha juga mengandung alkohol dalam jumlah kecil akibat dari proses fermentasinya, sehingga perlu mematuhi regulasi terkait penjualan minuman beralkohol.

Di sisi lain, peluang bisnis Kombucha juga sangat menjanjikan. Minuman ini memiliki potensi pasar yang besar karena semakin banyaknya konsumen yang peduli akan kesehatan dan gaya hidup berkelanjutan. Selain itu, inovasi dalam produk Kombucha, seperti penambahan rasa dan kemasan yang menarik, dapat menjadi nilai tambah yang signifikan dalam memasarkan produk ini[10]. Dengan demikian, Kombucha dapat menjadi peluang bisnis yang menarik bagi para wirausahawan yang ingin memasuki pasar minuman sehat dan berkelanjutan.

Dalam konteks wirausaha berkelanjutan, bisnis teh Kombucha dapat difokuskan pada aspek-aspek berikut:

- ❖ **Produksi Ramah Lingkungan:** Memastikan produksi Kombucha mematuhi prinsip-prinsip keberlanjutan, seperti penggunaan bahan baku organik dan praktik produksi yang ramah lingkungan.
- ❖ **Inovasi Produk :** Mengembangkan inovasi produk, seperti varian rasa dan kemasan ramah lingkungan, untuk menarik konsumen yang peduli akan kesehatan dan lingkungan.
- ❖ **Kepatuhan Regulasi :** Memastikan bisnis Kombucha mematuhi regulasi terkait keamanan pangan dan penjualan minuman beralkohol, untuk memastikan keberlanjutan bisnis dalam jangka panjang.

Dengan fokus pada aspek-aspek ini, bisnis teh Kombucha dapat menjadi model wirausaha berkelanjutan yang sukses dan berdampak positif bagi lingkungan dan masyarakat.

KESIMPULAN

Teh kombucha bunga telang merupakan minuman fermentasi yang terbuat dari bahan utama bunga telang, teh hitam atau hijau, gula, ragi dan bakteri asam asetat. Dengan manfaat dan kandungan yang dimilikinya, teh kombucha bunga Telang dapat menjadi pilihan minuman yang sehat dan menyegarkan. peluang bisnis Kombucha juga sangat menjanjikan. Minuman ini memiliki potensi pasar yang besar karena semakin banyaknya konsumen yang peduli akan kesehatan dan gaya hidup berkelanjutan. Selain itu, inovasi dalam produk Kombucha, seperti penambahan rasa dan kemasan yang menarik, dapat menjadi nilai tambah yang signifikan dalam memasarkan produk ini[10]. Dengan

demikian, Kombucha dapat menjadi peluang bisnis yang menarik bagi para wirausahawan yang ingin memasuki pasar minuman sehat dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa karena dengan rahmatnya penulis dapat menyelesaikan artikel yang berjudul "The Kombucha Bunga Telang Sebagai Pilihan Bisnis Wirausaha Berkelanjutan". Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang sudah membantu & mendukung dalam pengerjaan artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] J. Bisnis, "Labs: Jurnal Bisnis dan Manajemen e-ISSN: 2829-0240 24," vol. 28, no. 4, pp. 24–30, 2023.
- [2] F. Hermawan and M. Oktorina, "Memahami Prinsip Wirausaha Berkelanjutan Dan Penerapan Akunting Digital Bagi Siswa Sma Bpk Penabur Bogor," *Martabe J. Pengabd. ...*, vol. 6, pp. 1567–1576, 2023, [Online]. Available: <http://jurnal.um-tapsel.ac.id/index.php/martabe/article/view/10699>.
- [3] P. P. Siregar, R. Julmasita, S. Ananda, and N. Nurbaiti, "Pentingnya Pendidikan Kewirausahaan di Perguruan Tinggi," *Asatiza J. Pendidik.*, vol. 4, no. 1, pp. 43–50, 2023, doi: 10.46963/asatiza.v4i1.805.
- [4] R. Saragih, "Jurnal kewirausahaan," *J. Kewirausahaan*, vol. 3, no. 2, pp. 50–58, 2017.
- [5] M. H. Setyobakti, R. Cahyaningati, and E. Ermawati, "Model Pembelajaran Program Wirausaha Merdeka Terhadap Minat Wirausaha Mahasiswa," *Prog. Conf.*, vol. 5, no. 2, p. 309, 2022.
- [6] E. Widayati, H. Yunaz, T. Rambe, B. W. Siregar, A. Fauzi, and R. Romli, "Pengembangan Kewirausahaan Dengan Menciptakan Wirausaha Baru Dan Mandiri," *JMBI UNSRAT (Jurnal Ilm. Manaj. Bisnis dan Inov. Univ. Sam Ratulangi)*, vol. 6, no. 2, pp. 98–105, 2019, doi: 10.35794/jmbi.v6i2.26181.
- [7] S. Harie and W. Andayanti, "Pengaruh Motivasi Wirausaha terhadap Minat Berwirausaha Mahasiswa," *Intelektium*, vol. 1, no. 2, pp. 107–114, 2020, doi: 10.37010/int.v1i2.187.
- [8] B. Basir, A. Kabangnga, J. Saokani, and M. T. Hidayani, "TERPADU DI STITEK BALIK DIWA," vol. 6, no. 1, pp. 83–92, 2020.
- [9] F. Rezaldi, M. F. Fadillah, and N. A. Abdilah, "Potensi kombucha bunga telang sebagai himbuan kepada wisatawan pantai carita dalam meningkatkan imunitas," vol. 6, pp. 867–871, 2022.
- [10] S. Antibakteri, "Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas," vol. 3, no. 1, pp. 13–22, 2022.
- [11] Rahmatullah *et al.*, "Teh Fermentasi Menggunakan Starter Kombucha Dengan Tambahan Sari Buah Organik Sebagai Solusi Hidup Sehat," *Avoer*, pp. 27–28, 2021.
- [12] Y. Susanti, A. Q. A'yun, A. Ansori, R. Sekaringgalih, A. N. L. Rachmach, and N. S. Hanum, "Pelatihan Pembuatan Minuman Probiotik Teh Kombucha dengan Varian Tanaman Herbal di Desa Bagorejo - Banyuwangi," *J. Pengabd. Pada Masy.*, vol. 8, no. 2, pp. 410–420, 2023, doi: 10.30653/jppm.v8i2.383.
- [13] M. F. Fathurrohman, F. Rezaldi, Y. Kolo, U. W. Somantri, M. F. Fadillah, and I. Mathar, "Aktivitas Farmakologi Pada Kombucha Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Dalam Menurunkan Kolesterol Ayam Petelur (*Gallus domesticus*) Dengan Metode Bioteknologi

- Fermentasi," *J. Gizi Kerja dan Produkt.*, vol. 4, no. 1, p. 28, 2023, doi: 10.52742/jgkp.v4i1.19818.
- [14] Y. Selan, F. A. Amalo, I. T. Maha, A. Y. N. Widi, C. D. Gaina, and B. Barut, "KARAKTERISTIK MORFOLOGI DAN DISTRIBUSI KARBOHIDRAT NETRAL PADA UTERUS KELELAWAR BUAH (*Pteropus vampyrus*) ASAL PULAU TIMOR," *J. Kaji. Vet.*, vol. 7, no. 1, pp. 80–84, 2019, doi: 10.35508/jkv.v7i1.948.
- [15] D. S. B. Anugrah, "Pelatihan Pembuatan Kombucha-Ekstrak Bunga Telang," *Abdimas Dewantara*, vol. 5, no. 2, pp. 106–123, 2022.