



Peningkatan Kualitas dan Daya Saing Kopi Lokal berbasis Kedelai dan Jahe pada UD Sumber Sweet Lombok Timur

Diah Miftahul Aini^{1*}, Suburi Rahman², Firman Abadi Saputra³

¹ Program Studi Kimia, Universitas Mataram, Indonesia.

² Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Nahdlatul Wathan. Indonesia

³ Magister Pertanian Lahan Kering, Universitas Mataram, Indonesia.

*Corresponding author : mita@staff.unram.ac.id

Abstract. *Coffee is one of the leading commodities in East Lombok that has great potential to be developed through product innovation. One of these innovation efforts is to formulate coffee using natural ingredients such as ginger and soybean, which are known to have various health benefits. Innovation This community service activity was carried out at UD Sumber Sweet, Paok Motong Village, Masbagik District, East Lombok Regency. This social empowerment aims to improve the quality and competitiveness of soy and ginger-based coffee products through halal certification, improved packaging and strengthened marketing strategies. The methods applied include socialization, mentoring, and implementation of packaging technology. Socialization on the importance of halal certification involved UD Sumber Sweet employees, who previously had a limited understanding of the process. Assistance is focused on preparing and collecting supporting documents and the Halal Product Assurance System (SJPH). As a result, employees can understand the flow of halal certification and prepare the necessary documents, thus facilitating the process of applying for certification. To improve product quality, reformulation was carried out with the right proportion of ginger and soybeans combined with brown sugar to produce coffee with a balanced taste and optimal health benefits. The marketing strategy is focused on the local area of Lombok, highlighting product advantages, such as halal certification and health benefits from the combination of ginger and soy. Improvements in product quality and packaging, as well as effective marketing strategies, are expected to increase consumer trust and buying interest, which contributes to increasing the income and welfare of UD Sumber Sweet employees.*

Keywords: *Coffee; Ginger; Soybean; East lombok*

Abstrak. Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan di Lombok Timur yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan melalui inovasi produk. Salah satu upaya inovasi tersebut adalah dengan memformulasikan kopi menggunakan bahan alami seperti jahe dan kedelai, yang dikenal memiliki berbagai manfaat kesehatan. Inovasi Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di UD Sumber Sweet, Desa Paok Motong, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur, dengan tujuan meningkatkan kualitas dan daya saing produk kopi berbasis kedelai dan jahe melalui sertifikasi halal, perbaikan kemasan, serta penguatan strategi pemasaran. Metode yang diterapkan meliputi sosialisasi, pendampingan, dan implementasi teknologi pengemasan. Sosialisasi mengenai pentingnya sertifikasi halal melibatkan karyawan UD Sumber Sweet, yang sebelumnya memiliki pemahaman terbatas tentang proses tersebut. Pendampingan difokuskan pada penyusunan dan pengumpulan dokumen pendukung dan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Hasilnya pengabdian ini yaitu karyawan mampu memahami alur sertifikasi halal dan mempersiapkan dokumen yang diperlukan, sehingga memperlancar proses pengajuan sertifikasi. Dalam aspek peningkatan kualitas produk, dilakukan reformulasi dengan proporsi jahe dan kedelai yang tepat, dipadukan dengan penambahan gula merah menghasilkan kopi dengan cita rasa seimbang dan manfaat kesehatan optimal. Perbaikan kemasan dilakukan dengan menggunakan aluminium foil berlabel kertas yang mencantumkan informasi gizi, meningkatkan daya tarik dan kepercayaan konsumen. Strategi pemasaran difokuskan pada wilayah lokal Lombok, dengan menonjolkan keunggulan produk, seperti sertifikasi halal dan manfaat kesehatan dari kombinasi jahe dan kedelai. Peningkatan kualitas produk dan kemasan, serta strategi pemasaran yang efektif, diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan dan minat beli konsumen, yang pada akhirnya berkontribusi pada peningkatan pendapatan dan kesejahteraan karyawan UD Sumber Sweet.

Kata Kunci: Kopi; Jahe; Kedelai; Lombok Timur

DOI : <https://doi.org/10.29303/sinonim.v2i2.9410>

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang sektor pertaniannya memiliki peran krusial dalam mendukung ketahanan pangan, pertumbuhan ekonomi, serta kesejahteraan masyarakat. Keberlanjutan sektor ini tidak hanya memastikan ketersediaan bahan pangan yang berkualitas tetapi juga mendorong stabilitas ekonomi melalui produksi dan distribusi hasil pertanian yang bernilai tambah (Ananda, Azzahra, Susanti, & Wikansari, 2023; Rachmaningtyas, Winarno, & Hidayat, 2021). Salah satu sektor yang berkembang dari hasil pertanian adalah industri berbasis agro, termasuk usaha kecil dan menengah yang mengolah produk lokal menjadi komoditas bernilai ekonomi tinggi.

Dalam ekosistem ekonomi pedesaan, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Salah satu contoh UMKM yang berkembang di sektor ini adalah UD Sumber Sweet, yang berlokasi di Desa Paok Motong, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur. UMKM ini memproduksi minuman kopi berbasis bahan lokal seperti jahe (*Zingiber officinale*) dan kedelai (*Glycine max*). Kedua bahan ini dipilih bukan hanya karena ketersediaannya yang melimpah di sektor pertanian lokal, tetapi juga karena kandungan gizinya yang tinggi serta manfaat kesehatannya. Jahe dikenal memiliki sifat antioksidan dan antiinflamasi yang baik untuk kesehatan pencernaan dan daya tahan tubuh, sementara kedelai kaya akan protein nabati serta isoflavon yang berperan dalam menjaga kesehatan jantung dan keseimbangan hormon (Ika Julianti Tambunan et al., 2022).

Meskipun kopi jahe dan kopi kedelai produksi UD Sumber Sweet telah mendapatkan perhatian positif dari masyarakat sekitar, beberapa tantangan masih dihadapi untuk meningkatkan daya saing dan perluasan pasar. Salah satu kendala utama adalah belum adanya sertifikasi halal dari LPPOM MUI, yang merupakan faktor penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen, terutama di pasar domestik yang mayoritas beragama Islam. Selain itu, penggunaan kemasan yang belum sesuai standar mengurangi daya tarik produk di pasar yang lebih luas. Kurangnya pemahaman tentang sanitasi dan standar produksi pangan juga menjadi hambatan dalam menjaga kualitas produk secara berkelanjutan.

Sebagai langkah strategis untuk mengatasi tantangan tersebut, diperlukan inovasi dalam peningkatan kualitas produk melalui pendekatan berbasis edukasi dan teknologi. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat, tim pelaksana akan memberikan pendampingan dan pelatihan kepada pelaku usaha di UD Sumber Sweet. Program ini mencakup proses registrasi halal LPPOM MUI, edukasi tentang standar kemasan pangan yang lebih higienis dan menarik, serta peningkatan kesadaran mengenai sanitasi dan kebersihan dalam produksi.

Dengan adanya pengabdian ini, diharapkan UD Sumber Sweet dapat meningkatkan kualitas produknya, memperluas jangkauan pasar, serta berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Lebih dari itu, inovasi kopi berbasis kedelai dan jahe ini juga dapat menjadi contoh komoditas pertanian lokal dapat dioptimalkan menjadi produk unggulan yang berdaya saing tinggi di tingkat nasional maupun internasional.

METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di UD Sumber Sweet, Desa Paok Motong, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur, dilaksanakan secara partisipatif dengan melibatkan pemilik dan karyawan dalam setiap tahapan agar terjadi transfer pengetahuan dan keterampilan yang berkelanjutan. Pengabdian ini dilakukan pada tanggal 3 Januari 2026. Tujuan

dari pengabdian ini untuk meningkatkan kualitas produk kopi berbasis jahe dan kedelai, baik dari aspek kesehatan, kemasan, maupun regulasi sertifikasi halal. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:

1. Persiapan dan Identifikasi Kebutuhan

Tahap awal dilakukan dengan koordinasi bersama pemilik dan karyawan UD Sumber Sweet guna menyusun jadwal kegiatan dan menyepakati tujuan pengabdian. Observasi langsung dan wawancara dilakukan untuk mengidentifikasi kebutuhan spesifik terkait sertifikasi halal, standar kemasan, dan sanitasi produksi.

2. Sosialisasi dan Pelatihan Sertifikasi Halal

Workshop tentang pentingnya sertifikasi halal diselenggarakan untuk memberikan pemahaman mengenai manfaat dan prosedur pengajuan sertifikasi halal sesuai standar LPPOM MUI. Kegiatan ini dihadiri oleh 5 karyawan UD Sumber Sweet dan berfokus pada pendampingan dalam penyusunan dokumen administratif yang dibutuhkan untuk pengajuan sertifikasi.

3. Pelatihan Desain dan Standarisasi Kemasan

Pelatihan ini membahas desain kemasan yang menarik dan memenuhi standar keamanan pangan serta estetika pasar, mencakup informasi produk, label halal, tanggal kedaluwarsa, dan komposisi gizi. Contoh kemasan standar diberikan sebagai referensi, serta didiskusikan penerapan desain yang sesuai dengan karakteristik kopi berbasis jahe dan kedelai.

4. Edukasi dan Implementasi Sanitasi Produksi

Kebersihan dan keamanan bahan baku serta fasilitas produksi menjadi fokus utama dalam sesi ini. Edukasi diberikan mengenai sanitasi peralatan, lingkungan kerja, serta hygiene personal untuk memastikan kualitas produk tetap terjaga. Selain itu, dilakukan penataan ulang fasilitas produksi agar memenuhi standar kebersihan yang disyaratkan dalam industri pangan.

5. Monitoring, Evaluasi, dan Pendampingan Berkelanjutan

Monitoring dilakukan melalui kunjungan satu bulan setelah sosialisasi untuk menilai implementasi materi yang telah diberikan serta memberikan umpan balik konstruktif bagi pengelola UD Sumber Sweet. Evaluasi mencakup kualitas produk, dampak terhadap penjualan, serta efektivitas penerapan sertifikasi halal dan standar kemasan.

PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN

1. Peningkatan Kualitas Produk Kopi Berbasis Kedelai dan Jahe

Kegiatan pengabdian masyarakat di UD Sumber Sweet telah menghasilkan peningkatan kualitas produk kopi melalui pemanfaatan bahan lokal seperti kedelai dan jahe. Kombinasi ini tidak hanya meningkatkan cita rasa, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang signifikan.

a. Manfaat Kesehatan Jahe dalam Kopi

Jahe (*Zingiber officinale*) telah lama dikenal karena beragam manfaat kesehatannya, terutama sebagai antiinflamasi dan antioksidan yang efektif. Sejumlah penelitian mengungkapkan bahwa konsumsi jahe berpotensi melindungi kesehatan kardiovaskular, misalnya dengan membantu menurunkan tekanan darah serta kadar lemak dalam darah. Selain itu, jahe juga berkontribusi dalam meningkatkan aliran darah ke otak, yang berdampak positif pada fungsi kognitif, termasuk daya ingat dan konsentrasi. Kandungan utama jahe, seperti gingerol dan shogaol, berperan dalam mengurangi peradangan dan stres oksidatif—dua faktor yang sering dikaitkan dengan berbagai penyakit degenerative (Aini, Antari, & Ratnasari, 2024).

Ketika dikombinasikan dengan kopi, jahe menciptakan efek sinergis yang memperkuat manfaat kesehatan dari kedua bahan ini. Pemanggang biji kopi diketahui dapat menghasilkan radikal bebas yang, jika terakumulasi dalam tubuh, berisiko merusak sel. Senyawa antioksidan dalam jahe berfungsi untuk menetralkan radikal bebas tersebut, sehingga meningkatkan perlindungan kopi terhadap stres oksidatif (Aini et al., 2024). Di sisi lain, konsumsi kopi sering kali dikaitkan dengan iritasi lambung akibat kandungan kafeinnya, terutama bagi individu dengan sistem pencernaan sensitive (Saraswati, Gariato, & Mulyarjo, 2021). Sifat antiinflamasi jahe dapat membantu mengurangi dampak iritasi tersebut, menjadikan kopi dengan tambahan jahe lebih nyaman dikonsumsi oleh berbagai kalangan.

Tak hanya bermanfaat dalam melindungi sel-sel tubuh, kombinasi kopi dan jahe juga berperan dalam meningkatkan metabolisme. Jahe memiliki sifat termogenik yang dapat merangsang pembakaran lemak, sehingga mendukung pengelolaan berat badan yang lebih efektif. Di sisi lain, senyawa bioaktif dalam kopi, seperti kafein dan polifenol, bekerja secara sinergis dengan jahe dalam memperkuat respons imun tubuh. Kemampuan jahe sebagai imunomodulator membantu meningkatkan daya tahan tubuh terhadap infeksi dan peradangan, menjadikan kombinasi minuman ini tidak hanya sebagai sumber energi tetapi juga sebagai pendukung kesehatan secara menyeluruh.

Dengan demikian, menambahkan jahe ke dalam kopi bukan hanya sekadar meningkatkan cita rasa, tetapi juga memperkaya nilai fungsionalnya. Perpaduan kedua bahan ini menawarkan manfaat yang mencakup sifat antioksidan, antiinflamasi, perlindungan metabolik, serta peningkatan daya tahan tubuh. Hal ini menjadikan kopi jahe sebagai alternatif minuman yang lebih sehat, inovatif, dan bernilai ekonomi tinggi.

b. Manfaat Kesehatan Kedelai dalam Kopi

Kedelai merupakan salah satu sumber protein nabati yang kaya akan isoflavon, yaitu sejenis flavonoid yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi. Senyawa ini berperan dalam menangkal radikal bebas dan melindungi sel tubuh dari stres oksidatif (Yulifianti, Muzaiyanah, & Utomo, 2018). Di antara berbagai jenis isoflavon yang terdapat dalam kedelai, genistein memiliki efek antioksidan paling kuat, yang mendukung perlindungan sel serta membantu proses metabolisme tubuh (Nuriyah, Nisa, Sangrila, & Muniroh, 2025). Dalam tubuh, isoflavon mengalami proses metabolisme yang kompleks, di mana sebagian bersifat larut dalam lemak sementara sebagian lainnya berikatan secara lemah dengan protein. Konsumsi isoflavon dalam jumlah 2 mg per 200 g berat badan terbukti mampu menurunkan kadar glukosa darah pada individu dengan hiperglikemia, mengurangi kadar kolesterol dan trigliserida, serta meningkatkan kadar *High-Density Lipoprotein* (HDL) yang berperan dalam menjaga kesehatan jantung (Perdana, 2021).

Selain itu, konsumsi kedelai diketahui dapat membantu menurunkan tekanan darah, terutama pada wanita dengan hipertensi, dengan penurunan rata-rata sebesar 9,9% untuk tekanan darah sistolik dan 6,8% untuk tekanan darah diastolic. Manfaat ini dikaitkan dengan kemampuan genistein dalam mengoptimalkan metabolisme lemak dan glukosa, melindungi sel pankreas dari kerusakan, serta menekan risiko obesitas. Oleh karena itu, kedelai dapat dikategorikan sebagai pangan fungsional yang berperan dalam pencegahan penyakit kardiovaskular, pengelolaan diabetes, serta menjaga kesehatan hati dengan mencegah apoptosis sel yang berlebihan (Putri & Novia, 2020; Wening, Suyatno, & Pradigdo, 2020).

Lebih lanjut, kedelai juga berpotensi dalam mengurangi risiko aterosklerosis, yaitu salah satu faktor utama penyebab penyakit jantung. Selain manfaatnya bagi kesehatan kardiovaskular,

penelitian menunjukkan bahwa isoflavon dalam kedelai dapat meningkatkan kesuburan pria dengan merangsang produksi hormon testosteron serta meningkatkan kualitas dan jumlah sperma. Beragam manfaat kesehatan yang dimilikinya menjadikan kedelai sebagai bahan pangan dengan prospek yang cerah dalam industri makanan, terutama dalam pengembangan produk bernilai gizi tinggi.

Dalam aspek inovasi produk, kombinasi antara kopi dan kedelai membuka peluang menarik untuk menciptakan minuman fungsional yang tidak hanya memiliki cita rasa yang enak tetapi juga memberikan manfaat kesehatan. Kandungan isoflavon dalam kedelai dapat membantu menyeimbangkan efek stimulan dari kafein, sehingga cocok bagi individu yang sensitif terhadap kafein atau mereka yang menginginkan efek lebih stabil terhadap tekanan darah. Selain itu, perpaduan kedelai dengan kopi memungkinkan pelepasan energi yang lebih bertahap, mengurangi risiko lonjakan tekanan darah secara tiba-tiba. Dari sisi pasar, inovasi kopi berbasis kedelai dapat memperluas segmen konsumen, terutama bagi mereka yang mencari alternatif minuman sehat dengan manfaat tambahan. Dengan demikian, pengembangan kopi berbasis kedelai tidak hanya menjadi langkah inovatif dalam industri pangan, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kesehatan masyarakat secara luas.

c. Sinergi antara Kopi, Jahe, dan Kedelai

Kopi, jahe, dan kedelai adalah tiga bahan alami yang masing-masing memiliki manfaat kesehatan yang luar biasa. Kombinasi ketiganya menciptakan minuman fungsional yang tidak hanya lezat tetapi juga memberikan berbagai manfaat kesehatan secara sinergis. Kopi, sebagai sumber utama kafein, berperan dalam meningkatkan kewaspadaan dan mengurangi rasa kantuk dengan cara menghambat kerja adenosin, suatu neurotransmitter yang berperan dalam menimbulkan rasa lelah. Selain itu, kafein dalam kopi juga dapat meningkatkan daya ingat jangka pendek dan konsentrasi, sehingga mendukung fungsi kognitif. Konsumsi kopi dalam jumlah moderat dikaitkan dengan penurunan risiko penyakit neurodegeneratif seperti Alzheimer dan Parkinson. Selain itu, kopi mengandung polifenol dan antioksidan yang berkontribusi dalam perlindungan sel dari stres oksidatif, menurunkan risiko penyakit kardiovaskular, serta mendukung metabolisme tubuh (Damayanti, Wirjatmadi, & Sumarmi, 2023; Jufrinaldi, Indrawati, & Nurmaida, 2024).

Jahe (*Zingiber officinale*) memiliki sifat antiinflamasi dan antioksidan yang kuat, terutama berkat kandungan gingerol dan shogaol. Berdasarkan penelitian oleh Ratnasari et al. (2022), rimpang jahe memiliki nilai IC₅₀ sebesar 1,28, yang menunjukkan potensi antioksidan yang kuat. Senyawa aktif seperti gingerol, shogaol, 1,8-cineol, zingiberene, dan farnesene berperan dalam melindungi tubuh dari stres oksidatif, mengurangi peradangan, serta meningkatkan sirkulasi darah. Manfaat ini menjadikan jahe sebagai bahan tambahan yang ideal untuk kopi, karena dapat membantu mengurangi efek samping kafein seperti iritasi lambung dan meningkatkan aliran darah ke otak, yang berkontribusi pada peningkatan fungsi kognitif dan konsentrasi (Ika Julianti Tambunan et al., 2022).

Kedelai, di sisi lain, merupakan sumber protein nabati berkualitas tinggi yang kaya akan isoflavon, sejenis flavonoid dengan aktivitas antioksidan yang kuat. Isoflavon, terutama genistein, berperan dalam melindungi sel dari kerusakan oksidatif, menurunkan kadar kolesterol LDL, serta meningkatkan kadar HDL yang baik untuk kesehatan jantung. Konsumsi isoflavon dalam jumlah tertentu juga telah terbukti dapat membantu mengontrol kadar glukosa darah dan menurunkan risiko diabetes tipe 2. Dalam kombinasi dengan kopi, isoflavon kedelai dapat membantu menyeimbangkan efek stimulan dari kafein, menjadikannya pilihan yang lebih stabil untuk individu dengan sensitivitas terhadap kafein. Selain itu, kandungan proteinnya memberikan

asupan gizi yang seimbang, memperlambat pelepasan energi, dan mengurangi lonjakan tekanan darah yang dapat disebabkan oleh konsumsi kafein.

Dengan menggabungkan kopi, jahe, dan kedelai, tercipta sinergi yang menghasilkan minuman fungsional dengan manfaat yang lebih luas dibandingkan konsumsi masing-masing bahan secara terpisah. Kopi berfungsi sebagai stimulan yang meningkatkan energi dan konsentrasi, jahe membantu melindungi sistem pencernaan serta meningkatkan metabolisme, sementara kedelai menambahkan nilai gizi berupa protein dan isoflavon yang mendukung kesehatan jantung serta keseimbangan metabolisme tubuh. Kombinasi ini tidak hanya meningkatkan cita rasa minuman tetapi juga menciptakan produk yang inovatif dan bernilai ekonomi tinggi. Dengan demikian, minuman berbasis kopi, jahe, dan kedelai dapat menjadi alternatif sehat yang kaya manfaat, baik bagi peningkatan daya tahan tubuh, perlindungan sel dari stres oksidatif, maupun keseimbangan metabolisme yang optimal.



Gambar 1. Persiapan bahan utama pembuatan kopi

2. Sosialisasi Sertifikasi Halal

Kegiatan sosialisasi mengenai sertifikasi halal telah dilaksanakan di UD Sumber Sweet dengan melibatkan lima karyawan. Tujuan utama dari sosialisasi ini adalah untuk meningkatkan pemahaman karyawan tentang pentingnya sertifikasi halal dan prosedur pengajuannya. Materi yang disampaikan mencakup penjelasan mengenai dokumen-dokumen yang diperlukan, seperti Nomor Induk Berusaha (NIB), Kartu Tanda Penduduk (KTP), surat pernyataan bebas bahan non-halal, dan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). SJPH merupakan pedoman pemilik usaha untuk menerapkan system jaminan halal didalam suatu Perusahaan, kemudian dilakukan untuk implementasi penerapan SJPH pada Perusahaan tersebut dan terdapat juga evaluasi dan tindak lanjut untuk memperbaiki kekurangan (Hamidatun & Pujilestari, 2022; Khanifa, Mutmainah, Khoiri, Affandi, & Marwiati, 2022; Munawar, Rohmah, Anton Rahmadi, Marwati, & Rachmawati, 2023). Melalui sosialisasi ini, karyawan menjadi lebih memahami alur proses sertifikasi halal dan pentingnya memenuhi persyaratan tersebut untuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk mereka. Hal ini sejalan dengan temuan yang menyatakan bahwa sosialisasi sertifikasi halal dapat meningkatkan pemahaman pelaku UMKM tentang pentingnya label halal dan prosedur perolehannya.



Gambar 2. Sosialisasi sertifikasi halal Tim Pengabdian pada UD Sumber Sweet

3. Pengembangan Kemasan Produk

Dalam upaya meningkatkan kualitas kemasan, UD Sumber Sweet beralih menggunakan kemasan berbahan aluminium foil yang dilengkapi dengan label kertas berisi informasi gizi. Langkah ini bukan hanya bertujuan untuk meningkatkan tampilan produk, tetapi juga untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan. Pengemasan memiliki peran krusial dalam melindungi makanan dari kontaminasi mikroba dan bahan kimia, serta mencegah pembusukan akibat faktor lingkungan seperti oksigen, uap air, dan cahaya (Khan, Byun, & Park, 2020). Selain itu, kemasan yang baik membantu mempertahankan kandungan vitamin dan nutrisi dalam makanan, sehingga nilai gizi tetap optimal selama penyimpanan dan distribusi (Petkoska et al., 2021). Dengan demikian, pemilihan bahan kemasan yang tepat dapat meningkatkan daya tahan produk dan memastikan kualitasnya tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen.

Selain melindungi kandungan gizi, pengemasan juga berperan dalam menjaga stabilitas fisik dan kimia produk. Misalnya, kemasan yang dirancang dengan baik dapat mencegah kehilangan kelembaban, oksidasi, migrasi bau, serta perubahan warna yang dapat mempengaruhi kualitas dan daya tarik produk beku-kering seperti kopi (Firouz, Mohi-Alden, & Omid, 2021; Petkoska, Daniloski, D’Cunha, Naumovski, & Broach, 2021). Teknologi kemasan modern, seperti pelapis dan pembungkus antimikroba serta sistem pengemasan aktif yang menghilangkan oksigen dan menyerap kelembaban, telah terbukti efektif dalam memperpanjang umur simpan kopi dan menjaga kualitasnya (Iñiguez-moreno, Ragazzo-Sánchez, & Calderón-Santoyo, 2021). Dengan demikian, selain sebagai perlindungan fisik, kemasan juga menjadi bagian dari strategi ketahanan pangan yang memastikan produk kopi ini tetap aman dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih lama.

Lebih jauh, kemasan juga berfungsi sebagai media komunikasi antara produsen dan konsumen. Label pada kemasan menyediakan informasi nutrisi, komposisi, serta instruksi penyimpanan yang membantu konsumen memilih produk sesuai dengan kebutuhan kesehatan mereka (Gonçalves, Cândido, & Feliciano, 2020). Selain itu, desain kemasan yang menarik dan informatif dapat meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk. Penelitian menunjukkan bahwa standing pouch berbahan aluminium foil adalah pilihan kemasan yang cocok untuk kopi bubuk dan lebih disukai oleh masyarakat. Tujuannya adalah agar perubahan kemasan ini dapat meningkatkan minat beli konsumen dan memperluas pangsa pasar, sehingga produk dapat lebih dikenal dan bersaing di pasar yang lebih luas.

Tidak hanya itu, penerapan teknologi pengemasan yang tepat juga menjadi faktor utama dalam meningkatkan daya saing produk lokal di pasar global. Dengan memperhatikan bahan baku kemasan, ketahanan terhadap pengangkutan, serta toleransi terhadap pengaruh lingkungan seperti cahaya dan panas, produk lokal dapat memenuhi standar kualitas dan keamanan yang diharapkan oleh konsumen (A.S & Samsuri, 2020). Oleh karena itu, inovasi dalam pengemasan bukan sekadar tren, tetapi kebutuhan strategis bagi industri pangan untuk memastikan produknya dapat bertahan dan berkembang di pasar domestik maupun internasional.



Gambar 1. Hasil Inovasi Produk Kopi yang dikombinasikan dengan Jahe dan Kedelai (A) Kombinasi Kopi dengan gula aren, kedelai, dan jahe dengan perbandingan 1:1:1:1 (w/w), (B) Kombinasi Kopi, gula aren dan jahe 2:1:1 (w/w), (C) Kombinasi Kopi, gula aren dan kedelai 2:1:1 (w/w)

4. Strategi Pemasaran Lokal

Pemasaran produk kopi jahe dan kedelai UD Sumber Sweet difokuskan pada wilayah lokal di sekitar Lombok. Strategi pemasaran lokal ini memungkinkan perusahaan untuk membangun hubungan yang lebih erat dengan konsumen setempat dan memahami preferensi pasar secara lebih mendalam. Selain itu, pendekatan ini juga memanfaatkan jaringan distribusi lokal yang sudah ada, sehingga memudahkan dalam penyaluran produk. Dengan fokus pada pasar lokal, UD Sumber Sweet dapat meningkatkan brand awareness dan loyalitas konsumen di daerah tersebut.

5. Dampak terhadap Peningkatan Kualitas dan Penjualan Produk

Implementasi dari sosialisasi sertifikasi halal dan pengembangan kemasan diharapkan memberikan dampak positif terhadap kualitas produk dan penjualan. Pemahaman yang lebih baik tentang sertifikasi halal memungkinkan UD Sumber Sweet untuk memenuhi standar yang diperlukan, sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen. Sementara itu, kemasan yang lebih baik dan informatif dapat menarik minat konsumen baru dan mempertahankan pelanggan lama. Secara keseluruhan, langkah-langkah ini diharapkan dapat meningkatkan daya saing produk di pasar lokal dan berkontribusi pada peningkatan pendapatan perusahaan. Hasil pengabdian ini menunjukkan perubahan sebelum dan setelah dilakukan workshop di UD Sumber Sweet. Perbandingan berbagai variabel dan hasil yang didapat disajikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Perbandingan Pemahaman dan kualitas produk kopi berbasis kedelai dan jahe

Variabel	Sebelum Pengabdian	Setelah pengabdian
Kualitas Produk Kopi	Formulasi dan proses produksi belum optimal, sehingga kualitas rasa dan manfaat kesehatan belum maksimal.	Dilakukan perbaikan formulasi dengan proporsi jahe dan kedelai yang tepat, menghasilkan produk kopi dengan cita rasa yang lebih seimbang dan manfaat kesehatan

Pemahaman tentang Sertifikasi Halal	Kemasan produk masih sederhana dan kurang informatif, tanpa mencantumkan informasi gizi atau label yang sesuai standar. Pengetahuan karyawan terbatas mengenai pentingnya sertifikasi halal dan prosedur pengajuannya. Dokumentasi pendukung seperti NIB, KTP, surat pernyataan bebas bahan non-halal, dan SJPH belum lengkap atau belum dipersiapkan dengan baik.	yang lebih optimal. Kemasan produk ditingkatkan dengan menggunakan aluminium foil yang dilengkapi label kertas berisi informasi gizi, meningkatkan daya tarik dan kepercayaan konsumen. Melalui sosialisasi dan pelatihan, pemahaman karyawan tentang sertifikasi halal dan prosedurnya meningkat signifikan. Karyawan mampu melengkapi dan mempersiapkan dokumen-dokumen yang diperlukan untuk pengajuan sertifikasi halal, sehingga proses sertifikasi dapat berjalan lebih lancar.
Strategi pemasaran dan penerimaan produk	Melalui sosialisasi dan pelatihan, pemahaman karyawan tentang sertifikasi halal dan prosedurnya meningkat signifikan. Karyawan mampu melengkapi dan mempersiapkan dokumen-dokumen yang diperlukan untuk pengajuan sertifikasi halal, sehingga proses sertifikasi dapat berjalan lebih lancar.	Strategi pemasaran diperkuat dengan menonjolkan keunggulan produk, seperti sertifikasi halal, manfaat kesehatan dari kombinasi jahe dan kedelai, serta kemasan yang menarik dan informatif. Peningkatan kualitas produk dan kemasan, serta strategi pemasaran yang lebih baik, diharapkan meningkatkan kepercayaan dan minat beli konsumen, yang pada akhirnya berkontribusi pada peningkatan pendapatan UD Sumber Sweet.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di UD Sumber Sweet, Desa Paok Motong, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur, telah memberikan kontribusi dalam peningkatan kualitas produk dan kapasitas usaha. Sosialisasi mengenai sertifikasi halal yang melibatkan lima karyawan berhasil meningkatkan pemahaman mereka tentang pentingnya sertifikasi halal dan prosedur pengajuannya. Pendampingan dalam melengkapi dokumen-dokumen pendukung, seperti NIB, KTP, surat pernyataan bebas bahan non-halal (surat pernyataan bebas babi), dan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), mempersiapkan UMKM untuk proses sertifikasi yang sesuai standar. Pengembangan kemasan menggunakan aluminium foil dengan label kertas yang dilengkapi informasi gizi meningkatkan daya tarik dan kepercayaan konsumen terhadap produk. Strategi pemasaran yang difokuskan pada wilayah lokal Lombok memperkuat penetrasi pasar dan hubungan dengan konsumen setempat. Secara keseluruhan, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan daya saing produk, memperluas pangsa pasar, dan berkontribusi pada peningkatan pendapatan serta kesejahteraan karyawan UD Sumber Sweet.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada Universitas Mataram, Universitas Nahdlatul Wathan, dan LPPOM MUI NTB yang telah berkontribusi terhadap kelancaran Proses Pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- A.S, W., & Samsuri. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal Journal of Islamic Economics and Banking*, 2, 98–112. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>

- Aini, D. M., Antari, G. Y., & Ratnasari, B. D. (2024). *NANOPARTIKEL HERBAL : KEUNGGULAN JAHE DAN PEGAGAN UNTUK SISTEM IMUN*. Jakarta Barat: PT Nuansa Fajar Cemerlang.
- Ananda, A. N., Azzahra, T. S., Susanti, W., & Wikansari, R. (2023). ANALISIS DAYA SAING EKSPOR KOPI INDONESIA PADA PASAR INTERNASIONAL. *AGRORADIX : Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(1). <https://doi.org/10.52166/agroteknologi.v7i1.5281>
- Damayanti, A. E., Wirjatmadi, B., & Sumarmi, S. (2023). Benefits of Coffee Consumption in Improving the Ability to Remember (Memory): A Narrative Review. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 463–468. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.463-468>
- Firouz, M. S., Mohi-Alden, K., & Omid, M. (2021). A critical review on intelligent and active packaging in the food industry: Research and development. *Food Res Int*, 141(110113). <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110113>.
- Gonçalves, F. M. R. R., Cândido, C. J. F., & Feliciano, I. M. P. L. (2020). Inertia, group conformity and customer loyalty in healthcare in the information age. *Journal of Service Theory and Practice*, 30(3), 307–330. <https://doi.org/10.1108/JSTP-08-2019-0184>
- Hamidatun, H., & Pujilestari, S. (2022). Pendampingan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal di UMKM Sayap Ayam Krispi Kota Bekasi. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2). <https://doi.org/10.54082/jamsi.302>
- Ika Julianti Tambunan, Ayuning Putri Julian, Siti Muliani Julianty, Kanne Dachi, Sumardi, & Samran. (2022). Optimasi Formula Minuman Kopi Kombinasi Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) dan Temu Giring (*Curcuma heyneana*) sebagai Antioksidan. *Jurnal Indah Sains Dan Klinis*, 3(2), 45–49. <https://doi.org/10.52622/jisk.v3i2.62>
- Iñiguez-moreno, M., Ragazzo-Sánchez, J. A., & Calderón-Santoyo, M. (2021). An Extensive Review of Natural Polymers Used as Coatings for Postharvest Shelf-Life Extension: Trends and Challenges. *Polymers*, 12(3271). <https://doi.org/10.3390/polym13193271>
- Jufrinaldi, Indrawati, W., & Nurmaida. (2024). Kopi , Trend Minuman Kekinian Dengan Banyak Manfaat Komponen Bioaktif. *Jurnal Ristera*, 3(1), 25–29.
- Khan, P. W., Byun, Y. C., & Park, N. (2020). IoT-blockchain enabled optimized provenance system for food industry 4.0 using advanced deep learning. *Sensors (Switzerland)*, 20(10), 1–24. <https://doi.org/10.3390/s20102990>
- Khanifa, N. K., Mutmainah, K., Khoiri, A., Affandi, A., & Marwiati. (2022). Pendampingan Sertifikasi Halal Kategori Self Declare Pada UMK Carica di Desa Purbo Batang Jawa Tengah. *JEPemas : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2).
- Munawar, M. S. Al, Rohmah, M., Anton Rahmadi, Marwati, & Rachmawati, M. (2023). Penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM untuk meningkatkan daya saing produk. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(1). <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19996>
- Nuriyah, A. S., Nisa, K., Sangrila, K., & Muniroh, A. (2025). Tempe sebagai Sumber Isoflavon Alami : Review Article, 7, 19–24.
- Perdana, S. W. (2021). Efek Pemberian Kandungan Isoflavon pada Kedelai dalam Menurunkan Berat Badan. *Jurnal Medika Hutama*, 2(3), 1067–1072. Retrieved from <http://jurnalmedikahutama.com>
- Petkoska, A. T., Daniloski, D., D’Cunha, N. M., Naumovski, N., & Broach, A. T. (2021). Edible packaging: Sustainable solutions and novel trends in food packaging. *Food Research International*, 140(109981). <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109981>
- Putri, B. M., & Novia, Y. (2020). Minuman Berbahan Dasar Kedelai Sebagai Antihipertensi. *Nutrire Diaita*, 12(01). <https://doi.org/10.47007/nut.v12i01.2849>

- Rachmaningtyas, A., Winarno, S. T., & Hidayat, S. I. (2021). DAYA SAING EKSPOR KOPI INDONESIA DI PASAR INTERNASIONAL. *Agrilan : Jurnal Agribisnis Kepulauan*, 9(3). <https://doi.org/10.30598/agrilan.v9i3.1284>
- Ratnasari, D., Aini, D. M., & Antari, G. Y. (2022). Analisis Pengaruh Penambahan Daun Pegagan (*Centella asiatica*) terhadap Aktivitas Antioksidan Rimpang Jahe (*Zingibere officinale*). *JUSTEK: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 5(2), 337–345. <https://doi.org/10.31764/justek.vXiY.ZZZ>
- Saraswati, A., Gariato, E., & Mulyarjo. (2021). Hubungan antara Konsumsi Kopi dengan Gejala Gastroesophageal Reflux Disease (GERD). *CoMPHI Journal: Community Medicine and Public Health of Indonesia Journal*, 2, 177–184. <https://doi.org/10.37148/comphijournal.v2i1.32>
- Wening, N., Suyatno, S., & Pradigdo, S. F. (2020). Susu Kedelai Menurunkan Tekanan Darah Sistolik Dan Diastolik Pada Ibu Hamil Pre-Hipertensi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2), 272–277.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., & Utomo, J. S. (2018). Soybean as a functional food rich in isoflavones. *Buletin Palawijaya*, 16, 84–93.