

WORKSHOP PEMANFAATAN TANAMAN KOPI BERJENIS ROBUSTA
MENJADI BUBUK KOPI ROBUSTA DAN TEH CASCARA SEBAGAI UPAYA
MENGOPTIMALKAN PRODUKTIFITAS UMKM DESA BAYAN

*Workshop On The Use Of Robusta Coffee Plants Into Robusta Coffee Powder
And Cascara Tea As An Effort To Optimize The Productivity Of Msmes In
Bayan Village*

Sudi Mariyanto Al Sasongko*, Lalu Sukma Darmawan*, Mufrihatun Nafisah*,
Yulia Noviana*, Misnawati*, Astriana Wahyuni*, Armita Dwi Cahyani*,
Mislahul Ihsan Agustira*, Teguh Maulana Sujiwo*, Muhammad Zidane
Athaya Zulkipli*, Halimatussakdiah*

¹Program Studi Ilmu Hukum Universitas Mataram, ²Program Studi
Akuntansi Universitas Mataram, ³Program Studi Agribisnis Universitas
Mataram, ⁴Program Studi Teknik Informatika Universitas Mataram,
⁵Program Studi Ilmu Komunikasi Universitas Mataram, ⁶Program Studi
Manajemen Universitas Mataram, ⁷Program Studi Teknik Mesin Universitas
Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel

Korespondensi : lalusukmadarmawan74@gmail.com

Tanggal Publikasi : 5 Desember 2024

DOI : <https://doi.org/10.29303/wicara.v2i6.5627>

ABSTRAK

Desa Bayan, yang terletak di Kecamatan Bayan, Kabupaten Lombok Utara, Provinsi Nusa Tenggara Barat, memiliki potensi besar dalam sektor pertanian dan perkebunan karena letaknya yang strategis di kaki Gunung Rinjani. Kesuburan tanah di desa ini memungkinkan warga untuk menanam berbagai tanaman, termasuk kopi. Namun, sebagian besar warga hanya menjual kopi dalam bentuk mentah tanpa melalui proses pengolahan, sehingga nilai tambah dari produk kopi belum optimal. Untuk mengatasi hal tersebut, diadakan *workshop* pengolahan kopi berjenis robusta menjadi bubuk kopi robusta dan teh cascara sebagai upaya mengoptimalkan produktivitas UMKM di Desa Bayan. *Workshop* ini bertujuan untuk meningkatkan produktivitas UMKM dengan mengolah kopi menjadi produk bernilai tinggi. Selain meningkatkan nilai ekonomi, *workshop* ini juga diharapkan dapat mengurangi limbah kulit kopi di Desa Bayan dan memberikan sumber pendapatan tambahan bagi warga. Dengan demikian, Desa Bayan dapat menjadi contoh desa yang berhasil memanfaatkan potensi alamnya secara optimal, menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan pendapatan warga dan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi desa yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Workshop, Bubuk Kopi Robusta, Teh Cascara

ABSTRACT

Bayan Village, located in Bayan District, North Lombok Regency, West Nusa Tenggara Province, has great potential in the agricultural and plantation sectors due to its strategic location at the foot of Mount Rinjani. The fertile soil in this village allows residents to grow various crops, including coffee. However, most residents only sell

coffee in raw form without going through the processing process, so the added value of coffee products is not optimal. To overcome this, a workshop was held on processing robusta coffee into robusta coffee powder and cascara tea as an effort to optimize the productivity of MSMEs in Bayan Village. This workshop aims to increase the productivity of MSMEs by processing coffee into high-value products. In addition to increasing economic value, this workshop is also expected to reduce coffee skin waste in Bayan Village and provide additional sources of income for residents. Thus, Bayan Village can be an example of a village that has succeeded in optimally utilizing its natural potential, creating new jobs, increasing residents' income and contributing to sustainable village economic growth.

Keywords: Workshop, Robusta Coffee Powder, Cascara Tea

PENDAHULUAN

Desa Bayan merupakan salah satu Desa di Kecamatan Bayan, Kabupaten Lombok Utara, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Desa Bayan memiliki posisi geografis yang strategis karena berada tepat di bawah gunung Rinjani, salah satu gunung tertinggi di Indonesia. Kondisi ini yang menyebabkan tanah di daerah Desa Bayan menjadi subur sehingga cocok untuk berbagai jenis tanaman. Berkebun menjadi salah satu mata pencaharian utama warga Desa Bayan. Kesuburan tanah di desa ini dimanfaatkan warga untuk menanam beragam tanaman salah satunya yaitu kopi.

Namun, meskipun memiliki banyak pohon kopi, sebagian besar warga desa hanya menjual kopi dalam bentuk mentah tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut. Hal ini menyebabkan nilai tambah dari produk kopi dihasilkan belum optimal. Kondisi ini menyebabkan potensi ekonomi desa belum tergarap dengan maksimal, terutama dalam mengembangkan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). Padahal dengan pengolahan yang tepat, kopi dari desa Bayan bisa menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Tanaman kopi yang ada di Desa Bayan berjenis robusta yaitu jenis kopi yang biasa tumbuh di daerah beriklim tropis.

Untuk mengatasi tantangan tersebut, diadakanlah *workshop* pemanfaatan tanaman kopi di Desa Bayan. *Workshop* merupakan pemberian pelatihan pengetahuan dan keterampilan kepada peserta oleh fasilitator. *Workshop* ini bertujuan untuk meningkatkan produktivitas UMKM setempat melalui pengolahan kopi menjadi produk bernilai tambah, seperti menjadi bubuk kopi robusta dan teh cascara. Teh cascara dibuat dari limbah kulit kopi yang di keringkan, jika dikelola dengan baik dapat menjadi produk yang memiliki nilai jual. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan warga desa dapat memanfaatkan potensi kopi yang mereka miliki dengan lebih baik, serta mengoptimalkan pendapatan dari sektor ini. Langkah ini juga merupakan upaya dalam mendorong kemandirian ekonomi desa serta memperkuat daya saing produk lokal di pasar yang lebih luas.

Dengan adanya *workshop* ini, diharapkan warga Desa Bayan dapat memahami proses pengolahan kopi dan memanfaatkan tanaman kopi mereka lebih optimal. Selain itu, pengolahan kulit kopi menjadi teh cascara juga diharapkan dapat mengurangi limbah pertanian dan memberikan sumber pendapatan tambahan bagi warga desa. Hal ini sejalan dengan upaya untuk mengoptimalkan produktivitas usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Desa Bayan.

Pada akhirnya, melalui pelatihan dan pengembangan produk bubuk kopi robusta dan teh cascara, Desa Bayan diharapkan dapat menjadi contoh desa yang berhasil memanfaatkan potensi alamnya secara optimal. Dengan meningkatkan produktivitas UMKM di bidang pengolahan kopi, Desa Bayan dapat menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan pendapatan warga dan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi desa yang berkelanjutan.

METODE KEGIATAN

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan KKN di Desa Bayan yang dilaksanakan pada tanggal 03 Juli 2024 hingga 22 Agustus 2024 di mana program kerja yang dilakukan untuk Pemanfaatan tanaman kopi berjenis robusta menjadi bubuk kopi dan teh cascara, sebagai upaya mengoptimalkan produktivitas UMKM Desa Bayan. Kegiatan ini dilakukan oleh Kelompok KKN PMD Universitas Mataram. Tujuannya untuk mengedukasi warga desa Bayan tentang pentingnya pemanfaatan limbah kopi menjadi teh Cascara, disertai dengan contoh sampel hasil pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi dan kulit kopi (cascara) menjadi teh.

1. Tahap Persiapan

Pada saat survei dilakukan observasi pada perkebunan kopi milik petani kopi lokal yang dikunjungi pada tanggal 24 Juli 2024. Kunjungan ini bertujuan untuk mengetahui cara memilih dan memetik buah kopi yang baik dan benar. Disana juga diketahui cara menanam dan merawat tanaman kopi agar dapat tumbuh secara lestari oleh para petani kopi rakyat di Desa Bayan (Gambar 1.). Kegiatan survei dan eksplorasi wilayah merupakan kegiatan awal yang penting dilakukan untuk melihat potensi sumber daya alam di wilayah yang akan disasar (Maxiselly et al., 2016).



Gambar 1. Survey Perkebunan Kopi

2. Pembuatan Sampel Kopi Robusta dan Teh Cascara

Pengolahan buah kopi menjadi kopi bubuk dan teh cascara dilakukan dengan beberapa tahapan, dimulai dari pengeringan untuk mengurangi kadar air pada kopi sehingga memudahkan proses selanjutnya. Setelah kering, buah kopi mengalami proses pengelupasan untuk menghilangkan biji kopi mentah yang masih tertutup lapisan pelindung. Tahap selanjutnya adalah penyangraian, (Gambar 2.) dimana biji kopi mentah dipanaskan hingga suhu tinggi di dalam mesin sangrai. Proses ini sangat krusial karena suhu dan waktu penyangraian mempengaruhi aroma, rasa dan karakteristik kopi. Selama pemanggangan, biji kopi mengalami reaksi kimia yang menyebabkan biji kopi melepaskan minyak dan menghasilkan rasa yang kompleks. Setelah tahap penyangraian selesai, biji kopi didinginkan untuk menghentikan proses penyangraian lebih lanjut. Biji kopi yang sudah didinginkan kemudian digiling menjadi bubuk hingga tingkat kehalusan yang diinginkan, tergantung metode penyeduhan yang digunakan. Pada proses penggilingan perlu perhatian ekstra untuk memastikan tekstur bubuk kopi merata dan memenuhi standar kualitas.

Langkah selanjutnya dalam pembuatan teh cascara adalah kulit kopi dipisahkan dari bijinya (Gambar 3.) kemudian direndam untuk membersihkannya dari bakteri yang ditandai dengan banyaknya busa di permukaan air. Pembersihan kulit kopi dilakukan selama lebih dari 1 jam hingga tidak ada busa yang tersisa. Tahap terakhir adalah menjemur kulit kopi di bawah sinar matahari minimal 7 hari mulai pukul 08.00 hingga 11.30 WIB. Selama penjemuran dilakukan pengecekan berulang kali untuk memastikan kondisi kulit kopi tetap baik. Selain itu pada

proses ini juga perlu memperhatikan kondisi sekitar agar tidak terjadi kontaminasi aroma lain yang dapat menyebabkan perubahan aroma dan rasa cascara. Kulit kopi kering diseduh untuk melihat kualitas tampilan dan rasa cascara. Menurut Lee dan Chamber (2009), lama penyeduhan teh akan mempengaruhi kandungan, warna dan rasa teh.



Gambar 2. Kopi Setelah di Panen



Gambar 3. Penyangraian Biji Kopi

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan *Workshop*

Kegiatan *workshop* ini dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2024 yang bertempat di Aula Kantor Desa Bayan pada pukul 10.00 – selesai (Gambar 4). Penyuluhan dihadiri oleh beberapa petani kopi di sekitar Desa Bayan, pelaku UMKM, dan perangkat Desa. Pada *workshop* ini diketahui bahwa mayoritas para peserta hanya mengetahui pengelolaan kopi menjadi kopi bubuk dan masih belum mengenal tentang teh cascara, sedangkan limbah kopi yang dihasilkan terbilang cukup banyak dan mereka belum paham bagaimana cara mengolahnya menjadi cascara (Gambar 4). Oleh karena itu, diadakannya *workshop* ini bertujuan untuk mengenalkan berbagai potensi baik pada sisi ekonomi, sosial, dan kesehatan dari adanya pengolahan kopi menjadi kopi robusta dan kulit kopi yang dijadikan produk teh cascara. Dalam materi yang disampaikan, dijelaskan mengenai bagaimana cara mengemas produk yang sudah jadi menjadi lebih menarik sehingga nilai jual yang ditawarkan dapat lebih tinggi. Menurut Alessandro & Luisa (2014), konsumen tidak hanya memilih karena kebermanfaatan produk yang ditawarkan namun juga cita rasa dan kemasan yang menarik. Pada kesempatan ini narasumber juga menyampaikan beberapa informasi terkait peluang produksi dan pemasaran produk teh cascara. Saat ini produk berbasis limbah kulit kopi banyak diminati masyarakat dengan harga jual yang menjanjikan. Selain dipasarkan secara langsung, produk tersebut banyak dipasarkan di berbagai elektronik *marketplace* sehingga dapat memperoleh jangkauan pemasaran yang lebih luas bahkan hingga manca negara.

Penggunaan metode digital marketing menyebabkan komunikasi dan transaksi dapat dilakukan setiap waktu dan bisa di akses ke seluruh dunia. Sebagian besar informasi mengenai berbagai produk sudah tersedia di internet sehingga hal ini menyajikan kemudahan bagi konsumen untuk memesan dan membandingkan produk satu dengan yang lain (Febriyantoro & Arisandi, 2018).



Gambar 4. Pelaksanaan Workshop



Gambar 5. Pemberian Materi

2. Diskusi

Tahapan diskusi dilakukan dengan cara tanya jawab kepada peserta *Workshop* yang mengikuti kegiatan. Diskusi yang dilakukan bertujuan membantu penyelesaian masalah yang dihadapi peserta *Workshop*. Diskusi diawali dengan tanya jawab kepada Peserta *Workshop* tentang pengetahuan tentang produk teh herbal cascara. Berdasarkan hasil diskusi diketahui bahwa mayoritas Peserta yang hadir pada kegiatan *Workshop* belum mengetahui tentang teh herbal cascara. Diskusi kedua dilanjutkan dengan tanya jawab tentang Digital Marketing untuk mempromosikan produk kepada konsumen.



Gambar 6. Diskusi

3. Praktik Pengolahan Limbah Kulit Kopi Sebagai Teh Cascara

Salah satu bagian dari kopi yang sering di anggap sepele adalah kulit kopi. Buah kopi yang berwarna kemerahan memiliki rasa manis sehingga dapat dimanfaatkan sebagai minuman yaitu teh. Teh yang dibuat dari kulit buah kopi yang sudah matang ini disebut dengan cascara. Proses pengelolaan cascara sendiri sangat sederhana yaitu dengan memisahkan kulit kopi dengan biji kopi sebelum dilakukan penjemuran. Kulit kopi yang sudah kering tersebut yang kemudian dapat dikonsumsi sebagai teh cascara. Sebelumnya, tim Pengabdian telah mempersiapkan contoh cascara untuk dijadikan sebagai ilustrasi produk kepada peserta yang hadir. Peserta diberi kesempatan terlebih dahulu untuk mencicipi teh cascara yang telah dipersiapkan oleh Tim Pengabdian. Mayoritas peserta terkejut dan tidak menyangka bahwa kulit kopi dapat diolah menjadi produk seduhan seperti teh. Berdasarkan testimoni peserta, teh cascara memiliki aroma yang harum, rasa cenderung *fruity*, manis, asam dan segar serta menimbulkan kesan *after taste* yang ringan.



Gambar 7. Teh Cascara

KESIMPULAN DAN SARAN

Program *workshop* dan praktik pengolahan limbah kulit kopi sebagai teh cascara berhasil memberikan stimulus kepada peserta untuk mengaplikasikannya sehingga diharapkan dimasa depan hal ini dapat menjadi langkah pengembangan perekonomian lokal masyarakat Desa Bayan. Selama kegiatan, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi untuk menguasai cara pengolahan teh cascara.

DAFTAR PUSTAKA

- Alessandro, S., & Luisa, S. (2014). Teh Relationship Between Product and Consumer Preference For Agri-Food Product: “Red Orange Of Sicily” Case. *IERI Procedia*, (8), 52-59.
- Febriyanto, M. T., & Arisandi, D. (2018). Pemanfaatan Digital Marketing Bagi Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Pada Era Masyarakat Ekonomi Asean. *JMD: Jurnal Riset Manajemen & Bisnis Dewantara*, 1(2), 61-76. <https://doi.org/10.26533/jmd.v1i2.175>
- Lee, J., & Chambers, D. H. (2009). Sensory Descriptive Evaluation: Brewing Methods Affect Flavour of Green Tea. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, (2), 427- 439.
- Maxiselly, Y., D. Ustari, A. Ismail, & A. Karuniawan. (2016). Pola Penyebaran Tanaman Jengkol (*Pithecellobium jiringa* (Jack) Prain) di Jawa Barat bagian Selatan Berdasarkan Karakter Morfologi. *Jurnal Kultivasi*, 15(1), 8-13.