
Inovasi Pengolahan Kopi Jahe Celup sebagai Produk Unggulan untuk Pemberdayaan Ekonomi di Desa Sapit, Kecamatan Suela, Kabupaten Lombok Timur

Innovation in Processing Ginger Coffee Bags as a Superior Product for Economic Empowerment in Sapit Village, Suela District, East Lombok Regency

Miptahul Rizki*

Jurusan Matematika, Universitas Mataram, Mataram 83125, Indonesia

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel

Korespondensi*	:	mtahulrizki@gmail.com
Tanggal Publikasi	:	27 April 2025
DOI	:	https://doi.org/10.29303/wicara.v3i2.6760

ABSTRAK

Desa Sapit, Kecamatan Suela, Kabupaten Lombok Timur, memiliki potensi unggulan di sektor pertanian dan perkebunan, terutama kopi dan jahe. Namun, pengelolaan komoditas ini masih minim, yang menghambat akses pasar masyarakat setempat. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi pengolahan kopi jahe celup sebagai produk unggulan guna meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal sekaligus memberdayakan ekonomi masyarakat desa. Metode penelitian menggunakan pendekatan eksperimen dengan tahapan pengolahan biji kopi arabika dan jahe menjadi produk akhir kopi jahe celup. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk kopi jahe celup memiliki potensi pasar yang besar karena kepraktisannya serta manfaat kesehatan dari jahe. Selain memberikan solusi terhadap keterbatasan pengelolaan produk lokal, inovasi ini juga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat dan membuka peluang usaha baru.

Kata Kunci: Inovasi, Kopi Jahe Celup, Pemberdayaan Ekonomi, Desa Sapit, Pengolahan Komoditas Lokal

ABSTRACT

Sapit Village, located in Suela Subdistrict, East Lombok Regency, holds significant potential in the agriculture and plantation sectors, particularly in coffee and ginger production. However, the lack of effective commodity management has limited market access for local communities. This research aims to develop innovative ginger coffee sachets as a flagship product to enhance the added value of local agricultural produce while empowering the village's economy. The study employs an experimental approach, focusing on processing Arabica coffee beans and ginger into the final product of ginger coffee sachets. The findings reveal that ginger coffee sachets have significant market potential due to their practicality and the health benefits associated with ginger. This innovation not only addresses the limitations of local commodity processing but also increases community income and creates new business opportunities.

Keywords: Innovation, Ginger Coffee Sachet, Economic Empowerment, Sapit Village, local commodity processing

PENDAHULUAN

Desa Sapit, yang terletak di Kecamatan Suela, Kabupaten Lombok Timur, merupakan salah satu desa dengan potensi alam yang melimpah, terutama dalam sektor pertanian dan perkebunan. Desa ini berada di kawasan lereng Gunung Rinjani pada ketinggian 700–1100 mdpl, dengan topografi lahan miring yang dimanfaatkan sebagai lahan pertanian. Kondisi ini sangat mendukung pertumbuhan berbagai komoditas unggulan seperti kopi dan jahe. Sejak tahun 1980-an, Desa Sapit dikenal sebagai tujuan wisata yang menarik, bahkan menjadi desa kedua setelah Tete Batu yang masuk dalam *Lonely Planet* (Nabila *et al.*, 2023). Potensi alam ini memberikan peluang besar bagi Desa Sapit untuk mengembangkan sektor pertanian, pariwisata, dan usaha mikro kecil menengah (UMKM).

Salah satu hasil perkebunan utama Desa Sapit adalah kopi. Kopi menjadi komoditi unggulan yang telah dikelola secara turun-temurun oleh masyarakat setempat, dengan produksi mencapai 10 ton per tahun (Yulistina & Arianti, 2019). Sayangnya, pengelolaan hasil bumi ini, terutama kopi, masih terbatas. Kebanyakan petani hanya mengetahui cara memetik buah kopi dan menjualnya ke tengkulak tanpa memahami lebih jauh tentang jenis, kualitas, pengolahan, pengemasan, dan pemasaran kopi. Hal ini membuat masyarakat tidak memiliki akses optimal terhadap pasar. Berdasarkan hasil observasi, kopi Sapit telah dikenal memiliki kualitas unggul di pasar nasional maupun internasional. Topografi Desa Sapit menjadi faktor pendukung penting untuk menghasilkan biji kopi berkualitas tinggi, yang bahkan diekspor hingga ke mancanegara (Kurniawan, 2023). Rahardjo (2012) menyatakan bahwa kopi adalah salah satu komoditi perkebunan dengan nilai ekonomis tinggi. Lebih dari lima puluh juta petani kopi di Indonesia bergantung pada kopi sebagai sumber penghasilan utama mereka. Selain itu, produktivitas kopi Indonesia sangat tinggi, mencapai 722 kg/hektar, menurut Triyanti (2016). Produksi kopi Indonesia terdiri dari 73,57% kopi robusta.

Selain kopi, jahe merupakan komoditas perkebunan unggulan lainnya di Desa Sapit. Jahe memiliki potensi besar sebagai bahan baku produk herbal dan minuman tradisional. Rimpang jahe mengandung senyawa bioaktif seperti gingerol, shogaol, minyak atsiri, dan curcumin, yang memiliki sifat antioksidan serta bermanfaat untuk kesehatan (Cahyono, 2006). Di Indonesia, tiga jenis jahe (jahe sunti, jahe gajah, dan jahe emprit) banyak dibudidayakan secara intensif di berbagai daerah, termasuk Rejang Lebong (Bengkulu), Bogor, Magelang, Yogyakarta, dan Malang (Santoso, 2008). Kandungan zat gizi dalam jahe dapat melengkapi kebutuhan nutrisi dan membantu melancarkan pencernaan (Ware, 2017).

Pengolahan hasil pertanian seperti kopi dan jahe menjadi produk inovatif merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Misalnya, produk kopi celup dapat menjadi solusi praktis bagi konsumen karena tidak meninggalkan ampas saat diseduh (Fauzi *et al.*, 2019). Menurut Rarasati (2018), kopi celup merupakan kopi bubuk hasil dari biji kopi yang disangrai kemudian digiling, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dalam kadar tertentu yang tidak membahayakan kesehatan, dan dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup. Dalam upaya mendukung program pemberdayaan ekonomi masyarakat, tim KKN Universitas Mataram melaksanakan program utama berupa inovasi pengolahan kopi jahe celup sebagai produk unggulan Desa Sapit. Program ini bertujuan untuk memberikan nilai tambah pada hasil pertanian lokal, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan daya saing produk desa di pasar yang lebih luas. Dengan pendekatan yang terencana dan partisipatif, diharapkan program ini mampu

memberikan kontribusi nyata bagi pembangunan ekonomi di Desa Sapit. Sesuai dengan namanya, produk kopi jahe celup ini menggunakan bahan dasar biji kopi dan jahe yang berasal dari hasil perkebunan masyarakat Desa Sapit.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan eksperimen dengan metode pengolahan bahan baku lokal, yaitu biji kopi arabika dan jahe, menjadi produk inovatif berupa kopi jahe celup. Kopi arabika (*Coffea arabica* L) adalah salah satu jenis tanaman perkebunan yang tumbuh dan berkembang di Indonesia. Salah satu daerah tempat tumbuh dan berkembangnya adalah di Papua (Kabupaten Dogiyai). Kopi di daerah ini sudah dikembangkan sejak tahun 1960 an. Kopi arabika di Kabupaten Dogiyai dibudiyakan oleh masyarakat setempat berskala rumah tangga dengan sistem campuran, yakni menanam beberapa jenis tanaman dalam satu lahan. Walaupun demikian tanaman ini sudah menghasilkan produk olahan berupa bubuk kopi oleh pengusaha kopi (Edowai & Tahoba, 2018). Bahan baku kopi bubuk adalah biji kopi mentah. Biji kopi mentah yang berkualitas adalah biji kopi yang telah mengalami proses pengeringan dan fermentasi secara alamiah sedemikian rupa sehingga tidak didapati rasa langu pada kopi (rasa dan bau kurang nikmat yang dapat dikenal bagi penggemar kopi) (Hariyanto *et al.*, 2019). Proses penelitian dilakukan secara bertahap, meliputi pengolahan biji kopi, pengolahan jahe, dan formulasi produk akhir. Berikut adalah tahapan pembuatan produk kopi jahe celup secara rinci:

1. Pengolahan Biji Kopi

- Pemanenan dan Seleksi

Biji kopi arabika yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari petani lokal di Desa Sapit. Proses seleksi dilakukan untuk memastikan hanya biji kopi berkualitas baik yang digunakan. Biji kopi yang telah dipanen dicuci untuk menghilangkan kotoran dan residu. Kopi dipanen ketika sudah benar-benar matang. Masaknya buah kopi dapat dilihat dari warna buah kopi yang berubah dari hijau menjadi merah. Buah matang ditandai dengan perubahan warna kulit buah. Kulit buah berwarna hijau tua adalah buah muda, berwarna kuning adalah setengah masak dan jika berwarna merah maka buah kopi sudah masak penuh dan menjadi kehitam-hitaman setelah masak penuh terlampaui (over matang).

- Penyangraian (Roasting)

Biji kopi yang telah bersih kemudian disangrai menggunakan mesin penyangrai dengan suhu 180–200°C selama 10–15 menit. Proses penyangraian dilakukan hingga biji kopi mencapai tingkat kematangan medium roast, yang memberikan aroma dan rasa optimal tanpa mengurangi kandungan gizi. Penilaian karakter kopi sangria biasanya meliputi kecerahan rupa, celah tengah, dan bau (Homeroasters Association, 2012, dalam Pradita, 2017). Biji kopi yang sudah disangrai memiliki kadar air 1,15% (Ciptadi & Nasution, 1985). Proses panen harus memperhatikan umur panen dan cara panen, sedangkan pada proses pascapanen, untuk tiap perlakuan harus memperhatikan teknik pengerjaannya, suhu dan kelembaban. Suhu dan lama penyimpanan sebelum dilakukan penyangraian dapat mempengaruhi mutu kopi (Yusdiali *et al.*, 2013). Selama proses penyangraian berlangsung, beberapa senyawa gula akan terkaramelisasi dan menciptakan aroma yang khas.

- Penggilingan

Setelah penyangraian, biji kopi didinginkan selama 5–10 menit pada suhu ruangan. Kemudian, biji kopi digiling menggunakan grinder hingga mencapai tekstur bubuk yang sesuai untuk digunakan dalam produk kopi celup. Secara umum semakin kecil ukurannya maka rasa dan aromanya semakin baik. Hal ini disebabkan sebagian besar bahan yang terdapat di dalam bahan kopi dapat larut dalam udara ketika diseduh (Lestari, 2016).

2. Pengolahan Jahe

- Pemanenan dan Seleksi

Jahe segar yang digunakan berasal dari hasil perkebunan lokal di Desa Sapit. Seleksi dilakukan untuk memastikan kualitas jahe, dengan memilih rimpang yang berwarna cerah, segar, dan bebas dari cacat atau penyakit.

- Pencucian dan Pengupasan

Jahe dicuci bersih menggunakan air mengalir untuk menghilangkan kotoran dan residu pestisida. Setelah itu, kulit jahe dikupas dengan pisau tajam untuk mendapatkan bagian dalam rimpang yang bersih.

- Pengovenan

Jahe yang telah dikupas diiris tipis dengan ketebalan sekitar 2–3 mm. Irisan jahe kemudian dikeringkan menggunakan oven pada suhu 60°C selama 6–8 jam hingga mencapai tingkat kekeringan yang diinginkan.

- Penggilingan

Setelah proses pengeringan, irisan jahe yang telah kering diblender hingga menjadi bubuk halus yang siap dicampurkan dengan bubuk kopi.

3. Formulasi Produk Akhir

- Pencampuran

Bubuk kopi arabika dan bubuk jahe dicampur dengan perbandingan 5 gram kopi dan 1 gram jahe untuk menghasilkan rasa yang seimbang. Perbandingan ini ditentukan melalui serangkaian uji coba rasa yang melibatkan panelis dari masyarakat lokal.

- Pengemasan

Pengemasan bertujuan untuk mempertahankan kualitas, meminimalkan kerusakan, memudahkan dalam proses distribusi, meningkatkan nilai jual dan sebagai sarana informasi tentang produk yang dikemas. Campuran kopi dan jahe yang telah diformulasikan dimasukkan ke dalam kantong celup khusus. Kantong ini terbuat dari bahan food-grade yang aman dan ramah lingkungan. Setiap kemasan standing pouch berukuran 10 x 17 cm berisi 6 kantong kopi jahe celup. Tampilan kemasan dilengkapi dengan stiker yang menarik dan informatif. Stiker tersebut dirancang untuk memberikan informasi penting seperti komposisi, cara penyimpanan, dan penyajian produk. Pada kemasan juga dicantumkan informasi mengenai masa kedaluwarsa dan diproduksi oleh Tim KKN PMD UNRAM Desa Sapit.

- Sterilisasi dan Penyimpanan

Produk kopi jahe celup yang telah dikemas menjalani proses sterilisasi menggunakan sinar UV. Proses ini bertujuan untuk memastikan kebersihan

dan keamanan produk dengan menghilangkan potensi kontaminasi mikroba. Setelah sterilisasi, produk disimpan dalam wadah kedap udara untuk menjaga kualitas aroma, rasa, dan kesegarannya hingga siap dipasarkan. Langkah ini juga memastikan produk tetap higienis selama penyimpanan dan distribusi.

- Pengujian Produk

Produk kopi jahe celup yang dihasilkan diuji secara eksperimental dengan memberikan kepada berbagai orang untuk mendapatkan respon mereka mulai dari yang suka dan expert tentang kopi sampai orang yang tidak terlalu suka dengan kopi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Hasil

Produk Kopi Jahe Celup yang dihasilkan dalam program ini telah berhasil memenuhi ekspektasi awal, baik dari segi rasa, aroma, maupun tampilan. Berdasarkan uji coba eksperimental, para responden memberikan tanggapan positif terhadap produk ini. Mereka menyatakan bahwa rasa kopi yang dihasilkan enak, dengan aroma jahe yang khas dan menyegarkan, serta penyajian yang praktis. Desain kemasan bertipe "window" juga memberikan nilai tambah dengan memungkinkan konsumen melihat isi produk secara langsung, sehingga menarik perhatian mereka. Proses produksi Kopi Jahe Celup dimulai dengan pemilihan bahan baku berkualitas tinggi, yaitu biji kopi arabika dan jahe, yang merupakan hasil panen lokal Desa Sapit. Pengolahan biji kopi dilakukan dengan metode penyangraian medium roast untuk menghasilkan rasa yang seimbang tanpa mengurangi kandungan nutrisinya. Sementara itu, jahe diproses melalui pengovenan dan penggilingan untuk menjaga aroma dan khasiat alaminya. Kedua bahan ini kemudian dicampur dengan proporsi 5 gram kopi dan 1 gram jahe, menghasilkan kombinasi cita rasa unik yang disukai banyak konsumen. Kemasan Kopi Jahe Celup dirancang secara profesional dengan mempertimbangkan aspek keberlanjutan lingkungan dan daya tarik visual. Menggunakan material ramah lingkungan dan dilengkapi dengan fitur "open here," kemasan ini tidak hanya praktis tetapi juga mencerminkan kesadaran terhadap isu lingkungan. Elemen visual, seperti ilustrasi biji kopi dan jahe, menonjolkan bahan utama produk, sementara informasi yang jelas mengenai komposisi, cara penyimpanan, dan petunjuk penyajian memberikan panduan transparan bagi konsumen. Keberadaan logo daur ulang serta kode produksi turut memperkuat kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk ini.



Gambar 1. Produk Kopi Jahe Celup

2. Keberlanjutan Program

Program ini diharapkan mampu memberikan kontribusi nyata terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Sapit dengan memanfaatkan hasil pertanian lokal, seperti kopi dan jahe. Produk Kopi Jahe Celup memberikan nilai tambah pada komoditas yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk mentah, sehingga meningkatkan daya saing produk lokal. Potensi pasar untuk produk ini sangat menjanjikan, baik di tingkat lokal maupun nasional, karena minat konsumen terhadap produk berbasis herbal yang praktis terus meningkat. Untuk memastikan keberlanjutan program, penguatan kapasitas masyarakat menjadi hal yang sangat penting, termasuk pelatihan teknis dalam pengelolaan UMKM serta strategi pemasaran yang efektif. Kemitraan dengan pelaku usaha atau lembaga pendukung juga diperlukan guna memperluas jangkauan distribusi produk ke pasar yang lebih luas. Kontribusi langsung program ini terhadap pemberdayaan ekonomi tercermin dari keterlibatan masyarakat dalam setiap tahap produksi, mulai dari pengolahan bahan baku hingga pengemasan. Melalui pendekatan ini, program tidak hanya menciptakan lapangan kerja baru, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi masyarakat Desa Sapit. Produk Kopi Jahe Celup dirancang bukan hanya sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai ikon lokal yang mampu bersaing di pasar nasional. Dukungan strategi pemasaran yang mencakup platform offline dan online membuka peluang besar untuk meningkatkan pendapatan masyarakat sekaligus mempromosikan Desa Sapit sebagai destinasi wisata unggulan. Tantangan yang dihadapi, seperti ketersediaan bahan baku yang konsisten dan edukasi terkait kualitas produk, disikapi melalui pelatihan rutin yang melibatkan masyarakat setempat. Selain itu, inovasi dalam pengembangan kemasan yang menarik dan pemasaran berbasis teknologi terus dilakukan untuk meningkatkan daya saing produk. Dengan keberhasilan program ini, Kopi Jahe Celup tidak hanya memberikan dampak ekonomi positif, tetapi juga memperkuat identitas budaya lokal yang menjadi kebanggaan masyarakat Desa Sapit.

KESIMPULAN

Inovasi pengolahan kopi jahe celup di Desa Sapit terbukti efektif dalam meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal, terutama kopi arabika dan jahe. Proses pengolahan yang meliputi seleksi biji kopi, penyangraian, dan formulasi dengan jahe menghasilkan produk berkualitas tinggi yang praktis serta memiliki manfaat kesehatan. Produk ini tidak hanya meningkatkan daya saing komoditas lokal di pasar yang lebih luas tetapi juga memberikan solusi terhadap masalah keterbatasan pengelolaan produk di tingkat petani. Melalui program pemberdayaan ekonomi yang melibatkan masyarakat setempat, inovasi ini berkontribusi pada peningkatan pendapatan dan pembukaan peluang usaha baru di Desa Sapit. Selain itu, keberhasilan program ini menunjukkan potensi besar dari sinergi antara pengelolaan hasil pertanian dan pemberdayaan masyarakat untuk mendukung pembangunan ekonomi desa yang berkelanjutan. Dengan terus mengembangkan kapasitas masyarakat dan memperluas jaringan pemasaran, produk kopi jahe celup ini diharapkan menjadi ikon unggulan Desa Sapit di pasar nasional dan internasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Nabila, A., Amiati, D., Suyono, F., Dana, L. A. A., Hudloeri, M., Hanim, N., ... & Yani, W. S. (2023, June). PENGEMBANGAN BUDIDAYA DAN INOVASI PENGOLAHAN TEH BERBAHAN DASAR DAUN KOPI DESA SAPIT, KECAMATAN SUELA, KABUPATEN LOMBOK TIMUR, NUSA TENGGARA BARAT. In *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara* (Vol. 1, No. 1, pp. 340-342).
- Yulistina, D., & Arianti, B. D. D. (2019). E-Katalog Sebagai Sistem Informasi Pemasaran Kopi Sapit Berbasis Web. *EDUMATIC: Jurnal Pendidikan Informatika*, 3(2), 45-52.
- Rahardjo, P. (2012). Panduan budidaya dan pengolahan kopi arabika dan robusta. *Penebar Swadaya. Jakarta*.
- Triyanti, D. R. (2016). Outlook Kopi Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan. *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal-Kementerian Pertanian. Jakarta*.
- Kurniawan, D. (2023, Juni 12). *Observasi Mahasiswa KKN-PMD UNRAM 2023*. (N. G. Nurani, N. Utami, I. G. Y. W. S., & W. Rizkiani, Pewawancara).
- Fauzi, M., Novijanto, N., & Rarasati, D. P. (2019). Karakteristik organoleptik dan fisikokimia kopi jahe celup pada variasi tingkat penyangraian dan konsentrasi bubuk jahe. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 1-9.
- Rarasati, D. P. (2018). Evaluasi Sensori Dan Fisikokimia Kopi Jahe Celup Pada Variasi Tingkat Penyangraian Dan konsentrasi Bubuk Jahe.
- Cahyono, B. (2019). Perbandingan kandungan minyak atsiri antara jahe segar dan jahe kering. *Chemistry Progress*, 5(2).
- Santoso, H. B. (2008). *Ragam & Khasiat Tanaman Obat*. AgroMedia.
- Ware, M. (2017). Ginger: Health benefits and dietary tips. *Terdapat di: <https://www.medicalnewstoday.com/articles/265990> [Diakses pada December 1, 2022]*.
- Edowai, D. N., & Tahoba, A. E. (2018). Proses produksi dan uji mutu bubuk kopi arabika (*coffea arabica* L) asal kabupaten Dogiyai, Papua. *Jurnal Agriovet*, 1(1), 1-18.
- Ciptadi, & Nasution, M. Z. (1985). *Pengolahan kopi*. Bogor: Agro Industri Press.
- Yusdiali, W., & Mursalim, T. I. (2013). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Tingkat Kadar Air Dan Keasaman Kopi Robusta. *Skripsi. Universitas Hassanudin Makassar*.
- Lestari, P., & Puji, K. (2016). Teknologi Pengolahan Kopi. *Diakses pada*, 16.
- Hariyanto, S., Yuniawan, D., & Putra, A. F. P. (2019). Implementasi mesin sangrai kopi pada UKM kopi bubuk "Bias Kahyangan" di desa Arjowinangun-Kota Malang. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 1-16.
- Somporn, C., Kamtuo, A., Theerakulpisut, P., & Siriamornpun, S. (2011). Effects of roasting degree on radical scavenging activity, phenolics and volatile compounds of Arabica coffee beans (*Coffea arabica* L. cv. Catimor). *International Journal of Food Science & Technology*, 46(11), 2287-2296.