

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI TEH DAUN KOPI DI
DESA PRINGGAJURANG UTARA, KECAMATAN MONTONG GADING,
KABUPATEN LOMBOK TIMUR

*Community Empowerment through Coffee Leaf Tea Innovation in Pringajurang Utara
Village, Montong Gading Subdistrict, East Lombok Regency*

Muhamad Erwin Hariadinata^{1*}, Shifana Anindya Maharani², Andi
Salsabila³, Nazmi Aulia Rachim⁴, Egi Wahyu Ramdani⁵, Tedy Samudra
Sayyied K.⁶, Syamia Halwafatin Aqilah⁶, Uswatun Hasanah⁷, Julia
Marsena⁸, Harry Pramudya Nata Kusuma⁹

¹Program Studi Teknik Informatika, Universitas Mataram, ²Program Studi
Budidaya Perairan, Universitas Mataram, ³Program Studi Ilmu Komunikasi,
Universitas Mataram, ⁴Program Studi Manajemen, Universitas Mataram,
⁵Program Studi Agroekoteknologi, Universitas Mataram, ⁶Program Studi
Ilmu Hukum, Universitas Mataram, ⁷Program Studi Akuntansi, Universitas
Mataram, ⁸Program Studi Pendidikan Sosiologi, Universitas Mataram,
⁹Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel

Korespondensi	:	erwinhariadinata.mipa3@gmail.com
Tanggal	:	27 Oktober 2025
Publikasi	:	
DOI	:	https://doi.org/10.29303/wicara.v3i5.8802

ABSTRAK

Desa Pringgajurang Utara memiliki potensi perkebunan kopi yang melimpah, namun pemanfaatannya belum optimal karena daun kopi hasil pemangkasan hanya dianggap sebagai limbah. Padahal, daun kopi kaya akan senyawa bermanfaat seperti *flavonoid* dan *polifenol* dengan kadar kafein yang rendah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan warga desa melalui sosialisasi pengolahan daun kopi menjadi produk teh herbal yang bernilai ekonomis. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi sosialisasi dua tahap, dengan fokus pada tanaman kopi dan pembuatan teh dari daun kopi. Sosialisasi pertama berfokus pada budidaya dan pascapanen kopi secara umum, diikuti sosialisasi kedua mengenai teknik dan tahapan pengolahan teh daun kopi. Tahapan pengolahan itu sendiri mencakup teknik pemotongan, pencucian, pengeringan, penyaringan, penghancuran, hingga pengemasan produk yang menarik. Hasil dari program ini menunjukkan antusiasme tinggi dari masyarakat. Program ini berhasil menciptakan produk teh daun kopi untuk dapat dijadikan sebagai produk unggulan desa sehingga dapat membuka peluang usaha baru dan berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat.

Kata kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Teh Daun Kopi, Potensi Lokal.

ABSTRACT

Pringgajurang Utara Village has abundant coffee plantation potential, but its utilization is not yet optimal because coffee leaves from pruning are only considered waste. In fact, coffee leaves are rich in beneficial compounds such as flavonoids and polyphenols with low caffeine levels. This community service activity aims to empower the villagers through socialization on processing coffee leaves into economically valuable herbal tea products. The implementation method includes a two-stage socialization, focusing on the coffee plant and the making of tea from coffee leaves. The first socialization focused on coffee cultivation and post-harvest in general, followed by a second socialization on the techniques and stages of coffee leaf tea processing. The processing stages themselves include picking, washing, drying, roasting, crushing, and attractive product packaging. The results of this program showed high enthusiasm from the community. This program succeeded in creating a coffee leaf tea product that can be used as a village's flagship product, thus opening new business opportunities and potentially increasing community income.

Keywords: Community Empowerment, Coffee Leaf Tea, Product Innovation, Local Potential.

PENDAHULUAN

Desa Pringgajurang Utara, yang terletak di Kecamatan Montong Gading, Lombok Timur, merupakan salah satu wilayah dengan sektor perkebunan yang dominan, khususnya kopi. Selama ini, pemanfaatan tanaman kopi oleh masyarakat hanya terbatas pada bijinya, yang diolah menjadi minuman atau dijual dalam bentuk mentah. Sementara itu, daun kopi yang melimpah, terutama setelah proses pemangkasan rutin, belum dimanfaatkan secara maksimal dan cenderung hanya menjadi limbah pertanian yang dibiarkan membusuk di lahan perkebunan. Fenomena ini bukan hanya terjadi di Pringgajurang Utara, tetapi juga di banyak daerah penghasil kopi lainnya, di mana daun kopi dianggap sebagai produk sampingan yang tidak memiliki nilai ekonomis (Prabowo & Hadi, 2021).

Kurangnya pemanfaatan ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai potensi dan nilai guna dari daun kopi. Padahal, berbagai penelitian telah menunjukkan bahwa daun kopi mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, polifenol, saponin, dan alkaloid yang memiliki manfaat kesehatan sebagai antioksidan alami (Rahmawati & Susanti, 2022). Senyawa-senyawa ini diketahui memiliki berbagai khasiat, termasuk anti-inflamasi dan potensi untuk mengurangi risiko penyakit degeneratif. Selain itu, teh yang diolah dari daun kopi memiliki kandungan kafein yang jauh lebih rendah dibandingkan teh pada umumnya, sehingga dapat menjadi alternatif minuman herbal yang lebih sehat dan dapat dikonsumsi oleh lebih banyak kalangan (Fibrianto & Afifah, 2020).

Pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal merupakan strategi penting dalam pembangunan desa. Salah satu bentuknya adalah dengan meningkatkan pemanfaatan daun kopi yang sebelumnya dianggap limbah menjadi produk layak konsumsi oleh kelompok petani (Asyhari et al., 2020). Inovasi pengolahan daun kopi menjadi produk teh herbal juga telah menjadi model pemberdayaan masyarakat yang berhasil di berbagai daerah (Alamsyah et al., 2021). Dengan mengolah limbah menjadi produk bernilai tambah, masyarakat tidak hanya mendapatkan sumber pendapatan baru, tetapi juga turut serta dalam menjaga kelestarian lingkungan. Konsep ekonomi sirkular, di mana limbah dari satu proses

menjadi bahan baku untuk proses lainnya, sangat relevan untuk diterapkan dalam konteks ini (Indriani, 2021).

Melihat adanya potensi sumber daya alam yang belum tergarap dan permasalahan limbah pertanian, maka diperlukan sebuah program pemberdayaan. Kegiatan ini dirancang untuk memberikan solusi inovatif dengan mengolah daun kopi menjadi produk teh herbal. Tujuannya adalah untuk memberikan nilai tambah pada komoditas yang sebelumnya terbuang, menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat, serta meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi desa secara mandiri dan berkelanjutan.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Pringgajurang Utara seama 45 hari dimulai dari tanggal 8 Juli sampai 21 Agustus. Pertama-tama dilakukan pembuatan daun kopi oleh kelompok kami untuk melakukan percobaan mana yang menghasilkan hasil produk teh daun kopi terbaik. Sasaran utama dari kegiatan ini adalah kelompok tani, ibu-ibu PKK, pemilik kebun kopi, dan warga desa Pringgajurang Utara. Rangkaian program diawali dengan sosialisasi tahap pertama yang bertujuan untuk membangun pemahaman masyarakat terhadap tanaman kopi agar menghasilkan tanaman yang baik dan bagus. Dalam sesi ini, materi difokuskan pada praktik budidaya kopi yang baik (Good Agricultural Practices), mulai dari pemilihan bahan, pemupukan, teknik pemangkas yang benar, hingga penanganan pascapanen biji kopi untuk meningkatkan kualitasnya. Setelah fondasi pengetahuan ini terbentuk, kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi tahap kedua yang secara spesifik membahas inovasi pemanfaatan daun kopi. Sesi ini langsung menjelaskan mengenai pembuatan teh dari daun kopi di mana peserta diajarkan keseluruhan alur proses produksi teh daun kopi. Pelatihan mencakup teknik pemotongan daun yang tepat untuk menjaga kualitas bahan baku dan keberlanjutan tanaman, proses penyortiran dan pencucian, serta metode pengeringan baik secara tradisional maupun menggunakan oven. Tahap selanjutnya adalah pengolahan lanjutan yang meliputi penyangraian (roasting) untuk mengembangkan aroma khas dan penghancuran (grinding) hingga menjadi bubuk teh. Peserta juga dibekali keterampilan pengemasan produk yang higienis dan menarik menggunakan standing pouch dan kantong teh celup. Sebagai sentuhan akhir untuk menciptakan produk yang unik, diperkenalkan inovasi penambahan jahe dan sereh untuk memperkaya cita rasa dan mengurangi aroma sangit dari proses pengeringan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kandungan Daun Kopi

Selama ini masyarakat dan industri kopi umumnya hanya memanfaatkan biji kopi dipanggang lalu diseduh sebagai minuman atau diolah lebih lanjut menjadi produk bernilai jual tinggi. Sementara itu, daun kopi dari tanaman yang sama seringkali dianggap sebagai limbah atau hanya digunakan sebagai pupuk/kompos. Padahal daun kopi memiliki potensi untuk diolah menjadi produk baru yang bernilai ekonomis, seperti teh daun kopi (infus kering), ekstrak nutraceutical, bahkan produk kosmetik. Pemanfaatan daun ini bisa menambah nilai tambah bagi petani, mengurangi limbah, dan membuka sumber pendapatan baru di level rumah tangga atau UMKM.

Daun kopi mengandung berbagai senyawa bioaktif yang menarik. Analisis kandungan menunjukkan bahwa daun kopi memiliki senyawa seperti polifenol,

flavonoid, serta alkaloid seperti kafein dalam kadar yang umumnya lebih rendah dibandingkan biji (Widiyanto & Yulianto, 2021). Kehadiran senyawa-senyawa bioaktif tersebut, termasuk tanin dan mangiferin, menjadikan ekstrak daun kopi memiliki daya antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan (Hasanah et al., 2017). Menurut Wijaya et al., (2021), Kandungan ini memberi potensi manfaat misalnya aktivitas antioksidan (membantu menetralkan radikal bebas), anti-inflamasi, dan sifat antimikroba beberapa penelitian juga menunjukkan potensi efek metabolismik yang bermanfaat (dukungan pada pengelolaan gula darah), meskipun masih diperlukan kajian lebih lanjut untuk klaim kesehatan spesifik. Kombinasi kandungan dan manfaat tersebut menjadikan daun kopi sebagai peluang usaha baru: masyarakat dapat mengembangkan teh daun kopi (produk kering siap seduh), ekstrak untuk suplemen atau kosmetik, serta produk olahan lokal berlabel (mis. organik/halal) untuk pasar domestik maupun ekspor. Menurut Algifari et al., (2023). Dengan pelatihan pengolahan pasca-penanen sederhana (penjemuran, fermentasi ringan, pengemasan higienis), pengembangan merek, dan akses ke pasar, pemanfaatan daun kopi berpotensi meningkatkan pendapatan petani dan memberdayakan UMKM di daerah penghasil kopi.

Langkah- Langkah Pembuatan Teh Daun Kopi

a. Memetik Daun Kopi

Daun kopi yang kurang dimanfaatkan oleh masyarakat, khususnya para petani yang memiliki kebun kopi dapat diolah menjadi sesuatu produk yang dapat membantu meningkatkan produktifitas ekonomi di Desa Pringgajurang Utara. Pertama yang harus dilakukan adalah memetik daun kopi yang sesuai dengan referensi yang digunakan.

Gambar 1. Umur Daun Kopi



Pemilihan daun kopi yang cocok digunakan untuk membuat teh daun kopi yang berkualitas ada di kategori 1,2,3. Menurut Dewiansyah et al., (2022), kategori yang cocok untuk dijadikan teh yaitu kategori daun muda dari pucuk ke-1, 2, 3, 4. Kategori daun tua dari urutan ke 5, 6, 7, 8 pada satu tangkai. Dalam pembuatan teh daun kopi, bahan baku yang digunakan umumnya berasal dari daun kopi muda. Hal ini disebabkan karena daun muda memiliki tekstur yang lebih lunak dan tipis sehingga lebih mudah dilayukan, digulung, dan dikeringkan dibandingkan daun tua yang cenderung keras dan berserat. Selain itu, daun muda juga diketahui mengandung senyawa bioaktif seperti polifenol, flavonoid, tanin, dan antioksidan dalam jumlah lebih tinggi, yang berperan penting dalam memberikan manfaat kesehatan, seperti antioksidan, antidiabetes, dan antikolesterol (Rahmawati et al.,

2020). Dari sisi organoleptik, teh daun kopi yang berasal dari daun muda memberikan rasa yang lebih ringan, segar, dan tidak terlalu pahit, serta menghasilkan aroma yang lebih lembut dibandingkan dengan daun tua yang umumnya menimbulkan rasa sepat dan getir (Sari & Pratiwi, 2021). Oleh karena itu, pemilihan daun muda sebagai bahan dasar teh daun kopi menjadi sangat penting untuk menghasilkan produk dengan kualitas rasa, aroma, serta nilai kesehatan yang lebih baik (Putra *et al.*, 2019).

Gambar 2. Petik Daun Kopi



b. Sortir Daun dan Pemotongan Daun

Setelah daun kopi dipetik, langkah penting yang harus dilakukan adalah proses sortasi dan pemotongan. Sortasi bertujuan untuk memilih daun yang sesuai dengan kriteria bahan baku, yaitu daun muda atau setengah tua, serta memisahkan daun yang rusak, terkena hama, atau memiliki kualitas rendah. Proses ini penting dilakukan agar mutu teh yang dihasilkan seragam, higienis, dan memiliki kualitas rasa yang konsisten (Susanti *et al.*, 2018). Selanjutnya, daun kopi yang telah disortir dipotong menjadi ukuran lebih kecil. Pemotongan dilakukan untuk memperkecil ukuran daun sehingga mempermudah proses pelayuan, penggilingan, dan pengeringan. Selain itu, pemotongan juga dapat memperbesar luas permukaan daun sehingga mempercepat keluarnya senyawa bioaktif, baik saat fermentasi maupun pada saat penyeduhan (Hidayati & Lestari, 2020). Dengan demikian, sortasi dan pemotongan merupakan tahapan penting dalam pengolahan teh daun kopi karena berpengaruh langsung terhadap kualitas akhir produk yang dihasilkan.

Gambar 3. Sortir Daun Kopi



Gambar 4. Pemotongan Daun Kopi



c. Pencucian dan Penjemuran Daun Kopi

Melalui proses sortasi dan pemotongan, daun kopi harus dicuci terlebih dahulu untuk memastikan kebersihan bahan baku. Pencucian dilakukan untuk menghilangkan kotoran berupa debu, tanah, sisa pestisida, serta mikroorganisme yang menempel pada permukaan daun. Tahap ini sangat penting karena akan berpengaruh terhadap higienitas dan keamanan produk teh daun kopi yang dihasilkan (Wulandari *et al.*, 2019). Selanjutnya, daun kopi dijemur dengan tujuan utama menurunkan kadar air dalam daun sehingga lebih awet dan tidak mudah mengalami pembusukan atau pertumbuhan jamur. Penjemuran juga berfungsi mempersiapkan daun untuk proses pelayuan dan pengolahan selanjutnya, sekaligus memengaruhi mutu sensoris seperti warna, aroma, serta kestabilan senyawa bioaktif. Menurut Fitriani dan Sari (2021), proses pengeringan yang tepat dapat membantu mempertahankan kandungan polifenol dan flavonoid pada daun, yang merupakan senyawa penting dengan aktivitas antioksidan. Dengan demikian, pencucian dan penjemuran merupakan tahapan krusial dalam pengolahan teh daun kopi karena menentukan kualitas dan keamanan produk akhir.

Gambar 5. Pencucian Daun Kopi



Gambar 6. Penjemuran Daun Kopi



d. Sangrai Daun Kopi

Penyangraian merupakan salah satu tahap penting dalam pengolahan teh daun kopi karena sangat memengaruhi mutu akhir produk. Proses ini dilakukan untuk menghasilkan aroma dan rasa khas melalui reaksi pemanasan dan karamelisasi yang terbentuk antara senyawa gula reduksi dan asam amino pada daun kopi. Penyangraian juga berfungsi untuk menurunkan kadar air, sehingga memperpanjang umur simpan serta mencegah pertumbuhan jamur dan bakteri pada produk. Selain itu, tahap ini dapat mengurangi senyawa penyebab rasa sepat dan getir, sehingga menghasilkan cita rasa teh yang lebih enak dan mudah diterima oleh konsumen (Setiawan *et al.*, 2015). Di sisi lain, penyangraian berpengaruh terhadap kandungan senyawa bioaktif, seperti polifenol dan asam klorogenat. Menurut Putra *et al.*, (2023), peningkatan suhu dan lama penyangraian dapat menyebabkan penurunan kadar fenolik, tetapi tetap meningkatkan karakteristik sensoris berupa aroma dan warna yang lebih kuat. Dengan demikian, penyangraian pada pembuatan teh daun kopi merupakan tahap yang krusial, karena tidak hanya meningkatkan kualitas organoleptik, tetapi juga menentukan kestabilan produk dan daya terima masyarakat.

Gambar 7. Penyangraian Daun Kopi



e. Penghalusan Daun Kopi

Penghalusan daun kopi setelah melalui proses penyangraian dilakukan untuk memperoleh bentuk serbuk teh yang lebih halus dan mudah diseduh. Proses ini umumnya menggunakan blender atau alat penggiling sederhana, terutama dalam skala rumah tangga atau usaha kecil. Penghalusan berfungsi untuk memperbesar luas permukaan partikel daun, sehingga ketika diseduh, senyawa bioaktif seperti polifenol, flavonoid, dan kafein dapat lebih cepat terekstrak ke dalam air panas. Selain itu, bentuk bubuk yang halus juga memberikan tampilan produk yang lebih menarik, seragam, dan praktis bagi konsumen (Wulandari *et al.*, 2019). Menurut Hidayati & Lestari (2020), penghalusan bahan baku dalam pembuatan teh herbal tidak hanya mempermudah penyeduhan, tetapi juga membantu menciptakan cita rasa yang lebih kuat dan merata karena partikel kecil lebih mudah melepaskan senyawa penyusun aroma dan rasa. Dengan demikian, penggunaan blender sebagai alat penghalus daun kopi menjadi salah satu tahap penting untuk menghasilkan teh daun kopi yang higienis, mudah disajikan, serta memiliki kualitas sensoris yang baik.

f. Pemberian Tester Teh Daun Kopi

Tahap pemberian tester merupakan langkah berikutnya dalam pengembangan produk teh daun kopi ini yang bertujuan untuk memperkenalkan produk secara langsung kepada masyarakat. Sampel teh dibagikan kepada warga desa untuk mendapatkan umpan balik yang jujur dan otentik mengenai cita rasa, aroma, dan warna dari teh yang dihasilkan. Proses ini juga menjadi ajang untuk mengedukasi warga tentang manfaat daun kopi dan potensi ekonomisnya. Umpan balik dari masyarakat ini akan menjadi langkah penyempurna dalam produksi lebih lanjut dan dalam penyampaian materi sosialisasi nantinya. Melalui kegiatan ini, dapat diukur tingkat penerimaan dari warga atau masyarakat sekitar sekaligus membangun antusiasme dan rasa memiliki terhadap inovasi produk baru yang berasal dari lingkungan mereka sendiri.

Gambar 8. Pemberian Tester Teh Daun Kopi



g. Pengemasan Teh Daun Kopi

Proses pengemasan produk teh daun kopi dirancang secara cermat untuk menjaga kualitas, higienitas, dan daya tarik produk. Bubuk teh daun kopi yang telah kering dimasukkan ke dalam kantong teh celup (*tea bag*) sekali pakai. Selanjutnya, sebanyak 10 kantong teh celup dikemas ke dalam satu kemasan utama berupa *standing pouch* yang dilengkapi dengan *ziplock* untuk menjaga kesegaran produk setelah kemasan dibuka. Setiap *standing pouch* ditempeli label yang informatif dan menarik, mencantumkan nama produk, logo, cara penyajian, serta informasi kandungan. Model pengemasan ini dipilih karena tidak hanya praktis bagi konsumen, tetapi juga efektif dalam melindungi produk dari paparan udara dan kelembapan, sekaligus berfungsi sebagai media promosi yang modern dan meyakinkan.

Gambar 9. Kemasan Produk Teh Daun Kopi



Sosialisasi Kopi

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan dalam dua sesi utama. Sesi pertama berfokus pada “Peningkatan Produktivitas Kopi Robusta” dengan mengacu pada materi presentasi yang telah disediakan. Penjelasan dimulai dengan pengenalan tiga jenis kopi utama yang populer di dunia, yaitu Arabika, Robusta, dan Liberica, untuk memberikan wawasan dasar kepada petani. Selanjutnya, sesi ini menekankan pentingnya penyediaan benih/bibit unggul dari klon-klon anjuran yang sudah teruji kualitas dan produktivitasnya, seperti BP42, BP234, dan BP358. Para petani didorong untuk beralih dari bibit asalan ke bibit bersertifikat. Materi dilanjutkan dengan konsep penanaman sistem poliklonal, yaitu menanam beberapa klon unggul dalam satu area kebun. Sistem ini bertujuan untuk meningkatkan produktivitas secara keseluruhan dan mengurangi risiko kegagalan panen total akibat serangan hama atau penyakit yang spesifik pada satu jenis klon.

Gambar 10. Pemaparan Materi Oleh Narasumber



Pembahasan kemudian berlanjut ke aspek pemeliharaan, dimulai dari pemupukan berimbang yang harus disesuaikan dengan fase pertumbuhan tanaman (fase bibit, tanaman belum menghasilkan, dan tanaman menghasilkan) untuk memastikan nutrisi tercukupi. Selain itu, dijelaskan pula peran vital tanaman penaung dalam menciptakan iklim mikro yang ideal bagi tanaman kopi, seperti menjaga kelembapan tanah, menekan pertumbuhan gulma, dan menambah bahan organik. Jenis penaung yang direkomendasikan adalah lamtoro, sengon, dan gamal. Terakhir, sesi ditutup dengan materi pemangkasan yang dibagi menjadi tiga jenis utama: 1) Pemangkasan bentuk untuk menciptakan kerangka tanaman yang kuat dan ideal; 2) Pemangkasan produksi/pemeliharaan untuk membuang cabang yang tidak produktif dan memastikan sirkulasi udara serta sinar matahari yang cukup; dan 3) Pemangkasan peremajaan (*rejuvenasi*) untuk meremajakan kembali tanaman kopi yang sudah tua atau tidak produktif lagi.

Gambar 11. Pemaparan dan Praktik Langsung di Lapangan Oleh Narasumber



Sesi kedua dari sosialisasi adalah penjelasan umum mengenai proses pembuatan teh dari daun kopi yang disampaikan oleh salah satu perwakilan dari anggota KKN. Proses ini dimulai dengan pemilihan daun kopi yang tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda, diikuti dengan pencucian untuk menghilangkan kotoran. Setelah itu, daun disangrai atau dikukus untuk menghentikan proses oksidasi dan mengunci senyawa-senyawa bermanfaat di dalamnya. Tahap selanjutnya adalah pengeringan daun hingga mencapai kadar air yang tepat, yang bisa dilakukan dengan penjemuran di bawah sinar matahari atau menggunakan alat pengering. Terakhir, daun kopi yang telah kering digiling atau dicacah sesuai kebutuhan sebelum akhirnya dikemas.

Gambar 12. Pemaparan Proses Pembuatan Teh Daun Kopi Oleh Perwakilan Anggota KKN



Dalam setiap sesi sosialisasi, setelah pemaparan materi, dibuka proses diskusi dan tanya jawab untuk memberikan kesempatan kepada warga untuk saling berkonsultasi atau menanyakan hal-hal yang ingin diketahui lebih lanjut, sehingga tercipta komunikasi dua arah yang efektif.

Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi ini berjalan dengan sangat baik dan mencapai tujuannya untuk memberikan pengetahuan yang komprehensif kepada masyarakat. Melalui dua sesi yang terstruktur, warga tidak hanya mendapatkan pemahaman mendalam tentang teknik budidaya kopi yang baik untuk meningkatkan hasil panen, tetapi juga wawasan baru mengenai potensi inovasi pengolahan daun kopi menjadi produk teh yang bernilai ekonomis. Adanya sesi diskusi dan tanya jawab di setiap akhir sesi terbukti sangat efektif dalam meningkatkan antusiasme dan partisipasi warga, serta memastikan bahwa materi yang disampaikan dapat dipahami dengan baik. Dengan demikian, program sosialisasi ini diharapkan dapat menjadi fondasi bagi pemberdayaan masyarakat Desa Pringgajurang Utara, mendorong peningkatan produktivitas kebun kopi sekaligus membuka peluang wirausaha baru yang berkelanjutan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Pringgajurang Utara telah berhasil memperkenalkan inovasi pengolahan daun kopi, yang sebelumnya dianggap limbah, menjadi produk teh herbal yang memiliki potensi nilai ekonomis. Melalui program sosialisasi dan pelatihan yang sistematis, masyarakat telah dibekali pengetahuan dan keterampilan praktis mengenai seluruh alur produksi, mulai dari teknik pemotongan daun muda yang tepat, proses pengolahan higienis, hingga pengemasan produk yang modern dan informatif. Hasil dari kegiatan ini adalah

terciptanya produk teh daun kopi yang siap konsumsi, dikemas dalam kantong teh celup dan *standing pouch*, yang menunjukkan keberhasilan transfer teknologi kepada masyarakat sasaran.

Tingginya antusiasme dan partisipasi aktif warga selama sosialisasi dan sesi diskusi mengindikasikan adanya penerimaan yang baik terhadap gagasan pemanfaatan potensi lokal ini. Dengan demikian, program ini telah berhasil meletakkan fondasi awal bagi pengembangan wirausaha baru di desa. Untuk keberlanjutan, disarankan adanya pendampingan lanjutan yang berfokus pada standardisasi kualitas rasa, manajemen produksi skala kecil, dan strategi pemasaran untuk membantu produk teh daun kopi ini dapat menembus pasar yang lebih luas dan menjadi sumber pendapatan baru yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Pringgajurang Utara.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Universitas Mataram yang telah memfasilitasi program KKN ini, kepada Bapak Kepala Desa Pringgajurang Utara beserta jajarannya atas izin dan dukungannya, serta kepada narasumber yang telah berbagi ilmu. Penghargaan setinggi-tingginya juga kami berikan kepada seluruh kelompok tani, ibu-ibu PKK, dan warga desa yang sangat antusias dan berpartisipasi aktif dalam setiap kegiatan. Terakhir, terima kasih kepada seluruh rekan-rekan tim KKN atas kerja sama dan solidaritas yang luar biasa, yang tanpanya program ini tidak akan berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A., Algifari, L. M. H., Zahara, A. A., Auliya, D., Situmorang, F. B., Todingan, K. N., Rahmah, L. J., et al. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan daun kopi menjadi "Teh Gedeng Kupi" Desa Pusuk Lestari, Kecamatan Batu Layar, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Bakti Nusa*, 2(1), 32-38.
- Algifari, L. M., Alamsyah, A., Todingan, K. N., & Safitri, R. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Daun Kopi Menjadi "Teh Gedeng Kupi" Desa Pusuk Lestari, Kecamatan Batu Layar, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Bakti Nusa*, 4(1), 26-33.
- Asyhari, A., Sari, F. Y., Efendi, N. R., Nurjanah, D., Septianti, O., Putra, B., & Intan, D. (2020). Pemberdayaan Kelompok Petani Kopi Karang Rejo untuk Meningkatkan Pemanfaatan Daun kopi menjadi Layak Konsumsi. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 5(2), 279-286.
- Dewiansyah, H., Ujianti, R. M. D., Umiyati, R., & Nurdyansyah, F. (2022). Studi Pembuatan Teh Celup Dari Daun Kopi Robusta (*Coffea Canephora*)(Kajian Variasi Suhu Penyangraian Daun Umur Daun). *Pro Food*, 8(2), 50-59.
- Fibrianto, K., & Afifah, N. (2020). *Manfaat Teh Daun Kopi*. Fakultas Farmasi, Universitas Jember.
- Fitriani, D., & Sari, A. P. (2021). Pengaruh metode pengeringan terhadap mutu senyawa bioaktif daun herbal. *Jurnal Pangan Fungsional*, 5(2), 66-74.
- Hasanah, M., Maharani, B., & Munarsih, E. (2017). Daya antioksidan ekstrak dan fraksi daun kopi robusta (*Coffea robusta*) terhadap pereaksi DPPH (2, 2-difenil-

- 1-pikrilhidrazil). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 4(2), 42-49.
- Hidayati, R., & Lestari, D. (2020). Proses pengolahan teh herbal berbasis tanaman lokal. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), 145–152.
- Indriani, S. (2021). Pengolahan Limbah Daun Kopi Menjadi Produk Teh Herbal Berbasis Keberlanjutan Lingkungan. *Jurnal Agrikultur*, 19(2), 112-124.
- Prabowo, A., & Hadi, S. (2021). Inovasi Pengolahan Limbah Daun Kopi sebagai Teh Herbal dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa. *Jurnal Pengembangan Masyarakat*, 5(2), 100-113.
- Putra, I. G. N., Lestari, D., & Hidayat, T. (2019). Pengolahan teh herbal dari daun kopi: Inovasi produk minuman kesehatan. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 8(3), 112-120.
- Putra, Y. S., Wibowo, T. R., & Nurhidayati, A. (2023). Pengaruh derajat penyangraian terhadap kadar asam klorogenat kopi robusta. *Jurnal Jamu Kusuma*, 2(1), 20-28.
- Rahmawati, D., Nurjanah, & Fitriani, D. (2020). Potensi daun kopi sebagai minuman fungsional kaya antioksidan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 55–63.
- Rahmawati, N., & Susanti, D. (2022). Potensi Antioksidan Pada Teh Daun Kopi (Coffea Robusta) Sebagai Alternatif Minuman Herbal. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(2), 109-117.
- Sari, A. P., & Pratiwi, R. (2021). Karakteristik organoleptik teh daun kopi berdasarkan umur daun. *Jurnal Pangan Fungsional*, 5(1), 21–28.
- Sari, H. permata. (2019). Pengaruh Jenis Daun Dan Konsentrasi Seduhan Teh Daun Kopi Robusta (Coffea Canephora) Dampit Terhadap Daya Luruh Kalsium Oksalat Secara In Vitro. Universitas Brawijaya.
- Setiawan, B., Sulistyaningrum, N., & Widayastuti, H. (2015). Pengaruh penyangraian daun kopi robusta terhadap karakteristik kimia dan sensori minuman penyegar daun kopi robusta. *Jurnal Teknoscains Pangan*, 4(2), 56–64.
- Susanti, N., Handayani, R., & Wulandari, S. (2018). Pengolahan teh herbal dan standar mutu bahan baku. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(2), 77–85.
- Widiyanto, D., & Yulianto, R. (2021). Analisis Kandungan Senyawa Bioaktif dalam Daun Kopi: Flavonoid, Polifenol, dan Kafein. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 8(3), 188-195.
- Wijaya, D. P., Herlina, H., & Astryani, R. (2021). Formulasi dan uji antioksidan gel ekstrak daun kopi robusta (Coffea canephora). *Jurnal ilmiah farmako bahari*, 12(2), 141-149.
- Wulandari, E., Pratiwi, R., & Suryani, N. (2019). Pengolahan teh herbal berbasis tanaman lokal: Teknologi dan kualitas produk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(2), 115–124.
- Wulandari, S., Handayani, R., & Prasetyo, D. (2019). Pengaruh pencucian terhadap kualitas bahan baku teh herbal. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 45–52.