



SENADIMAS

SEMINAR NASIONAL PENGABDIAN MASYARAKAT

Agustus, 2018

Letter of Acceptance

Yth.

Maria Erna Kustyawati

Bersamaan dengan ini kami panitia SENADIMAS memberitahukan bahwa abstrak anda yang berjudul **PENINGKATAN USAHA KSU SRIKANDI ULUBELU MELALUI P-IRT, KOPI BUBUK HERBAL, RUMAH PRODUKSI** telah melalui proses *review* dan dinyatakan diterima untuk dipresentasikan dalam presentasi oral pada SENADIMAS ke-1 UNISRI. Selanjutnya, anda dimohon segera menyelesaikan perlengkapan administrasi secara *online* melalui website kami di seminar.unisri.ac.id.

Kami mengharapkan partisipasi anda dalam seminar tersebut dan mempresentasikan karya hasil pengabdian anda.

Hormat saya,

Vivi Nur'aini, S.Pi., M.Sc

Ketua Panitia

Website

seminar.unisri.ac.id
senadimas.unisri@gmail.com

Contact

(0271) 851 204
085647480535

Alamat

jalan Sumpah Pemuda no.18,
Kadipiro, Banjarsari, Surakarta

PENINGKATAN USAHA KSU SRIKANDI ULUBELU MELALUI P-IRT, KOPI BUBUK HERBAL, RUMAH PRODUKSI

Maria Erna Kustyawati^{1)*}, Ribut Sugiharto¹⁾ dan Rr. Erlina²⁾

¹⁾Fakultas Pertanian Universitas Lampung

²⁾Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lampung

Korespondensi: mariaernakustyawati@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemasaran wirausaha Kelompok Serba Usaha (KSU) Srikandi di Dusun Sidorejo, Pekon Ngarip, Kecamatan Ulu Belu Kabupaten Tanggamus, Lampung. KSU Srikandi adalah kelompok wanita tani yang bergerak di bidang pengolahan kopi bubuk dari kopi Robusta dimana kopi Robusta merupakan hasil unggulan daerah Tanggamus. Salah satu kendala yang dialami oleh KSU Srikandi adalah belum ada rumah produksi dan pemasaran yang kurang meluas. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penyuluhan, praktek langsung dan pendampingan. KSU Srikandi mempunyai anggota inti mengolah kopi bubuk sebanyak 12 orang. Kegiatan ini memberi manfaat bagi masyarakat karena pendirian rumah produksi memperbaiki higienitas produk, meningkatkan penjualan, dan meningkatkan kelembagaan antar anggota kelompok. Sementara perolehan izin produksi P-IRT memperluas jangkauan pemasaran. Disamping itu, diversifikasi kopi bubuk herbal aroma kayumanis meningkatkan pemasaran kopi bubuk KSU Srikandi karena keberagaman produk. Penjualan kopi bubuk KSU Srikandi meningkat 15% dalam bulan Agustus 2018. Terjadi peningkatan pendapatan anggota.

Kata-kata kunci: pelabelan, P-IRT, kopi bubuk herbal kayumanis, rumah produksi, KSU Srikandi.

PENDAHULUAN)

Propinsi Lampung merupakan penghasil tanaman kopi jenis Robusta. Tanaman kopi ini umumnya milik petani yang rata rata luasnya 0,5-1,5 Ha. Kabupaten Tanggamus salah satu daerah penghasil kopi dengan areal tanaman kopi seluas 51,370 Ha dengan produksi 38108 ton yang diusahakan sendiri oleh rakyat. Kecamatan Ulu Belu mempunyai luas areal perkebunan kopi Robusta 7.549,00 Ha dengan produksi rata rata 4.970,00 ton/tahun atau 838,11kg/ha/tahun. Kabupaten Tanggamus memiliki kelompok tani pembuat kopi Robusta antara lain kelompok tani Langgeng Makmur di pekon Tanjung Rejo kecamatan Pulau Pangung yang memproduksi kopi bubuk dengan merek Langgeng, dan kelompok tani Srikandi di pekon Ngarip kecamatan Ulu Belu memproduksi kopi bubuk dengan merek Srikandi. Kelompok

Serba Usaha (KSU) Srikandi berlokasi di Desa Sidorejo, Pekon Ngarip, Kecamatan Ulu Belu Kabupaten Tanggamus. Kelompok ini didirikan tahun 2010 yang bergerak dibidang usaha pengolahan kopi bubuk. Kelompok ini beranggotakan 7 orang dan diketuai oleh Sri Wahyuni. Setiap anggota mempunyai masing-masing tugas yaitu sebagai penyangrai, penggiling, pengemas, pembukuan, dan penyortir kopi. Dalam produksinya kopi bubuk, Srikandi menerima kopi beras dari kelompok lain yang semua anggotanya juga wanita. Kopi beras yang diterimanya dipisahkan aau dilakukan penyortiran. KSU Srikandi ini juga pernah mendapat bantuan dan bimbingan dari WWF seperti mengikut sertakan ketua kelompok dalam Pelatihan Pembukuan se Asia Tenggara di Yogyakarta tahun 2017.

Melalui analisis situasi yang dilakukan di dalam lokasi, maka dapat ditegaskan bahwa masalah yang dialami oleh KSU Srikandi adalah: (1) tidak adanya tempat untuk mengolah kopi bubuk karena selama ini proses pengolahan dilakukan di salah satu ruang rumah salah satu anggota kelompok, (2) pelabelan dan pengemasan yang belum baik, (3) belum mempunyai izin produksi, (3) pemasaran yang terbatas. Dengan adanya permasalahan tersebut, maka dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan metode penyuluhan, praktek langsung, pelatihan dan pendampingan. Materi penyuluhan pada teknik pelabelan, pentingnya izin produksi usaha rumah tangga (P-IRT), higienitas dan sanitasi, teknik tata letak peralatan produksi. Sementara pelatihannya meliputi pelabelan, pembuatan kopi bubuk aroma kayu manis, dan pembukuan cash flow dan analisis BEP.

Untuk itu, Tim Pengabdian dari Universitas Lampung dari Fakultas Pertanian dan Fakultas Ekonomi dan Bisnis serta bekerjasama dengan Tim dari SKPD Pertanian dan Penyuluhan Kabupaten Tanggamus melaksanakan penyuluhan dengan materi standarisasi dan keamanan produk pangan, diversifikasi produk olahan, dan teknik pemasaran serta analisis usaha. Metode yang digunakan adalah melaksanakan penyuluhan tentang teknik pelabelan, jenis bahan pengemas, teknik pengemasan, desain label, dan fungsi bahan herbal dalam pangan. Pelatihan tentang mendesain label sesuai dengan cerminan masyarakat, dan membuat kopi bubuk herbal. Kegiatan ini belum pernah dilakukan di KSU Srikandi. Manfaat dari kegiatan ini adalah antara lain: (1) meningkatkan mutu kopi bubuk, (2) meningkatkan pemasaran kopi bubuk, (3) bertambahnya pengetahuan masyarakat tentang teknik labeling dan higienitas produk serta diversifikasi produk dalam upaya meningkatkan penjualan dan pendapatan. Secara keseluruhan kegiatan ini diharapkan dapat memperkenalkan Fakultas Pertanian dan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lampung dengan hasil karya penelitiannya di masyarakat.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode penyuluhan dan pelatihan serta pendampingan. Seluruh rangkaian pengembangan kemampuan, pengetahuan, ketrampilan, serta sikap pelaku

utama dan pelaku usaha melalui penyuluhan, merupakan system penyuluhan pertanian, perikanan dan kehutanan yang tertuang dalam UU No 16 tahun 2006. Sementara itu penyuluhan sendiri mempunyai definisi sebagai proses pembelajaran bagi pelaku usaha agar mau dan mampu menolong dan mengorganisasikan dirinya dalam mengakses informasi pasar, teknologi, pemodal, dan sumber daya lainnya sebagai upaya untuk produktivitas, efisiensi usaha, pendapatan, dan kesejahteraan serta meningkatkan kesadaran dalam pelestarian lingkungan, seperti yang ditulis oleh Suhartatik dan Mustofa. Penyuluhan mempunyai target upaya meningkatkan ketrampilan, dan perbaikan perilaku sikap pelaku usaha. Sementara itu, suatu upaya untuk mengubah tingkah laku pegawai untuk mencapaitujuan suatu organisasi maka dilakukanlah suatu pelatihan. Pelatihan sendiri berkaitan dengan keahlian dan kemampuan seorang pegawai untuk menunjang melaksanakan pekerjaannya saat ini. Proses penyuluhan mempunyai beberapa tahapan yaitu perencanaan, pelaksanaan, evaluasi, dan analisis keadaan baru yang ditimbulkan dan harus melibatkan peserta penyuluhan. perencanaan meliputi materi yang akan disampaikan, tempat, waktu, peserta yang meliputi penyuluh, peserta dan fasilitator, serta bagaimana kegiatan akan dilaksanakan. Materi yang disampaikan dalam kegiatan ini adalah pelabelan, design label, pentingnya P-IRT, higienitas produk, dan kopi bubuk yang dapat berfungsi kesehatan. Praktek yang dilakukan adalah membuat design label dan membuat kopi bubuk kayu manis, serta membangun rumah produksi. Tempat penyuluhan Balai Pekon dari pk 10.00 hingga 12.00 wib diikuti oleh seluruh anggota KSU. Pemateri adalah Tim Universitas Lampung dan Tim SKPD Pertanian Penyuluhan Kabupaten Tanggamus. Peserta mengajukan Tanya jawab selama penyuluhan dan dapat berkomunikasi setelahnya melalui kontak person yang diberikan. Hal ini dapat meningkatkan keberlanjutan program.

HASIL DAN DISKUSI

Penyuluhan dan pelatihan pelabelan dan pengemasan, pendirian rumah produksi, dan pembuatan formulasi kopi bubuk kayu manis telah diselenggarakan berturut turut pada hari Minggu, 15 Maret 2018, 5 April 2018, dan 12 Agustus 2018

masing masing mulai pukul 10.00 hingga 12.00. bertempat di rumah salah satu anggota KSU Srikandi. Pertemuan diikuti seluruh anggota kelompok 12 orang. Pemateri yaitu Dr. Maria Erna, Dr. Erlina, Ir. Ribut Sugiharto, dan Ir. Andrian. Pengemasan kopi bubuk Srikandi telah bagus dan memenuhi standard setelah mendapat pendampingan pada tahun 2017 dari Tim Hi-Link Unila. Pada kesempatan ini pengemasan perlu dicantumkan no izin P-IRT dan pembuatan label design produk baru kopi bubuk kayumanis. Kayumanis (*Cinnamomum burmannii* Ness&TH.Ness) merupakan agensia citarasa (flavoring agents) yang telah umum digunakan dalam formulasi produk pangan. Produk olahan kayumanis dapat dijadikan dalam bentuk bubuk, minyak atsiri, dan oleoresin. Oleoresin dan minyak atsiri dapat digunakan dalam industry baik makanan, minuman, farmasi, fragrance, pewarna, dan agensia flavoring. Kayumanis mempunyai manfaat bagi kesehatan atau bersifat fungsional oleh adanya sifat antimikrobia oleh adanya senyawa Cinnamaldehyde dan Polifenol, pengendali glucose intolerant, dan diabetes, pengendali proliferasi sel kanker. Disamping itu minyak atsiri kayumanis mempunyai komponen fenolik yang berpotensi sebagai antioksidan yaitu eugenol, cinamic aldehid dan beta caryophyllene. Ekstrak kayumanis mampu menurunkan peroksidasi lipid dalam system beta karoten asam linoleat, dan efek penghambatannya setara dengan BHT pada konsentrasi 100ppm (Tamaino et al., 2005). Ekstrak kayu manis juga berpotensi sebagai senyawa yang mengkelat radikal hidroksi dan hydrogen peroksida. Formulasi the herba manis yang mengandung kayumanis telah diteliti oleh Ariani dan Ishartini (2009). Teh yang digunakan adalah the hijau dengan campuran gula stevia dan herba kayumanis. Konsumen menyukai formulasi teh hijau: stevia : kayumanis (dalam bentuk bubuk 30mesh) = 65:35:15%, menghasilkan aroma, warna, rasa dan kenampakan keseluruhan disukai oleh konsumen. Formula the ini mengandung antioksidan 157,73 hingga 162,67mg fenol/saji, dan total kalori 30 hingga 152 kal/saji. Kayumanis juga telah diuji sebagai bahan pengawet pada produk nata de coco (Anggraini et al., 2015) dan menunjukkan bahwa nata de coco dengan kayumanis konsentrasi 30% mempunyai masa simpan 7 hari. Sedangkan nata de coco kayumanis pada konsentrasi 5% menghasilkan aroma dan rasa

yang disukai oleh konsumen, untuk warna yang disukai konsumen pada konsentrasi 10%. Pada Gambar 1 disajikan bentuk Rumah produksi yang didirikan bersama Tim Hi-Link Unila dan Anggota KSU Srikandi. Rumah produksi dengan luas 5x8m, dinding bata semen halus, lantai biasa, dan pintu kaca yang dilengkapi dengan lemari display produk. Gambar 2 adalah kemasan kopi bubuk Srikandi sebelum dan setelah mendapat pembinaan. Kopi bubuk kayu manis memang relatif baru bagi citarasa masyarakat Indonesia umumnya, namun perlu diperkenalkan karena selain berfungsi sebagai bahan penyegar kopi bubuk kayu manis juga mempunyai fungsional bagi kesehatan manusia. Menurut hasil uji organoleptik kopi bubuk kayu manis disukai oleh konsumen dibanding kopi bubuk biasa yang lebih disukai.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul: “Peningkatan Penjualan Usaha Produksi Kopi Bubuk pada Kelompok Serba Usaha Srikandi Ulu Belu melalui Penyuluhan P-IRT, Pelabelan, Rumah Produksi, dan Inovasi Produk Kopi Bubuk Kayumanis” pelaksanaannya telah selesai dan sesuai dengan rencana. KSU Srikandi menyatakan bahwa kegiatan ini meningkatkan penjualan kopi bubuk mereka 15% dalam satu bulan, koordinasi dengan anggota lebih intensif dan dapat melayani pembeli setiap saat karena ketersediaan produk dalam rumah produksi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah Program Hi-Link Unila Th 2018 yang dibiayai oleh Kemenristek Dikti dengan Kontrak No. 452/UN.26.21/PM/2018.

DAFTAR PUSTAKA/RUJUKAN

- Anggraini DT, Prihanta W, dan Purwanti E. 2015. Penggunaan ekstrak batang kayu manis terhadap kualitas minuman nata de coco, *Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP UNS 2015*, hal 910-917.
- Ariviani S dan Ishartani D. 2009. Formulasi the herba manis (the hijau-Stevia-Herba): organoleptik, antioksidan dan total kalori, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol II (2): 1-9.

Tomaino, A., Cimino, F., Zimbalatti, V., Venuti V., Sulfaro, V., De Pasquale, A., Saija, A. 2005. Influence of heating on antioxidant activity and the chemical composition of some spice essential oils. *Journal Food Chemistry*, 89 : 549–554.

Kustyawati ME, Sugiharto R, dan Setyani S. 2017. Peningkatan mutu dan produksi kopi bubuk KSU Srikandi, *Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat Skim Hi-Link*.

Lampiran:

A. Rumah produksi



B. Kemasan kopi bubuk

