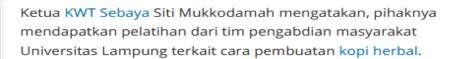


TRIBUNLAMPUNG.CO.ID, BANDAR LAMPUNG - Kelompok Wanita Tani (KWT) Sebaya, Kampung Karang Lantang, Kecamatan Kasui, Way Kanan mengolah produk kopi herbal bercita rasa mint.



"Kami langsung praktik dan memproduksi pada saat diberikan pelatihan secara langsung 12 Agustus kemarin," jelas Siti kepada Tribunlampung.co.id melalui pesan WhatsApp, Minggu (16/8/2020).



Siti berharap produk kopi herbal bisa menambah nilai jual dan khasiat biji kopi yang selama ini hanya diolah menjadi bubuk kopi.

"Ilmu yang kami dapat terkait pembuatan bubuk kopi herbal sangat membantu untuk kemajuan kami ke depan," tambahnya.

Kepala Kampung Karang Lantang Zulkifli mengapresiasi apa yang telah dilakukan pihak Unila.

Dia berharap ke depannya bisa meningkatkan produktivitas dan variasi produk bubuk kopi dari KWT Sebaya.

"KWT Sebaya ini sudah memproduksi bubuk kopi petik merah sejak 2 tahun terakhir. Sebelum pandemi dalam sebulan bisa memproduksi 1 kuintal (100 kilogram) bubuk original, saat pandemi turun jadi setengahnya. Harapannya bisa lebih produktif kembali dengan inovasi bubuk kopi herbal ini," kata Zulkifli.

Kemasan bubuk kopi merek Bubuk Kupi's Sebaya ini mulai dari ukuran 50 gram dijual ke konsumen Rp 5 ribu hingga ukuran 250 gram yang dijual Rp 25 ribu. "Setelah menjalani pelatihan praktik membuat kopi herbal didampingi pihak Unila ini, harapannya bisa meningkatkan nilai jual," jelasnya.

f

Ketua Tim Pengabdian Masyarakat dari Unila Dr Maria Erna Kustyawati membeberkan, keunikan dari kopi bubuk herbal ini adalah memiliki nilai lebih yakni menjaga stamina tubuh.



"Jadi di dalam kopi bubuk herbal ada campuran minyak atsiri (minyak esens) daun mint dan kapulaga cardamomum (elettaria). Manfaatnya tentu untuk menstimulasi kesehatan tubuh dan memperbaiki imun tubuh dengan aroma segar daun mint," beber Maria Erna.



in

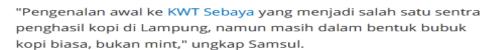


Teknik pencampurannya saat biji kopi sudah disangrai baru kemudian dicampur minyak atsiri daun mint dan kapulaga cardamomum. Didiamkan sebentar sebelum ditumbuk.

"Atau dengan teknik freeze dry (beku kering) dimana bubuk kopi dicampur minyak esens daun mint dan kapulaga yang sudah difreeze dry (dijadikan tepung). Penggunaannya tinggal campurkan tepung minyak esens dengan kopi bubuk," jelas dia.

Salah satu anggota tim pengabdian yang juga dosen dari Fakultas Pertanian Samsul Rizal menambahkan, pihaknya sudah melakukan sosialisasi awal pada Januari 2020 lalu sebelum pandemi.







Lalu pada 16 Juli 2020 tim pengabdian Unila kembali memberikan penyuluhan sekaligus membawa contoh produk kopi herbal hasil olahan mahasiswa.



"Inovasi produk kopi bubuk herbal ini dapat digunakan sebagai solusi terhadap sumber pendapatan petani kopi maupun bagi industri olahan kopi yang belum menggembirakan, khususnya di Kecamatan Kasui, Way Kanan," paparnya.



Anggota tim penyuluhan Unila lainnya ada Dr Teguh Endaryanto dari Fakultas Pertanian dan Dr Dewi A Iryani dari Fakultas Teknik. (Tribunlampung.co.id/Sulis Setia M)