PELATIHAN PEMBUATAN VARIAN KOPI BUBUK AROMA MINT BAGI KELOMPOK WANITA TANI (KWT) SEBAYA DI KECAMATAN KASUI KABUPATEN WAYKANAN

Maria Erna Kustyawati[1], Dewi Agustina Iryani[2*], Samsul Rizal[1], Teguh Endaryanto[3]

[1]Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung
[2]Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Lampung
[3]Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung
Penulis Korespodensi *: dewi.agustina@eng.unila.ac.id

Abstrak

Upaya untuk mempertahankan ikon Kopi Lampung sangat perlu dilakukan terus menerus. Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu melalui diversifikasi menjadi produk kopi herbal. Produksi kopi herbal merupakan terobosan yang penting dilakukan untuk menghasilkan produk kopi bubuk dengan aroma dan cita rasa barvariasi dan mempunyai manfaat yang lebih baik bagi kesehatan. Diversifikasi produk kopi bubuk Herbal beraroma mint ini dapat digunakan sebagai solusi terhadap sumber pendapatan petani kopi maupun bagi industri olahan kopi yang belum menggembirakan khususnya di Kecamatan Kasui, Way Kanan. Kopi Way Kanan yang mempunyai ciri khas daerah yang telah berHaki terkait indikasi Geografis dengan nama Kopi Robusta Lampung sesuai nomor 000000026 tanggal pendaftaran 13 Mei 2014. Permasalahan akan muncul di setiap upaya inovasi produk baru. Permasalahan utama yang dihadapi petani industri olahan kopi dalam upaya memproduksi kopi bubuk herbal adalah cara mencampur kopi bubuk dengan senyawa herbal agar menghasilkan kopi bubuk dengan rasa herbal tertentu dan memiliki rasa dan aroma yang cocok bagi masyarakat peminum kopi. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk: (1) melatih dan mendampingi mitra industri olahan kopi mulai dari pemilihan biji dan teknik sangrai yang baik (roasting), (2) memberikan pelatihan tentang teknik mencampur kopi bubuk dengan herbal, (3) teknik produksi dan pengemasan kopi herbal. Hasil dari kegiatan pelatihan ini meunjukkan bahwa sebanyak 70% peserta KWT telah mampu memproduksi kopi bubuk herbal aroma mint dan telah dapat menghasilkan produk kopi herbal siap jual dengan kemasan yang baik.

Kata kunci*: Kopi bubuk herbal, Teknik pencampuran beku kering, Kopi bubuk beraroma mint.*

1. Pendahuluan

Kabupaten Waykanan merupakan salah satu daerah penghasil kopi di Provinsi Lampung, selain Kabupaten Lampung Barat dan Tanggamus. Sebagai daerah penghasil kopi terbesar nomor tiga di Provinsi Lampung, Kabupaten Waykanan terus menjadikan kopi sebagai komoditas unggulan daerah yang terus dikembangkan oleh pemda. Sejak tanggal 13 Mei 2014, Kabupaten Waykanan telah memperoleh sertifikat dari Kementerian Hukum dan Hak Azazi Manusia Jakarta terkait "Perlindungan Indikasi Geografis" dengan nama "Kopi Robusta Lampung" Nomor 000000026.

Pemda Kabupaten Waykanan memberikan nama *brand* daerah untuk produk kopi robusta dengan sebutan "Kopi "Putri Malu. Asal nama ini dibuat berdasarkan banyaknya perkebunan kopi yang tumbuh di sekitar air terjun Putri Malu, yang kawasan pengembangannya difokuskan di Kecamatan Banjit, Kecamatan Kasui dan Kecamatan Rebang Tangkas. DataBadan Pusat Statistik Kabupaten Waykanan menunjukkan bahwa luas perkebunan kopi rakyat di Waykanan (Data BPS, Tahun 2017) yaitu 19.591 hektare dengan produksi 8.822-ton kopi/tahun.

Walaupun kopi merupakan salah satu produk unggulan daerah di kabupaten ini, namun peran kopi sebagai sumber pendapatan petani sampai saat ini belum menggembirakan. Harga kopi di tingkat petani selalu pada kondisi yang belum menguntungkan, baik bagi petani maupun bagi industri olahan kopi. Hal tersebut terjadi karena rendah kemampuan petani kopi pada penerapan teknologi usaha tani, Selain itu, teknik pengolahan kopi yang masih dilakukan secara tradisional, menyebabkan produktivitas yang dicapai pun masih jauh dari hasil yang diharapkan. Industri pengolahan

kopi yang berkembang di Kabupaten Waykanan saat ini masih sangat terbatas pada produk-produk tertentu, seperti *green bean* (biji kopi mentah) dan kopi bubuk. Itu pun jika dilihat dari segi mutunya, hanya termasuk dalam kategori mutu sedang sampai rendah, sehingga kalah bersaing dalam menentukan harga jual antar sesama daerah produsen kopi.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Sebaya yang berada di kecaman Kasui merupakan salah satu kelompok tani pengolah kopi bubuk. Kelompok tani ini secara resmi dibentuk pada tanggal 01 Januari 2012, dan kelompok ini dikukuhkan oleh Penyuluh Kampung Karang Lantang. Kelompok Tani ini berda di Wilayah Binaan Kampung Karang Lantang Kecamatan Kasui Kabupaten Way Kanan dengan luas 760 Ha. Wilayah Kampung Karang Lantang terbagi atas luas sawah 103,5 Ha, perkebunan 102,3 Ha dan pemukiman ±450 Ha.

Upaya pengolahan dan pemasaran produk kopi oleh KWT Sebaya masih menghadapi beberapa permasalahan diantaranya rendahnya daya saing produk kopi, baik kopi biji maupun kopi olahan. Rendahnya daya jual produk kopi tersebut disebabkan oleh rendahnya; (i) mutu dan tampilan produk, (ii) tingkat efisiensi produksi dan pemasaran, (iii) akses pelaku usaha terhadap informasi, (iv) lemahnya budaya pemasaran dan pelaku kewirausahaan, serta (v) minimnya sarana dan prasarana pengolahan dan pemasaran produk kopi. Selain itu, rendahnya tingkat keberlanjutan usaha-usaha pengolahan dan pemasaran produk kopi yang disebabkan oleh kecilnya skala usaha (tidak mencapai skala ekonomi); proses pengolahan dan pemasaran; belum berorientasi pasar; kurang profesionalnya sumber daya manusia; serta lemahnya kemitraan dan kelembagaan usaha.

Berdasarkan permasalahan yang telah disebutkan di atas, maka program pengabadian masyarakat Universitas Lampung melalui pendanaan Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) dari Kemenristek/BRIN berkerjasama dengan mitra yaitu KWT Sebaya untuk menyelesaikan beberapa permasalahn yang dihadapi oleh mitra. Program prioritas yang akan ditangani bersama mitra yaitu: (1) memperbaiki mutu kopi bubuk melalui pemilihan bahan baku (petik merah, sortasi dan sanitasi), proses penyangraian, (2) Teknik pengemasan, pelabelan, membantu proses pemasaran dan membentuk koperasi usaha, (3) membuat diversifikasi produk kopi bubuk herbal beraroma mint untuk meningkatkan pemasaran produk kopi bubuk.

2. Metode Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Masyarakat yang dijadikan sasaran kegiatan adalah KWT industri olahan kopi di Kecamatan Kasui, Way Kanan, antara lain kelompok tani Sebaya yang berada di Kampung Karang Lantang, kecamatan Kasui, Waykanan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat pada tahun pertama dibagi menjadi beberapa kegiatan yang dilakasanakan melalui metode ceramah/penyuluhan dan diskusi sesuai dengan materi yang dibutuhkan oleh mitra.

Selain itu, kegiatan pelatihan/praktek dan bimbingan juga dilaksanakan. Materi penyuluhan yang disampaikan kepada mitra oleh Tim dari Perguruan Tinggi, terdiri dari: (1) melatih dan mendampingi mitra industri olahan kopi mulai dari pemilihan biji dan teknik sangrai yang baik (*roasting*), (2) memberikan pelatihan tentang teknik mencampur kopi bubuk dengan herbal, (3) teknik produksi dan pengemasan kopi herbal. Sebelum memberikan pelatihan tentang bagaimana Teknik mencampur kopi biji/bubuk dengan herbal, KWT juga diberikan pengetahuan tentang; jenis senyawa herbal serta manfaat nya jika dicampur dalam kopi bubuk, dan teknik penyajian minuman kopi herbal yang baik, serta strategi dan upaya untuk meningkatkan minat penerimaan masyarakat peminum kopi terhadap kopi herbal.

Proses penilaian tentang keberhasilan pelatihan, dilaksanakan melalui dua metode, berupa:

(1) Pengamatan langsung tentang ketrampilan penggunaan peralatan sangrai, Teknik sangrai kopi yang tepat dan alat penggilingan kopi,

Gambar 1. Alat Sangrai Kopi

(2) Secara tertulis, yaitu peserta diminta mengisi kuesioner sebelum dan setelah kegiatan.

Hasil peningkatan pengetahuan akan terukur secara langsung melalui ketrampilan penggunaan alat serta pembuatan kopi herbal melalui pelatihan langsung yang dilakukan bersama KWT. Adapun, penilaian hasil kuesioner diberikan setelah kegiatan pelatihan berupa ceramah dilaksanakan. Apabila, secara statistik menunjukkan adanya peningkatan nilai yang signifikan, maka dapat diartikan bahwa sosialisasi atau kegiatan pelatihan yang diberikan telah berhasil meningkatkan pengetahuan peserta. Tingkat pengetahuan peserta dikategorikan menjadi 3 yaitu: rendah (nilai <40), sedang (40<nilai>75), tinggi (>75). Kegiatan ini dikategorikan berhasil apabila paling tidak 70% peserta mendapat nilai lebih dari 75. Keberhasilan dari kegiatan pelatihan ini juga dinilai berdasarkan antusiasme peserta, tugas yang dikumpulkan serta tanggapan positif yang diberikan kepada tim. Pembimbingan atau pendampingan dilakukan dengan mencari penyelesaian yang menjadi kendala para anggota KWT diantaranya dengan bantuan pengadaan peralatan pengolahan.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan penyuluhan pelatihan telah dilaksanakan sebanyak 3 kali pertemuan, sepanjang bulan Juli dan Agustus, 2020, bertempat di Gedung pertemuan Kampung Karang Lantang, Kecamatan Kasui, Kecamatan Way Kanan. Kegiatan pelatihan dihadiri oleh seluruh anggota KWT Sebaya, Jajaran pemerintah kampung Karang Lantang, kelompok pemuda dan tokoh masyarakat sebanyak 30-50 orang peserta. Penyampaian materi dilaksanakan oleh 4 orang pemateri tim PPPUD Universitas Lampung. Bahan baku kopi yang digunakan untuk praktek pelatihan proses sangrai dan pembuatan kopi bubuk diperoleh dari anggota KWT, sedangkan peralatan dan bahan seperti mesin sangrai, penggiling, kemasan serta bahan untuk membuat kopi herbal disiapkan oleh tim PPPUD Universitas Lampung. Adapun penjelasan tentang kegiatan serta hasil pelaksanaan pelatihan dapat dijelaskan pada poin-poin berikut ini:

1. Kegiatan pelatihan teknik *roasting*/sangrai dan penggilingan kopi.

Sebelum kegiatan pelatihan, anggota KWT masih menggunakan Teknik penyanggraian secara tradisional, dengan hanya menggunakan tungku api dan wajan penyangrai yang berbahan tanah liat. Proses penyanggraian ini biasa dilakukan selama satu hari oleh 10 orang anggota yang melaksanakan proses sangrai selama sekitar 30 menit untuk setiap 1-2 kg biji kopi. Menurut laporan dari KWT, proses sangrai kopi yang dilakukan secara manual ini, dalam satu hari hanya dapat dihasilkan sekitar 20-25 kg dengan waktu sangrai selama 4 jam. Hasil sangrai kopi secara manual menghasilkan mutu yang tidak seragam yang dapat dilihat dari tampilan warna dan tingkat kematangan kopi. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh KWT, maka tim membantu untuk memberikan mesin sangrai kopi yang didesain menurut kebutuhan kelompok sasaran dan disesuaikan dengan kondisi daya listrik yang tersedia di desa.

Gambar 2. Kegiatan sangrai kopi sebelum dan sesudah kegiatan pelatihan

Mesin sangrai (*roaster*) kopi menggunakan bahan bakar gas LPG atau biogas yang dapat dioperasikan pada temperatur sekitar 250-200 °C, dengan kapasitas sebanyak 50 kg per *run*.

Selain memberikan pelatihan pengoperasian mesin sangrai, pada pelatihan ini juga diberikan pengetahuan berapa suhu ideal yang dapat diterapkan pada saat sangrai dan lama waktu sangrai yang digunakan yaitu sekitar 15-20 menit, untuk mendapatkan tingkat kematangan yang sesuai standar (SNI-01-3542-2004). Hasil pengamatan kegiatan pelatihan menyimpulkan bahwa, mitra sangat antusias dalam menerima materi pelatihan dan mengoperasikan mesin sangrai. Dari hasil wawancara memperlihatkan bahwa, proses sangrai dengan menggunakan mesin memberikan hasil produk kopi dengan kematangan yang seragam, waktu lebih singkat dan lebih praktis dan bersih.

2. Kegiatan penggilingan kopi bubuk dan pembuatan kopi herbal

Kegiatan pelatihan pembuatan kopi herbal beraroma mint disampaikan oleh Narasumber langsung dengan melibatkan anggota KWT. Pada pelatihan ini mitra diberikan pengetahuan bagaimana proses pembuatan kopi herbal beraroma mint dengan teknik campur kering (*freeze dry*) secara bersih dan higienis, dan komposisi yang tepat yaitu perbandingan antara biji kopi dan bubuk mint. Metode pelatihan pembuatan kopi bubuk beraroma mint dilaksanakan dengan menggunakan hasil penelitian dari Kuswaty dkk, (2017 dan 2019). Untuk mendapatkan komposisi yang sesuai dengan selera masyarakat. Setelah pembuatan kopi herbal, mitra diberikan pelatihan pengoperasian alat penggilingan kopi.

Gambar 3. Pelatihan pembuatan kopi herbal dengan teknik pencampuran kering dan penggilingan kopi.

3. Kegiatan pelatihan pelabelan dan pengemasan

Kegiatan pelabelan dan kemasan dilaksanakan setelah pelatihan pembuatan kopi herbal dilaksanakan. Kegiatan pelatihan ini ditujukan untuk meningkatkan kemampuan kelompok sasaran untuk memilih jenis kemasan yang sesuai untuk proses penyimpanan kopi untuk mempertahankan rasa dan aroma kopi. Pada pelatihan diberikan penjelasan tentang jenis kemasan yang paling sesuai untuk kopi, serta teknik desain kemasan kopi.

Sebelum pelatihan, narasumber dan peserta melakuka diskusi tentang permasalahan yang mereka hadapi berkaitan dengan desain dan pelabelan kemasakan kopi. Walaupun sejak tahun 2017 KWT telah mendapatkan pendampingan dari Dinas Perdagangan Kabupaten Waykanan, dan mereka telah memproduksi kopi dengan merek “Kupi Sebaya”, namun sampai saat ini mereka belum menguasai bagaimana Teknik desain dan pelabelan kemasan. Sampai sebelum kegiatan pelatihan, KWT masih membeli kemasan kopi kepada pihak ketiga. Dimaa, pihak ketiga tersebut menyimpan desain label kemasan kopi tersebut. Sehingga, KWT tidak dapat mencetak label kemasan sesuai dengan jenis berat produk yang dihasilan. Tentu saja ini menjadi kendala kelompok dalam usaha pemasaran kopi. Demikian pula dengan biaya yang dikeluarkan pun menjadi lebih mahal dari pada jenis kemasan yang bisa diproduksi sendiri.

Olah karena itu, pada pelatihan ini, peserta juga diberikan pelatihan tentang dasar-dasar desain produk kopi untuk menarik minat pelanggan. Desain dan label kemasan dibuat berdasarkan jenis kopi yang diproduksi sesuai dengan target pasar. Pada pelatihan ini, sebelum dan sesudah pelatihan peserta diberikan kuisioner yang bertujuan untuk mengukur pengetahuan peserta setelah dilakukan pelatihan. Adapun pertanyaan dari kuisioner, ditampilkan pada Tabel 1, brerikut:

Tabel 1. Kuisioner pelatihan pelabelan dan pengemasan kopi herbal

No	Pertanyaan	Ya	tidak
1	Apakah saudara mengetahui jenis kemasan yang sesuai untuk kopi herbal?		
2	Apakah saudara mengetahui keterangan apa saja yang harus dituliskan pada kemasan?		
3	Apakah saudara mengetahui jenis kemasan kopi bubuk standar yang ada dipasaran?		
4	Apakah saudara mampu membuat desain kemasan dengan menggunakan software?		
5	Apakah saudara telah mengetahui prosedur pendaftaran merek dagang, PIRT atau BPOM?		

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa hanya 10% saja peserta yang mendapatkan nilai 80 dari pertanyaan di atas, sedangkan sisanya hanya mendapatkan nilai rata-rata 50%. Semua peserta, belum menguasai Teknik desain dan pelabelan kemasan kopi. Setelah pelatihan secara signifikan pengetahuan peserta sebanyak 70% meningkat dan mendapatkan nilai >75,

peserta juga dapat mencetak label kemasan secara mandiri.

Gambar 4. *Prototype* desain kemasan kopi herbal *sachet*

Gambar 5. Produk kopi *yang menggunakan hasil* pelatihan desain kemasan kopi herbal

4. Kesimpulan

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kampung Karang Lantang pada tahun pertama telah berhasil memberikan dampak yang signifikan terhadap pengetahuan mitra sasaran dalam proses produksi kopi herbal. Hal tersebut tercermin dari hasil evaluasi dilakukan sebelum dan setelah pelatihan. Kemampuan dalam memproduksi kopi dengan kualitas lebih baik. Hasil dari kegiatan pelatihan ini meunjukkan bahwa sebanyak 70% peserta KWT telah mampu memproduksi kopi bubuk herbal aroma mint dan telah dapat menghasilkan produk kopi herbal siap jual dengan kemasan yang baik.

5. Ucapan Terimakasih

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat didanai melalui Skim Hibah PPPUD Kemenristik/BRIN. Tim Pengabdian kepada Masyarakat mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu kegiatan pengabdian masyarakat ini.Ucapan terimakasih ditujukan kepada Bapak Bupati Waykanan serta jajarannya, Bapak Kepala Dinas Pertanian Kabupaten Waykanan, Bapak Rofiki selaku Sekretaris Dinas Pertanian Kabupaten Waykanan yang selalu mendampingi tim pada kegiatan pelatihan, Bapak Zulkifli selaku Kepala Kampung Karang Lantang yang telah menyiapkan akomodasi dan fasilitas bagi tim, Ketua BUM kampung, serta Ibu Siti selaku Ketua KWT, serta pihak-pihak lain yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

6. Daftar Pustaka.

Data Badan Pusat Statistik (2017), Kabupaten Waykanan dalam angka, https://waykanankab.bps.go.id/publication/2017/08/11/5038fe7e3d4fec40584aaa8e/kabupaten-way-kanan-dalam-angka-2017.html

SNI-01-3542-2004, (2004). Kopi Bubuk, Badan Standar Nasional

Kustyawati ME, Setyani S, Sugiharto R, Waluyo S. 2017. Peningkatan produksi kopi bubuk terintegrasi di Ulu Belu, Tanggamus. Laporan Pengabdian Hi-Link. Repository LPPM, Unila.

Kustyawati ME, Setyani S, Sugiharto, Waluyo., 2017, Produksi kopi bubuk terintegrasi untuk meningkatkan mutu pada kelompok Serba Usaha Srikandi di Tanggamus, Jurnal Batoboh, 2(1):45-57.3.

Kustyawati ME, Sugiharto R, Waluyo S, Erlina., 2019, Pemberdayaan wanita kelompok Serba Usaha Srikandi melalui diversifikasi produk kopi bubuk herbal, Riau Journal of Empowerment,

BKS-PTN WIL.BARAT
BIDANG TEKNIK

LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS LAMPUNG

FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS LAMPUNG

Nomor : 066/ e-Cert/ Senapati/ FT.UNILA/ IX/ 2020

Sertifikat

Diberikan Kepada :

DR. ENG. DEWI AGUSTINA IRYANI

Sebagai: **PEMAKALAH**

Dalam Kegiatan: **SENAPATI 2020**

Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat, Teknologi, dan Inovasi
Tema: "Sinergi Perguruan Tinggi dengan Masyarakat untuk Pembangunan Berkelanjutan"
pada: Selasa, 22 Semptember 2020 via. Zoom Online Meeting

DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS LAMPUNG

Prof. Ir. Suharno, Ph.D., IPU., ASEAN Eng.
NIP 196207171987031002

KETUA LPPM
UNIVERSITAS LAMPUNG

Dr. Lusmelia Afriani, D.E.A.
NIP 196505101993032008

KETUA PELAKSANA
SENAPATI 2020

Dr. Dyah Indriana K. S.T., M.Sc.
NIP 196912191995122001