

Inovasi Produk Kopi sebagai Pendukung Ekonomi Kreatif Wisata Batu Purba Desa Sucolor

Sinta Ananda Ridwan Putri*, Rahadian Rizki Febriansyah, Fitri Nura Murti

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Jember

email: sintaananda180402@gmail.com

Abstract

Sucolor Village is located in Maesan District, Bondowoso Regency. The majority of the people work as coffee farmers on plantations in the area. The types of coffee produced in this village are robusta and arabica coffee. It's just that the processed coffee that is made is still traditional, such as coffee grounds that are sold at the nearest or local market. So based on the survey that has been done, their income is less than the maximum. Therefore, to overcome this problem, a method in the form of coffee product innovation based on a creative economy is needed to support the realization of the welfare of the people of Sucolor Village. The initial step taken by the PHP2D BEM FKIP Team at the University of Jember was the socialization of how to take appropriate actions to innovate coffee products. Then continued with training for the Sumbulatin Farmer Group and other communities. The result is that the community is enthusiastic about this program and can understand the whole series of activities, including making coffee product innovations independently.

Keywords: *Inovation, Coffee, Economy, Village, Sucolor*

Abstrak

Desa Sucolor berada di Kecamatan Maesan yang terletak di Kabupaten Bondowoso. Mayoritas masyarakatnya bekerja sebagai petani kopi pada perkebunan yang ada di area tersebut. Jenis kopi yang diproduksi di desa ini adalah kopi robusta dan arabika. Hanya saja olahan kopi yang dibuat masih bersifat tradisional seperti bubuk kopi yang dijual di pasar terdekat atau lokal. Sehingga berdasarkan survey yang telah dilakukan, pendapatan mereka kurang maksimal. Oleh karena itu untuk mengatasi permasalahan ini, diperlukan suatu metode berupa inovasi produk kopi yang berbasis ekonomi kreatif demi mendukung terwujudnya kesejahteraan masyarakat Desa Sucolor. Langkah awal yang dilakukan Tim PHP2D BEM FKIP Universitas Jember adalah sosialisasi tentang bagaimana tindakan yang tepat untuk berinovasi pada produk kopi. Lalu dilanjutkan dengan pelatihan pada Kelompok Tani Sumbulatin dan masyarakat lainnya. Hasil yang didapat adalah masyarakat antusias terhadap program ini dan dapat memahami seluruh rangkaian kegiatan, termasuk membuat inovasi produk kopinya secara mandiri.

Kata Kunci: *Inovasi, Kopi, Ekonomi, Desa, Sucolor*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris dimana sektor pertanian sangat mendukung perekonomian rakyatnya, baik dari skala kecil maupun besar. Setiap tahun, kebutuhan akan hasil tani pasti meningkat. Tidak hanya itu, sektor perkebunan juga mengambil peran penting dalam hal ini, sebagai contoh adalah komoditas kopi.

Berdasarkan data dari *International Coffee Organization (ICO)*, per tahun 2020, Indonesia menduduki posisi ke-4 sebagai negara penghasil kopi terbesar di dunia setelah Brazil, Kolombia, dan Vietnam [1]. Namun, selama pandemi Covid 19 berlangsung, kondisi ini tidak lagi sama. Menurut Anton Apriyantono, Ketua Umum Dewan Kopi Indonesia (Dekopi), ekspor kopi cukup menurun.

Sedangkan permintaan dalam negeri terus meningkat [2]. Sehingga kondisi ini mendorong petani kopi untuk meningkatkan produksi.

Desa Sucolor berada di Kecamatan Maesan yang terletak di Kabupaten Bondowoso. Desa ini memiliki topografi berupa pegunungan. Di sini terdapat berbagai macam bentang alam seperti air terjun, persawahan, perkebunan, dan bukit-bukit. Mayoritas masyarakat Desa Sucolor sendiri bekerja sebagai petani kopi di area perkebunan kopi setempat yang dekat dengan situs batu purba zaman megalitikum. Berdasarkan survey yang telah dilakukan, sebagian besar jenis kopi yang diproduksi di desa ini adalah kopi robusta dan arabika. Hanya saja olahan kopi yang dibuat masih bersifat tradisional seperti bubuk kopi yang dijual di daerah setempat dengan target pasar orang dewasa. Sehingga hal ini berakibat pada penghasilan yang kurang maksimal.



Gambar 1. Masyarakat Desa Sucolor membuat kopi bubuk.

Padahal jenis kopi yang ada di Desa Sucolor ini memiliki peluang yang sangat besar di pasar domestik mengingat permintaan akan kopi arabika dan robusta sangat tinggi sementara jumlah pasokannya masih terbatas.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan sebelumnya, perlu suatu tindak lanjut yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat baik yang berprofesi sebagai petani kopi asli, maupun masyarakat biasa yang membantu berjalannya usaha perkebunan kopi. Untuk merealisasikan rencana tersebut, Kelompok Petani Kopi Sumbulatin di

Desa Sucolor dan Tim Program Holistik Pembinaan dan Pemberdayaan Desa (PHP2D) BEM FKIP Universitas Jember, bekerja sama dalam melakukan inovasi dengan metode diversifikasi produk kopi. Adapun hasilnya terdiri dari teh cascara atau teh dari limbah kulit kopi arabika, pengharum ruangan dari biji kopi robusta, dan *strap mask* atau tali pengait masker dari biji kopi yang sudah dikeringkan. Oleh karena itu, dilakukan pelatihan serta juga sosialisasi yang bersifat terbuka dengan sasaran masyarakat Desa Sucolor mulai dari usia remaja hingga usia produktif. Tujuan dari kegiatan pengabdian adalah selain untuk mendongkrak perekonomian masyarakat setempat dalam lingkup industri, juga dilakukan demi menjadi aspek pendukung bagi terwujudnya Wisata Batu Purba Desa Sucolor yang juga dilaksanakan di waktu yang sama dalam program pengabdian ini.

METODE PENGABDIAN

Pengabdian ini didasarkan pada metode PRA (*Participatory Rural Appraisal*) yakni pendekatan yang memiliki prinsip dimana tim peneliti atau yang terlibat disini adalah Tim PHP2D BEM FKIP Universitas Jember berperan sebagai fasilitator masyarakat Desa Sucolor untuk menyelidiki, menganalisis, dan meningkatkan pemahaman terkait permasalahan produk olahan kopi yang dihasilkan [3]. Sehingga pada akhirnya, mereka bisa menuntaskan hal tersebut secara mandiri.

Berikut ini merupakan tahapan pengabdian dari rencana kegiatan, diantaranya:

A. Tahap Persiapan dan Pembekalan

Hal-hal yang dilakukan pada tahapan ini meliputi:

1. Melakukan pertemuan dengan Kepala Desa Sucolor, sekaligus menyampaikan rencana program pengabdian yang hendak dilakukan oleh Tim PHP2D BEM FKIP

Universitas Jember di desa tersebut. Tak hanya itu, tokoh masyarakat juga diundang dengan tujuan agar dalam penyampaian informasi dapat terukur serta terarah.

2. Memilih beberapa kelompok tani kopi yang direkomendasikan oleh dosen pembimbing dan persetujuan perangkat desa. Kelompok tani yang dimaksud ialah Kelompok Tani Sumbulatin.

B. Tahap Pelaksanaan

Dalam tahap pelaksanaan ini kegiatan yang dilakukan sebagai berikut:

1. Menyiapkan Kelompok Tani Sumbulatin dan masyarakat desa yang akan mengikuti program sosialisasi dan pelatihan-pelatihan oleh Tim PHP2D BEM FKIP Universitas Jember.
2. Melakukan penyuluhan/sosialisasi dengan demonstrasi mengenai langkah untuk berinovasi pada produk kopi untuk kemudian dapat dilakukan praktik secara langsung.
3. Kelompok Tani Sumbulatin dan masyarakat desa bersama dengan Tim PHP2D BEM FKIP Universitas Jember melakukan pembuatan teh cascara, pengharum ruangan dari biji kopi, dan *strap mask*.

Hasil yang diharapkan setelah masyarakat setempat mengikuti pelatihan ini diantaranya:

1. Memahami konsep dan prinsip ekonomi kreatif.
2. Menjadi masyarakat yang mandiri secara ekonomi.
3. Dapat mengimplementasikan inovasi produk kopi yang telah dipelajari dan dipraktikkan.

C. Tahap Evaluasi

1. Evaluasi materi pelatihan yang telah disampaikan kepada peserta melalui sesi tanya jawab maupun diskusi sebagai langkah

pemantapan materi yang sebelumnya. Hal ini penting untuk menjadi tolak ukur tingkat pemahaman dan minat masyarakat Desa Sucolor agar bisa menyusun rencana tindak lanjutnya.

Membentuk kelompok-kelompok tertentu disertai dengan pembinaan untuk kemudian mengorganisir tahap produksi sampai dengan marketing secara *online*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Produk Kopi

Kegiatan sosialisasi yang telah dilakukan mencakup penyampaian materi tentang manfaat kopi selain dijadikan produk yang masih bersifat tradisional serta pentingnya menerapkan inovasi yang telah dicanangkan oleh tim PHP2D BEM FKIP Universitas Jember.



Gambar 1. Sosialisasi inovasi produk kopi.

Sedangkan kegiatan pelatihan sendiri mencakup proses pembuatan teh cascara, pengharum ruangan, dan juga *strap mask* dengan mitra kelompok tani. Tak hanya itu, kegiatan ini juga diikuti oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Mulai dari yang berusia remaja hingga yang sudah bekerja sebagai buruh tani di perkebunan kopi bahkan juga ibu-ibu rumah tangga.



Gambar 2. Pelatihan produk teh cascara

Kegiatan ini mendapat respon yang baik dari masyarakat Desa Sucolor yang ditunjukkan dengan minat mereka yang tinggi dan partisipasi yang aktif di setiap kesempatan. Dengan ini, masyarakat dapat terbina secara baik menuju ekonomi kreatif yang mandiri.

B. Proses Pembuatan Teh Cascara

A. Keunggulan produk

Teh berbahan dasar kulit kopi ini dapat menjadi sebuah tren minuman yang baru bagi para kaum pencinta kopi maupun teh. Selain itu, teh cascara memakai kulit kopi kering pilihan yang memiliki kandungan kafein lebih rendah daripada minuman dari biji kopi pada umumnya sehingga aman untuk dikonsumsi. Perbedaan yang signifikan juga terlihat antara rasa kopi yang cenderung pahit dan teh cascara memiliki rasa yang cenderung manis dan menyegarkan. Pada awalnya masyarakat di Desa Sucolor hanya menjadikannya sebagai pakan ternak dan pupuk kompos sebab mereka kurang mengetahui limbah kulit kopi tersebut dapat dijadikan alternatif minuman antioksidan alami yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Untuk deskripsi pembuatannya bisa dilihat pada penjelasan berikut ini:

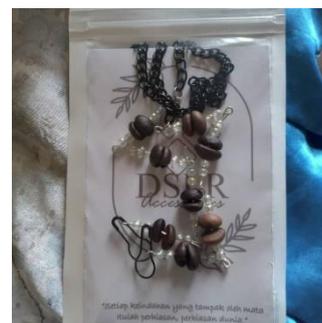
Tabel 1. Alat dan Bahan untuk Membuat Teh Cascara

No.	Alat	Jumlah
1.	<i>Pouch</i>	10 buah
2.	Baskom	1 buah
3.	Tampah	2 buah

No.	Bahan	Jumlah
1.	Buah kopi arabika/robusta berwarna merah	1 kg
2.	Air	Secukupnya

B. Langkah Pembuatan

1. Memetik buah kopi yang berwarna merah atau sudah matang.
2. Memisahkan kulit kopi dari biji di dalamnya.
3. Memasukkan kulit kopi dalam baskom dan mencucinya dengan air mengalir yang bersih.
4. Setelah dicuci kulit kopi dijemur selama kurang lebih 3 hari. Selama dijemur, kulit kopi hendaknya dibolak balik agar dapat mempercepat proses pengeringan.
5. Kulit kopi yang sudah kering berwarna hitam akhirnya menjadi teh cascara dan siap untuk dikemas dalam *pouch* yang sudah diberi label merek.



Gambar 3. Strap mask Desa Sucolor.

C. Proses Pembuatan Pengharum Ruangan

A. Keunggulan Produk

Aroma kopi dikenal mampu menghilangkan bau tidak sedap di dalam kendaraan. Tak hanya itu, hal ini dapat memberikan relaksasi yang lebih baik daripada pengharum ruangan lainnya sebab dapat menjadi

aromaterapi untuk mengurangi efek stres.

Daya tahan pengharum ruangan kopi ini sendiri adalah sekitar satu bulan. Oleh karena itu, untuk memperkuat aroma, dapat dilakukan dengan cara memecahkan biji kopinya terlebih dahulu, kemudian diremas sampai sedikit hancur. Hal ini akan memperluas aroma biji kopinya dan kemampuan menyerap baunya pun menjadi lebih kuat.

Keuntungan lainnya dari produk pengharum ruangan ini adalah dibuat dari biji kopi alami dan tidak mengandung bahan kimia apapun sehingga aromanya masih khas. Pengharum ruangan ini juga tidak memerlukan biaya yang besar dalam proses pembuatannya. Selain itu, apabila dikemas dengan kantong yang menarik akan menambah nilai estetikanya sehingga dapat menghasilkan keuntungan lebih tinggi apabila dijual di pasaran. Adapun deskripsi pembuatannya bisa dilihat pada penjelasan berikut ini:

Tabel 2. Alat dan Bahan untuk Membuat Pengharum ruangan dari Biji Kopi

No.	Alat	Jumlah
1.	Mesin jahit	1 buah
2.	Jarum	1 buah
No.	Bahan	Jumlah
1.	Biji kopi robusta	1 kg
2.	Kain goni (laminasi)	1 m ²
3.	Tali goni	1 rol
4.	Benang	1 rol

B. Langkah Pembuatan

1. Menjahit kain goni yang telah dilaminasi hingga berbentuk kantong.
2. Menyangrai biji kopi hingga kering dan keluar aroma khasnya.

3. Memasukkan biji kopi yang telah disangrai ke dalam kantong goni.
4. Mengikat rapat bagian atas kantong goni dengan tali goni.
5. Pengharum ruangan dari biji kopi robusta siap dipasarkan setelah diberi label jual.



Gambar 4. Pengharum ruangan kopi Desa Sucolor.

D. Proses Pembuatan *Strap Mask*

A. Keunggulan Produk

Biji kopi yang sudah atau belum disangrai dapat dijadikan produk aksesoris, salah satunya ialah *strap mask*. Fungsinya sendiri adalah untuk menahan masker apabila sedang dilepas dari wajah. Banyak juga yang menjadikan ini sebagai hadiah karena bentuknya yang indah. Di sisi lain kondisi saat ini masih berstatus pandemi, jadi memang masih banyak masyarakat Indonesia yang mengenakan masker ketika di luar ruangan. Sehingga peminat produk *strap mask* cukup tinggi berdasarkan jumlah pembeli yang ada di beberapa *e-commerce*. Berikut ini merupakan deskripsi terkait pembuatan *strap mask* dari biji kopi:

Tabel 3. Alat dan Bahan untuk Membuat *Strap Mask* dari Biji Kopi

No.	Alat	Jumlah
1.	Gunting	1 buah
2.	Tang kecil	1 buah
3.	Bor kecil	1 buah
4.	Kemasan plastik	10 buah
No.	Bahan	Jumlah

1.	Biji kopi	200 buah
2.	Eye pin	100 buah
3.	Manik-manik	200 buah
4.	Tali rantai hitam	1/2 m
5.	Ring besi	20 buah
6.	Peniti bohlam hitam	20 buah

B. Langkah Pembuatan

1. Melubangi biji kopi yang telah disiapkan menggunakan bor.
2. Memasukkan manik-manik dan biji kopi secara selang-seling ke dalam *eye pin*.
3. Menggabungkan ujung *eye pin* satu dengan yang lainnya agar menyatu dengan menggunakan tang kecil.
4. Setelah menyatu, pisahkan gabungan *eye pin* yang sudah dipasang biji kopi dan manik manik menjadi dua bagian (untuk sisi kiri dan kanan).
5. Memasang ring besi pada seluruh ujung *eye pin*.
6. Untuk ujung yang bagian atas ditambah dengan pemasangan tali rantai hitam sepanjang 45 cm sedangkan untuk ujung yang bagian bawah ditambah dengan pemasangan peniti bohlam.
7. Memasukkan *strap mask* yang sudah jadi ke dalam kemasan plastik yang dan diberi label merek.
8. *Strap mask* siap untuk dipasarkan.



Gambar 5. Teh cascara Desa Sucolor.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini telah memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok tani dan masyarakat Desa Sucolor untuk membuat beragam inovasi produk kopi sebagai salah satu upaya untuk menunjang perekonomian terutama mengelola potensi desa sendiri serta yang paling penting adalah memaksimalkan sumber daya manusianya. Tidak hanya itu, kegiatan ini juga diharapkan mampu menjadi aspek pendukung terwujudnya Wisata Batu Purba Desa Sucolor.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam mendukung penelitian ini yaitu masyarakat Desa Sucolor sebagai pihak sasaran dan Kemdikbudristek yang telah mendanai program PHP2D ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] *International Coffee Organization (ICO). World Coffee Production.* May, 2021. Accessed on: September 13, 2021. [Online]. Available: <https://www.ico.org/prices/production.pdf>
- [2] Kominfo Jatim. *Ditengah Pandemi, Konsumsi Kopi Menggairahkan.* January 12, 2021. Accessed on: September 15, 2021. [Online]. Available: <http://kominfo.jatimprov.go.id/read/umum/ditengah-pandemi-konsumsi-kopi-menggairahkan>
- [3] S. Amanah, "Metode PRA dan RRA," *Pros. Pelatih. untuk Pelatih, Pengelolaan Wil. Pesisir Terpadu*, no. 1 983, pp. 103–109, 2000.
- [4] A. F. Mustapita, "Inovasi Produk Olahan Kopi Sebagai Produk Unggulan Desa Guna Mendukung Program Desa Sejahtera Mandiri," *J. Pembelajaran Pemberdaya.*

- Masy.*, vol. 1, no. 1, p. 29, 2019, doi: 10.33474/jp2m.v1i1.5005.
- [5] M. T. H.S, S. Raharto, and T. Agustina, "Prospek Pengembangan Komoditas Kopi Robusta di PT. Kaliputih Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember," *JSEP Repos. Univ. Jember*, vol. 8, no. 2, pp. 11–24, 2015, [Online]. Available: <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/76758>.
- [6] N. Nur'azizah, M. Putri, and G. W. Mukti, "Kajian Model Inovasi Agribisnis Komoditas Kopi (Studi Kasus Di 'Kopi Sebagai') Study of Agribusiness Innovation Models of Coffee Commodities (Case Study in 'Kopi Sebagai')," *J. Pemikir. Masy. Ilm. Berwawasan Agribisnis. Januari 2020. 6(1) 339-350 Kaji.*, vol. 6, no. 1, pp. 339–350, 2020.
- [7] V. A. Koehuan, K. Boimau, M. M. Dwinanto, and D. G H Adoe, "Penerapan Teknologi Pembuatan Kompos Bagi Kelompok Petani Kopi Arabika di Kelurahan Kisanata," *J. Pengabdi. UntukMu NegeRI*, vol. 5, no. 1, pp. 35–43, 2021, doi: 10.37859/jpumri.v5i1.2172.