

Pelatihan Inovasi Produk : Peningkatan Nilai Tambah Kopi Menjadi Kopi Celup dan Limbah Kulit Kopi Menjadi Teh Cascara di Desa Lanjan

Diva Nasrani¹, Siti Khoiriyah², Khilvy Salsabila Az-Zahra³, Adelisya Fitriyani⁴,

Alya Dwi Cahyaningtyas⁵, Riyan Adrian Wijayanto⁶, Lu'lu' Nafisatul Ulya⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Universitas Ngudi Waluyo, Indonesia

Email Korespondensi:divanasrani08@gmail.com

ABSTRAK

Desa Lanjan memiliki potensi besar dalam pengembangan kopi, baik dalam hal produksi maupun pengembangan usaha terkait produk hasil olahan kopi. Namun sebagian besar petani di Desa Lanjan masih menjual kopi dalam bentuk biji mentah (*green bean*) atau kopi bubuk sederhana, tanpa pengolahan lanjutan yang dapat meningkatkan nilai jualnya. Tujuan dari kegiatan ini yaitu meningkatkan nilai tambah pendapatan melalui pengembangan inovasi produk dengan pemanfaatan potensi lokal kopi. Kegiatan dilakukan di Desa Lanjan dengan dihadiri oleh 25 peserta. Kegiatan dilakukan secara *luring* dan dimulai dengan pembagian kuesioner *pretest*, penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk inovasi, diskusi serta diakhiri dengan pembagian kuesioner *post test*. Produk yang dibuat meliputi kopi celup dengan bahan dasar kopi robusta, teh cascara original menggunakan kulit kopi, dan teh cascara rempah-rempah dengan bahan dasar kulit kopi ditambah rempah-rempah. Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan dan dianalisis dari hasil *pretest* dan *post test* diketahui bahwa Tingkat pemahaman peserta pelatihan mengenai inovasi produk kopi mengalami peningkatan sebesar 92%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa pengetahuan peserta pelatihan secara signifikan meningkat.

Kata kunci: Inovasi Produk, Kopi, Teh Cascara

ABSTRACT

Lanjan Village has significant potential for coffee development, both in terms of production and business development related to processed coffee products. However, most farmers in Lanjan Village still sell coffee as raw beans (green beans) or simply ground coffee, without further processing that could increase its selling value. The goal of this activity is to increase added value through the development of product innovations utilizing local coffee potential. The activity was carried out in Lanjan village and was attended by 25 participants. The offline activity began with the distribution of pre-test questionnaires, followed by counseling and training on innovative product creation, discussions, and concluded with the distribution of post-test questionnaires. The products produced included coffee bags made from robusta coffee, original cascara tea made from coffee husks, and spiced cascara tea made from coffee husks and spices. Based on the training results and analysis of the pre-test and post-test results, it was found that the participants' understanding of coffee product innovations increased by 92%. This indicates a significant increase in knowledge.

Keywords: Product Innovation, Coffee, Cascara Tea

1. PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan Indonesia yang memiliki nilai ekonomi tinggi, baik di pasar lokal maupun global. Indonesia dikenal sebagai salah satu negara penghasil kopi terbesar di dunia, dengan luas areal perkebunan kopi mencapai lebih dari 1,2 juta hektare dan produksi tahunan lebih dari 700 ribu ton pada tahun 2023 (Badan Pusat Statistik, 2023). Varietas kopi yang dihasilkan juga bervariasi, seperti arabika dan robusta, yang memiliki ciri khas rasa yang berbeda sesuai daerah tumbuhnya. Salah satu daerah yang memiliki potensi besar dalam budidaya dan produksi kopi adalah Desa Lanjan.

Desa Lanjan merupakan salah satu wilayah dengan potensi besar dalam pengembangan kopi, baik dalam hal produksi maupun pengembangan usaha terkait produk hasil olahan kopi. Letak geografis yang berada di dataran tinggi dengan iklim yang sesuai, menjadikan desa ini cocok untuk budidaya kopi. Namun demikian, sebagian besar petani di Desa Lanjan masih menjual kopi dalam

bentuk biji mentah (*green bean*) atau kopi bubuk sederhana, tanpa pengolahan lanjutan yang dapat meningkatkan nilai jualnya. Hal ini menyebabkan nilai tambah produk kopi belum optimal, dan petani belum mendapatkan keuntungan maksimal dari hasil panennya. Padahal, dengan inovasi dan teknologi sederhana, kopi dapat diolah menjadi berbagai bentuk produk turunan yang bernilai jual lebih tinggi, salah satunya adalah kopi celup. Kopi celup adalah bentuk produk kopi yang disajikan dalam kemasan kantong siap seduh, yang lebih praktis, higienis, dan menarik minat pasar modern.

Di sisi lain, limbah kulit buah kopi (*casara*) selama ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat Desa Lanjan. *Casara* umumnya dibuang begitu saja atau dibiarkan membusuk di lahan, yang justru dapat menimbulkan masalah lingkungan seperti pencemaran air dan bau tidak sedap. Padahal, *casara* mengandung senyawa aktif seperti antioksidan, polifenol, dan asam klorogenat yang bermanfaat bagi Kesehatan (Pirdan *et al.*, 2021). Dalam beberapa tahun terakhir, teh *casara* mulai dikenal di pasar internasional sebagai minuman herbal alternatif yang ramah lingkungan dan menyehatkan. Inovasi pengolahan limbah kulit kopi menjadi teh herbal tidak hanya berpotensi mengurangi pencemaran, tetapi juga menjadi sumber pendapatan baru bagi petani dan pelaku UMKM lokal (Baihaqi *et al.*, 2022).

Melihat potensi dan permasalahan Desa Lanjan tersebut, maka tim mahasiswa yang tergabung dalam Badan Eksekutif Mahasiswa Universitas Ngudi Waluyo (BEM UNW) bersama Dosen Pendamping melalui Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa memberikan gagasan untuk meningkatkan nilai tambah pendapatan masyarakat Desa Lanjan dengan mengadakan pelatihan inovasi produk baru yaitu pembuatan kopi celup dan pengolahan kulit kopi menjadi teh *casara*. Pelatihan ini bertujuan meningkatkan nilai tambah pendapatan melalui pengembangan inovasi produk dengan pemanfaatan potensi lokal kopi dalam mengolah biji kopi menjadi kopi celup yang praktis dan limbah kulit kopi menjadi teh *casara* sebagai salah satu pengelolaan limbah pertanian. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat Desa Lanjan tidak hanya mampu meningkatkan kualitas kopi lokal, tetapi juga mampu mengembangkan produk kopi serta menciptakan peluang usaha baru yang ramah lingkungan dan berkelanjutan.

2. PERMASALAHAN MITRA

Berdasarkan latar belakang diatas, petani kopi di Desa Lanjan masih menghadapi beberapa kendala dalam mengembangkan usaha kopinya. Sebagian besar masih menjual kopi dalam bentuk biji mentah atau bubuk sederhana tanpa pengolahan lanjutan, sehingga nilai jual dan pendapatan belum optimal. Selain itu, limbah kulit kopi (*casara*) belum dimanfaatkan dan justru menjadi sumber pencemaran lingkungan. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam inovasi produk seperti kopi celup dan teh *casara* menjadi hambatan utama dalam meningkatkan nilai tambah dan diversifikasi usaha kopi di desa tersebut.

3. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Lanjan, Kecamatan Sumowono, Kabupaten Semarang melalui tatap muka secara langsung dengan sasaran kegiatan yaitu kelompok usaha baru, petani kopi dan karang taruna. Waktu pelaksanaan program dilakukan mulai bulan Juli – September 2025. Tahapan kegiatan yang dilakukan yaitu :

Tahap Perencanaan

Kegiatan pertama dimulai dengan koordinasi antara tim pelaksana dengan Kepala Desa Lanjan yaitu Bapak Wahyu. Tim melakukan wawancara langsung untuk mengetahui gambaran kondisi Desa Lanjan. Tim juga menggali informasi mengenai potensi dan permasalahan yang ada di Desa Lanjan. Foto kegiatan koordinasi dengan Kepala Desa Lanjan dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan koordinasi dengan Kepala Desa Lanjan

Kegiatan kedua, tim melaksanakan survey lapangan ke perkebunan kopi dan ke rumah petani kopi yang didampingi oleh Kepala Dusun. Tim melihat secara langsung bahwa Desa Lanjan memiliki perkebunan kopi yang sangat luas. Selain itu, melakukan survey dan wawancara awal dengan salah satu petani kopi. Dari hasil wawancara tersebut didapat permasalahan yang dihadapi oleh petani kopi adalah pengolahan kopi yang belum optimal, hanya dijual mentah ke tengkulak. Foto kegiatan survey Perkebunan kopi dan wawancara petani kopi dapat dilihat pada gambar 2.

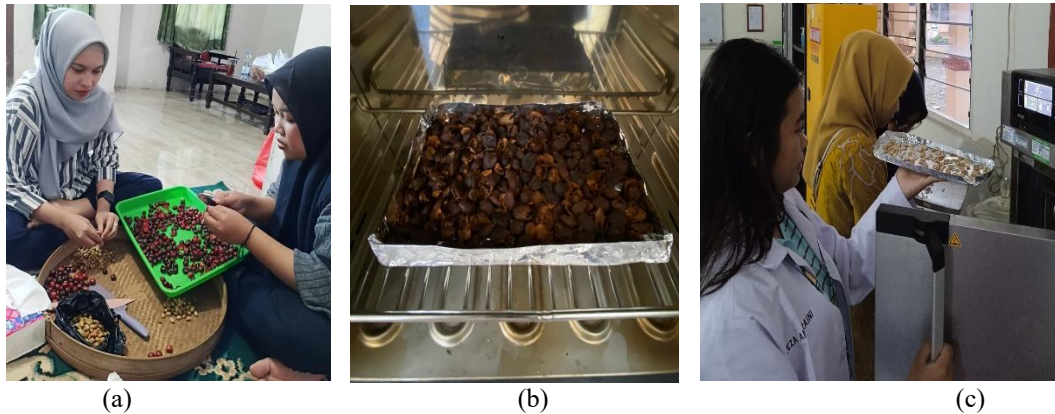


Gambar 2. Kegiatan survey Perkebunan kopi dan wawancara petani kopi

Kegiatan ketiga, tim melakukan persiapan alat dan bahan yang digunakan untuk pelatihan inovasi produk yaitu pembuatan kopi celup dan teh cascara (original dan rempah-rempah). Langkah awal yang dilakukan yaitu penyortiran dengan memilih buah kopi berkualitas (memisahkan yang cacat, kotor dan tidak seragam), perimbangan dengan merendam buah kopi dalam air (memilih yang tenggelam lalu mencuci dengan air mengalir), fermentasi dengan cara meniriskan buah kopi lalu memasukkan ke plastik Bersama buah beraroma dan menutup rapat plastik serta menggulingkan secara rutin selama 21 hari, penjemuran kopi dan pengupasan kulit kemudian melakukan roasting kopi. Foto kegiatan persiapan inovasi produk kopi dan teh cascara dapat dilihat pada gambar 3 dan 4.



Gambar 3. Kegiatan persiapan untuk pembuatan kopi celup (a) penyortiran, (b) perimbangan, (c) fermentasi, (d) penjemuran, (e) pengupasan kulit, (f) roasting



Gambar 4. Kegiatan persiapan bahan pembuatan teh cascara (original dan rempah-rempah); (a) pengupasan kulit kopi petik merah, (b) pengovenan kulit kopi, (c) pengovenan rempah-rempah

Tahap Pelaksanaan Pelatihan Kopi Celup dan Teh Cascara

Tahapan kegiatan pelatihan yang dilakukan yaitu sebagai berikut :

1. Tim pelaksana membagikan kuesioner *pretest* kepada seluruh peserta pelatihan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta sebelum melakukan pelatihan.
2. Melakukan penyuluhan dan pelatihan pembuatan kopi celup, meliputi proses penimbangan, penggilingan (*grinder*), pengisian ke dalam tea bag, dan pengemasan serta uji rasa.
3. Melakukan penyuluhan dan pelatihan pengolahan kulit kopi menjadi teh cascara (original dan rempah-rempah), melalui proses penimbangan, penggilingan (*grinder*), pengisian ke dalam tea bag, dan pengemasan serta uji rasa.
4. Tim pelaksana membagikan kuesioner *post test* kepada seluruh peserta pelatihan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta sesudah melakukan pelatihan.

Kegiatan pelatihan dilakukan secara praktik langsung dengan melibatkan peserta secara aktif. Setiap peserta diberikan kesempatan untuk mencoba pembuatan kopi celup dan the cascara yang mendapat pendampingan oleh tim mahasiswa dan dosen. Materi penyuluhan juga disampaikan untuk memberikan pemahaman mengenai cara pembuatan inovasi produk kopi celup dan the cascara (original dan rempah-rempah) yang memiliki nilai ekonomi dan peluang pasar. Foto kegiatan pelatihan pembuatan inovasi kopi celup dan the cascara dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Kegiatan pelatihan pembuatan inovasi kopi celup dan the cascara

5. PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan melakukan pelatihan inovasi produk kopi celup dan teh cascara yang dilaksanakan di Desa Lanjan menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan kapasitas petani kopi. Kegiatan ini telah dilakukan oleh tim pelaksana PPK Ormawa BEM Universitas Ngudi Waluyo bersama dosen pendamping dengan kelompok usaha baru, petani kopi dan karang taruna pada tanggal 17 September 2025. Kegiatan ini mampu menjawab permasalahan mitra, yaitu rendahnya nilai tambah produk kopi dan belum optimalnya pemanfaatan

limbah kulit kopi. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta tidak hanya memahami materi secara teoritis, tetapi juga mampu mengaplikasikan keterampilan dalam praktik langsung.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini diawali dengan pembagian kuesioner *pretest* untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang inovasi kopi celup dan teh cascara. Pada kegiatan ini dihadiri oleh 25 dari kelompok usaha baru, petani kopi dan karang taruna Desa Lanjan. Setelah para peserta mengisi kuesioner *pretest* dilanjutkan dengan penyuluhan tentang pembuatan inovasi kopi celup dan teh cascara. Semua peserta dengan cermat mendengarkan dan memperhatikan pada saat penyuluhan. Peserta juga turut aktif bertanya dan berdiskusi bersama terkait bagaimana mengolah atau pembuatan kopi celup dan teh cascara. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan pelaksanaan pelatihan pembuatan produk kopi celup dan teh cascara. Pelaksanaan pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan pada peserta dalam membuat produk berbahan dasar kopi dan limbah kulit kopi.

Materi pelatihan yang pertama yaitu pembuatan produk kopi celup yang berbahan dasar kopi robusta. Menurut Suhartini & Kurniawan (2020), kopi celup merupakan diversifikasi produk olahan kopi yang mampu meningkatkan nilai tambah petani karena memberikan bentuk penyajian baru yang sesuai dengan selera pasar saat ini. Kopi celup juga dinilai ramah lingkungan, terutama jika menggunakan bahan kantong celup dan menjadi alternatif produk yang kompetitif untuk menembus pasar modern dan ekspor (Astuti & Hidayat, 2022). Langkah awal yang dilakukan dalam pelatihan kopi celup ini yaitu menimbang roast bean (biji kopi sangrai) sebanyak 8 gram kemudian dimasukkan kedalam alat grinder yang diatur dengan tingkat kehalusan 1/fine. Lalu hidupkan alat grinder hingga semua *roast bean* menjadi bubuk. Setelah itu masukkan kedalam *tea bag*, lalu disealer. Kopi celup siap disajikan.

Materi pelatihan yang kedua yaitu pembuatan produk teh cascara original dan teh cascara rempah-rempah. Teh cascara original menggunakan bahan dasar kulit kopi, sedangkan teh cascara rempah-rempah menggunakan bahan dari kulit kopi ditambah dengan rempah-rempah (jahe merah, serai, kayu secang dan kayu manis). Teh cascara ini memanfaatkan limbah kopi yang dapat dijadikan produk bernilai jual untuk meningkatkan pendapatan. Teh cascara adalah minuman herbal yang dibuat dari kulit buah kopi (kulit luar dari cherry kopi) yang telah dikeringkan tanpa campuran bahan lain. Istilah “cascara” berasal dari bahasa Spanyol yang berarti “kulit” atau “sekam”. Meskipun berasal dari buah kopi, cascara tidak mengandung kafein sebanyak biji kopi, dan rasa seduhannya lebih menyerupai teh buah dengan cita rasa manis alami, asam ringan, dan aroma floral atau fruity tergantung varietas kopinya (Bae *et al.*, 2020). Penambahan rempah-rempah pada teh cascara bertujuan untuk menciptakan produk yang lebih bernilai fungsional dan memiliki daya tarik pasar yang lebih luas, khususnya di kalangan pecinta minuman herbal dan konsumen yang peduli Kesehatan (Pratiwi & Kurniawan, 2022). Foto kegiatan pelatihan inovasi dan hasil produk kopi celup dan teh cascara dapat dilihat pada gambar 6 dan 7.



Gambar 6. Kegiatan pelatihan inovasi kopi celup dan teh cascara



Gambar 7. Produk kopi celup dan teh cascara

Kegiatan pelatihan ini diakhiri dengan pengisian kuesioner *post test* untuk mengetahui Tingkat pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan. Berdasarkan hasil *pretest* dan *post test* dapat diketahui bahwa 25 peserta terjadi peningkatan pemahaman pengetahuan dengan baik mengenai kopi celup dan teh cascara yaitu sebesar 36 % menjadi 92% setelah mengikuti pelatihan. Berdasarkan hasil tersebut menunjukkan bahwa pelatihan yang dilakukan memberikan manfaat yang baik untuk masyarakat Desa Lanjan. Hasil *pretest* dan *post test* dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil Peningkatan Pemahaman Pengetahuan Pelatihan Inovasi Kopi Celup dan Teh Cascara Berdasarkan *Pretest* dan *Post Test*

Variabel	n	Persentase %
Pengetahuan sebelum pelatihan		
Kurang Baik	16	64
Baik	9	36
	25	100
Pengetahuan sesudah pelatihan		
Kurang Baik	2	8
Baik	23	92
	25	100

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan inovasi kopi celup dan teh cascara di Desa Lanjan berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan produk kopi dan pemanfaatan limbah. Produk inovatif ini memiliki nilai tambah ekonomis dan potensi pasar yang menjanjikan, serta memberikan solusi terhadap permasalahan lingkungan akibat limbah kopi. Untuk mendukung pengembangan lebih lanjut, perlu pendampingan lanjutan terkait legalitas dan pemasaran serta perlu upaya dalam hal fasilitas teknologi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi atas dukungan dan kepercayaan dengan pemberian bantuan pendanaan melalui Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK Ormawa) tahun 2025. Terima kasih juga kepada Universitas Ngudi Waluyo yang telah memberikan dana pendamping, sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, W., & Hidayat, R. (2022). Strategi Peningkatan Daya Saing Produk Kopi Melalui Inovasi Produk Kopi Celup. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan UMKM*, 6(1), 34–42.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Statistik Perkebunan Indonesia: Kopi 2022–2023. Jakarta: BPS.

- Bae, H., Kim, Y., Kim, H., & Lee, Y. (2020). Chemical composition and antioxidant capacity of coffee cascara. *Journal of Food Science and Technology*, 57(4), 1205–1213. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-04179-z>
- Baihaqi, B., Nuraida, N., & Hakim, S. (2022). Sifat Organoleptik Teh Cascara pada Pengeringan Berbeda. *Jurnal Agrosains*, 6(2), 34–40.
- Pirdan, A., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi (Cascara) Menjadi Teh Celup Sebagai Minuman Fungsional. *Prosiding IRWNS*.
- Pratiwi, D., & Ramadhani, A. (2021). Pengembangan Produk Kopi Celup pada UMKM Penghasil Kopi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 101–109
- Suhartini, N., & Kurniawan, D. (2020). Inovasi Produk Kopi Celup Sebagai Strategi Peningkatan Nilai Tambah UMKM di Daerah Penghasil Kopi. *Jurnal Agroindustri*, 8(1), 55–63.