

Pemberdayaan Petani Kopi Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Kopi Kayu Manis di UMKM Rizki Amalia

¹ A. Hasdiansyah, ² Sriyanti Mustafa, ³ Mughaffir Yunus,
⁴ Ihwan Ridwan, ⁵ Andi Aris Mattunruang, ⁶ Ilmar A. Achmad

^{1,4} Prodi Pendidikan Nonformal, ² Prodi Pendidikan Matematika, ³ Teknik Informatika
Universitas Muhammadiyah Parepare, Jl. Jend. Ahmad Yani Km 6 Bukit Harapan, Kec. Soreang,
Kota Parepare, Sulawesi Selatan, 91112

⁵ Prodi Manajemen, Universitas Patempo, Jl. Inspeksi Kanal Citraland No 10, Makassar, 90233

⁶ Prodi Pendidikan Nonformal, Universitas Muhammadiyah Bulukumba, Mariorennu, Gantarang,
Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan, 92561

E-mail: ahasdiansyah@gmail.com

Abstrak — Bisnis kopi semakin menggeliat seiring tumbuhnya warung kopi, baik berskala besar maupun kecil. Fakta itu membuat pasar kopi semakin bersaing, sehingga produsen kopi perlu melakukan inovasi dan diversifikasi olahan kopi yang lebih variatif. Tujuan pemberdayaan ini adalah untuk mendorong mitra menghadirkan produk yang berbeda dari produk yang telah diproduksi selama ini. Kegiatan ini mengembangkan kopi olahan kayu manis cair yang merupakan diversifikasi produk kopi bubuk UMKM Rizki Amalia. Pelatihan pembuatan kopi kayu manis ini dilandasi oleh permasalahan tingginya daya saing antara produsen kopi bubuk di Enrekang. Produsen dan penjual kopi bubuk hitam telah banyak tersebar di Kabupaten Enrekang sehingga diperlukan inovasi yang lebih baik untuk meningkatkan nilai jual terhadap produk kopi. Hasil pelatihan ini memberikan sumbangsih pengetahuan dan keterampilan baru bagi pelaku UMKM Rizki Amalia dalam mengolah produk kopi bubuk hitam yang dipadukan dengan kayu manis bubuk. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadikan produk UMKM Rizki Amalia memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan sebelumnya. Ke depannya, pendampingan terhadap UMKM Rizki Amalia akan berlanjut untuk memberikan pelatihan mengenai pengembangan pemasaran produk berbasis digital.

Kata Kunci — Pemberdayaan; Diversifikasi Produk; Kopi Herbal; Teknologi; Petani Kopi.

Abstract — The coffee business is booming along with the growth of coffee shops, both large and small scale. This fact makes the coffee market more competitive, so coffee producers need to innovate and diversify more varied coffee preparations. The purpose of this empowerment is to encourage partners to present products that are different from the products that have been produced so far. This activity develops liquid cinnamon processed coffee which is a diversification of Rizki Amalia's MSME ground coffee products. This cinnamon coffee making training is based on the problem of high competitiveness between ground coffee producers in Enrekang. Black ground coffee producers and sellers have been widely spread in Enrekang district so that better innovation is needed to increase the selling value of coffee products. The results of this training contributed new knowledge and skills for Rizki Amalia MSME players in processing black ground coffee products combined with ground cinnamon. This activity is expected to make Rizki Amalia MSME products have a higher selling value than before. In the future, assistance to Rizki Amalia MSMEs will continue to provide training on developing digital-based product marketing.

Keywords — Empowerment; Product Diversification; Herbal Coffee; Technology; Coffee Farmers.

1. PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat diartikan sebagai gerakan kemanusiaan yang dapat memberikan nilai nyata kepada sasaran. Pemerintah menginisiasi gerakan pembangunan pedesaan dengan memosisikan masyarakat sebagai sasaran/objek dan juga sebagai alat [1, 2]. Tujuan pemberdayaan adalah untuk mengangkat derajat masyarakat dengan memberikan solusi atas persoalan yang dihadapi [3].

Konsep pembangunan yang dikenal dengan dua pendekatan yaitu *top down*, dan *bottom up*,

menjadi fenomenal dalam memediasi masyarakat. Pendekatan *bottom up* merupakan pendekatan yang tepat untuk merancang, melaksanakan, dan mengembangkan potensi yang dimiliki, berbeda dengan *top-down* yang lebih kepada intervensi pemerintah pusat. Untuk mengefektifkan pendekatan *bottom up* diperlukan kolaborasi dari berbagai pihak seperti praktisi, akademisi, pemerintah, dan LSM sehingga mampu meminimalkan kesalahan dalam menyusun perencanaan dan melaksanakan program pemberdayaan. Sejauh ini, pemanfaatan potensi alam

oleh petani tidak terlepas dari partisipasi LSM lokal. Salah satunya adalah dalam mendampingi pengembangan UMKM Rizki Amalia sebagai wadah belajar, menyalurkan ide, dan bergerak bersama dalam menggali potensi yang ada di Desa Buntu Sarong, Kabupaten Enrekang.

2. ANALISIS SITUASI

Mitra dalam kegiatan ini adalah UMKM Rizki Amalia Kabupaten Enrekang. Secara geografis, Kabupaten Enrekang yang terletak sebelah utara Sulawesi Selatan berada di perbukitan dan memiliki kekayaan alam yang melimpah. Rata-rata masyarakat di Kabupaten Enrekang berprofesi sebagai petani. Potensi hasil alam yang dimiliki seperti bawang merah, sayuran, kopi, kayu manis dan masih banyak hasil pertanian yang menjadi penghasilan utama masyarakat Enrekang. Salah satu hasil pertanian yang menjanjikan dan memiliki peminat yang banyak adalah kopi. Tanaman kopi merupakan salah satu komoditas penting Kabupaten Enrekang. Bahkan Kabupaten Enrekang merupakan salah satu penghasil kopi terbaik di Indonesia dengan *brand* Kopi Kalosi.

Kopi merupakan minuman dan memiliki banyak manfaat, bahkan kopi juga dapat diolah menjadi produk herbal dengan mencampurkan sedikit kayu manis [4]. Dengan mencampurkan sedikit herbal maka akan menghasilkan kopi rempah yang kaya antioksidan dan memperkaya kandungan nutrisi [5]. Namun beberapa tahun terakhir, petani memiliki minat yang kurang untuk menanam kopi disebabkan adanya tanaman bawang yang menjanjikan dan memiliki harga tinggi. Kopi memiliki nilai jual rendah sehingga menjadikan hasil pertanian kopi menjadi menurun. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam pembuatan kopi kayu manis. Ini termasuk cara mengolah biji kopi, menggilingnya, mencampurkannya dengan kayu manis, dan metode pengolahan lainnya yang berhubungan dengan produk kopi kayu manis (6–8)

Beberapa permasalahan mitra UMKM Rizki Amalia dalam memproduksi kopi yaitu:

- Kurangnya alat produksi pasca panen:** Alat produksi yang digunakan oleh mitra masih manual, misalnya untuk mengupas biji kopi masih menggunakan alat tumbuk manual (sistem tradisional).
- Tingginya persaingan penjualan kopi bubuk:** Banyaknya pemasok kopi yang masuk ke Enrekang menyebabkan nilai jual produk menjadi menurun. Diperlukan inovasi yang lebih baik untuk meningkatkan nilai jual kopi di UMKM Rizki Amalia (Gambar 1).



Gambar 1. Mesin sangrai dan produk kopi yang tersedia di UMKM Rezeki Amalia

- Kurangnya kemampuan kemitraan:** Bahan baku berkurang karena kesadaran masyarakat merawat kopi tidak optimal. Oleh karena itu, harus membangun kemitraan dengan beberapa petani kopi dari luar Desa Buntu Sarong. Meskipun rasa kopinya berbeda namun cita rasa kopi kayu manis harus tetap dipertahankan sebagai penciri dari kopi herbal. Kopi herbal bubuk perlu dikembangkan menjadi kopi siap minum atau berbentuk cair.
- Sistem pengemasan yang tidak terstandarisasi:** Kemasan yang dibuat oleh mitra masih sangat sederhana dengan plastik bening, sedikit tulisan sehingga kurang menarik untuk dibeli.
- Sistem pemasaran yang konvensional:** Permasalahan yang sering dianggap sepele oleh pengusaha pemula di daerah pedesaan adalah sistem pemasaran yang masih mengandalkan sistem manual/konvensional sehingga sulit untuk mendapatkan konsumen.

3. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan menggunakan metode pelatihan dengan materi pengolahan kopi bubuk kayu manis. Bahan yang dibutuhkan biji kopi berkualitas tinggi (robusta atau arabika, sesuai selera), air, kayu manis (bubuk atau batang kayu manis), dan gula (opsional). Peralatan pembuat kopi yang diperlukan *Grinder* kopi, alat penyaring (misalnya, *french press* atau *pour-over*), teko atau panci, sendok pengaduk, cangkir atau gelas, dan termometer (opsional).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan ini merupakan bagian dari usaha pengembangan produk kopi bubuk menjadi kopi cair dengan modifikasi berupa tambahan kayu manis. UMKM Rizki Amalia telah memiliki produk kopi bubuk yang telah dipasarkan, sehingga tim pengabdian berinisiatif untuk mengajak pelaku UMKM Rizki Amalia untuk mengembangkan produk kopinya. Langkah awal yang dilakukan oleh tim dan mitra adalah memilih biji kopi yang segar untuk mendapatkan produk kopi cair yang baik pula (Gambar 2).



Gambar 2. Biji kopi yang telah disortir untuk pengolahan selanjutnya

Tahap pemilihan biji kopi adalah langkah awal yang sangat penting dalam proses pembuatan kopi yang memuaskan. Keberhasilan dalam memilih biji kopi yang tepat sangat memengaruhi hasil akhir dalam secangkir kopi. Hal ini disebabkan oleh sejumlah faktor kunci yang terkait dengan pemilihan biji kopi. Biji kopi memiliki profil rasa dan aroma yang unik, yang dipengaruhi oleh berbagai variabel seperti asal-usul geografis, jenis varietas kopi, ketinggian tempat tumbuh, iklim, serta proses pengolahan. Selain itu, kualitas biji kopi yang dipilih sangat penting. Biji kopi berkualitas tinggi yang dipetik dengan teliti, diproses dengan baik, dan disimpan dengan benar cenderung menghasilkan kopi yang lebih enak. Biji kopi yang bersih dari kotoran, debu, dan kontaminan lainnya adalah prasyarat untuk menghasilkan kopi berkualitas tinggi, karena kontaminasi dapat merusak rasa kopi.

Setelah pemilihan biji kopi, maka dilakukan pengaturan *grinder* kopi untuk menggiling kopi. Dalam hal ini pengaturan *grinder* pada ukuran gilingan halus (Gambar 3). Setelah penggilingan, dilakukan pengukuran suhu air untuk mencampur dan melarutkan kopi dengan kayu manis. Campur bubuk kayu manis dengan biji kopi giling dalam wadah yang sesuai (Gambar 4). Bisa dilakukan penyesuaian rasio campuran sesuai selera, tetapi rekomendasi umum adalah sekitar $\frac{1}{4}$ - 1 sendok teh bubuk kayu manis untuk setiap 1-2 sendok makan biji kopi. Suhu air yang tepat adalah kunci untuk ekstraksi kopi yang baik. Ini memengaruhi rasa dan aroma kopi diekstraksi ke dalam air. Suhu yang terlalu rendah atau terlalu tinggi dapat menghasilkan kopi dengan rasa yang tidak seimbang atau pahit. Suhu air yang tepat membantu menciptakan cita rasa yang optimal, menjaga konsistensi, dan mencegah *over-extraction*. Suhu air mencapai sekitar 200°F (93°C)

Setelah kopi dan kayu manis dilarutkan dengan air panas, kopi kayu manis didinginkan dan dimasukkan ke dalam wadah berupa botol plastik yang telah diberikan label (Gambar 5). Pelabelan produk adalah proses penting dalam memberikan informasi kepada konsumen tentang suatu produk. Label produk mencakup berbagai informasi yang

diperlukan, seperti nama produk, nama produsen, alamat produsen, berat bersih atau volume, bahan-bahan yang digunakan, dan nomor izin produksi.



Gambar 3. Pengaturan grinder dan hasil gilingan kopi



Gambar 4. Proses pengolahan kayu manis untuk dicampurkan pada kopi bubuk



Gambar 5. Proses penempelan label pada botol

Kegiatan ini membantu masyarakat setempat untuk mandiri dalam produksi kopi kayu manis. Dengan meningkatkan keterampilan dan pengetahuan, mereka dapat memproduksi kopi kayu manis secara lebih efisien dan berkualitas. Melalui

pelatihan ini, masyarakat dapat memanfaatkan potensi alam setempat, seperti kayu manis, dan mengubahnya menjadi produk bernilai tambah [9]. Ini dapat membantu meningkatkan pendapatan mereka karena produk seperti kopi kayu manis sering memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan biji kopi biasa [10,11]. Kegiatan ini juga dapat membantu dalam mempromosikan produk lokal, seperti kayu manis. Produk kopi kayu manis yang dihasilkan oleh masyarakat setempat dapat menjadi produk unggulan yang dikenal di pasar lokal maupun regional. Beberapa masyarakat memiliki tradisi dalam penggunaan kayu manis dalam minuman. Kegiatan ini dapat membantu dalam melestarikan tradisi tersebut sambil menghadirkan inovasi dalam cara penggunaan kayu manis.

Selain memproduksi kopi kayu manis, pelatihan ini juga mengajarkan prinsip-prinsip kualitas yang tinggi dalam proses produksi. Ini termasuk pemilihan biji kopi yang baik, penggilingan yang tepat, dan pengolahan yang bersih [12,13]. Pelatihan ini juga membahas aspek kesehatan, cara menghindari kontaminasi silang dengan alergen atau zat berbahaya lainnya [14]. Dalam konteks pelestarian lingkungan, pelatihan ini mengajarkan praktik-praktik budidaya untuk mengurangi dampak negatif [15]. Setelah pelatihan, penting untuk melibatkan masyarakat dalam evaluasi hasilnya dan mendorong pengembangan berkelanjutan dalam produksi dan pemasaran produk kopi kayu manis.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan kopi kayu manis adalah inisiatif untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, pendapatan, promosi produk lokal, dan pelestarian tradisi. Kegiatan ini sekaligus memastikan kualitas produk dan keamanannya. Kegiatan ini bisa berfungsi sebagai motor penggerak untuk peningkatan ekonomi lokal, pelestarian budaya, serta pelestarian lingkungan, sambil memberikan keterampilan dan pengetahuan baru kepada pelaku UMKM.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengembangan Kemenristek-DIKTI yang telah memberikan dukungan pendanaan melalui skema Pengabdian Kemitraan Masyarakat tahun 2023.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. R. Legi, W. Y. Rompas, and J. Pombengi. "Implementasi pendekatan bottom-up dalam perencanaan pembangunan desa di kecamatan tumpaan kabupaten minahasa selatan". *Jurnal Administrasi Publik*. 2015;1–5.
- [2]. A. Hasdiansyah and A. G. M. I. Suhri. "Pemberdayaan Masyarakat Petani Kopi Melalui

- Pelatihan Budidaya Lebah Tidak Bersengat". *Madaniya*. 2023; 4(3):1–9.
- [3]. A. Hasdiansyah, Sugito, and Y. Suryono. "Empowerment of farmers: The role of actor and the persistence of coffee farmers in rural Pattongko, Indonesia". *Qualitative Report*. 2021;26(12):3805–22.
- [4]. B. Agdia, P. Artha, Y. W. Wulandari, and N. Suhartatik. Antioxidant activity of coffee spices with the addition cardamom (*amomum compactum*) and cinnamon (*Cinnamomum verum*). *JITIPARI*.
- [5]. P. Setiarso, A. Bahar, S. Muslim, and N. Kusumawati. "Pengaruh Penambahan Bahan Herbal Terhadap Kadar Nutrisi dan Kadar Kafein Pada Produk Olahan Kopi Herbal". *Prosiding Seminar Nasional Kimia (SNK)*. 2022;12(1):1–9.
- [6]. M. M. Syadzali. "Model pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan ekonomi lokal (studi pada ukm pembuat kopi muria)". *Syntax Idea*. 2020;2(5):1–5.
- [7]. Y. A. Purwanto, K. Murtillaksono, and M. Yusuf. "Model Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengolahan Kopi di Desa Mandiri Energi (Model of Community Empowerment through Coffee Processing at Energy Self-Sufficient Village)". *Agrokreatif*. 2015;1(1):28–34.
- [8]. A. Zai, P. Bimantio, and Ngatirah. "Minuman Fungsional Kulit Kopi Arabica (Cascara) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*)". *Agroforetech*. 2023;1(1):1–14.
- [9]. H. Nasution, and E. Yusfaneti. "Pengkajian Sifat Fisika Andisol pada Penggantian Hutan dengan Tanaman Kayu Manis dan Kopi di Desa Nilau Dingin". *Attractive : Innovative Education Journal* 2023;5(2).
- [10]. P. Parmadi, E. Erfit, R. Nurjanah, S. Aminah, and S. Rahmadi. "Pengolahan Kulit Kayu Manis Menjadi Produk Sirup Kayu Manis dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Renah Alai Kecamatan Jangkat Kabupaten Merangin". *Studium: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 2021 Aug 18;1(1):1–6.
- [11]. B. Agdia, P. Artha, Y. W. Wulandari, and N. Suhartatik. "Antioxidant activity of coffee spices with the addition cardamom (*amomum compactum*) and cinnamon (*Cinnamomum verum*).". *JITIPARI*.
- [12]. Rahmayulis and D. Mulyani. "Pembuatan serbuk minuman kopi arabika (*Coffea arabica* L.) dengan penambahan serbuk kulit kayu manis". *Jurnal Farmasi Sains dan Obat Tradisional*. 2023;2(1):50.
- [13]. H. Nasution and E. Yusfaneti. "Pengkajian Sifat Fisika Andisol pada Penggantian Hutan dengan Tanaman Kayu Manis dan Kopi di Desa Nilau Dingin". *Attractive : Innovative Education Journal*. 2023;5(3).
- [14]. I. Ratikasari, Hardinsyah, and Madanijah. "Efek Produk Herbal Kombinasi Bubuk Kopi dan Teh Hijau." *Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*. 2022;4(1):1–12.
- [15]. Nurhayani and Rosmeli. "Guncangan Harga dan Pangsa Pasar Ekspor Kayu Manis Kabupaten Kerinci". *Jurnal Sains Sosio Humaniora*. 2019;3(2):1–9.