

EDUKASI MENINGKATKAN PENGHASILAN MELALUI HASIL OLAHAN KOPI - DESA INDROKILO KELURAHAN LEREP UNGARAN BARAT

Pancawati Hardiningsih*, Ceacilia Srimindarti, Askar Yunianto

Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Stikubank

*Email: pancawati@edu.unisbank.ac.id

Abstrak

Desa Indrokilo merupakan penghasil kopi dengan berbagai rasa dan aroma sehingga produksi kopi perlu dikenalkan di pasaran melalui berbagai cara seperti membuat kemasan yang lebih menarik, memasarkan pada skala lebih luas, serta melakukan inovasi produk hasil olahan kopi. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan menghasilkan ragam hasil olahan kopi. Edukasi dilakukan dengan tim pengabdian masyarakat Unisbank dengan tujuan untuk menumbuhkan wirausaha baru, dan menciptakan lapangan pekerjaan bagi warga sekitar. Adanya edukasi ini menjadikan masyarakat desa Indrokilo lebih produktif dan inovatif produk alternatif untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi desa, dan pada akhirnya dapat memberikan kontribusi positif bagi perekonomian di kota Ungaran. Selesainya mengikuti pelatihan maka peserta mampu menerapkan pada usahanya maupun usaha rintisan baru seperti membuat packaging produk dengan karakteristik pemilik, dan mampu membuat alternatif produk olahan kopi seperti susu kopi dan puding kopi termasuk cara pengemasan dan cara menjualnya.

Kata kunci: Hasil olahan kopi, packaging, alternatif produk

PENDAHULUAN

Hasil kopi di Jawa Tengah khususnya berpotensi untuk dikembangkan dengan berbagai cita rasa dan aroma yang khas sesuai dengan geografisnya, seperti Temanggung, Banjarnegara, Dawe-Kudus, dan Bowongso-Wonosobo memiliki pusat penghasil kopi dan perkebunan kopi yang menorehkan hasil produksi sangat besar (Edowai dan Tahoba, 2018). Kondisi demikian juga terlihat di daerah Ungaran khususnya desa Indrokilo terletak daerah dataran tinggi yang memiliki potensi di bidang pertanian dan perkebunan sehingga mayoritas penduduk bergerak dalam bidang perkebunan kopi. Banyak produk perkebunan yang dihasilkan, namun tanaman kopi memiliki lahan yang luas sebagai salah satu hasil perkebunan yang berpotensi dengan jumlah yang besar. Hal ini menjadikan tanaman kopi sebagai tanaman andalan desa Indrokilo, karena berpotensi mendatangkan penghasilan desa.

Kopi yang dihasilkan desa Indrokilo adalah kopi yang memenuhi standar seperti daerah lain. Kopi desa biasanya memiliki ciri khas yang diolah dan diracik sesuai dengan karakter desa masing-masing. Kopi dengan ciri khas lokal tersebut apabila dikelola dengan baik maka akan menjadi usaha bisnis kopi yang bisa memberikan nilai tambah bagi masyarakat desa (Rahardjo, 2012). Adanya kemitraan dengan perguruan tinggi diharapkan para pelaku usaha industri kecil di lingkungan desa, dapat berjalan optimal sesuai dengan potensi yang dimilikinya baik dari Sumber Daya Alam (SDA) dan Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada di desa (Firmanto dan Suharyanto, 2016). Kopi desa Indrokilo dengan kondisi alam yang mendukung menyebabkan kopi dapat tumbuh subur di area perkebunan desa tersebut. sebagai andalan peluang usaha desa. Adanya peluang usaha kopi di desa Indrokilo dengan berbagai rasa dan aroma menjadikan hasil kopi perlu dikenalkan di pasar melalui berbagai cara seperti membuat kemasan yang lebih menarik, memasarkan di pasar yang lebih luas, melakukan inovasi produk hasil olahan kopi.

Selama ini masyarakat desa Indrokilo mengolah hasil kopi dalam bentuk bubuk kopi. Produksi kopi bubuk hasil *homemade* dikemas sesuai karakteristik masing-masing pemilik. Namun pada perkembangannya penjualan jumlah kopi bubuk kurang mengembirakan artinya masih posisi stakanan, sehingga belum bisa meningkatkan angka pertumbuhan ekonomi masyarakat sekitar. Adanya permasalahan penjualan kopi bubuk yang belum mengalami peningkatan yang berarti merupakan masalah yang serius (Tesavrita dan Martaleo, 2013). Untuk itu perlu mengenalkan produk kopi sebagai andalan desa Indrokilo pada kalangan diluar Jawa Tengah bahkan masyarakat luar Jawa. Sisi lain juga perlu melakukan terobosan atau alternatif hasil kopi olahan. Untuk itu tim

pengabdian masyarakat Unisbank perlu memberikan pembekalan dalam bentuk ketrampilan bagi petani kopi khususnya ibu-ibu PKK desa Indrokilo agar dapat meningkatkan penghasilan melalui penggalan potensi kandungan lokal.

Banyak pecandu kopi menjadikan hobi minum kopi sebagai peluang sumber penghasilan. Beberapa waktu lampau, konsumsi kopi tersedia di warung/kedai kopi sederhana, namun seiring perubahan zaman, kedai kopi berkembang menjadi *coffee shop* modern. Maraknya bisnis *coffee shop* menyebabkan persaingan menjadi semakin ketat (Audry dan Djuwendah, 2018). Masing-masing berusaha menyediakan fasilitas yang lebih baik untuk kedai/kafe kopi di Indonesia. Maraknya bisnis kopi menunjukkan semakin banyak dan beragamnya permintaan produk kopi kemasan yang ditawarkan perusahaan sehingga perkembangan produk kopi kemasan semakin cepat. Seiring perkembangan produk kopi, hal ini juga dirasakan para petani kopi desa Indrokilo juga mengalami permintaan yang cukup tinggi. Meningkatnya permintaan yang tinggi, maka perlu memberikan pengetahuan bagi para petani dalam mengelola kopi menjadi produk dengan nilai jual yang tinggi.

Tujuan pelatihan ini untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan menghasilkan ragam hasil olahan kopi. Melalui edukasi dengan tim PKM Unisbank berusaha untuk menumbuhkan wirausaha baru, dan menciptakan lapangan pekerjaan bagi warga sekitar. Adanya edukasi ini menjadikan masyarakat desa sekitar lebih produktif dan inovatif menciptakan alternatif dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi desa, dan pada akhirnya dapat memberikan kontribusi positif bagi perekonomian di kota Ungaran.

Edukasi diselenggarakan di salah satu rumah warga ibu Sriatun dan diikuti kurang lebih 20 peserta. Adapun kegiatan dilakukan kurang lebih selama 4 hari. Peserta mendapatkan skill/ketrampilan dasar mengolah ragam hasil produk kopi sebagai karya produk andalan desa. Hal ini sebagai salah satu peluang usaha desa setempat untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi desa.

Meningkatnya peluang wirausaha di desa Indrokilo, tentunya harus diimbangi dengan meningkatkan keterampilan masyarakat sekitar dalam mengolah produk kopi tersebut sebagai produk andalan desa. Harapan ke depan melalui pelatihan/edukasi ragam olah produk ini dapat menjadi ekonomi kreatif.

Fakultas Ekonomika dan Bisnis Unisbank Semarang sebagai salah satu lembaga pendidikan yang ikut bertanggung jawab untuk memberikan edukasi hasil olahan kopi sebagai alternatif meningkatkan penghasilan. Harapannya bahwa peserta pelatihan dari petani kopi desa Indrokilo dapat mengikuti pelatihan. Kesempatan datang setelah edukasi peserta pelatihan dapat mengimplementasikan pengetahuan dan skill nya menjukemandirian usaha.

METODE

Beberapa permasalahan yang dihadapi pada peserta pelatihan desa Indrokilo yaitu hasil penjualan kopi bubuk kemasan desa Indrokilo relative masih rendah. Adapun kemasan kopi bubuk masih polos sehingga kurang dikenal masyarakat luas. Dalam rangka mengangkat hasil penjualan kopi bubuk kemasan maka perlu mengenalkan produk tersebut sebagai produk andalan yang dilakukan dengan intensitas tinggi yaitu secara offline maupun online. Perlu melakukan desain kemasan yang menarik dengan berbagai varian dan ukuran. Hal ini dilakukan agar kopi desa Indrokilo lebih banyak dikenal. Selain masalah rendahnya penjualan, perlu terobosan baru untuk mendorong pertumbuhan perekonomian desa Indrokilo melalui diversifikasi produk olahan kopi. Hal ini dilakukan untuk menurunkan persaingan hasil olahan kopi bubuk kemasan di pasaran relative kompetitif. Adapun target luaran yang ingin dicapai yaitu:

1. Peserta memahami pengetahuan tentang bagaimana pembuatan pengemasan/packging produk yang aman dan menarik
2. Peserta mampu mempraktekkan pembuatan susu kopi gula aren
3. Peserta mampu mempraktekkan pembuatan puding kopi
4. Para peserta dapat membuat design kemasan produk sesuai karakteristik masing-masing individu
5. Publikasikan hasil PKM pada jurnal nasional terindeks Sinta

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adanya permasalahan yang dihadapi para petani dan pengrajin kopi desa Indrokilo yang memiliki usaha rumahan terkait tentang hasil olahan kopi, maka tim pengabdian masyarakat menawarkan solusi untuk meningkatkan pertumbuhan perekonomian masyarakat setempat dengan melakukan beberapa kegiatan berupa:

1. Pelatihan kemasan/packaging yaitu memberi edukasi bagaimana melakukan kemasan produk yang menarik untuk kegiatan yang berkaitan dengan promosi dan penjualan produk.
2. Pelatihan pembuatan produk olahan kopi berupa puding kopi dan susu kopi sebagai diversifikasi produk.
3. Pendampingan lapangan. yaitu melakukan pendampingan manajemen penjualan berbasis offline & online.
4. Implementasi PKM (solusi mitra), yaitu merupakan penerapan hasil pelatihan, pendampingan, hasil monitoring dan evaluasi dari teknologi yang digunakan dalam rangka solusi mitra.

Adapun implementasi yang dilakukan dengan cara :

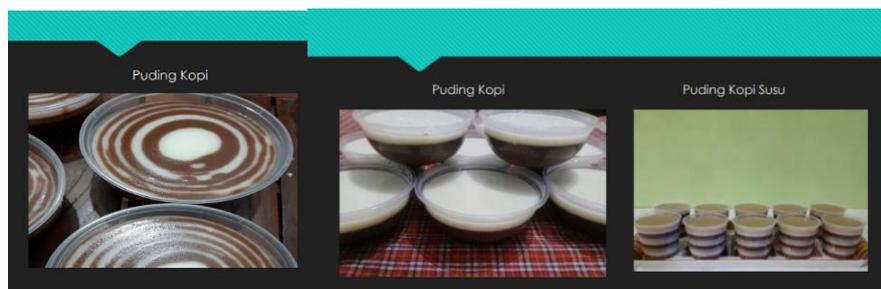
- a. Melakukan pemasaran melalui pengemasan/packaging produk agar menarik dan aman
- b. Praktek pembuatan produk olahan kopi berupa puding kopi dan susu kopi sesuai resep baik komposisi bahan dan rasa
- c. Evaluasi yang dilakukan, yaitu melakukan pengamatan langsung pada tahap rencana solusi, pembuatan dan pengujian solusi, implementasi solusi, maupun pada saat implementasi pada peserta mitra. Monitoring dilakukan untuk melihat kenyataan yang terjadi dari rangkaian kegiatan tersebut. Melalui monitoring akan ditemukan faktor penghambat maupun faktor pendukung. Hasil monitoring dievaluasi sebagai upaya untuk selalu mendapatkan hasil yang terbaik untuk memecahkan permasalahan mitra. Setelah selesai mengikuti pelatihan/edukasi, diharapkan peserta mampu menerapkan pada usahanya maupun mulai bisa merintis usaha baru (Oktadina, Argo, dan Hermanto, 2013).

Adapun target luaran dari solusi yang ditawarkan terkait pelatihan ketrampilan produk olahan kopi tersebut yaitu:

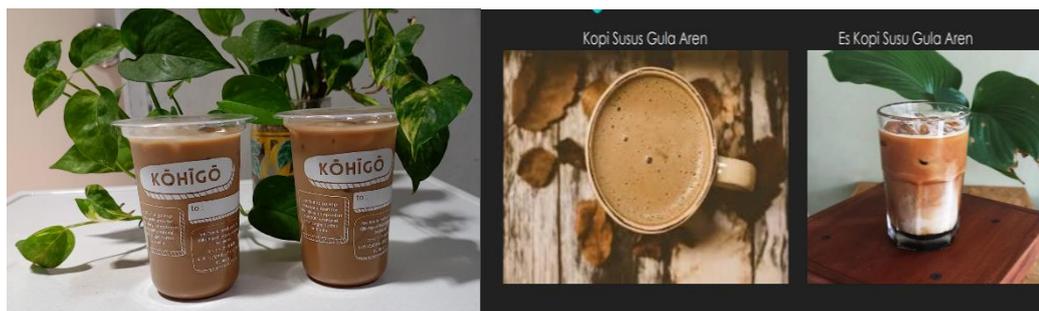
1. Mampu membuat packaging/kemasan produk dengan karakteristik masing-masing peserta



2. Mampu membuat produk olahan kopi yaitu kopi susu gula aren dan puding kopi termasuk cara pengemasan dan cara menjualnya.



3. Target luaran setelah selesai program pelatihan/edukasi produk olahan kopi adalah melakukan publikasi pada jurnal nasional ilmiah.



Hasil edukasi pada beberapa petani kopi Indrokilo menunjukkan progres peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dalam menghasilkan ragam hasil olahan kopi melalui serangkaian langkah yang komprehensif. Program edukasi ini untuk menumbuhkan wirausaha baru dan menciptakan lapangan pekerjaan bagi warga sekitar.

Pelatihan ketrampilan terfokus pada teknik pengolahan kopi, metode pemanggangan, dan cara membuat menyajikan produk olahan kopi yaitu puding kopi dan ragam jenis minuman kopi. Pelatihan ini memberikan informasi terkini tentang tren industri kopi, baik dalam hal varietas kopi, metode pemrosesan terbaru, maupun tren rasa dan produk olahan. Hal ini diharapkan agar peserta mendapatkan pemahaman mendalam tentang industri kopi dan peluang yang masih terbuka bagi para petani kopi.

Setelah mengikuti rangkaian pelatihan, peserta mengikuti pameran dan acara pemasaran lokal atau regional untuk mempromosikan hasil olahan produk kopi melalui penjualan di pasar embung desa setiap minggu pon dan minggu pahing. Kegiatan ini sebagai wujud untuk mengenalkan branding, kemasan produk, produk olahan, dan teknik pemasaran yang efektif.

Melalui pelatihan ini dapat membangun kerja sama dengan pelaku industri kopi lokal, termasuk petani kopi, pengusaha warung kopi, atau perusahaan kopi. Hal ini dapat membuka peluang kolaborasi, pengadaan bahan baku berkualitas, dan pemahaman mendalam tentang rantai pasokan kopi.

Evaluasi secara teratur kemajuan peserta dengan mengukur peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan perkembangan usaha. Hal ini dapat dilakukan melalui umpan balik konstruktif dan disesuaikan dengan kebutuhan dan perubahan dalam industri kopi.

Rencana pelatihan lanjutan terkait manajemen usaha yang meliputi aspek keuangan, pemasaran, dan operasional. Hal ini akan membantu mitra tidak hanya dalam menghasilkan produk berkualitas tetapi juga dalam menjalankan usaha kopi secara efektif (Andarsari, 2018). Melalui implementasi langkah-langkah tersebut, tim pengabdian masyarakat dapat memberikan kontribusi positif dalam menumbuhkan wirausaha baru di sektor kopi, meningkatkan keterampilan masyarakat, dan menciptakan lapangan pekerjaan yang berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan edukasi hasil olahan kopi bagi petani dan pengrajin kopi desa Indrokilo sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan tentang sebuah kemasan/packaging yang aman dan menarik, menghasilkan diversifikasi produk dengan bahan

lokal desa. Melalui kerjasama dengan pihak tim penggerak usaha kecamatan Ungaran Barat serta tim pengabdian kepada masyarakat Fakultas Ekonomika dan Bisnis Unisbank Semarang dapat membantu menciptakan sebuah edukasi ketrampilan yang menarik dan bermanfaat. Kegiatan ini juga dapat meningkatkan kemampuan pengetahuan dan ketrampilan para warga desa Indrokilo khususnya dalam memberdayakan hasil pertanian dan peternakan lokal desa.

Disamping juga meningkatkan pengetahuan melalui ketrampilan kemasan/packaging dan diversifikasi produk dengan bahan dasar lokal desa sebagai peluang usaha sehingga dapat menjadi wirausaha mandiri yang pada akhirnya dapat mendatangkan keuntungan bisnis bagi warga desa serta menyalurkan kreatifitas hasil ciptaannya melalui pasar embung sebagai media pemasaran produk andalan desa sekitar wilayah kelurahan Lerep. Terakhir dapat memberikan bekal pada peserta sebuah pengetahuan dan kerampilan yang sangat berharga dan dapat merubah *Image* (cara pandang) dan *Mindset* (cara berpikir) yang sebelumnya sama sekali belum mengetahui pengetahuan tentang hasil olah produk kopi.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarsari, P. R. (2018). Implementasi Pencatatan Keuangan Pada Usaha Kecil dan Menengah
- Audry, R. J., & Djuwendah, E. (2018). Analisis Pendapatan Usahatani Kopi Java Preanger pada Kelompok Tani Margamulya Desa Margamulya Kecamatan Pengalengan Bandung. *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Peternakan*, 6(1), 31–38.
- Djuwendah, E., Karyani, T., Sadeli, A. H., & Kusno, K. (2018). Agroindustrialisasi Kopi Arabika Java Preanger di Desa Margamulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung. 3(1).
- Edowai, D. N., & Tahoba, A. E. (2018). Proses produksi dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (*coffea arabica* L) Asal Kabupaten Dogiyai, Papua. *Agriovet*, 1(1), 1–18
- Firmanto, H dan Suharyanto, E. (2016). KOPI: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, Produk Hilir, Sistem Kemitraan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Oktadina, F.D., B.D. Argo, dan M.B. Hermanto. (2013). Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea* Sp) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahardjo, P. (2012). Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya, Depok.
- Tesavrita, C., & Martaleo, M. (2013). Perancangan Pabrik Pengolahan Biji Kopi dan Analisis Kelayakannya (Studi Kasus Di Kabupaten Bandung). Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan, 61