



"Tema 8: Pengabdian Kepada Masyarakat"

**PEMBERDAYAAN ANGGOTA PKK DAN KARANGTARUNA
MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK TURUNAN KOPI
DAN KAPULAGA DI DESA BASEH**

**Akas Yusuf Sugito¹, Yusrotul Mufarohah², Muhammad Yusuf Muqarrobin³,
dan Okti Herliana⁴**

¹Fakultas pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

²Fakultas pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

³Fakultas pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

⁴Fakultas pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

ABSTRAK

Desa Baseh adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Kedungbanteng Kabupaten Banyumas yang memiliki potensi produk pertanian yaitu kopi dan kapulaga. Produk tersebut umumnya dijual secara langsung dalam bentuk produk mentah dengan kondisi kering oleh masyarakat. Belum adanya inisiasi pembuatan produk turunan membuat nilai ekonomi yang dihasilkan masih cukup rendah. Diversifikasi produk kopi dan kapulaga akan menghasilkan berbagai produk pangan yang lezat, memiliki nilai gizi tertentu dan dapat meningkatkan ekonomi komoditas sebagai produk aneka snack yang berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Baseh. Kelompok PKK dan karang taruna adalah kelompok masyarakat yang aktif berkegiatan di Desa Baseh. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini yaitu memberikan sosialisasi dan pelatihan kepada kelompok PKK dan karang taruna mengenai pengolahan produk turunan berbahan dasar kopi dan kapulaga. Metode kegiatan ini dilakukan melalui pendekatan dan diskusi yang dilanjutkan dengan praktik langsung serta pemberian kuesioner pre dan post-test. Produk turunan yang dibuat pada program ini adalah wedang kapulaga, roti kopi baseh, bolu kopi baseh, dan *tiramisu dessert box*. Hasil kuesioner menunjukan bahwa 53,8% dari total peserta telah mengetahui terkait produk turunan kopi dan kapulaga namun hanya 30,8% dari peserta yang pernah membuatnya. Peningkatan pengetahuan peserta tercatat terjadi sebesar 38,5% dari yang semula tidak mengetahui terkait produk turunan kopi dan kapulaga. Wedang kapulaga merupakan produk turunan yang paling diminati oleh peserta pada program kali ini. Produk makanan yang dibuat dalam kegiatan ini dapat diterima oleh selera mitra kegiatan dan mahasiswa yang terlibat mendampingi sehingga berpotensi untuk dijadikan usaha makanan skala rumah tangga. Program pemberdayaan ini diharapkan dapat memantik semangat peserta dalam membuat produk turunan dan mengolah potensi serta hasil komoditas pertanian lokal



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

di Desa Baseh.

Kata kunci: Produk Turunan, Kopi, Kapulaga, PKK, UMKM

ABSTRACT

Baseh Village is one of the villages in Kedungbanteng Sub-district, Banyumas Regency, which has potential agricultural products such as coffee and cardamom. These products are generally sell directly in the form of raw products with dry conditions by the community. The lack of initiation in making derivative products makes the economic value generated is still quite low. Diversification of coffee and cardamom products will produce a variety of delicious food products, have certain nutritional values and can improve the commodity economy as a variety of snack products that have the potential to increase the income of the Baseh Village community. The PKK group and karang taruna are community groups that are active in Baseh Village. The purpose of this service activity is to provide socialization and training to PKK and karang taruna regarding the processing of derivative products made from coffee and cardamom. The method of this activity is by conducting approaches and discussions followed by hands-on practice and giving pre and post-test questionnaires. The derivative products made in this program are wedang kapulaga, baseh coffee bread, baseh coffee sponge, and tiramisu dessert box. The questionnaire results showed that 53.8% of the total participants knew about coffee and cardamom derivative products but only 30.8% of the participants had ever made it. An increase in participants' knowledge was recorded at 38.5% from those who initially did not know about coffee and cardamom derivative products. Wedang kapulaga is the most demanded derivative product by participants in this program. The food products made in these activities can be accepted by the tastes of activity partners and students involved in guiding so that they have the potential to be used as a household-scale food business. This empowerment program is expected to spark the enthusiasm of participants in making derivative products and processing the potential and results of local agricultural commodities in Baseh Village.

Keywords: derivative product, coffee, cardamom, PKK, UMKM

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki berbagai macam kekayaan alam yang melimpah ruah, dan berbagai macam komoditas tanaman yang tersebar di berbagai daerah, dan menjadikannya sebagai sumber pendapatan masyarakat di daerah tersebut. Sebagaimana telah diketahui dari negara agraris dimana mayoritas mata pencaharian penduduk kita adalah petani, maka dari itu peran penting dalam penanganan pasca panen dan pengolahan produk pertanian sangat berpengaruh terhadap pendapatan masyarakat setempat. Di desa baseh sendiri terdapat dua komoditas yang paling menonjol yaitu kopi dan kapulaga.

Kopi merupakan komoditas andalan di Indonesia, Kopi yang masih berbentuk biji utuh ataupun telah diolah menjadi bubuk telah menjadi minuman yang sangat populer di seluruh dunia. Sementara itu, kapulaga, dengan aroma dan rasa yang unik, telah menjadi bahan aromatik yang berharga dalam berbagai hidangan dan minuman, termasuk kopi. Gabungan kopi dan kapulaga menciptakan produk turunan yang menarik, yang telah menarik perhatian peneliti, produsen, dan pecinta kopi.

Kopi menjadi salah satu minuman terfavorit di dunia saat ini, dengan jumlah konsumsi 75% dari



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

angka keseluruhan konsumsi minuman ringan di seluruh dunia (Sanaky & Nashori, 2018). Konsumsi kopi sendiri dipercaya memiliki pengaruh terhadap kesehatan tubuh dan kekuatan otot (Kakauhe *et al.*, 2021). Dari beberapa produk perkebunan yang dihasilkan, kopi merupakan salah hasil perkebunan yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Selain itu Kopi merupakan hasil perkebunan yang mengandalkan aspek kualitas cita rasa tinggi ditentukan sejak tahap budidaya. Sehingga berdasarkan hal tersebut, maka kopi desa adalah kopi yang memenuhi standar yang ada. Kopi desa memiliki ciri khas yang diolah dan diracik sesuai dengan karakter desa masing-masing. Kopi dengan ciri khas lokal tersebut jika dapat dikelola dengan baik maka akan menjadi usaha bisnis kopi yang bisa memberikan nilai tambah bagi masyarakat desa.

Kapulaga merupakan salah satu tanaman yang termasuk dari suku Zingiberaceae dan bermanfaat sebagai bumbu masakan maupun obat-obatan. Biji kapulaga memiliki berbagai macam khasiat untuk kesehatan seperti mengencerkan dahak, memudahkan pengeluaran air dari perut, menghangatkan, membersihkan darah, menghilangkan rasa sakit, stimulan dan pemberi aroma (Agoes, 2010).

Dengan mempertimbangkan kesinambungan antara sifat dan karakter serta manfaat dari kopi dan kapulaga, didapat ide dan inovasi berupa produk turunan sebagai produk olahan yang bisa menjadi mata pencaharian masyarakat serta berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut hingga menambah wawasan serta penambahan pendapatan bagi masyarakat desa baseh, maka jurnal ini dimaksudkan untuk membahas lebih lanjut mengenai produk turunan dari kopi dan kapulaga yang diproduksi oleh desa baseh tersebut.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode diskusi, peragaan pembuatan produk oleh tim pelaksana pengabdian masyarakat, dan praktik langsung pembuatan produk turunan oleh peserta pelatihan. Peserta pelatihan adalah ibu – ibu anggota PKK Desa Baseh Kecamatan Kedungbanteng yang dalam hal ini berperan sebagai mitra. Lokasi pelaksanaan kegiatan persiapan dan pelatihan pembuatan produk turunan kopi dan kapulaga akan dilakukan di balai desa Baseh Kecamatan Kedungbanteng Kabupaten Banyumas. Waktu pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan September 2023.

Diskusi

Metode ini dilaksanakan dalam bentuk *trial and error* dimana tim pelaksana pengabdian masyarakat dan ibu – ibu PKK mencoba berbagai resep hingga menemukan resep dan takaran yang sesuai. Metode ini dilaksanakan sebelum melakukan pelatihan bersama. Tim pelaksana dan ibu – ibu PKK berperan aktif dalam memberi masukan terhadap kekurangan dan kelebihan produk yang sudah dibuat. Lalu produk tersebut di evaluasi dan dibuat kembali dengan takaran yang baru sesuai dengan hasil uji dan evaluasi.

Peragaan oleh tim pelaksana pengabdian masyarakat

Peragaan pembuatan produk turunan kopi dan kapulaga dilakukan oleh tim pelaksana pengabdian masyarakat pada kegiatan pelatihan bersama. Metode ini dilakukan agar para peserta pelatihan dapat melihat, memperhatikan, dan mempraktikkan langkah – langkah pembuatannya. Peserta akan ditunjukkan cara pembuatan wedang kapulaga, roti kopi baseh (rokoseh), dan *dessert box*. Selain itu, peserta juga dibagikan *leaflet* resep produk turunan agar mempermudah dalam proses pembuatan produk turunan dan mampu membuat kembali di luar pelatihan.



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

Praktik langsung oleh peserta pelatihan

Anggota PKK dibagi menjadi 2 kelompok. Masing – masing kelompok telah disediakan bahan – bahan yang dan alat yang dibutuhkan untuk membuat produk turunan. Sebelum memulai pelatihan, peserta akan diberikan *pre-test* untuk menguji terkait pemahaman peserta terhadap produk turunan yang akan dibuat. Selama pelaksanaan pelatihan berlangsung, tim pelaksana pengabdian masyarakat juga ikut mendampingi. Manfaat dari pengabdian ini yaitu menambah wawasan ibu – ibu PKK di lingkungan desa Baseh mengenai kreasi dan pembuatan produk turunan kopi dan kapulaga. Setelah dilakukan pelatihan, peserta akan diberikan *post-test* untuk mengetahui perkembangan pengetahuan peserta mengenai pelatihan yang telah dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Diskusi Pembuatan Produk Turunan Kopi dan Kapulaga

Produk turunan yang disosialisasikan pada kegiatan pelatihan kali ini merupakan hasil elaborasi dari kelompok sasaran dengan kelompok pelaksana. Resep ataupun formulasi yang digunakan pada kegiatan kali ini ini didapatkan melalui proses percobaan selama 3 kali pertemuan bersama kelompok sasaran. Adapun percobaan bersama kelompok sasaran dilakukan dengan tujuan untuk mencocokkan ataupun menyesuaikan rasa serta metode pembuatan produk sehingga produk nantinya dapat diterima dengan baik di masyarakat.



Gambar 1. Proses percobaan pembuatan produk turunan

Tiga resep produk turunan kapulaga yakni resep wedang kapulaga, rokoseh, dan *dessert box* didapatkan dari hasil percobaan yang dilakukan. Dari data yang diperoleh, diketahui bahwa 69% dari kelompok sasaran yang terlibat pada pelatihan ini sebelumnya sudah pernah membuat produk turunan yang berbahan dasar kopi. Adapun produk turunan yang pernah dibuat oleh kelompok sasaran yakni bolu kopi. Terciptanya tiga resep produk turunan yang baru ini diharapkan dapat menjadi alternatif bagi masyarakat dalam mengolah produk kopi dan kapulaga.

Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk Turunan Kopi dan Kapulaga

Pelatihan dilakukan di Balai Desa Baseh pada tanggal 10 September 2023. Pelatihan dilakukan dengan metode praktik dimana peserta pelatihan diajarkan dan mempraktikkan secara langsung cara pembuatan produk-produk turunan. Produk turunan yang dijadikan sebagai objek pelatihan tergolong sebagai produk baru bagi peserta sehingga membuat peserta menjadi antusias. Hal ini sejalan dengan data yang didapatkan di mana 46,2% dari peserta pelatihan memberikan nilai minat sebesar 9 dari skala 10. Sementara itu, 53,8% peserta pelatihan memberikan nilai 7 dan 8. Semakin tinggi nilai yang diberikan mengartikan bahwa semakin tinggi juga minat dari responden dalam mengolah kopi dan kapulaga menjadi produk turunan.



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto



Gambar 2. Proses pelatihan dan praktik pembuatan produk turunan kopi dan kapulaga.

Peserta pelatihan diberikan pengetahuan mengenai cara mengolah kopi dan kapulaga hingga dapat menjadi produk turunan siap konsumsi. Tahapan pelatihan meliputi pemaparan tentang pentingnya mengolah produk hasil alam, manfaat membuat produk turunan dan dilanjutkan dengan praktik pembuatan produk turunan. Kegiatan pelatihan yang dilakukan telah berhasil meningkatkan pengetahuan peserta sebesar 38,5% dari yang semula tidak mengetahui terkait produk turunan kopi dan kapulaga. Peningkatan pengetahuan yang terjadi mengindikasikan bahwa kelompok sasaran telah memahami materi yang diberikan. Selama ini, kopi dan kapulaga yang dihasilkan di Desa Baseh umumnya dijual dalam bentuk mentah atau sebagian menjualnya dalam bentuk produk setengah matang. Adapaun proses pengolahan produk yang banyak dilakukan di desa baseh adalah proses pengeringan secara tradisional dengan memanfaatkan cahaya matahari. Hasil penjemuran tersebut kemudian umumnya langsung dijual tanpa adanya proses pengolahan menjadi produk turunan sehingga mengakibatkan harga jual menjadi rendah.



Gambar 3. Hasil produk turunan yang berhasil dibuat saat pelatihan

Keterbatasan alat dan juga pengetahuan merupakan salah satu alasan yang melatarbelakangi masyarakat untuk tidak mengolah hasil taninya. Produk turunan yang disosialisasikan pada pelatihan kali ini dibuat menggunakan alat yang sederhana dan telah disesuaikan dengan kapasitas kelompok sasaran sehingga diharapkan masyarakat dapat membuat ulang produk secara mandiri. Dari data yang didapatkan, diketahui bahwa 73% dari peserta tertarik untuk membuat ulang produk yang telah disosialisasikan. Adapaun produk turunan yang paling diminati pada kegiatan ini adalah produk wedang kapulaga. Wedang kapulaga merupakan minuman herbal yang dibuat dengan bahan dasar berupa campuran kapulaga, jahe, dan juga serai.

KESIMPULAN

Produk turunan yang dibuat dalam kegiatan ini dapat diterima oleh selera mitra kegiatan. Peningkatan pengetahuan peserta tercatat terjadi sebesar 38,5% dari yang semula tidak mengetahui terkait produk turunan kopi dan kapulaga. Wedang kapulaga merupakan produk turunan yang paling diminati oleh peserta pada program kali ini.



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Kemahasiswa DIKTI yang telah mendanai program PPK Ormawa tahun 2023, Tim Pelaksana Kegiatan PPK ORMAWA Unit Klinik Tani, Tim Pengelola PPK Ormawa UNSOED atas fasilitasi dan monitoring selama pelaksanaan program, Ormawa Unit Klinik Tani Faperta atas dukungannya, Kepala Desa Baseh dan Jajarannya atas dukungannya. Juga kepada kelompok sasaran yang telah bekerja sama dengan baik dalam melaksanakan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.

Kakauhe, G., Wongkar, D., & Angmalisang, E. C. 2021. Pengaruh Kopi Terhadap Kekuatan Otot. *eBiomedik*, 9(1).

Sanaky, H. A., & Nashori, F. 2018. Peningkatan Dan Pengembangan Produk Olahan Kopi Di Desa Brunosari. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship (AJIE)*, 272-284.