

Original Research Paper

Inovasi Produk Pengolahan Kopi Susu Gula Aren Serta Strategi Pemasaran Dalam Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Sambik Bangkol Lombok Utara

Muhammad Fasihul Lisan^{1*}, Zulkipli², Nisa' Wulandari³, Ni Nyoman Putri Utami⁴, Mauly Riski Andini⁵, Daiyyan Bisri⁶, Asmara Yauma Putri Fara Diba⁷, Wiratul Aini⁸, Farizal Ramadhan⁹, Sonia Astuti¹⁰, Irwan Muthahanas¹¹

^{1,7}Fakultas Kedokteran, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

^{2,4}Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

³Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

^{5,8,9}Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

^{6,11}Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

¹⁰Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia.

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v6i1.3247>

Sitasi : Lisan, M. F., Zulkipli., Wulandari, N., Utami, N. N. P., Andini, M. R., Bisri, D., Diba, A. Y. P. F., Aini. W., Ramadhan, F., Astuti, S., & Muthahanas, I. (2023). Inovasi Produk Pengolahan Kopi Susu Gula Aren Serta Strategi Pemasaran Dalam Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Sambik Bangkol Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(1)

Article history

Received: 05 Januari 2023

Revised: 10 Februari 2023

Accepted: 15 Februari 2023

*Corresponding Author:

Muhammad Fasihul Lisan,
Fakultas Kedokteran, Universitas
Mataram;

Email:

muhammadfasihul39@gmail.com

Abstract: Kopi merupakan produk pertanian unggulan di Indonesia dan komoditas unggulan di sektor perkebunan. Wilayah Indonesia yang menyumbang penyebaran kopi di nusantara salah satunya pulau Lombok, lebih tepatnya desa Sambik Bangkol. Desa sambik bangkol memiliki potensi sumber daya alam cukup melimpah. Selain itu desa Sambik Bangkol terdapat beberapa UMKM yaitu salah satunya kelompok tani kopi samba namun masih belum maksimal dalam hal inovasi pengolahan kopi. Tujuan dari pengabdian ini yaitu untuk meningkatkan nilai tambah produk olahan kopi melalui produk inovatif yaitu kopi susu gula aren yang merupakan kelompok minuman dan mempunyai peluang dan nilai ekonomi. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan. Hasil kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan minuman kopi susu gula aren menunjukkan bahwa seluruh peserta antusias dalam mengikuti kegiatan dan pada sesi pelatihan para peserta mampu membuat minuman kopi susu gula aren secara mandiri. Pada sesi pendampingan, kelompok masyarakat yang telah dibentuk mampu untuk memasarkan produknya. Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini yaitu telah terbentuk kelompok masyarakat yang mengelola UMKM Kopi Susu Gula Aren. Kelompok masyarakat telah memperoleh pengetahuan tentang sejarah kopi di dunia, strategi pemasaran dan pengemasan produk yang baik. Kelompok masyarakat dapat memproduksi secara mandiri produk minuman kopi susu gula aren serta telah mampu melakukan penjualan minuman kopi susu gula aren.

Keywords: Inovasi Produk, Desa Sambik Bangkol, Kopi Susu Gula Aren

Pendahuluan

Kopi merupakan produk pertanian unggulan di Indonesia dan komoditas unggulan di sektor perkebunan. Menurut Komunitas Kopi Dunia yaitu International Coffee Organization (2017) menyatakan bahwa Indonesia merupakan negara penghasil kopi terbesar keempat di antara seluruh negara penghasil kopi di dunia dengan total produksi 10 juta kantong. Hasil tersebut membuktikan bahwa Indonesia sebagai negara berkembang memiliki potensi sumber daya alam yang besar yaitu kopi, tidak hanya sebagai produsen tetapi juga sebagai pengekspor kopi terbesar keempat di dunia (Laksono & Nasikh, 2022).

Produksi kopi Indonesia tahun 2019 sebesar 658,28 ribu ton kopi dan konsumsi kopi langsung di Indonesia pada tahun 2019 sebesar 349,89 juta ton. Berdasarkan data Bappenas (2021), tercatat pada triwulan terakhir tahun 2020, harga bahan baku kopi Robusta dan Kopi Arabika turun masing-masing menjadi USD 2,8 (Rp. 41,734) dan USD 1,5 (Rp. 22,357) akibat pandemi Covid-19. Kopi menjadi salah satu minuman yang paling terkenal dan digemari sejak zaman dahulu hingga sekarang. Kopi dikonsumsi sebagai minuman bukan hanya kebiasaan para orang tua, bahkan anak muda Indonesia saat ini termasuk generasi yang banyak minum kopi. Kopi bukan hanya minuman yang menyegarkan dan bermanfaat bagi tubuh, tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang sangat penting bagi petani (Laksono & Nasikh, 2022). Wilayah Indonesia yang menyumbang penyebaran kopi di nusantara salah satunya pulau Lombok, lebih tepatnya desa Sambik Bangkol.

Desa sambik bangkol merupakan desa pemekaran dari desa Rempek yang berada di kecamatan Gangga Lombok Utara, Nusa Tenggara Barat. Desa Sambik Bangkol dimekarkan pada tanggal 17 Juli 1998, hingga saat ini Desa Sambik Bangkol memiliki 16 dusun. Desa sambik bangkol memiliki potensi sumber daya alam cukup melimpah di antaranya lahan pertanian yang cukup luas, potensi perkebunan berupa kelapa, kopi, cengkeh, coklat, jambu mete dan buah-buahan berupa alpukat, mangga, pisang, durian, potensi perikanan, potensi peternakan. Selain itu desa Sambik Bangkol terdapat beberapa UMKM diantaranya usaha produksi kopi, pengolahan coklat, penjualan hasil laut, dan pengolahan singkong.

UMKM yang masih bertahan hingga saat ini yaitu kelompok tani kopi samba namun masih belum maksimal dalam hal inovasi pengolahan kopi.

Pemanfaatan tumbuhan kopi tidak hanya biji kopi saja yang digunakan melainkan bagian tumbuhan lainnya dapat dimanfaatkan. Upaya inovasi pengolahan kopi telah dilakukan di berbagai daerah, misalnya di Pekon Karang Rejo Lampung, minuman dibuat dari daun kopi yang diseduh (Asyhari et al., 2020). Selain itu, inovasi lainnya yaitu pembuatan kerupuk dari daun kopi di Jember (Mayasari & Ani, 2016). Turunan produk kopi lainnya berupa brownies kopi juga diproduksi di Kabupaten Empat Lawang Sumatera Selatan (Syafutri et al., 2020). Perkembangan produk minuman dari kopi semakin beranekaragam dengan penambahan bahan pelengkap seperti boba, keju, buah-buahan dan bahan lainnya dengan syarat harus menyesuaikan dengan rasa kopi (brilliofood, 2020).

Pada tahun 2017 telah beredar dimasyarakat produk minuman kopi yang menjadi perhatian karena cita rasa yang ramah di lidah, minuman tersebut adalah es kopi susu gula aren. Es kopi susu gula aren merupakan campuran dari kopi, susu, dan gula aren. Produk minuman es kopi susu ini masih digemari oleh masyarakat sehingga mampu bertahan sampai saat ini. Ketersediaan bahan seperti kopi, susu, dan gula aren cukup mudah didapatkan di Desa Sambik Bangkol. Penjualan produk minuman kopi susu gula aren belum pernah dilakukan di Desa Sambik Bangkol sehingga menjadi peluang yang baik karena merupakan suatu hal yang baru di desa.

Tujuan dari pengabdian ini yaitu untuk meningkatkan nilai tambah produk olahan kopi melalui produk inovatif yaitu kopi susu gula aren yang merupakan kelompok minuman dan mempunyai peluang dan nilai ekonomi. Selain itu, pengabdian ini juga menginisiasi pembentukan UMKM baru yang mengolah produk minuman kopi susu gula aren dengan berkerja sama dengan kelompok tani kopi samba. UMKM Kopi Susu Gula Aren ini diharapkan mampu membantu dalam upaya meningkatkan perekonomian masyarakat di desa Sambik Bangkol.

Metode

Metode yang digunakan terdiri dari tiga tahap, dimana tahap pertama adalah sosialisasi oleh

mahasiswa KKN, yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai sejarah kopi di dunia, strategi pemasaran dan pengemasan produk yang baik serta menggugah kesadaran masyarakat untuk berwirausaha. Pelaksanaan sosialisasi dilakukan dengan menggunakan metode ceramah dan diskusi. Metode ceramah digunakan pada saat penyampaian materi dan metode diskusi dilaksanakan saat sesi tanya jawab. Sosialisasi dilakukan melalui kelompok masyarakat yang dibentuk di desa Sambik Bangkol. Mekanisme pembentukan kelompok dengan cara berkomunikasi dengan kepala desa dan setiap kepala dusun untuk mengirimkan satu remaja terbaik di masing-masing dusun dengan umur berkisar 18-25 tahun. Pembentukan kelompok ini bertujuan untuk menciptakan UMKM baru dibidang pengolahan minuman. Kegiatan ini dilaksanakan di aula kantor desa Sambik Bangkol.

Kegiatan kedua adalah pelatihan pembuatan minuman kopi susu gula aren. Pelaksanaan pelatihan dilaksanakan di aula kantor desa Sambik Bangkol dengan mengundang kelompok masyarakat yang sudah dibentuk. Kegiatan ketiga adalah pendampingan pemasaran produk minuman kopi susu gula aren. Kegiatan ini adalah follow up dari kegiatan pelatihan yang telah dijalankan pada tahap sebelumnya. Pola pendampingan yang diberikan adalah dengan memberikan bantuan selama penjualan minuman. Lokasi pemasaran produk yaitu pada turnamen sepak bola bajang luk cup.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk minuman kopi susu gula aren serta pendampingan penjualan produk dalam upaya meningkatkan perekonomian masyarakat telah berhasil dilakukan di Desa Sambik Bangkol. Kegiatan pertama yaitu sosialisasi mengenai sejarah kopi di dunia, strategi pemasaran dan pengemasan produk yang baik. Pemaparan materi sosialisasi disampaikan oleh mahasiswa KKN. Peserta yang menghadiri kegiatan sosialisasi merupakan perwakilan remaja-remaja terbaik dengan kisaran umur 18-25 tahun yang ada di masing-masing dusun desa Sambik Bangkol. Pemilihan peserta sosialisasi dengan kisaran umur 18-25 tahun merupakan usia produktif dan mudah untuk berkoordinasi. Rentang usia produktif yaitu 15-50

tahun merupakan usia dimana cepat beradaptasi dengan tugas baru serta kemampuan menggunakan dan memahami teknologi (Ukkas, 2017).

Kegiatan ini dilaksanakan di salah satu ruangan kantor desa. Peserta yang mengikuti sosialisasi sebanyak 10 orang. Peserta sangat antusias mengikuti kegiatan yang terlihat sejak persiapan di lokasi kegiatan. Antusiasme para peserta sangat tinggi dikarenakan kegiatan ini dirasa sangat bermanfaat oleh masyarakat sekitar. Peserta diharapkan dapat menambah pengetahuannya mengenai mengenai sejarah kopi di dunia, strategi pemasaran dan pengemasan produk yang baik agar dapat diaplikasikan dalam penjualan dan pengembangan produk.



Gambar 1. Acara Sosialisasi Tentang Sejarah Kopi Di Dunia, Strategi Pemasaran Dan Pengemasan Produk Yang Baik (Sumber: Dokumentasi, 2022)

Kegiatan kedua yaitu pelatihan pembuatan minuman kopi susu gula aren. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 31 Desember 2022. Peserta yang mengikuti pelatihan sebanyak 6 orang. Pelatihan pembuatan minuman kopi susu gula aren

dibimbing oleh mahasiswa KKN atas nama Farizal Ramadhan dan sekaligus bertindak sebagai narasumber pada pelatihan. Pada kegiatan pelatihan dijelaskan pula harga dan keuntungan dalam penjualan es kopi susu gula aren. Penentuan harga minuman dengan mempertimbangkan kondisi perekonomian masyarakat di Desa Sambik Bangkol. Minuman es kopi susu gula aren dijual dengan harga Rp. 5.000 dengan keuntungan Rp. 1.000 per cup. Penetapan harga harus lebih tinggi daripada biaya produksi karena akan menentukan keuntungan yang diperoleh dan dapat mempengaruhi persepsi konsumen terhadap produk tersebut (Imanda & Mulyawan, 2021).

Adapun langkah-langkah dalam pengolahan kopi susu gula aren adalah sebagai berikut :

- a. Menyiapkan bahan yang dibutuhkan yang terdiri dari kopi bubuk, susu full cream, gula aren yang telah dicairkan, dan es batu. Kemudian alat yang digunakan yaitu mesin espresso, portafilter, tamper.
- b. Adapun cara pembuatan kopi susu gula aren menggunakan alat espresso :
 - 1) Masukkan bubuk kopi ke mesin espresso tunggu hingga keluar cairan kopi espresso.
 - 2) Sambil menunggu cairan kopi keluar siapkan wadah yakni gelas.
 - 3) Masukkan es batu sampai gelas terisi penuh.
 - 4) Masukkan gula aren yang telah dicairkan ke dalam gelas plastik terlebih dulu.
 - 5) Selanjutnya tuangkan susu cair full cream terlebih dulu dan tuangkan cairan kopi espresso.
 - 6) Terakhir aduk hingga seluruh bahan menyatu.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Minuman Kopi Susu Gula Aren (Sumber: Dokumentasi, 2022)

Langkah terakhir dalam rangkaian kegiatan ini adalah pendampingan penjualan kopi susu gula aren yang bertujuan untuk mengetahui kendala apa yang di alami pada saat penjualan di lapangan turnamen sepakbola dan kendala apa yang ditemukan pada saat proses pembuatan kopi susu gula aren. Selain itu, pendampingan yang dilakukan juga mengenai promosi produk minuman. Promosi dilakukan secara mulut ke mulut dikarenakan masyarakat di desa Sambik Bangkol umumnya banyak yang tidak memiliki media sosial. Peminat minuman es kopi susu gula aren ini dimulai dari anak-anak, remaja, dan orang tua. Namun, konsumen yang paling banyak ada pada usia anak-anak dan orang tua.



Gambar 3. Pendampingan Penjualan Kopi Susu Gula Aren (Sumber: Dokumentasi, 2023)

Adapun beberapa manfaat minuman kopi susu gula aren bagi tubuh manusia. Pemberian kopi dan gula aren untuk daya tahan dan kekuatan yaitu

gula aren mengandung karbohidrat yang diubah menjadi sumber energi untuk kinerja otot yang optimal (Alawi & Ray, 2019). Glukosa yang terkandung di dalam tubuh dipecah untuk memberikan energi ke sel atau jaringan dan dapat disimpan sebagai penyimpan energi dalam sel. Gula aren mengandung karbohidrat sederhana yang merupakan energi yang mudah didapat dalam waktu singkat, sehingga kebutuhan energi dapat cepat tersedia untuk metabolisme (Marpaung et al., 2019). Kebermanfaatan gula aren terhadap tubuh didukung oleh penelitian Jarkasih & Faridi (2020) yang mengemukakan mengkonsumsi air gula aren berpengaruh terhadap asupan energi dan daya tahan pada atlet sepak bola (Jarkasih & Faridi, 2020).

Kopi mengandung kafein yang bermanfaat membantu otot untuk membakar lemak. Glikogen digunakan otot sebagai energi. Kafein berfungsi menjaga cadangan glikogen agar otot tidak menjadi lemah ketika cadangan glikogen sudah habis sehingga proses pembakaran lemak akan menjadi lebih efektif (Nandatama et al., 2017). Kafein bermanfaat bagi tubuh menjadi lebih kuat dan membantu mempertahankan kebugaran secara keseluruhan serta mengurangi risiko cedera yang dapat terjadi saat berolahraga. Kopi disarankan untuk tidak dikonsumsi lebih dari 400 miligram per harinya (Olivia, 2014).

Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa telah terbentuk kelompok masyarakat yang mengelola UMKM Kopi Susu Gula Aren. Kelompok masyarakat telah memperoleh pengetahuan tentang sejarah kopi di dunia, strategi pemasaran dan pengemasan produk yang baik. Kelompok masyarakat dapat memproduksi secara mandiri produk minuman kopi susu gula aren serta telah mampu melakukan penjualan minuman kopi susu gula aren.

Saran

Saran untuk kedepannya produk minuman kopi susu gula aren dapat diproduksi dalam bentuk sachet.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram sebagai penyelenggara kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Terima kasih kepada Bapak Ir. Irwan Muthahanas, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) kelompok KKN Desa Sambik Bangkol periode 2022-2023. Terima kasih kepada Pemerintahan Desa Sambik Bangkol yang telah membantu program kerja KKN hingga berjalan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih kepada kelompok tani kopi samba sebagai mitra selama kegiatan KKN serta kepada masyarakat desa Sambik Bangkol atas sambutan hangat dan kerja sama selama kegiatan KKN berlangsung. Terima kasih kepada seluruh anggota KKN Desa Sambik Bangkol periode 2022-2023 yang telah menyelesaikan program kerja dan membantu dalam penyusunan artikel.

Daftar Pustaka

- Alawi, C.M., & Ray, H.R.D. (2019). Pengaruh Mengkonsumsi Gula Aren (Arenga Pinnata) Sebelum Olahraga Terhadap Daya Tahan Otot. *Jurnal Ilmu Faal Olahraga*, 1(1), 20–5.
- Asyhari, A., Sari, F.Y., Efendi, N.R., Nurjanah, D., Septianti, O., Putra, B., Maulana, D., Intan, D., Bagas, A.P., Apriyadi, N., Benard, M., Farida, F., Syafaat, A., & Veronika, I. (2020). Pemberdayaan Kelompok Petani Kopi Karang Rejo Untuk Meningkatkan Pemanfaatan Daun Kopi Menjadi Layak Konsumsi. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(1), 279–86.
- Brilliofood. (2020, Maret 30). 10 Resep Minuman Kekinian dari Kopi, Praktis dan Unik. Resep. Retrieved Oktober 25, 2021, from <https://www.brilliofood.net/resep/10-resep-minuman-kekinian-dari-kopi-praktis-dan-unik-200330s.html>
- Imanda, N.N., & Mulyawan, S. (2021). Inovasi Produk Olahan Kopi serta Strategi Pemasarannya dalam Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Kampung Legok Nyenang. *Proceedings UIN Sunan Gunung Djati Bandung*, 1(4), 110-124.
- International Coffee Organization. 2017. World Coffee Production.

- Jarkasih, I., & Faridi, A. (2020). Pengaruh Pemberian Gula Aren Dalam Latihan Daya Tahan Terhadap Kapasitas VO₂ Max SSB Tan Malaka. *Jurnal Patriot*, 3(1), 301–14.
- Laksono, F.D., & Nasikh. (2022). Strategi Peningkatan Umkm Kopi Yang Efektif Di Kota Batu Pada Masa Pandemi Covid-19. *KINERJA: Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 19(2), 455-466.
- Marpaung, D.R., Samosir, A.S., Purba, S.M., & Fitri, K. (2018). Efek Pemberian Minuman Energi Yang Mengandung Kafein Dan Taurin Terhadap Daya Tahan Dan Kadar Asam Laktat Saat Melakukan Aktifitas Fisik Pada Mahasiswa Ilmu Keolahragaan 2016. *Sains Olahraga : Jurnal Ilmiah Ilmu Keolahragaan*, 2(2), 63–72.
- Mayasari, N., & Ani, H.M. (2016). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pembuatan Kerupuk Daun Kopi Pada Masyarakat Desa Harjomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember. *JURNAL PENDIDIKAN EKONOMI: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi dan Ilmu Sosial*, 9(2), 109–123.
- Nandatama, S., Rosidi, A., & Gizi, Y.U. (2017). Minuman Kopi (Coffea) terhadap kekuatan otot dan ketahanan otot atlet sepak bola usia remaja di SSB PERSISAC. *J Gizi*, 6(1), 29–34.
- Olivia, F. (2014). *Khasiat Bombastis Kopi*. 1st ed. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Syafutri, M.I., Syaiful, F., Pratama, F., Yanuriati, A., Astari, A., Astari, E.I., & Manurung, L.Y.H. (2020). Sosialisasi Pengolahan Brownies Kopi Pada Masyarakat Desa Terusan Baru Kabupaten Empat Lawang. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 4(2): 257–63. <https://doi.org/10.30595/jppm.v4i2.6047>
- Ukkas, I. (2017). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Industri Kecilkota Palopo. *Kelola: Journal of Islamic Education Management*, 2(2), 187 -198.