

Original Research Paper

Pengembangan Usaha Kopi Cup Celup pada Kelompok Wanita Tani Kaba Indah Lestari di Desa Bandung Jaya Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu

Sri Wulandari^{1*}, Fitri Yuwita², Murlena³

^{1,2}Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertaniann, Universitas Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

³Program Studi Ilmu Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Pat Petulai, Bengkulu, Indonesia

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v9i1.13474>

Sitasi: Wulandari, S., Yuwita, F., & Murlena. (2026). Pengembangan Usaha Kopi Cup Celup pada Kelompok Wanita Tani Kaba Indah Lestari di Desa Bandung Jaya Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 9(1)

Article history

Received: 08 Januari 2025

Revised: 20 Februari 2026

Accepted: 25 Februari 2026

*Corresponding Author: Sri Wulandari, Universitas Bengkulu, Bengkulu, Indonesia
Email: swulandari@unib.ac.id

Abstract: This community service activity aims to enhance the capacity of the Kaba Indah Lestari Women Farmers Group (KWT) in developing cup-dip coffee products as an innovative business diversification effort that offers added value and market orientation. The main problems faced by the group include limited product innovation, the absence of standardized production procedures, and the lack of packaging design and visual appeal. The methods implemented in this program included delivering instructional materials, conducting Focus Group Discussions (FGD), demonstrations, and hands-on production training. The materials provided covered raw material standards, roasting technology, grinding, weighing, and packaging of cup-dip coffee. The FGD was conducted to design attractive packaging that aligns with the group's identity. The results showed an increase in participants' knowledge and skills in understanding production technology, as well as their ability to create new packaging designs ready to be used for product branding. Participants demonstrated strong enthusiasm and expressed commitment to continuing the production and marketing of the cup-dip coffee products. Overall, this community service activity had a positive impact on strengthening business capacity, increasing the added value of local coffee products, and supporting the economic independence of the KWT in Bandung Jaya Village.

Keywords: Component; Cup-dip coffee; Packaging design; Production technology; Women Farmers Group

Pendahuluan

Kabupaten Kepahiang merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Bengkulu dimana penduduknya mayoritas petani kopi. Perkebunan kopi milik masyarakat Kabupaten Kepahiang menopang untuk 30 usaha pengolahan kopi di Kabupaten Kepahiang atau sebagai sumber bahan baku pengolahan selanjutnya (Sayekti, 2023). Kelompok Wanita Tani (KWT) Kaba Indah Lestari terletak di

Desa Bandung Jaya Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu. KWT ini

merupakan salah satu kelompok masyarakat yang bergerak dalam usaha pertanian dan pengolahan hasil pertanian salah satunya Kopi. Kelompok Wanita Tani Kaba Indah Lestari masih berfokus pada penjualan kopi dalam bentuk bubuk tanpa diferensiasi produk yang signifikan sehingga menyebabkan keterbatasan daya saing di pasar yang semakin kompetitif. Selain itu kurangnya inovasi dalam pengemasan dan diversifikasi produk menjadi kendala dalam peningkatan pendapatan kelompok.

Menurut Silsia et al., (2025) inovasi dapat memberikan nilai produk serta inovasi adalah

langkah strategis dalam mewujudkan pembangunan berkelanjutan di kawasan pedesaan. Kopi celup juga merupakan salah satu inovasi produk dari berbagai macam pengolahan kopi. Kopi celup sangat praktis serta mudah dihidangkan bagi penikmat kopi yang sudah semakin modern. Prosedur pembuatan kopi celup sangat mudah dan sederhana yaitu dimulai dari proses pengeringan biji kopi, penyangraian, penyangraian bubuk kopi, pengisian pada kemasan dan pengemasan produk. Dengan adanya kopi celup, ampas yang biasanya dihasilkan pada kopi setelah diseduh berkurang bahkan tidak ada sama sekali. karena kemasannya memakai filter (saringan) (Mahardika, 2011).

Berangkat dari permasalahan yang ada kegiatan pengabdian ini bertujuan mendampingi KWT Kaba Indah Lestari dalam pengembangan usaha kopi cup celup yang terstandar, berkelanjutan, dan berorientasi pasar sehingga memberi peningkatan pendapatan dan kemandirian ekonomi kelompok.

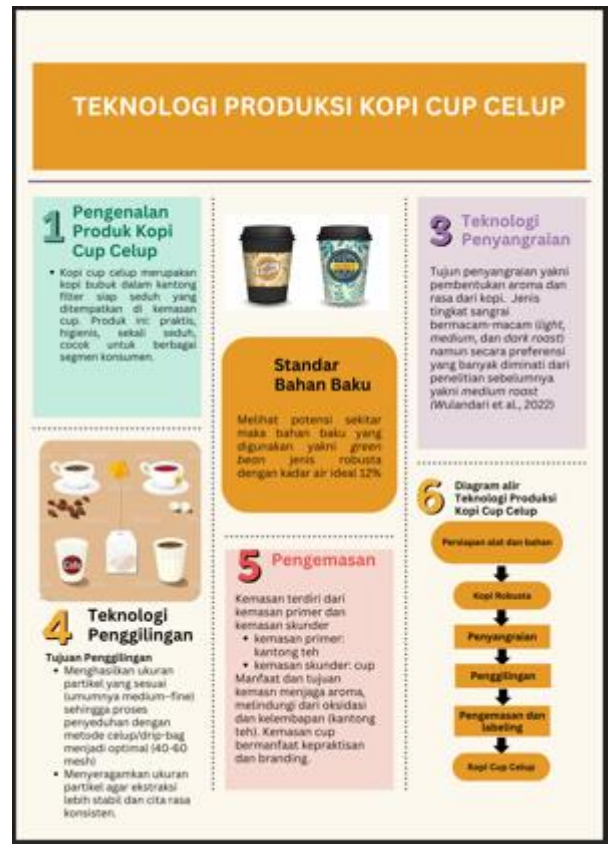
Metode

Khalayak sasaran pada kegiatan pengabdian ini yaitu Kelompok Wanita Tani (KWT) Kaba Indah Lestari di Desa Bandung Jaya Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu. Adapun tahapan-tahapan pengabdian yakni: persiapan alat dan bahan, penyampaian materi, *Focus Group Discussion*, demonstrasi dan praktek lapang untuk kopi cup celup dengan partisipasi peserta.

Hasil dan Pembahasan

Tahapan penyampaian materi terdiri dari teknologi produksi kopi cup celup, dalam hal ini mengedukasi peserta mengenai pengenalan produk kopi cup celup, standar bahan baku dan bahan penunjang, teknologi penyangraian, teknologi penggilingan, penimbangan dan pengemasan kopi celup, serta pengemasan akhir kedalam cup. Peserta dibagikan flayer sebagai panduan untuk proses produksi kopi cup sachet, *leaflet* tersebut juga merangkum materi yang berkaitan dengan teknologi produksi kopi cup celup. Adapun *leaflet* disajikan pada Gambar.1

Teknologi produksi kopi cup celup merupakan rangkaian proses yang dirancang untuk menghasilkan produk kopi siap seduh yang praktis, higienis, dan memiliki mutu sensori yang konsisten. Tahapan proses ini dimulai dari pemilihan biji kopi hijau (*green bean*) berkualitas yang kemudian melalui tahap penyangraian (*roasting*), penggilingan (*grinding*), pengemasan/labeling.



Gambar 1. *Leaflet* Teknologi Produksi Kopi Cup Celup

Standar Nasional Indonesia 01-2907-2008 untuk *green bean* (biji kopi hijau) menyediakan syarat mutu *green bean*: kadar air maksimum, ukuran beans, nilai cacat (*defect value*) dan lainnya untuk ekspor/penjualan resmi. (Garc & Candelo-becerra, 2019) menyatakan bahwa tahap pemilihan *green bean* berdasarkan kriteria fisik (warna, ukuran, cacat) punya pengaruh ke kualitas akhir kopi yang dihasilkan.

Proses penyangraian sangat penting karena tingkat sangrai, waktu, dan suhu pemanasan akan menentukan karakter sensoris produk akhir dan

kestabilan cita rasa kopi. (Dadali, 2022) menemukan bahwa senyawa volatil berubah secara signifikan antara light, medium, dan dark roast, yang menunjukkan pengaruh waktu/suhu sangrai terhadap aroma dan rasa. Tahapan selanjutnya pada tahapan produksi kopi cup celup yakni Penggilingan. Penggilingan untuk produk kopi cup celup idealnya memiliki ukuran partikel medium-fine, karena ukuran ini memungkinkan ekstraksi yang optimal serta menjaga aliran air agar tidak tersumbat saat penyeduhan. Secara umum bahwa ukuran penggilingan sangat mempengaruhi karakteristik seduhan kopi (Cordoba et al., 2019). Penelitian (Anggun Pratiwi, Martunis, 2020) bubuk kopi dengan ukuran partikel 40 mesh disukai oleh konsumen. Konsistensi ukuran partikel sangat menentukan mutu seduhan sehingga penggunaan *burrgrinder* dan proses penyaringan menjadi bagian penting dalam kontrol kualitas pada saat penggilingan kopi.



Gambar 2. Kegiatan Penyampaian Materi Pengabdian

Focus Group Discussion kepada Kelompok Wanita Tani Kaba Indah Lestari dilakukan pada tahapan mendesain kemasan pada cup yang akan digunakan. Tujuan dari FGD ini mengumpulkan masukan desain kemasan dan identifikasi branding yang sesuai dengan harapan serta preferensi konsumen.

Kegiatan FGD dilakukan pada pertemuan selanjutnya. Sesi diskusi berkaitan dengan desain kemasan pada kopi cup celup yang diharapkan oleh Kelompok Wanita Tani Kaba Indah Lestari. Pada sesi ini KWT sebelum melakukan diskusi diberikan penjelasan sasaran apa yang akan dicapai dalam diskusi dan diberikan pemaparan singkat mengenai topik utama yaitu contoh-contoh desain kemasan yang sudah ada di pasaran. Kelompok diminta untuk mengamati kemudian memodifikasi sesuai dengan insiprasi masing-masing.

Focus Group Discussion pada KWT Kaba Indah Lestari dibentuk kelompok-kelompok kecil. Setiap kelompok memikirkan masing-masing desain kemasan yang akan dijadikan kemasan kopi cup celup milik KWT Kaba Indah Lestari. Setelah kelompok berdiskusi kemudian masing-masing perwakilan mempresentasikan hasil diskusi tim.

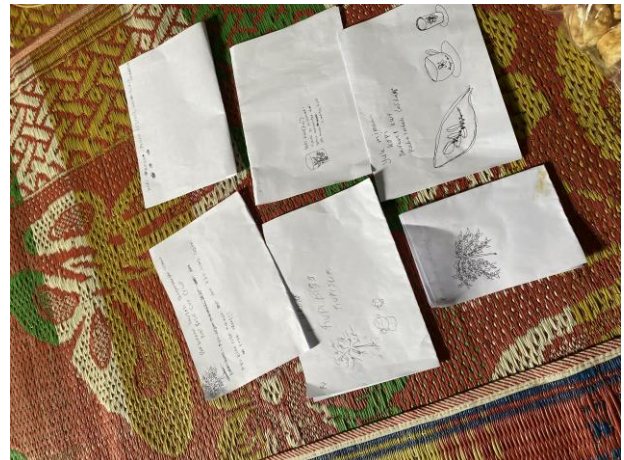




Gambar 3. Penyampaian Desain Kemasan

Produk kopi cup celup dikemas menggunakan kemasan primer dan kemasan sekunder. Kemasan primer yang digunakan yaitu kantong celup, sedangkan kemasan sekunder yang digunakan yaitu Cup. Kantong celup yang digunakan untuk membungkus bubuk kopi yaitu kantong celup yang terbuat dari bahan kain *food grade*. Tali pengikat kantong celup terbuat dari benang katun yang aman untuk bahan pangan.

Kemasan produk kopi cup celup. Cup yang digunakan warna putih dengan ada desain hasil kesepakatan setelah FGD. Kemasan cup dilengkapi dengan informasi produk meliputi nama produk, deskripsi produk, komposisi produk, tanggal kadaluarsa, nama dan tempat produksi. Pemilihan jenis kemasan dan material yang tepat guna harus memperhitungkan faktor fungsional dan faktor biaya. Selain itu karena kemasan dapat berpengaruh terhadap citra produk dan kualitas produk terhadap kepuasan pelanggan (Sapitri, 2020) maka perlu desain yang menarik dan menjadi branding.



Gambar 4. Kegiatan FGD dan Hasil

Kegiatan *Focus Group Discussion* yang dilakukan pada Kelompok Wanita Tani Kaba Indah Lestari terhadap desain kemasan kopi cup celup, hasil desain dari Kelompok Wanita Tani tersaji pada Gambar 5.



Gambar 5. Desain Kemasan Kopi Cup Celup Kelompok Wanita Tani Kaba Indah Lestari

Desain kemasan mampu menjadi salah satu elemen penting yakni sebagai media komunikasi suatu usaha dalam hal ini bisnis kopi untuk peningkatan brand *awareness* (Aditya Dwi Putra Bhakti, 2018). Dalam perancangan ini pula, karakteristik tersebut diwujudkan melalui konsep yang elegan, ceria dan orisinil yang menghadirkan ciri khas dan dapat menjadi daya tarik bagi konsumen. Dengan adanya Focus Group Discussion

tersebut terciptanya karya orisinal dari Kelompok Kaba Indah Lestari.

Kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan Teknologi Produksi Kopi Cup Celup, Kelompok Wanita Tani dilatih dengan mempraktekkan langsung tahapan-tahapan yang telah dirangkum pada leaflet (Gambar 1). Tahapan produksi kopi cup celup yakni:

1. Persiapan alat dan bahan, alat yang akan digunakan pada proses produksi kopi cup celup yakni tampah, mesin sangrai, kemasan cup, kantong the, stiker kemasan, timbangan, grinder, *sealer*. Bahan yang digunakan biji kopi robusta yang telah disortasi sehingga bebas dari kotoran, dan *defect*.
2. Penyangraian biji kopi robusta dengan tingkat sangrai *medium roast*.
3. Penggilingan dengan grinder pada ukuran partikel atau *grindsize* pada ukuran di mesin grinder 3.5.
4. Menimbang kopi bubuk sebanyak 12 gram untuk dimasukkan kedalam kantong teh. Selanjutnya kantong teh di *sealer*.
5. Pengemasan Kopi celup pada gelas cup.



Gambar 6. Kegiatan Proses Pembuatan Kopi Cup Celup

Kegiatan pengabdian yang dilakukan kepada KWT Kaba Indah Lestari mulai dari sosialisasi, *Focus Group Discussion*, sampai ke pelatihan kopi cup celup diikuti dengan baik oleh peserta. Peserta aktif dalam bertanya dan mengemukakan harapannya terhadap kopi cup celup ini serta antusias terhadap program pengabdian. Mereka berencana akan melakukan pemasaran kedepannya terhadap produk ini.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Kaba Indah Lestari berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengembangkan produk kopi cup celup yang lebih inovatif, terstandar, dan berorientasi pasar. Melalui tahapan penyampaian materi, *Focus Group Discussion*, serta pelatihan praktik produksi, peserta memperoleh pemahaman menyeluruh mengenai pemilihan bahan baku, teknologi penyangraian, penggilingan, penimbangan, hingga pengemasan akhir produk. FGD juga menghasilkan desain kemasan baru yang lebih menarik dan representatif sebagai identitas produk kelompok. Seluruh rangkaian kegiatan diikuti dengan antusias, menunjukkan tingginya kebutuhan dan minat KWT

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi Sains dan Teknologi sebagai penyandang dana. Program Pengabdian ini merupakan hibad dari Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) tahun anggaran 2025 pada skema Pemberdayaan berbasis Masyarakat.

Referensi

- Aditya Dwi Putra Bhakti, F. P. S. (2018). *PERANCANGAN DESAIN KEMASAN SEBAGAI MEDIA PENINGKATAN*. 05, 21–34.
- Anggun Pratiwi, Martunis, Y. A. (2020). Penerimaan Konsumen terhadap Kopi Arabika – Jahe Celup pada Beberapa Ukuran Partikel Bubuk Kopi dan Konsentrasi Jahe. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1), 341–345.
- Cordoba, N., Pataquiva, L., Osorio, C., Moreno, F. L. M., & Ruiz, R. Y. (2019). Effect of grinding, extraction time and type of coffee on the physicochemical and flavour characteristics of cold brew coffee. *Scientific Reports*, 9(1), 1–12. <https://doi.org/10.1038/s41598-019-44886-w>
- Dadali, C. (2022). The Effect of Roasting on Volatile Compounds of Ground Coffee and Turkish Coffee. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 10(4), 517–523.
- Garc, M., & Candelo-becerra, J. E. (2019). *applied sciences Quality and Defect Inspection of Green Coffee Beans Using a Computer Vision System*.
- Sapitri, E. (2020). *Pengaruh Citra Merek dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan dan Loyalitas Pelanggan (Studi Kasus Pelanggan Minyak Telon Cussons Baby di DKI Jakarta)*. 4(2), 231–240.