

Original Research Paper

Pemanfaatan Buah Mangrove Menjadi Kopi Mangrove di Bale Mangrove Potonbako Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur

Muhammad Humam Saiful Jihadi¹, Badriansyah², Siti Rostiana³, Shofia Fatma Utami⁴, Irma Dwi Sofiani⁵, Abdul Syukur⁶

¹Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

²Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

³Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁴Fakultas Keguruan dan Ilmu Pengetahuan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁵Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁶Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v6i1.3243>

Sitasi : Jihadi, S, H, M., Badriansyah., Rostiana, S., Utami, F, S., Sofiani, D, I., & Syukur, A. (2023). Pemanfaatan Buah Mangrove Menjadi Kopi Mangrove di Bale Mangrove Potonbako Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(1)

Article history

Received: 05 Januari 2023

Revised: 02 Februari 2023

Accepted: 08 Februari 2023

*Corresponding Author:
Muhammad Humam Saiful
Jihadi, Fakultas Matematika
dan Ilmu Pengetahuan Alam,
Universitas Mataram,
Mataram, Indonesia; Email:
humam@gmail.com

Abstract: Hutan mangrove memiliki nilai manfaat yang tinggi bagi kehidupan masyarakat pesisir. Upaya pemanfaatan ekosistem hutan mangrove tersebut tentu perlu pengetahuan yang memadai agar kelestarian dan keberadaan hutan mangrove tetap terjaga. Tujuan penyelenggaraan kegiatan ini untuk mengedukasi dan memberikan pengetahuan kepada masyarakat dalam memanfaatkan buah mangrove menjadi kopi mangrove. Metode yang digunakan yakni pemberian teori tentang tahapan pembuatan kopi mangrove serta tanya jawab langsung. Dari pelaksanaan kegiatan diperoleh hasil bahwa peserta memperoleh pemahaman tentang pengolahan buah mangrove menjadi kopi mangrove. Diharapkan produk ini menjadi nilai tambah bagi masyarakat sekitar pesisir pantai di Bale Mangrove Potonbako Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur.

Keywords: Produk Mangrove; Kopi Mangrove

Pendahuluan

Kopi adalah minuman yang paling banyak dikonsumsi di dunia. Konsumsi kopi di dunia pada tahun 2007, diperkirakan oleh organisasi kopi internasional adalah sekitar 124.636 juta kantong dengan berat kantong sebesar 60 kg, data tersebut menunjukkan peningkatan sebesar 2,88% jika dibandingkan dengan tahun 2006 dengan data sekitar 121.150 juta kantong (Mussatto et al., 2011). Kopi merupakan minuman yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat modern, karena kopi dapat menghilangkan lelah dan meningkatkan level konsentrasi yang membuat kerja lebih efisien. Kopi

juga sudah menjadi gaya hidup dan kebiasaan hidup orang banyak, sekitar 40% orang di dunia memulai harinya di pagi hari dengan meminum kopi (Wolskaetal, 2017).

Salah satu bahan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku kopi adalah buah mangrove. Selain karena ketersediaannya yang melimpah, bakau juga memiliki senyawa bioaktif yang dapat dimanfaatkan sebagai pengobatan dan konsumsi makanan fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan manusia, contohnya adalah antioksidan (Miranti et al., 2018).

Pulau Lombok memiliki banyak sekali kawasan yang memiliki pesona hutan mangrove disekitar pesisir pantainya. Telah diketahui bahwa

di Kabupaten Lombok Timur terdapat beberapa wilayah desa yang memiliki potensi kawasan mangrove yang harus dilestarikan dan dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Salah satu desa yang memiliki hutan mangrove adalah Desa Jerowaru Kecamatan Jerowaru. Dari hasil observasi yang dilakukan menunjukkan bahwa masyarakat desa Jerowaru khususnya yang berada pada kawasan hutan mangrove Potonbako belum begitu maksimal dalam memanfaatkan potensi yang dapat diambil dari mangrove tersebut. Salah satu potensi dari mangrove adalah mengolah biji mangrove menjadi kopi yang dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi dan dijual untuk meningkatkan perekonomian. Oleh karena itu, masyarakat perlu dibekali pengetahuan dan wawasan tentang mangrove agar masyarakat dapat mengetahui manfaat yang ada di dalam mangrove serta memahami cara mengolah mangrove sehingga dapat membangkitkan perekonomian masyarakat dari hasil olahan pohon mangrove.

Metode Pelaksanaan

Fokus dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk mengedukasi masyarakat pesisir pantai potonbako tentang pentingnya ekosistem mangrove dan bagaimana memanfaatkan buah mangrove agar dapat bernilai ekonomis dengan mengubahnya menjadi produk kopi mangrove. Untuk memudahkan kegiatan pengabdian pada masyarakat maka digunakan metode pendekatan yaitu, presentasi cara pembuatan kopi mangrove dan tanya jawab.

Hasil dan Pembahasan

Pemanfaatan buah mangrove diolah menjadi kopi mangrove telah banyak dilakukan oleh warga pesisir baik dari sabang sampai merauke, bahkan (Hidayat, 2021) telah melakukan riset tentang strategi pengembangan usaha kopi mangrove dan hasilnya usaha maupun industri mangrove memiliki peluang pasar yang besar apabila kapasitas produksi kopi mangrove

ditingkatkan serta meningkatkan aktifasi pemasaran kopi mangrove melalui pemasaran digital. Berbeda halnya dengan wilayah pesisir yang ada di Kecamatan Jerowaru, kopi mangrove belum begitu dikenal oleh masyarakat sekitar mengingat minimnya akses informasi tentang bagaimana mengolah mangrove, rendahnya minat masyarakat untuk mencoba berinovasi terhadap produk-produk lokal dengan memanfaatkan potensi yang ada di wilayah pesisir, serta masih banyak masyarakat yang ragu apakah kopi mangrove bisa dikonsumsi atau tidak.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka dibuatkan agenda kegiatan pengabdian dalam bentuk sosialisasi pemanfaatan buah mangrove menjadi kopi mangrove di Bale Mangrove Potonbako Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. Pada agenda pemberian materi sosialisasi, indikator pencapaian program pengabdian pada masyarakat di dasarkan pada dua penilaian sebagai berikut:

1. Terlaksananya program sosialisasi pembuatan kopi mangrove;
2. Masyarakat memperoleh pengetahuan dan wawasan tentang pemanfaatan buah mangrove.



Gambar 1. Sosialisasi Pembuatan Kopi Mangrove

Adapun untuk proses pembuatan kopi mangrove terdapat 7 tahapan yang harus dilaksanakan yakni :

1. Tahap Pengambilan Buah Mangrove Buah Mangrove yang dipakai dalam program ini adalah buah mangrove yang berasal dari Desa Jerowaru, Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur.



Gambar 2. Propagule bahan utama

2. Tahap Pengupasan Buah mangrove di kupas dan dibelah menjadi 2 bagian lalu keluarkan biji dan batang tunas yang masih menempel dengan biji.



Gambar 3. Proses pengupasan

3. Tahap Pematangan Buah mangrove yang sudah dibelah menjadi 2 bagian, di iris sedikit tipis dengan arah irisan melintang. Hal ini dilakukan agar getahnya lebih mudah luruh ketika direndam.



Gambar 4. Proses pematangan

4. Tahap Perendaman Buah mangrove yang sudah di iris tadi kemudian di cuci bersih dan direndam dengan air kapur. Perendaman dilakukan selama 3x24 jam atau 3 hari dengan catatan air rendaman di ganti setiap 1x24 jam. Namun, apabila setelah rendaman ke 3 irisan mangrove berbau kapur lakukan perendaman yang ke 4 akan tetapi hanya dengan air tawar.



Gambar 5. Proses perendaman

5. Tahap Penjemuran Setelah direndam selama 3 sampai 4 hari dan getahnya sudah benar-benar hilang selanjutnya irisan buah mangrove tersebut di jemur selama 2 sampai 3 hari (tergantung cuaca).



Gambar 6. Proses penjemuran

6. Tahap Sangrai Proses sangrai dilakukan ketika irisan buah mangrove telah kering. Sangrai dilakukan 1 sampai 2 jam atau sampai irisan buah mangrove menghitam dengan api kecil dengan catatan jangan sampai keluar asap yang banyak.



Gambar 7. Proses sangrai

7. Tahap Penggilingan dan Penyajian Menggiling buah mangrove yang sudah disangrai dilakukan sebanyak 2 sampai 3 kali menggunakan mesin blender atau lebih mudah menggunakan mesin khusus penggiling kopi. Jika menggunakan blender hasil gilingan sebaiknya di tapis agar mendapatkan hasil yang lebih halus. Setelah itu, kopi mangrove siap di sajikan.



Gambar 8. Proses penggilingan sampai dengan penyajian

Kesimpulan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat bagaimana cara mengolah buah mangrove menjadi kopi mangrove sehingga diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari buah mangrove dan masyarakat memperoleh penghasilan tambahan dari produk kopi mangrove. Produk ini diharapkan dapat diproduksi secara masal dan menjadi produk unggulan Desa Jerowaru Kecamatan Jerowaru, Kabupaten Lombok Timur Provinsi Nusa Tenggara Barat.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bale Mangrove Potonbako Desa Jerowaru, yang telah mendukung kami dari banyak hal sehingga artikel ini bisa di selesaikan.

Daftar Pustaka

- Hasan, W., Hatta, A. S., Winowoda, G. S. W., Pontoh, M. R. A., Pakaya, A. P. M., Nteseo, F., Thalib, N., Djalilu, Y., Pakaya, Z., Ishak, R., dan Porogoi, R. 2022. Pemanfaatan Buah Mangrove Menjadi Kopi Mangrove di Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara. *Jurnal Pendidikan Masyarakat dan Pengabdian*. Vol. 2(3): 801-806.
- Miranti, D. I., Ichiura, H., dan Ohtani, Y. 2018. The Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Food Products of *Rhizophora stylosa* Fruit (Coffe and Tea Mangrove). *International Journal of Forestry Research*. 1-6.
- Nusaibah., Putri, C. M., Pangestika, W., dan Luthfiyana, N. 2022. Pemanfaatan Buah Bakau *Rhizophora* sp. dan *Sonneratia* sp. Sebagai Bahan Baku Kopi Analog. *Jurnal Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan*

Indonesia. Vol. 25(2): 185-201.

- Sukma, R. N., dan Zahro., M. 2020. Effect Utilization Mangrove *Rhizophora* sp Fruit Extract in Production of Coffe Powder in Perspective of Water Content and Organoleptic Test. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Sumberdaya Perairan*. Vol.