

INOVASI KOPI REMPAH CELUP (KORE) SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN PRODUK KOPI LIBERIKA JATIMULYO

Indra Lasmana Tarigan¹, Sutrisno², Madyawati Latief³, Ratih Dyah Puspitasari^{*4}, Restina Bemis⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Jambi, Indonesia

^{*}e-mail: ratihdyah@unja.ac.id⁴

Abstrak

Kopi Liberika merupakan salah satu komoditas di Jati Mulyo. Inovasi produk kopi liberika belum sepenuhnya dilakukan di Desa Jati Mulyo Kabupaten Tanjung Jabung Timur. Masyarakat hanya mengolah kopi menjadi greenbean dan biji kopi sangrai yang diproduksi atau dibuat hanya jika ada pesanan. Pembuatan inovasi produk kopi celup bertujuan untuk mengurangi ampas seduhan kopi bubuk. Penambahan rempah-rempah pada kopi bubuk akan memberikan cita rasa yang khas serta memberikan manfaat untuk kesehatan. Perpaduan kopi dan rempah akan memberikan cita rasa dan aroma yang khas pada kopi, dan memberikan efek Kesehatan. Hasil yang dicapai dari kegiatan pengabdian ini adalah peningkatan pengetahuan masyarakat Desa Jati Mulyo dalam mengolah kopi liberika menjadi produk kopi rempah. Hal ini ditunjukkan dari hasil evaluasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam membuat kopi rempah dan melakukan pengemasan produk meningkat antara 44,4% hingga 89%. Berdasarkan hasil ujicoba rasa rata-rata masyarakat peserta menyukai kopi rempah kombinasi kopi-jahe.

Kata kunci: kopi, liberika, rempah, inovasi

Abstract

Liberica coffee is one of the commodities in Jati Mulyo. Product innovation for Liberica coffee has not been fully carried out in Jati Mulyo Village, East Tanjung Jabung Regency. The community only processes coffee into green beans and roasted coffee beans, which are produced only when orders are received. The creation of innovative drip coffee products aims to reduce the residue from brewed coffee powder. Adding spices to coffee powder will provide a distinctive flavor and offer health benefits. The combination of coffee and spices will give coffee a unique taste and aroma, as well as health effects. The results achieved from this community service activity include increased knowledge among the residents of Jati Mulyo Village in processing Liberica coffee into spiced coffee products. This is demonstrated by the evaluation results, showing an improvement in the community's knowledge and skills in making spiced coffee and packaging the products, with increases ranging from 44.4% to 89%. Based on taste tests, the average participant preferred the spiced coffee made with a combination of coffee and ginger.

Keywords: coffee, liberica, spices, innovation

1. PENDAHULUAN

Kopi liberika termasuk salah satu komoditas yang memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi. Kopi liberika memiliki cita rasa yang unik sehingga banyak disukai oleh penikmat kopi, hal ini menjadikan kopi liberika memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi. Tingkat kepahitan kopi liberika lebih rendah jika dibandingkan dengan kopi robusta [1].

Kopi banyak dikonsumsi tidak hanya berdasarkan atas cita rasanya yang unik namun juga diketahui bahwa kopi memiliki manfaat terhadap Kesehatan [2]. Kandungan asam klorogenat pada kopi, telah diteliti memiliki kemampuan sebagai antioksidan. Dimana diketahui bahwa antioksidan mampu menghambat radikal bebas. Bibit kopi liberika yang ditanam di Desa Jatimulyo berasal dari Betara Kabupaten Tanjung Jabung Barat. Kopi liberika Betara telah diteliti oleh Hanifah *et al* (2022) memiliki aktivitas antioksidan yang cukup tinggi [3].

Desa Jati Mulyo merupakan salah satu daerah penghasil kopi liberika Tanjung Jabung Timur. Sebagian besar wilayah Desa Jati Mulyo hamparannya merupakan tanah gambut. Kopi liberika dapat tumbuh dengan baik pada tanah gambut, sehingga kopi liberika cocok untuk dibudidayakan sebagai salah satu komoditas perkebunan di wilayah ini. Kopi liberika memiliki kulit buah yang lebih tebal jika dibandingkan dengan kopi jenis lainnya, pada 1 batang pohon petani dapat memanen sekitar 15-20 Kg buah kopi, dan dapat berbuah sepanjang tahun.

Menurut penuturan warga Desa Jati Mulyo, kopi hasil panen biasanya hanya diolah dengan menggunakan peralatan yang sederhana. Produk akhir hanya sebatas menjadi *greenbean* dan biji kopi sangrai. Penjualan biji kopi sangrai masih sebatas jika ada pemesanan saja, selain itu pengemasan produk masih sangat sederhana dengan hanya menggunakan plastik kemas biasa dan tidak diberi label pada kemasan. Hal ini dikarenakan belum adanya pengetahuan informasi dan teknologi yang dimiliki masyarakat untuk mengolah biji kopi menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi dan memiliki cita rasa yang unik serta memiliki manfaat untuk kesehatan.

Kopi sangrai biasanya digiling untuk dijadikan kopi bubuk sebelum dikonsumsi. Seduhan bubuk kopi biasanya masih meninggalkan ampas kopi. Pembuatan inovasi produk kopi celup bertujuan untuk mengurangi ampas seduhan kopi bubuk. Penambahan rempah-rempah pada kopi bubuk akan memberikan cita rasa yang khas serta memberikan manfaat untuk Kesehatan[4].

Rempah-rempah yang dapat dikombinasikan dengan kopi antara lain jahe, kapulaga, kayumanis dan cengkeh. Jahe diketahui memiliki kandungan senyawa polifenol yang berperan sebagai antioksidan. Perbandingan komposisi kopi jahe sebesar 94%:6% telah diteliti mempunyai kadar polifenol sebesar $\pm 98,72 \mu\text{g GAE/ml}$ serta memiliki aroma, citarasa dan aktivitas antioksidan yang baik. Kapulaga dan kayumanis juga memiliki kandungan senyawa polifenol dan aktivitas antioksidan, selain itu kapulaga dan kayu manis memiliki aroma yang khas sehingga dapat memperkaya kandungan senyawa kimia dan memberikan aroma serta cita rasa yang unik pada minuman kopi rempah[4,5]. Selain itu kopi rempah juga memiliki komponen minyak atsiri seperti linalool, 4-terpineol, α -terpineol, sinamil alcohol, α -curcumene, kafein dan gingerol.

Adanya kegiatan pengenalan mengenai teknologi pengolahan biji kopi liberika, diharapkan dapat meningkatkan perekonomian di masyarakat. Oleh karena itu rencana kegiatan program pengabdian kepada masyarakat yang akan dilakukan yaitu memberikan penyuluhan dan pelatihan serta mendampingi masyarakat untuk menciptakan produk unggulan dari Desa Jati Mulyo.

2. METODE

Pembuatan Bubuk Kopi Liberika

Sebanyak 10 Kg biji kopi kering disangrai pada suhu $\pm 225^\circ\text{C}$ selama 10 menit hingga warna berubah menjadi gelap (*dark roast*), biji kopi yang telah kering kemudian digiling dengan menggunakan mesin grinder kopi dan selanjutnya diayak untuk memperoleh bubuk halus [6] (Tupamahu, 2014).

Pembuatan bubuk kopi rempah

Rempah-rempah yang digunakan adalah jahe, kapulaga, kayu manis dan cengkeh. Produk yang akan dibuat yaitu (1) kopi jahe; (2) kopi kayu manis dan kapulaga dan; (3) kopi rempah kombinasi jahe, cengkeh, kapulaga dan kayumanis.

Kopi jahe

Sebanyak 10 Kg jahe merah yang telah dikupas dan dicuci bersih, diiris tipis dan kemudian dioven selama ± 5 jam pada suhu $\pm 225^\circ\text{C}$, jahe kering kemudian dihaluskan dengan menggunakan blender dan diayak untuk memperoleh bubuk halus. Pembuatan kopi jahe, digunakan bubuk kopi dan bubuk jahe dengan perbandingan 80%:20% kemudian dikemas dengan menggunakan kantong kopi celup (*coffee bag*).

Kopi rempah kapulaga dan kayumanis

Kayumanis dan kapulaga masing-masing dihaluskan dengan blender dan diayak. Pada pembuatan kopi rempah digunakan perbandingan kopi: rempah yaitu 90%:10% dengan perbandingan kapulaga dan kayumanis sebesar 1:3, dan dikemas dengan menggunakan *coffee bag*.

Kopi rempah kombinasi jahe, cengkeh, kapulaga dan kayumanis

Kopi dikombinasikan dengan rempah jahe cengkeh dan kayu manis dibuat dengan perbandingan kopi bubuk dengan rempah yaitu 90%:10% dan penambahan bubuk jahe 10%.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dihadiri oleh Masyarakat Desa Jati Mulyo. Peserta terdiri dari warga masyarakat Desa Jati Mulyo sebanyak 18 peserta yang hadir dan juga dihadiri oleh perwakilan dari perangkat Desa Jati Mulyo. Melihat adanya potensi pengembangan kopi liberika di Desa Jatimulyo maka pada kegiatan pengabdian ini tim mengusung tema “Pembuatan Kopi Rempah Celup (KORE) sebagai Upaya Pengembangan Produk Kopi Liberika”. Pada kegiatan pengabdian ini dilakukan beberapa tahapan kegiatan yaitu penyuluhan mengenai kopi liberika beserta manfaatnya dan pengenalan potensi manfaat kopi liberika dikombinasikan dengan rempah.

Masyarakat sangat antusias mengikuti kegiatan pengabdian ini, pada saat ini di Daerah Jati Mulyo sedang digalakkan penanaman komoditas kopi jenis liberika oleh pemerintah setempat, sehingga adanya kegiatan pelatihan pembuatan kopi rempah dapat menjadi salah satu kegiatan untuk menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah biji kopi dimana selama ini biji kopi hanya dijual dalam bentuk biji kopi sangrai saja.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Kopi Rempah

Setelah dilakukan penyuluhan dilakukan pelatihan pembuatan kopi rempah, dengan bahan dasar kopi liberika dan rempah berupa jahe, kapulaga, cengkeh serta kayumanis. Masyarakat diajak untuk praktek secara langsung dalam membuat kopi rempah, kombinasi rempah yang dibuat pada saat kegiatan pengabdian yaitu kopi rempah kombinasi kopi-jahe, kopi kombinasi kapulaga dan kayumanis serta kopi kombinasi jahe, kapulaga, cengkeh dan kayumanis.

Hasil pengolahan produk pada kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan uji rasa terhadap 10 orang peserta kegiatan PPM. Berdasarkan hasil kuisioner yang dibagikan meliputi rasa, warna aroma rata-rata peserta dalam hal ini masyarakat lebih menyukai kopi rempah kombinasi kopi-jahe jika dibandingkan dengan kombinasi rempah yang lain. Menurut panelis, kopi rempah dengan kombinasi, kopi-kapulaga-kayumanis serta kopi-jahe-kapulaga-kayumanis rasa kopi nya kurang begitu kuat. Jika dilihat dari segi penampilan produk yang berupa kopi celup rata-rata masyarakat menyukai, karena dinilai lebih praktis, dan untuk takaran tiap *coffee bag* harus dipertimbangkan lagi supaya rasa lebih baik.

Tabel 1. Hasil Kuisioner Uji Rasa Pada Masyarakat Peserta PPM

Kategori	Skor	Aroma	Rasa	Warna	Tampilan produk
Kopi-Jahe	1	0	0	0	0
	2	0	0	0	0
	3	0	2	3	0
	4	8	2	7	5
	5	2	6	0	5
Kopi-Kapulaga-Kayumanis	1	0	0	0	0
	2	2	1	0	0
	3	2	4	3	0
	4	4	4	4	5
	5	2	1	3	5
Kopi-Jahe-Kapulaga-Kayumanis	1	0	0	0	0
	2	1	0	0	0
	3	5	2	5	0
	4	3	5	5	5
	5	2	3	0	5

Keterangan : Kalsifikasi (1=sangat tidak suka; 2= tidak suka; 3= netral; 4=suka; 5=sangat suka)

Pengemasan dan pelabelan produk

Pengemasan suatu produk pangan merupakan hal yang penting untuk menjaga kualitas produk. Label pada kemasan juga berperan sebagai media promosi dengan memberikan informasi yang lengkap kepada konsumen [7]. Pada kegiatan PPM ini Kemasan yang digunakan untuk produk kopi rempah celup yaitu pertama menggunakan *coffee bag* (kantong kopi) selanjutnya dikemas dengan *box* kantong kopi yang telah diberi label informasi secara rinci dan lengkap. Pemilihan bahan kemasan yang tepat sangat penting untuk menjaga kualitas kopi, terutama mempertahankan aroma dan cita rasa rempah. Bahan kemasan seperti foil atau plastik food grade dapat mengurangi kontak dengan udara dan cahaya sehingga memperpanjang masa simpan produk [8].

Pelaksanaan kegiatan pendampingan dan pembinaan

Produk hasil kegiatan pengabdian telah diikutsertakan pada kegiatan pameran di Kelurahan Tanjung Solok, dalam rangka kegiatan Swarna Bumi Kabupaten Tanjung Jabung Timur.



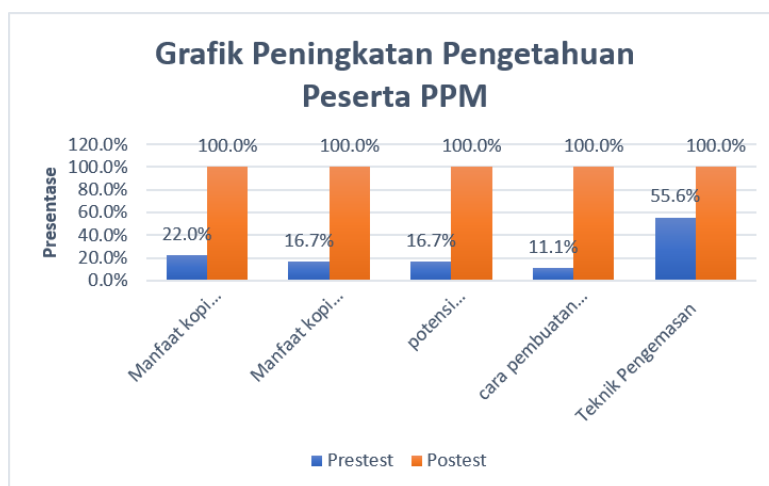
Gambar 2. Produk Hasil Olahan Diikutsertakan Pameran Produk

Pelaksanaan evaluasi kegiatan

Evaluasi dengan memberikan angket/kuisisioner terhadap 18 orang peserta kegiatan PPM formulir evaluasi diberikan sebelum penyuluhan dan setelah penyuluhan (*pre* dan *post-test*). Hasil evaluasi dari 18 orang peserta kegiatan PPM ini, menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait dengan manfaat kopi liberika dikombinasikan dengan rempah serta pengolahan kopi rempah menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih. Setelah kegiatan pelatihan pengetahuan terkait dengan manfaat yang ada pada kopi liberika meningkat dari 22% menjadi 100%, pengetahuan mengenai manfaat dan potensi pengembangan kopi rempah meningkat dari 16,7% menjadi 100%. Sebelum mengikuti kegiatan pelatihan peserta belum mengetahui cara pembuatan kopi rempah, setelah kegiatan pelatihan pengetahuan dan keterampilan membuat kopi rempah meningkat dari 0% menjadi 100%. Dari sebagian masyarakat peserta telah memiliki pengetahuan mengenai teknik pengemasan produk yang baik dan setelah kegiatan pelatihan pengetahuan dan ketrampilan pengemasan meningkat dari 55,6% menjadi 100%. Berdasarkan hasil evaluasi dapat disimpulkan bahwa peningkatan pengetahuan serta pemahaman peserta PPM mengalami peningkatan antara 44,4% sampai dengan 100%.

Tabel 2. Rekapitulasi Hasil *pre-test* dan *Post-test* Peserta PPM

No	Pertanyaan	<i>Pre test</i>		<i>Post test</i>	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	Apakah anda mengetahui manfaat kopi liberika?	4	14	18	0
2	Apakah anda mengetahui manfaat kopi rempah?	3	15	18	0
3	Apakah anda mengetahui potensi pengembangan produk kopi rempah?	3	15	18	0
4	Apakah anda mengetahui tentang cara pembuatan kopi rempah celup?	0	18	18	0
5	Apakah anda sudah mengetahui teknik pengemasan produk kopi rempah celup?	10	8	18	0



Gambar 3. Grafik Peningkatan Pengetahuan Peserta PPM

4. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian ini dapat dilihat adanya peningkatan pengetahuan masyarakat Desa Jati Mulyo dalam mengolah kopi liberika menjadi produk kopi rempah. Hal ini ditunjukkan dari hasil evaluasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam membuat kopi rempah dan melakukan pengemasan produk meningkat antara 44,4% hingga 89%.

Berdasarkan hasil ujicoba rasa rata-rata masyarakat peserta menyukai kopi rempah kombinasi kopi-jahe jika dibandingkan dengan kombinasi kopi rempah yang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ardiyani, F, 2014, Potensi Perbanyak Kopi Liberika dengan Metode Somatik Embriogenesis. Jember:Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao, 26:14-20
- [2] Herawati D, Giriwono PE, Dewi FNA, Kashiwagi T, Andarwulan N. 2019. Antioxidant, anti- α -gluco-sidase and anti-glycation activities of coffee brew from Robusta coffee beans roasted at different levels. *Int Food Res J* 26: 1305-1313.
- [3] Hanifah, D., Herawati, D., Andarwulan, N. 2022. Karakteristik Kimia dan Kapasitas Antioksidan Kopi Liberika dari Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Jambi. *J. Teknol. dan Industri Pangan* Vol. 33(1): 39-51.
- [4] Fauzi, M., Novijanto, N., Rarasati, D.P., 2019, Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Kopi Jahe Celup Pada Variasi Tingkat Penyangraian Dan Konsentrasi Bubuk Jahe Jurnal Agroteknologi, Vol.13, No.1.
- [5] Agdia, B., Artha, P., Wulandari, Y.W, Suhartatik, N., 2020, Antioxidant activity of Coffee Spices with The Addition Cardamom (*Amomum compactum*) and Cinnamon (*Cinnamum verum*) JITIPARI, Vol.5 No.2 hh:48-58.
- [6] Tupamahu, Y.M., 2014, Analisis Usaha Pengolahan Jahe Instan Di Ternate, Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (Agrikan Ternate), Vol.7 Edisi 2
- [7] Hendrasty, H. K. (2021). *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan* (Edisi 2). Graha Ilmu.
- [8] Pulungan, M. H., dkk. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. UB Press.