

Pelatihan Pengolahan Kopi Robusta Dekafeinasi Sebagai Inovasi Produk Usaha Kopi Lombok di CV. Istana Kopi Lombok

Rini Nofrida¹, Zainuri², Novia Rahayu³, Dewa Nyoman Adi Paramartha⁴, Qabul Dinata Utama⁵, Ines Marisya Dwi Anggrain⁶

¹⁻⁵ Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

Korespondensi : rininofrida@unram.ac.id

Article History:

Received: 20 Desember 2023

Accepted: 17 Januari 2024

Published: 31 Januari 2024

Keywords: *decaffeination, coffee, robusta*

Abstract . *CV. Lombok Coffee Palace has a business brand called ETNIC COFFEE. CV. Lombok Coffee Palace is a partner of Lombok coffee farmers in Gunungsari District, West Lombok Regency. The problem faced by partners is the customer demand for healthier coffee where the coffee contains less caffeine or what is commonly known as decaffeinated coffee. The type of coffee that has a high caffeine content is Robusta coffee. So, processing is needed that can reduce the caffeine levels in robusta coffee. The solution that can be offered is providing training on processing decaffeinated robusta coffee and as a coffee product innovation. The method used in this training is counseling in the form of delivering material and discussions about decaffeinated coffee and coffee processing practices in the form of practicing how to process decaffeinated coffee. The output is in the form of a brochure resulting from the service which can be used by students and the community, especially target partners. In the long term, it is hoped that the activities that have been gained can provide progress for coffee business people.*

Abstrak

CV. Istana Kopi Lombok memiliki brand usaha bernama ETNIC COFFEE. CV. Istana Kopi Lombok merupakan mitra petani binaan kopi Lombok yang berada di Kecamatan Gunungsari, Kabupaten Lombok Barat. Permasalahan yang dihadapi mitra adalah adanya permintaan customer terkait kopi yang lebih sehat dimana kopi tersebut mengandung lebih sedikit kafein atau yang biasa dikenal dengan kopi dekafeinasi. Jenis kopi yang memiliki kandungan kafein tinggi yaitu kopi Robusta. Sehingga, dibutuhkan pengolahan yang dapat menurunkan kadar kafein pada kopi robusta. Solusi yang dapat ditawarkan yaitu memberikan pelatihan pengolahan kopi robusta dekafeinasi dan sebagai inovasi produk kopi. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah penyuluhan berupa penyampaian materi dan diskusi tentang kopi dekafeinasi dan praktik pengolahan kopi berupa mempraktikkan cara pengolahan kopi dekafeinasi. Luaran berupa brosur hasil pengabdian yang dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa dan masyarakat terutama mitra sasaran. Untuk jangka panjang diharapkan kegiatan adalah pengetahuan yang telah didapatkan dapat memberikan kemajuan bagi pelaku bisnis kopi.

Kata kunci: dekafeinasi, kopi, robusta

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu komoditas pertanian yang sangat digemari oleh para pengonsumsi kopi dan mampu mendongkrak perekonomian bagi para pelaku usaha berbasis kopi di Lombok. Salah satu pelaku usaha berbasis kopi di Lombok adalah CV. Istana Kopi Lombok yang memiliki brand usaha bernama ETNIC COFFEE. ETNIC COFFEE merupakan mitra petani binaan kopi Lombok yang berada di Kecamatan Gunungsari, Kabupaten Lombok Barat. ETNIC COFFEE telah menjual berbagai macam produk kopi yaitu arabica Indonesian

* Rini Nofrida , rininofrida@unram.ac.id

Coffee, Arabica Sembalun Green Apple, Robusta Gangga Choco Pasion, Robusta Lombok Coffee Premium dan Robusta Rumpun Laut. CV. Istana Kopi Lombok menjual produk kopi dalam bentuk biji kopi yang sudah di sangrai dan dalam bentuk minuman kopi yang sudah di seduh oleh barista. Kopi arabika dan robusta merupakan varietas kopi yang paling banyak digemari bagi para konsumen kopi.

Kopi memiliki kandungan kafein yang tentunya berbeda pada kopi arabika dan robusta. Kandungan kafein pada kopi arabika lebih rendah sebesar 0,8-1,5% dibandingkan kopi robusta yang memiliki kadar kafein tinggi sebesar 1,6-2,5% (*green bean*) (Rahayu, 2007). Kafein memiliki banyak manfaat bagi tubuh konsumen kopi terutama untuk mengatasi ngantuk dan meningkatkan konsentrasi. Namun, sisi lainnya juga terdapat efek samping bagi kesehatan tubuh dalam pengonsumsi kafein berlebih untuk jenis kopi robusta. Untuk itu diperlukan sebuah pengolahan yang dapat mengurangi kadar kafein yang terdapat pada kopi robusta.

Pengolahan kopi yang dapat dilakukan untuk mengurangi kadar kafein yang terdapat pada kopi robusta yaitu melalui fermentasi secara enzimatik menggunakan bahan alami protease. Sumber bahan alami yang dapat digunakan berupa labu siam. Labu siam mengandung enzim proteolitik pada getahnya yang dapat membantu menghidrolisis protein dalam membran sel sehingga memudahkan kafein keluar pada proses pencucian kopi setelah dilakukannya fermentasi. Hal tersebut telah diuji coba sebelumnya dalam penelitian dasar. Hasil yang didapatkan bahwa perlakuan konsentrasi sari labu siam 3% dengan lama perendaman 36 jam merupakan perlakuan terbaik. Nilai kadar kafein yang didapatkan sebesar 0,76% (Dewa dkk., 2021). Dari hal tersebut, maka upaya ini dapat dilakukan untuk dapat mengonsumsi kopi toleransi rendah terhadap kafein dan meminimalisir bahaya bagi kesehatan yang dapat ditimbulkan bagi para kalangan konsumen kopi.

Upaya tersebut dapat dimanfaatkan juga sebagai inovasi produk dan penambahan keterampilan pengolahan baru bagi pelaku usaha. Inovasi merupakan salah satu hal yang diperlukan dalam berbisnis untuk melawan para pesaing atau pengusaha lainnya. Dalam berkompetisi dengan para pesaing, pengusaha perlu lebih inovatif dengan melakukan suatu inovasi produk secara terus menerus. Ada banyak cara yang dilakukan untuk membuat langkah maju dan merencanakan masa depan yang lebih baik, seperti menghasilkan variasi produk dengan kualitas, desain dan harga yang kompetitif untuk dapat bersaing dengan pengusaha lain (Alan, 2015).

Semakin berkembangnya bisnis kopi para pelaku usaha memerlukan perkembangan inovasi dan keterampilan pengolahan untuk dapat mengoptimalkan sumber daya yang

dimilikinya. Sehingga, dengan adanya keunikan inovasi produk dapat menjadi langkah lebih maju dan berkembang dibandingkan produk kopi yang dijual oleh kompetitor. Untuk itu perlu dilakukannya pelatihan pengolahan kopi robusta dekafeinasi sebagai inovasi produk usaha kopi Lombok di CV. Istana Kopi Lombok.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Waktu dan Lokasi

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada bulan Juli 2022. Lokasi kegiatan sesuai dengan mitra sasaran yaitu CV. Istana Kopi Lombok yang terletak di Kecamatan Gunung Sari, Kabupaten Lombok Barat.

Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan ini berupa alat pengolahan untuk dekafeinasi kopi dan alat untuk pengeringan dan *roasting* kopi. Bahan baku yang digunakan untuk pengolahan kopi dekafeinasi adalah biji kopi dan ekstrak labu siam.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui serangkaian tahapan kegiatan yang meliputi optimasi dan pembuatan contoh produk di laboratorium lalu dilanjutkan dengan pelatihan kepada masyarakat. Kegiatan pelatihan tersebut dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, dan dilanjutkan dengan praktek pembuatan produk kopi decafeinasi. Materi pelatihan yang diberikan meliputi cara pengolahan pangan yang baik, dan cara pengolahan kopi decafeinasi.

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan melihat tanggapan peserta dan mitra serta kemampuan penguasaan materi yang telah diberikan. Tanggapan dan penguasaan materi diukur dengan kehadiran peserta, memantau pertanyaan yang disampaikan peserta kepada penyaji materi, serta keaktifan peserta saat melakukan praktek pembuatan kopi dekafeinasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Optimasi dan Penyiapan Contoh Produk Olahan Kopi dekafeinasi

Sebagai tahapan awal dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah tim melakukan optimasi teknologi pengolahan dan penyiapan contoh produk olahan kopi dekafeinasi di Laboratorium Pengolahan Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram. Produk olahan kopi dekafeinasi yang disiapkan adalah sampai pada produk *coffee bean*. Selanjutnya produk ini akan dibawa ke tempat pelatihan untuk tahap *roasting* dan *grinding*. Proses pengolahan kopi dekafeinasi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses pengolahan Kopi Decafeinasi

Pelatihan Pengolahan produk kopi dekafeinasi

Kegiatan pengabdian yang terdiri atas dua tahapan yaitu pemaparan materi lalu dilanjutkan dengan sesi diskusi dan praktik pengolahan produk kopi dekafeinasi. Semua tahapan kegiatan telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan rencana, termasuk tentang materi, waktu, dan hasil yang diharapkan. Materi yang diberikan meliputi cara pengolahan kopi dekafeinasi mulai dari kopi biji (kopi ceri) hingga menjadi kopi bubuk. Ilustrasi proses penyampaian materi dan praktik pengolahan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan pelatihan

(Diskusi mengenai materi pengolahan kopi dekafeinasi, sesi foto bersama, penyerahan TTG, dan proses penyangraian kopi)

Kegiatan Pelatihan ini cukup berhasil. Hal ini dapat dilihat dari indikator kehadiran perwakilan peserta selama pelatihan dan alotnya sesi diskusi yaitu dari jam 13.00 – 16.00

WITA. Peserta sangat serius dan antusias mengikuti semua materi yang disampaikan. Motivasi Peserta juga dapat dilihat dengan banyaknya pertanyaan dan tanggapan yang disampaikan peserta selama penyampaian materi dan praktek berlangsung, serta didapatkannya komitmen peserta untuk meneruskan hasil pelatihan ini menjadi variasi produk baru di CV. Istana Kopi Lombok dan menyebarkan pengetahuan yang sudah didapatkan kepada masyarakat yang lainnya. Oleh karenanya, kegiatan pelatihan semacam ini perlu terus dilanjutkan di masa yang akan datang, tentunya dengan mempertimbangkan jenis produk yang disesuaikan dengan mitra sasaran dan potensi daerah di lokasi kegiatan

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian untuk pengembangan usaha pengolahan atau agroindustri produk kopi melalui kegiatan pelatihan dan pembinaan di lapangan yang telah dilakukan berjalan dengan lancar. Mitra sasaran yang tergabung di CV. Istana Kopi Lombok sangat antusias dalam mengikuti kegiatan dan bersemangat untuk meneruskan pengembangan usaha pengolahan kopi decafeinasi. Pelatihan olahan kopi decafeinasi ini dapat memberikan alternative salah satu pengolahan kopi yang memiliki keunikan, sehingga dapat menarik minat pembeli dan dengan adanya manfaat yang dapat diberikan kepada konsumen dan dapat menjadi nilai tambah dalam kepuasan konsumen. CV. Istana Kopi Lombok mempunyai minat yang cukup besar untuk mengetahui lebih banyak teknologi pengolahan kopi dekafeinasi dan menjadikannya sebagai salah satu peluang pengembangan produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Mataram yang telah membantu dana (melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) untuk pelaksanaan pengabdian dalam bentuk Dana DIPA PNBP (SPP/DPP/Dana Masyarakat) Universitas Mataram Tahun Anggaran 2022.

DAFTAR PUSTAKA

- Alan, S. HB. 2015. Proses Inovasi Minuman Kopi pada Kafe Monopole. *Agora*. 3 (1) : 343 - 352. Dewa, N. A. P., Zainuri, Yeni, S., Rucitra, W. dan R. Nofrida. 2021. Pengaruh Konsentrasi dan
- Lama Perendaman Dalam Sari Labu Siam (*Sechium edule*) Terhadap Dekafeinasi Kopi Robusta. *Laporan Penelitian*. Universitas Mataram. Mataram.
- Najiah, T. 2014. Pengaruh Proporsi Sari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan

Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Labu Kuning. *Skripsi* .
Universitas IslamNegeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.

Nocianitri, K. A., Putri, J. M., dan Putra, N. K. 2017. Pengaruh Penggunaan Getah Pepaya (*Carica papaya* L.) pada Proses Dekafeinasi Terhadap Penurunan Kadar Kafein KopiRobusta. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 138-147.

Nurul, A. 2021. Dekafeinasi Kopi Komersial Varietas Robusta (*Coffea canephora*) Menggunakan Sari Labu Siam (*Sechium edule*). *Skripsi*. Universitas Mataram. Mataram.

Rahayu, T. 2007. Optimasi Fermentasi Cairan Kopi dengan Inokulan Kultur Kombucha (*Kombucha Coffee*). *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. 8(1):15–29.