

Edukasi Peningkatan Nilai Jual Produk dan Bisnis Teh Celup *Cascara* di Kampung Cikoneng Babakan, Desa Cibiru Wetan

Asri Widyasanti¹, Muhammad Luthfi Mukhlisin², Hilmi Lisan Shidqi³, Saniyya Rhomadina Purwanto⁴, Sheila Rizky Nur Hermawan⁵, Shintya Devita Maharani⁶, Zahra Dwiandra Arbuana⁷

¹⁻⁷Universitas Padjadjaran; Jl. Raya Bandung Sumedang KM 21, Hegarmanah, Kec. Jatinangor, Kab. Sumedang, Jawa Barat

Email : asri.widyasanti@unpad.ac.id¹

Kilas Artikel

Volume 3 Nomor 2

Agustus 2023

DOI:<https://doi.org/10.58466/literasi>

Article History

Submission: 15-07-2023

Revised: 15-07-2023

Accepted: 20-07-2023

Published: 01-08-2023

Kata Kunci:

Teh *Cascara*; Kulit Kopi

Keywords:

Cascara Tea; *Coffee Husk*

Korespondensi:

(Asri Widyasanti)

(asri.widyasanti@unpad.ac.id)

Abstrak

Kegiatan Pengabdian pada masyarakat ini bertema "Edukasi Peningkatan Nilai Jual Produk dan Bisnis Usaha Teh Celup *Cascara* di Kampung Cikoneng Babakan, Desa Cibiru Wetan". Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan nilai jual dan bisnis teh *cascara* yang tentunya akan meningkatkan penjualan dengan memberikan edukasi pada pemilik usaha *cascara tea*. Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode deskriptif dengan teknik survei dan wawancara. Kegiatan edukasi bisnis teh *cascara* juga dilakukan dengan mendatangi kediaman warga. Hasil yang dicapai adalah warga Kampung Cikoneng Babakan, Desa Cibiru Wetan telah mendapatkan edukasi mengenai pembuatan teh *cascara* dengan cara fermentasi, kandungan bioaktif yang terdapat pada teh *cascara*, penyimpanan yang optimal untuk menjaga kualitas teh *cascara*, cara pengemasan teh *cascara*, dan cara menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) dari teh *cascara* merk *TangSer*. Pemberian *handbook* juga dilakukan supaya warga memiliki prosedur baku dan penanganan *cascara* dari hulu ke hilir.

Abstract

This community service activity has the theme "Education on Increasing the Selling Value of Products and Cascara Tea Bag Business in Cikoneng Babakan Village, Cibiru Wetan Village". The purpose of this activity was to increase the selling value of the cascara tea business, which of course will increase sales by providing education to cascara tea business owners. The implementation of this activity uses a descriptive method with survey and interview techniques. Cascara tea business education activities are carried out by visiting residents' homes. The results achieved were that the residents of Cikoneng Babakan Village, Cibiru Wetan Village had received education about making cascara tea by fermentation, the bioactive content contained in cascara tea, optimal storage to maintain the quality of cascara tea, how to pack cascara tea, and how to calculate the Basic Price Production (HPP) of TangSer brand cascara tea. Handbooks were also given so that residents had standard procedures for handling cascara from upstream to downstream.

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki ketersediaan sumber daya alam yang sangat melimpah, khususnya di bidang pertanian. Salah satu komoditas pertanian unggulan di Indonesia adalah kopi di mana kopi arabika menjadi jenis kopi yang paling diminati oleh



Asri Widyasanti, Muhammad Luthfi Mukhlisin, Hilmi Lisan Shidqi, Saniyya Rhomadina Purwanto, Sheila Rizky Nur Hermawan, Shintya Devita Maharani, Zahra Dwiandra Arbuana

Edukasi Peningkatan Nilai Jual Produk dan Bisnis Teh Celup *Cascara* di Kampung Cikoneng Babakan, Desa Cibiru Wetan

masyarakat, baik lokal maupun mancanegara, karena aroma dan cita rasanya yang khas (Garis *et al.*, 2019). Produktivitas kopi arabika di Indonesia mencapai 787 kg biji/ha/tahun. Angka tersebut masih tergolong rendah jika dibandingkan dengan negara Vietnam. Oleh karena itu, berbagai upaya untuk meningkatkan produktivitas terus dilakukan oleh berbagai pihak sehingga dapat memenuhi permintaan pasar. Namun, peningkatan produktivitas kopi ini pun berbanding lurus dengan jumlah limbah kulit kopi yang dihasilkan. Pada 100 kg kopi yang telah dilakukan proses pengupasan (*depulping*) akan dihasilkan 56,8 kg biji kopi serta 43,2 kg kulit dan daging kopi (Supeno, 2018).

Pemanfaatan limbah kulit kopi yang dihasilkan dari proses pengupasan ini masih sangat terbatas, sebagian besar hanya dijadikan sebagai pakan ternak dan sisanya dibuang begitu saja dimana hal tersebut dapat mencemari lingkungan, terutama menurunkan tingkat kesuburan tanah. Padahal, limbah kulit kopi ini memiliki potensi yang sangat tinggi apabila diolah kembali menjadi produk baru, seperti *cascara* atau teh dari kulit kopi dan berbagai produk turunannya (Ariva dkk, 2020). *Cascara* dalam bahasa Spanyol diterjemahkan sebagai kulit (Bondensson, 2015; Heeger *et al.*, 2017). Nafisah *et al.* (2018) merekomendasikan pengeringan teh *cascara* dilakukan dengan sinar matahari sehingga teh *cascara* memiliki total fenol yang tinggi. Pembuatan teh *cascara* menggunakan alat pengering juga telah dilakukan oleh Sari *et al.* (2022), studi menunjukkan alat pengering flash dryer_Cum UV dapat berkinerja baik dalam pengeringan teh *cascara*. Karakteristik teh *cascara* memiliki aroma fruity, namun menurut Muzaiifa *et al.* (2022) tidak jarang untuk mendapatkan aroma yang kuat dan rasa yang lebih enak teh *cascara* diberi penambahan lemon dan madu.

Kampung Cikoneng Babakan merupakan salah satu daerah yang terdapat di Desa Cibiru Wetan, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung (<https://www.cibiruwetan.desa.id>). Sebagian besar warga di kampung Cikoneng Babakan berprofesi sebagai buruh tani, buruh bangunan, dan sebagian kecilnya sebagai pengolah kopi. Pada kampung Cikoneng Babakan ini, ketika musim panen kopi tiba kebanyakan petani kopi langsung menjual buah kopi gelondongan kepada para pengepul karena adanya kekhawatiran buah kopi yang mudah busuk dan rusak apabila tidak diolah terlebih dahulu. Namun, ada pula pengolah kopi yang sudah memanfaatkan limbah kulit kopi untuk dijadikan sebagai *cascara* atau kulit kopi yang dikeringkan untuk dijadikan teh.

Setelah dikeringkan, kulit kopi tersebut digiling atau dikecilkan ukurannya baru kemudian dikemas menggunakan kemasan *ziplock* dan sistem penyeduhannya masih seperti teh tubruk. Namun, untuk meningkatkan nilai jual dari produk *cascara tea* ini, perlu dilakukan inovasi kembali di mana salah satu inovasinya yaitu pembuatan *cascara tea* yang dimasukkan ke dalam kantong teh celup (*tea bag*) sehingga tidak meninggalkan ampas di dalam air seduhannya seperti teh celup pada umumnya.

2. METODE

Pada Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) ini digunakan metode deskriptif dengan teknik survei dan wawancara. Kegiatan PPM dilaksanakan secara daring di Kampung Cikoneng Babakan, Desa Cibiru Wetan, Kabupaten Bandung pada tanggal 5 Januari 2023 - 5 Februari 2023. Berikut, tahapan pelaksanaan program yang dilakukan:

1. Tahap Persiapan

- a Tahap persiapan diawali dengan pembekalan dan arahan dari Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) mengenai kegiatan PPM yang dilaksanakan pada hari Rabu, 7 Desember 2022 pukul 19.00 WIB melalui platform *Zoom Meeting*. Pembekalan dan



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

arahan yang diberikan meliputi pengenalan, peran DPL dan mahasiswa, teknis pelaksanaan, *output*, penilaian, pembagian kelompok, dan menyusun persiapan untuk pelaksanaan.

- b. Survei serta wawancara dengan salah satu pengolah kopi manglayang setempat, yaitu Bapak Engkus, pada hari Selasa, 17 Januari 2023 di Tangga Seribu, Kampung Cikoneng Babakan. survei serta wawancara dilakukan untuk melihat potensi, permasalahan, serta pengolahan limbah kulit kopi di sana.
- c. Melakukan diskusi serta bertukar ide pada hari Jumat, 17 Januari 2023 di posko PPM untuk mendefinisikan serta membantu permasalahan yang terjadi pada pengolahan kopi serta kulit kopi milik Bapak Engkus dan Ibu Eka. Selain itu, juga dilakukan pembagian tugas, timeline, dan fokus permasalahan masing-masing.
- d. Melakukan persiapan untuk tahap pelaksanaan yang dilakukan pada tanggal 18 Januari - 22 Januari 2023. Persiapannya sendiri meliputi pengumpulan dan pembuatan data juga materi untuk *handbook*, pembuatan desain kemasan, pencarian bahan kemasan, pencetakan kemasan, dan pembuatan *prototype* produk.

2 Tahap Pelaksanaan

- a. Mengunjungi salah satu pengolah limbah kulit kopi menjadi teh *cascara* (Gambar 1).



Gambar 1. Mengunjungi Pengolah Teh *Cascara*

- b. Melakukan edukasi yang diawali dengan cara pengolahan teh celup *cascara* dengan metode fermentasi yang dapat mempengaruhi rasa, aroma, dan warna dari seduhan teh *cascara*.
- c. Memberi informasi terkait metode fermentasi dapat meningkatkan zat antioksidan di dalam teh celup *cascara*.
- d. Memberi informasi terkait metode fermentasi dapat dapat mengurangi kadar kafein dalam teh celup *cascara*.
- e. Memberi informasi terkait penyimpanan yang sesuai untuk produk teh celup *cascara* dengan suhu 25-30°C dan disimpan di tempat kering serta tidak terkena paparan sinar matahari.
- f. Edukasi tentang pengemasan yang baik untuk produk teh celup *cascara*, yaitu dikemas menggunakan kantong teh dari bahan serat bambu yang kemudian disatukan dengan wadah kotak dari kertas dengan jenis *art paper* yang kokoh serta diberikan label, merk, dan informasi-informasi penting pada kemasan.
- g. Edukasi cara menentukan dan menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) dari produk teh celup *cascara* dengan memperhatikan beberapa jenis biaya seperti biaya bahan baku, tenaga kerja, penyusutan alat, pemeliharaan, dan biaya *overhead*.
- h. Pemberian *handbook* yang berisi paparan mengenai keseluruhan tahapan dalam peningkatan nilai jual teh celup *cascara* serta pemberian *prototype* dari kemasan teh celup *cascara* yang telah dibuat, dokumentasi kegiatan ditunjukkan di Gambar 2.



Asri Widyasanti, Muhammad Luthfi Mukhlisin, Hilmi Lisan Shidqi, Saniyya Rhomadina Purwanto, Sheila Rizky Nur Hermawan, Shintya Devita Maharani, Zahra Dwiandra Arbuana

Edukasi Peningkatan Nilai Jual Produk dan Bisnis Teh Celup *Cascara* di Kampung Cikoneng Babakan, Desa Cibiru Wetan



Gambar 2. Foto Bersama dengan Pengolah Teh *Cascara*

3. Tahap Tindak Lanjut

Setelah dilakukan edukasi terhadap peningkatan nilai jual produk teh *cascara* menjadi teh celup, dilakukan tindak lanjut kegiatan yaitu berupa rancangan dalam melakukan pemasaran yang baik di sekitar tempat tersebut. Pemilihan tempat yang tepat adalah di tempat wisata Tangga Seribu yang mana di tempat tersebut Bapak Engkus dan istrinya berjualan makanan dan minuman. Nantinya diharapkan Bapak Engkus dan istrinya menjual produk teh *cascara* celup dan dijadikan salah satu menu di warung tersebut serta ditempatkan di depan warung dekat meja pembeli agar mudah terlihat oleh pengunjung. Selain itu, perlu pemantauan lebih lanjut dari teman-teman mahasiswa supaya ide tersebut dapat berkelanjutan dibantu oleh mahasiswa KKN Unpad di tahun berikutnya.

3. HASIL & PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Edukasi

Sasaran dalam kegiatan ini adalah masyarakat yang tertarik dan/atau melakukan pengolahan kopi khususnya kulit biji kopi yang dimanfaatkan menjadi olahan teh. Pelaksanaan edukasi diadakan selama satu hari bertempat di tempat wisata Tangga Seribu. Edukasi yang disampaikan meliputi materi-materi dasar tentang fermentasi, cara pengemasan teh celup, dan cara perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP). Tahapan materi yang diberikan secara garis besar meliputi:

1. Pengolahan teh *cascara* dengan fermentasi: materi ini memberikan pemahaman mengenai tata cara pengolahan melalui fermentasi mulai dari pemanenan hingga pengemasan serta pengaruhnya terhadap sifat organoleptik produk.
2. Pengaruh fermentasi terhadap kandungan teh *cascara*: materi ini memberikan penjelasan mengenai reaksi-reaksi yang terjadi pada proses fermentasi beserta hasil akhirnya pada produk.
3. Metode penyimpanan: materi ini memberikan penjelasan mengenai faktor-faktor penyimpanan produk seperti suhu, tempat, dan kemasan yang baik untuk diterapkan.
4. Metode pengemasan: materi ini memberikan penjelasan mengenai bahan, bentuk, dan cara mengemas produk yang dapat menghasilkan produk yang praktis dengan nilai jual lebih tinggi.
5. Cara menghitung HPP (Harga Pokok Produksi): materi ini menjelaskan mengenai cara menetapkan pendapatan yang diperoleh saat penukaran berdasarkan semua pengeluaran yang dilakukan perusahaan untuk menilai efisiensi dari proses produksi.

Materi penyuluhan disampaikan dalam bentuk *handbook* diberikan kepada sasaran yaitu Bapak Engkus selaku pengolah *cascara* kopi cherry. Pelaksanaan penyuluhan dilakukan sebanyak satu kali kegiatan (Gambar 3 dan Gambar 4). Penyampaian/pemberian teori pada pelaksanaan kegiatan ini dilakukan oleh seluruh anggota yaitu 6 orang yang memiliki



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

kapasitas dan kapabilitas pada bidangnya masing-masing. Modul yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan adalah edukasi dengan penyampaian materi dan simulasi/latihan terkait pengemasan dan perhitungan HPP. Tujuan dari kegiatan simulasi ini adalah peserta pelatihan dapat mengimplementasikan hasil pelatihan dalam proses produksinya secara mandiri guna menghasilkan produk dengan nilai jual lebih tinggi.



Gambar 3. Penyuluhan terhadap Masyarakat yang Tertarik untuk Mengolah



Gambar 4. Penyuluhan terhadap Pengolah *Cascara Kopi Tangser*

2 Pelaksanaan Kegiatan Percobaan Pembuatan Kemasan

Kegiatan pembuatan kemasan dilakukan untuk memberikan edukasi kepada Bapak Engkus dan Ibu Eka supaya dapat membuat kemasan yang dapat digunakan untuk menjaga kualitas produk teh *cascara* celup tetap baik sampai ke tangan konsumen. Bahan kemasan yang dipilih yaitu berbahan *art paper*. Bahan karton dipilih sebagai bahan kemasan produk teh *cascara* celup karena memiliki harga yang terjangkau, tidak mudah rusak, dan dapat ditemukan dengan mudah.



Gambar 5. Kegiatan Pembuatan Kemasan Teh *Cascara* Celup merk *Tangser*

Pembuatan desain perlu dilakukan pada kemasan (Gambar 5). Brand yang digunakan adalah *Tangser* yang merupakan singkatan dari Tangga Seribu. Tangga Seribu ini merupakan obyek wisata alam di Cibiru Wetan. Hal ini dimaksudkan semoga ke depan produk teh celup



Asri Widyasanti, Muhammad Luthfi Mukhlisin, Hilmi Lisan Shidqi, Saniyya Rhomadina Purwanto, Sheila Rizky Nur Hermawan, Shintya Devita Maharani, Zahra Dwiandra Arbuana

Edukasi Peningkatan Nilai Jual Produk dan Bisnis Teh Celup *Cascara* di Kampung Cikoneng Babakan, Desa Cibiru Wetan

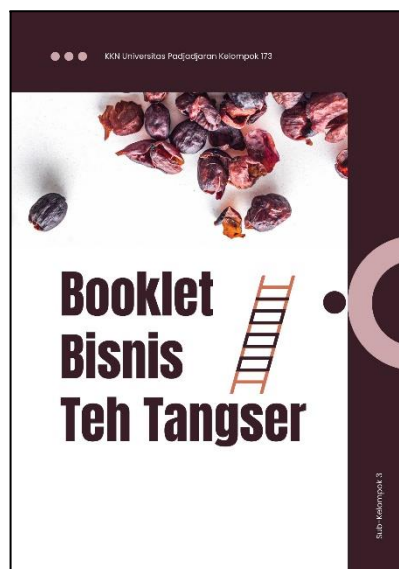
cascara Tangser dapat diterima sebagai oleh-oleh khas Cibiru Wetan dan dikenal oleh masyarakat luas. Desain yang menarik dapat meningkatkan harga jual dari produk, khususnya teh *cascara* celup. Kemasan yang baik juga sudah mencakup seluruh informasi yang terdapat pada produk. Mulai dari merek, jumlah kantung teh *cascara* celup, berat bersih, komposisi, manfaat, dan tanggal kadaluarsa. Desain yang sudah dibuat, kemudian dicetak pada kertas karton kemudian dilipat hingga membentuk kotak. Kegiatan merangkai kemasan kami lakukan secara langsung kepada Bapak Engkus dan Ibu Eka supaya dapat mengedukasi cara pembuatan kemasan yang baik dan benar (Gambar 6).



Gambar 6. Desain Kemasan Teh *Cascara* Celup merk Tangser

3. Pemberian *Handbook*

Edukasi terhadap Peningkatan Nilai Jual Produk dan Bisnis Pemilik Usaha *Cascara Tea* menjadi Teh Celup di Kampung Cikoneng Babakan, Desa Cibiru Wetan dilakukan melalui pemaparan menggunakan *handbook* yang nantinya akan diberikan kepada Bapak Engkus dan Ibu Eka. *Handbook* (Gambar 7) yang dibuat berisi materi tentang prosedur proses pembuatan teh *cascara* yang baku dari awal hingga akhir, pengaruh fermentasi terhadap kualitas kulit kopi, kandungan polifenol dan aktivitas antioksidan, cara penyimpanan produk, prosedur pembuatan kemasan produk yang baik dan benar, serta cara perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada produksi teh celup *cascara*.



Gambar 7. Desain *Handbook* Teh *Cascara* Celup Tangser



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

4. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan, dapat diambil beberapa kesimpulan diantaranya ialah:

1. Limbah kulit kopi memiliki potensi yang tinggi untuk dapat diolah menjadi teh celup *cascara* melalui beberapa tahapan yang sederhana.
2. Kegiatan edukasi dilakukan kepada objek pengabdian masyarakat, yaitu pengolah kopi dan warga melalui kegiatan sosialisasi dan pemberian *handbook* mengenai teknologi pengolahan, cara penyimpanan produk, dan pengembangan bisnisnya.
3. Pengolahan limbah kulit kopi menjadi teh celup *cascara* Tangser dapat meningkatkan nilai tambah produk dan dapat menambah penghasilan dari pengolah kopi ataupun warga.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada warga Kampung Cikoneng Babakan RW 18, Desa Cibiru Wetan, Kecamatan Cileunyi, yang telah mengizinkan dan bersedia mengikuti kegiatan penyuluhan dan sosialisasi mengenai peningkatan nilai jual produk dan bisnis pemilik usaha *cascara* tea menjadi teh celup.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariva, N. A., Widyasanti, A., Nurjanah, S. 2020. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Mutu Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*. 12(1): 21-28.
- Bondesson, E. 2015. *A Nutritional Analysis on Tea By-Product Coffee Husk and Its Potential Utilization in Food Production*. Bachelor Thesis. Department of Food Sciences Faculty of Natural Resources and Agricultural Sciences Swedish University of Agricultural Sciences.
- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi *Cascara* Menjadi Teh Celup. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* 10(1): 279-284
- Heeger, A., Kosińska-Cagnazzo, A., Cantergiani, E., Andlauer, W. 2017. *Bioactives of Coffee Cherry Pulp and Its Utilization for Production of Cascara Beverage*. *Journal of Food Chemistry* 221: 969-975.
- Muzaiifa, M., Rohaya, S., dan Sofyan, H.A. (2022). Karakteristik Mutu Kimia dan Sensoris The Kulit Kopi (*Cascara*) dengan Penambahan Lemon dan Madu. *Agrointek* 16(1): 10-17
- Nafisah, D., Widyaningsih, T. D. 2018. Kajian Metode Pengeringan dan Rasio Penyeduhan pada Proses Pembuatan Teh Cascara Kopi Arabika. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6 (3): 37-47.
- Sari, E.K.N., Hermanuadi, D., dan Brilliantina, A. (2022). Analisis Pindah Panas pada Pengeringan Kulit Biji Kopi (*Cascara*) dengan Menggunakan Mesin Pengering Tipe Flash Dryer Cum UV. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 17 (1): 9-15
- Supeno, B., Erwan, & Erwanti, N. M. L., (2018). Diversifikasi Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kopi untuk Produk yang Bernilai Ekonomis Tinggi di Kabupaten Lombok Utara. *Prosiding PKM-CSR*, 1.
- <https://www.cibiruwetan.desa.id/> diakses pada 5 April 2023

