Jurnal PADAMU NEGERI
(Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Bidang Eksakta))
Available online at : http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/padamunegeri
DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.2.2.10-16

Pengembangan Produk Olahan Kopi Di Smk Agribisnis Dangau Datuk, Kota Bengkulu

Development Of Processed Coffee Products In Dangau Datuk Agribusiness Vocational School, Bengkulu City

Lina Widawati[1], Eko Sumartono[2], Methatias Ayu M[1], Herri Fariadi[2], Evi Andriani[2]
1)Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu, Indonesia
2)Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu, Indonesia

Email : ekosumartono@unived.ac.id

How to Cite :
Widawati, L., et.al. (2021). Pengembangan Produk Olahan Kopi Di Smk Agribisnis Dangau Datuk, Kota Bengkulu. PADAMU NEGERI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Eksakta Vol 2 No 2 2021 page 10-19. DOI:https://doi.org/10.37638/padamunegeri.2.2.10-16

ARTICLE HISTORY
Submited [20 November 2021]
Revised [1Desember 2021]
Accepted [30 December2021]
Published [30 December 2021]

This is an open access article under the CC–BY-SA license

ABSTRAK

SMK Agribisnis Dangau Datuk di bawah naungan Yayasan Akademi Peradaban Desa Dangau Datuk merupakan Sekolah Menengah Kejuruan berbasis Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian dengan Visinya mendidik generasi berperadaban. Sistem pembelajaran di SMK ini lebih banyak praktik di lapangan, dimana terdapat bangunan yang mendukung kegiatan siswa-siswanya untuk praktik pengolahan produk menjadi barang jadi. Salah satu bahan hasil pertanian yang berpotensi adalah kopi, dimana kopi memiliki nilai ekonomis tinggi. Sehingga perlunya pelatihan dan sosialisasi diversifikasi pangan berbasis kopi. Selama ini kopi hanya dijadikan olahan minuman saja, padahal kopi juga dapat dikembangkan menjadi olahan unik salah satunya selai kopi dan klepon kopi. Pelatihan pengolahan selai kopi dan klepon kopi di SMK Agribisnis Dangau Datuk diharapkan dapat meningkatkan keterampilan siswa-siswi di SMK tersebut.

Kata Kunci: *pengembangan produk, olahan kopi, selai kopi, klepon kopi*

ABSTRACT

Dangau Datuk Agribusiness Vocational School under the auspices of the Foundation for Civilization Academy of Dangau Datuk Village is a Vocational High School based on Agribusiness Processing of Agricultural Products with the vision of educating a civilized generation. The learning system in this vocational school is more practical in the field, where there are buildings that support the activities of students to practice processing products into finished goods. One of the potential agricultural products is coffee, where coffee has a high economic value. So the need for training and socialization of coffee-based food diversification. So far, coffee is only used as a beverage, even though coffee can also be developed into unique preparations, one of which is coffee jam and coffee klepon.

Jurnal PADAMU NEGERI
(Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Bidang Eksakta))
Available online at : http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/padamunegeri
DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.2.2.10-16

The training on processing coffee jam and coffee klepon at the Dangau Datuk Agribusiness Vocational School is expected to improve the skills of the students at the Vocational School.

***Keywords**: product development, processed coffee, coffee jam, coffee klepon*

I. PENDAHULUAN

SMK Agribisnis Dangau Datuk merupakan Sekolah Menengah Kejuruan berbasis Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian yang teletak di Jl. Raya Lintas Air Sebakul-Betungan RT 07 RW 09, Kelurahan Pekan Sabtu, Kecamatan Selebar, Kota Bengkulu. Visi SMK ini yaitu mendidik generasi berperadaban. Sistem pembelajarannya hampir sama dengan jenis mata pelajaran di SMK Agribisnis pada umumnya, namun dititikberatkan pada keterampilan praktik di lapangan. Di sana terdapat bangunan yang mendukung kegiatan siswa-siswanya untuk praktik pengolahan produk hasil pertanian. Selain itu terdapat taman belajar Techno Park dan bangunan yang disebut dangau untuk tempat siswa praktik. Hasil praktik siswa saat ini telah dipasarkan secara online dan tempat oleh-oleh. Dengan model pembelajaran tersebut diharapkan para lulusan SMK Agribisnis Dangau Datuk menjadi lebih siap dan unggul di masyarakat dalam hal pemberdayaan dan pengembangan potensi di daerah masing-masing.

Salah satu potensi daerah Provinsi Bengkulu merupakan salah satu Provinsi penghasil kopi terbaik di Indonesia. Kopi (Coffea spp) merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya serta berperan penting sebagai sumber devisa negara. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia (Rahardjo, 2014). Namun menurut Romdhon (2006) hampir sebagian besar pengolahan kopi bubuk di Kota Bengkulu yang berbahan baku kopi robusta tidak mengalami perkembangan, malah cenderung statis, khususnya dalam ukuran usaha yang belum ekonomis. Melirik dan berkaca sebagian produsen kopi di Desa menghadapi permasalahan yang tidak ringan dan cukup kompleks untuk dapat tumbuh dan berkembang (Sumartono et al., 2019). Sedangkan menurut Sanaky dan Nashori (2018) potensi kopi untuk meningkatkan taraf perekonomian masyarakat desa sangat besar. Sehingga perlunya pelatihan dan sosialisasi diversifikasi pangan berbasis kopi. Selama ini kopi hanya dijadikan olahan minuman saja, padahal kopi juga dapat dikembangkan menjadi olahan unik salah satunya selai kopi dan klepon kopi.

Selai merupakan makanan kental atau semi padat yang dibuat dari buah-buahan ditambah gula kemudian dipekatkan. Buah-buahan dan sayuran umumnya dapat diolah menjadi selai (Palupi dkk., 2009). Selai kopi adalah produk olahan makanan berupa selai dan dapat menjadi alternatif pengembangan produk olahan kopi. Selain itu pengembangan produk dari kopi dapat berupa klepon kopi. Menurut Nugroho dan Murtini (2017), klepon merupakan jajanan tradisional Indonesia yang umumnya terbuat dari tepung ketan putih yang dibentuk seperti bola-bola kecil dengan isi gula merah dan ditaburi parutan kelapa. Salah satu upaya untuk meningkatkan kandungan gizinya adalah dengan modifikasi bahan, antaralain dengan penambahan kopi pada kulit dan isinya. Sehingga dengan mengembangkan produk olahan dari kopi menjadi selai kopi dan klepon kopi diharapkan dapat menambah keterampilan bagi siswa-siswa SMK Agribisnis Dangau Datuk, Kota Bengkulu.

II. METODE

A. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 10 April sampai dengan 10 Mei 2021 SMK Agribisnis Dangau Datuk, Jl. Raya Lintas Air Sebakul-Betungan RT 07 RW 09, Kelurahan Pekan Sabtu, Kecamatan Selebar, Kota Bengkulu. Kegiatan pelatihan ini dibagi dalam tiga tahap, yaitu sosialisasi dan pelatihan pengolahan selai kopi, sosialisasi dan pelatihan pengolahan klepon kopi, serta sosialisasi pengemasan dan pemasaran produk.

Jurnal PADAMU NEGERI
(Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Bidang Eksakta))
Available online at : http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/padamunegeri
DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.2.2.10-16

Untuk melaksanakan kegiatan tersebut digunakan beberapa metode pelatihan yaitu :

1) Metode ceramah : metode ini memberikan penjelasan mengenai materi sosialisasi pengolahan selai kopi dan klepon kopi, serta penjelasan cara pengemasan dan strategi pemasaran produk.
2) Metode tanya jawab : metode tanya jawab sangat penting dapat mengukur peserta pelatihan dapat menerima penjelasan dan materi yang diberikan.
3) Metode aplikasi : metode aplikasi proses pengolahan selai kopi dan klepon kopi dilakukan melalui praktik proses pengolahan.

Bahan dalam Pengolahan Selai Kopi

Bahan yang digunakan yaitu kopi bubuk 10 gram, gula pasir 100 gram, susu kental manis 20 gram, tepung terigu 30 gram, dan air 300 ml (200 ml untuk melarutkan kopi dan 100 ml untuk melarutkan tepung terigu).

Cara Pengolahan Selai Kopi

1) Disiapkan larutan kopi, dengan cara kopi diseduh dengan air mendidih dan diendapkan, kemudian disaring.
2) Larutan kopi ditambah dengan gula pasir, susu kental manis, dan larutan tepung terigu.
3) Kemudian dimasak hingga diperoleh tekstur selai yang baik.

Pengemasan dalam botol selai.

Bahan dalam Pengolahan Klepon Kopi

Bahan baku yang digunakan untuk bahan kulit : tepung ketan putih 150 gram, garam ½ sdt, air 150 ml, kopi bubuk 2 sdt (air dan kopi bubuk diseduh untuk diambil 120 ml untuk kulit dan 5 ml untuk isian). Untuk bahan isian : gula aren 50 gram, air kopi 5 ml. Bahan lapisan luar : kelapa parut 100 gram dan garam ½ sdt.

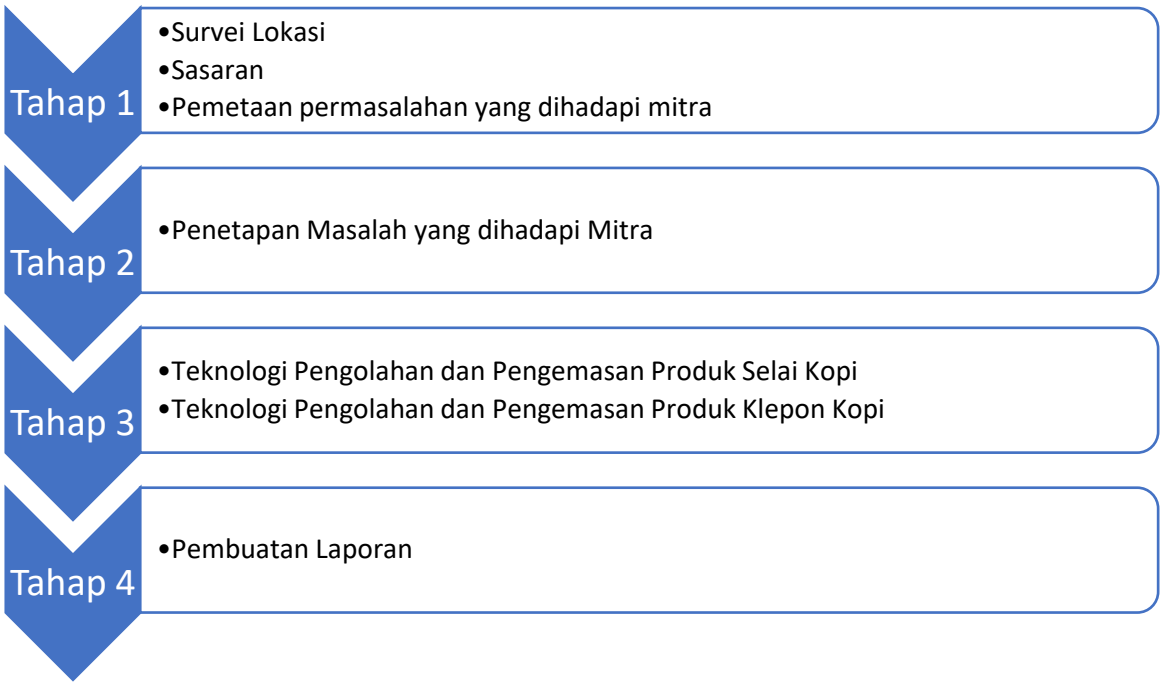
Cara Pengolahan Klepon Kopi

1) Disiapkan larutan kopi, dengan cara kopi diseduh dengan air mendidih dan diendapkan, kemudian disaring.
2) Tepung ketan putih ditambah larutan kopi panas dan garam kemudian dicampur dan diuleni hingga kalis..
3) Kemudian isian klepon dibentuk bulan dan dipipihkan untuk diisi gula aren dan kopi, lalu dibentuk bulat kembali.
4) Klepon yang sudah dibentuk, kemudian direbus ke dalam air mendidih hingga mengapung.
5) Klepon ditiriskan, dan ditaburi kelapa parut dan aram yang sudah dikukus selama 15 menit.
6) Dilakukan pengemasan.

B. Kerangka Kegiatan

Secara garis besar kerangka kegiatan yang akan dilakukan disajikan pada gambar berikut ini :

Jurnal PADAMU NEGERI
(Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Bidang Eksakta))
Available online at : http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/padamunegeri
DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.2.2.10-16



Gambar 1. Kerangka Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

III HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan

Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Selai Kopi

Produk selai dari kopi dipasaran masih belum banyak sehingga menjadi peluang bagi masyarakat untuk menciptakan produk salah satunya dengan tambahan kopi. Produk ini mudah dipelajari serta dipraktekkan dengan bahan yang mudah didapat, alat yang digunakan sederhana dan proses pengolahan yang mudah. Sosialisasi dan pelatihan pengolahan selai kopi berupa ceramah dan praktik pengolahan selai kopi, dimana siswa-siswa SMK Agribisnis Dangau Datuk juga terlibat langsung dalam pengolahan (Gambar 1).



Gambar 1. Praktek pengolahan selai kopi

Jurnal PADAMU NEGERI
(Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Bidang Eksakta))
Available online at : http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/padamunegeri
DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.2.2.10-16

Selai kopi yang dihasilkan dari praktik bersama yaitu warnanya coklat kehitaman, rasa identik kopi manis, aroma khas kopi, teksturnya lembut, daya olesnya baik. Selai yang berkualitas baik adalah selai dengan tekstur yang tidak terlalu encer dan tidak terlalu keras, sehingga karakteristiknya mudah dioles. Menurut Ropiani (2006), selai yang baik adalah selai yang memiliki kelunakan tidak terlalu keras dan tidak terlalu encer. Hal ini disebabkan selai yang terlalu kental atau keras akan sulit dioleskan dan selai yang terlalu encer akan membuat selai juga sulit untuk dioleskan.

Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Klepon Kopi

Sosialisasi dan pelatihan pengolahan klepon kopi berupa ceramah dan praktek pengolahan klepon kopi, dimana siswa-siswa SMK Agribisnis Dangau Datuk juga terlibat langsung dalam pengolahan (Gambar 2).



Gambar 2. Praktik pengolahan klepon kopi

Klepon kopi yang dihasilkan dari praktik pengolahan klepon kopi berwarna kecoklatan karena kontribusi warna seduhan kopi yang ditambahkan pada adonan kulit klepon, rasa identik dengan kopi manis, aroma khas kopi, dan tekstur lembut agak kenyal. Karakteristik kenyal dari klepon karena terbuat dari tepun ketan. Menurut Sholihah (2017), kue-kue yang terbuat dari tepung beras ketan biasanya bertekstur kenyal dan agak lengket karena tingginya zat pati dalam tepung beras ketan. Tepung beras ketan adalah tepung yang terbuat dari beras ketan putih atau beras ketan hitam yang ditumbuk hingga halus. Tepung beras ketan mengandung amilopektin yang membuat tepung beras ketan menjadi pulen, bahkan lebih pulen dari tepung lainnya. Oleh karena itu klepon memiliki tekstur kenyal yang dihasilkan dari tepung beras ketan

Selain itu ketika digigit, isian kopi lumer di mulut karena ada gula aren dan ada rasa kopi yang unik. Perpaduan kopi dan gula aren dianggap dapat memberikan rasa manis dan menambah

Jurnal PADAMU NEGERI
(Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Bidang Eksakta))
Available online at : http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/padamunegeri
DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.2.2.10-16

aroma yang berbeda. Menurut Antoko (2015), umumnya klepon memiliki rasa manis dari gula merah yang muncrat ketika digigit. Oleh karena itu cara memakannya juga harus langsung sekaligus satu butir.

Sosialisasi Pengemasan dan Pemasaran Produk

Pengemasan produk pangan merupakan hal penting. Pengemasan merupakan suatu teknik industri dan pemasaran untuk mewadahi, melindungi, mengidentifikasi dan memfasilitasi pemasaran dan distribusi untuk produk pertanian, industri dan produk-produk konsumen. Fungsi dari pengemasan yaitu mewadahi, melindungi, mengkomunikasikan, kenyamanan, dan menjual (Sucipta, dkk, 2017). Sehingga dengan adanya sosialisai cara pengemasan produk yang baik, diharapkan siswa-siswa SMK Agribisnis Dangau Datuk mendapat tambahan bekal keterampilan pengemasan selai kopi dan klepon kopi yang tepat. Pengemasan yang tepat untuk selai kopi adalah menggunakan toples kaca atau dapat juga dengan kemasan plastik standing pouch dengan label yang informatif dan menarik. Sedangkan pengemasan klepon kopi yang tepat dapat menggunakan kemasan mika transparan dengan label label yang informatif dan menarik. Dengan adanya kemasan yang baik, tepat, menarik serta label yang informatif dan menarik akan mempermudah dalam pemasaran produk tersebut.

Pemasaran merupakan suatu hal penting dalam industri pengolahan makanan. Menurut Suryajana (2015), strategi pemasaran terdiri dari tiga bagian untuk memperkenalkan produk ke pasar. Bagian pertama menjelaskan ukuran, struktur, dan tingkah laku pasar sasaran, penempatan produk yang telah direncanakan, penjualan, bagian pasar, serta sasaran keuntungan yang hendak dicari pada beberapa tahun pertama. Bagian kedua dari pernyataan strategi pemasaran menguraikan harga produk yang direncanakan, strategi distribusi, dan biaya pemasaran selama tahun pertama. Bagian ketiga menjelaskan penjualan jangka panjang yang direncanakan, serta sasaran keuntungan dan strategi bauran pemasaran selama ini.

Pemasaran dalam bisnis adalah mutlak harus dilakukan atau kegiatan utama selain produksi yang berguna untuk menjaga kelangsungan usahanya dan mendapatkan keuntungan(Dwinora et al., n.d.). Sosialisasi pemasaran produk penting juga dilakukan karena sebagai upaya strategi pemasaran yang tepat, sehingga pemasaran produk selai kopi dan klepon kopi tepat sasaran dan meningkatkan jumlah penjualan. Pemasaran yang tepat tergantung dari sasaran penjualan yang dituju dan perlu meramalkan harga kopi dunia dan domestic dengan beberapa model agar agar mampu menjelaskan penjualan dalam jangka panjang(Novanda et al., 2018). Sosialisasi pengemasan dan pemasaran dilakukan dengan cara penyampaian materi atau ceramah dan tanya jawab oleh siswa-siswa SMK Agribisnis Dangau Datuk, Kota Bengkulu. Para siswa siswa-siswa SMK Agribisnis Dangau Datuk antusias dalam sosialisasi pengemasan dan pemasaran produk pangan olahan dari kopi tersebut (Gambar 3).



Gambar 3. Sosialisasi pengemasan dan pemasaran produk pangan olahan kopi

Jurnal PADAMU NEGERI
(Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Bidang Eksakta))
Available online at : http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/padamunegeri
DOI: https://doi.org/10.37638/padamunegeri.2.2.10-16

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Sosialisasi dan pelatihan kepada siswa-siswa SMK Agribisnis Dangau Datuk, Kota Bengkulu terkait tata cara pengolahan selai kopi dan klepon kopi dapat memberikan tambahan keterampilan baru bagi siswa-siswa SMK Agribisnis Dangau Datuk, Kota Bengkulu. Pelatihan mengenai teknologi pengemasan sederhana serta strategi pemasaran selai kopi dan klepon kopi dapat memberikan pengetahuan baru bagi siswa-siswa SMK Agribisnis Dangau Datuk, Kota Bengkulu.

DAFTAR PUSTAKA

Antoko.2015. *Kue Klepon Jajanan Pasar*. https://www.sarihusada.co.id/NutrisiUntuk-Bangsa/Aktivitas/JelajahGizi/Kue-Klepon-Jajanan-Pasar

Dwinora, N., Sumartono, E., & Sumantri, B. (n.d.). *Analysis Efficiency of Luwak Coffee Business*. https://doi.org/10.31186/J.Agritropica.1.2.78-84

Novanda, R. R., Sumartono, E., Asriani, P. S., Yuliarti, E., Sukiyono, K., Priyono, B. S., Irnad, I., Reswita, R., Suryanty, M., & Octalia, V. (2018). A Comparison of Various Forecasting Techniques for Coffee Prices. *Journal of Physics: Conference Series*, *1114*(1). https://doi.org/10.1088/1742-6596/1114/1/012119

Nugroho, Muhammad F.A dan E.S. Murtini. 2017. *Inovasi Peningkatan Kandungan Gizi Jajanan Tradisional Klepon dengan Modifikasi Bahan dan Warna*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.1:92-103, Januari 2017

Palupi S., HamidahS.dan Purwati S. 2009. *Peningkatan Produktivitas Hasil Olahan Salak Melalui Diversifikasi Sekunder untuk Mendukung Pengembangan Kawasan Agropoitan*. Jurnal Inotek, Vol.13, No.1. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta

Rahardjo, Pudji. 2014. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Romdhon, M.Mustopa. 2006. *Daya Saing Pengolahan Kopi Bubuk di Kota Bengkulu*. AGRISEP Vol. 5 No.1 September 2006: 139 – 146

Ropiani. 2006. *Karakterisasi Fisik dan pH Selai Buah Pepaya Bangkok*. Skrisi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Sanaky, Hujair AH dan F. Nashori. 2018. *Peningkatan dan Pengembangan Produk Olahan Kopi di Desa Brunosari*. AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship (e-ISSN: 2477- 0574 ; p-ISSN: 2477-3824) Vol. 03, Issue. 03, September 2018 : 272-284

Sholihah, N. 2017. *Tepung Ketan*. http://www.kerjanya.net/faq/18468- tepung-ketan.html.

Sucipta, Nyoman, K. Suriasih, dan P.K.D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan*. Udayana University Press. Kampus Universitas Udayana. Denpasar

Sumartono, E., Novanda, R. R., Anandyawati, A., Zikri, M., Husaini, A., & Anngoro, A. (2019). OPTIMALISASI USAHA PETANI KOPI RAKYAT ETHNIS SELUPU REJANG DIDESA RINDUHATI. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *4*(1). https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v4i1.1068

Suryajana, HB Alan. 2015. *Proses Inovasi Minuman Kopi pada Kafe Monopole*. AGORA Vol.3, No. 1, (2015) : 343-352