

DOI <https://doi.org/10.29303/baktinusa.v4i1.102>

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN DAUN KOPI MENJADI "TEH GEDENG KUPI" DESA PUSUK LESTARI, KECAMATAN BATU LAYAR, KABUPATEN LOMBOK BARAT

Ahmad Alamsyah¹, Lalu M. H. Algifari², Asha A. Zahara³, Dini Auliya⁴,
Frederick B. Situmorang⁵, Kezia N. Todingan⁶, Lola J. Rahmah⁷, Mitha K. Kasih⁸,
Mohammad C. H. Aprilianto⁹, Rizkia Safitri¹⁰, Zayyinul Muttaki¹¹

^{1,2,6,10} Program Studi Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, ³ Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, ⁴ Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, ⁵ Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, ⁷ Program Studi Ilmu Tanah, Fakultas Pertanian, ⁸ Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, ⁹ Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, ¹¹ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Mataram No. 62 Mataram

Article history: Received: 28 Februari 2023

Revised: 14 Maret 2023

Accepted: 16 Maret 2023

Corresponding author: Algifari, ilmu teknologi pangan, UNRAM, Email: algif690@gmail.com

ABSTRAK

Desa Pusuk Lestari memiliki potensi sumber daya alam yang berupa Hasil Hutan Bukan Kayu salah satunya kopi. Tanaman kopi biasanya dipangkas daunnya agar tidak menyulitkan hasil pemanenan. Daun kopi mengandung berbagai senyawa seperti flavonoida, alkaloida, saponin, dan polifenol. Selain itu diketahui bahwa daun kopi tinggi akan kandungan antioksidan. Daun kopi hasil pemangkasan biasanya terbuang begitu saja sehingga perlu pemanfaatan lebih lanjut. Daun kopi dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam pembuatan teh. Minuman teh dari daun kopi yang penuh senyawa ini mampu menurunkan resiko diabetes dan penyakit jantung. Pembuatan teh daun kopi ini relatif mudah, peralatan yang digunakanpun relatif sederhana, sehingga bisa dibuat oleh industri kecil. Adapun keunikan dari pemanfaatan daun kopi menjadi teh adalah selain mengurangi limbah daun kopi tua yang awalnya merupakan hasil pemangkasan tanaman kopi yang selama ini hanya menjadi limbah, keunikan lainnya dari teh herbal daun kopi adalah dari segi cita rasanya memiliki rasa yang mirip dengan teh herbal yang dijual di pasaran, namun tentunya memiliki aroma khas kopi, selain itu teh herbal daun kopi memiliki kandungan fenol yang cukup tinggi dengan kandungan kafein yang lebih rendah daripada teh dan kopi. Proses pembuatan teh herbal daun kopi serupa dengan pembuatan teh pada umumnya yang meliputi pemetikan, penyortiran, dan pengeringan, hingga daunnya kering dan renyah, kemudian siap untuk dikemas. Program pembuatan teh dari daun kopi ini nantinya diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan daun kopi yang sebelumnya tidak dimanfaatkan dengan baik. Selain itu pembuatan teh dari daun kopi diharapkan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dengan inovasi yang dilakukan pada daun kopi tersebut.

Kata Kunci: Desa Pusuk Lestari, Daun Kopi, Teh Gedeng Kupu.

ABSTRACT

Pusuk Lestari village has potential Natural Resources in the form of HHBK (Hasil Hutan Bukan Kayu/Non-Timber Forest Products), one of which is coffee. Coffee plants usually trim their leaves so as not to complicate the harvest. Coffee leaves contain various compounds such as flavonoids, alkaloids, saponins, and polyphenols. In addition, it is known that coffee leaves are high in antioxidants. The pruned coffee leaves are usually just thrown away so they need further utilization. Coffee leaves can be used as the main ingredient in making tea. Tea drinks from coffee leaves which are full of these compounds can reduce the risk of diabetes and heart disease. Making coffee leaf tea is relatively easy, the equipment used is relatively simple, so it can be made by small industries. The uniqueness of using coffee leaves for tea is that besides reducing the waste of old coffee leaves which were originally the result of pruning coffee plants which so far have only been waste, another uniqueness of coffee leaf herbal tea is that in terms of taste it has a taste similar to herbal teas sold in the market, but of course it has a distinctive aroma of coffee, besides that coffee leaf herbal tea has a fairly high phenol content with a lower

caffeine content than tea and coffee. The process for making coffee leaf herbal tea is similar to making tea in general which includes picking, sorting, and drying, until the leaves are dry and crunchy, then ready for packaging. The program for making tea from coffee leaves is expected to increase the utilization of coffee leaves which were not used properly before. Besides that, making tea from coffee leaves is expected to be able to improve the economy of the surrounding community with the innovations made on these coffee leaves.

Keywords: *Pusuk Lestari village, Coffee Leaves, Gedeng Kupu Tea.*

PENDAHULUAN

Desa Pusuk Lestari merupakan desa yang berada di Kecamatan Batu Layar Lombok Barat yang menjadi desa wisata berbasis industri lokal. Luas wilayah Desa Pusuk Lestari 674 Hektar dan paling banyak potensi alamnya adalah pohon aren sekitar 30 ribu pohon aren dan yang produktif sekitar 6 – 7 ribu dengan menghasilkan rata-rata 5 liter per hari. Desa Pusuk Lestari memiliki sejumlah produk yang menjadi salah satu produk andalan seperti air nira, gula batok, gula semut yang merupakan turunan dari produk gula aren. Selain itu ada juga porang yang belum dimanfaatkan secara optimal. Karena terbukti telah mampu mengundang wisatawan lokal, domestik, dan internasional. Mata pencaharian utama masyarakat desa 90% dari 503 KK adalah Petani. Desa Pusuk Lestari memiliki potensi sumber daya alam yang berupa HHBK (Hasil Hutan Bukan Kayu) seperti kopi, durian, duku, belinjo, serta pohon aren yang bisa menghasilkan air nira, gula aren, kolang-kaling dan sapu ijuk [1].

Tanaman kopi menjadi salah satu komoditi utama yang ada di desa Pusuk Lestari. Luas tanaman kopi yang ada di desa Pusuk Lestari sekitar 353 Ha. Petani yang ada di desa Pusuk Lestari melakukan perawatan terhadap tanaman kopi dengan memangkas daunnya agar tidak menyulitkan hasil pemanenan. Daun kopi hasil pemangkasan biasanya terbuang begitu saja sehingga perlu pemanfaatan lebih lanjut karena selain memiliki kadar tannin yang cukup tinggi, daun kopi juga memiliki rasa yang tak kalah nikmat dari biji kopi. Daun kopi dapat dimanfaatkan sebagai pengganti daun teh dalam pembuatan teh [2].

Teh adalah minuman yang mengandung kafein biasanya diperoleh dengan menyeduh daun atau pucuk daun *camellia sinensis* menggunakan air panas. Proses pengolahan teh meliputi proses pelayuan, fermentasi dan pengeringan. Ketiga proses ini akan mempengaruhi mutu teh yang dihasilkan terutama aromanya. Teh daun kopi disebut memiliki rasa yang membumi tak sepahit teh, namun juga tak sekuat kopi. Minuman yang penuh senyawa ini diketahui mampu menurunkan resiko diabetes dan penyakit jantung [3].

Berdasarkan hasil survey, ditemukan permasalahan utama yaitu masih rendahnya kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam yang ada di wilayah desa tersebut salah satunya daun kopi. Hal ini disebabkan karena masih terbatasnya pengetahuan dan inovasi masyarakat terhadap cara pengolahan produk untuk meningkatkan produktivitas sehingga mampu menambah penghasilan. Daun kopi yang dibuang begitu saja tidak dimanfaatkan secara optimal oleh para petani. Permasalahan selanjutnya yaitu kurangnya kreativitas serta inovasi terhadap *packaging* yang menyebabkan rendahnya tingkat pemasaran. Pengembangan kewirausahaan di desa ini menjadi salah satu bentuk peningkatan nilai tambah bagi desa untuk mendorong penguatan sistem inovasi nasional di sisi produksi, proses maupun pemasaran untuk penguatan daya saing global yang berkelanjutan [4]. Pengabdian ini bertujuan melakukan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan teh dari daun kopi

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian ini dilakukan di Desa Pusuk Lestari, Kecamatan Batu Layar, Kabupaten Lombok Barat. Metode penentuan lokasi yang digunakan dalam pengabdian ditentukan karena faktor kesengajaan yang telah disesuaikan dengan tujuan pengabdian. Pertimbangan dipilihnya lokasi tersebut adalah berdasarkan lokasi kegiatan Kuliah Kerja Nyata yaitu pengabdian kepada masyarakat. Pada pengabdian ini, kami menggunakan pendekatan penelitian tindakan (*action research*). Pengabdian ini merupakan kombinasi antara penelitian tindakan yang dilakukan yaitu penelitian tindakan partisipasi [5].

Pengabdian dilakukan mulai dari 20 Desember 2022 hingga 10 Februari 2023, sesuai dengan kegiatan KKN selama 45 hari. Subjek pengabdian ini adalah masyarakat Desa Pusuk Lestari yang terdiri dari beberapa kelompok yaitu, KTH (Kelompok Tani Hutan), GAPOKTAN (Gabungan Kelompok Tani Hutan), Ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) dan KWT (Kelompok Wanita Tani). Metode pengumpulan data dalam pengabdian ini adalah *Rural Rapid Appraisal* (RRA) dengan menggunakan metode observasi, wawancara, dokumentasi dan pelatihan. Data yang terkumpul di lapangan kemudian dideskripsikan dalam bentuk narasi dan menampilkannya dalam bentuk analisis data yang dapat mewakili atau menggambarkan kondisi yang diteliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan data hasil survey yang telah dilakukan, jumlah penduduk desa Pusuk Lestari tercatat sebanyak 1.501 jiwa, dengan rincian: laki-laki sebanyak 756 jiwa dan perempuan 745 jiwa dan dengan tingkat kepadatan penduduk menurut data statistik lombok barat sebesar 2.120 jiwa/ km². Bentangan wilayah didesa atau kelurahan terdiri dari wilayah yang cukup datar dengan luas 0,64 km² atau 674 Hektar. Desa Pusuk Lestari memiliki empat dusun dan sembilan RT yaitu, dusun Batu Penyus, dusun Kedondong Bawah, dusun Kedondong Atas dan dusun Pusuk. Mayoritas pekerjaan masyarakat desa Pusuk Lestari adalah menjadi petani. Adapun beberapa potensi di desa pusuk lestari yaitu dibidang perkebunan dan pertanian seperti durian, belinjo, kopi, nira, kelapa, manggis, langsung dan lain sebagainya. Sedangkan pada bidang peternakan seperti sapi, unggas, dan kambing. Menurut badan statistik lombok barat, luas tanam dan tanaman perkebunan menurut jenis tanaman di kecamatan Batu Layar, 2018 (Tabel 1). Berdasarkan data badan pusat statistik Lombok Barat 2017, terdapat beberapa jenis ternak di Desa Pusuk Lestari (Tabel 2).

Tabel 1. Pertanian di Desa Pusuk Lestari Kecamatan Batu Layar

No	Jenis Tanam	Luas Tanam (Ha)	Produksi (Ton)
1	Kelapa	353,15	413,72
2	Kopi	89,60	34,70
3	Lapuk	8,00	2,18
4	Cengkeh	5,00	0,66
5	Kakao	6,40	1,10
6	Jambu Menté	70,50	17,46
7	Asam	1,00	152,51
8	Pinang	10,60	7,18
9	Vanila	51,28	6,60

Tabel 2. Peternakan di Desa Pusuk Lestari Kecamatan Batu Layar

No	Jenis Ternak	Jumlah
1	Kuda	24 Ekor
3	Sapi	229 Ekor
4	Kambing/ Domba	378 Ekor
5	Unggas	1,895 Ekor

Sumber: [6]

Melihat kondisi tersebut, maka kami melakukan *action research* melalui pemberdayaan yang dilakukan dengan memberikan pelatihan. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Desa Pusuk Lestari dan memberikan alternatif kegiatan produktif pengolahan Teh dari Daun Kopi. Pemberdayaan ini dilakukan dengan melihat potensi sumber daya alam sekitar yang belum dimanfaatkan secara optimal yaitu limbah daun kopi. Di desa Pusuk Lestari, perkebunan milik pribadi maupun petani kopi mandiri tidak memanfaatkan daun kopi yang ada, melainkan hanya biji kopinya saja. Limbah daun kopi selama ini hanya dibuang begitu saja dibawah pohon kopi dan dibiarkan membusuk sampai menjadi pupuk kompos dengan sendirinya.

Belum pernah ada upaya pemanfaatan lebih lanjut terhadap limbah daun kopi tersebut. Oleh karena itu, tim pengabdian melakukan pemberdayaan dengan memberikan pelatihan pengolahan daun kopi yang belum termanfaatkan secara optimal menjadi Teh Daun Kopi. Hal ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terhadap upaya pengolahan limbah dan pemanfaatan sumber daya alam. Teh Daun Kopi yang dihasilkan juga mampu menambah ragam atau jenis minuman yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat serta penghematan biaya jika mengonsumsi Teh Daun Kopi dan mengurangi konsumsi Kopi maupun Teh yang berasal dari daun Teh.

Penduduk desa Pusuk Lestari memiliki mata pencaharian yang beragam, mulai dari sektor pertanian, perkebunan, kerajinan, dan lain-lain. Sebagian besar penduduk desa Pusuk Lestari mata pencahariannya berada di sektor perkebunan, sebagai petani aren dan kopi. Tanaman kopi yang ada di desa Pusuk Lestari, biasanya hanya dimanfaatkan hanyalah bijinya saja. Biji kopi yang didapatkan dimanfaatkan warga sekitar hanya untuk ditimbang dan dijual. Sayangnya di desa Pusuk Lestari sendiri petani kopi sangatlah minim, tidak banyak yang mencari peluang usaha dari tanaman kopi. Banyak didapati tanaman kopi di desa Pusuk Lestari yang dapat terbilang tumbuh secara liar dan tidak tertata. Hal ini dilatarbelakangi oleh kurangnya pemberdayaan dari masyarakat terkait cara-cara memanfaatkan tanaman kopi agar dapat berpotensi sebagai hasil mata pecaharian yang unggul.

Tanaman kopi akan dipangkas secara berkala setiap tahunnya. Pemangkasan bertujuan mengoptimalkan produksi buah dan pemeliharaan tanaman. Setiap pemangkasan akan ada limbah daun kopi yang tidak termanfaatkan, hanya dibiarkan kering dan terbuang begitu saja, maka perlu pengolahan lebih lanjut agar memiliki sifat fungsional dan nilai ekonomis. Salah satu alternatif pemanfaatan limbah daun kopi dapat digunakan sebagai minuman teh. Daun kopi juga bisa dibuat menjadi salah satu produk olahan minuman yang tidak kalah bermanfaat dengan bijinya. Daun kopi dianggap sebagian limbah dan belum banyak dimanfaatkan sebagai produk minuman [7].

Berdasarkan hal tersebut, maka tim pengabdian melakukan upaya pemberdayaan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta memberikan alternatif kegiatan produktif kepada masyarakat desa Pusuk Lestari guna memanfaatkan daun kopi agar tidak terbuang sia-sia, melainkan memiliki nilai jual yang tinggi serta pemanfaatan yang baik bagi kesehatan. Teh herbal daun kopi adalah minuman herbal yang terbuat dari daun Kopi Robusta atau Arabika. Teh herbal daun kopi atau dikenal sebagai 'Kawa Daun' atau 'Kopi Kawa' merupakan salah satu minuman khas Indonesia, tepatnya berasal dari Sumatra yang dulunya digunakan sebagai minuman pengganti kopi selama masa tanam paksa oleh Belanda [8].

Daun kopi mengandung berbagai senyawa yang tidak kalah tinggi dari senyawa didalam biji kopi itu sendiri, seperti flavonoida, alkaloida, saponin, dan polifenol. Kadar fenol dalam daun kopi dapat dijadikan bahan fortifikasi pangan yang alami untuk menghasilkan inovasi produk pangan dengan kandungan antioksidan tinggi [9]. Mangiferin merupakan bahan kimia yang memiliki efek anti-inflamasi, mengurangi resiko diabetes, serta dapat menurunkan kolesterol. Kandungan Mangiferin dalam teh daun kopi dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan meringankan rasa sakit. Mangiferin juga dapat menekan kadar insulin sehingga dapat mencegah diabetes. Teh daun kopi juga dapat mencegah masalah kardiovaskular dan penyakit jantung, karena kandungan mangiferin bisa menurunkan tekanan darah. Teh daun kopi dapat menghilangkan kelelahan dan rasa lapar, sebab Mangiferin yang terkandung dalam daun kopi bersifat *neuroprotective*. Namun, mengonsumsi teh daun kopi tidak menimbulkan kegugupan, sebab kandungan kafein didalam daun kopi rendah [10].

Pembuatan teh daun kopi ini relatif mudah, peralatan yang digunakanpun relatif sederhana, sehingga bisa dibuat oleh industri kecil. Adapun keunikan dari pemanfaatan daun kopi menjadi teh adalah selain mengurangi limbah daun kopi tua yang awalnya merupakan hasil pemangkasan tanaman kopi yang selama ini hanya menjadi limbah, keunikan lainnya dari teh herbal daun kopi adalah dari segi cita rasanya memiliki rasa yang mirip dengan teh herbal yang dijual di pasaran, namun tentunya memiliki aroma khas kopi, selain itu teh herbal daun kopi memiliki kandungan fenol yang cukup tinggi dengan kandungan kafein yang lebih rendah daripada teh dan kopi.

Daun kopi adalah daun sebenarnya dari tanaman kopi (Kopi Robusta atau Kopi Arabika). Daun Kopi Robusta mempunyai bentuk daun bulat telur, ujungnya agak meruncing sampai bulat. Tahap perkembangan daun dikategorikan sebagai: 1) tunas dan daun muda (daun ke-1 hingga ke-4, 3 - 4 minggu setelah kemunculan) daunnya berwarna hijau kekuningan, 2) daun

dewasa (daun ke-5 hingga ke-8, 5 - 6 minggu setelah kemunculan), daunnya lebih lebar dan berwarna hijau gelap [11]. Daun kopi memiliki warna hijau tua dan mengkilap (bersinar dan halus), dengan panjang 10-15 cm dan lebar 6 cm, memiliki, serta tepi daun yang halus. Tahap perkembangan daun dikategorikan sebagai (a) tunas dan daun muda, (b) daun dewasa dan (c) daun tua. Daun muda yang baru muncul, memiliki berat sekitar 25 mg (berat segar) dan panjangnya sekitar 20 mm dan lebar 7 mm. Sedangkan daun yang lebih tua memiliki warna hijau gelap dan dekat dengan pangkal tunas dengan berat sekitar 1,3 g [12].

Dalam pembuatan teh dari daun kopi ini memiliki komposisi yang unik, yaitu perpaduan antara daun kopi dan daun *mint*, dengan jenis *sweet mint*. Perpaduan cita rasa antara daun kopi dengan daun *mint* yang dijadikan sebagai produk teh "Teh Gedeng Kupa" ini tentunya merupakan inovasi baru yang dikembangkan, khususnya yang ada di Desa Pusuk Lestari. Penambahan daun *mint* ini bertujuan untuk meminimalisir aroma terbakar atau hangus yang dikarenakan proses pengeringan menggunakan metode sangrai atau oven. Kata "gedeng" berasal dari bahasa Sasak yang artinya daun, dan "kupa" yang berarti kopi. Teh daun kopi atau Teh Gedeng Kupa ini tentunya memiliki khasiat yang sangat baik bagi kesehatan, yaitu dapat mencegah asam lambung.



Gambar 1. (a) Foto bersama dengan peserta pelatihan pembuatan teh gedeng kupa, (b) Penyampaian materi cara menolah limbah daun kopi menjadi teh, (c) Praktik pembuatan teh gedeng kupa, (d) Kemasan teh gedeng kupa

Pengenalan dan Pelatihan Pengolahan Teh dari Daun Kopi tersebut dilaksanakan hari Selasa, 31 Januari 2023 di rumah milik warga di dusun Pusuk, desa Pusuk Lestari pada gambar 1. Kegiatan tersebut dihadiri oleh kepala dusun, *staff* desa, ketua kelompok tani (Poktan), ketua gabungan kelompok tani (Gapoktan), dan masyarakat dari perwakilan seluruh dusun yang meliputi dusun Batu Peny, Kedondong Bawaq, Pusuk, dan Kedondong Atas. Kegiatan yang kami adakan mampu menarik minat masyarakat yang ada untuk mempelajari teknik pengolahan daun kopi menjadi teh. Antusiasme warga untuk mengetahui manfaat dari teh daun kopi ini pun cukup tinggi. Manfaat yang ada dalam Teh Gedeng Kupa ini dibandingkan teh biasa yaitu memiliki kadar antioksidan yang lebih tinggi dengan kafein yang lebih rendah dibandingkan teh pada umumnya. Teh Gedeng Kupa pun mampu mencegah terjadinya asam lambung dan mampu menurunkan tekanan darah tinggi. Melalui program pembuatan teh dari daun kopi ini nantinya diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan daun kopi yang sebelumnya tidak dimanfaatkan dengan baik. Selain itu pembuatan teh dari daun kopi diharapkan mampu meningkatkan

Proses pembuatan teh herbal daun kopi serupa dengan pembuatan teh pada umumnya yang meliputi pemetikan, penyortiran, dan pengeringan, hingga daunnya kering dan renyah, kemudian siap untuk dikemas. Dapat dilihat pada tabel 3 berikut ini.

Tabel 3. Langkah-langka proses pembuatan the dari daun kopi

- **Pemetikan**

Dari tahap uji coba pembuatan teh dari daun kopi hingga tahap produksi, tahap pemetikan yang ditunjukkan pada gambar 2 merupakan salah satu tahap utama yang perlu diketahui sekaligus diperhatikan bagi setiap pelaku produksi teh daun kopi. Pasalnya pemetikan daun kopi tidak boleh sembarangan. Daun kopi yang dipetik sebaiknya daun kedua dan seterusnya setelah pucuknya. Dalam hal ini, pucuk atau daun muda tanaman kopi tidak dipetik tak lain untuk mempertimbangkan kelanjutan pertumbuhan daun kopi agar tidak memperlambatnya. Tata cara pemetikan ini tentunya tidak mengurangi kualitas dari hasil produksi teh daun kopi, baik dari segi cita rasa, warna, tekstur, maupun aromanya.



Gambar 2. Proses Pemetikan Daun Kopi

- **Penyortiran**

Daun kopi yang telah dipetik kemudian masuk ke tahap sortir yang dimulai dari mencuci bersih daun kopi pada gambar 3. Dalam hal ini, mencuci daun kopi perlu ketelatenan karena daun kopi terkadang dihindangi serangga yang meninggalkan noda hitam dan membersihkan debu yang menempel pada daun. Setelah daun kopi dicuci, selanjutnya daun kopi dilap sampai kering. Daun yang telah kering lalu dipisahkan tulang daun lalu ditimbang. Pemisahan tulang daun bertujuan untuk memudahkan proses penghancuran daun kopi menjadi bubuk teh. Selanjutnya yaitu pemotongan daun kopi untuk memperkecil ukurannya. Hal ini bertujuan untuk mempermudah tahap pengeringan.



Gambar 3. Proses Penyortiran Daun Kopi

- **Pengeringan**

Pada tahap percobaan sampai pada tahap produksi, ditunjukkan pada gambar 4. setiap metode pengeringan telah dicoba. Namun pada tahap produksi kali ini, tahap yang paling praktis dari segi rasa, aroma, dan hasil pengeringan adalah pengeringan dengan cara dioven pada suhu 90°C. Selain meminimalisir waktu untuk memproduksi teh daun kopi dengan jumlah yang banyak, pengeringan dengan cara oven juga membantu mengatasi aroma gosong pada daun kopi, warna yang dihasilkan pun bervariasi tergantung dari jangka waktu pengovenan. Ada teh dengan varian warna greentea yang maksimal waktu oven 10 sampai 15 menit, dan teh dengan warna coklat pekat dengan jangka waktu oven selama 20 sampai 25 menit. Pada tahap oven, daun kopi dan daun *mint* dioven secara bersamaan.



Gambar 4. Proses Pengeringan Daun Kopi dengan Oven

- **Penghancuran**

Penggilingan atau penghancuran dilakukan menggunakan chopper pada gambar 5. Penghancuran daun kopi dengan *chopper* cukup menghabiskan waktu sekitar 15 detik, hal ini untuk mendapatkan hasil bubuk teh yang tidak terlalu kasar atau tidak terlalu halus. Selain penghancuran menggunakan *chopper*, adapun alternatif lain yang lebih sederhana yaitu merajangnya dengan pisau, ditumbuk, atau diremas.



Gambar 5. Proses Penghancuran Daun Kopi

- **Pengemasan**

Proses pengemasan dilakukan dengan memasukkan 1 gram bubuk teh daun kopi ke dalam *tea bag* ditunjukkan pada gambar 6, kemudian di *sealer* agar tertutup rapat. Setelah itu dilanjutkan dengan pemasangan stiker pada kemasan dan tali *tea bag*. Pengemasan terakhir dengan memasukan 10 kantung teh ke *standing pouch*.



Gambar 6. Proses Pengemasan Teh Daun kopi

Pengenalan dan Pelatihan Pengolahan Teh dari Daun Kopi tersebut dilaksanakan hari Selasa, 31 Januari 2023 di rumah milik warga di dusun Pusuk, desa Pusuk Lestari. Kegiatan tersebut dihadiri oleh kepala dusun, *staff* desa, ketua kelompok tani (Poktan), ketua gabungan kelompok tani (Gapoktan), dan masyarakat dari perwakilan seluruh dusun yang meliputi dusun Batu Penyu, Kedondong Bawaq, Pusuk, dan Kedondong Atas. Kegiatan yang kami adakan mampu menarik minat masyarakat yang ada untuk mempelajari teknik pengolahan daun kopi menjadi teh. Antusiasme warga untuk mengetahui manfaat dari teh daun kopi ini pun cukup tinggi. Manfaat yang ada dalam Teh Gedeng Kupa ini dibandingkan teh biasa yaitu memiliki kadar antioksidan yang lebih tinggi dengan kafein yang lebih rendah dibandingkan teh pada umumnya. Teh Gedeng Kupa pun mampu mencegah terjadinya asam lambung dan mampu menurunkan tekanan darah tinggi. Melalui program pembuatan teh dari daun kopi ini nantinya diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan daun kopi yang sebelumnya tidak dimanfaatkan dengan baik. Selain itu pembuatan teh dari daun kopi diharapkan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dengan inovasi yang dilakukan pada daun kopi tersebut.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan, maka kesimpulan yang dapat diambil yaitu :

1. Permasalahan utama yang ada di Desa Pusuk Lestari yaitu masih rendahnya kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam seperti limbah daun kopi yang terbuang percuma saat pemangkasan.
2. Tim pengabdian melakukan pemberdayaan dengan memberikan pelatihan pengolahan daun kopi yang belum termanfaatkan secara optimal menjadi Teh Daun Kopi, sehingga dapat mengolah limbah daun kopi yang awalnya tidak dimanfaatkan dengan baik menjadi limbah yang memiliki nilai ekonomis tinggi.
3. Program pembuatan teh dari daun kopi ini nantinya diharapkan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dengan inovasi yang dilakukan pada daun kopi tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih diucapkan kepada LPPM Universitas Mataram yang telah memberikan kesempatan kepada mahasiswa melaksanakan KKN (Kuliah Kerja Nyata), Bapak Kepala Desa dan aparat desa Pusuk Lestari, penduduk desa, serta semua pihak yang telah membantu dan memfasilitasi penyelesaian artikel ini. Semoga dapat menjadi inspirasi untuk kegiatan-kegiatan selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Badan Pusat Statistik (BPS), Kecamatan Batu Layar dalam Angka. lombokbaratkab.go.id, (diakses 9 Maret 2023).
- [2] Siringoringo, F. H. T., Zulkifli, L., dan Rona, J. N. 2012. Studi Pembuatan Teh Daun Kopi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol 1(1), 1-5.
- [3] Halmahera. 2015. Studi Pemanfaatan Daun Kopi Menjadi Teh Daun Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L). *Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan: Makassar.
- [4] Kartika dan Ray, S. 2013. Peluang Mengembangkan Kewirausahaan Desa Berbasis Potensi Desa (Studi Deskriptif di Desa Karang Rejo, Kecamatan Negeri Katon, Kabupaten Pesawaran, Kampung Suka Jawa, Kecamatan Bumi Ratu, Kabupaten Lampung Tengah dan Desa Sidoasri, Kecamatan Candi Puro, Kabupaten Lampung Selatan, Propinsi Lampung). *Jurnal Bina Praja*, Vol 5(4), 281-299.
- [5] A'yunillah, N. R., dan Pudjo, S. 2016. *Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Pengolahan Daun Kopi menjadi Kopi Jawa di Desa Harjumulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember*. Universitas Jember.
- [6] Badan Pusat Statistik (BPS), Kecamatan Batu Layar dalam Angka. lombokbaratkab.go.id, (diakses 9 Maret 2023).
- [7] Putra, P. A. 2014. *Profil Tanah Datar Persada : Kawa daun*. Dokumen Kabupaten Tanah Datar Provinsi Sumatera Barat: Indonesia.

- [8] Ratanamarno, S., dan Surbkar, S. 2017. Caffeine and Catechins in Fresh Coffee Leaf (Coffea Arabica) and Coffee Leaf Tea. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 211-218.
- [9] Lazuardina, B. A., Dhifa, F., Willy, P., Rusindiyanto, Ifwarisan, D. 2022. Pemanfaatan Limbah Daun Kopi Sebagai Minuman Kesehatan di Desa Sumberrejo, Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)*, Vol 2(1), 72-80.
- [10] Asyhari, A., Sari, F. Y., Efendi, N. R., Nurjanah, D., Septianti, O., Putra, B., Intan, D. (2020). Pemberdayaan Kelompok Petani Kopi Karang Rejo untuk Meningkatkan Pemanfaatan Daun kopi menjadi Layak Konsumsi. *Jurnal pengabdian pada Masyarakat*, 279-286.
- [11] Ratanamarno, S., dan Surbkar, S. 2017. Caffeine and Catechins in Fresh Coffee Leaf (Coffea Arabica) and Coffee Leaf Tea. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 211-218.
- [12] Ashihara, H., Sano, H. and Crozier, A., 2008. Caffeine and related purine alkaloids: biosynthesis, catabolism, function and genetic engineering. *Phytochemistry*, 69(4), pp.841-856.