

**PELATIHAN PENGOLAHAN LIMBAH DAUN KOPI MENJADI TEH HERBAL
DI DESA LEBAH SEMPAGA NARMADA KABUPATEN LOMBOK BARAT****Al Aina UI Mardiah¹; Lale Fichear Neoningratheof²; Yuli Aeni³; Cindra Dewi⁴;
Nabilah Tsabitah Putri⁵; Fitriani⁶; Anugrah Ramadhan⁷; Sonny Manggala Putra⁸;
M. Faizin Ilham Hamdi⁹; Lalu Alfito Dinata¹⁰; Ahmad Alamsyah¹¹;**¹*Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, FKIP Universitas Mataram*²*Pendidikan Bahasa Inggris, FKIP Universitas Mataram*³*Pendidikan Sosiologi, FKIP Universitas Mataram*⁴*Ilmu Kelautan, Fakultas Pertanian Universitas Mataram*⁵*Teknik Sipil, Fakultas Teknik Universitas Mataram*⁶*Fisika Murni, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Mataram*⁷*Teknik Elektro, Fakultas Teknik Universitas Mataram*⁸*Pendidikan Kewarganegaraan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram*⁹*Sosiologi Murni, Fakultas Hukum Universitas Mataram*¹⁰*Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian Universitas Mataram*¹¹*Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Mataram*

Article history: Received: 11 Februari 2025, Revised: 21 Februari 2025, Accepted: 15 Maret 2025
Corresponding author: Lale Fichear Neoningratheof Pendidikan bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Mataram, e-mail: lalefichearneoningratheof@gmail.com

ABSTRAK

Pelatihan pengolahan limbah daun kopi menjadi teh herbal di Desa Lebah Sempaga, Narmada, Kabupaten Lombok Barat, bertujuan untuk mendukung kegiatan pariwisata serta meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengelola limbah daun kopi yang melimpah. Selama ini, limbah daun kopi cenderung terbuang sia-sia, padahal potensi pengolahannya menjadi teh herbal memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan. Pelatihan ini meliputi berbagai tahapan, mulai dari pengumpulan daun kopi, sortasi pemisahan tangkai batang dari daun, mencuci di air yang mengalir, proses pengeringan, proses penyangraian, pengecilan daun kopi (penghancuran), pengemasan pembuatan teh herbal menjadi produk. Diharapkan, hasil pelatihan ini tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat tetapi juga berkontribusi terhadap pengelolaan limbah yang ramah lingkungan. Selain itu, pelatihan ini menekankan pentingnya keberlanjutan lingkungan dan kesadaran masyarakat akan potensi sumber daya alam di sekitar mereka.

Kata Kunci : Daun Kopi, Teh Herbal, Keterampilan

ABSTRACT

Training on processing coffee leaf waste into herbal tea in Lebah Sempaga Village, Narmada, West Lombok Regency, aims to support tourism activities and improve the skills and knowledge of the community in managing abundant coffee leaf waste. So far, coffee leaf waste tends to be wasted, even though the potential for processing it into herbal tea has high economic value and is beneficial for health. This training includes various stages, starting from the collection of coffee leaves, sorting the separation of the stem from the leaves, washing in running water, drying process, roasting process, reducing coffee leaves (crushing), packaging herbal tea making into products. It is hoped that the results of this training can not only increase community income but also contribute to environmentally friendly waste management. In addition, this training emphasizes the importance of environmental sustainability and community awareness of the potential of natural resources around them.

Keywords : Coffee Leaves, Herbal Tea, Skills

PENDAHULUAN

Perkembangan perkebunan kopi yang semakin pesat dapat dikembangkan menjadi hal lain untuk menjadi salah satu terobosan baru yaitu minuman dari daun kopi, khususnya dari pohon kopi robusta. Limbah daun kopi yang dihasilkan dari perkebunan kopi di desa lebah sempaga Kabupaten Lombok Barat, belum dimanfaatkan secara maksimal padahal limbah daun kopi sangat melimpah yaitu lebih kurang 3.406 ton/tahun [1]. Adapun kriteria daun kopi yang digunakan yaitu dari pucuk hingga 5 helai terakhir. Banyak petani yang menganggap daun kopi sebagai limbah yang tidak bermanfaat [2]. Namun, sebenarnya limbah ini memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai tinggi, salah satunya adalah teh herbal [3]. Teh herbal dari daun kopi memiliki kandungan yang bermanfaat, Kandungan daun kopi meliputi kafein, flavonoid, polifenol, dan saponin. Daun kopi ketika sudah diolah menjadi teh celup akan mempunyai nilai gizi yang baik [4]. Asam fenolik dalam teh daun kopi termasuk senyawa antioksidan yang dapat mengikat radikal bebas pada tubuh sehingga dapat membantu menurunkan resiko berbagai penyakit seperti kanker, jantung, dan diabetes [5]. Sementara Kafein yang terkandung dalam daun kopi dapat bermanfaat untuk menstimulasi susunan sistem saraf pusat, meningkatkan daya konsentrasi, dan membantu mengatasi rasa lelah[6]. Mengingat manfaat dari senyawa yang di kandung oleh teh daun kopi sehingga berpotensi menjadi teh herbal [7].

Dengan menggali potensi lokal, pemanfaatan limbah daun kopi menjadi teh herbal dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat setempat. Oleh karena itu, pelatihan ini diadakan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada warga Desa Lebah Sempaga dalam mengolah limbah daun kopi menjadi teh herbal berkualitas. Selain meningkatkan keterampilan, pelatihan ini juga diharapkan dapat mendorong perkembangan usaha mikro berbasis pertanian yang ramah lingkungan dan berkelanjutan. Usaha mikro yang ada di desa lebah sempaga adalah umkm yang bergerak dalam bidang pengolahan bahan pangan

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilakukan 27 Januari 2024 bertempat aula kantor desa Lebah Sempaga, Kecamatan Narmada, Lombok Barat. Metode yang diterapkan mencakup presentasi dan diskusi mengenai kandungan gizi dan manfaat dari daun kopi yang diolah menjadi teh herbal serta praktek langsung [3]. 4 hari setelah pelatihan diadakan evaluasi oleh mahasiswa KKN PMD ke rumah para peserta untuk melihat sejauh mana keberhasilan program yang telah di terima. Pada tahap awal, dilakukan survei untuk mengidentifikasi potensi desa yang ada. Hasil survei menunjukkan bahwa Desa Lebah Sempaga memiliki potensi besar dalam sektor perkebunan terutama tanaman kopi[8]. Survei kedua bertujuan untuk menentukan kelompok sasaran yang akan dilibatkan dalam kegiatan pegabdian ini, kelompok yang dimaksud adalah kelompok sadar wisata (pokdarwis) sebanyak 3 orang, perangkat desa 5 orang , pelaku UMKM 11 orang dan KWT 7 orang sehingga berjumlah 26 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Lebah Sempaga merupakan salah satu desa yang termasuk dalam wilayah Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat dengan luas wilayah + 358,24 Ha, dengan pemanfaatan lahan antara lain untuk : Lahan pertanian, Lahan perkebunan, Permukiman dan pekarangan, Lahan terbuka hijau , Perkantoran Dan fasilitas umum lainnya. Menjadi sebuah nilai plus bagi Desa Lebah Sempaga yang berbatasan langsung dengan Hutan Negara, selain itu juga wilayah Desa Lebah Sempaga merupakan bergerak di sector pertanian dan perkebunan, disamping itu pula kawasan HKm, menjadi sumber pendapatan masyarakat yang melimpah, komoditi unggulan di kawasan Hutan Kemasyarakatan adalah kopi,pisang dan Kakao, sehingga potensi tersebut menjadi daya tarik sendiri bagi para pelaku usaha baik jasa ataupun perdagangan yang bersifat makro, lebih-lebih di Dusun Pesorongan Jukung selatan menjadi sentral transaksi hasil pertanian tersebut.

Pengabdian ini merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Desa lebah sempaga dan memberikan alternatif kegiatan produktif pengolahan Teh herbal dari Daun Kopi. Pemberdayaan ini dilakukan dengan melihat

potensi sumber daya alam sekitar yang belum dimanfaatkan secara optimal yaitu limbah daun kopi [9]. Di desa lebah sempage, 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. Belum pernah ada upaya pemanfaatan lebih lanjut terhadap limbah daun kopi tersebut [10]. Oleh karena itu, tim KKN PMD melakukan pemberdayaan dengan memberikan pelatihan pengolahan daun kopi yang belum dimanfaatkan secara optimal menjadi Teh herbal Daun Kopi [2]. Hal ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terhadap upaya pengolahan limbah dan pemanfaatan sumber daya alam. Teh herbal Daun Kopi yang dihasilkan juga mampu menambah ragam atau jenis minuman yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat [11].



Gambar 1. Presentasi dan diskusi

Pada Gambar 1 terlihat kegiatan presentasi dan diskusi tentang daun kopi antara lain: jenis dan kriteria daun yang di gunakan, kandungan dan manfaat daun kopi, pengolahan daun kopi menjadi teh herbal dan pengemasannya, serta strategi pemasaran produk teh herbal yang meliputi antara lain ; analisis pasar, identifikasi target, menentukan saluran pemasaran.

Tahap-tahap pengolahan teh herbal daun kopi pada pelatihan ini sebagai berikut :



Gambar 2. Pemetikan Daun Kopi, Pencucian, dan Pengeringan

Langkah pertama untuk pengolahan daun kopi menjadi teh adalah melalui suatu proses pemetikan, dibersihkan yaitu dengan mencuci dengan air yang mengalir kemudian ditiriskan lalu dijemur sampai kering seperti gambar 2 di atas terlihat mahasiswa KKN beserta masyarakat yang menjadi sasaran pelatihan ini melakukan pemetikan limbah daun kopi. Adapun kriteria daun kopi yang dipetik yaitu dari pucuk hingga 5 helai terakhir. Tata cara pemetikan ini tentunya agar tidak mengurangi kualitas dari hasil produksi teh herbal daun kopi, baik dari segi cita rasa, warna, tekstur, maupun aromanya.

Daun kopi yang telah dipetik ini dicuci dengan bersih sampai kotoran berupa debu dan sisa pestisida sampai bersih, kemudian daun kopi yang telah dicuci tersebut dikeringkan dibawa panas matahari sampai daun kopi kering dan berubah warnanya menjadi coklat



Gambar 3. Pemisahan dari tulang daun, Penyangraian, menghaluskan daun kopi

Setelah daun kopi kering, proses pengolahan selanjutnya dilakukan dengan menyobek daun menjadi potongan kecil untuk memisahkan bagian daun dari tulangnya, sebagaimana yang ditunjukkan pada Gambar 3. Langkah ini bertujuan agar proses sangrai berlangsung lebih merata. Daun kopi yang telah disobek kemudian disangrai menggunakan api kecil hingga sedang, sambil terus diaduk agar tidak gosong, sampai mengeluarkan aroma khas. Setelah proses sangrai selesai, daun kopi didinginkan sejenak, lalu dihaluskan. Penghalusan ini bisa dilakukan secara tradisional dengan menumbuknya menggunakan lesung dan alu atau dengan alat penggiling modern agar menghasilkan bubuk daun kopi yang halus dan merata. Hasil akhirnya berupa bubuk daun kopi yang siap diolah lebih lanjut atau dikemas untuk dikonsumsi jadi the herbal seperti pada gambar 4 di bawa ini.



Gambar 4. Pengemasan dan teh daun kopi dalam kemasan

Proses pengemasan dilakukan dengan cermat untuk menjaga kualitas bubuk teh herbal. Tahap pertama adalah menakar sebanyak 1 gram bubuk teh herbal, kemudian memasukkannya ke dalam kantong teh celup. Setelah itu, setiap kantong teh celup ditutup rapat guna memastikan kebersihan dan kesegaran produk tetap terjaga. Selanjutnya, kantong-kantong teh celup yang telah disegel disusun rapi ke dalam kotak kemasan, dengan setiap kotak berisi 10 kantong teh celup. Kotak kemasan dirancang tidak hanya untuk melindungi produk dari paparan udara dan kelembapan, tetapi juga memudahkan konsumen dalam mengambil dan menyimpan teh celup. Proses ini dilakukan secara teliti agar produk siap dipasarkan dengan kualitas terbaik.



Gambar 5. Peserta Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Teh Herbal Daun Kopi.

Pada Gambar 10 terlihat para peserta sosialisasi dan pelatihan pengolahan teh herbal daun kopi yang terdiri dari kelompok sadar wisata (pokdarwis), perangkat desa, pelaku UMKM dan KWT. Pada saat pelaksanaan pelatihan para peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut hal ini dapat dilihat dari banyaknya pertanyaan yang di lontarkan oleh para peserta pada saat kegiatan berlangsung. Antara lain tentang kandungan senyawa yang di kandung oleh daun kopi yang bermanfaat bagi kesehatan.

Evaluasi pelatihan dilakukan 4 hari setelah pelatihan, dari hasil evaluasi terlihat dari 11 UMKM yang mengikuti pelatihan ada 6 UMKM yang mulai mengolah daun kopi menjadi teh herbal dan sudah di pasarkan di tempat wisata goa lawah sebagai minuman sehat untuk para wisatawan yang berkunjung ke desa lebah sempaga. Pelatihan pemanfaatan limbah daun kopi menjadi teh herbal di Desa Lebah Sempaga telah memberikan dampak positif bagi masyarakat dan lingkungan. Dari aspek ekonomi, masyarakat kini dapat mengolah limbah daun kopi menjadi produk bernilai jual yang berpotensi membuka peluang usaha mikro di desa. Teh herbal yang dihasilkan dari daun kopi tidak hanya menawarkan manfaat kesehatan yang dicari oleh masyarakat, tetapi juga sejalan dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya gaya hidup sehat [12]. Namun, ada beberapa tantangan yang perlu dihadapi, seperti memperluas pemasaran produk dan mengembangkan kemasan yang lebih menarik [13]. Di samping itu, untuk mencapai peningkatan skala produksi, dukungan dari pemerintah atau lembaga terkait sangat diperlukan, terutama dalam hal akses permodalan dan pemasaran produk [14].

KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan limbah daun kopi menjadi teh herbal di Desa Lebah Sempaga melibatkan 26 peserta yang terdiri dari berbagai kelompok masyarakat, yakni kelompok sadar wisata (pokdarwis) sebanyak 3 orang, perangkat desa 5 orang, pelaku UMKM 11 orang, dan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) 7 orang. Pelatihan ini terdiri dari 8 tahapan pengolahan, mulai dari pemetikan daun kopi hingga proses pengemasan produk teh herbal. Salah satu hasil signifikan dari pelatihan ini adalah terciptanya nilai ekonomi tambahan bagi masyarakat, di mana limbah daun kopi yang sebelumnya terbuang dapat diolah menjadi produk bernilai jual seperti teh herbal. Selain itu, teh herbal daun kopi ini juga memiliki manfaat kesehatan karena kandungan senyawa antioksidannya yang dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap alternatif minuman sehat. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan praktis masyarakat dalam mengolah limbah daun kopi, tetapi juga membuka peluang usaha mikro berbasis pertanian. Ada 6 UMKM dari 11 UMKM yang menjadi peserta sudah membuat produk teh herbal dalam kemasan siap dijual di lokasi wisata Goa Lawah Desa Lebah Sempaga. Dari segi lingkungan, pengolahan limbah daun kopi ini memberikan dampak positif dengan mengurangi sampah organik dari perkebunan kopi. Pada akhirnya, pelatihan ini berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat, mendukung pariwisata, dan memberikan kontribusi terhadap pengelolaan limbah yang ramah lingkungan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mewakili seluruh anggota kelompok 1 KKN PMD UNRAM di Desa Lebah Sempaga, atas rasa terima kasih sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) dan Bapak Ir. Ahmad Alamsyah, MP. selaku Dosen Pembimbing Kegiatan (DPK) kami selama KKN. Mahasiswa KKN PMD juga berterimakasih kepada bapak Kepala Desa, Sekretaris Desa, Kepala Dusun dan seluruh perangkat desa yang telah menerima mahasiswa KKN. Juga kepada masyarakat Desa Lebah Sempaga terkhusus

Ibu Fitri selaku mitra yang telah mau bekerja sama, berbagi dan membantu mahasiswa KKN dalam proses pelaksanaan program.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Nurhayati, H. , dan Puspitasari, D. (2020). Kesiapan Masyarakat dalam Mengembangkan Usaha Pengolahan Limbah Daun Kopi di Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 15(1), 78-89.
- [2] Prabowo, A. , dan Hadi, S. (2021). Inovasi Pengolahan Limbah Daun Kopi sebagai Teh Herbal dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa. *Jurnal Pengembangan Masyarakat*, 5(2), 100-113.
- [3] Agustin, N. (2020). Pemanfaatan Limbah Daun Kopi untuk Produk Teh Herbal: Potensi dan Manfaatnya. *Jurnal Agribisnis*, 12(1), 45-58.
- [4] Suryani, T. , dan Zulfikar, M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengolahan Limbah Daun Kopi: Studi Kasus di Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 8(3), 130-144.
- [5] Lazuardina, B. A., Farah, D., Purba, W., Rusindiyanto, & Defri, I. (2022). Pemanfaatan limbah daun kopi sebagai minuman kesehatan di Desa Sumberrejo, Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)*, 2(1), 72–80.
- [6] Abriyani, E., Yanti, D., Yuliani, S., Azzahra, S. S., & Firdaus, M. A. (2022). Analisis kafein dalam kopi menggunakan metode spektrofotometri UV-VIS. *Journal of Comprehensive Science*, 1(5).
- [7] Wijaya, A. (2018). Teh Herbal dan Potensinya sebagai Produk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan dan Gizi*, 6(4), 212-220.
- [8] Mahendra, A. (2018). Daun Kopi Sebagai Teh Herbal: Peluang untuk Masyarakat Perkebunan Kopi. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 12(4), 170-180.
- [9] Tanjung, E. , dan Sutrisno, W. (2022). Inovasi Pengolahan Limbah Daun Kopi sebagai Teh Herbal di Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pengembangan Teknologi Pertanian*, 18(2), 185-198.
- [10] Setiawan, R. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Limbah Daun Kopi Menjadi Teh Herbal di Desa Sumber Rejo. *Jurnal Ilmiah Masyarakat*, 11(2), 75-89.
- [11] Indriani, S. (2021). Pengolahan Limbah Daun Kopi Menjadi Produk Teh Herbal Berbasis Keberlanjutan Lingkungan. *Jurnal Agrikultur*, 19(2), 112-124.
- [12] Dewi, T. (2020). Pengolahan Daun Kopi Menjadi Produk Teh Herbal: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(3), 200-215.
- [13] Wulandari, S. (2023). Strategi Pemasaran Produk Teh Herbal Daun Kopi untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 16(1), 80-92.
- [14] Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2019). *Pengolahan Limbah Pertanian untuk Produk Bernilai Ekonomis Tinggi*. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.