

PELATIHAN PEMBUATAN KOPI BUBUK KEMASAN PADA KELOMPOK WANITA TANI DESA COMPANG DALO

Inosensu Harmin Jandu^{1*}, Lorensius Santu², Paulus Every Sudirman³
^{1,2,3}Prodi Sosial Ekonomi Pertanian, Universitas Katolik Indonesia Santu Paulus Ruteng, Indonesia
harminjandu@gmail.com

ABSTRAK

Abstrak: Pengolahan kopi menjadi bubuk dapat menjadi salah satu cara yang efektif untuk meningkatkan nilai tambah komoditas kopi dan memberikan manfaat ekonomi bagi petani kopi. Desa Compang memiliki potensi sumber daya kopi, namun masih belum diolah secara optimal. Dengan diberikan pelatihan ini diharapkan membantu masyarakat setempat memanfaatkan potensi tersebut. Kegiatan ini mendorong kemandirian ekonomi masyarakat, khususnya kelompok wanita, dengan menciptakan peluang usaha. Tujuan kegiatan ini adalah melalui pelatihan, peserta akan dapat meningkatkan mereka dalam pengolahan kopi bubuk. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Compang Dalo yang terlibat dalam kegiatan ini 20 anggota kelompok. Hasilnya dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta ditunjukkan oleh peningkatan signifikan pada tingkat pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan di buktikan dengan kemampuan setelah mengikuti pelatihan 10% Rendah, 60% Sedang, 30% Tinggi. Dapat disimpulkan bahwa meningkatkan kapasitas kelompok wanita tani dalam memproduksi kopi bubuk secara mandiri, sehingga dapat memberikan dampak terhadap kesejahteraan ekonomi di tingkat lokal.

Kata Kunci: Pembedayaan Perempuan; Peningkatan Keterampilan; Pembangunan Ekonomi.

Abstract: Coffee processing into powder can be an effective way to increase the added value of coffee commodities and provide economic benefits to coffee farmers. Compang Village has the potential of coffee resources, but it has not been optimally processed. With this training, it is expected to help the local community utilize this potential. This activity promotes the economic independence of the community, especially women's groups, by creating business opportunities. The purpose of this activity is that through training, participants will be able to improve their skills in processing coffee powder. This activity was carried out in Compang Dalo Village involving 20 group members. The results show that the participants' knowledge and skills have increased significantly, as evidenced by the increase in the level of participants' knowledge after the training: 10% Low, 60% Medium, 30% High. It can be concluded that increasing the capacity of women farmers' groups in producing coffee powder independently can have an impact on economic welfare at the local level.

Keywords: Women Empowerment; Skill Enhancement; Economic Development.



Article History:

Received: 01-09-2024
Revised : 11-10-2024
Accepted: 14-10-2024
Online : 30-10-2024



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

A. LATAR BELAKANG

Desa Compang Dalo adalah salah satu Desa yang berada pada wilayah Kecamatan Ruteng, Kabupaten Manggarai. Sebagian besar penduduk bangsa Desa Compang Dalo merupakan berprofesi pada bidang pertanian yaitu pertanian kopi, sawah, ternak, dan sebagainya berwirausaha pada bidang lain. Potensi wilayahnya sangat strategis dan dapat mendukung untuk bercocok tanam. Pada sisi lain Desa Compang Dalo merupakan memiliki tanah yang subur sehingga bisa mendukung perkembangan komoditi kopi. Komoditi pertanian yang sering dihasilkan oleh penduduk setempat salah satunya adalah komoditi kopi. Perkebunan kopi merupakan salah satu sumber pendapatan Desa setempat, dengan produktivitasnya stabil sehingga penting sekali mendorong kelompok tani untuk mendukung pengolahan produk kopi dalam bentuk kemasan. Menurut Aziz et al. (2020) bahwa kegiatan peningkatan kapasitas petani kopi melalui penanganan pasca panen dapat memberikan pengetahuan bagi petani kopi robusta dalam mengelola usahatani kopi robusta dari mulai panen sampai tahap pemasaran, hal ini dapat memberikan gambaran bagi petani untuk bisa lebih serius dalam penanganan/pengolahan hasil panen supaya dapat memberikan nilai tambah serta meningkatkan pendapatan bagi petani kopi robusta. Salah Kegiatan pengabdian masyarakat berhasil meningkatkan kapasitas petani kopi Aroma Je'netallasa melalui pelatihan teknologi informasi. Dengan bekal keterampilan baru, petani mampu meningkatkan efisiensi produksi dan pemasaran, serta meningkatkan pendapatan mereka (Mustakim & Umar, 2024). Penting peningkatan kapasitas dan informasi pengetahuan agar menambah keterampilan khususnya pengolahan kopi menjadi kopi yang berkemasan baik. Dengan demikian produk olahan mereka mampu bertahan dan mempunyai daya saing dalam hal pemasaran. Menurut (Sanaky & Nashori, 2018) bahwa Pengembangan industri kopi akan bermanfaat bagi petani kopi dan masyarakat desa, antara lain karena mereka akan memiliki kemampuan untuk mengolah tanaman kopi mereka menjadi produk unggulan yang memiliki harga yang tinggi saat dipasarkan.

Permasalahan Kelompok wanita tani di Desa Compang Dalo ini tidak memiliki pengalaman sebelumnya dalam pengolahan kopi maka perlu diberikan pelatihan tentang pengolahan kopi. Melalui program pengabdian masyarakat, kami telah berhasil membantu Abah Karom, pemilik UMKM kopi bubuk Robusta Dampit, dalam meningkatkan penjualan produknya. Dengan melakukan redesain kemasan, mengurus izin P-IRT, dan memberikan pelatihan pemasaran online, kami berharap dapat meningkatkan daya saing produk kopi bubuk Dampit di pasaran (Amalia & Anwar, 2021). Desa Jubelan di Kabupaten Semarang memiliki potensi kopi Arabika yang belum tergarap maksimal. Kurangnya pengetahuan petani dalam mengolah kopi menjadi hambatan utama dalam meningkatkan nilai ekonomi komoditas ini. Untuk mengatasi masalah ini, perlu diadakan penyuluhan tentang pengolahan kopi agar petani dapat menghasilkan

produk kopi yang berkualitas dan bernilai jual tinggi (Nugroho et al., 2021). Menerapkan strategi yang komprehensif dan berkelanjutan, klaster kopi di Desa Gajahkumpul dapat menjadi contoh keberhasilan pengembangan usaha berbasis komoditas lokal dan berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat (Riwayati et al., 2016). Pelatihan pengolahan kopi di SMKN Kuwus Golo Welu dengan tujuan meningkatkan pemahaman siswa tentang proses pengolahan kopi mulai dari pascapanen hingga menjadi minuman siap saji. Pelatihan ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan siswa dalam memahami tahapan-tahapan pengolahan kopi (Lorensius Santu, 2024).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa cita rasa, kemudahan akses produk, dan hubungan emosional memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kepuasan konsumen. Sementara itu, kontinuitas produk, pelayanan, dan harga terjangkau juga memberikan pengaruh positif, namun tidak signifikan secara statistik (Jandu et al., 2024). Persaingan industri bisnis kopi siap hasil olahan semakin ketat. Menurut Murbaningtyaset al. (2020) bahwa usaha pengolahan kopi bubuk dapat mempengaruhi keuntungan. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya para kompetitor yang banyak bermunculan dan saling menawarkan kelebihan produknya. Aneka produk kopi ditawarkan oleh perusahaan-perusahaan kepada konsumen dengan berbagai keunikan dan nilai lebihnya baik dari segi kualitas produk, layanan, dan harganya (Purnomo & Fauz, 2016).

Era globalisasi mengharuskan para pelaku ekonomi untuk berkompetisi. Pelaku ekonomi harus mampu membaca peluang untuk bagaimana mengembangkan usahanya. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk kopi melalui pelatihan pengemasan dan pemilihan vendor pengiriman yang tepat. Hasil penelitian menunjukkan peningkatan signifikan pada pengetahuan petani mengenai kedua aspek tersebut (Dewi et al., 2023). Era globalisasi bisa menjadi ancaman bagi para pelaku usaha apabila tidak memiliki faktor produksi yang mampu berkompetisi. Penelitian ini mengkaji bagaimana budaya Lejong dapat meningkatkan kemampuan kelompok tani di Desa Golo Worok. Hasilnya menunjukkan bahwa pendekatan sosialisasi dan diskusi yang melekat dalam budaya Lejong sangat efektif dalam pemberdayaan petani (Jandu et al., 2024). Pelatihan pascapanen kopi yang diberikan kepada petani di Kelurahan Nantal Golo Welu berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan mereka dalam mengolah kopi. Sebelumnya, petani kurang memahami proses pascapanen yang benar. Melalui pelatihan, petani kini mampu mengolah kopi dengan lebih baik, terbukti dari peningkatan nilai tes setelah pelatihan (Payong et al., 2021).

Faktor teknis juga mempengaruhi petani untuk pengolahan pasca panen menjadi produk olahan yang bernilai tinggi. Dengan potensi sumber daya manusia yang ada, seharusnya produksi kopi khas Desa Compang Dalo dapat ditingkatkan baik dari segi kualitas hingga keunikan rasa khas karakteristik

Desa. Namun dengan latar belakang penduduk Desa yang masih memiliki keterbatasan pengetahuan baik dari segi penanaman hingga produksi kopi dengan teknologi modern, sehingga hasil yang dihasilkan dari tanaman kopi yang ada tidak maksimal. Melalui program pelatihan, petani kopi di Desa Curahpoh kini mampu memanfaatkan limbah kulit kopi yang sebelumnya dianggap sebagai masalah menjadi produk minuman inovatif, yaitu kombucha cascara. Dengan demikian, tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi, tetapi juga mengurangi dampak lingkungan (Ayu Savitri et al., 2024). Melalui program pelatihan, limbah kulit kopi di Desa Curahpoh tidak lagi menjadi masalah, melainkan peluang untuk menciptakan produk-produk kreatif. Warga desa kini dapat menghasilkan teh cascara dan kerajinan tangan dari limbah kopi, sekaligus menjaga lingkungan (Setiyono et al., 2023). Petani kopi di Desa Garahan, Jember, telah berhasil meningkatkan kualitas kopi robusta mereka melalui pelatihan. Dengan teknologi yang sederhana, mereka kini mampu membuat kopi instan sendiri dan membuka peluang usaha baru (Fisdiana et al., 2022).

Kelompok Tani Desa Pejengkolan menghadapi kendala dalam pengembangan organisasi karena kurangnya jiwa kepemimpinan di antara anggotanya. Program pengabdian ini hadir untuk mengatasi masalah tersebut dengan memberikan pelatihan kepemimpinan yang komprehensif (Purwati et al., 2023). Peningkatkan kapasitas petani organik dalam mengelola data pertanian melalui komputerasi. Hasil penelitian diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk organik dan mendukung keberlanjutan pertanian organik di Indonesia (Delima et al., 2019). Program pengabdian ini berhasil meningkatkan keterampilan kelompok tani di Desa IV Suku Menanti dalam mengolah kopi menjadi minuman herbal yang unik. Dengan memanfaatkan potensi rempah lokal, petani kini memiliki produk baru yang dapat meningkatkan pendapatan mereka (Wulandari et al., 2024)

Masalah yang di hadapi kelompok wanita tani kopi di Desa compang dalo yaitu kemampuan dan keterampilan, terbatasnya pengetahuan, sarana pendukung, anggota kelompok yang masih minim dalam hal pembuatan kopi bubuk kemasan. Dengan permasalahan ini tentunya kelompok tani perlu pendampingan agar kembali beraktivitas lagi untuk produksi kopi bubuk. Masalah kedua kelompok tani belum mempunyai kemampuan dan keterampilan untuk membuat pengemasan kopi bubuk dan minimnya kemampuan dalam menentukan kualitas kopi yang baik. Pada persaingan dipasar keunggulan produk baik segi kemasan dan cita rasa sangat menentukan dalam persaingan dalam pemasaran. Solusi Permasalahan. Untuk kembali beraktivitas lagi maka kelompok tani perlu adanya peningkatan kapasitas dengan memberikan pengetahuan serta informasi yang tepat kepada mereka. Salah satu solusi berdasarkan masalah ditemukan tentunya para untuk memperbaiki kapsitas mereka dengan diberikan pelatihan khusus untuk bagaimana mengemas kopi yang tepat. Dengan demikian para petani merangsang semangat mereka untuk mulai berusaha

lagi. Kemudian untuk memastikan mereka sudah mengerti perlu lakukan percobaan setelah diberikan pembinaan atau pelatihan. Kalau di temukan masih ada anggota kelompok tani yang masih kurang paham atau tidak mengerti maka diberikan pelatihan ulang, agar mereka benar-benar mengerti dan mampu melakukan secara mandiri, sehingga dengan demikian kelompok taninya semakin kompetitif. Untuk pemasaran dan penentuan cita rasa kopi tentu dengan pendampingan serta pelatihan intens kepada para petani agar mereka juga memiliki keterampilan khusus dalam hal pemasaran lebih khusus terkait dengan cara pemasaran digitalisasi. Kemudian untuk cita rasa supaya para penikmat merasa puas, maka terkait dengan hal membutuhkan keterampilan dan kemampuan yang ekstra karena ini masalah cita rasa kopi. Oleh karena itu pada saat pelatihan pastikan para petani benar-benar mengerti dan mengaplikasikannya. Setelah diberikan pelatihan tentu saja melakukan percobaan agar jika masih ada petani yang masih kurang memahami kita bisa melakukan pelatihan pengulangan. Kelompok tani secara kemampuan dan keterampilan mampu menerapkan materi pelatihan yang sudah diberikan kepada mereka. Dengan mampu menghasilkan produk kopi dalam bentuk kemasan atas dasar keterampilan yang mereka sudah miliki setiap pribadi. Tujuannya dari kegiatan ini adalah agar kelompok wanita tani dapat memproduksi kopi bubuk secara mandiri dan berkelanjutan. Dengan diberikan pendampingan para petani mampu menciptakan produk kemasan dan cita rasa unggul dari pada produk kopi yang lain yang setara. Berkaitan dengan target kemampuan keterampilan sampai menghasilkan kopi kemasan yang bernilai tinggi beserta anggota kelompok mampu aplikasikan.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM dilakukan pada bulan Desember sampai april 2024 pada mitra kelompok mitra kelompok wanita tani Desa Compang Dalo. Pendekatan yang digunakan untuk mencapai rangkaian proses kegiatan yang bermula pada penghasilan dan pemberdayaan masyarakat setempat. Untuk mencapai semua itu dalam kegiatan ini perlu adanya penekanan dan keseriusan guna untuk memperoleh solusi sesuai dengan keperluan mitra agar nantinya dapat dijalankan dengan baik untuk keberlanjutan usaha dan peningkatan profit. Peserta sasaran, Jumlah peserta yang akan mengikuti pelatihan adalah 20 orang. Metode yang digunakan dalam pengaduan adalah berkunjung langsung dengan sasaran dan diberikan pelatihan secara langsung. Tim PKM fokus pada pendampingan pembuatan kopi bubuk yang berkemasan. Metode kegiatan dengan ceramah dan simulasi.

1. Tahap Pra Pelaksanaan

Melakukan survei dan wawancara mendalam dengan anggota kelompok tani untuk mengetahui pengetahuan mereka tentang pengolahan kopi, kendala yang dihadapi, serta minat mereka terhadap pelatihan.

Mengidentifikasi peralatan yang dimiliki kelompok tani dan ketersediaan bahan baku.

2. Perancangan Program

Menyusun rencana pelatihan yang komprehensif, mulai dari pemilihan biji kopi berkualitas, proses roasting, penggilingan, pencampuran, hingga pengemasan. Metode pelatihan yaitu ceramah, praktik langsung.

3. Sosialisasi Program

Melakukan sosialisasi kepada seluruh anggota kelompok tani mengenai tujuan, manfaat, dan jadwal pelaksanaan pelatihan.

a. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan Pelatihan: Melaksanakan pelatihan sesuai dengan materi yang disiapkan yang telah disusun. Memberikan kesempatan kepada peserta untuk bertanya dan berdiskusi. Melakukan demonstrasi langsung proses pembuatan kopi bubuk kemasan.

b. Tahap Evaluasi

Melakukan wawancara dengan peserta pelatihan untuk mengetahui tingkat kepuasan mereka terhadap program. Mengamati langsung hasil produksi kopi bubuk yang dihasilkan oleh peserta.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap 1 Memberikan Materi

Materi awal yang berkaitan dengan kegiatan sebagai penguatan dengan memberikan penguatan dasar dapat meningkatkan kemampuan baik secara individu atau kelompok untuk memahami terkait dengan kegiatan berlangsung sehingga mereka lebih mampu mengelola diri mereka sendiri dan mengambil tindakan untuk mencapai tujuan. Menurut Gangkur et al. (2023) bahwa Tingkat kehadiran anggota kelompok untuk mengetahui persepsi petani tentang pemahaman hakikat kelompok tani yang penting untuk meningkatkan kesejahteraan kategori tinggi. Menurut Kustyawati et al. (2022) bahwa Hasil dari kegiatan pelatihan ini, sebanyak 70% peserta KWT mampu membuat kopi bubuk herbal dengan aroma mint dan dapat membuat kopi herbal siap jual dengan kemasan yang baik, seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pemberian materi awal

2. Tahap 2 Memperkenalkan Jenis Kemasan dan Formulasi dalam Satu Bungkus Kemasan

Untuk kopi bubuk, kemasan kertas adalah yang paling umum. Ini dapat berupa kantong kertas yang dilapisi untuk mempertahankan aroma dan kelembaban kopi atau kemasan kertas yang lebih tebal untuk menjaga kualitas kopi yang lebih baik. Kualitas kopi, waktu penyimpanan, dan preferensi pelanggan menentukan jenis kemasan kopi bubuk terbaik. Selain itu, sangat penting untuk memastikan bahwa kemasan yang dipilih memenuhi persyaratan lingkungan. Memperkenalkan formulasi dalam satu bungkus kemasan.

3. Tahap 3 Praktikum Pembuatan Kopi Bubuk

Melakukan praktikum pembuatan kopi bubuk kemasan, dengan memandu peserta melalui setiap langkah-langkahnya. Proses penggorengan (roasting) dalam pembuatan kopi bubuk adalah langkah kunci yang menentukan karakteristik rasa akhir dari kopi tersebut. Berikut adalah beberapa hal yang perlu dipertimbangkan dalam proses penggorengan. Suhu penggorengan adalah faktor utama yang mempengaruhi hasil akhir dari biji kopi. Suhu yang lebih rendah menghasilkan kopi dengan profil rasa yang lebih asam dan ringan, sementara suhu yang lebih tinggi cenderung menghasilkan kopi dengan rasa yang lebih berat dan pahit. Suhu yang ideal bergantung pada preferensi rasa Anda dan jenis kopi yang digunakan, tetapi umumnya berkisar antara 180°C hingga 230°C. Waktu Penggorengan: Durasi penggorengan juga penting dalam membentuk karakteristik rasa kopi. Waktu yang lebih lama akan menghasilkan kopi dengan rasa yang lebih kuat dan pahit, sementara waktu yang lebih pendek akan menghasilkan kopi dengan rasa yang lebih ringan dan asam.

Durasi penggorengan optimal dapat bervariasi tergantung pada suhu penggorengan dan jenis kopi yang digunakan. Proses Pengembangan Rasa: Selama proses penggorengan, biji kopi mengalami serangkaian perubahan kimia yang kompleks yang menghasilkan berbagai komponen rasa dan aroma. Penting untuk memantau proses ini dengan cermat dan menghentikan penggorengan pada saat yang tepat untuk mencapai profil

rasa yang diinginkan. Setelah proses penggorengan selesai, biji kopi perlu segera didinginkan untuk menghentikan proses pemanggangan.

Pendinginan dilakukan untuk mencegah biji kopi dari terbakar atau mengalami over-roasting, yang dapat menghasilkan rasa yang tidak diinginkan. Selama seluruh proses penggorengan, penting untuk terus memantau kualitas kopi yang dihasilkan. Ini termasuk memeriksa warna biji kopi, aroma yang dihasilkan, dan mencicipi sampel kopi secara teratur untuk memastikan konsistensi dan kualitas rasa. Dengan memperhatikan semua aspek ini dengan cermat, Anda dapat menghasilkan kopi bubuk dengan cita rasa yang sesuai dengan preferensi Anda dan standar kualitas yang tinggi, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Roasting Kopi Setelah Penguatan

4. Tahap 4 Pengemasan Kopi

Tahap pengemasan kopi adalah langkah penting dalam proses produksi untuk menjaga kesegaran dan kualitas kopi sebelum sampai ke tangan konsumen. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam tahap pengemasan kopi. Pilihlah jenis kemasan yang sesuai dengan kebutuhan dan preferensi konsumen, serta menjaga kualitas kopi. Kemasan dapat berupa kantong kertas, kemasan berdiri, kemasan vakum, atau kemasan bersegel, tergantung pada preferensi dan tujuan pemasaran Anda. Pastikan kemasan yang digunakan berkualitas baik dan kedap udara untuk melindungi kopi dari paparan udara, cahaya, dan kelembaban yang dapat memengaruhi kualitas dan kesegaran kopi. Agar produk dapat memiliki pasaran yang lebih luas salah satunya adalah supermarket harus mengikuti pelatihan yang membuat produk yang berkemasan (Maryanti, 2022).

Kemasan juga harus bersih dan steril untuk mencegah kontaminasi. Timbanglah atau ukur kopi bubuk dengan akurat sesuai dengan takaran yang ditetapkan, dan pastikan untuk mengisi kemasan dengan jumlah yang konsisten untuk setiap produk. Setiap kemasan kopi harus dilengkapi dengan label yang jelas dan informatif, termasuk informasi seperti nama produk, tanggal roasting, asal kopi, instruksi penyeduhan, informasi nutrisi (jika relevan), serta logo dan informasi perusahaan. Pastikan kemasan dikemas secara rapat dan kedap udara untuk mencegah oksidasi yang dapat memengaruhi rasa dan aroma kopi.

Penggunaan kemasan vakum atau kemasan dengan segel yang baik dapat membantu mempertahankan kesegaran kopi lebih lama. Pertimbangkan untuk menggunakan kemasan yang ramah lingkungan dan dapat didaur ulang untuk mendukung praktik bisnis yang berkelanjutan. Simpan kopi dalam kondisi yang tepat setelah dikemas, seperti di tempat yang sejuk, gelap, dan kering, untuk menjaga kualitasnya. Pastikan juga untuk merencanakan proses distribusi yang efisien dan aman untuk menghindari kerusakan atau penurunan kualitas selama pengiriman. Dengan memperhatikan semua hal di atas dalam tahap pengemasan kopi, Anda dapat memastikan bahwa kopi bubuk yang dihasilkan tetap segar dan berkualitas hingga sampai ke tangan konsumen, seperti terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Tahap pengemasan kopi

5. Dampak Hasil Kegiatan Pelatihan

Hasil dari pelatihan kelompok wanita tani dalam pembuatan kopi bubuk kemasan untuk meningkatkan nilai tambah dapat bervariasi tergantung pada berbagai faktor, termasuk metode pelatihan yang digunakan, keterampilan anggota kelompok, dan dukungan yang diberikan pihak yang memberikan pendamping. Dengan mengikuti Pelatihan dapat membantu anggota kelompok wanita tani memperoleh keterampilan baru dalam proses pembuatan kopi, termasuk penggorengan, penggilingan, pengemasan, dan manajemen usaha kecil. Mereka dapat menjadi lebih terampil dan percaya diri dalam mengelola proses produksi kopi secara efisien. Dengan keterampilan baru yang diperoleh melalui pelatihan akhirnya kelompok wanita tani mampu meningkatkan kualitas kopi bubuk yang mereka hasilkan. Mereka dapat memperhatikan detail-detail penting dalam setiap tahap produksi untuk memastikan bahwa produk akhir memiliki cita rasa yang konsisten dan berkualitas tinggi.

Melalui peningkatan keterampilan dan kualitas produk, kelompok wanita tani dapat meningkatkan nilai tambah produk mereka. Produk kopi bubuk kemasan yang berkualitas tinggi dan memiliki branding yang baik dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi, sehingga meningkatkan pendapatan dan keuntungan kelompok. Pelatihan juga dapat membantu

kelompok wanita tani untuk memahami berbagai metode pengolahan dan jenis kopi yang berbeda, sehingga mereka dapat diversifikasi produk mereka. Mereka dapat menciptakan berbagai varian kopi dengan rasa dan aroma yang berbeda untuk memenuhi berbagai selera konsumen. Produk yang berkualitas dan bervariasi, serta peningkatan branding dan pemasaran, kelompok wanita tani dapat mendapatkan akses ke pasar yang lebih luas. Mereka dapat menjual produk mereka tidak hanya di pasar lokal, tetapi juga melalui saluran distribusi yang lebih luas, termasuk toko-toko spesialis, kafe, atau bahkan secara online.

Kesuksesan kelompok wanita tani dalam produksi kopi bubuk kemasan juga dapat memberikan dampak positif pada pemberdayaan ekonomi lokal. Mereka dapat menjadi contoh bagi komunitas sekitar tentang potensi pengembangan usaha kecil dan menengah di sektor pertanian dan agribisnis. Dengan demikian, pelatihan kelompok wanita tani dalam pembuatan kopi bubuk kemasan memiliki potensi untuk memberikan hasil yang signifikan dalam hal peningkatan keterampilan, kualitas produk, nilai tambah, dan dampak ekonomi lokal. Hasil kegiatan pengabdian ini yang dilaksanakan didesa compang dalo dikategorikan berhasil karena telah memberikan dampak terhadap kemampuan kelompok Wanita. Berdasarkan hasil diskusi Bersama kelompok Wanita tani mampu memproduksi kopi bubuk dan mendapatkan pengalaman baru. Pentingnya melakukan pendampingan terhadap kelompok tani perempuan untuk menambah wawasan dan meningkatkan jiwa wirausaha (Handayani et al., 2022), seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. hasil Evaluasi Kegiatan

Kriteria Evaluasi	Sebelum Pelatihan	Setelah Pelatihan	Persentase Peningkatan
Pengetahuan tentang proses pembuatan kopi	30% Rendah, 70% Sedang	10% Rendah, 60% Sedang, 30% Tinggi	30%

Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan yang sangat baik pada pemahaman peserta terhadap proses pembuatan kopi. Sebelumnya, tidak ada peserta yang memiliki pemahaman yang mendalam, namun setelah pelatihan, 30% peserta telah mencapai tingkat pemahaman yang tinggi.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Hasil kegiatan pengabdian ini yang dilaksanakan di Desa Compang dalo dikategorikan berhasil karena telah memberikan dampak terhadap kemampuan kelompok Wanita. Berdasarkan hasil diskusi Bersama kelompok Wanita tani mampu memproduksi kopi bubuk dan mendapatkan pengalaman baru.

DAFTAR RUJUKAN

- Amalia Wahyuni Mustakim, R., & Fitrah Ramadhan Umar, M. (2024). *Pemberdayaan Komunitas Petani Kopi Dalam Pembangunan Ekonomi Lokal Yang Berkelanjutan Melalui Penerapan Teknologi Informasi*. 8(4). <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i4.24332>
- Ayu Amalia, F., & Syaiful Hidayat Anwar, A. (2021). Pendampingan Market Kopi Bubuk Robusta Dampit Abah Karom Untuk Meningkatkan Nilai Jual. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 5(1). <https://doi.org/10.31764/jpmb.v5i1.5621>
- Ayu Savitri, D., Barbara Patricia, S. S., Puspita Arum, A., Putri Yulia Nurrahmi, T., Rosania, S., & Novijanto, N. (2024). Pelatihan pengolahan limbah kopi sebagai kombucha cascara. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v8i1.22022>
- Aziz, S., Yuniawan Isyanto, A., & Puspitasari, A. (2020). *Abdimas Galuh Penguatan Kapasitas Petani Kopi Dalam Penanganan Pasca Panen Kopi Robusta Di Desa Sagalaherang Kecamatan Pawanangan Kabupaten Ciamis* (Vol. 2, Issue 2).
- Bambang Herry Purnomo, & Mukhamad Fauz. (2016). Peningkatan Profit Unit Produksi Kopi Bubuk Kelompok Tani Kopi Sidomulyo, Kabupaten Jember Melalui Pengembangan Produk Baru: Bubuk Kopi Luwak in Vitro yang Dikemas Dalam Bentuk Sachet Two In One. *Repository Univeritas Jember*. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/77105>
- Delima, R., Purwadi, J., Santoso, H. B., Wibowo, A., Informasi, F. T., Kristen, U., & Wacana, D. (2019). Penguatan Kapasitas Kelompok Tani Harjo Dan Tani Rahayu Dalam Komputerisasi Pendataan Petani. *Aptekmas*, 2(3). <https://doi.org/10.36257/apts.v2i3.1837>
- Dewi, N. K., Mediana Pahpahan, H., & Purnama, A. W. (2023). Pelatihan Pemilihan Vendor Dan Cara Pengemasan Untuk Meningkatkan Daya Saing Eksport Kopi. In *MERPATI* (Vol. 4, Issue 2). <https://ejurnal.ulbi.ac.id/index.php/merpati>
- Erna Kustyawati, M., Agustina Iryani, D., Rizal, S., Endaryanto, T., & Artikel, P. (2022). *Pelatihan Pembuatan Kopi Peppermint Pada Kelompok Wanita Tani (Kwt) Sebaya Di Kecamatan Kasui, Kabupaten Way Kanan*. 01(02), 201–209.
- Fisdiana, U., Nuning Erawati, D., Fatima, T., Taufik, R., & Humaida, S. (2022). Peningkatan Kualitas Pengolahan Hasil Kopi Robusta Pada Kelompok Tani Sangkuriang Desa Garahan Kecamatan Silo Kabupaten Jember. *SELAPARANG*, 6(2). <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i2.8381>
- Gangkur, F., Cordanis, A. P., & Jandu, I. H. (2023). Penguatan Kelompok Tani Melalui Upaya Pemahaman Hakikat Kelompok Tani. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(3), 2756. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i3.14887>
- Handayani, L., Nurhayati, N., Rahmawati, C., Thaib, A., Syahputra, F., & Mardhiah, A. (2022). Pelatihan Pembuatan Keripik dari Limbah Kulit Ikan Tuna kepada Kelompok Perempuan Binaan Lembaga Natural Aceh. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(6), 1585–1590. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i6.11332>
- Harmin Jandu, I., Hudin, R., & Dionesius Budiman, N. (2024). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Konsumen Kopi Bubuk Wamor Khas Labuan Bajo Manggarai Barat. *Mimbar Agribisnis*. <http://dx.doi.org/10.25157/ma.v10i2.14466>
- Jandu, I. H., Gangkur, F., Utama, W. G., & Payong, P. (2024). Lejong Culture in Empowering Horticultural Farmer Groups in Golo Worok Village Ruteng Sub-District Manggarai District. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa Dan Pertanian*, 9(3), 243–249. <https://doi.org/10.37149/jimdp.v9i3.869>

- Lorensius Santu, I. H. J. E. N. K. M. S. N. M. V. M. B. (2024). Pelatihan dan Pengenalan Cara Pengolahan Kopi Untuk Meningkatkan Keterampilan di SMKN Kuwus Golo Welu. *ABDIMAS GALUH*. <http://dx.doi.org/10.25157/ag.v6i2.15039>
- Maryanti, S. (2022). Pelatihan Peningkatan Kualitas Produk dan Kemasan Produk di Kelompok Tani Desa Lembah Sari Rumbai Pekanbaru. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(6). <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i6.11089>
- Murbaningtyas, V., Sukiyono, K., Badrudin, R., Studi Agribisnis, P., Pertanian, F., & Bengkulu, U. (2020). Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Pengolahan Kopi Pada Kelompok Perkasa Tani Di Desa Iv Suku Menanti Kecamatan Sindang Dataran Kabupaten Rejang Lebong Value Added And Business Feasibility Of Coffee Processing In Kelompok Perkasa Tani In Iv Suku Menanti Village District Sindang Dataran Rejang Lebong Regency. *Nomor*, 4, 870–881. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2020.004.04.15>
- Nugroho, A., Nola Prameswari, A., Luthfiyanti, E., Bryan Regie Pratama, M., Rizky Yuliyanto, M., Nanda Eka Dewi, N., Pratiwi, N., Indira Saraswati, S., Felia Kurniati, S., Ditia Rachman, W., & Zulfatussa, dan. (2021). *Teknik Pengolahan Biji Kopi Menjadi Kopi Bubuk Di Desa Jubelan Kecamatan Sumowono Kabupaten Semarang*. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jouce/article/view/12713>
- Payong, P., Piran, R. D., Harmin Jandu, I., Gaut Utama, W., Sudirman, P. E., & Adiputra Taopan, R. (2021). Pelatihan Penanganan Pascapanen Kopi Di Kelurahan Nantal Golo Welu Kecamatan Kuwus Kabupaten Manggarai Barat Nusa Tenggara Timur. *Abditani*. <https://doi.org/10.31970/abditani.v4i3.80>
- Purwati, N., Safitri, L. A., Widodo, P., & Natalia, F. (2023). Pelatihan leadership untuk meningkatkan softskill Kelompok Tani Desa Pejengkolan. *Penamas: Journal of Community Service*, 3(1), 1–9. <https://doi.org/10.53088/penamas.v3i1.614>
- Riwayati, I., Purwanto, H., & Menoreh Tengah, J. X. (2016). Peningkatan Mutu Proses Produksi Kopi Bubuk Bagi Masyarakat Klaster Kopi Di Desa Gajah Kumpul Kecamatan Batangan Pati. *Inovasi Teknik Kimia*, 1(1), 1–05. <http://dx.doi.org/10.31942/inteka.v1i1.1637>
- Sanaky, H. A., & Nashori, F. (2018). Peningkatan Dan Pengembangan Produk Olahan Kopi Di Desa Brunosari. In *AJIE-Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship* (Vol. 03, Issue 03).
- Setiyono, S., Arum, A. P., SM, S. B. P., Savitri, D. A., Andrean, F. F., & Putri, Z. S. (2023). Pelatihan Pengolahan Limbah Kopi Sebagai Teh Cascara Dan Produk Kerajinan. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(1), 607. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i1.12403>
- Wulandari, S. W., Alnopri, A., Rustikawati, R., Ela Hasri Windari, E. H. W., & Fernandez, R. (2024). Pelatihan Pengolahan Kopi Herbal Upaya Optimalisasi Potensi Dan Inovasi Usaha Kelompok Tani Desa Iv Suku Menanti Kabupaten Rejang Lebong. *SIPISSANGNGI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 31. <https://doi.org/10.35329/jurnal.v4i1.4942>