

## Pengolahan Biji Kopi Menjadi Produk Kopi Tanpa Ampas dan Optimalisasi Penjualan Petani Kopi Desa Karangpring Jember

Frisca Teanna Adinda Putri<sup>1</sup>, R. Miftah Afkarina<sup>2</sup>, Yosefa Sayekti<sup>3</sup>,  
Adhipramana Khansa Wiryawan<sup>4</sup>, Virgilia Carolina Rengga<sup>5</sup>, Ahmad Nadhif  
Nasrullah<sup>6</sup>, Nur Kholik Aziz<sup>7</sup>, Pinky Fitria Ramadani<sup>8</sup>, Nilatul Ilmi<sup>9</sup>.

<sup>1</sup> Program studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember

<sup>2,3,4,5,6,7,8,9,10</sup> Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jember

### **Abstrak**

Jember merupakan salah satu kota yang memiliki julukan kota tembakau karena pada kabupaten Jember terkenal sebagai sentra tembakau. Selain dari tembakau-nya kabupaten ini juga menghasilkan kopi yang melimpah, berdasarkan data 2020 Jember memproduksi 2.369 ton kopi. Jumlah ini termasuk besar dan juga membuat Jember sebagai salah satu sentra kopi yang berada di Jawa Timur. Desa Karangpring merupakan salah satu desa yang menyumbang besarnya panen kopi tersebut, desa ini menghasilkan 1,790 ton pada tahun yang sama. Dengan besarnya panen pada desa ini diharapkan kehidupan petani menjadi sejahtera, tetapi nyatanya masih banyak petani yang hidup dengan sederhana, hal ini terjadi karena petani kopi masih belum bisa mengolah kopi yang dihasilkan sehingga mereka hanya menjual kopi secara gelondongan saja yang memiliki daya jual rendah. Dengan adanya masalah ini kami PPK Ormawa HMJA FEB UNEJ memiliki tujuan untuk mengembangkan kemandirian ekonomi untuk petani kopi melalui pengolahan kopi menjadi produk yang memiliki daya jual lebih tinggi. Pengabdian ini dilakukan dengan pelatihan kepada petani kopi yang diawali dengan pemberian materi lalu dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan kopi tanpa ampas sebagai produk olahan kopi yang memiliki daya jual lebih tinggi dari kopi gelondongan. Kopi tanpa ampas ini memiliki harga jual Rp15.000 per kemasan. Dengan adanya pengabdian ini diharapkan masyarakat dapat mendalami kemampuan pengolahan kopi dan meningkatkan perekonomiannya sendiri melalui pengolahan kopi tanpa ampas ini.

### **Abstract**

Jember is a city that has the nickname tobacco city because Jember district is famous as a tobacco center. Apart from tobacco, this district also produces abundant coffee, based on 2020 data, Jember produced 2,369 tons of coffee. This number is large and also makes Jember one of the coffee centers in East Java. Karangpring Village is one of the villages that contributes to the large coffee harvest, this village produced 1,790 tons in the same year. With the large harvest in this village, it is hoped that farmers' lives will be

---

<sup>1</sup> Corresponding Author: Frisca Teanna Adinda Putri Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Jember; Gg. 5, Tegal Boto Lor, Sumbersari, Kec. Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68121; Email: 221710301088@mail.unej.ac.id

*prosperous, but in fact there are still many farmers who live simply, this happens because coffee farmers are still unable to process the coffee they produce so they only sell coffee in logs which has low selling power. With this problem, we PPK Ormawa HMJA FEB UNEJ have the aim of developing economic independence for coffee farmers by processing coffee into products that have higher selling power. This service is carried out by providing training to coffee farmers which begins with providing material and then continues with training in making coffee without pulp as a processed coffee product which has a higher selling power than coffee beans. This coffee without pulp has a selling price of IDR 15,000 per package. With this service, it is hoped that the community will be able to deepen their ability to process coffee and improve their own economy through processing coffee without pulp.*

**Kata kunci:** *Kopi, Kopi Tanpa Ampas, Olahan kopi.*

## 1. PENDAHULUAN

Desa Karangpring merupakan sebuah desa yang terletak di wilayah Kecamatan Sukorambi, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur. Desa ini berada di dataran tinggi kaki Gunung Argopuro dengan ketinggian sekitar 550 meter di atas permukaan laut. Lokasinya yang strategis, sekitar 14 kilometer barat daya dari pusat kota Jember, membuat Desa Karangpring mudah diakses meski jalur jalan menuju ke sana terus menanjak dan berkelok-kelok, menawarkan pemandangan alam yang memukau sepanjang perjalanan (Sudarwati, 2020). Kondisi geografis dan iklim Desa Karangpring yang cenderung sejuk dan lembab sepanjang tahun mendukung pertumbuhan berbagai komoditas pertanian berkualitas tinggi (Savira et al., 2023). Tanahnya yang subur dan sistem pengairan yang baik memungkinkan penduduk setempat untuk mengembangkan berbagai jenis tanaman pangan dan hortikultura. Namun, di antara semua komoditas yang dihasilkan, kopi menjadi komoditas unggulan yang paling menonjol. Dengan luas perkebunan mencapai 645,23 hektar atau sekitar 45% dari total luas wilayah desa yang mencapai 1.259,43 hektar, kopi menjadi tulang punggung perekonomian masyarakat setempat (Pemerintah Kabupaten Jember, 2023). Potensi besar yang dimiliki oleh Desa Karangpring dalam sektor perkebunan kopi membuka peluang luas untuk pengembangan industri kopi yang lebih terintegrasi dan bernilai tambah tinggi (Rojabi et al., 2024).

Namun, rendahnya nilai tambah dari biji kopi mentah seringkali menjadi kendala bagi kesejahteraan petani kopi. Selain itu, kurangnya literasi keuangan merupakan faktor yang menunjang dalam kurangnya kesejahteraan petani kopi desa Karangpring. Hal ini dapat dibuktikan dari nominal upah gaji yang didapatkan selama 1 bulan yang masih di bawah nominal gaji upah minimum yakni sebesar Rp800.000 hingga Rp1.000.000. Untuk merealisasikan potensi tersebut, diperlukan upaya penguatan ide hilirisasi sebagai strategi sistematis dalam mengembangkan industri pengolahan di sektor-sektor strategis, termasuk kopi. Hilirisasi tidak hanya berfokus pada peningkatan nilai tambah produk melalui proses pengolahan dan diversifikasi produk, tetapi juga melibatkan pengembangan teknologi pertanian dan pengolahan yang lebih modern, peningkatan kapasitas dan kompetensi sumber daya manusia, serta penguatan daya saing produk di pasar global (Alatas, 2023).

Kopi tanpa ampas atau kopi celup adalah upaya untuk meningkatkan diversifikasi produk berbasis kopi melalui teknik pengolahan pangan yang inovatif. Kopi tanpa ampas atau kopi celup menawarkan kemudahan dan efisiensi dalam proses penyajian dibandingkan dengan kopi tradisional yang diseduh menggunakan metode

manual atau mesin. Kopi tanpa ampas atau kopi celup mengeliminasi ampas yang tidak hanya membuat konsumsi lebih praktis dan nyaman, tetapi juga mengurangi potensi limbah yang harus dibuang. Produk ini juga mempermudah pengontrolan takaran dan kualitas rasa, yang penting dalam mempertahankan standar produk di industri kopi. Kopi tanpa ampas atau kopi celup dapat memperpanjang umur simpan produk dengan melindunginya dari oksidasi dan paparan cahaya. Proses ini membantu mempertahankan kandungan senyawa bioaktif dalam kopi, seperti kafein dan antioksidan, yang memberikan manfaat kesehatan (Muñoz et al., 2021). Kopi tanpa ampas atau kopi celup juga mendukung praktik berkelanjutan dengan mengurangi sisa-sisa kopi yang terbuang, yang pada akhirnya mengurangi dampak lingkungan. Stabilitas produk yang lebih tinggi memungkinkan distribusi yang lebih luas dan menjangkau pasar yang lebih jauh, baik domestik maupun internasional.

Menanggapi permasalahan ini kami dari tim Program Peningkatan Kapasitas (PPK) Organisasi Mahasiswa (Ormawa) HMJA FEB Universitas Jember memiliki solusi dalam mengatasi masalah ini, yaitu

- a) melakukan pengembangan dan pelatihan dalam pembuatan kopi tanpa ampas atau kopi celup yang inovatif disertai dengan pembentukan kelompok usaha,
- b) melakukan pengembangan dan pelatihan dalam perhitungan sebagai ilmu dalam literasi keuangan, dan
- c) melakukan pengembangan dan pelatihan dalam pemasaran produk. Dilain sisi, kami berperan sebagai narahubung antara masyarakat, kelompok petani kopi, pelaku usaha, kepala desa, dan pihak eksternal dalam mendukung kegiatan dan mengembangkan *branding* produk.

Dengan pengimplementasian hilirisasi di sektor kopi Desa Karangpring dan pengelolaan yang baik serta terdapat partisipasi aktif dari masyarakat dalam seluruh rantai nilai industri kopi, mulai dari budidaya, pengolahan, hingga pemasaran, diharapkan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal yang lebih inklusif dan berkelanjutan, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, memperkuat keterlibatan komunitas serta membangun kemandirian ekonomi desa.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Pelatihan pertama akan difokuskan pada diversifikasi produk dengan mengajarkan teknik pembuatan Kopi tanpa ampas atau kopi celup termasuk proses pemilihan biji kopi yang tepat, pengolahan, hingga pengemasan produk akhir. Selanjutnya, pelatihan literasi keuangan akan diberikan untuk meningkatkan kemampuan petani dalam mengelola keuangan pribadi dan usaha, termasuk pencatatan, perencanaan anggaran, dan manajemen risiko. Ketiga, pelatihan pemasaran akan difokuskan pada strategi pemasaran modern, termasuk penggunaan *media digital*, *branding* produk, dan akses pasar yang lebih luas. Terakhir, pelatihan bagaimana cara mengurus izin usaha agar mendapatkan NIB serta bagaimana cara mendapatkan label halal untuk produk yang akan diproduksi.

Selama pelaksanaan kegiatan, tim akan berperan aktif sebagai fasilitator dan narahubung antara petani, kelompok usaha, dan pihak eksternal yang terkait, seperti distributor dan pengepul. Tim juga akan melakukan evaluasi berkala untuk memastikan efektivitas pelatihan dan memberikan pendampingan lanjutan kepada petani untuk mengaplikasikan keterampilan yang telah diperoleh dalam kegiatan sehari-hari.

Dalam metode ini, terdapat beberapa indikator yang harus dipenuhi untuk tercapainya keberhasilan dalam kegiatan pengabdian yang dapat diuraikan sebagai berikut.

- a. Target minimal 70% dari peserta yang datang mengalami peningkatan dari pelaksanaan *pre-test* dan *post-test*.
- b. Target minimal 70% dari peserta pelatihan dapat menghasilkan produk yang sesuai standar kualitas.
- c. Target 80% peserta memiliki catatan keuangan yang tertata rapi dan memahami konsep dasar manajemen keuangan setelah pelatihan.
- d. Target peningkatan persentase penjualan produk kopi tanpa ampas dalam enam bulan setelah pelatihan penjualan sebesar 50% dari periode sebelumnya.

Dengan metode ini, diharapkan program pengabdian ini dapat berjalan efektif dan memberikan dampak yang nyata bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Karangpring.

Kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana berkat bantuan belmawa sebagai fasilitator dan donatur dalam program PPK Ormawa, selanjutnya diucapkan terima kasih kepada perangkat Desa Karangpring yang telah menyokong keberhasilan kegiatan pengabdian ini dengan memberikan izin untuk menggunakan fasilitas desa berupa halaman balai desa untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat, pihak selanjutnya yang sangat membanggakan yakni warga desa yang telah sudi hadir dalam pengabdian yang kami laksanakan sehingga ilmu yang kami bawa dapat bermanfaat untuk kehidupan masyarakat sekalian, tak kalah penting terima kasih untuk tim *task force* PPK Ormawa UNEJ dan pembimbing PPK Ormawa HMJA yang selalu membimbing dan mengarahkan serta mengevaluasi kami dalam setiap kegiatan yang kami lakukan agar kedepannya bisa lebih maksimal. Terakhir, terima kasih kepada anggota PPK Ormawa HMJA yang telah bahu membahu selama pelaksanaan pengabdian berlangsung.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PPK Ormawa HMJA berfokus pada banyak bidang salah satunya adalah bidang bisnis yang mana pada bidang ini diharapkan masyarakat dapat memiliki kemandirian ekonomi dengan dibantu pendampingan dan pelatihan pengolahan produk kopi yang telah diberikan. Pelatihan ini dilaksanakan dengan beberapa tahapan yakni pemberian materi seputar kopi, praktik pengolahan kopi berupa kopi tanpa ampas atau kopi celup, pembentukan Kelompok Usaha Bersama (KUB), *monitoring* dan evaluasi. Kegiatan ini dilaksanakan secara tatap muka di balai desa Karangpring dan juga pendampingan di rumah warga sebagai antusiasme warga dalam mempelajari pengolahan produk kopi. Setiap pertemuan dihadiri oleh 10-15 warga sebagai peserta yang mana warga tersebut merupakan petani kopi dan ibu rumah tangga, pertemuan ini dilaksanakan dengan paparan materi terlebih dahulu dan dilanjutkan dengan praktik pengolahan kopi serta ada pengisian *pre-test* dan *post-test* bagi peserta untuk mengukur keberhasilan program ini.

Pada tahap awal pemberian materi, warga diberikan pre-test terlebih dahulu dan dilanjutkan dengan pemaparan pemateri yang dilaksanakan oleh tim PPK yang bersangkutan. Materi yang diberikan terkait dengan jenis-jenis kopi, pengolahan kopi dari awal sampai menjadi bubuk kopi, *packaging* untuk produk kopi, hilirisasi komoditas kopi dan dokumen-dokumen yang diperlukan dalam penjualan produk kopi seperti sertifikat halal dan PIRT. Setelah diberikan pemaparan masyarakat melanjutkan dengan

pengisian *post-test* sebagai tolak ukur pemahaman materi yang diberikan oleh penyaji. Pertemuan selanjutnya dilakukannya praktik dalam mengolah kopi menjadi kopi bubuk yang asli berasal dari Desa Karangpring dan praktik pengemasan kopi bubuk tersebut. Setelah diadakannya praktik pembuatan kopi bubuk, warga melanjutkan dengan menyeduh hasil dari kopi bubuk yang telah dibuat dan *sharing* dengan tim PPK terkait dengan apa yang ingin dikembangkan lagi untuk kedepannya. Praktik selanjutnya merupakan pembuatan kopi celup yang mana produk ini merupakan produk lanjutan dari bubuk kopi yang telah digiling sebelumnya. Kopi bubuk tersebut dikemas dalam kantong kopi yang nantinya dapat diseduh dan hanya dengan dicelupkan saja sehingga ampas dari kopi tidak ikut terminum. Praktik ketiga yakni pembuatan bakpia kopi yang mana dilakukan dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) Nawasena, pembuatan bakpia kopi ini merupakan suatu inovasi baru dalam pengaplikasian kopi sebagai isian dari bakpia. Tahapan selanjutnya yang dilakukan pada pengabdian ini yakni pembentukan KUB sebagai organisasi yang bertujuan untuk mewarisi dan meneruskan ilmu yang telah didapatkan pada pengabdian ini kepada masyarakat lebih luas dan juga generasi muda yang ada pada desa. Tahapan akhir adalah melakukan *monitoring* dan evaluasi secara berkala kepada masyarakat sehingga jika nantinya ditemui masalah dapat terpecahkan dan juga diharapkan adanya inovasi-inovasi baru untuk komoditas kopi.



**Gambar 1. a) Pemberian materi terkait produk hilirisasi kopi, b) pelatihan pengepakan produk kopi tanpa ampas**

*Sumber: Dokumentasi PPK Ormawa HMJA, 2024*

Pengabdian PPK ORMAWA HMJA berlatar belakang akuntansi, sehingga pada saat pendampingan materi maupun *person to person* dengan KUB divisi kopi celup terdapat penyisipan materi terkait akuntansi salah satunya perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Harga Pokok Produksi (HPP) adalah aktivitas yang dilakukan dalam proses produksi oleh suatu pelaku usaha dalam bentuk harga yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead*, dan biaya produksi (Supriyono, 2011). Untuk mempermudah perhitungan HPP, PPK Ormawa HMJA selaku mahasiswa akuntansi mengajarkan perhitungan harga penjualan, sehingga kelompok divisi dapat mengetahui perhitungannya. Hal yang didapat adalah untuk produksi 1 unit/kotak kopi celup Karangpring didapat nilai HPP sebesar Rp 8.115 dengan keuntungan yang diambil sebesar Rp 10.549 dan dilakukan pembulatan nilai sehingga HPP untuk produk kopi celup menjadi Rp 11.000. Adapun harga penjualan ditetapkan dengan persentase laba sebesar 50% sehingga didapat harga penjualan untuk 1 unit/kotak kopi celup senilai Rp 17.050 dengan pembulatan nominal menjadi Rp 17.000.

#### 4. SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Pengabdian yang dilakukan pada Desa Durjo, Karangpring, menghasilkan capaian luar biasa terkait hilirisasi kopi yang bermula dari biji kopi hingga menjadi siap konsumsi berupa kopi tanpa ampas. Pembelajaran terkait perhitungan HPP juga kami ajarkan untuk membantu masyarakat dalam menentukan harga jual yang diinginkan dan tetap mendapatkan keuntungan yang sesuai dan hal ini membuat produk yang telah dihasilkan dibandrol dengan harga yang ramah di kantong. Setelah produk berhasil diproduksi dengan jumlah paling minimal 50 kotak dalam satu kali produksi, hal yang selanjutnya perlu dilakukan adalah finalisasi sertifikat HALAL dan izin PIRT sehingga produk dapat dipasarkan hingga skala nasional.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Alatas, M. B. I. (2023). *Luhut: Hilirisasi industri harus dilanjutkan*. Antaranews.Com. <https://www.antaranews.com/berita/3450228/luhut-hilirisasi-industri-harus-dilanjutkan>
- Muñoz, A. M., & Prat, L. (2021). Innovative Coffee Processing: Enhancing Sustainability and Product Quality. *Journal of Food Processing and Preservation*, *45*(3), 1–12. <https://doi.org/10.1111/jfpp.15567>
- Pemerintah Kabupaten Jember. (2023). *Laporan Tahunan Sektor Perkebunan Kabupaten Jember*.
- Rojabi, A. R., Kualitas, M., Kopi, P. P., Pendidikan, K., Durjo, D., Karangpring, D., Ahmad, J., Rojabi, R., Aulliyatul Gofar, A., Septian, W. I., Makhzumi, M., Efendi, I., Savina, R., & Karimah, I. N. (2024). Meningkatkan Kualitas Pemasaran Produk Kopi dan Kualitas Pendidikan di Dusun Durjo, Desa Karangpring, Jember. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *2*(2), 237–244. <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare>
- Savira, A., Azizah, N. N., Anhar, N. A. A., Habsah, R. S., & Mumtazah, V. A. (2023). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kuantitas Kopi Indonesia Terhadap Ekspor Ke Amerika Serikat Periode 2015-2021. *Jurnal Economina*, *2*(1), 1242–1253. <https://doi.org/10.55681/economina.v2i1.278>
- Sudarwati, N. (2020). Geografi Desa Karangpring: Dataran Tinggi dan Potensi Pertanian. *Jurnal Geografi Indonesia*, *14*(2), 101–114.
- Supriyono, R. A. (2011). *Akuntansi Biaya: pengumpulan biaya dan penentuan harga pokok*. Cetakan Kelima Belas. BPFE, Yogyakarta. <https://library.bpk.go.id/koleksi/detil/jkpkbpkpp-p-12737>