

PELATIHAN MEMBUAT MINUMAN KOPI HERBAL SEBAGAI PRODUK MINUMAN UMKM DI KAMPUNG BEKELIR TANGERANG

Triandi Pradana^{1*}, Vera Inne Juni Simamora²

^{1,2}Program Studi Hospitaliti dan Pariwisata Universitas Matana, Tangerang Banten

*Korespondensi: triandipradana@gmail.com

Abstrak

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) mempunyai peran penting dalam peningkatan perekonomian daerah ataupun perekonomian suatu negara. Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk memberikan ide berjualan untuk warga kampung bekelir yang memiliki usaha jualan di lapak UMKM yang disediakan di bantaran sungai Cisadane. Pelatihan cara membuat kopi herbal telah dilaksanakan dengan harapan warga dapat memanfaatkan olahan menu kopi menjadi produk yang berbeda dan menjadi daya Tarik baru di lapak UMKM. Setelah dilaksanakannya pelatihan dengan metode *pre test*, Pemberian Materi, Pelatihan dan *post test*, warga mendapatkan hasil yaitu mengetahui metode cara pembuatan kopi herbal, mengetahui cara perhitungan biaya produksi. Selain itu juga masyarakat tergerak untuk menjual kopi herbal karena masih minimnya persaingan, sehingga masyarakat memiliki kesempatan yang baik untuk berjualan kopi herbal. Untuk meminimalisir biaya produksi, masyarakat kampung bekelir disarankan untuk menanam sendiri rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan kopi herbal yang diantaranya adalah jahe, cengkeh, kayu manis dan sereh. Setelah dilaksanakannya pelatihan ini, kemudian Kopi Herbal ini dinamai oleh warga Kampung Bekelir dengan sebutan Kopi Herbal Bekelir.

Kata Kunci: kopi herbal, kopi herbal bekelir, kampung bekelir

Abstract

Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) have an important role in improving the country's economy or the economy of a country. This community service is carried out to provide selling ideas for Bekelir village residents who have a business selling at MSME stalls provided on the banks of the Cisadane river. Training on how to make herbal coffee has been carried out with the hope that residents can take advantage of processed coffee menus into different products and become a new attraction at MSME stalls. After carrying out the training using the Pre-test method, Providing Materials, Training and Post-testing, the residents got the results, namely knowing the method of making herbal coffee, knowing how to calculate production costs. In addition, people are also motivated to sell herbal coffee because there is still little competition, so that people have a good opportunity to sell herbal coffee. To minimize production costs, the people of Bekelir village are advised to grow their own spices used in making herbal coffee, which include ginger, cloves, cinnamon and lemongrass. After the implementation of this training, then this Herbal Coffee was named by the residents of Bekelir Village as Bekelir Herbal Coffee.

Keywords: Herbs Coffee, Bekelir Herbs Coffee, Bekelir Village

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) mempunyai peran penting dalam peningkatan perekonomian daerah ataupun perekonomian suatu negara. Menurut Tambunan (2012) UMKM terbukti memiliki peran penting dalam mengatasi akibat dan dampak dari krisis ekonomi yang terjadi pada tahun 1997 dimana

banyak dari perusahaan-perusahaan besar mengalami kebangkrutan, sedangkan UMKM mampu bertahan dengan kondisi krisis tersebut. Selain itu, sektor ini mampu meningkatkan pendapatan per kapita atau Produk Domestik Bruto (PDB) masyarakat karena mampu menyerap tenaga kerja yang cukup banyak. UMKM diatur dalam undang-undang Republik

Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM.

Dalam Bab 1 (Ketentuan Umum), Pasal 1 dari undang-undang tersebut, dinyatakan bahwa usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang tersebut. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha mikro atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam undang-undang tersebut.

Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha mikro, usaha kecil atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha menengah sebagaimana dimaksud dalam undang-undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM.

Wilayah kampung Bekelir yang terletak sangat strategis di pusat Kota Tangerang menjadi modal utama bagi masyarakat kampung Bekelir untuk melakukan usaha berdagang, ditambah lagi dengan letak Kampung Wisata Bekelir ini yang diapit oleh dua jalan raya besar yang membuat dagangan masyarakat di lapak UMKM mudah laku. Masalah yang ada di Kampung Wisata Bekelir adalah kemiskinan dan Kawasan yang sangat kumuh ini terjadi di tengah-tengah masyarakatnya hal itu terlihat ditandai dengan pendapatan

penghasilan mereka yang masih cukup rendah. Dengan Adanya lapak UMKM merubah pandangan mereka untuk menjadikan bantaran Sungai Cisadane disulap sebagai tempat berjualan menjajakan produk mereka kepada turis dan wisatawan yang datang ke kawasan tersebut.

Lapak UMKM ini sebagai salah satu bentuk fasilitas wisata dalam sektor konsumsi/UMKM untuk menunjang kebutuhan wisatawan yang datang dan diharapkan dapat meningkatkan kondisi perekonomian masyarakat. Dengan adanya lapak UMKM ini, para masyarakat Kampung Wisata Bekelir dapat menikmati adanya peningkatan ekonomi dalam jangka panjang dan mampu mengembangkan pula unit usaha masyarakat dan komunitas serta akan muncul generasi-generasi sumber daya manusia yang profesional dalam mengelola UMKM.

Dalam upaya memberdayakan masyarakat, pengurus wisata Kampung Bekelir memanfaatkan fasilitas umum di sepanjang bantaran sungai cisadane. Bantaran sungai yang awalnya berupa taman-taman kota penghias jalan raya itu diubah menjadi lapak-lapak pedagang kaki lima. Lapak-lapak tersebut biasanya disebut dengan lapak UMKM kampung wisata bekelir, lapak UMKM ini berperan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar tempat wisata dikarenakan banyaknya wisatawan yang datang ke kampung wisata Bekelir. Oleh sebab itu perlu adanya upaya untuk melakukan pelatihan masyarakat khususnya di kampung bekelir agar mengoptimisasi usaha UMKM yang telah berjalan dan menciptakan ide kreasi produk baru yang menarik untuk dijual, agar mereka mendapatkan pendapatan dari adanya objek wisata ini.

Program studi hospitaliti dan pariwisata Universitas Matana

melakukan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul : Pelatihan Cara Membuat Minuman Kopi Herbal Sebagai Ide Kreatif Produk Minuman Yang Bisa Dijual di Lapak UMKM Kampung Bekelir Tangerang

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan cara membuat kopi herbal diikuti oleh warga kampung bekelir yang tergabung dalam UMKM Kampung Bekelir yang berjumlah 25 peserta. Adapun tahapan yang dilakukan dapat dilihat pada gambar 1.

Metode kegiatan tersebut adalah metode pelatihan dan praktikum berupa pemaparan materi kemudian dilanjutkan dengan praktek menggunakan peralatan sederhana yang sering dijumpai oleh warga seperti panci, kompor, gelas, sendok dan teko air. Materi yang disampaikan diantaranya, metode pembuatan, penjelasan standar resep yang harus digunakan, cara perhitungan biaya produksi minuman, cara menghitung harga penjualan dan *hygiene & sanitation*.

Sebelum kegiatan dilaksanakan terlebih dahulu peserta mengikuti *pre-test* dan saat akhir kegiatan peserta mengerjakan *post-test* yang nantinya dijadikan sebagai indikator keberhasilan program pelatihan.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Sebelum melakukan pelatihan, tim PKM terlebih dulu melakukan pre test. Pre test dilakukan sebelum dilaksanakannya praktikum, ini berguna untuk mengetahui pemahaman peserta yang datang terhadap materi atau tema yang akan disampaikan.

Pemaparan materi disampaikan sesuai dengan hasil dari pre test yang sudah dilakukan. Kebutuhan akan pengetahuan yang dibutuhkan dapat dibawakan di kegiatan pelatihan. Peserta

lebih mengenal produk olahan minuman kopi berupa kopi saset, peningkatan produk minuman kopi menjadi kopi herbal banyak peserta yang belum mengetahui dan pemaparan materi pun dilaksanakan agar peserta dapat memahami dengan baik.

Post test dilakukan untuk mengetahui seberapa besar peserta memahami teori dari pemaparan materi dan praktik dari kegiatan langsung pembuatan kopi herbal bekelir.

Bahan-Bahan dan Cara Pembuatan

Pada tahap persiapan pelatihan pembuatan kopi herbal, perlu dipersiapkan bahan dan peralatan yang diantaranya :

1. Biji Kopi/Kopi Bubuk

Kopi menjadi *bahan* dasar yang perlu dipersiapkan. Kopi yang digunakan adalah kopi bubuk yang *tersedia* di pasar atau warung yang sering dijumpai oleh warga masyarakat kampung bekelir.

2. Herbs / Rempah-rempah

Penggunaan rempah dalam pembuatan kopi herbal diperlukan untuk meningkatkan khasiat dari kopi dan menambah manfaat Kesehatan bagi tubuh. Selain menambah Kesehatan, *penggunaan* rempah pada produk ini adalah agar menjadi ide kreatif produk olahan kopi baru yang diminati oleh konsumen. Rempah-rempah yang diperlukan diantaranya adalah : Sereh, Jahe merah, Kayu manis dan Cengkeh

3. Peralatan Merebus Kopi

Peralatan yang dipakai diusahakan alat-alat yang sering dijumpai oleh masyarakat kampung bekelir yaitu *panci* untuk memasak air dan kompor gas.

Setelah alat dan bahan tersedia, kemudian tahapan selanjutnya adalah terlebih dahulu rebus rempah-rempah yang telah disediakan. Perebusan ini bertujuan untuk mendapatkan sari-sari

rempah yang terkandung didalam jahe, cengkeh, kayu manis dan sereh. Setelah mendapat hasil rebusan dari rempah kemudian masukan kopi bubuk yang sudah disediakan, rebus kepi hingga mengeluarkan buih sari-sari kopi yang disebut dengan *Crema*. Kopi yang dibuat ini kemudian diberi nama Kopi Herbal Bekelir.

Pengemasan/ Packaging

Selain tentang rasa, aroma, inovasi yang diperlukan, dalam kegiatan ini juga diperlukan pelatihan cara pengemasan yang baik agar produk kopi herbal bekelir ini dapat dijual lebih menarik di lapak-lapak UMKM kampung bekelir. Pengemasan yang dilakukan ada 2 cara yaitu, cara pertama menggunakan gelas kopi berbahan kertas yang tahan panas kemudian diberikan label/logo dari kampung bekelir. Kemudian selanjutnya kemasan berupa botol. Botol digunakan untuk kemasan kopi herbal bekelir yang dingin menggunakan ice atau *Cold Brew*.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk memberikan ide berjualan untuk warga kampung bekelir yang memiliki usaha jualan di lapak UMKM yang disediakan di bantaran sungai Cisadane. Pelatihan cara membuat kopi herbal telah dilaksanakan dengan harapan warga dapat memanfaatkan olahan menu kopi menjadi produk yang berbeda dan menjadi daya Tarik baru di lapak UMKM. Banyaknya saingan usaha kopi yang ada membuat warga perlu kreatifitas agar menciptakan produk olahan kopi yang tidak hanya untuk dinikmati tetapi juga kopi yang dikonsumsi membawa manfaat baik bagi Kesehatan konsumennya.

Kopi merupakan minuman berwarna hitam gelap dengan aroma

khas biasanya diseduh menggunakan air panas dan pada dasarnya memiliki rasa pahit. Minuman kopi banyak digemari hampir seluruh masyarakat dunia. Aroma dan rasa yang khas pada kopi seringkali membuat para penikmat kopi merasa kecanduan. Kopi memiliki rasa yang khas ditiap daerah, hal ini disebabkan oleh perbedaan cara pemrosesan kopi hingga terciptanya kopi yang berkualitas (Kadapi, 2015). Kopi mengandung senyawa antara lain air, karbohidrat/serat, protein, asam amino bebas, lipid, mineral, organic acids, chlorogenic acids, carboxylic acid, trinogellin, kafestol, kahweol dan kafein. Dari senyawa yang terdapat di dalam biji kopi tersebut, senyawa aktif yang memiliki pengaruh terhadap Kesehatan yaitu Kafein.

Tabel 1. Komposisi Senyawa Kimia Biji Kopi

Senyawa	Arabika	Robusta
Karbohidrat		
Sukrosa	6.0-9.0	0,9-4
Gula Reduksi	0,1	0,4
Polisakarida	34-44	48-55
lignin	3	3
Pektin	2	2
Senyawa Nitrogen		
Protein	10 - 11	11 - 15
Asam Amino Bebas	0,5	0,8 - 1
Kafein	0,9 – 1,3	1,5 –2,5
Trigonelin	0,6 - 2	0,6-0,7
Lemak		
Minyak Kopi	15 - 17	7-10
Diterpen	0,5 – 1,2	0,2-0,8
Mineral	3-4,2	4,4-4,5
Asam dan Ester		
Asam Klorogenat	4,1-7,9	6,1-11,3
Asam Alipatik	1	1
Asam Kuinat	0,4	0,4

Gaya hidup minum kopi kini kian marak diumpai. Banyak nya warung kopi sampai dengan *coffee Shop* yang menjual kopi dengan harga yag lebih

mahal menunjukkan bahwa peminat kopi cukup banyak. Dengan adanya pelatihan ini, peserta diharapkan dapat melihat peluang keuntungan dari berjualan kopi herbal bekelir, kopi ini juga dapat menjadi penciri kopi khas Kampung Bekelir Tangerang. Peserta yang awalnya kurang memahami cara membuat kopi herbal menjadi paham, ditunjukkan oleh nilai dari hasil *pre test* dan *post test* yang mengalami kenaikan pasca penjelasan materi dan praktikum.

Tabel 2. Hasil *Pre Test*

No	Materi Pelatihan	Persentase
1	Pemahaman Peralatan dan Bahan	43 %
2	Pemahaman Metode Pembuatan	5 %
3	Pemahaman cara perhitungan biaya dan harga jual	3.8 %

Dari table 2 dapat dilihat bahwa 43 % peserta paham mengenai peralatan dan bahan yang akan digunakan, kemudian 5 % peserta memahami metode pembuatan dan 3.8 % peserta paham bagaimana cara perhitungan biaya produksi hingga penentuan harga jual.

Dari data tersebut dapat dilihat masih rendahnya pemahaman peserta dilihat dari 3 komponen penilaian. Oleh sebab hari tersebut, diperlukan pelatihan materi agar pelaksanaan praktik sesuai dengan target yang ditentukan.

Tabel 3. Materi Pelatihan

No	Materi Pelatihan
1	Pemahaman Peralatan dan Bahan
2	Pemahaman Metode Pembuatan
3	Pemahaman cara perhitungan biaya dan harga jual

Materi Pelatihan disusun sesuai dengan hasil dari *pre test* yang didapatkan. Harapan dari materi pelatihan ini adalah agar peserta dapat memahami proses dari produksi hingga penjualan produk. Dari kegiatan pelatihan materi ini kemudian dilanjutkan dengan praktik cara membuat kopi herbal bekelir. Setelah selesai proses pembuatan, peserta akan dinilai pada proses *post test*.



Gambar 2. Pemaparan materi pelatihan

Tabel 4. Post Test

No	Materi Pelatihan	Persentase
1	Pemahaman Peralatan dan Bahan	91,2 %
2	Pemahaman Metode Pembuatan	83.6 %
3	Pemahaman cara perhitungan biaya dan harga jual	76,8 %

Dari hasil pelatihan dan praktik langsung pembuatan kopi herbal bekelir didapatkan hasil post test sebagai berikut. Dapat dilihat di table 4, sebesar 91,2 % peserta memahami peralatan dan bahan, sebesar 83,6 % peserta memahami metode pembuatan dan sebesar 76,8 % peserta memahami

perhitungan biaya produksi hingga harga jual. Terdapat angka peningkatan pada post test. Dapat diartikan bahwa peserta terbantu dari adanya pelatihan pembuatan kopi herbal bekelir ini. Kegiatan ini memiliki harapan agar peserta dapat menerapkan metode dan dapat menjual kopi herbal di lapak umkm kampung bekelir.



Gambar 3. Praktikum pembuatan kopi herbal bekelir

Capaian dari pelatihan ini yakni pemahaman peserta mengenai peluang usaha berjualan kopi yang berbeda dari yang pernah ada sebelumnya. Diharapkan peserta dapat memahami dan menguasai metode pembuatan serta memahami cara perhitungan keuntungan yang dapat dihasilkan dari berjualan minuman kopi herbal bekelir. Disisi lain dari penjelasan materi saat kegiatan yang kemudian diterapkan langsung saat praktek, peserta dapat temotivasi berbisnis minuman kopi serta adanya perubahan perekonomian masyarakat Kampung Bekelir dikemudian hari. Dengan adanya peningkatan perekonomian diharapkan masyarakat mendapatkan kesejahteraan yang lebih baik dari sebelumnya yang kemudian kopi herbal bekelir ini menjadi minuman khas Kampung Bekelir.

Keberlangsungan program ini juga tak lepas dari berbagai faktor pendorong

dan penghambat kegiatan, faktor pendorong pelaksanaan program ini adalah motivasi dari diri tim untuk mengedukasi ide bisnis yang dapat meningkatkan perekonomian di masyarakat, kemudian faktor pendorong lain ialah adanya peluang usaha yang diberikan oleh RT/RW kampung bekelir berupa ketersediaan lapak-lapak UMKM di bantaran sungai Cisadane.

4. KESIMPULAN

Warga telah mendapatkan ide dan inovasi baru untuk produk minuman yang akan mereka jual di lapak-lapak UMKM Kampung Bekelir. Warga diberikan resep sehingga mereka mengetahui takaran, alat dan metode terbaik untuk membuat Kopi Herbal yang dinamai Kopi Herbal Bekelir. Warga diberikan rumus perhitungan Food Cost sehingga mereka mengetahui dan dapat menghitung berapa biaya produksi, berapa harga penjualan dan berapa harga keuntungan. Warga termotivasi karena mendapatkan ide baru pengolahan minuman kopi. Mereka antusias untuk menjual di lapak UMKM Kampung Bekelir. Warga mulai menanam tanaman herbal secara mandiri di area dekat rumah masing-masing warga untuk meminimalisir biaya produksi yang dikeluarkan, sehingga tanaman herbal yang ditanam bisa digunakan untuk pembuatan kopi herbal bekelir.

Adapun rekomendasi atau saran yang dapat diberikan yaitu: karena banyak nya kegiatan yang dilakukan di kampung bekelir, pengurus RT/RW perlu perlu membuat kalender kegiatan agar dapat dijadikan sebagai referensi data sekunder penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Perlu adanya tempat yang lebih luas agar lebih banyak peserta yang dapat hadir. Dilihat dari antusias warga yang berminat ikut pelatihan pembuatan kopi herbal bekelir.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada warga RW 01 Kampung Bekelir yang sudah turut aktif berpartisipasi dalam kegiatan ini. Juga kepada pengurus RT 01-04 Kampung bekelir yang telah memfasilitasi kegiatan ini hingga berjalan lancar.

REFERENSI

- Bernard Davis 2019 : Food & Beverage Management
- Febrianti. 2013. Kopi Minang Solok, Dengan Aroma Rempah. Tempo. <http://m.tempo.co/read/news/2013/09/30/201517637/kopi-minang-solokkopi-denganaroma-rempah>.
- Rahardjo P. 2012. Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Trias QD, editor. Jakarta (ID): Penerbit Swadaya
- Sudhir Andrews - Textbook of food and beverage management-Tata McGrawHill (2008)
- Wenny Bekti S 2019 : Sains Kopi Indonesia , Universitas Brawijaya Press,6024328656, 9786024328658
- Hiwot, H. 2011. Growth and Physiological Response of Two Coffea Arabica L. Population under High and Low Irradiance. Thesis. Addis Ababa University
- Panggabean E. 2011. Buku Pintar Kopi. Jakarta(ID): Agro MediaPustaka <https://www.cctcid.com/2018/10/25/penyangraian-biji-kopi/>