

PENGOLAHAN KOPI MENJADI JELLY UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH PETANI

Farina Asmi^{*1}, Widyayunita Wulandari², Aan Zulyanto³

Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

^{1,2} Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

³Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

Email: * parinaasmi47@gmail.com

ABSTRAK

Kabupaten Kepahiang merupakan salah satu sentra kopi di Provinsi Bengkulu, khususnya Desa Batu Bandung yang mayoritas masyarakatnya berprofesi sebagai petani kopi. Selama ini hasil panen kopi umumnya dijual dalam bentuk biji kering atau bubuk sederhana tanpa adanya diversifikasi produk, sehingga nilai tambah yang diperoleh petani masih rendah. Program mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Bengkulu berfokus pada edukasi dan pelatihan pengolahan kopi menjadi jelly kopi. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, demonstrasi langsung, pendampingan produksi, serta evaluasi hasil bersama masyarakat. Produk jelly kopi dinilai memiliki cita rasa unik, tekstur yang disukai konsumen, serta potensi sebagai oleh-oleh khas daerah. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi jelly kopi berpotensi meningkatkan nilai tambah kopi, menciptakan peluang usaha rumah tangga, serta memperkuat perekonomian lokal. Dengan pendampingan berkelanjutan, Desa Batu Bandung dapat mengembangkan produk ini sebagai ikon kuliner berbasis kopi.

Kata Kunci: Desa Batu Bandung, inovasi olahan, jelly kopi, kopi, nilai tambah.

I. PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan unggulan di Indonesia yang memiliki peranan penting dalam perekonomian masyarakat, khususnya di daerah penghasil kopi. Provinsi Bengkulu, terutama Kabupaten Kepahiang, dikenal sebagai salah satu sentra kopi robusta dengan kualitas yang cukup baik. Desa Batu Bandung adalah salah satu desa yang sebagian besar masyarakatnya berprofesi sebagai petani kopi. Hasil panen kopi di desa ini menjadi sumber mata pencaharian utama bagi banyak keluarga.

Namun, permasalahan utama yang dihadapi petani kopi adalah rendahnya nilai jual hasil panen. Selama ini kopi hanya dipasarkan dalam bentuk biji kering atau bubuk sederhana tanpa adanya diversifikasi produk. Kondisi tersebut menyebabkan petani kurang merasakan nilai tambah dari komoditas kopi yang mereka hasilkan. Padahal, jika kopi diolah

menjadi produk turunan, maka nilai ekonominya dapat meningkat secara signifikan dan memberikan dampak positif bagi kesejahteraan petani.

Diversifikasi produk kopi sangat penting dilakukan untuk menjawab tantangan pasar. Konsumen modern saat ini tidak hanya mencari kopi sebagai minuman, tetapi juga sebagai bahan dasar produk kuliner kreatif. Salah satu inovasi yang potensial adalah mengolah kopi menjadi jelly kopi, yakni produk olahan berbasis agar-agar dengan cita rasa khas kopi. Jelly kopi memiliki keunggulan dari sisi tekstur kenyal, rasa unik, serta daya tarik sebagai camilan maupun oleh-oleh khas daerah. Produk ini relatif mudah dibuat, tidak membutuhkan peralatan rumit, serta dapat diproduksi oleh rumah tangga dengan modal kecil.

Inovasi pengolahan kopi menjadi jelly kopi juga dapat meningkatkan daya saing daerah. Jika biasanya kopi dari Desa Batu Bandung hanya dijual mentah kepada

tengkulak, maka dengan adanya produk olahan jelly kopi masyarakat dapat memasarkan produk dalam bentuk jadi dengan harga lebih tinggi. Selain memberikan nilai tambah secara ekonomi, kegiatan ini juga berperan dalam pemberdayaan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda desa, untuk terlibat dalam kegiatan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Bengkulu di Desa Batu Bandung dilaksanakan dengan tujuan utama untuk memperkenalkan diversifikasi produk kopi melalui pelatihan pembuatan jelly kopi. Kegiatan ini bertujuan:

1. Memberikan edukasi kepada masyarakat tentang pentingnya inovasi dalam pengolahan hasil perkebunan.
2. Melatih keterampilan masyarakat dalam pembuatan jelly kopi sebagai produk pangan olahan.
3. Membuka peluang usaha baru berbasis rumah tangga yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.
4. Mendorong lahirnya produk khas Desa Batu Bandung yang berpotensi menjadi oleh-oleh unggulan daerah.

Dengan demikian, kegiatan pelatihan pengolahan kopi menjadi jelly kopi diharapkan dapat menjadi langkah awal bagi masyarakat Desa Batu Bandung untuk meningkatkan nilai tambah hasil perkebunan kopi sekaligus memperkuat perekonomian lokal.

II. METODE KEGIATAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Rabu, 20 Agustus 2025 bertempat di Kediaman Kepala Desa Batu Bandung, Kecamatan Muara Kemumu, Kabupaten Kepahiang. Lokasi ini dipilih karena mayoritas masyarakatnya adalah petani kopi dan kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman sekaligus

keterampilan baru mengenai pengolahan kopi menjadi produk olahan bernilai tambah.

Metode yang digunakan berupa penyampaian materi secara tatap muka, demonstrasi langsung pembuatan jelly kopi, serta diskusi interaktif dengan masyarakat. Penyampaian materi dilakukan dengan bahasa yang sederhana agar mudah dipahami oleh peserta, didukung dengan contoh bahan baku dan alat yang digunakan, sehingga praktik dapat langsung diikuti. Dengan pendekatan ini, diharapkan masyarakat mampu memahami konsep diversifikasi produk kopi dan terampil mempraktikkan pembuatan jelly kopi.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

- Survey Lapangan: Tim KKN melakukan observasi awal untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi petani kopi serta meminta izin kepada kepala desa dan perangkat desa untuk melaksanakan program pelatihan.
- Penentuan Waktu Pelaksanaan: Jadwal kegiatan ditentukan bersama perangkat desa dan kelompok KKN, disesuaikan dengan waktu luang masyarakat agar partisipasi lebih optimal.
- Persiapan Materi Pelatihan: Materi pelatihan dipersiapkan dalam bentuk poster sederhana, resep pembuatan jelly kopi, serta peralatan praktik seperti kompor, panci, cetakan, dan kemasan.

Tahap Sosialisasi dan Pelatihan Jelly Kopi

- Penyampaian Materi: Materi mengenai pentingnya diversifikasi produk kopi dan potensi nilai tambah disampaikan menggunakan media poster dan contoh produk agar lebih menarik perhatian peserta.
- Demonstrasi Pembuatan Jelly Kopi: Peserta diperlihatkan langkah-langkah pembuatan jelly kopi mulai dari perebusan air, pencampuran kopi, agar-

- agar, dan gula, hingga pencetakan dan pendinginan produk.
- Diskusi dan Tanya Jawab: Setelah praktik, dilakukan diskusi dan tanya jawab mengenai teknik pengolahan, strategi pengemasan, serta peluang pemasaran jelly kopi sebagai produk oleh-oleh khas desa.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan kopi menjadi jelly kopi dilaksanakan di Kediaman Kepala Desa Batu Bandung pada tanggal 10 September 2025. Proses penyampaian materi dilakukan dengan fasilitas sederhana, namun kegiatan berjalan lancar tanpa hambatan.



Gambar 1. Bertemu dengan masyarakat Desa Batu Bandung.

Kegiatan dimulai pukul 09:00 WIB dengan penyampaian materi mengenai diversifikasi produk kopi dan pentingnya inovasi olahan hasil perkebunan. Peserta diberikan pemahaman tentang potensi kopi jika diolah menjadi produk turunan, termasuk peluang pasar dan nilai tambah yang dapat diperoleh.



Gambar 2. Foto bersama dengan Masyarakat Desa Batu Bandung.

Peserta yang terdiri dari petani kopi, ibu rumah tangga, dan pemuda desa terlihat antusias mengikuti praktik pembuatan jelly kopi. Proses pembuatan dilakukan mulai dari perebusan bahan, pencampuran kopi dengan agar-agar, penambahan gula serta susu kental manis, hingga pencetakan dan pendinginan. Peserta terlibat aktif dengan mengajukan pertanyaan terkait takaran bahan, teknik menjaga aroma kopi, dan tips agar jelly lebih awet serta menarik secara visual.



Gambar 3. Foto bersama dengan Kepala Desa Batu Bandung.

Setelah sesi praktik, dilakukan diskusi bersama dan foto bersama peserta. Jelly kopi yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal, aroma kopi khas, dan cita rasa manis seimbang. Hasil ini mendapat respon positif dari peserta, bahkan

beberapa di antaranya menyatakan akan mencoba kembali di rumah untuk kemudian dijual sebagai produk rumahan.

Sebelum kegiatan, sebagian besar masyarakat hanya mengenal kopi dalam bentuk biji sangrai atau bubuk minuman. Melalui pelatihan ini, pemahaman peserta mengenai diversifikasi produk kopi meningkat signifikan. Hasil diskusi menunjukkan bahwa jelly kopi berpotensi dipasarkan sebagai camilan modern dan oleh-oleh khas Desa Batu Bandung.

Dengan demikian, kegiatan edukasi ini sesuai dengan tujuan KKN, yaitu meningkatkan keterampilan masyarakat serta memberi nilai tambah pada komoditas kopi lokal yang selama ini hanya dipasarkan dalam bentuk mentah.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengolahan kopi menjadi jelly kopi di Desa Batu Bandung berhasil memberikan pengetahuan dan keterampilan baru kepada masyarakat. Inovasi ini mampu meningkatkan nilai tambah hasil perkebunan kopi, membuka peluang usaha rumah tangga, dan memperkuat perekonomian desa.

Saran dari kegiatan ini adalah perlunya pendampingan lanjutan terkait teknik pengemasan modern, pemasaran digital, dan sertifikasi produk pangan. Dengan dukungan tersebut, jelly kopi dapat berkembang menjadi produk unggulan yang membanggakan Desa Batu Bandung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami Tim KKN mengucapkan terima kasih kepada Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Pemerintah Desa Batu Bandung, kelompok tani kopi, serta masyarakat yang telah berpartisipasi aktif sehingga kegiatan berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, R., & Prasetyo, A. (2023). Inovasi diversifikasi produk kopi sebagai upaya peningkatan nilai tambah. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 11(2), 45–53.
- Hidayat, M., & Sari, N. (2022). Pengolahan kopi robusta menjadi produk olahan bernilai ekonomi. *Jurnal Agroindustri*, 9(1), 23–30.
- Rahmawati, T., & Utami, L. (2024). Strategi pengembangan produk pangan lokal berbasis komoditas perkebunan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 101–110.
- Sutrisno, B., & Wahyuni, D. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi produk hasil pertanian. *Jurnal Pemberdayaan Desa*, 4(1), 77–85.
- Yuliana, E., & Handayani, R. (2020). Potensi kopi sebagai bahan baku diversifikasi produk pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(2), 112–120.