

Keripik Kuping Gajah dari Kopi Varian Robusta Sebagai Inovasi Produk Pangan Desa Kalipucang

Putri Anggraini¹, Lusya Nada Melita², Mochammad Rifqi Ardiansyah³, Farhan Muhammad Zuhdi⁴, Adila Silmi Nuraini⁵, Farhah Kamilatun Nuha⁶, Yuried Diilan Rieswana⁷, Tantri Nailis Sa'adah⁸, Rachmad Ramadhan Yogaswara⁹

Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Email: 20031010056@student.upnjatim.ac.id

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel :

Diterima : tanggal artikel diterima

Disetujui : tanggal artikel disetujui

DOI: 10.37253/madani.v2i2.8716

Kata Kunci :

kopi robusta, keripik kuping gajah, pengabdian masyarakat.

ABSTRAK

Kopi merupakan jenis tanaman yang berbentuk pohon perdu kecil dari famili *Rubiaceae* dengan genus *Coffea*. Desa Kalipucang merupakan desa yang memiliki komoditas unggulan salah satunya adalah kopi varian robusta. Kopi varian robusta memiliki karakter rasa coklat dan terasa manis di lidah, serta tidak berasa getirnya. Potensi dari hasil kopi varian robusta belum dimanfaatkan dengan maksimal yakni sebatas seduhan minuman yang dihidangkan kepada tamu atau hanya untuk minuman bersantai. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi dari kopi varian robusta serta meningkatkan pemahaman dan keterampilan warga Desa Kalipucang terkait dengan pengolahan kopi robusta menjadi suatu produk pangan berupa keripik kuping gajah. Terdapat empat tahapan dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan, yaitu tahap pemberian brosur, penyampaian materi, demonstrasi, dan berdiskusi. Kesimpulan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, warga Desa Kalipucang merasa teredukasi dan terbantu dalam menemukan suatu alternatif produk pangan berbahan dasar kopi arabika. Rekomendasi pada kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu diharapkan adanya pelatihan secara rutin untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan warga, khususnya ibu-ibu UMKM di Desa Kalipucang sehingga produk pangan keripik kuping gajah dari kopi varian robusta ini dapat dijadikan sebagai peluang ide bisnis yang nantinya dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Kalipucang.

ARTICLE INFO

Article History :

Received: date of received article

Accepted: date of accepted article

DOI: 10.37253/madani.v2i2.8716

Keywords:

robusta coffee, elephant ear chips, community service.

ABSTRACT

Coffee is a species of plant in the form of a small shrub tree and belongs to the Rubiaceae family with the genus Coffea. Kalipucang village is a village that has superior commodities, one of which is robusta variant coffee. Robusta variant coffee has a chocolate flavor character and feels sweet on the tongue, and does not taste bitter. The potential of robusta variant coffee has not been utilized optimally, which is limited to brewing drinks served to guests or just for leisure drinks. This community service aims to increase the economic value of robusta variant coffee and increase the understanding and skills of Kalipucang Village residents related to processing

robusta coffee into a food product in the form of elephant ear chips. There are four stages in the community service activities carried out, namely the stages of providing brochures, delivering material, demonstrating, and discussing. The conclusion of this community service activity is that the residents of Kalipucang Village feel educated and helped in finding an alternative food product made from arabica coffee. The recommendation in this community service activity is that it is hoped that there will be regular training to improve the understanding and skills of residents, especially UMKM mothers in Kalipucang Village so that the food product of elephant ear chips from robusta variant coffee can be used as an opportunity for business ideas which can later improve the economy of the Kalipucang village community.

1. Pendahuluan

Tanaman kopi merupakan komoditas ekspor yang memiliki nilai ekonomi tinggi di pasar dunia. Sejak zaman Hindia-Belanda hingga saat ini, Indonesia menjadi produsen kopi terbesar ke empat setelah Brazil, Kolombia, dan Vietnam (Edowai, 2019). Kopi memiliki banyak jenis, antara lain Arabika, Robusta, Liberika, dan Excelsa. Indonesia dengan kondisi iklim seperti saat ini banyak dikembangkan jenis kopi varian arabika dan robusta. Sebanyak 75,4% dari produksi kopi di Indonesia didominasi oleh kopi varian robusta, dengan partisipasi dari 1,23 juta petani, sementara 24,6% sisanya adalah kopi varian arabika, yang melibatkan 542.072 orang petani (Sarvina, *et al.*, 2020). Salah satu lokasi pengembangan kopi di Indonesia adalah di Desa Kalipucang, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan. Kopi di wilayah Kecamatan Tukur telah diproses hingga menjadi bubuk kopi yang siap untuk dipasarkan dan dijual.

Desa Kalipucang merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan. Kopi menjadi salah satu komoditas unggulan di Kabupaten Pasuruan dan potensi perkebunan kopi terus mengalami pertumbuhan pesat. Kecamatan Tukur dengan luas lahan mencapai 1.833,7 hektar menjadi kecamatan terluas dan menghasilkan kopi terbanyak sebesar 674,28 ton (biji kering) dibandingkan dengan kecamatan lain di wilayah Kabupaten Pasuruan. Salah satu varian kopi yang dihasilkan di Kecamatan Tukur ialah varian robusta. Kopi robusta merupakan kopi yang tahan akan berbagai hama penyakit dan perubahan iklim yang tidak menentu. Kopi varian robusta memiliki sifat yang lebih unggul dan perkembangannya sangat cepat. Gambaran bentuk kopi robusta yaitu memiliki panjang buah sekitar 12 mm dengan umur panen sekitar 10-11 bulan dari proses tanam. Kopi robusta dapat tumbuh optimal pada ketinggian 400-1.000 m dpl dengan suhu 21-24 °C (Masruratullaily, *et al.*, 2022). Kopi varian robusta juga memiliki karakter rasa coklat dan terasa manis di lidah, serta tidak berasa getirnya (Siahaan, *et al.*, 2021).

Masyarakat di Desa Kalipucang lazimnya hanya mengolah bubuk kopi robusta menjadi seduhan minuman untuk dihidangkan kepada tamu atau hanya sekedar untuk minuman bersantai. Kurangnya inovasi pengolahan produk dari kopi memunculkan suatu ide alternatif produk pangan berupa keripik kuping gajah yang dapat dijadikan sebagai pilihan. Keripik kuping gajah adalah makanan ringan tradisional yang bentuknya unik, rasanya manis dan berbahan dasar tepung terigu. Dinamakan kuping gajah karena bentuknya yang lebar, tipis, dan agak cekung. Perpaduan cita rasa kopi robusta yang khas dapat menjadikan keripik kuping gajah sebagai produk makanan ringan dari olahan kopi yang mempunyai mutu tinggi. Kopi varian robusta sendiri memiliki manfaat kesehatan yang signifikan,

termasuk kemampuannya dalam mencegah masalah kardiovaskular dan penyakit jantung, berkat kandungan mangiferin yang dimilikinya mampu menurunkan tekanan darah (Lazuardina, *et al.*, 2022).

2. Metode

Metode kegiatan yang dilakukan berupa pelatihan secara langsung terkait pembuatan keripik kopi kuping gajah varian robusta yang dilaksanakan di Balai Desa Kalipucang, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan pada Sabtu, 04 November 2023. Peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah perwakilan warga Desa Kalipucang yang terdiri dari 6 dusun, yaitu Dusun Dodogan, Dusun Jelag, Dusun Kuntul Utara, Dusun Cikur, Dusun Kuntul Selatan, Dusun Mucangan, perwakilan perangkat Desa Kalipucang, dan ibu-ibu dari berbagai UMKM Desa Kalipucang. Kegiatan pelatihan ini meliputi penjelasan tentang keripik kuping gajah sebagai salah satu produk olahan dari kopi varian robusta, alat dan bahan yang digunakan, proses pembuatan, serta manfaat dari produk keripik kuping gajah. Metode pelatihan yang digunakan adalah dengan pemberian brosur, penyampaian materi, demonstrasi, serta berdiskusi.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan diawali dengan mengundang perwakilan perangkat desa, ibu-ibu dari berbagai UMKM Desa Kalipucang, dan perwakilan warga dari setiap dusun-dusun yang ada di Desa Kalipucang untuk hadir. Selanjutnya, dilakukan penyebaran brosur yang memuat tata cara pembuatan keripik kuping gajah dari kopi robusta kepada seluruh peserta yang hadir. Kemudian, dilanjutkan pemaparan terkait tata cara pembuatan mulai dari alat dan bahan yang diperlukan, proses pembuatan sampai dengan proses *packaging* dari produk keripik kuping gajah. Bahan yang diperlukan pada pembuatan keripik kuping gajah ialah 250 gram tepung terigu, 60 gram tepung tapioka, 60 gram gula, 50 gram margarin, 60 gram bubuk kopi robusta. Kemudian, untuk alat yang dibutuhkan yaitu baskom, sendok, roll, loyang, cetakan, plastik, dan gilingan kue. Cara pembuatannya yaitu, pertama menyiapkan alat dan bahan. Kedua, mencampurkan semua bahan kecuali bubuk kopi robusta. Ketiga, memisahkan adonan menjadi dua bagian, salah satu bagian ditambahkan bubuk kopi varian arabika. Ke empat, menguleni adonan sampai kalis dengan menambahkan air sedikit demi sedikit. Ke lima, masing-masing adonan dipipihkan dengan roll sampai tipis. Ke enam, menumpuk kedua adonan lalu menggulung dan merekatkan, kemudian membungkus adonan dengan plastik dan meletakkan dalam *freezer* selama 1 jam. Selanjutnya, memotong adonan tipis-tipis kemudian menggoreng sampai matang menggunakan api kecil. Jika sudah dingin, dimasukkan ke dalam *standing pouch* untuk dikemas.



Gambar 1. Pembagian Brosur Keripik Kuning Gajah dari Kopi Varian Robusta



Gambar 2. Penyampaian Tata Cara Pembuatan Keripik Kuning Gajah dari Kopi Varian Robusta



Gambar 3. Produk Keripik Kuning Gajah dari Kopi Varian Robusta

Kegiatan pelatihan ini dihadiri oleh 40 orang yang meliputi perangkat desa, ibu-ibu UMKM, dan warga Desa Kalipucang. Kegiatan dari awal sampai sesi penutupan berjalan lancar dengan peserta yang terlihat antusiasnya cukup tinggi. Berdasarkan evaluasi dari peserta yang hadir, kegiatan pelatihan pembuatan keripik kuning gajah dari kopi varian robusta ini dianggap berhasil karena peserta merasa puas dengan apa yang sudah dipaparkan. Beberapa warga juga menilai pembuatan keripik kuning gajah dari kopi varian robusta ini cukup mudah ketika diaplikasikan secara langsung mengingat alat dan bahan yang dibutuhkan juga mudah didapatkan di Desa Kalipucang.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Kalipucang memberikan suatu alternatif produk pangan berupa keripik kuning gajah dari kopi varian robusta. Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, warga Desa Kalipucang merasa teredukasi dan terbantu dalam menemukan suatu alternatif produk pangan berbahan dasar kopi, dimana kopi menjadi salah satu komoditas unggulan di Desa Kalipucang. Dengan bertambahnya nilai ekonomi kopi varian robusta yang telah diolah menjadi

sebuah produk pangan tentunya dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Kalipucang. Rekomendasi pada kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu diharapkan adanya pelatihan secara rutin, sehingga mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan warga, khususnya ibu-ibu UMKM di Desa Kalipucang sehingga produk pangan keripik kuping gajah dari kopi varian robusta ini dapat dijadikan sebagai peluang ide bisnis yang nantinya dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Kalipucang.

5. Ucapan Terima Kasih

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik berkat bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan Program Studi Teknik Kimia selaku penyelenggara program Bina Desa Kalipucang Tahun 2023.
2. Segenap perangkat dan warga desa yang telah menerima dengan baik dan memberikan kesempatan untuk mahasiswa dapat berkontribusi terhadap Desa Kalipucang.
3. Rachamd Ramadhan Y, S.T., M.T selaku dosen pembimbing lapangan.
4. Teman-teman kelompok 12 Bina Desa Kalipucang yang telah bekerja sama dengan baik selama program kerja bina desa berlangsung.

6. Daftar Pustaka

- Edowai, D. N., 2019. Analisis Sifat Kimia Kopi Arabika (*Coffea arabica L*) Asal Dogiyai. *Agritechnology*, 2(1), pp. 16-22..
- Lazuardina, *et al.*, 2022. Pemanfaatan Limbah Daun Kopi Sebagai Minuman Kesehatan di Desa Sumberrejo, Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)*, 2(1), pp. 72-80.
- Masruratullaily, *et al.*, 2022. Desain *Pouch* Kemasan Korban - Kopi Robusta Baban. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(7), pp. 887-893.
- Sarvina, Y. *et al.*, 2020. Strategi Peningkatan Produktivitas Kopi serta Adaptasi terhadap Variabilitas dan Perubahan Iklim melalui Kalender Budidaya. *Jurnal Sumberdaya Lahan*, 14(1), pp. 65-78.
- Siahaan, *et al.*, 2021. Pembinaan Budidaya Kopi Robusta Organik Terhadap Kelompok Tani Desa Siboruon Kecamatan Balige Kabupaten Toba Samosir Provinsi Sumatera Utara. *Indonesian Journal Of Community Service*, 1(4), pp. 653-659.