

Diversifikasi Olahan Produk Kopi Menjadi Kerupuk Kopi pada UMKM

Diversification of Processed Coffee Products into Coffee Crackers in MSMEs

Dewi Kurniawati ^{1*}, Naning Retnowati ¹, Wenny Dhamayanthi ¹, Oktanita Jaya Anggraeni ¹, R. Abdoel Djamali ¹, Tanti Kustiari ¹

¹ Department of Management Agribusiness, Politeknik Negeri Jember

* *dewi_kurniawati@polije.ac.id*

ABSTRAK

Jember merupakan salah satu kota penghasil kopi terkenal di Jawa Timur. Berdasarkan data dari Dinas Perkebunan Jawa Timur, Jember merupakan penghasil kedua setelah Malang. Selain itu, juga karena konsumsi kopi di Kabupaten Jember sangat banyak bahkan minuman kopi menjadi bagian gaya hidup masyarakat Jember. Tapi selama ini kopi hanya di buat minuman saja. Saat ini diversifikasi olahan kopi menjadi camilan belum begitu banyak, sehingga mendorong Bhedag kopi merupakan produsen kopi murni dan olahan yang mengembangkan camilan kopi menjadi kerupuk. Nama kerupuk yang sedang dikembangkan adalah kerupuk kopi dengan nama Kerupi. Usaha ini dimulai karena melihat keinginan penggemar akan produk olahan kopi. Sebelum memproduksi kerupuk kopi yang dilakukan adalah survei ke pasar melihat animo konsumen peminat kopi akan produk varian kopi dalam bentuk camilan. Menurut survei yang dilakukan oleh produsen pada tahun 2022, bahwa konsumen mengemari kopi dan menunggu inovasi dari produsen, sehingga bedhag kopi mengembangkan usaha dengan kerupuk kopi. Survei yang dilakukan ke daerah kampus baik di jalan Jawa, Jalan Kalimantan dan jalan Mastrip untuk melihat respon pasar akan produk olahan kopi. Hasilnya dari jumlah konsumen sebanyak 60 orang, yang merespon dengan baik kerupuk kopi sebanyak 48 orang, dan sisanya kurang suka akan kerupuk kopi. Melihat potensi kerupuk kopi menjanjikan dan belum ada produsen kerupuk kopi maka bedhag kopi memproduksi kerupuk kopi. Kerupuk kopi belum banyak pesaingnya dan konsumen hanya kalangan tertentu peminat kopi. Tempat usaha kerupi ini sangat strategis yaitu daerah Tegalbesar Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

Kata kunci — Diversifikasi, Olahan, kopi, usaha, produk

ABSTRACT

Jember is one of the famous coffee-producing cities in East Java. Based on data from the East Java Plantation Office, Jember is the second-largest producer after Malang. Additionally, this is due to the significant coffee consumption in Jember, where even drinking coffee is part of the lifestyle of the Jember citizens. However, thus far, coffee has only been considered as a beverage. Currently, the diversification of processed coffee into snacks has been limited in variations, thus encouraging Bhedag kopi, as a coffee producer, to initiate the development of coffee snacks into crackers. The crackers currently under creation have been given the name "Kerupi." This business was started because they observed the desire of coffee lovers for processed coffee products. Before producing coffee crackers, the producers conducted a survey in the market to gauge the interest of coffee enthusiasts in variants in the form of coffee snacks. According to that survey, consumers are seeking coffee innovations, thus prompting Coffee Bedhag to develop coffee crackers. The survey was conducted in campus areas such as Jalan Jawa, Jalan Kalimantan, and Jalan Mastrip to assess the market response to processed coffee products. The result was 60 consumers, with 48 people responding positively to coffee crackers, while the rest did not consider coffee crackers. Recognizing the potential of promising coffee crackers and the absence of coffee cracker producers yet, Bedhag Coffee began producing coffee crackers. With few competitors in the coffee cracker market and a target audience of certain coffee enthusiasts, strategically locating the business in the Tegal Besar area of Sumbersari District.

Keywords — *diversification, process, coffee, business, product*

1. Pendahuluan

Jember merupakan salah satu kota penghasil kopi terkenal di Jawa Timur. Berdasarkan data dari Dinas Perkebunan Jawa Timur, Jember merupakan penghasil kedua setelah Malang (Septiani & Jawa Timur diketahui bahwa Kabupaten Kawuryan, 2021). Selain itu, juga karena konsumsi kopi di Kabupaten Jember sangat banyak bahkan minum kopi menjadi bagian gaya hidup masyarakat Jember (Qoni'ah, 2022). Tapi selama ini kopi hanya di buat minuman saja. Saat ini diversifikasi olahan kopi menjadi camilan belum begitu banyak, sehingga mendorong bedag kopi merupakan produsen kopi murni dan olahan yang mengembangkan camilan kopi menjadi kerupuk. Nama kerupuk yang sedang dikembangkan adalah kerupuk kopi dengan nama Kerupi. Usaha ini dimulai karena melihat keinginan penggemar akan produk olahan kopi. Sebelum memproduksi kerupuk kopi yang dilakukan adalah survei ke pasar melihat animo konsumen peminat kopi akan produk varian kopi dalam bentuk camilan. Menurut survei yang dilakukan oleh produsen pada tahun 2022, bahwa konsumen mengemari kopi dan menunggu inovasi dari produsen, sehingga bedgad kopi mengembangkan usaha dengan kerupuk kopi. Survei yang dilakukan ke daerah kampus baik di Jalan Jawa, Jalan Kalimantan dan Jalan Mastrip untuk melihat respon pasar akan produk olahan kopi. Hasilnya dari jumlah konsumen sebanyak 60 orang, yang merespon dengan baik kerupuk kopi sebanyak 48 orang, dan sisanya kurang suka akan kerupuk kopi. Melihat potensi kerupuk kopi menjanjikan dan belum ada produsen kerupuk kopi maka bedhag kopi memproduksi kerupuk kopi. Kerupuk kopi belum banyak pesaingnya dan konsumen hanya kalangan tertentu peminat kopi. Tempat usaha kerupi ini sangat strategis yaitu daerah Tegalbesar Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. Usaha kerupi ini dimulai pada tahun Januari 2023.

Bhedag Kopi merupakan usaha kecil yang mengolah dan menyangrai (*roasting*) berbagai macam jenis kopi, khususnya kopi robusta, arabika, dan librika. Tetapi yang menjadi ciri khas adalah Kopi Robusta. Nama Robusta diambil dari kata "robust", istilah dalam bahasa Inggris yang artinya kuat. Sesuai dengan

namanya, minuman yang diekstrak dari biji kopi robusta memiliki cita rasa yang kuat dan cenderung lebih pahit dibanding arabika. Robusta memiliki rasa mirip coklat dengan aroma yang khas dengan tekstur yang lebih kasar serta warna bervariasi sesuai asal negara kopi dihasilkan.

Kabupaten Jember merupakan satu-satunya daerah yang memiliki pusat penelitian kopi dan kakao, oleh karena itu produk kopi di Kabupaten Jember mempunyai peluang untuk dikembangkan. Para petani kopi robusta di Kabupaten Jember pada umumnya belum menerapkan strategi pemasaran secara optimal untuk meningkatkan pendapatannya. Hal tersebut yang mendorong penelitian ini yang bertujuan mengembangkan potensi kopi robusta di Kabupaten Jember.

2. Target dan Luaran

2.1 Target

Target pelatihan ini adalah para mahasiswa program studi Manajemen Agroindustri semester V Jurusan Manajemen Agribisnis agar mempunyai pengetahuan dan keterampilan dalam diversifikasi kopi menjadi produk camilan berbahan dasar kopi. Mahasiswa diberikan materi tentang proses produksi kerupuk kopi dan penentuan segmen pasar kerupuk kopi ini. Segmen target market dari kerupi yaitu sebagian besar pelajar yang berusia 13 – 18 tahun, selain itu target market kerupi ada pada kalangan usia muda hingga orang dewasa. Target pasar kami nasional karena customer klapper kulit pisang bukan hanya dari wilayah jember saja tetapi sudah keluar kota, diantaranya: Situbondo, Malang, Bondowoso, Probolinggo, Lumajang, Lumajang.

2.2 Luaran

Peningkatan kompetensi dan pengetahuan tentang inovasi produk kopi salah satunya kerupi kopi (kerupi) agar dapat memberikan pandangan baru atau inovasi terbaru dari produk kopi, sehingga memberikan peluang besar bagi pelaku usaha kopi.



3 Metodologi

Metode observasi lapang ini merupakan kegiatan mengumpulkan data dan informasi melalui proses pengamatan dan identifikasi secara langsung di Bedhaq kopi. Metode ini bertujuan untuk mengetahui kondisi sebenarnya di tempat observasi, serta melakukan identifikasi terkait informasi dan permasalahan yang terjadi pada tempat pengabdian masyarakat, hal ini dilakukan untuk mengetahui keadaan umum yang terjadi pada tempat observasi.

3.1 Langkah Kegiatan

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Bedhaq kopi, diantaranya:

a. Pra kegiatan

Sebelum melaksanakan pengabdian kepada masyarakat melakukan survei ke lokasi mitra apakah berkenan dilakukan tempat pengabdian kepada masyarakat melalui diskusi untuk mendapatkan informasi dan data terkait obyek/tema kegiatan.

b. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Dilakukan pelatihan dan pendampingan kegiatan pembuatan olahan kopi menjadi kerupuk kopi. Pelatihan dilakukan di tempat Bedhaq kopi dengan sasaran mahasiswa program studi Manajemen Agroindustri yang melakukan magang di Bedhaq kopi.

c. Tahap Evaluasi Kegiatan

Pada tahap ini yang dilakukan melakukan tanya jawab ke mahasiswa terkait kendala dan masalah dalam pembuatan kerupuk kopi ini.

3.2 Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang dipersiapkan dalam pembuatan kerupuk adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat dan bahan pembuatan kerupuk

Alat	
	Kompas gas
	Wajan
	Penyaring minyak
	Toples besar dan toples kecil
	Spatula
	Sendok
	Timbangan elektronik
	Ulekan

	Pisau Telenan Wadah bumbu Dandang pengukus adonan Tempeh Capitan gorengan. Karung penjemur adonan Sarung tangan plastik Kertas minyak Plastik roll tali rafia Gas elpiji
Bahan	Bubuk kopi robusta Bawang putih Tepung tapioka Tepung terigu Penyedap rasa Garam minyak goreng Bumbu asin Bumbu balado Daun jeruk Milo



Gambar 1. Bahan pembuatan KERUPI

3.3 Prosedur Kerja

Prosedur kerja yang diterapkan dalam kegiatan pembuatan kerupuk adalah sebagai berikut:

1. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan selama pembuatan kerupuk.
2. Larutkan tepung terigu dengan air hingga encer
3. Haluskan bawang putih
4. Panaskan wajan dengan sedikit air, ketika air sudah di rasa panas tuangkan bawang putih yang sudah dihaluskan, garam, penyedap rasa dan bubuk kopi yang sudah di seduh. Kemudian setelah mendidih tuangkan adonan tepung terigu yang sudah di larutkan dengan air.

5. Jika sudah tercampur rata, lalu tuangkan pada wadah yang berisi tepung tapioka aduk hingga kalis
6. Jika adonan sudah kalis, masukkan adonan ke dalam plastik rool yang sudah di siapkan kemudian tali dengan tali rafia.
7. Jika adonan sudah dimasukkan semua pada plastic roll maka kemudian, kukus adonan kedalam dandang, tunggu hingga adonan dingin, sesudah dingin angkat adonan dan diamkan semalaman hingga mengeras untuk memudahkan proses pemotongan.
8. Buang plastik roll yang nempel pada adonan, kemudian potong-potong adonan sesuai dengan tebal yang diinginkan.
9. Setelah itu adonan yang sudah dipotong dijemur dibawah sinar matahari hingga kering dan membutuhkan waktu sekitar 1 – 3 hari.
10. Kerupuk yang sudah kering siap digoreng dan diberi varian rasa kemudian dikemas kedalam packaging.



Gambar 2. Proses penjemuran



Gambar 3. Produk KERUPI

3 Pembahasan

Hasil Oalahan Kerupuk Kopi (Kerupi)

Kerupi (Kerupuk Kopi), sesuai dengan Namanya, Kerupi merupakan singkatan dari Kerupuk kopi dan nama itu menjadi brand. Prototype produk ini muncul setelah kami melihat kopi sebagai bahan baku utama produk ini, tersedia cukup melimpah di tempat magang kami. Bahan baku produk kami menggunakan salah satu produk dari Bedhag Kopi yaitu Kopi robusta (Kopi Djemberan). Untuk itu maka kami memadukan antara kopi dengan bahan tambahan lainnya seperti tepung tapioka dan tepung terigu sehingga terciptalah rasa kopi baru.

Perpaduan bubuk kopi dengan tepung tapioka dan tepung terigu lalu kita kemas dengan standing pouch agar memudahkan para konsumen mengonsumsi kerupuk. Dengan cara ini, diharapkan dapat menjadi solutif orang pecinta minuman kopi tetapi tidak suka dengan residu kopi atau dengan kata lain ampas kopi.

Kerupuk kopi merupakan produk inovasi turunan dari kopi yang berbahan dasar tepung tapioka dan tepung terigu serta 20% bubuk kopi robusta yang sudah di seduh. Manfaat dari kopi robusta untuk Menambah energi bagi tubuh, Menjaga kesehatan jantung, Meningkatkan fungsi otak, dan Membantu menurunkan berat badan.

Setelah uji Taste merupakan brand yang memproduksi olahan berbahan dasar tepung tapioka dan tepung terigu serta 20% bubuk kopi robusta. Produk olahannya yaitu kerupi (kerupuk kopi). Kerupi sendiri merupakan produk yang gren baik dari segi produksinya maupun dari packagingnya. Bubuk kopi diolah dengan beberapa bahan campuran lainnya lalu menjadi adonan dan dikeringkan dengan bentuk kerupuk. Kemudian kerupuk mentah diolah menjadi kerupuk matang dengan beberapa varian rasa kekinian. Kerupi mempunyai 4 varian rasa yaitu: original, balado, pedas daun jeruk, dan milo.

Kerupi merupakan satu-satunya produk inovasi dari kopi yang di buat kerupuk di daerah jember dan memiliki harga yang terjangkau dan cocok untuk pelajar. Selain itu kerupi juga merupakan produk yang tidak menghasilkan

limbah pada saat produksi serta packaging yang bisa di buat wadah untuk tanaman (polibag).

Hasil analisa Target Pasar

Yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah Hasil analisis target pasar kerupi. Hasil analisis target pasar kerupi adalah kerupi ini belum ada Kompetitor kerupi sejauh ini untuk di Jember sendiri masih belum ada pesaing, namun diluar Jember seperti Lamongan dan Tuban sudah ada produk sejenis kerupuk kopi dengan dengan harga yang lebih mahal.

Hasil pelatihan yang dilakukan bahwa selama seminggu kami membuat pre order pesanan kerupuk kopi kepada customer, dalam 1 kali produksi kami mampu menghasilkan kurang lebih 50 pcs produk dengan berat bersih 100 gram per pcs nya. Produksi kerupi biasanya membutuhkan kurang lebih 10 orang dalam proses pembuatannya, mulai dari proses pembuatan adonan kerupuk, penjemuran, penggorengan hingga pengemasan. Namun orang produksi dapat berkurang tergantung seberapa banyak kerupi yang akan di produksi, saat memproduksi kerupi biasanya kami memproduksi kurang lebih 5 kilo untuk pesanan customer dan stok produk.

Hasil Pelatihan berdasarkan tingkat pengetahuan

Tabel 2. Rekapitulasi Penilaian Tingkat Pengetahuan dan keterampilan pengolahan kerupi

No	Kriteria	Jumlah	Persentase (%)
1	Sangat baik	12	80
2	Baik	3	20
3	Cukup baik	0	0
4	Kurang baik	0	0

Hasil rekapitulasi penilaian tingkat pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan kerupi sangat baik sebanyak 12 orang dengan persentase 80%. Hasil pengetahuan dan keterampilan 3 orang dengan persentase 20%. Jumlah sasaran berjumlah 15 orang mahasiswa.

Evaluasi produk ini dapat dikatakan sebagai proses cara mengetahui kekurangan apa saja yang ada pada produk kami, yang setelahnya produk kami bisa diperbaiki hingga siap untuk dipasarkan. Tujuan evaluasi sendiri untuk mendapatkan kritik dan saran yang dapat

memberikan perubahan dalam menjalankan bisnis tersebut.

Secara umum, produk ini terdapat beberapa evaluasi yang dimana terdapat pada bagian pemasaran. Selain di bagian pemasaran, aspek keuangan juga perlu adanya evaluasi yang bertujuan untuk mendapatkan perubahan dalam aktiva bersih perusahaan, struktur keuangan, dan kemampuan untuk mempengaruhi jumlah serta arus kas.

4 Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Inovasi terkait produk kopi yang akan memiliki peluang besar dalam menciptakan produk kekinian
2. Perlu melakukan promosi secara luas agar produk diminati oleh konsumen.

5 Daftar Pustaka

- [1]. Dewi, N. W. D. K., & Utama, M. S. (n.d.). Pengaruh Luas Lahan, Produksi, Dan Harga Terhadap Volume Ekspor Kopi Indonesia.
- [2]. Qoni'ah, R. (2022). Tantangan dan strategi peningkatan ekspor produk halal Indonesia di pasar global. *Halal Research Journal*, 2(1).
- [3]. Septiani, B. A., & Kawuryan, I. S. S. (2021). Analisa Penyebab Turunnya Produksi Kopi Robusta Kabupaten Temanggung. *EKUITAS (Jurnal Ekonomi Dan Keuangan)*, 5(3), 365–388.

