

# **Penyuluhan Dan Pelatihan Pembuatan Permen Kopi Colo Kelurahan Colo Kecamatan Dawe Kudus Counseling and Training on the Making of Colo Coffee Candy in Colo Village, Dawe Kudus District**

**Muhammad Ryan Radix Rahardhian<sup>\*1</sup>, Ahmad Fuad Masduqi<sup>1</sup>, Yustisia Dian Advistasari<sup>1</sup>, Lilies Wahyu Ariani<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Program Studi DIII Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang

<sup>2</sup> Program Studi S1 Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang

Jl. Letnan Jendral Sarwo Edie Wibowo Km. 1, Plamongan Sari, Kec. Pedurungan, Kota Semarang, Jawa Tengah 50192

e-mail: \*[ryanradix@stifar.ac.id](mailto:ryanradix@stifar.ac.id), [ahmadfuad@stifar.ac.id](mailto:ahmadfuad@stifar.ac.id), [yustisiaadvistasari@stifar.ac.id](mailto:yustisiaadvistasari@stifar.ac.id),  
[lilieswahyu@stifar.ac.id](mailto:lilieswahyu@stifar.ac.id)

## **Abstrak**

*Potensi kopi yang dimiliki Kecamatan Dawe Kudus, pihak Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Kudus berupaya membantu memasarkan produk unggulan dari lereng Gunung Muria. Potensi yang dimiliki Kabupaten Kudus utamanya Desa Colo ini luar biasa. Kopi Muria juga tak kalah kualitasnya dengan kopi di daerah lain. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab, dan demonstrasi. Ceramah dan tanya jawab dilakukan pada saat proses pelatihan teori di hari pertama. Metode demonstrasi pembuatan permen kopi colo (KOPICO) dilakukan dengan praktik dilakukan pada hari ke dua. Kegiatan ini melibatkan dosen dengan berbagi tugas sebagai fasilitator, Instruktur sebagai pendemonstrasi, Ibu lurah sebagai perwakilan masyarakat untuk sambutan, serta ibu-ibu PKK sebagai peserta. Keunggulan pada permen kopi yang diformulasikan ini adalah terdiri dari ekstrak kopi, dan bahan-bahan pendukung lainnya mudah diperoleh, sedangkan keunikannya adalah permen alami ini berbentuk gel dan tidak membutuhkan tambahan apapun sehingga bisa langsung dimakan dan cara pembuatannya mudah. Pengabdian ini juga bertujuan mengangkat manfaat bahan alami kopi sebagai bahan dasar permen yang aman dan sehat. Luaran yang diharapkan dapat dicapai adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan kader ibu-ibu PKK dan pengusaha kopi dalam membuat permen kopi serta publikasi artikel ilmiah pengabdian di jurnal nasional tidak terakreditasi.*

**Kata kunci**—Permen Kopi, Kopicol, Colo, Kudus

## **1. PENDAHULUAN**

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan perkebunan yang mempunyai kontribusi yang cukup nyata dalam perekonomian Indonesia, yaitu sebagai penghasil devisa, sumber pendapatan petani, penghasil bahan baku industri, penciptaan lapangan kerja dan pengembangan wilayah [1].

Popularitas kopi yang meningkat memantik perhatian petani untuk membudidayakan tanaman yang terkenal karena bijinya tersebut. Tak terkecuali para petani di lereng Gunung Muria, Kudus. Mereka yang sebelumnya sempat bercocok tanam komoditas lain, kini kembali mengakrabi kopi. Para petani kopi di kawasan Pegunungan Muria, Kecamatan Dawe, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah menikmati peningkatan hasil panen [2]. Jenis tanaman kopi yang

ditanam, yaitu jenis kopi robusta Muria yang memiliki ciri khas ukuran buah yang lebih besar.

Potensi kopi yang dimiliki Kecamatan Dawe Kudus, pihak Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Kudus berupaya membantu memasarkan produk unggulan dari lereng Gunung Muria ini. Potensi yang dimiliki Kabupaten Kudus utamanya Desa Colo ini luar biasa. Kopi Muria juga tak kalah kualitasnya dengan kopi di daerah lain. Dengan kualitas yang dimiliki, kopi muria ini tak hanya ditarget dapat menembus pasar nasional saja. Melainkan juga bisa tembus di pasar dunia [3].

Dalam hal pemberdayaan ekonomi masyarakat, faktor kunci yang harus dilakukan yakni bagaimana menumbuhkembangkan kegiatan ekonomi masyarakat di Colo. Langkah kongkrit yang nampaknya perlu dilakukan antara lain dengan pelatihan dan pendampingan masyarakat dalam

menciptakan atau mengelola usaha ekonomi di pedesaan, memikirkan bentuk-bentuk kemitraan usaha bagi usaha ekonomi, memfasilitasi akses permodalan usaha, penggunaan teknologi tepat guna dan peningkatan kualitas [4]

Kopi merupakan salah satu jenis minuman yang cukup banyak diminati masyarakat Indonesia. Selain mampu menahan rasa kantuk, kopi juga efektif untuk menenangkan dan membuat pikiran kembali segar. Asupan kopi harian juga memiliki banyak manfaat lainnya, seperti meningkatkan daya ingat. Di balik manfaat tersebut, ternyata kopi juga dapat digunakan sebagai salah satu bahan selingan contohnya adalah permen. Yang dapat diterima oleh semua kalangan dari anak, remaja hingga dewasa.

Solusi yang diharapkan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah mengadakan pelatihan Permen Kopico kepada ibu-ibu PKK kelurahan Colo Kabupaten Kudus, serta meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan dengan pelatihan yang diberikan.

## 2. METODE

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilakukan selama dua (2) hari. Adapun rangkaian kegiatan pelaksanaan pengabdian sebagai berikut:

### A. Analisis Situasi

Popularitas kopi yang meningkat memantik perhatian petani untuk membudidayakan tanaman yang terkenal karena bijinya tersebut. Tak terkecuali para petani di lereng Gunung Muria, Kudus. Mereka yang sebelumnya sempat bercocok tanam komoditas lain, kini kembali mengakrabi kopi. Para petani kopi di kawasan Pegunungan Muria, Kecamatan Dawe, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah menikmati peningkatan hasil panen. Harga jual kali ini lebih tinggi dibandingkan sebelumnya. Jika tahun 2017 hasil panen hanya 1,5 ton per hektar, tahun 2018 melonjak menjadi 5 ton per hektar. Jenis tanaman kopi yang ditanam, yaitu jenis kopi robusta Muria yang memiliki ciri khas ukuran buah yang lebih besar.

Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Kudus berupaya membantu memasarkan produk unggulan dari lereng Gunung Muria ini. Potensi yang dimiliki Kabupaten Kudus utamanya Desa Colo ini luar biasa. Kopi Muria juga tak kalah kualitasnya dengan kopi di daerah lain. Dengan kualitas yang dimiliki, kopi muria ini tak hanya ditarget dapat menembus pasar nasional saja, melainkan juga bisa tembus di pasar dunia.

Kopi merupakan salah satu jenis minuman yang cukup banyak diminati masyarakat Indonesia.

Selain mampu menahan rasa kantuk, kopi juga efektif untuk menenangkan dan membuat pikiran kembali segar. Asupan kopi harian juga memiliki banyak manfaat lainnya, seperti meningkatkan daya ingat. Di balik manfaat tersebut, ternyata kopi juga dapat digunakan sebagai salah satu bahan selingan contohnya adalah permen. Yang dapat diterima oleh semua kalangan dari anak, remaja hingga dewasa.

### B. Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi mitra, maka dapat dijabarkan bahwa permasalahan mitra adalah pengetahuan dan keterampilan Ibu-Ibu PKK dalam membuat produk Permen Kopi desa Colo (Kopico).

### C. Solusi

Solusi yang direncanakan bagi permasalahan mitra diantaranya mengadakan pelatihan bagi para kader Ibu-Ibu PKK tentang pembuatan Permen Kopi (Kopico), meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan dengan bantuan media komunikasi yang menarik, dan meningkatkan keterampilan peserta pelatihan dengan mengajarkan pembuatan Permen Kopi (Kopico) berbahan dasar pangan lokal yaitu kopi.

### D. Waktu, lokasi dan peserta kegiatan

Kegiatan pelatihan dilaksanakan selama dua (2) hari yaitu tanggal 09 dan 10 Januari 2021. Hari pertama dan kedua bertempat di Kantor Kelurahan Colo Kecamatan Dawe, Kudus. Sasaran utama kegiatan pelatihan ini adalah kader Ibu Ibu PKK dan Perwakilan Pengusaha Kopi Dawe Kudus.

### E. Metode kegiatan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab, dan demonstrasi. Ceramah dan tanya jawab dilakukan pada saat proses pelatihan teori di hari pertama. Metode demonstrasi pembuatan Permen kopi dilakukan dengan praktek. Kegiatan ini melibatkan dosen dengan berbagi tugas sebagai fasilitator, pembimbing praktik dan demonstrasi serta kepanitiaan. Bahan dan alat yang digunakan untuk menunjang pelaksanaan pelatihan ini yaitu modul pelatihan, laptop, speaker aktif, kertas plano, spidol, kompor dan tabung gas, oven, kopi, bahan pembuatan permen, dan peralatan gelas pembuatan permen kopi. Pada hari pertama penyampaian teori dengan bantuan media, demonstrasi dan praktek pembuatan permen kopi. Hari kedua pelatihan pembuatan permen kopi

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Perguruan tinggi berkewajiban menyelenggarakan pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat sebagaimana diamanatkan dalam Undang-Undang Nomor 20

Tahun 2003 tentang Pendidikan Nasional Pasal 20. Agar amanah tersebut dapat dilaksanakan dengan baik, pelaksanaan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat di perguruan tinggi harus diarahkan untuk mencapai tujuan dan standar tertentu. Secara umum tujuan penelitian di perguruan tinggi adalah menghasilkan penelitian sesuai dengan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi; menjamin pengembangan penelitian unggulan spesifik; meningkatkan kapasitas penelitian; mencapai dan meningkatkan mutu sesuai target dan relevansi hasil penelitian bagi masyarakat Indonesia; dan meningkatkan diseminasi hasil penelitian dan perlindungan kekayaan intelektual secara nasional dan internasional [5].

Pada pembuatan Permen Kopi menggunakan formula [6] dengan beberapa modifikasi seperti tertera pada Tabel 1-:

Tabel 1. Formula Permen Kopi

Bahan	Jumlah dalam 100 g
Kopi	1 %
Sukrosa	48,75%
Sirup Glukosa	14,113%
Air	35,137%

Cara pembuatan Sabun Kopi dengan cara:

1. Gula pasir (sukrosa) ditambah dengan air dan dipanaskan sampai suhu 100 derajat.
2. Ditambahkan gula invert dan terus dipanaskan sampai tercapai suhu akhir pemanasan tertentu (150' – 160 derajat).
3. Diangkat dan didinginkan sampai suhu 60°C.
4. Ditambahkan flavor dengan konsentrasi 1%.
5. Dicetak dan dibiarkan sampai mengeras.
6. Keluarkan dari cetakan dan dikemas. Penyimpanan dilakukan pada suhu kamar (35' c dan RH 77%).

Masyarakat desa Colo, Kudus, Jawa Tengah sangat antusias dengan adanya kegiatan pengabdian. Dengan materi Sosialisasi Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Permen Kopi Colo (KOPICO) dan pembuatan handsoap untuk ibu-ibu PKK desa Colo. Kegiatan pengabdian tersebut berlangsung dalam waktu dua hari. Hari pertama dilakukan Sosialisasi Penyuluhan Pembuatan Permen Kopi Colo (Kopico), dan hari kedua dilanjutkan praktek

Pelatihan Pembuatan Permen Kopi Colo (Kopico). Setelah diadakan penyuluhan dan pelatihan diadakan diskusi tentang manfaat kopi. Diskusi sambil diselingi becauda tersebut berjalan dengan baik dengan adanya pertanyaan dan pengetahuan atau tukar informasi dari tim pengabdian kepada masyarakat dan ibu-ibu PKK desa Colo. Berikut agenda acara Sosialisasi Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Permen Kopi Colo (KOPICO) dan pembuatan handsoap untuk ibu-ibu RT desa Colo.



Gambar 1. Rapat koordinasi via Google meet pelatihan dan penyuluhan pembuatan Permen Kopico



Gambar 2. Pengecekan suhu tubuh peserta pelatihan dan penyuluhan pembuatan Permen Kopico (Kopi Colo)



Gambar 3. Penyampaian materi dengan video pengabdian pada pelatihan dan penyuluhan pembuatan Permen Kopico (Kopi Colo)



Gambar 4. Tim pengabdian kepada masyarakat untuk pelatihan dan penyuluhan pembuatan Permen Kopico (Kopi Colo)



Gambar 5. Produk Permen Kopico (Kopi Colo)



Gambar 6. Bahan pembuatan Permen Kopico (Kopi Colo)



Gambar 7. -

Luaran Pengabdian kepada masyarakat dapat di akses melalui youtub dengan link <https://www.youtube.com/watch?v=yDuGv3ROI9M&feature=youtu.be>



Gambar 8. Tampilan pengabdian masyarakat pada Youtube

#### 4. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dibagi menjadi 2 tahap yaitu hari pertama dilakukan Pengarahan pembuatan produk Permen Kopi oleh tim. Hari Kedua dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan Permen Kopi Colo (Kopico) di kelurahan Colo kecamatan dawe Kudus, tim lanjut menyelesaikan video youtube yang di dalmnya lengkap beserta proses Pembuatan Kopico. Link youtube diserahkan kepada kepala desa dan dengan bantuan kepala desa, link tersebut dapat tersebar ke warga masyarakat.

Dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan kepedulian masyarakat terutama melalui kader ibu-ibu PKK untuk pembuatan permen Kopi, dan dapat meningkatnya nilai tambah ekonomi warga sekitar, melalui pelatihan permen berbahan dasar kopi, dimana kopi tersebut merupakan salah satu produk unggulan desa colo.

#### 5. SARAN

Saran dari pengabdian yang telah dilakukan ini adalah perlunya dukungan dan kerjasama dari semua pihak untuk penguatan kapasitas organisasi lokal yang ada di Desa Colo dalam menjaga meningkatkan sumber daya alam yang tersedia [7]; perlunya tindakan dari pemerintah, yang bukan hanya mempromosikan secara komersil sumber daya alam setempat; Institusi pendidikan, pendidikan merupakan media dimana dalam proses pembelajaran ditanamkan transfer ilmu pengetahuan; Organisasi non pemerintah atau lembaga swadaya masyarakat yang berkaitan dengan Kawasan Muria, untuk dapat mengadakan sosialisasi, kampanye dan tindakan secara simultan, berkelanjutan di Desa Colo

## 6. UCAPAN TERIMA KASIH

Semua pihak yang telah ikut membantu, mendukung dan berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian ini. (Tim pengabdian kepada masyarakat, Stifar Semarang, Kepala desa colo, masyarakat desa colo)

## 7. DAFTAR PUSTAKA

- [1] R. Lestari Baso and R. Anindita, “Analisis Daya Saing Kopi Indonesia,” *J. Ekon. Pertan. dan Agribisnis*, vol. 2, no. 1, pp. 1–9, 2018, doi: 10.21776/ub.jepa.2018.002.01.1.
- [2] M. R. R. Rahardhian, A. F. Masduqi, Y. D. Advistasari, D. Wigati, and L. W. Ariani, “Pemberian Paket New Normal Dan Pelatihan Melalui Konten Youtube Di Kelurahan Colo,” vol. 19, no. September, pp. 89–94, 2020.
- [3] Pemerintah Provinsi Jawa Tengah, “Kopi Muria Siap Mendunia - Pemerintah Provinsi Jawa Tengah,” 2021. <https://jatengprov.go.id/beritadaerah/kopi-muria-siap-mendunia/> (accessed Mar. 04, 2021).
- [4] M. M. Syadzali, “Model Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Ekonomi Lokal (Studi Pada Ukm Pembuat Kopi Muria),” *Syntax Idea*, vol. 2, no. 5, pp. 91–97, 2020, doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- [5] Deputi Bidang Penguatan Riset dan Pengembangan, *Panduan Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 13th ed. Jakarta: Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, 2020.
- [6] J. H. Mandei, “Composition Of Several Sugar Compounds In The Making Of Nutmeg Hard Candy,” *J. Penelit. Teknol. Ind.*, vol. 6, no. 2, pp. 1–10, 2014.
- [7] H. A. Wibowo, Wasino, and D. L. Setyowati, “Kearifan Lokal Dalam Menjaga Lingkungan Hidup (Studi Kasus Masyarakat Di Desa Colo Kecamatan Dawe Kabupaten Kudus),” *J. Educ. Soc. Stud.*, vol. 1, no. 1, 2012.