

PELATIHAN PEMBUATAN TEH HERBAL DARI LIMBAH KULIT KOPI BAGI IBU RUMAH TANGGA DI DESA SUREN

Afnan Septi M., Alfi Nur R., Danny Dwi F., Fadli Muhammad F., Putri Ramadhani, Ramadhan Bagus C., Ratna Amelia, Risqi Wahyudi, Tuhfatul Hilimits T., Yola Kristina C*, Shinta Mayasari

Akademi Farmasi Jember, Akademi Farmasi Jember, Universitas Muhammadiyah Jember, Universitas Jember, Universitas dr. Soebandi, Universitas Jember, Universitas dr. Soebandi, Universitas Jember, Universitas Jember, Universitas Jember, Universitas dr. Soebandi

Email : *yolakristina10@gmail.com

Abstract

Training on making herbal tea from coffee bean coolie waste was carried out by the Collaboration KKN team in Jember Group 190 to housewives in Suren Village, Ledokombo District, Jember Regency. Suren Village has the potential of a village that is more inclined to the agricultural or plantation sector, such as coffee plantations. The limited knowledge of the people in Suren Village, especially housewives, in processing coffee bean shells makes the accumulation of coffee bean shell waste in Suren Village. The accumulation of coffee bean shell waste is the reason for the implementation of this activity. This training on making herbal tea from coffee bean waste is able to increase the selling value of products and can also create products with new innovations, besides that it can reduce coffee bean shell waste. The methods used in this training are in the form of counseling and education as well as prekek of making herbal tea. At the counseling and education stage, the Group 190 Collaborative KKN team described the importance of herbal tea for health, the benefits of herbal tea from coffee skin waste, and the advantages of herbal tea products from coffee skin waste. Then followed by the practice of making herbal tea according to the instructions of the Group 190 Collaborative KKN team. The results obtained are in the form of herbal tea products from coffee bean shell waste and also the provision of knowledge and skills in producing herbal tea independently.

Keywords: coffee bean shell, coffee bean shell tea, suren village, housewife

Abstrak

Pelatihan pembuatan teh herbal dari limbah kuli biji kopi dilakukan oleh tim KKN Kolaborasi se-Jember Kelompok 190 kepada ibu rumah tangga di Desa Suren, Kecamatan Ledokombo, Kabupaten Jember. Desa Suren memiliki potensi desa yang lebih condong ke sektor pertanian atau perkebunan, seperti perkebunan kopi. Keterbatasan pengetahuan masyarakat di Desa Suren, khususnya kaum ibu rumah tangga, dalam mengolah kulit biji kopi membuat menumpuknya limbah kulit biji kopi di Desa Suren. Menumpuknya limbah kulit biji kopi menjadi alasan dilaksanakannya kegiatan ini. Pelatihan pembuatan teh herbal dari limbah biji kopi ini mampu meningkatkan nilai jual produk dan juga dapat menciptakan produk dengan inovasi yang baru, selain itu dapat mengurangi limbah kulit biji kopi. Metode yang digunakan pada pelatihan ini yaitu berupa penyuluhan dan edukasi serta prakek pembuatan teh herbal. Pada tahap penyuluhan dan edukasi tim KKN Kolaboratif Kelompok 190 mendeskripsikan tentang pentingnya teh herbal bagi kesehatan, manfaat teh herbal dari limbah kulit kopi, serta keunggulan produk teh herbal dari limbah kulit kopi. Kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan teh herbal sesuai intruksi dari tim KKN Kolaboratif Kelompok 190. Hasil yang diperoleh berupa produk teh herbal dari limbah kulit biji kopi dan juga bekal ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam memproduksi teh herbal secara mandiri.

Kata Kunci: kulit biji kopi, teh kulit biji kopi, desa suren, ibu rumah tangga

Submitted: 2022-08-14

Revised: 2022-09-14

Accepted: 2022-10-17

Pendahuluan

Setiap daerah memiliki permasalahan limbah yang berbeda-beda dari aktivitas rumah tangga, perdagangan, pertanian dan sebagainya, begitu juga di Desa Suren, Kecamatan Ledokombo, Kabupaten Jember. Desa Suren merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Ledokombo, Kabupaten Jember. Desa tersebut memiliki alamat lengkap Jalan Cendrawasih No. 01 Desa Suren, Kecamatan Ledokombo, Kabupaten Jember, kode pos 68196. Desa ini memiliki luas sebesar 193,34 km² dengan jumlah penduduk ± 8624 jiwa. Desa Suren terdiri dari 5 dusun, yaitu Dusun Krajan, Dusun Dampar, Dusun Jegung, Dusun Onjur, dan Dusun Lombung.

Desa Suren yang cukup luas ini didominasi oleh hijaunya persawahan dan perkebunan dikarenakan mayoritas mata pencaharian utama penduduk desa adalah sebagai petani dan buruh tani. Maka dari itu potensi desa ini lebih condong ke sektor pertanian, seperti halnya sektor perkebunan kopi. Namun, di sisi lain sektor perkebunan kopi tersebut memiliki sisi negatif seperti pengolahan limbah kulit biji kopi yang biasa digunakan oleh para petani setempat untuk pupuk kompos saja, padahal limbah tersebut menimbulkan bau yang tak sedap.

Limbah organik merupakan limbah yang mudah membusuk dan masih bisa diolah dan dimanfaatkan. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) (2016) limbah adalah (1) Sisa proses produksi (2) bahan yang tidak mempunyai nilai atau tidak berharga untuk maksud biasa atau utama dalam pembuatan atau pemakaian. Limbah kulit biji kopi tersebut diperoleh dari hasil panen biji kopi di Dusun Onjhur, Suren. Banyak warga yang tidak menyadari bahwa limbah kulit biji kopi selain digunakan sebagai pupuk organik, dapat juga digunakan sebagai bahan dasar teh herbal.

Maka dari itu, kami memiliki inovasi terbaru berupa pemanfaatan limbah kulit biji kopi menjadi teh herbal, alasannya sebagai alternatif mengolah limbah kulit biji kopi menjadi pupuk kompos, meningkatkan pengetahuan masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga di desa tersebut sehingga nanti apabila ada yang tertarik dalam melanjutkan untuk dijadikan ladang penghasilan maka akan terbentuknya lapangan pekerjaan baru bagi ibu-ibu rumah tangga di desa setempat.

Metode

Pelaksanaan pelatihan dan edukasi ini di Mushola yang berlokasi di Dusun Dampar RT 01 RW 01 Suren, Jember. Kegiatan dilaksanakan pada hari Senin, tanggal 22 Agustus 2022 setelah sebelumnya pada tanggal 18 Agustus 2022 menemui Bapak Bintang selaku ketua RT. Kunjungan pertama tersebut untuk melihat dan berdiskusi dengan ketua RT mengenai edukasi dan pelatihan apa yang dibutuhkan. Pada saat pelaksanaan kegiatan ini di hadiri oleh 20 orang ibu-ibu rumah tangga yang mengikuti pelatihan pembuatan teh herbal dari limbah kulit biji kopi.

Alat yang dipakai dalam kegiatan ini diantaranya kantong teh kosong, sendok, baskom, penumbuk atau blender, timbangan digital, pisau stainless steel. Bahan yang dibutuhkan yaitu kulit biji kopi kering, jahe dan sereh.

Langkah-langkah pembuatan teh herbal:

1. Pengumpulan bahan baku
Dipilih limbah kulit biji kopi yang sudah tidak dipakai lagi, bisa yang baru dikupas atau yang sudah kering. Untuk jahe dan sereh dipilih yang sudah siap panen.
2. Penghilangan kotoran
Untuk memisahkan bahan asing yang terdapat sebelum proses pencucian
3. Pencucian dengan air bersih yang mengalir
4. Perajangan
Sereh di iris kecil kecil dan jahe di kupas dari kulitnya lalu di potong tipis tipis.
5. Pengeringan
Di keringkan dengan cara di jemur dibawah sinar matahari langsung selama 1 – 2 hari.
6. Sortasi kering
Untuk memisahkan bahan asing yang terdapat selama proses pengeringan.
7. Penyerbukan
Ketiga bahan yang sudah kering dan bersih lalu di tumbuk atau dapat juga di blender hingga halus.
8. Pengemasan
Masukkan kedalam kemasan teh celup dan folding box.

Hasil dan Pembahasan

1. *Penyuluhan Teh Herbal*



Gambar 1. Penyuluhan oleh Tim KKN Kolaboratif 190

Desa Suren RT 1 RW 1 Dusun Dampar terletak di Kecamatan Lodokombo, terdapat 20 anggota kelompok ibu rumah tangga. Rata-rata pekerjaan anggota adalah petani kopi, petani sayur dan ada juga yang tidak bekerja. Anggota yang mengikuti kegiatan penyuluhan dan edukasi pembuatan produk teh herbal dari limbah kulit kopi yaitu 20 orang dari kelompok ibu rumah tangga, 1 dosen pembimbing lapangan dan 10 mahasiswa kkn kolaboratif 190 Desa Suren.

Sebelum melakukan demonstrasi pembuatan produk teh herbal kulit kopi, terlebih dahulu dilakukan penyuluhan tentang pentingnya teh herbal yang berasa dari kulit kopi dan campuran rempah bagi kesehatan, manfaat teh herbal dari limbah kulit kopi, serta keunggulan produk teh herbal dari limbah kulit kopi. Penyuluhan ini bertujuan memberikan edukasi serta ilmu baru kepada masyarakat dalam memanfaatkan limbah kulit kopi menjadi sesuatu yang bernilai dan bermanfaat.

Penyampaian cara pembuatan teh herbal kulit kopi dilakukan dengan sederhana, yaitu dengan menggunakan bahasa Indonesia dan bahasa Madura sehingga mudah di pahami. Kegiatan pelatihan dilakukan satu hari dengan meliputi penyuluhan, edukasi dan praktek cara membuat teh herbal dari limbah kulit kopi.

Langkah-langkah yang dilakukan untuk memecahkan masalah yaitu:

- a. Memberikan pengetahuan terlebih dahulu kepada ibu-ibu rumah tangga mengenai alternatif pemanfaatan limbah kulit kopi yang dijadikan pupuk kompos menjadi produk minuman teh herbal.
- b. Memberikan resep pembuatan teh herbal dari kulit biji kopi.
- c. Pelatihan dan pembuatan teh herbal dari kulit kopi.

2. *Pemberian Informasi Cara Membuat Teh Herbal Menggunakan Media Visual.*

Limbah kulit kopi ialah limbah hasil olahan buah kopi yang sudah mengalami proses pengupasan basah dan kering. Kulit kopi mempunyai beragam senyawa metabolit sekunder yang bermanfaat bagi kesehatan. Dengan banyaknya manfaat yang terkandung dalam kulit kopi, maka perlu adanya inovasi baru dengan tujuan memanfaatkan kulit kopi sehingga dapat mengurangi limbah. Salah satu cara mengolah limbah kulit kopi yaitu menjadikan kulit kopi menjadi minuman teh herbal.

Kulit kopi sendiri mempunyai banyak kandungan senyawa metabolit sekunder salah satunya adalah kandungan senyawa fenolik dan antioksidan, sehingga kulit kopi memiliki potensi bermanfaat dalam meningkatkan daya tahan tubuh, mencegah radikal bebas sehingga dapat mencegah tumbuhnya sel kanker. Selain itu teh herbal kulit kopi juga baik untuk melindungi lambung dan baik untuk pencernaan (Pirdan Garis, dkk. 2019). Namun, meskipun teh herbal kulit kopi mempunyai banyak manfaat, tingkat penerimaan konsumen terhadap citarasa produk ini secara umum masih rendah, adanya penambahan rempah diduga dapat meningkatkan daya minat. (Murna Muzaifa, dkk. 2021).



Gambar 2. Pembuatan simplisia kulit kopi, jahe dan sereh

Untuk memperoleh teh herbal kulit kopi, limbah kulit kopi harus melewati beberapa tahapan dari berupa kulit biji kopi hingga menjadi simplisia serbuk kulit kopi. tahapan tersebut yaitu dimulai dari sortasi basah, pencucian, sortasi kering, penyerbukan. sortasi basah bertujuan untuk menghilangkan kotoran yang ada pada kulit kopi sebelum dilakukan pencucian, pencucian bertujuan menghilangkan kotoran setelah dilakukan sortasi basah, pengeringan bertujuan mengurangi kadar air yang terkandung dalam kulit kopi sehingga kulit kopi dapat disimpan lebih awet dan tidak mudah berjamur, sortasi kering bertujuan untuk menghilangkan kotoran yang masih menempel pada kulit kopi setelah pengeringan. Setelah melalui beberapa tahapan maka kulit kopi kering dapat di serbuk kan dengan cara di tumbuk, di giling atau di blender.

Selain pembuatan simplisia serbuk kulit kopi, dilakukan juga pembuatan simplisia serbuk jahe dan sereh, simplisia serbuk jahe dan sereh tersebut digunakan dalam pencampuran teh herbal kulit kopi dengan tujuan memberikan aroma yang menghangatkan dan menenangkan bagi tubuh. Setelah diperoleh simplisia serbuk kulit kopi, jahe dan sereh, maka dilakukan pencampuran kedalam kantong teh celup untuk selanjutnya dikemas dalam box kemasan.



Gambar 3. Pemutaran vidio pembuatan teh herbal kulit kopi

Supaya meningkatkan pemahaman dan pengetahuan masyarakat tentang pembuatan teh herbal kulit kopi, maka dilakukan pemutaran vidio proses pembuatan minuman teh herbal kulit kopi, vidio tersebut mencakup proses pembuatan simplisia hingga proses pengemasan dalam kantong teh. Selain itu dilakukan juga uji kesukaan terhadap masyarakat yang menghadiri acara dengan menggunakan teh herbal kulit kopi yang sudah jadi. Dari hasil uji kesukaan di peroleh rata rata masyarakat menyukai teh herbal kulit kopi yang di buat. Aroma sereh dan jahe sebagai kombinasi menyebabkan teh herbal kulit kopi sangat di sukai dan cocok untuk menghangatkan badan.

Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari hasil pengabdian ini adalah ibu rumah tangga di Desa Suren dapat memanfaatkan kekayaan alam yang dimiliki oleh desa untuk menghasilkan sebuah produk inovasi baru dan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah limbah agar menjadi produk yang bernilai tinggi dan bermanfaat. Produk teh herbal dari limbah kulit biji kopi ini diharapkan dapat meningkatkan ekonomi ibu rumah tangga di desa Suren dan membuka lapangan pekerjaan baru.

Daftar Pustaka

- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat jahe untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*. 1(2):39–43.
- Garis, P., A. Romalasari, dan R. Purwasih. 2019. Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*. 10(1). 2019. 279–285.
- Muzaifa Murna, Syarifah Rohaya, Hilya aini sofyan, 2021, karakteristik mutu kimia dan sensoris teh kulit Kopi (cascara) dengan penambahan lemon dan madu, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Indonesia.
- Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional. 2016. Kamus Besar Bahasa Indonesia. (edisi kelima). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliningtyas, A. W., H. Santoso, dan A. Syaqui. 2019. Uji kandungan senyawa aktif minuman jahe sereh (*zingiber officinale* dan *cymbopogon citratus*). *Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*. 4(2):1–6.