

Pengabdian Kepada Masyarakat; Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Kreatif Melalui Pengolahan Kerupuk Kopi (KERUPI) Di Desa Kelumpang Kecamatan Ulu Ogan

**Joni Haryanto¹, M. Teguh², Cika Kapita Murti³, Marleni Maya Sari⁴,
Nanda Istiana⁵, Ningsih⁶, Reva Aulia⁷**

^{1,2,3,4,5,6,7} Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Baturaja

Email: cikakapita17@gmail.com, marlenimayasari11@gmail.com, nandaistiana682@gmail.com,
ningsihpuspita12050202@gmail.com, revaaulia232053@gmail.com

Received: Juni 07, 2025
Reviewed: Juni 10, 2025;
Accepted: Juni 18, 2025;
Published: Juni 30, 2025;
DOI. -



Copyright ©2024 by Joni Haryanto, et.al. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License. All writings published in this journal are personal views of the authors and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

Abstrak

Pengorganisasian sumber daya manusia yang efektif dapat meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat, salah satunya melalui pengembangan sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Program ini bertujuan untuk mengembangkan potensi lokal di kawasan perdesaan, khususnya dengan mengolah biji kopi menjadi produk kerupuk KERUPI (Kerupuk Kopi). Tujuan kegiatan ini adalah memberikan wawasan mengenai inovasi dalam pengelolaan biji kopi, memberikan pengetahuan tentang peluang dan tantangan yang dihadapi oleh kelompok usaha desa, serta memperkuat kapasitas dalam menghadapi tantangan dan peluang tersebut. Pendampingan juga diberikan dalam pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk inovasi, terutama di desa Kelumpang. Melalui kegiatan ini, diharapkan dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan, memperkenalkan inovasi produk kopi, serta memberikan keterampilan dalam menciptakan industri kreatif pangan yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga. Kegiatan ini juga mendukung upaya pemerintah desa dalam menciptakan peluang inovasi berkelanjutan. Pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK yang berkomitmen dalam pengembangan produk dengan antusiasme tinggi.

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Nilai Ekonomis, Kerupuk Kopi

Abstract

Effective human resource organization can enhance economic growth and societal well being, particularly through the development of the Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) sector. This program aims to develop local potential in rural areas, specifically by processing coffee beans into KERUPI (Coffee Crackers). The objectives of this activity are to provide insights into coffee bean processing innovations, educate participants about the opportunities and challenges faced by village business groups, and strengthen their capacity to overcome these challenges. Assistance is also provided in processing, packaging, and marketing innovative products, particularly in Kelumpang village. Through this initiative, it is expected to foster entrepreneurial spirit, introduce coffee product innovation, and equip participants with skills to establish a creative food industry with the potential to increase family income. This activity also supports the village government's

efforts in creating sustainable innovation opportunities. The training is attended by PKK women who are highly committed and enthusiastic about developing the product.

Keywords: *Community Empowerment, Economic Value, Coffee Crackers*

PENDAHULUAN

Desa Kelumpang, yang terletak di Kecamatan Ulu Ogan, merupakan salah satu desa di Sumatera Selatan yang dikenal sebagai penghasil kopi dengan kualitas yang baik. Masyarakat di desa ini sebagian besar menggantungkan hidupnya pada sektor pertanian, khususnya budidaya kopi. Kopi telah menjadi komoditas utama yang memberikan kontribusi penting terhadap perekonomian desa. Namun, meskipun potensi kopi di desa ini melimpah, masyarakat belum sepenuhnya mampu memanfaatkan kopi tersebut untuk meningkatkan kesejahteraan mereka. Sebagian besar hasil pertanian kopi hanya dijual dalam bentuk biji kopi mentah atau bubuk kopi yang masih terbatas pada konsumsi lokal. Akibatnya, nilai jual kopi rendah, dan masyarakat belum memperoleh keuntungan yang optimal dari produk pertanian mereka. Salah satu permasalahan utama yang dihadapi oleh masyarakat Desa Kelumpang adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah kopi menjadi produk yang lebih bernilai tambah. Kopi yang dihasilkan oleh petani di desa ini sebagian besar belum melalui proses pengolahan yang dapat meningkatkan nilai ekonominya.

Seringkali, kopi hanya dijual dalam bentuk biji mentah yang harganya cenderung lebih rendah dibandingkan dengan produk olahan kopi yang lebih kreatif dan bernilai lebih tinggi. Padahal, di pasar lokal maupun global, produk olahan kopi seperti kopi siap minum, kopi instan, atau bahkan makanan berbahan dasar kopi, semakin diminati. Oleh karena itu, sangat penting bagi masyarakat Desa Kelumpang untuk memiliki keterampilan dalam mengolah kopi menjadi produk-produk kreatif yang memiliki nilai jual lebih tinggi, salah satunya adalah kerupuk kopi. Kerupuk kopi adalah produk inovatif yang terbuat dari bahan dasar kopi yang diproses menjadi makanan ringan. Produk ini tidak hanya menawarkan cita rasa yang unik, tetapi juga dapat memperkenalkan kopi lokal dari Desa Kelumpang ke pasar yang lebih luas. Pembuatan kerupuk kopi dapat menjadi alternatif baru yang menjanjikan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, dengan memanfaatkan potensi kopi yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Selain itu, kerupuk kopi juga dapat menjadi daya tarik bagi konsumen yang mencari makanan ringan baru yang berbasis bahan alami dan berkualitas tinggi.

Namun, meskipun kerupuk kopi memiliki potensi pasar yang besar, masyarakat Desa Kelumpang masih terbatas dalam pengetahuan dan keterampilan mengenai cara memproduksi kerupuk kopi dengan kualitas yang baik. Selain itu, ada juga kekurangan pemahaman tentang bagaimana cara memasarkan produk ini secara efektif, baik di tingkat lokal maupun melalui platform daring (online). Seiring dengan perkembangan teknologi dan meningkatnya penggunaan internet di kalangan masyarakat, pemasaran produk secara online menjadi peluang besar yang belum sepenuhnya dimanfaatkan. Oleh karena itu, diperlukan pembekalan mengenai cara pengolahan kerupuk kopi yang tepat serta pemahaman tentang strategi pemasaran digital untuk memperkenalkan produk ini ke pasar yang lebih luas.

Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Kelumpang dalam mengolah kopi menjadi produk

kerupuk kopi yang memiliki nilai tambah tinggi. Program ini bertujuan untuk memperkenalkan teknik pengolahan yang baik dan benar, sehingga masyarakat dapat menghasilkan kerupuk kopi berkualitas yang dapat dipasarkan dengan harga yang lebih tinggi. Selain itu, pengabdian ini juga bertujuan untuk memberikan pelatihan mengenai strategi pemasaran produk secara daring, agar produk kerupuk kopi dapat dijangkau oleh pasar yang lebih luas, baik di tingkat regional maupun nasional. Dengan demikian, diharapkan program ini dapat membantu masyarakat Desa Kelumpang untuk tidak hanya meningkatkan keterampilan dalam pengolahan kopi, tetapi juga memperluas pasar, yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan mereka secara berkelanjutan.

METODE PENGABDIAN

Sebagai bagian dari upaya pemberdayaan kepada masyarakat, program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu PKK dan masyarakat Desa Kelumpang dalam mengolah biji kopi menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi. Berikut adalah rincian metode yang akan digunakan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini:

1. Lokasi

Pengabdian ini dilaksanakan di Desa Kelumpang, Kecamatan Ulu Ogan, yang merupakan daerah dengan potensi besar dalam sektor pertanian kopi. Desa ini memiliki banyak petani kopi, namun kurangnya pemahaman tentang pengolahan kopi yang inovatif menjadi tantangan utama. Oleh karena itu, pemberdayaan dilakukan dengan melibatkan ibu-ibu PKK dan masyarakat dalam pengolahan kopi menjadi kerupuk kopi yang bernilai jual tinggi.

2. Waktu

Program pengabdian ini akan dilaksanakan selama 1 bulan, dimulai pada bulan 25 Februari 2025. Kegiatan dimulai dengan tahap sosialisasi dan pelatihan, dilanjutkan dengan praktik langsung pengolahan kerupuk kopi, dan diakhiri dengan evaluasi serta pemantauan hasil untuk memastikan keberlanjutan program. Setiap kegiatan akan dilaksanakan seminggu sekali, dengan sesi pelatihan intensif pada minggu pertama.

3. Partisipan

Partisipan yang terlibat dalam pengabdian ini adalah masyarakat Desa Kelumpang, khususnya petani kopi dan ibu-ibu rumah tangga yang memiliki potensi untuk terlibat dalam pengolahan kerupuk kopi. Selain itu, kelompok pemuda desa yang tertarik dengan kewirausahaan juga akan dilibatkan dalam program ini untuk memfasilitasi penyebaran informasi dan pengelolaan usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil Penelitian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Kelumpang, Kecamatan Ulu Ogan, melalui pemanfaatan sumber daya lokal yang lebih optimal. Salah satu potensi yang dimiliki desa ini adalah hasil pertanian berupa kopi yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas dan nilai jualnya relatif rendah. Oleh karena itu, melalui program ini, ibu PKK dan masyarakat diberikan pelatihan dan pendampingan untuk meningkatkan keterampilan dalam mengolah biji kopi menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, salah satunya adalah kerupuk kopi (KERUPI). Kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui beberapa tahap, di antaranya:

1. Observasi dan Wawancara

Observasi dilakukan untuk mengetahui lingkungan sekitar dan potensi yang ada, sementara wawancara dilakukan dengan warga setempat guna memperoleh informasi tentang pola konsumsi dan pemasaran hasil pertanian. Dari hasil observasi dan wawancara, ditemukan bahwa kopi umumnya dijual dalam bentuk biji mentah dengan harga yang relatif murah, terutama saat musim panen raya. Selain itu, masyarakat belum banyak memanfaatkan kopi sebagai bahan dasar produk olahan lain yang bernilai ekonomis.

2. Pelatihan Kewirausahaan

Setelah mendapatkan data dari tahap observasi, langkah selanjutnya adalah mengadakan seminar kewirausahaan yang bertemakan "Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Kreatif Melalui Pengolahan Kerupuk Kopi di Desa Kelumpang, Kecamatan UU Ogan". Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 24 Februari 2025 dan bertujuan untuk memberikan wawasan kepada ibu-ibu PKK dan masyarakat mengenai pentingnya berwirausaha, terutama dalam memanfaatkan hasil pertanian lokal secara lebih kreatif. Kegiatan ini dihadiri oleh kepala desa, ibu PKK, aparat desa seperti RT dan RW, serta mahasiswa KKN. Diharapkan melalui pelatihan ini, masyarakat dapat memahami peluang bisnis yang dapat dikembangkan dari hasil pertanian mereka.

3. Demonstrasi dan Pelatihan Pengolahan Produk

Tahap selanjutnya adalah demonstrasi dan praktik pengolahan biji kopi menjadi kerupuk kopi yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Dalam pelatihan ini, masyarakat diberikan keterampilan dalam mengolah kopi menjadi kerupuk dengan berbagai varian rasa dan teknik pengemasan yang menarik. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas masyarakat dalam menciptakan produk yang dapat dipasarkan lebih luas.

Kegiatan ini memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Kelumpang, Kecamatan Ulu Ogan, di antaranya:

- 1) Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya kewirausahaan dan pemanfaatan potensi lokal.
- 2) Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk yang memiliki daya saing.
- 3) Membantu masyarakat dalam menciptakan peluang usaha baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi.
- 4) Mendorong terbentuknya kelompok usaha bersama di tingkat desa guna meningkatkan pemasaran produk.

Program pemberdayaan ekonomi kreatif ini diharapkan dapat menjadi solusi bagi masyarakat Desa Kelumpang dalam meningkatkan nilai tambah hasil pertanian mereka. Dengan adanya pelatihan dan pendampingan ini, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan usaha berbasis potensi lokal secara mandiri dan berkelanjutan. Ke depan, diperlukan dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah desa dan instansi terkait, guna memperluas jangkauan pemasaran dan meningkatkan daya saing produk lokal di pasar yang lebih luas.

b. Pembahasan

Pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Kelumpang, Kecamatan Ulu Ogan bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pengolahan produk lokal, khususnya dalam pengolahan kerupuk kopi (KERUPI). Kegiatan ini merupakan bagian dari program Pemberdayaan Masyarakat Ekonomi Kreatif yang diharapkan

dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengolahan produk bernilai tambah.

1. Pengolahan Kerupuk Kopi (KERUPI) sebagai Alternatif Camilan Lokal

Salah satu hasil utama dari kegiatan ini adalah pengolahan kerupuk kopi (KERUPI) yang terbuat dari biji kopi lokal yang melimpah di Desa Kelumpang. Sebelumnya, masyarakat tidak menyadari potensi biji kopi yang dapat dimanfaatkan selain untuk dijadikan minuman kopi biasa. Dengan adanya teknologi yang diajarkan dalam pelatihan, biji kopi yang sebelumnya hanya menjadi limbah kini dapat diolah menjadi produk camilan yang menarik.

2. Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat

Melalui pelatihan dan pendampingan yang dilakukan oleh tim PKM, masyarakat Desa Kelumpang memperoleh pengetahuan baru tentang cara mengolah biji kopi menjadi kerupuk kopi. Sebelumnya, banyak masyarakat yang hanya mengetahui kopi sebagai minuman, dan tidak mengetahui potensi olahan lainnya yang dapat dihasilkan dari bahan yang sama. Dengan keterampilan baru ini, masyarakat kini memiliki kemampuan untuk memproduksi kerupuk kopi dengan mudah dan efisien. Keterampilan ini juga dapat menjadi modal penting bagi mereka untuk membuka usaha pengolahan kerupuk kopi sebagai alternatif usaha ekonomi kreatif yang berkelanjutan.

3. Potensi Peningkatan Ekonomi Lokal

Dengan diterapkannya pengolahan kerupuk kopi, produk lokal dari Desa Kelumpang ini memiliki peluang untuk berkembang menjadi komoditas yang bernilai jual tinggi. Pengolahan biji kopi menjadi kerupuk kopi tidak hanya memberikan nilai tambah pada produk kopi lokal, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas. Masyarakat kini dapat memasarkan kerupuk kopi ini ke pasar luar desa atau bahkan ke tingkat yang lebih tinggi, baik di tingkat kabupaten, provinsi, maupun di pasar online. Selain itu, dengan adanya usaha baru ini, masyarakat diharapkan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi mereka. Para pengusaha lokal dapat memanfaatkan bahan baku kopi yang melimpah di desa untuk mengurangi biaya produksi dan meningkatkan daya saing produk di pasar. Dengan adanya diversifikasi produk, desa Kelumpang juga dapat memperkenalkan potensi produk lokal mereka kepada masyarakat luar dan menarik perhatian wisatawan atau konsumen yang mencari produk unik dan berkualitas.

4. Monitoring dan Evaluasi Dampak Kegiatan

Untuk mengukur dampak dari kegiatan pengabdian ini, dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap pemahaman masyarakat tentang pengolahan kerupuk kopi. Evaluasi dilakukan dengan metode tanya jawab, yang menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah biji kopi menjadi produk baru yang dapat dipasarkan. Masyarakat yang awalnya tidak mengetahui cara mengolah biji kopi selain untuk minuman kini dapat memanfaatkan limbah kopi untuk menghasilkan produk olahan bernilai jual tinggi.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa masyarakat Desa Kelumpang semakin terbuka untuk memanfaatkan potensi lokal mereka, dengan pemahaman yang lebih baik tentang ekonomi kreatif dan pemberdayaan diri melalui pengolahan produk lokal. Selain itu, dampak jangka panjang dari kegiatan ini diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk lebih kreatif dan mandiri dalam menjalankan usaha ekonomi mereka.

5. Proses Pembuatan Kerupuk Kopi (KERUPI)

a. Bahan-Bahan yang di perlukan

1. Biji kopi (pilih biji kopi yang berkualitas baik, bisa menggunakan biji kopi yang telah disangrai)

2. Tepung tapioka (sebagai bahan pengikat dan memberikan tekstur renyah)
 3. Terigu (untuk memberikan kekenyalan pada kerupuk)
 4. Air matang (untuk mencampur adonan)
 5. Bumbu tambahan (bisa menggunakan garam, penyedap rasa, atau rempah lain sesuai selera)
 6. Minyak goreng (untuk menggoreng kerupuk)
- b. Proses Pembuatan Kerupuk Kopi
1. Persiapan Biji Kopi:
 - a) Pilih biji kopi yang sudah matang dan berkualitas baik. Bisa menggunakan biji kopi Arabika, Robusta, atau jenis lainnya.
 - b) Cuci bersih biji kopi untuk menghilangkan kotoran yang menempel.
 - c) Sangrai biji kopi dengan api kecil hingga berwarna coklat keemasan dan mengeluarkan aroma kopi yang kuat. Setelah itu, biarkan biji kopi dingin.
 2. Penggilingan Biji Kopi:
 - a) Setelah biji kopi dingin, giling biji kopi yang telah disangrai hingga halus menggunakan blender atau penggiling kopi hingga menjadi bubuk kopi.
 - b) Bubuk kopi ini akan menjadi bahan utama untuk memberikan rasa kopi pada kerupuk.
 3. Membuat Adonan:
 - a) Campurkan tepung tapioka dan tepung beras dalam wadah besar. Rasio tepung tapioka dan tepung beras bisa disesuaikan sesuai dengan tekstur yang diinginkan. Biasanya, perbandingan tepung tapioka 3:1 dengan tepung beras.
 - b) Tambahkan bubuk kopi yang telah digiling ke dalam campuran tepung tadi sesuai selera (biasanya sekitar 2-3 sendok makan bubuk kopi untuk setiap 100 gram tepung).
 - c) Tambahkan air sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung dan kopi sambil diuleni hingga adonan bisa dipulung, tapi tidak terlalu lembek atau terlalu keras.
 - d) Beri sedikit garam atau bumbu tambahan lainnya agar rasanya lebih nikmat.
 4. Pembentukan Kerupuk:
 - a) Ambil sejumput adonan, lalu pipihkan hingga berbentuk tipis menggunakan rolling pin atau tangan.
 - b) Potong adonan yang sudah pipih menjadi bentuk kerupuk sesuai keinginan, seperti persegi panjang atau bulat kecil.
 - c) Pastikan ketebalan adonan merata agar kerupuk matang dengan sempurna saat digoreng.
 5. Pengeringan:
 - a) Jemur potongan adonan kerupuk di bawah sinar matahari langsung selama beberapa jam hingga kerupuk setengah kering dan tidak lengket. Proses pengeringan ini penting agar kerupuk dapat mengembang saat digoreng dan tidak terlalu berminyak.
 - b) Pastikan kerupuk benar-benar kering dan keras sebelum digoreng agar hasilnya renyah.

6. Penggorengan:

- a) Panaskan minyak goreng dalam wajan dengan api sedang.
- b) Goreng kerupuk kopi dalam minyak panas hingga kerupuk mengembang dan berwarna coklat keemasan. Jangan terlalu lama menggorengnya agar kerupuk tidak terlalu gosong.
- c) Angkat kerupuk dan tiriskan minyaknya menggunakan kertas tisu atau saringan.

SIMPULAN

Dari pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Desa Kelumpang, Kecamatan Ulu Ogan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui ekonomi kreatif, khususnya dalam pengolahan kerupuk kopi, berhasil memberikan dampak positif. Masyarakat di desa tersebut memperoleh pemahaman tentang potensi buah salak dan pepaya, serta manfaatnya bagi kesehatan. Selain itu, mereka juga diberikan keahlian dalam mengolah buah salak dan pepaya menjadi produk bernilai ekonomi seperti kerupuk salak, kopi biji salak, dan saus pasta pepaya. Kegiatan ini tidak hanya membuka peluang bisnis baru, tetapi juga meningkatkan perekonomian masyarakat desa Kelumpang secara keseluruhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahsanunnisa, R., Sepalia, D., Hariani, S., Wijayanti, F., Rodiah, S., Oktasari, A., Kholidah, N., & Daniar, R. 2018. Uji Organoleptik Pada Pembuatan Saos Pepaya. Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terpan.
- Apriyanti, I. 2022. Pengaruh Variasi Waktu Jemur Dan Sangrai Terhadap Karakteristik Mutu Organoleptik Kopi Biji Salak (Salacca Zalacca) Di Ud. Budi Jaya Desa Kramat Bangkalan. Jurnal Locus : Penelitian & Pengabdian. <https://doi.org/10.36418/Locus.V1i5.107>
- BPS. 2020. Jumlah Produksi Tanaman Buah-Buahan (Kunintal Pertahun). Badan Pusat Statistik Kabupaten Pandeglang.
- Girsang, E. 2020. Kulit Salak Manfaat Bagi Kesehatan Tubuh. Medan: Unpri Press.
- Jamaluddin. 2018. Pengolahan Aneka Kerupuk Dan Keripik Bahan Pangan. Makasar: Unm Press. Karta, I. W., Susila, L. A. N. K. E.,
- Mastra, I. N., & Dikta, P. G. A. 2015. Kandungan Gizi Kopi Biji Salak (Salacca Zalacca) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan Yang Berpotensi Sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan Dan Bedaya Saing. Jurnal Virgin, 1(2), 123–133.
- Pahrizi, A., & Ninsix, R. 2016. Studi Penambahan Tepung Maizena Sebagai Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Saos Pisang Moli. Jurnal Teknologi Pertanian, 5(1).

Pengabdian Kepada Masyarakat; Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Kreatif Melalui Pengolahan Kerupuk Kopi (KERUPI) Di Desa Kelumpang Kecamatan Ulu Ogan
**Joni Haryanto, M. Teguh, Cika Kapita Murti, Marleni Maya Sari,
Nanda Istiana, Ningsih, Reva Aulia**