



PELATIHAN FORMULASI MINUMAN KOPI REMPAH BERBASIS KEARIFAN LOKAL UNTUK GURU BIOLOGI DAN PRAKARYA DI SEKOLAH

M. Nasir Tamalene, Wawan S. Nadra, Intan Fitriani Azahra, Iriani Kholid

Universitas Khairun^{1,2,3,4}

acil@unkhair.ac.id¹, whanfkip@gmail.com², intanazzahra600@gmail.com³,
irianikholid855@gmail.com⁴

ABSTRAK

Tujuan pelaksanaan program pengabdian ini yaitu melatih para guru prakarya untuk meningkatkan pengetahuan tentang teknik formulasi kopi berdasarkan pendekatan kearifan lokal masyarakat. Metode pengabdian ini dilakukan melalui tiga tahapan yaitu 1) tahap sosialisasi; dengan cara Tim PPM melakukan sosialisasi program kepada guru Prakarya dan biologi di Sekolah, 2) tahap pendampingan meliputi tahap pelatihan formulasi kopi rempah berbasis kearifan lokal dan tahap 3) tahap evaluasi. Data hasil pelatihan dideskripsikan secara deskriptif kuantitatif. Hasil pengabdian ini yaitu guru Biologi dan prakarya mampu memahami pembuatan kopi aromatik melalui pelatihan langsung yang dilakukan bersama di sekolah. Hasil kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa, mitra sangat antusias dalam menerima materi pelatihan dan mampu memahami proses membuat kopi aromatik. Diharapkan guru-guru prakarya di sekolah lebih giat dalam mengenalkan dan mengembangkan produk yang berasal dari biji kopi kepada para siswa dengan menyusun Modul prakarya tentang Produk Olahan Biji Kopi, sehingga di kemudian hari produk ini dapat menjadi peluang bisnis yang menjanjikan untuk para siswa.

Kata Kunci: Formulasi, Kopi rempah, Sekolah, Pelatihan

ABSTRACT

The purpose of implementing this service program is to train craft teachers to increase knowledge about coffee formulation techniques based on the local wisdom approach of the community. This service method is carried out through three stages, namely 1) the socialization stage; by means of the PPM Team socializing the program to Prakarya and biology teachers in schools, 2) the mentoring stage includes the training stage for coffee-spice formulations based on local wisdom and 3) the evaluation stage. The data from the training were described in a quantitative descriptive manner. The result of this service is that Biology teachers are able to understand the making of aromatic coffee through hands-on training that is carried out together at school. The results of the training activities showed that partners were very enthusiastic in receiving the training materials and were able to understand the process of making aromatic coffee. It is hoped that the craft teachers at schools will be more active in introducing and developing products derived from coffee beans to students by compiling a craft module on Processed Coffee Beans, so that in the future this product can become a promising business opportunity for students.

Keywords: Formulation, Spice coffee, School, Training

PENDAHULUAN

Pulau Bacan pernah menjadi daerah industry kopi pada Zaman Belanda. Seluruh petani kopi memperoleh penghasilan utama dari menanam kopi, hasil Penelitian kami sebelumnya menunjukkan bahwa di pulau Bacan terdapat jenis Kopi Robusta yang tidak lagi di budidaya, namun masih dijumpai jenis kopi tersebut dikonsumsi secara turun temurun dengan komposisi kopi yang memiliki cita rasa yang aromatic. Kopi adalah potensi lokal yang perlu dikembangkan secara berkelanjutan. Salah satu cara yang perlu dikembangkan yaitu melalui integrasi ke dalam kurikulum sekolah yakni melakukan edukasi terhadap para guru dalam mempromosikan kopi menjadi brand baru untuk pengusaha pemula khususnya usia produktif.

Selama ini kegiatan pembinaan matapelajaran Prakarya di sekolah-sekolah Menengah Atas (SMA) di pulau Bacan Kabupaten Halmahera Selatan adalah membuat kerajinan tangan dan musik. Guru belum mampu mengembangkan potensi daerah menjadi nilai entrepreneur, salah satu potensi daerah yang dimiliki adalah tanaman Kopi Robusta. Potensi lokal ini dapat dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi, dengan demikian pelatihan formulasi dan penanaman kopi robusta berbasis kearifan lokal dengan menggunakan metode tradisional sebagai inovasi produk kopi untuk guru prakarya di sekolah dapat menjadi tambahan softskills bagi para guru. Permasalahan mitra yang dijumpai khususnya di sekolah adalah sebagai berikut:

1. Guru Prakarya di sekolah belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan formulasi kopi Robusta menjadi kopi bernilai ekonomi, padahal kopi secara turun temurun dikonsumsi sebagai minuman penyegar bagi tamu.
2. Para guru prakarya membutuhkan pelatihan terkait dengan metode formulasi kopi berdasarkan pada kearifan local masyarakat yang mulai hilang, misalnya kopi tumbu dan kopi Guraka.
3. Belum ada muatan prakarya terkait dengan potensi lokal khususnya pemanfaatan Kopi untuk mengembangkan produk bernilai ekonomi yang terintegrasi dalam kegiatan kurikulum di sekolah

Berdasarkan hasil survei, terdapat halaman belakang sekolah yang dapat dimanfaatkan untuk menanam Kopi Robusta. Melalui kegiatan ini, sebagian halaman yang tersedia tersebut telah mendapat ijin Kepala Sekolah untuk dapat dimanfaatkan untuk budidaya tanaman kopi dengan teknik tanam Kopi Asuh yaitu 5 siswa 1 tanaman kopi. Setelah melakukan diskusi terkait permasalahan mitra maka menghasilkan kesepakatan bersama bahwa diperlukan cara-cara menyelesaikan masalah mitra yang efektif dan terarah bagi guru prakarya di sekolah. Mitra menginginkan kegiatan pelatihan formulasi dan penanaman Kopi melalui metode Asuh Kopi untuk menambah pengetahuan dan meningkatkan keterampilan para guru prakarya di sekolah. Kepala sekolah sepakat dengan pengurus PPM dan bersedia menerima model pelatihan dengan judul “Pelatihan Formulasi Minuman Kopi Rempah Berbasis Kearifan Lokal untuk Guru Prakarya di Sekolah”. Program pengabdian ini meliputi kegiatan pelatihan di sekolah dengan menggunakan perangkat pembelajaran dan media pembelajaran yang dikembangkan oleh tim PPM-Mandiri Universitas Khairun meliputi Kurikulum Prakarya untuk Guru di Sekolah.

Tujuan pelaksanaan program pengabdian ini yaitu melatih para guru biologi dan prakarya untuk meningkatkan pengetahuan tentang teknik formulasi Kopi berdasarkan pendekatan kearifan local masyarakat.

METODE

Kebutuhan mitra yang sangat mendesak untuk ditindaklanjuti berdasarkan hasil kesepakatan kepala sekolah dengan pengurus PPM yaitu melaksanakan program pengabdian yang dilaksanakan berdasarkan pada kalender pendidikan di sekolah dengan frekuensi waktu selama 1 bulan. Metode yang digunakan dalam melaksanakan program yaitu terbagi menjadi tiga tahapan yakni; tahap sosialisasi, pendampingan, dan evaluasi. Tahapan untuk mencapai keberhasilan program yaitu:

a. Tahap sosialisasi;

Tim PPM melakukan sosialisasi program kepada guru biologi dan Prakarya di Sekolah.

b. Tahap pendampingan;

1) Tahap pelatihan Formulasi Kopi Rempah berbasis Kearifan Lokal

- a) Melakukan pelatihan formulasi Kopi rempah berdasarkan pada potensi lokal dan kearifan lokal yang terjadwal setiap pekan,
- b) mengedukasi guru biologi dan Prakarya tentang cara-cara mengembangkan tanaman kopi menjadi produk kopi bernilai ekonomi melalui tatap muka berbantuan media video.

c. Tahap evaluasi;

Melaksanakan FGD bersama mitra terkait dengan proses dan hasil pelaksanaan program PPM. Aktivitas program pelatihan dilaksanakan secara tatap muka dan evaluasi pelatihan dilaksanakan menggunakan platform *google meet*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Pelatihan

Hasil kegiatan pelatihan formulasi minuman kopi rempah berbasis kearifan lokal untuk Guru Biologi dan prakarya di Sekolah disajikan pada Gambar 1, sebelum pelatihan dilaksanakan, *pretest* dilakukan untuk mengetahui pemahaman awal guru biologi dan prakarya tentang kopi dan manfaatnya, hasil tes awal disajikan pada Tabel 1. Pelatihan ini dihadiri oleh guru biologi dan guru prakarya di sekolah-sekolah di pulau Bacan Kabupaten Halmahera Selatan. Lokasi pelatihan yaitu SMA Negeri 7 Kabupaten Halmahera Selatan. Pelatihan ini membahas mengenai enam topik, yaitu ciri kopi robusta dan karakteristiknya, cara mengidentifikasi biji kopi yang baik, cara menyortir biji kopi sebelum pengolahan, cara menyangrai kopi yang baik, potensi penjualan kopi dan diskusi permasalahan kopi. Selain itu pelatihan ini membahas tahapan lengkap pengolahan biji mulai pencucian (*washing*), sortasi, sangrai, uji citarasa dan menyajikan kopi secara tradisional. Hal penting dalam tahapan pelatihan ini juga terkait dengan mengembangkan aromatisasi minuman kopi yang nikmat dari budidaya tanaman kopi, karena kualitas kopi juga ditentukan ada tidaknya serangan hama, kadar air, serta kondisi lingkungan seperti tanah, suhu, udara dan kelembaban, namun pasca panen buah kopi juga menjadi bagian penting, proses yang benar menghasilkan produk unggulan dan harga juga mahal. Dalam pelatihan peserta di memahaminya tentang proses penyajian minuman kopi dengan tahapan sebagai berikut:

M. Nasir Tamalene, Wawan S Nadra, Intan Fitriani Azahra, Iriani Kholid
Pelatihan Formulasi Minuman Kopi Rempah Berbasis Kearifan Lokal untuk Guru Biologi dan Prakarya
di Sekolah



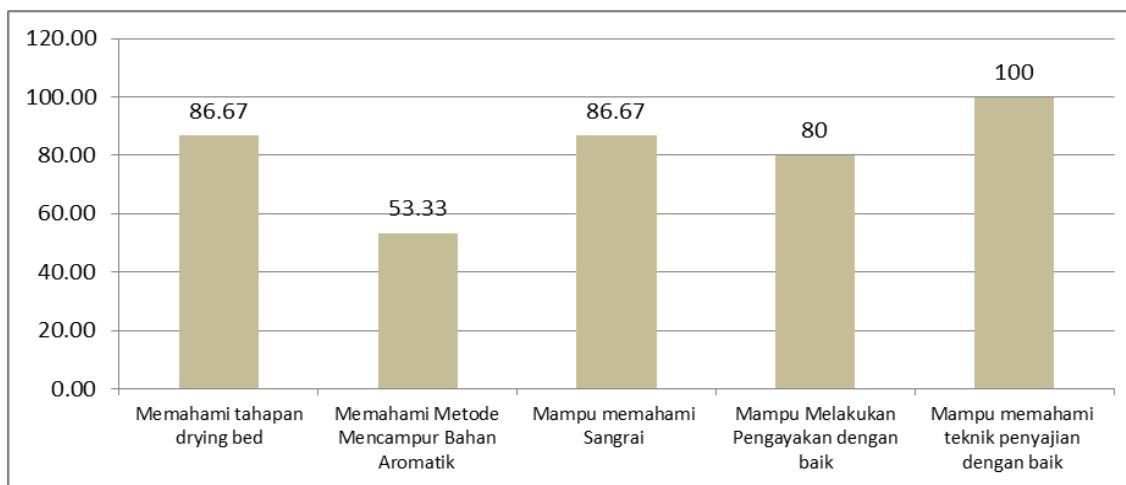
Gambar 1. Sesi Pelatihan tentang Formulasi Kopi Rempah



Gambar 2. Proses penyajian minuman kopi Rempah

2. Tahap Uji Pemahaman

Setelah kegiatan pelatihan para guru biologi dan prakarya diuji kemampuan dalam melakukan formulasi minuman kopi rempah aromatic, meliputi empat aspek kegiatan yaitu 1) tahapan drying bed, 2) tahapan pencampuran bahan aromatik, 3) tahapan sangrai, 4) tahap pengayakandan 5) tahapan penyajian. Hasil uji pemahaman disajikan pada Gambar 2.



Gambar 3. Nilai Presentase pemahaman guru setelah Pelatihan

Hasil peningkatan pengetahuan terukur secara langsung melalui pelatihan, para guru biologi dan prakarya juga mampu memahami pembuatan kopi aromatic melalui pelatihan langsung yang dilakukan bersama di sekolah. Hasil kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa, mitra sangat antusias dalam menerima materi pelatihan dan mampu memahami proses membuat kopi rempah aromatic. Dari hasil wawancara memperlihatkan bahwa, para mitra menginginkan adanya pelatihan lanjutan terkait dengan proses sangrai secara langsung dengan peralatan mesin sangrai. Para mitra juga akan mengembangkan modul kegiatan pembuatan kopi aromatic menjadi topik prakarya siswa di sekolah. Modul prakarya tentang kopi aromatic memberikan pengetahuan tentang metode membuat kopi aromatic yang nikmat, para siswa di sekolah-sekolah di pulau Bacan akan menerima materi prakarya dengan topik tersebut. Siswa di sekolah dilatih untuk menjadi calon-calon entrepreneurship muda.

Pelatihan-pelatihan perlu dilakukan secara berjenjang sehingga memberikan dampak yang signifikan terhadap pengetahuan mitra sasaran dalam proses produksi kopi (1). Upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengenal proses membuat minuman kopi yang nikmat dan manfaatnya bagi kesehatan serta mampu membuat minuman kopi dengan berbagai citarasa kategori suka terhadap rasa, aroma dan warna serbuk kopi yang dihasilkan (2). Pelatihan membuat minuman kopi dengan bahan tambahan seperti Jahe merah dan kakao juga dapat menambah rasa nikmat pada minuman kopi (3). Mitra dalam sebuah pelatihan tentang minuman kopi akan memahami proses pasca panen sampai pada proses membuat minuman kopi, tahapan tersebut meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam berwawancara (4). Mengembangkan produk yang berasal dari lingkungan sekitar dapat menjadi peluang bisnis yang menjanjikan (5).

SIMPULAN DAN SARAN

Guru Biologi dan prakarya setelah mengikuti pelatihan terkait dengan formulasi minuman kopi rempah berbasis kearifan mampu memahami pembuatan kopi aromatik melalui pelatihan langsung yang dilakukan bersama di sekolah. Hasil kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa, mitra sangat antusias dalam menerima materi pelatihan dan mampu memahami proses membuat kopi aromatik. Diharapkan guru-guru prakarya di sekolah lebih giat dalam mengenalkan dan mengembangkan produk yang berasal dari biji kopi kepada para siswa dengan menyusun Modul prakarya tentang Produk Olahan Biji Kopi, sehingga di kemudian hari produk ini dapat menjadi peluang bisnis yang menjanjikan untuk para siswa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Fakultas Keguruan dan Ilmu pendidikan Universitas Khairun yang telah membiayai pelaksanaan Pengabdian pada tahun 2021 ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada kepala sekolah SMA 7 Kabupaten Halmahera Selatan yang memfasilitasi ruangan pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Kustyawati Me. Pelatihan Pembuatan Varian Kopi Bubuk Aroma Mint Bagi Masyarakat. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2017;
- Sukmawati W, Merina. Pelatihan Pembuatan Serbuk Minuman Herbal Instan Untuk. J Pengabdian Kepada Masyarakat. 2019;25(4):76–83.
- Sianturi D. Pembuatan Bubuk Kopi Dengan Campuran Bubuk Kakao Dan Bubuk Jahe Merah. J Pembang Wil Kota. 2021;1(3):82–91.
- Herlina M, Syahfitri J, Lubis R, Sulaiman E, Nopriyeni N. Pelatihan Pembuatan Keripik Daun Kopi Di Desa Cugung Lalang Kecamatan Kepahiang Kabupaten Kepahiang. Jurdimas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat) R. 2021;4(2):141–6.
- Ramadhan A, Mukhlisah AN. Pelatihan Pembuatan Kojirama (Kopi Biji Rambutan) sebagai Inovasi Kekayaan Nusantara di Desa Ladongi Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara. Reson J Ilm Pengabdian Masyarakat. 2018;2(2):38–46.