

## PELATIHAN PENGOLAHAN KOPI DEKAFEINASI SEBAGAI INOVASI PRODUK MITRA USAHA KOPI DI DESA SEMBALUN BUMBUNG, KABUPATEN LOMBOK TIMUR

Qabul Dinanta Utama\*<sup>1</sup>, Zainuri<sup>1</sup>, Novia Rahayu<sup>1</sup>, Rini Nofrida<sup>1</sup>, Dewa Nyoman  
Adi Paramartha<sup>1</sup>, Ines Marisya Dwi Aggraini<sup>1</sup>

<sup>1</sup>*Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan  
Agroindustri, Universitas Mataram  
Jl. Majapahit No 62 Mataram*

Alamat Korespondensi: [qabul.utama@unram.ac.id](mailto:qabul.utama@unram.ac.id)

### ABSTRAK

Kopi merupakan salah satu minuman dengan aroma dan rasa yang khas yang banyak digemari oleh berbagai kalangan di Indonesia. Saat ini, kopi tidak hanya sekedar menjadi minuman namun juga telah menjadi gaya hidup bagi masyarakat. Namun, tidak semua masyarakat dapat mengkonsumsi kopi akibat adanya kandungan kafein yang memberikan efek negatif bagi kesehatan. Untuk itu, perlu adanya solusi untuk masyarakat yang ingin tetap menikmati kopi tanpa harus khawatir terhadap resiko kesehatan yang ditimbulkan. Salah satu solusi inovasi teknologi yang dikembangkan adalah pengembangan proses pengolahan kopi dekafeinasi. Adanya inovasi dalam pengolahan kopi dekafeinasi dapat memberikan alternatif pengolahan pada produk kopi. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan proses pengolahan kopi dekafeinasi sebagai salah satu inovasi produk pengolahan kopi di mitra usaha Mungbuk Kopi di Desa Sembalun Bumbung, Kabupate Lombok Timur. Metode Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri dari kegiatan penyuluhan kopi dekafeinasi, praktik pengolahan kopi dekafeinasi, dan penyuluhan terkait Cara Pengolahan Pangan Baik (CPPB). Kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan manfaat dan pengetahuan baru bagi petani kopi dan masyarakat di daerah Sembalun terkait proses pengolahan dekafeinasi kopi. Hal ini dapat dilihat dengan antusiasme peserta selama penyampaian materi dan sesi diskusi selama pelaksanaan kegiatan. Selain itu, peserta mendapat pengetahuan terkait pengolahan pangan yang baik dalam industri rumah tangga atau UMKM. Penerapan inovasi dekafeinasi kopi pada masyarakat juga menunjukkan implementasi hasil riset dosen dan mahasiswa bagi masyarakat.

Kata kunci: dekafeinasi, kopi decaf, robusta, sembalun

### PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu minuman dengan aroma dan rasa yang khas yang banyak digemari oleh berbagai kalangan di Indonesia. Saat ini, kopi tidak hanya sekedar menjadi minuman namun juga telah menjadi gaya hidup bagi Masyarakat. Namun, tidak semua masyarakat dapat mengkonsumsi kopi. Salah satu penyebabnya adalah adanya kandungan kafein pada kopi. Kafein merupakan senyawa hasil metabolisme sekunder golongan alkaloid dan memiliki rasa pahit. Kafein dalam biji kopi dapat meningkatkan kerja psikomotor, sekresi asam lambung, denyut jantung, frekuensi urinasi, dan ketegangan otot. kandungan kafein pada kopi robusta lebih berpotensi menimbulkan efek negatif kafein dalam tubuh terutama bagi individu yang mempunyai toleransi rendah terhadap kafein dan pecandu kopi dengan tingkat konsumsi tinggi. Untuk itu, perlu adanya solusi untuk masyarakat yang ingin tetap menikmati kopi tanpa harus khawatir terhadap resiko kesehatan yang ditimbulkan. Salah satu solusi inovasi teknologi yang dikembangkan adalah pengembangan proses pengolahan kopi dekafeinasi.

Dekafeinasi kopi merupakan proses penurunan kadar kafein pada biji kopi hijau (Rahmana dan Susan, 2012). Proses ini umumnya dapat dilakukan sebelum proses penyangraian. kadar kafein pada

kopi terdekafeinasi antara 0,1-0,3% (Charley dan Weaver, 1998). Secara umum proses dekafeinasi biji kopi dapat dilakukan dengan menggunakan pelarut ataupun secara enzimatik. Metode dekafeinasi dengan menggunakan pelarut organik memiliki kelemahan salah satunya yaitu masih tertinggalnya residu pelarut pada produk akhir kopi dekafeinasi. Metode dekafeinasi dengan menggunakan enzim dapat dilakukan dengan menggunakan bantuan enzim protease (Najib dkk., 2013). Salah satunya dengan menggunakan bantuan enzim protease yang dapat ditemukan secara alami pada berbagai bahan pangan seperti nanas, labu siam ataupun pepaya. Menurut Utama et al (2023) penggunaan ekstrak labu siam pada proses dekafeinasi kopi robusta dapat menurunkan kadar kafein hingga 0.24%.

Mitra usaha Mungguk Kopi merupakan salah satu petani sekaligus pemilik usaha kopi di Dusun Daya Rurung Timuk, Sembalun Bumbung, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. Saat ini, Kopi yang dijual hanya berupa kopi bubuk arabika ataupun minuman kopi yang dijual secara ready to drink di kedai kopi. Bentuk pengolahan ini relatif sudah umum dan banyak memiliki pesaing. Adanya inovasi dalam pengolahan kopi dekafeinasi dapat memberikan alternatif pengolahan pada produk kopi. Selain itu, saat ini belum banyak pengusaha dan petani kopi yang mengembangkan produk dekafeinasi. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan proses pengolahan kopi dekafeinasi sebagai salah satu inovasi produk pengolahan kopi di mitra usaha Mungguk Kopi.

### **METODE KEGIATAN**

Metode Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terdiri dari kegiatan penyuluhan Kopi Dekafeinasi, Praktik Pengolahan Kopi Dekafeinasi, dan Penyuluhan terkait Cara Pengolahan Pangan Baik (CPPB). Kegiatan penyuluhan kopi dekafeinasi dilakukan dengan cara penyampaian materi dan diskusi terkait kopi dekafeinasi. Pada kegiatan praktik pengolahan kopi dekafeinasi dilakukan dengan mempraktikkan proses pengolahan dekafeinasi berdasarkan hasil penelitian Utama et al (2023). Sedangkan pada kegiatan penyuluhan CPPB dilakukan dengan cara penyampaian materi dan diskusi terkait cara pengolahan pangan yang baik dan benar.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan Pengolahan Kopi Dekafeinasi dilakukan oleh Dosen dan mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan terhadap Mitra Usaha Kopi Mungguk. Dalam kegiatan tersebut juga dihadiri oleh beberapa masyarakat dan petani kopi (Gambar 1). Secara umum, kegiatan berjalan lancar dan masyarakat sangat antusias dalam kegiatan yang dilaksanakan. Pada kegiatan penyuluhan kopi dekafeinasi masyarakat sangat antusias dalam mendengarkan pemaparan materi yang disampaikan. Untuk mempermudah penyampaian materi juga disediakan alat peraga berupa banner dan handout materi bagi peserta. Informasi terkait pengolahan dekafeinasi kopi merupakan hal yang baru bagi sebagian besar peserta. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta dalam mendengarkan dan berdiskusi selama jalannya kegiatan (Gambar 2).



Gambar 1. Peserta Kegiatan Pelatihan Pengolahan Kopi Dekafeinasi

Setelah mendapat materi dan informasi awal terkait proses pengolahan dekafeinasi kopi. Peserta diberikan kesempatan untuk melakukan praktik langsung dalam pembuatan kopi dekafeinasi kopi. Praktik dilakukan dengan menggunakan bahan dan alat yang sudah disiapkan untuk memberikan gambaran umum proses pengolahan dekafeinasi kopi. Pelatihan dilakukan dengan memberikan informasi terkait pengolahan dekafeinasi kopi secara enzimatis dengan menggunakan buah nenas dan labu siam. Metode yang digunakan merupakan metode hasil penelitian dosen dan mahasiswa di program studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Hal ini sejalan dengan implementasi hasil penelitian yang ditawarkan kepada masyarakat luas.



Gambar 2. Penyampaian Materi Pengolahan Kopi Dekafeinasi

Pada kegiatan praktik pengolahan kopi dekafeinasi, peserta disajikan hasil kopi dekafeinasi dalam bentuk green bean dan dalam bentuk biji kopi yang telah di roasting. Hasil biji kopi dekafeinasi yang telah diroasting kemudian diseduh dan dilakukan uji organoleptik oleh peserta. Secara keseluruhan, peserta menyatakan bahwa kopi yang melalui proses dekafeinasi memiliki tingkat kepahitan yang lebih rendah dibandingkan dengan kopi yang tanpa melalui proses dekafeinasi. Berdasarkan tingkat kesukaan, sebagian besar peserta menyatakan suka terhadap kedua jenis kopi dekafeinasi. Dalam penerapan teknologi pengolahan kopi dekafeinasi masyarakat lebih memikirkan terkait

ketersediaan bahan dan kemudahan dalam proses produksinya. Hal ini sesuai dengan solusi yang ditawarkan pada pengolahan kopi dekafe.



Gambar 3. Praktik Pengolahan Kopi Dekafeinasi

Pada kegiatan akhir, peserta diberikan pelatihan Cara Pengolahan Pangan yang Baik berdasarkan Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206. Cara Produksi Pangan yang Baik adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. CPPB ini menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan di seluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir. Pemberian pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terutama pada industri rumah tangga atau UMKM dalam memproduksi pangan yang aman. Peserta terlihat antusias dan ilmu yang diperoleh dapat digunakan tidak hanya dalam proses pengolahan kopi namun pada proses pengolahan pangan lainnya.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pengabdian ini memberikan manfaat dan pengetahuan baru bagi petani kopi dan masyarakat di daerah Sembalun terkait proses pengolahan dekafeinasi kopi. Hal ini dapat dilihat dengan antusiasme peserta selama penyampaian materi dan sesi diskusi selama pelaksanaan kegiatan. Selain itu, peserta mendapat pengetahuan terkait pengolahan pangan yang baik dalam industri rumah tangga atau UMKM. Penerapan inovasi dekafeinasi kopi pada masyarakat juga menunjukkan implementasi hasil riset dosen dan mahasiswa bagi masyarakat.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Universitas Mataram melalui dana PNBPN atas bantuan pendanaan pada kegiatan pengabdian ini

### **DAFTAR PUSTAKA**

- BPOM. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. BPOM. Jakarta.
- Charley, H. dan C. Weaver. 1998. Coffea, Tea, Chocolate and Cocoa Foods. A Scientific Approach Merricee and Inprint of Prenttice Hall. New Jersey. USA.

- Najib, A., H.J. Permana dan F. Rizqi. 2013. Potensi Enzim Bromelain pada Bonggol Nanas (*Ananas comosus*) Sebagai Bahan Antiplak dalam Pasta Gigi. *BIMKGI* 2(1):17-18.
- Rahmana, E. K. dan Susan A. 2012. Dekafeinasi Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) Menggunakan Pelaru Polar (Etanol dan Metanol). *Acra Pharmaceutica Indonesia*. 37 (3) : 83-89.
- Utama, Q.D., Zainuri, Z., Paramartha, D.N.A., Widyasari, R. and Aini, N. 2022. DEKAFEINASI KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*) LOMBOK MENGGUNAKAN SARI LABU SIAM (*Sechium edule*): Decaffeination of Lombok Robusta Coffee (*Coffea canephora*) using Chayote (*Sechium edule*) Juice. *Pro Food*. 8, 1 (Jul. 2022), 77–87. DOI:<https://doi.org/10.29303/profood.v8i1.253>.