Jurnal Bina Desa
Volume 8 (1) (2026) 118-123
p-ISSN 2715-6311 e-ISSN 2775-4375
https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jurnalbinadesa

Sosialisasi Inovasi Minuman: Teh Kulit Kopi untuk Gaya Hidup Sehat di Desa Tleter Kecamatan Kaloran Kabupaten Temanggung

Anindi Putri Safira Wulandari[1]✉, Mazida Nurmania Rizki[2], Fredy Hermanto[3], Haryono Haryono[4]

[1]Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Ilmu Pendidikan dan Psikologi, Universitas Negeri Semarang
[2]Pendidikan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang
[3]Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Negeri Semarang
[4]Desa Tleter, Kecamatan Kaloran, Kabupaten Temanggung

safirawulandari30@students.unnes.ac.id

Abstrak. Limbah kulit kopi yang berada di Desa Tleter, Kabupaten Temanggung biasanya hanya dimanfaatkan untuk pupuk, pakan ternak, dan terkadang langsung dibuang. Pengolahan kulit kopi menjadi minuman teh berkhasiat merupakan sebuah inovasi dan langkah baru dalam mengolah limbah kulit kopi. Metode dalam artikel ini merupakan penyuluhan atau sosialisasi. Kegiatan penyuluhan ini terdiri atas beberapa tahapan yaitu presentasi, diskusi, dan penyajian sample produk. Tujuan dari penyuluhan ini adalah untuk memberikan edukasi mengenai pemanfaatan limbah kulit kopi menjadi produk yang baik untuk kesehatan. Hasil dari kegiatan ini yaitu pemahaman dan informasi mengenai manfaat kulit kopi yang disajikan dalam bentuk teh bagi kesehatan tubuh. Diskusi yang dilakukan menunjukkan antusiasme dan ketertarikan ibu-ibu PKK untuk mengembangkan teh cascara sebagai produk baru, yang memiliki potensi besar untuk meningkatkan pendapatan mereka. Penyajian sample produk memungkinkan peserta untuk merasakan langsung teh cascara dan memahami pentingnya kemasan yang menarik.
Kata Kunci: Kulit Kopi, Teh Cascara, Dan Inovasi Minuman

Abstract. *Coffee husk waste in Tleter Village, Temanggung Regency is usually only used for fertilizer, animal feed, and sometimes thrown away immediately. Processing coffee skins into nutritious tea drinks is an innovation and a new step in processing coffee skin waste. The method in this article is counseling or socialization. This outreach activity consists of several stages, namely presentation, discussion and presentation of product samples. The aim of this outreach is to provide education regarding the use of coffee husk waste into products that are good for health. The result of this activity is understanding and information about the benefits of coffee skin served in tea form for body health. The discussions held showed the enthusiasm and interest of PKK women in developing cascara tea as a new product, which has great potential to increase their income. Presenting product samples allowed participants to experience cascara tea directly and understand the importance of attractive packaging.*
Keywords: *Coffee Skins, Cascara Tea, And Beverage Innovation*

Pendahuluan

Kopi merupakan salah satu komoditas yang berpeluang untuk terus berkembang di Indonesia. Buah kopi ini berasal dari tanaman kopi yang terdiri dari berbagai jenis. Empat jenis

Koresponden: safirawulandari30@students.unnes.ac.id

Submitted: 2024-08-26
*Accepted:*2026-02-03
Publisher:2026-02-08

Publisher by Pusat Pengembangan KKN, LPPM, Universitas Negeri Semarang

tanaman kopi utama yang ada di dunia yaitu kopi robusta *(Coffea canephora)*, kopi excelsa *(Coffea dewevrei)*, kopi liberika *(Coffea liberica)*, dan kopi arabika *(Coffea arabica)*. Berdasarkan *International Coffee Organization*, dari semua jenis kopi tersebut kopi robusta dan kopi arabikalah yang mendominasi hingga menyentuh angka 99%. Sementara kopi excelsa dan liberika juga turut menyumbang namun tak sebanyak kopi robusta dan arabika (Kencanawati et al., 2023). Sama halnya di Indonesia, sebagian besar produksi kopi yang ada ialah kopi robusta sebanyak 83% kemudian diikuti oleh kopi arabika sebanyak 17% serta sejumlah kecil excelsa dan liberika. Banyaknya konsumen kopi yang kian meningkat di setiap tahunnya menjadikan kopi sebagai komoditas ekspor andalan yang menguntungkan. UMKM dalam negeri pun juga turut bersaing dalam mengembangkan usaha kopi miliknya.

Kabupaten Temanggung merupakan salah satu daerah penghasil kopi berjenis robusta dan arabika. Tidak hanya dikenal sebagai kota tembakau, Temanggung juga berhasil dalam mengembangkan tanaman kopi dengan kualitas tinggi. Salah satu desa penghasil kopi di Kabupaten Temanggung adalah Desa Tleter, Kecamatan Kaloran. Masyarakat Desa Tleter merupakan masyarakat tradisional yang secara sosial budaya merupakan masyarakat petani kopi yang hidupnya bergantung pada kopi. Matapencaharian sebagai petani kopi membuat warga setiap harinya bekerja di ladang. Adapun jenis tanaman kopi yang ditanam di Desa Tleter yakni kopi robusta. Kopi robusta yang dihasilkan dapat berupa bijih kopi yang sudah dikeringkan dan kopi bubuk. Masing-masing penduduk sudah terbiasa dalam menanam, mengolah, dan menjual hasil panen kopinya secara mandiri kepada pengepul untuk kemudian dijual ke pasar atau di sekitar jalan Desa Tleter itu sendiri. Tingginya produksi kopi di Desa Tleter menghasilkan limbah kulit kopi yang besar pula. Hasil panen kopi yang meningkat akan berdampak terhadap banyaknya limbah kulit kopi yang dihasilkan saat proses pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi (Sari et al., 2021).

Limbah kulit kopi yang berada di Desa Tleter biasanya hanya dimanfaatkan untuk pupuk, pakan ternak, dan terkadang langsung dibuang. Hal ini disebabkan karena adanya keterbatasan informasi dan tidak adanya penyuluhan akan manfaat dan nilai guna dari kulit kopi. Padahal menurut Apriansyah (2022), banyaknya limbah kulit kopi yang dihasilkan oleh petani, apabila tidak dimanfaatkan dengan baik maka akan menimbulkan pencemaran dan cenderung terbuang percuma. Kulit kopi dipercaya mengandung karbohidrat, serat kasar, dan protein yang baik bagi tubuh apabila dikonsumsi dengan benar (Susanti et al., 2021). Penelitian yang dilakukan oleh Rosidah menunjukkan bahwa kulit kopi mengandung senyawa antioksidan tinggi dan mempunyai karakter rasa yang unik sehingga menarik apabila diolah menjadi minuman berkhasiat (Rosidah et al., 2021). Dalam sudut pandang lain, melimpahnya limbah kulit kopi yang belum diolah dengan baik dapat digambarkan melalui adanya peluang pengolahan kulit kopi menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis bagi kesehatan seperti halnya teh kulit buah kopi cascara.

Inovasi pengolahan kulit kopi menjadi minuman teh berkhasiat merupakan langkah baru dalam mengolah limbah kulit kopi. Limbah kulit kopi yang semula terabaikan dan belum dimanfaatkan secara optimal kini diubah menjadi teh yang berkualitas tinggi. Teh cascara atau teh kulit kopi merupakan minuman yang dibuat dari kulit kopi sehingga minuman ini bukan berasal dari buah kopi namun dari kulitnya. Kulit kopi sangat berpotensi untuk dimanfaatkan sebab masih mempunyai kandungan nutrisi yang tinggi. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Indrayani melalui studi eksperimentalnya yang menunjukkan bahwa kulit kopi dapat menghasilkan teh dengan kandungan senyawa bioaktif yang tinggi dan aroma khas (Indrayani et al., 2022). Oleh sebab itu, dilakukan penyuluhan pengabdian masyarakat bertemakan pemanfaatan limbah kulit kopi menjadi teh yang bernilai ekonomis untuk menambah pengetahuan akan khasiat sekaligus pendapatan masyarakat Desa Tleter. Dengan demikian,

limbah kulit kopi tidak hanya menghasilkan nilai tambah, tetapi juga berpotensi dalam mengurangi dampak lingkungan dari pembuangan limbah tersebut.

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan adalah penyuluhan. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 21 Juli 2024 pukul 15.00 – 17.30 WIB, bertempat di Rumah kepala dusun Mruwah, Desa Tleter, Kecamatan Kaloran, Kabupaten Temanggung. Sasaran dari kegiatan penyuluhan adalah ibu-ibu PKK sebanyak 50 orang. Adapun tahapan kegiatan penyuluhan sebagi berikut:

a) Presentasi

Pada tahap ini, peserta diawali dengan penjelasan mengenai kandungan dan manfaat kulit kopi yang baik bagi kesehatan tubuh. Kemudian dijelaskan pula bagaimana cara mengemas kulit kopi agar menjadi keuntungan ekonomis dari mengolah kulit kopi menjadi teh.

b) Diskusi

Tahapan diskusi dimulai setelah presentasi selesai. Diskusi dilakukan dengan cara tanya jawa bersama ibu-ibu PKK.

c) Penyajian Sample Produk

Tahap selanjutnya menyajikan sample produk teh kulit kopi kepada ibu-ibu PKK. Sample terdiri dari teh kulit kopi dalam kemasan menarik dan minuman teh kulit kopi yang sudah diseduh.

Hasil Dan Pembahasan

Pentingnya pengetahuan mengenai kandungan kulit kopi yang belum diketahui oleh masyarakat Desa Tleter, membuat limbah kulit kopi semakin banyak dan terbuang sia-sia. Mengacu terhadap tujuan kegiatan penyuluhan, maka proses dan hasil kegiatan penyuluhan dapat dikelompokkan melalui tahapan-tahapan sebagai berikut:

Presentasi

Gambar 1. Penyampaian Materi Kegiatan Penyuluhan
(Sumber; Penulis, Agustus 2024)

Tahap presentasi adalah kegiatan penyampaian informasi mengenai pengolahan limbah kulit kopi menjadi teh cascara yang dilengkapi dengan branding kemasan menarik. Pertama-tama disampaikan informasi mengenai kandungan aktif dalam kulit kopi, mengenalkan teh cascara, manfaat dari teh cascara, serta cara pengolahan kulit kopi menjadi teh cascara. Materi kedua yaitu

penyampaian inovasi pemasaran melalui kemasan menarik sebagai bentuk dari branding UMKM kopi di Desa Tleter. Informasi yang disampaikan dalam materi kedua ini ialah fungsi dasar kemasan, syarat kemasan yang baik, syarat label kemasan, dan cara memasarkan teh cascara melalui e-commerce.

Diskusi

Tahap diskusi dilaksanakan dengan cara tanya jawab bersama ibu-ibu PKK yang mengikuti kegiatan penyuluhan. Tujuan diadakannya diskusi adalah untuk membantu pemahaman masyarakat mengenai manfaat kulit kopi dan penyelesaian masalah mengenai limbah kulit kopi yang terbengkalai. Berdasarkan hasil diskusi, diketahui bahwa mayoritas ibu-ibu PKK yang hadir pada kegiatan penyuluhan belum mengetahui tentang teh cascara. Diskusi berikutnya, dilanjutkan dengan tanya jawab mengenai pendapat ibu-ibu PKK terhadap solusi pengolahan limbah kulit kopi menjadi teh cascara. Berdasarkan hasil diskusi diketahui bahwa ibu-ibu PKK tertarik untuk mengembangkan teh cascara dengan memanfaatkan limbah kulit kopi dirumahnya.

Gambar 2. Diskusi
(Sumber; Penulis, Agustus 2024)

Penyajian Sampel Produk

Tahap penyajian sample produk dilakukan dengan menghadirkan contoh teh cascara dalam kemasan serta teh yang sudah diseduh dan siap dikonsumsi. Peserta penyeluhan yakni ibu-ibu PKK berkesempatan untuk mencoba secara langsung bagaimana rasa dari teh cascara tersebut. Selain itu, ibu-ibu PKK juga dapat mengamati bagaimana contoh kemasan yang cocok untuk memasarkan teh cascara agar menarik perhatian para pembeli.

Gambar 3. Penyajian Sample Teh Cascara
(Sumber; Penulis, Agustus 2024)

Berdasarkan hasil penyuluhan mengenai pengolahan limbah kulit kopi menjadi teh cascara yang dilaksanakan, mendapatkan hasil berupa inovasi minuman produk teh yang mampu dijadikan sebagai solusi pengolahan limbah kulit kopi. Teh cascara sangat berpotensi untuk menjadi peluang usaha baru disamping kopi robusta, yang tentunya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Tleter. Mengingat sebagian besar penduduk Desa Tleter merupakan masyarakat petani kopi, maka ketersediaan bahan baku limbah kulit kopi juga cukup memadai. Sejauh ini, limbah kulit kopi yang dihasilkan oleh petani kopi Desa Tleter belum mempunyai nilai ekonomis sebab belum dimanfaatkan secara optimal. Dengan demikian, adanya solusi pengolahan teh cascara ini dapat menjadi pemasukan tambahan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Tleter Temanggung.

Simpulan

Penyuluhan mengenai pemanfaatan kulit kopi di Desa Tleter berhasil memperkenalkan dan memberikan pemahaman kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, tentang potensi limbah kulit kopi yang selama ini terbuang sia-sia. Melalui tahapan presentasi, diskusi, dan penyajian sample produk, peserta mendapatkan informasi lengkap mengenai kandungan aktif kulit kopi, cara pengolahan menjadi teh cascara, serta inovasi pemasaran dengan kemasan yang menarik. Diskusi yang dilakukan menunjukkan antusiasme dan ketertarikan ibu-ibu PKK untuk mengembangkan teh cascara sebagai produk baru, yang memiliki potensi besar untuk meningkatkan pendapatan mereka. Penyajian sample produk memungkinkan peserta untuk merasakan langsung teh cascara dan memahami pentingnya kemasan yang menarik. Secara keseluruhan, penyuluhan ini menghasilkan inovasi minuman teh cascara yang mampu menjadi solusi pengolahan limbah kulit kopi, sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat Desa Tleter, yang mayoritas berprofesi sebagai petani kopi.

Referensi

Apriansyah1, D., Osira 2, Y., Rozzaqiah, A., Wahyuningrum, Y., & Afifah, A. A. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Desa Tapak Gedung Melalui Pengolahan Kulit Buah Kopi Menjadi Teh Kaskara. *Indonesian Journal of Community Empowerment and Service (ICOMES)*, *2*(1), 52–57. https://doi.org/10.33369/icomes.v2i1.21752

Indrayani, N. M. K., Sunaryono, J. G., & Purwanti, E. W. (2022). Analisis Nilai Tambah Kulit Kopi Arabika (Coffea Arabica) Sebagai Produk Olahan Teh Celup Cascara Di Desa Taji Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. *Jurnal Pengolahan Pangan*, *7*(2), 67–74. https://doi.org/10.31970/pangan.v7i2.77

Kencanawati, I., Saslina, T., Mairisiska, T., & Anzalina, H. (2023). *Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi : Strategi Pengolahan*. *03*(02), 47–55.

Rosidah, U., Sugito, S., Yuliati, K., Abdiansyah, A., & Anggraini, F. (2021). Identifikasi Senyawa Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Cascara dari Kulit Kopi dengan Fermentasi Terkendali. Sustainable Urban Farming Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Di Era Pandemi, 611–620.

Sari, E. K. N., Handayani, A. M., Wardani, D. K., Hariono, B., Brilliantina, A., & Wijaya, R. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Menjadi Produk Cascara Bernilai Ekonomis Tinggi di Desa Kemuning LOR. *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV) Ke-7 ISAS Publishing Series: Community Service*, *7*(3), 166–172.

Susanti, A., Liliyan, A., & Irdianty, M. S. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi (Cascara) Menjadi Minuman Teh Kemasan UMKM Kopipa.id di Surakarta. *KANGMAS: Karya Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, *2*(3), 239–246. https://doi.org/10.37010/kangmas.v2i3.433