



Teknologi Pengolahan Kopi Rempah Celup Sebagai Oleh- Oleh Khas Wisata Desa "Danau Suro Manggi"

M Zulkarnain Yuliarso*¹, Basuki Sigit Priyono², Ridha Rizki Novanda³

^{1,2,3}Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu

E-mail: idjul.ar@gmail.com

Article History:

Received: Desember 2021

Revised: Desember 2021

Accepted: Desember
2021

Available online:
Desember 2021

Keywords: Coffee Spice,
Lake Suro Manggi,
Souvenirs

Abstract:

To support government programs in rural economic development, it is necessary to apply appropriate technology that is tailored to the problems faced by the community related to coffee processing. Therefore, the planned service activities that will be carried out are to assist the community to create the latest superior products from Purwodadi Village. The aims of this research for: 1) Introduce the technology of making coffee spice dip, 2) Introduce how to do hygienic packaging, 3) Introduce how to determine the cost of production and the selling price, and 4) Carry out one element of Higher Education Tri Dharma, namely Community Service. The service method is done by counseling, introducing technology, and applying technology. This dedication activity has introduced the technology of making coffee spice dip. Carrying out these service activities, in general, can provide knowledge and skills of processing coffee into coffee spice dip. The ability to determine cost of goods is also done well. There has been a change in knowledge, attitudes, and skills of the target group after the science and technology service activities were carried out .

Pendahuluan

Salah satu potensi wisata di pedesaan yaitu embung dapat menampung air dari berbagai sumber air misalnya air hujan, limpasan sungai, mata air, dan limpasan saluran pembuang irigasi. Air yang tertampung dalam embung dapat menjadi sumber air irigasi bagi aktifitas budidaya komoditi pertanian. Mengingat pentingnya keberadaan embung untuk aktifitas ekonomi, sosial, rekreasi dan lingkungan, maka Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi (Kemendes PDTT) menargetkan pembangunan embung sebanyak 33 ribu di desa-desa seluruh Indonesia. Salah satu embung yang di bangun di Provinsi Bengkulu yaitu embung Suro Manggi yang berada di Desa purwodadi, Kecamatan Bermani Ulu Kabupaten Rejang Lebong. Selanjutnya berdasarkan kesepakatan bersama dan Embung Suro Manggi ini beralih nama menjadi Danau Suro Manggi. Danau Suro Manggi ini dikelola secara integratif antara pemerintah desa dengan BUMDes. Pengelolaan danau ini meliputi pengelolaan infrastruktur dan usaha desa. Jika dikelola BUMDes, diharapkan danau ini dapat dioptimalkan fungsinya sebagai salah satu sumber Pendapatan Asli Desa (PAD) (Masitah, 2013; Saraswati & Santika, 2019; Yuliarso, 2019).

Wisata Danau Suro Manggi belum memiliki oleh-oleh khas yang dapat diperjualbelikan oleh masyarakat sekitar untuk meningkatkan pendapatan. Untuk mendukung program pemerintah dalam pembangunan ekonomi desa, maka perlu adanya penerapan teknologi tepat guna yang disesuaikan dengan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat terkait dengan pengolahan kopi. Oleh karena itu, rencana kegiatan pengabdian yang akan dilakukan adalah mendampingi masyarakat untuk menciptakan produk unggulan terbaru dari Desa Purwodadi. Harapan yang besar dari pemberdayaan ini ialah dapat meningkatkan ekonomi masyarakat (Saepudin, Ardiwinata, Ilfiandra, & Sukarya, 2015; Tyas & Damayanti, 2018; Wahyuningtias et al. 2018). Telah dijelaskan sebelumnya bahwa kopi dan palawija merupakan sumber daya alam yang melimpah di desa tersebut, sehingga oleh-oleh khas yang akan diolah untuk menonjolkan sumberdaya local yaitu “Kopi Rempah Celup”. Dalam penciptaan produk tersebut, maka perlu untuk diberikan teknologi baru

mengenai pengolahan kopi rempah celup, packaging, strategi pemasaran, analisis usaha hingga pengetahuan untuk mendapatkan perizinan usaha.

Kopi rempah merupakan potensi khas yang bisa dijadikan produk unggulan Danau Suromanggi. Rempah-rempah banyak dikombinasikan dengan minuman kopi untuk menambah kenikmatannya. Kopi bukan hanya sekedar obat penghilang rasa kantuk, tetapi sudah identik dengan gaya hidup masyarakat. Kopi yang dicampur dengan rempah-rempah menghasilkan aroma kopi yang khas dan menambah manfaat bagi kesehatan tubuh. Rempah-rempah yang biasanya ditambahkan pada kopi adalah kayu manis, jahe, sarang burung walet, dan jintan hitam. Berbagai tambahan rempah ini membangkitkan selera dan menjaga kesehatan penikmat kopi. Rempah-rempah memiliki banyak manfaat untuk kehidupan sehari-hari. Rempah-rempah biasanya digunakan untuk menambah rasa dan aroma masakan agar lebih nikmat. Rempah-rempah juga bermanfaat untuk menghangatkan tubuh dan menjaga kesehatan di musim yang sedang tidak menentu. Kopi yang diseduh dengan jahe, serai, kayu manis, cengkeh gula merah, dan kunyit sangat berkhasiat untuk kesehatan dan menghangatkan badan. Berdasarkan hal tersebut, kopi rempah memiliki banyak sekali keunggulan untuk dikembangkan di kawasan danau Suro Manggi.

Berdasarkan analisis situasi yang telah diuraikan sebelumnya dan untuk mendukung program pemerintah dalam pambangunan ekonomi desa, maka perlu adanya penerapan teknologi tepat guna yang disesuaikan dengan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat terkait dengan pengolahan kopi. Permasalahan yang dihadapi oleh khalayak sasaran adalah :

1. Selama ini terdapat potensi desa yaitu sektor wisata Danau Suro Manggi yang belum memiliki oleh-oleh khas Danau Suro Manggi yang berdasarkan sumberdaya desa
2. Selama ini belum terdapat teknologi pengolahan kopi yang digabungkan dengan rempah. Pengolahan kopi hanya secara konvensional dan belum menunjukkan hasil yang maksimal. Sehingga perlu dilakukan peningkatan keterampilan masyarakat menggunakan teknologi pengolahan kopi dan kaitannya dengan penciptaan kopi celup untuk memberikan nilai tambah

bagi hasil produksi kopi.

3. Saat ini belum terdapat pengemasan kopi khas Danau Suro Manggi di Desa Purwodadi. Kopi hanya dijual dalam bentuk biji atau kopi bubuk curah, sehingga penting untuk diberikan pengetahuan masyarakat mengenai teknologi pengemasan kopi celup
4. Rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai strategi pemasaran kopi rempah celup sehingga dibutuhkan pelatihan terkait strategi pemasaran
5. Saat ini masyarakat belum memiliki pemahaman yang baik mengenai perizinan usaha. Sehingga penting untuk diberikan pemahaman mengenai perizinan usaha.

Sehingga tujuan dari kegiatan ini ialah :

- 1) Memperkenalkan teknologi pembuatan kopi rempah,
- 2) Memperkenalkan cara pengemasan yang higienis,
- 3) Memperkenalkan cara menentukan harga pokok produksi dan harga jual, dan
- 4) Melaksanakan salah satu unsur Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu Kemasyarakatan Melayani

Metode

Kegiatan pengabdian IPTEKS 2020 secara keseluruhan dilakukan dalam kurun waktu enam bulan. Berlokasi di Danau Suro Manggi Desa Purwodadi, Kecamatan Bermani Ulu, Kabupaten Rejang Lebong, Bengkulu. Kegiatan penerapan Ipteks ini diperuntukkan bagi masyarakat pedesaan di sekitar Danau Suro Manggi. Khalayak sasaran tersebut ditentukan berdasarkan asumsi bahwa umumnya pengolahan hasil-hasil pertanian untuk mencapai diversifikasi horizontal akan lebih baik ditangani oleh masyarakat lokal,

Teknologi yang dikenalterapkan dalam kegiatan penerapan IPTEKS ini adalah teknologi sederhana, sehingga mudah dan murah diaplikasikan oleh masyarakat.. Setelah diberikan pelatihan diharapkan nantinya masyarakat

dapat menerapkannya sehingga dapat menjadi sumber penghasilan dan dapat menambah pendapatan bagi masyarakat.

Bentuk kegiatan pengabdian yang telah dilakukan dalam kegiatan ini adalah:

1. Penyuluhan, diberikan kepada masyarakat untuk memahami tentang latar belakang, tujuan, manfaat, dampak, teknik, kendala dan peluang keberhasilan pengolahan kopi rempah celup. Penyuluhan juga diberikan untuk menekankan pentingnya teknik pengemasan, pemasaran, dan perizinan usaha.
2. Pengenalterapan Teknologi

Khalayak sasaran dilibatkan secara langsung dalam kegiatan transfer pengetahuan dan keterampilan melalui metode Belajar sambil Melakukan (Learning by Doing) mengenai pengolahan kopi celup rempah yang baik, Pengemasan, Strategi penentuan harga dan analisis usaha, dan pemasaran.

Hasil dan Pembahasan

Pada kegiatan pelaksanaan pembuatan kopi rempah celup, tim pelaksana memberikan peralatan untuk menunjang terlaksananya kegiatan ini dengan baik. Bantuan peralatan berupa: mesin roasting, mesin giling kopi, hand sealer, timbangan digital, dan bahan kemasan. Mesin roasting, digunakan untuk menyangrai buah kopi, yang kemudian dihaluskan dengan menggunakan mesin giling kopi. Timbangan digital digunakan untuk menimbang bobot kopi yang akan dikemas, dan hand sealer digunakan untuk merekatkan kemasan kantong kecil dan kemasan besar. Agar kopi rempah celup yang diolah aman dikonsumsi maka, produk ini sama sekali tidak menggunakan bahan pengawet, pewarna dan pemanis buatan.



Gambar 1. Penyerahan alat penunjang kegiatan

Kegiatan pengabdian ini melibatkan empat orang mahasiswa Prodi Agribisnis Pelibatan mahasiswa ini dimaksudkan untuk memberikan pengalaman lapangan dan wawasan dalam memberdayakan masyarakat.

Proses pembuatan kopi rempah celup ini sangatlah sederhana dan mudah sekali dilakukan.. Peralatan yang dibutuhkan juga mudah didapatkan di pasaran, seperti: Mesin Roasting, Mesin Giling Kopi, Hand sealer, Timbangan digital dan kemasan. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kopi rempah celup ini adalah biji kopi. Bahan rempah yang digunakan dalam pembuatan kopi rempah celup ini adalah: cengkeh, jahe, kembang lawang, serai, pala. Penggunaan rempah ini dapat dimodifikasi sedemikian rupa sesuai dengan selera yang membuat.



Gambar 2. Pengenalterapan Teknik pengolahan Kopi Rempah

Adapun kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Teknologi Pengolahan Kopi Rempah Celup.

Tahapan-tahapan yang dilakukan dalam pengenalterapan pengolahan kopi rempah celup adalah sebagai berikut: **Pertama**, Green Been di proses menggunakan mesin roasting. Roasting kopi adalah proses pemanggangan biji yang masih mentah (green bean) hingga tingkat kematangan tertentu. Biji yang dipanggang akan siap untuk dikonsumsi setelah melewati first crack, biasanya ditandai dengan aroma manis karena proses karamelisasi di dalam biji. Dalam proses roasting kopi, suhu dan waktu akan mempengaruhi hasil akhir dan rasa kopinya. Pengetahuan meroasting kopi dengan baik diberikan kepada masyarakat pada tahap ini. Bahan-bahan rempah yang sudah disiapkan juga diroasting. Apabila sudah tercium aroma rempah, maka proses peroastingan bahan sudah selesai. Suhu dan waktu akan mempengaruhi hasil akhir.



Gambar 3. Kegiatan meroasting biji kopi

Kedua, Melakukan teknik penggilingan kopi yang berbeda dari kopi bubuk biasanya. Kopi rempah celup di giling tidak sampai halus dikarenakan memang bentuk yang diinginkan ialah agak kasar. Jika terlalu halus maka kopi akan menembus kertas celup dan menyebabkan ada endapan ampas didalamnya, padahal yang diinginkan adalah seduhan tanpa adanya endapan ampas. Semua peserta diajarkan bagaimana melakukan proses penggilingan kopi menjadi bubuk kopi dengan bantuan teknologi alat penggilingan. Selanjutnya dilakukan penggilingan bahan campuran rempah menggunakan

mesin penggiling tersebut. Untuk bahan rempah, tingkat kehalusannya juga menyesuaikan dengan struktur hasil gilingan kopi yang tidak terlalu halus. Rempah digiling secara bersamaan sehingga tercampur rata.



Gambar 4. Proses Penggilingan Kopi dan Rempah

1. Pengemasan

Teknologi pengemasan merupakan salah satu teknik untuk memperpanjang umur simpan kopi, meningkatkan nilai tambah produk, serta sebagai perlindungan produk dan pemasaran. Teknik pengemasan dilakukan menggunakan kemasan yang mudah diterapkan oleh masyarakat dan memiliki nilai yang baik. Kemasan kopi rempah celup dibuat seperti teh celup dalam kertas saring. Selanjutnya di packing kedalam plastik dalam kemasan. Setelah itu dikemas dalam kemasan pouch yang menarik.

Dalam pengemasan kopi rempah dapat dilakukan dalam berbagai ukuran kemasan. Pada kegiatan pengabdian, kemasan kantung yang digunakan untuk kapasitas 100 gram. Sehingga komposisi kopi rempah yang dimasukkan ke dalam kantung mempunyai ukuran 70:30. Satu kantung akan memuat 70 gram kopi dan 30 gram paduan rempah, ditimbang dengan menggunakan timbangan digital. Setelah kopi rempah yang disiapkan dikemas ke dalam kantung sesuai takaran, selanjutnya kantung kantung kecil ini direkatkan dengan menggunakan hand sealer, setelah itu dimasukkan ke dalam kantung pouch sehingga lebih menarik.



Gambar 5. Proses Pengemasan Kopi Rempah

2. Pelatihan metode penentuan harga dan analisis usaha

Selain keterampilan untuk mengolah kopi rempah dan pengemasan produk, pelatihan penentuan harga pokok dan harga retail sangat penting dilakukan untuk membentuk harga. Harga merupakan salah satu komponen untuk mengukur sejauh mana produk laku dipasaran dan memberikan kontribusi laba (Susyanti & Latianingsih, 2013). Selalu memperhatikan masalah penetapan harga yang sesuai untuk produk yang dijual. Harga produk ditetapkan oleh pelaku usaha sendiri berdasarkan metode kompetitor ataupun full cost.

Analisis usaha erat kaitannya dengan kontribusi keuntungan yang akan diterima oleh produsen. Analisis usaha penting dilakukan untuk menilai apakah produk tersebut layak diusahakan ataukah tidak. Seberapa potensia produk tersebut menjadi potensi usaha sangat penting diketahui agar tidak terjadi kesalahan perencanaan pada usaha yang akan dilakukan. Berkaitan dengan analisis usaha, analisis nilai tambah produk juga diperlukan untuk diketahui produsen untuk merencanakan suatu produk sebelum melakukan bisnis (Sugiarti, Rara, 2016).



Gambar 6. Kopi Rempah Celup yang Sudah Dikemas

3. Pelatihan metode Pemasaran

Menurut Kotler & Amstrong (2012), pemasaran adalah kegiatan manusia yang diarahkan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan melalui proses pertukaran. Sebagai suatu proses sosial dan managerial yang membuat individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan lewat penciptaan dan pertukaran timbal balik produk dan nilai dengan orang lain. Sistem total dari kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan, menentukan harga, promosi dan mendistribusikan barang- barang yang dapat memuaskan keinginan dan mencapai pasar sasaran serta tujuan perusahaan. Adapun analisis metode pemasaran yang menggunakan bauran pemasaran untuk menilai bagaimana kelayakan dari produk. Adapun setelah menyusun strategi pemasaran, selanjutnya membina mengenai metode pemasaran secara langsung maupun tidak langsung.

Dapat di simpulkan bahwa melaksanakan kegiatan pengabdian ini secara umum sudah memberikan pengetahuan dan keterampilan pengolahan kopi menjadi kopi rempah celup. Kegiatan ini sangat bermanfaat bagi masyarakat, dimana pada sebelumnya masyarakat yang hanya menjual kopi dalam bentuk biji kopi dan belum ada inovasi pasca panen. Penjualan dalam bentuk biji segar memang menjanjikan mendatangkan uang dalam waktu singkat. Tetapi bentuk produk olahan, memberikan nilai tambah yang berkali lipat.

Pelaksanaan kegiatan inovasi teknologi hilirisasi kopi ini, memberikan alternatif kegiatan bagi masyarakat Desa purwodadi untuk mempunyai produk khas yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh ketika berkunjung ke Danau Suro Manggi. Keantusiasan kelompok sasaran cukup tinggi, karena kegiatan ini memberikan pengetahuan dan pengalaman baru.

Kelompok sasaran menunjukkan Partisipasi yang tinggi. Kesadaran pentingnya suatu perubahan, mampu menggerakkan kelompok sasaran untuk terlibat langsung dalam kegiatan. Hal ini sejalan dengan Isbandi (2007) dalam (Dapla, Gosal, & Pangemanan, 2018) yang menyatakan bahwa masyarakat perlu diikutsertakan dalam proses mengidentifikasi kebutuhan dan potensi yang ada, memilih dan melakukan pengambilan keputusan alternative pemecahan masalah, pelaksanaan, dan terlibat di dalam proses mengevaluasi

perubahan yang terjadi. Ada beberapa hal yang menjadi alasan bagi masyarakat untuk berpartisipasi secara penuh dalam kegiatan ini, adalah bahwa kegiatan yang dilakukan adalah sesuatu yang penting yang dapat memberikan perubahan-perubahan bagi mereka. Berdasarkan analisis situasi, keberadaan wisata danau di desa, belum diikuti dengan kesiapan desa untuk menyediakan ragam fasilitas yang dapat dinikmati, termasuk tersedianya oleh-oleh khas daerah yang sesuai dengan sumberdaya potensial yang dimiliki oleh desa (Dayat & Anwarudin, 2020). Kelompok sasaran sadar bahwa mereka sendirilah yang akan menjadi kunci dalam setiap perubahan ke arah hidup yang lebih baik. Kemampuan melakukan perubahan untuk diri sendiri, hal ini juga akan berdampak pada lingkungan dimana mereka berada. Mereka juga dapat membantu orang-orang yang ada disekitar untuk ikut berubah sehingga memberikan perubahan yang lebih besar dalam sistem sosial.

4. Monitoring dan Evaluasi.

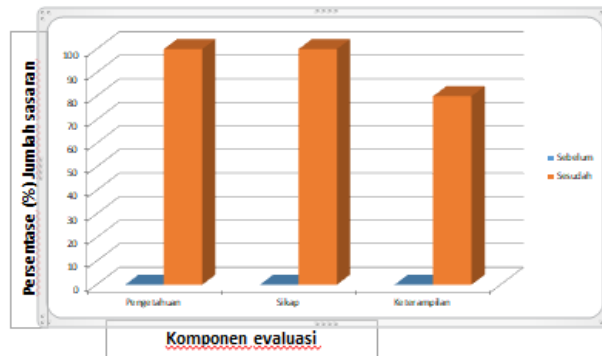
Bersama kelompok sasaran, tim pengabdian berupaya untuk menjamin bahwa kegiatan pengabdian dapat terlaksana dan mencapai tujuan yang diinginkan sesuai dengan rencana yang sudah ditetapkan secara bersama.

Proses monitoring dan evaluasi pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui:

a) Memastikan kegiatan yang telah direncanakan dapat terlaksana dengan optimal. Kegiatan tersebut terdiri dari kegiatan pelatihan pembuatan dan pengemasan kopi rempah celup, pelatihan analisis usaha, dan tehnik pemasaran. Komunikasi dan koordinasi dari semua pihak menjadi kunci utama mulai dari tahap perencanaan hingga pelaksanaan.

b) Melakukan evaluasi hasil pengabdian, Evaluasi ini dilakukan terkait dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan kelompok sasaran terhadap semua aktivitas yang dilakukan sejak pembuatan produk, pengemasan, analisis ekonomi, dan pemasaran. Kegiatan monitoring dan evaluasi kelompok sasaran, akan memastikan adanya tindak lanjut dari kelompok sasaran dan pemerintahan desa, untuk mengawal dan membina masyarakatnya dalam upaya membuat produk unggulan desa menjadi produk unggulan yang dapat ditawarkan bagi pengunjung Danau Suro Manggi, dan juga dipasarkan secara luas.

Perubahan pengetahuan, sikap dan ketrampilan kelompok sasaran sebelum dan sesudah adanya kegiatan pengabdian ini dapat diamati pada Gambar 7. berikut:



Gambar 7. Perubahan Pengetahuan, Sikap, dan Keterampilan Kelompok Sasaran

Pengetahuan

Pada awalnya, kelompok sasaran belum mengetahui secara pasti mengenai kopi rempah celup. Tetapi, 80 % kelompok sasaran sudah mengerti bahwa kopi dapat diseduh dengan bahan tambahan jahe yang penyajiannya dalam bentuk sebagaimana kopi biasanya, bukan dalam bentuk celup. Mereka tidak mengetahui secara persis pembuatan kopi rempah celup yang bahan utamanya murni kopi 100% dan dicampur dengan rempah-rempah alami.

Pengetahuan pembuatan bubuk kopi didapatkan secara turun temurun. Apa yang orang tua mereka lakukannya sebelumnya, itulah yang mereka lakukan sekarang. Setelah dilakukan kegiatan pengabdian, sasaran kegiatan menjadi tahu cara pembuatan kopi rempah celup yang berbahan baku murni kopi 100% dengan campuran rempah dan tanpa tambahan pengawet lainnya.

Sikap

Setelah mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan kopi rempah celup, jumlah sasaran yang mempunyai intensi untuk membuat dan mengusahakan kopi rempah celup meningkat hingga 90 %. Hal ini didasarkan bahwa sekarang mereka sudah mempunyai pengetahuan dan kemampuan untuk membuat kopi rempah celup yang bersih dan aman. Selain itu juga,

pengalaman mendapatkan keuntungan usahatani yang cenderung fluktuatif bahkan rendah jika harga sedang turun semakin menguatkan kelompok sasaran untuk memberikan nilai tambah bagi hasil panen kopi yang dilakukan. Terlebih lagi kopi rempah celup ini akan menjadi produk oleh-oleh khas dari daerah mereka.

Keterampilan

Peningkatan keterampilan juga dirasakan oleh semua partisipan dalam kegiatan pengabdian ipteks hilirisasi komoditi kopi. Apabila sebelumnya kelompok sasaran belum mampu membuat kopi rempah celup, setelah dilakukan rangkaian kegiatan pengabdian kelompok sasaran menjadi mampu melakukan pembuatan kopi rempah celup sesuai dengan teknologi yang dikenalkan. Mulai dari pemilihan kopi, peroastingan, penggilingan, dan pengemasan. Hanya sebanyak 5 % dari kelompok sasaran yang masih belum berani untuk melakukan apa yang sudah dipelajari dalam kegiatan pengabdian ini karena masih belum terlalu paham menggunakan alat roasting dan penggilingan yang dilakukan secara berulang. Dengan demikian, mereka akan semakin memahami bagaimana membuat kopi rempah celup ini. Hal ini sesuai dengan pendapat dari Sudjana (2004) dalam (Saepudin et al., 2015) yang menyatakan perubahan psikomotor atau keterampilan dalam pendidikan non formal menjadi sesuatu yang penting selain perubahan sikap dan pengetahuan.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan merupakan aktivitas perubahan yang direncanakan menuju berdayanya masyarakat perdesaan sehingga mampu membangkitkan kemampuan self-help untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat (modernisasi) yang mengacu pada cara berpikir, bersikap, berperilaku untuk maju (Suharto, 2014). Perubahan dalam hal ini dimaksudkan untuk mempercepat proses introduksi teknologi dan adopsi inovasi pengolahan kopi yang merupakan komoditi utama yang dihasilkan oleh masyarakat. Proses perubahan dilakukan melalui penyuluhan dan pelatihan yang diawali dari proses penyadaran masyarakat. Proses penyadaran menjadi bagian penting dalam suatu pemberdayaan karena memang tingkat kesadaran masyarakat untuk melakukan perubahan secara mandiri perlu

diinisiasi agar dapat menyadari potensi yang dimiliki baik diri sendiri ataupun lingkungannya. Inovasi teknologi sebagai sumber utama perubahan haruslah dapat diintroduksi dan diadopsi sehingga meningkatkan produktivitas dan pendapatan masyarakat. Masyarakat yang dapat diberdayakan dan mampu memanfaatkan teknologi secara mandiri akan mendapatkan manfaat secara ekonomi. Apabila kondisi ini berlangsung secara berkelanjutan, maka diharapkan akan dapat menciptakan masyarakat yang mempunyai kehidupan yang lebih baik.

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Pelaksanakan kegiatan pengabdian ini secara umum dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan pengolahan kopi menjadi kopi rempah celup
2. Keterampilan pengemasan kopi rempah celup secara higienis sudah dikuasai oleh kelompok sasaran.
3. Kelompok sasaran dapat menilai apakah produk tersebut menjadi potensi usaha yang dapat dikembangkan.
4. Terjadi perubahan pengetahuan, sikap dan keterampilan dari kelompok sasaran setelah kegiatan pengabdian ipteks dilakukan.

Pengakuan/Acknowledgements

Terimakasih diucapkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Bengkulu atas hibah dana PNBK skim Pengabdian IPTEKS dengan nomor kontrak 2372/UN30.15/AM/2020 yang diberikan sehingga kegiatan dan naskahnya dapat disusun dengan baik.

Daftar Referensi

- Anwar. (2007) Manajemen Pemberdayaan Perempuan (Perubahan Sosial Melalui Pembelajaran Vocational Skill Pada Keluarga Nelayan), Bandung: Alfabeta.
- Dapla, N., Gosal, R., & Pangemanan, S. (2018). Partisipasi Masyarakat Dalam Pembangunan Desa (Studi Di Desa Debula Kecamatan Kwelamdua Kabupaten Yahukimo). Eksekutif, 1(1), 1–11.

- Dayat, D., & Anwarudin, O. (2020). Faktor-Faktor Penentu Partisipasi Petani Dalam Penyuluhan Pertanian Era Otonomi Daerah Di Kabupaten Bogor. *Jurnal Agribisnis Terpadu*, 13(2), 167. <https://doi.org/10.33512/Jat.V13i2.9865>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). Manajemen Pemasaran (Prinsip-Prinsip Manajemen Pemasaran). In Edisi Millenium, Jilid 1.
- Masitah, I. (2013). Pengembangan Desa Wisata Oleh Pemerintah Desa Babakan Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran. *Dinamika : Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Negara*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/Cbo9781107415324.004>
- Saepudin, A., Ardiwinata, J. S., Iffiandra, I., & Sukarya, Y. (2015). Efektifitas Pelatihan Dan Efikasi Diri Dalam Meningkatkan Perilaku Berwirausaha Pada Masyarakat Transisi. *Mimbar, Jurnal Sosial Dan Pembangunan*, 31(1), 93. <https://doi.org/10.29313/Mimbar.V31i1.1130>
- Saraswati, Putu Diah, & Santika, I Wayan. (2019). Peran Inovasi Produk Memediasi Orientasi Pasar Terhadap Kinerja Pemasaran Produsen Makanan Oleh-Oleh Khas Bali. *E-Jurnal Manajemen*, 8(12), 6992–7012.
- Sugiarti, Rara, D. (2016). Pengembangan Potensi Desa Wisata Di Kabupaten Ngawi. *Cakra Wisata*.
- Susyanti, D. W., & Latianingsih, N. (2013). Potensi Desa Melalui Pariwisata Pedesaan. *Ekonomi Dan Bisnis*, 12(1), 33–36.
- Tyas, N. W., & Damayanti, M. (2018). Potensi Pengembangan Desa Kliwonan Sebagai Desa Wisata Batik Di Kabupaten Sragen. *Journal Of Regional And Rural Development Planning*, 2(1), 74. <https://doi.org/10.29244/Jp2wd.2018.2.1.74-89>
- Wahyuningtias, D., Lestari, N. S., & Levyta, F. (2018). Strategi Pemasaran Dodol Betawi Hb . Tohabh . Toha Di Jakarta Marketing Strategy Of Betawi Dodol Hb . Toha Hb . Toha In Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 4(1), 32–48.
- Yuliarso, M. . (2019). Pesona Danau Suro Manggi, Integrasi Embung Dan Raga Desa. Pusat Data Dan Informasi Badan Penelitian Dan Pengembangan Pendidikan Dan Pelatihan Dan Informasi.