

## Penguatan UMKM Anjosia di Tengah Persaingan Global melalui Inovasi Produk Kopi Tablet

**Arinal Hamni<sup>1</sup>, Gusri Akhyar<sup>2\*</sup>, Subeki<sup>3</sup>, Dewi Sartika<sup>4</sup>**

<sup>1,2</sup>Dosen Jurusan Teknik Mesin Universitas Lampung

<sup>3,4</sup>Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung

**\*E-mail Koresponden:** gusri.akhyar@eng.unila.ac.id

### Article History:

Received:

11 November 2025

Revised:

15 Desember 2025

Accepted:

16 Desember 2025

### Kata Kunci:

*Kopi, Tablet Serbuk,*

*Cetak, Labeling*

**Abstrak:** Usaha pengembangan kopi bubuk telah dilakukan dengan perbaikan proses pengolahan, pembuatan kemasan dan pengembangan penjualan. Bagaimanapun juga, hal ini berlum mampu menghasilkan peningkatan keberdayaan lembaga secara signifikan. Oleh karena itu, inovasi pembuatan varian produk baru berupa kopi tablet memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai usaha pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) menghadapi tantangan. Kegiatan ini bertujuan membuat kopi tablet berbahan baku kopi serbuk, gula aren dan penguat serta labeling dan kemasan.. Pembuatan kopi tablet menggunakan cetak aluminium dan penekanan dilakukan menggunakan alat press. Kopi serbu, gula aren, dan PVP dicampurkan secara merata menggunakan mikser selama 15 menit. Setelah campuran merata kemudian dimasukan ke cetakan dan ditekan untuk mendapatkan kopi tablet. Selanjutnya pengeringan dilakukan selama 30 menit pada suhu 150 °C. Pengemasan dilakukan dalam bentuk botol plastik dan botol kaca. Hasil kegiatan ini berupa kopi tablet dengan diameter 12 mm dan ketebalan 8 mm, yang dikemas dalam bentuk kemasan botol dengan label. Kopi tablet dengan cita rasa gula aren telah berhasil diproduksi yang sertai dengan kemasan bermerk Anjosia Coffee special.

### Pendahuluan

Provinsi Lampung sebagai salah satu penghasil kopi robusta terbesar di Indonesia menawarkan peluang besar untuk pengolahan menjadi kopi bubuk dan biji kopi (Nadila, dkk., 2022). Pada tahun 2023, produksi kopi robusta Lampung mencapai 105,807 ton, dan meningkat pada tahun 2024 menjadi 141,918 ton, atau meningkat sebesar 36,111 ton. Peningkatan ini menunjukkan Provinsi Lampung memainkan peran penting dalam industri kopi nasional, khususnya dalam produk kopi robusta (Hasan, dkk., 2024). Kabupaten Lampung Barat dan Tanggamus adalah Kabupaten yang menyumbangkan produksi kopi robusta terbesar di Provinsi lampung. Saat ini, dan di masa yang akan datang, pengembangan bahan pangan berbasis kopi semakin ditingkatkan, karena usaha ini berbasis masyarakat yang bernilai ekonomi berbasiskan kerakyatan (Zahra, 2024; Simorangkir & Rosiana, 2022). Peningkatan nilai tambah produk berbasis kopi Lampung dapat dilakukan dengan melakukan introduksi teknologi dalam proses pengolahannya.

Anjosia adalah salah satu Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang bergerak di

bidang pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk, khususnya jenis kopi robusta, sebagai salah satu produksi kopi terbanyak di Indonesia. UMKM yang mengedepankan keunggulan daerah ini, memproduksi berbagai jenis kopi bubuk, dimana baku diperoleh dari petani lansung, di daerah Ulubelu Kabupaten Tanggamus (Ahmad, dkk., 2023). Proses pengolahan kopi menjadi kopi konsumsi melibatkan banyak tahapan sehingga kebutuhan terhadap perbaikan proses menggunakan teknologi sangat diperlukan. Penyanggrain memerlukan pengontrolan suhu yang baik, pengilingan perlu ukuran yang seragam, dan pengemasan perlu yang menarik (Ardian, 2020). Demikian juga dengan kopi premium, dimana biji disortir, dilakukan penyangraian dan penepungan secara khusus, sehingga menghasilkan kopi dengan cita rasa spesial (Ahmad, dkk., 2024).

Anjosia sebagai salah satu UMKM kopi Lampung yang berkembang dengan pesat dalam hal produksi kopi bubuk, telah menjalankan penjualan kopi bubuk sejak tahun 2016. Bagaimanapun varian produk kopi yang diproduksi sebatas kopi bubuk, baik kopi bubuk premium ataupun kopi bubuk khusus (Robby, dkk., 2024). Beberapa peralatan pengolahan kopi bubuk, seperti mesin sangrai, penepung dan shealer diperoleh atas bantuan pemerintah daerah. Sedangkan mesin sanggrai berkapasitas besar dan disk mill diperoleh atas usaha sendiri. Usaha untuk penguatan UMKM dilakukan dengan menjalin kerjasama dengan perusahaan daerah, Perguruan Tinggi (Kirana & Karyani, 2017), pemerintah daerah dan komunitas pengusahan kopi di Kota Bandar Lampung. Dengan demikian, atas peluang dan semangat tinggi, UMKM Anjosia tetap eksis dalam pengolahan kopi bubuk dan bertekad untuk mengembangkan kopi bubuk sebagai unggulan daerah Lampung (Suryadiwansa, dkk., 2021).

Bagaimanapun juga, tantangan global tidak dapat dielakan sehingga perkembangan produksi kopi skala UMKM ini mendapatkan tantangan (Rasmikayati, dkk., 2020). Perbaikan kualitas kopi melalui pengolahan yang bersih dan higenis menjadi keharusan. Penganekaragaman produk berbasis kopi menjadi salah satu peluang untuk meningkatkan nilai tambah produk dan turunan kopi bubuk. Banyaknya UMKM pengolahan kopi menyebabkan persaingan semakin ketat, tumbuhnya berbagai kafe dan warung kopi sebagai konsumen menyebabkan persaingan dalam hal kualitas (Subkhi, dkk., 2023), dan lemahnya inovasi teknologi menyebabkan terbatasnya inovasi varian produk yang ditawarkan. Sementara untuk meningkatkan nilai tambah produk diperlukan ide kreatif yang inovatif, sehingga dapat meningkatkan taraf ekonomi pelaku usaha (Surya, dkk., 2016). Kondisi yang demikian menuntut UMKM Anjosia untuk berinovasi agar tetap eksis dalam persaingan usaha produk olahan kopi (Sudiyanto, dkk., 2020), yang mana selama ini hanya menawarkan kopi bubuk. Keterbatasan pengetahuan dan peralatan yang dimiliki telah menjadi persoalan serius untuk pengembangan inovasi produk olahan kopi. Oleh karena itu, kerjasama dengan Perguruan Tinggi menjadi salah satu usaha untuk mendapatkan solusi dalam pengembangan olahan produk kopi melalui inovasi teknologi yang tepat, bermanfaat dan menjamin keberlangsungan usaha olahan kopi di tengah kondisi persaingan global (Wibowo & Palupi, 2022). Kegiatan ini bertujuan menguatkan UMKM kopi Anjosia sebagai ciri khas produk lokal melalui inovasi teknologi pengolahan produk kopi tablet dengan varian. Bagaimanapun juga belum didapat

produk kopi dalam bentuk kopi tablet yang memungkin dikonsumsi oleh penikmat kopi secara seduhan ataupun dengan memakannya langsung seperti permen kopi.

## Kebaharuan

Kebaharuan kegiatan ini terletak pada bentuk kopi dengan komposisi bahan penyusunnya. Bentuk kopi berupa tablet sehingga dinamakan kopi tablet. Saat ini belum ditemukan produk kopi berupa padatan dengan bentuk tablet, dimana diameter tablet 12 mm dan ketebalan 8 mm. Walaupun ada produk lain berbentuk tablet, tetapi bukan produk kopi. Pembentukan kopi tablet dilakukan dengan penekanan, namun sangat bergantung kepada bahan pembentuknya. Komposisi dan jenis bahan sangat menentukan berhasil atau tidaknya kopi tablet. Jenis bahan pembentuk kopi tablet terdiri dari serbuk kopi, gula aren, dan bahan penguat. Karena sebelumnya tidak ada kopi padatan berbentuk tablet dengan paduan bahan penyusunnya, maka dapat diklem sebagai kebaharuan temuan ini. Hasil penelusuran dokumen paten juga tidak ditemukan adanya kopi padatan berupa tablet dan dengan komposisi tersebut.

Pembentukan kopi tablet dilakukan dengan menyeimbangkan komposisi, dimana ada bahan pengikat sehingga memungkin untuk menjadi padatan dengan ikatan yang kuat, tidak mudah pecah dan tidak buyar apabila sudah dikeringkan. Pembentukannya harus dilakukan dengan tekan yang sesuai dan dengan alat yang terukur besarnya tekanan. Hal ini dapat dilakukan apabila menggunakan komposisi bahan yang tepat dan tekanan mesin press yang sesuai. Pemilihan gula aren sebagai pengikat, karena pada gula aren selain memberikan rasa manis juga mampu mengikat atas pertikel setelah diberikan tekanan dan pemanasan. Sedangkan PVP semakin memberikan pengkuatan ikatan antara serbut kopi.

Penentuan bentuk fisik kopi berupa tablet dengan diameter dan ketebalan tertentu didasarkan kepada tingkat kemudahan proses pencetakannya, karena bentuk lingkaran lebih tahan terhadap benturan. Kemudian ukuran yang pilih didasarkan kepada kenyamanan dalam mengkonsumsi, dimana bentuk ini dapat diseduh ke dalam air atau dalam dimakan lansung.

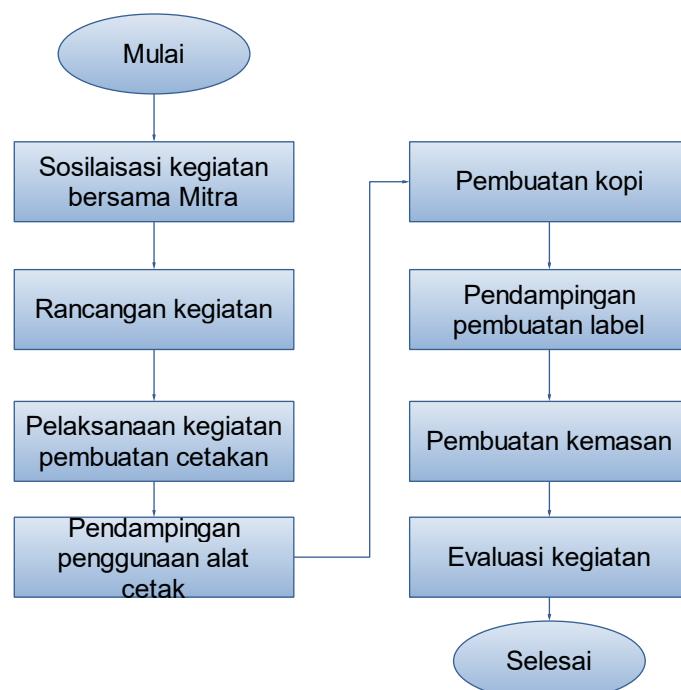
## Metode

Kegiatan ini dilakukan di Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Anjosia yang tertempat di Jl. Gandaria Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung. UMKM Anjosia bergerak di bidang pengolahan kopi, mulai dari pengolahan proses sangrai, pengiling, pengemasan dan penjualan kopi bubuk. Kegiatan ini disusun bersama antara Tim dari Universitas Lampung dan UMKM Anjosia. Kegiatan dimulai dari sosialisasi substansi, penyusunan rencana, pelaksanaan kegiatan, pendampingan penggunaan alat, produksi kopi tablet, pembuatan label dan kemasan, serta melakukan evaluasi.

Perencanaan dilakukan secara bersama untuk membuat kopi tablet, alat yang digunakan, metode pemedatan, cara membuat label dan menyusun rencana pengemasan. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kopi tablet direncanakan menggunakan kopi bubuk

dengan tingkat kehalusan tertentu, menggunakan campuran untuk menghasilkan rasa manis. Selanjutnya menggunakan bahan yang dapat menguatkan ikatan atas partikel kopi. Melakukan pembuatan cetakan untuk mencetak kopi tablet menggunakan metode press atau pemasakan, agar bahan baku menjadi padat dengan ikatan yang kuat.

Pendampingan pembuatan kopi tablet dilakukan terhadap UMKM, untuk memastikan produk kopi yang dibuat dalam keadaan baik, tahan dan tidak mudah pecah. Kemudian dilakukan juga pendampingan pembuatan label dan kemasan kopi tablet. Kemasan harus mengandung pesan menarik dan mudah diakses oleh konsumen. Secara detail tahapan pembuatan kopi tablet adalah sebagaimana yang ditunjukkan pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Diagram alir kegiatan pembuatan kopi tablet hingga pembuatan kemasan

#### Bahan

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan kopi tablet adalah serbuk kopi asli (original), gula semut gula aren dan PVP sebagai penguat atau pengikat, sebagaimana yang ditunjukkan pada Gambar 1. Bahan baku kopi yang digunakan diambil dari kopi dari daerah Ulebelu Tanggamus. Setelah dilakukan penyangraian dengan kadar yang cukup, dimana warna bubuk cenderung coklat, sebagai kriteria kalau proses sangrai tidak terlalu matang (gosong) (Sirrapa, dkk., 2025). Serbuk kopi yang sudah disangrai kemudian digiling untuk dijadikan bubuk dengan ukuran halus, sebab semakin halus ukuran bubuk kopi maka akan semakin baik bila dipadatkan. Butiran-butiran halus akan direkat dengan kepadatan yang tinggi dengan cara memberikan tekanan atau kompresi. Untuk standar sangrai dan standar ukuran bubuk, UMKM

Anjosia telah menerapkan standar dengan cara lama sanggrai pada suhu tertentu. Hal ini dilakukan untuk menjamin kualitas bubuk kopi sama dan seragam untuk setiap kali pengolahan.



**Gambar 1.** Bahan utama pembuatan kopi tablet adalah serbuk kopi, gula semut dan penguat PVP

Sedangkan gula aren berupa gula semut digunakan untuk memberikan rasa manis dan sekaligus sebagai mengikat antara butiran-butiran serbuk kopi. Gula aren dalam bentuk kristal digunakan untuk memudahkan dalam pencampuran karena sama-sama dalam bentuk kristal. Bentuk kristal atau serbuk akan lebih mudah diaduk dan tercampur secara merata sehingga daya ikatnya juga tersebar secara merata. Bentuk dan rasa manis akan tersebar secara merata, demikian juga proses pengikatan antara partikel. Gula semut berwarna kecoklatan-kuning, sehingga menimbulkan kopi tablet atau padatan berwarna agak kekuningan juga. Untuk komposisi bahan baku, termasuk gula semut yang digunakan akan dibahas pada proses pembuatannya. Gula semut yang digunakan didapatkan dari petani penyuplai dengan standar ukuran tertentu. Sehingga hal ini juga menjadi peningkatan nilai ekonomi gula semut dengan kualitas yang baik dan ukuran butir yang lebih halus.

Sementara itu, bahan penguat dan pengikat digunakan Polly Vinil Pirrolidone (PVP), dimana ahni ibni sering digunakan untuk mendapatkan jenis kopi tablet yang padat dan tidak mudah pecah. Bahan ini berfungsi membantu merekatkan partikel serbuk dan menguatkan ikatan, sehingga terlihat lebih padat dan tidak mudah mengalami pecah. Selain itu, bahan ini juga berfungsi menambah kepadatan dan kekuatan padatan serta mengurangi kerapuhan. Karena serbut kopi dan kristal gula aren, kedua-duanya berntuk butiran, maka diperlukan bahan perekat dan penguat sehingga tidak mudah pecah atau rapuh. Hanya saja komposisi yang digunakan seimbang sehingga tidak mengurangi rasa dan warna dominan kopi, sebagai bahan baku utama.

### *Mesin Pencetak Kopi Tablet*

Alat pencetak kopi tablet menggunakan sistem tekan dengan pergerakan menggunakan handel tangan, sebagaimana yang ditunjukkan pada Gambar 2. Mesin ini menggunakan pegas untuk mengembalikan posisi penekan ke tempat semula setelah digunakan untuk menekan bahan baku di dalam cetakan. Ketinggian kopi tablet yang diinginkan diatur menggunakan baut pengunci (sisi kiri dan kanan cetakan). Baut pengatur ini disetting sebelum melakukan pencetakan, dimana antara sisi kanan dan sisi kiri harus seimbang, agar tidak terjadi pemedatan yang tidak sama. Bahan baku berupa serbuk kopi, gula semut dan penguat yang sudah dicampur, dimasukan ke dalam hopper dan kemudian dengan menggerakan pengisi, maka bahan baku akan turun dan masuk ke cetakan. Setelah cetakan terisi penuh, kemudian dilakukan penekanan. Hal ini dilakukan beberapa kali hingga mendapatkan ketebalan produk sesuai dengan pengaturan ketebalan cetakan.

Setelah penekanan dilakukan untuk beberapa kali agar didapatkan ketebalan yang diinginkan, maka produk kopi tablet dikeluarkan dari cetakan menggunakan pendorong. Handel pendorong digerakan ke atas agar kopi tablet bergerak keluar hingga dapat dilepaskan dari cetakannya. Karena kopi tablet yang dicetak masih mengandung air maka perlu dikeringkan agar bisa tahan lama atau umur simpan yang lama. Air dimasukan ke dalam adonan untuk membantu proses penguatan antar butir serbuk dan bisa melekat satu dengan yang lainnya.



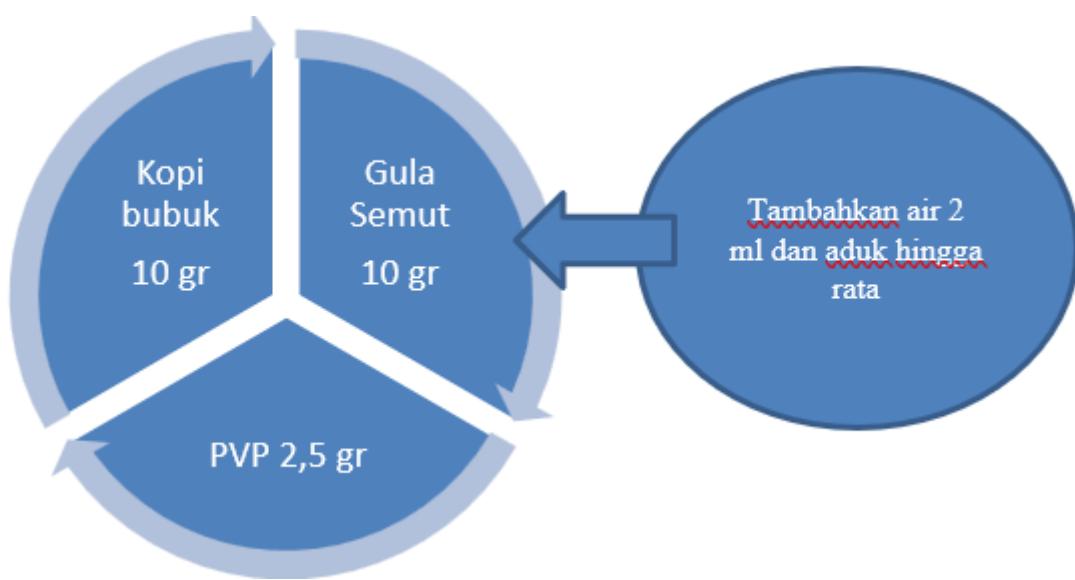
**Gambar 2.** Mesin pencetak kopi jenis press tekan

### *Komposisi Bahan*

Bahan yang digunakan untuk membuat kopi tablet tiruan murni (tanpa varian rasa), adalah kopi bubuk, gula aren gula semut dan penguat serta air. Perbandingan komposisi antara kopi bubuk, gula semut, PVP, air adalah sebagai berikut:

1. Kopi bubuk 10 gr
2. Gula semut 10 gr
3. PVP 2,5 gr
4. Air 2 ml

Air berfungsi untuk menimbulkan daya rekat, karena bahan kopi, gula semut dan PVP, semua dalam bentuk serbuk sehingga bila diberikan tekanan, tidak akan merekat. Dengan bantuan sedikit air maka bahan akan merekat. Penambahan PVP bertujuan untuk menambahkan kuatnya rekatnya antara partikel-partikel serbuk. Secara skematis komposisi bahan yang digunakan dapat ditunjukkan pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Perbandingan komposisi bahan pembuatan kopi tablet

### *Proses pencampuran*

Proses pencampuran (Gambar 4) bahan baku (terdiri dari kopi bubuk, gula semut, PVP dan air), masing-masing ditimbang dengan ukuran 100 gram kopi bubuk, 100 gram gula semut dan 20 gram PVP dimasukan ke dalam satu wadah. Selanjutnya aduk menggunakan sendok (lebih baik lagi menggunakan mixer) hingga rata dan tercampur sempurnah. Kemudian

bubuhkan secara perlahan dan sedikit-sedikit, sambil diaduk. Lakukan pengadukan selama 3 menit, sehingga air dan bahan lainnya beraduk secara rata. Setelah tercampur secara merata, adonan siap untuk dilakukan pencetakan.



**Gambar 4.** Pecampuran bahan dilakukan menggunakan mixer agar tercampur merata

Gambar 5 juga menunjukkan proses pencetakan kopi tablet menggunakan alat cetakan bertekanan, dimana proses memasukan bahan baku ke dalam cetakan dengan cara dituangkan dari hopper. Kemudian ditekan menggunakan penekan dengan cara menggerakan handle. Hal ini dilakukan beberapa kali agar diperoleh kopi tablet yang cukup padat. Ketebalan dalam ditentukan berdasarkan beberapa banyak bahan dimasukan ke cetakan dan berapa besar tekanan diberikan. Jika bahan baku sedikit maka kopi tablet yang terbentuk tipis, sebaliknya jika bahan baku yang dimasukan banyak maka kopi tablet yang tercetak akan menjadi lebih tebal. Demikian juga tekanan sangat menentukan kepadatan kopi tablet, dan kepadatan menunjukkan kopi kuat atau tidak, mudah pecah atau tidak.

Proses mengeluarkan produk kopi tablet dari cetakan dilakukan dengan mengangkat tuas bawah, agar hasil cetakan terdorong ke atas. Jika produk sudah sampai pada bagian atas cetakan, maka dengan mudah dilepaskan dari permukaan cetakan. Cetakan ini hanya memiliki satu buah lobang, sehingga untuk memproduksi dalam jumlah banyak diperlukan waktu yang lama. Untuk memungkinkan produk yang dihasilkan banyak, maka diperlukan lobang yang lebih banyak. Hal ini dapat dilakukan dengan menambahkan lobang dengan sistem yang sama.

Jika dibandingkan dengan sistem cetakan aluminium, dimana proses penekanan dilakukan dengan cara memukul-mukul bagian atas cetakan sehingga produk kopi tablet menjadi padat, jika sudah dipandang cukup keras, maka produk dikeluarkan dari cetakan.

Bagaimanapun juga, cetakan aluminium dengan sistem pukul, proses memasukan bahan baku ke dalam cetakan membutuhkan waktu lama, karena harus dimasukan secara sedikit-sedikit ke dalam cetakan untuk setiap lobang. Hal ini juga membuat proses pencetakan lama. Tetapi secara umum jumlah yang diproduksi lebih banyak akan tetapi tingkat kepadatan kurang. Bila menggunakan mesin cetakan menggunakan handle penekanan kepadatan kopi tablet sangat baik, hanya diperlukan waktu yang lama. Oleh karena itu, kombinas antara jumlah lobang cetakan dan besarnya tekanan yang diberikan sangat diperlukan agar diperoleh jumlah produk yang lebih besar. Akan lebih baik lagi apabila proses penekanan tidak lagi dilakukan secara manual sehingga didapatkan kopi tablet yang berkualitas baik dan jumlah kapasitas yang lebih besar.



**Gambar 5.** Proses pencetakan kopi tablet dari cetakan dengan diangkat dan dipinggirkan

#### *Proses pengeringan*

Setelah pencetakan dilakukan, kopi tablet telah dikeluarkan dari dalam cetakan, kemudian lakungan pengeringan menggunakan oven pada suhu tertentu, sebagaimana yang ditunjukkan pada Gambar 6. Hal ini dilakukan untuk mengurangi kadar air yang ada di dalam kopi tablet, sebelum disimpan dalam kemasan. Kopi tablet yang mengandung air, dapat

menyebabkan umur simpan tidak lama, atau lebih mudah ditumbuhinya jamur karena bersifat lembab. Setelah dikeringkan dalam beberapa waktu (kira-kira 30 menit) kemudian baru dimasukan ke dalam botol kemasan.



**Gambar 6.** Pengeringan kopi tablet untuk mengurangi kadar air dan memperpanjang umur simpan.

## Diskusi

### *Kopi Tablet*

Produk kopi tablet yang dicetak menggunakan cetakan mesin sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 7 menghasilkan bentuk yang lebih menarik. Permukaan bagian atas dan permukaan bagian bawah bersifat permukaan melengkung sehingga lebih menarik dipandang mata. Rusuk pada pinggiran atas dan bawah juga tidak tajam. Hal ini berbeda dengan kopi tablet yang dicetak menggunakan cetakan aluminium, dimana bagian rusuk dengan ujung yang tajam. Demikian juga dengan bagian pinggir kopi tablet, tampak lebih halus dan menarik. Oleh karena kopi tablet yang dihasilkan menggunakan cetakan mesin lebih baik dibandingkan dengan kopi tablet yang dihasilkan menggunakan cetakan aluminium. Kelebihan tersebut antaranya permukaan yang dihasilkan bersifat melengkung, kepadatannya lebih padat sehingga tahan terhadap benturan, bagian rusuknya tidak tajam sehingga juga lebih indah dipandang mata.

Bagaimanapun juga proses membuat kopi tablet menggunakan cetakan mesin memerlukan waktu lebih lama, karena pencetakan dilakukan satu persatu. Proses pemanasan juga lagi berulang kali sehingga memerlukan waktu yang lama. Akan lebih menguntungkan apabila jumlah cetakan dalam mesin tidak hanya satu, sehingga dalam satu kali proses pencetakan, kopi tablet yang dihasilkan lebih banyak. Jumlah produk kopi dalam rentang waktu tertentu akan menpengaruhi harga jual, termasuk mempertimbangkan biaya produksi (Harum,

2022).



**Gambar 7.** Kopi tablet hasil cetakan menggunakan tekanan yang akan dikemas

Gambar 8 menunjukkan kopi tablet yang dikemas menggunakan kemasan botol kaca, dimana untuk satu botol kaca berisikan lebih dari 50 buah butir kopi tablet. Kemasan botol kaca digunakan agar kopi tablet terlihat lebih menarik di dalam kaca, dan kaca juga lebih mengkilat sehingga memberikan efek terang dan jelas jika dilihat. Kaca juga lebih tahan lama dibandingkan dengan plastik, aman secara food grade, bila terbentur benda keras, kaca juga lebih mudah untuk ditangani. Pertimbangan dalam memilih kemasan, pada dasarnya diperuntukan agar kemasannya menarik, cantik dipandang mata, baik secara estetika, tahan terhadap kerawanan lingkungan misalnya bentuk, tahan suhu dan tahan lingkungan lembab. Kemasan yang tertutup rapat juga sangat diperlukan karena menghindari masuknya udara ke dalam kemasan. Jika udara masuk ke dalam botol maka kopi tablet akan mudah terkontaminasi sehingga tidak higenis lagi. Bagaimanapun juga, kemasan yang sudah terpapar atau terkontaminasi, umur simpannya tidak panjang, bahkan akan cenderung mengalami kerusakan.



**Gambar 8.** Kopi tablet dengan kemasan botol

### *Labeling*

Setelah dilakukan pengemasan kopi tablet ke dalam botol kaca, maka untuk menimbulkan daya tarik maka diberi label. Label yang dipilih adalah jenis stiker, karena lebih mudah proses pencetakan dan pemasangannya pada botol kaca. Disain label yang digunakan sebagaimana yang ditunjukan pada Gambar 9. Disain label menggandung makna agar berkesan, oleh karena itu ada perhatian kalau ini adalah produk baru Anjosia. Kemudian ada logo, yang sudah dikenal oleh konsumen sebelumnya. Jadi tetap mempertahankan logo yang sudah ada selama ini, karena sudah dikenal dan sudah dimengerti bahkan dipercaya oleh konsumen, Loga juga memberikan kesan kepada konsumen dan dapat menjaga kepercayaan konsumen. Termasuk dalam hal ini adalah warna. Warna dominan kuning memberikan kesan terang, jelas dan memberikan perhatian, dikombinasi dengan tulisan merah dan hitam, sehingga bila dibaca dari jarak agak jauh masih tetap terbaca. Warna merah di atas latar belakang kuning terang terlihat dengan jelas. Kombina warna terang memberikan kesan yang menarik konsumen dan langsung menuju sasaran produk dan kelebihannya.

Selanjutnya ada tagline atau tulisan yang menggambarkan kelebihan produk ini, sehingga memberikan daya tarik bagi konsumen. Tidak lupa, dilengkapi dengan tulisan yang memberikan informasi kalau produk ini ada variannya dan juga keunikannya. Dengan demikian akan mudah dikenang, mudah diamati hingga memberikan kesan secara langsung.



**Gambar 9.** Label kopi tablet yang praktis, mudah digunakan dimana dan kapan saja

#### *Kemasan*

Gambar 10 merupakan kopi tablet yang sudah dikemas menggunakan botol plastik dengan kapasitas isi sekitar 50 butir. Pemilihan botol plastik dilakukan dengan pertimbangan dapat menurunkan harga, namun disisi lain kesan yang ditimbulkan karena menggunakan plastik tidak elegan. Bagaimanapun juga penggunaan botol dapat memperpanjang umur simpan, aman bagi produk pangan dan terhindar dari kontaminasi. Kemasan yang tertutup rapat dapat melindungi produk dari paparan udara dan kelembapan. Produk yang mengalami paparan udara atau mikroba akan cepat rusak dan tidak layak untuk dikonsumsi. Hal ini merupakan strategi pengemasan untuk meningkatkan daya tarik produk dan meningkatkan nilai jual (Bastomi, 2022; Tasuib, 2024). Harga plastik yang lebih murah dibandingkan kaca memberikan kesan kalau produk tersebut tidak mahal. Bagaimanapun juga hal ini adalah masalah penampilan dan menarik bagi konsumen. Pertimbangan ukuran botol dengan 50 butir biji kopi adalah pertimbangan bisa digunakan untuk 3-4 kali pemakaian. Jika satu kali seduhan

kopi dengan satu gelas air panas adalah 15 butir, maka dapat digunakan untuk 3 kali seduhan kopi.

Penggunaan stiker dilakukan karena permukaan keliling botol yang datar, sehingga stiker akan lebih kuat menempel dan kuat. Sementara itu, pemasangan stiker yang menyamping dikarenakan botol yang digunakan berdiameter besar dan tidak tinggi. Kalau dilakukan pemasangan secara vertikal, maka secara estetika tidak menarik dan tulisan yang ada pada stiker tidak proporsional (Astuti, 2022).

Sementara itu, Penggunaan kemasan botol kaca, sebagaimana yang ditunjukan pada Gambar 10, karena dianggap dan dipandang lebih elegan dan menarik. Kemasan ini sesuai jika ditempat pada area yang eksklusif. Memberikan kesan menarik dari tampilan luar dan bisa melihat biji yang ada di dalam botol kaca (Sundaygara & Kurniawati, 2023). Botol yang memiliki permukaan bergeometri lingkaran menampilkan botol tampak lebih kuat dan tahan terhadap geseran dengan botol lainnya.



**Gambar 10.** Kopi tablet berkemasan botol plastik dan botol kaca).

## Kesimpulan

Kopi tablet yang dihasilkan berdiameter 12 mm dan tebal 8 mm, dicetak menggunakan cetakan aluminium dengan mekanisme press atau tekanan. Proses pembuatan diawali dengan penentuan komposisi bahan, pencampuran, pencetakan, pengeringan dan pengemasan serta labeling. Kemasan yang digunakan adalah dua jenis yaitu kemasan botol plastik dan kemasan

botol kaca, yang mana kedua kemasan ini menjaga kopi tablet dari kontaminasi udara luar, yang dapat menyebabkan kerusakan sehingga memperpendek umum simpan. Kemasan diberi label agar dapat memberikan informasi tentang kelebihan produk kopi tablet dan juga memberikan kesan menarik konsumen dengan kombinasi warga.

### Acknowledgements

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementerian Pendidikan Tinggi Sain dan Teknologi yang telah memberikan dukungan dana melalui skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat dengan nomor kontrak 513/UN26.21/PM/2025. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Lampung atas dukungan dan pendampingan untuk terlaksananya kegiatan ini secara baik.

### Daftar Referensi

- Ahmad, R., Ghia, S., & May, R. (2023). Analisis pemrosesan kopi bubuk robusta pada industri kecil menengah di Bandar Lampung (Analysis of Ground-Roasted Robusta Coffee Processing in Small and Medium Industries in Bandar Lampung), Jurnal Kompetitif BisnisVolume 1, Nomor 12, pp. 1179 – 1192.
- Ardian, A., (2020). Pengolahan bubuk kopi sebagai variasi produk olahan hasil bumi masyarakat di pekon karang rejo kecamatan ulubelu kabupaten tanggamus provinsi lampung, Jurnal Panrita Abdi, Volume 4, Issue 2. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi>
- Astuti, P. (2022). Pendampingan pemasaran produk UMKM gega coffee di masa pandemi, in Prosiding Webinar Pengabdian Masyarakat 4, Yogyakarta: Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, pp. 297–306. doi: 10.18196/ppm.41.867.
- Bastomi, M. (2022). Peningkatan daya saing kopi dengan strategi kemasan dan pemasaran di Dusun Borojabung, Dinamis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, vol. 2, no. 1, pp. 1–6, doi: <https://doi.org/10.33752/dinamis.v2i1.5867>.
- Harum, S. (2022). Analisis produksi kopi di Indonesia tahun 2015-2020 menggunakan Metode Cobb-Douglas. Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan, 1(2), 102–109.
- Hasan, B., Fariyanti, & A. Suharno, (2024). Kemitraan terhadap risiko produksi dan pendapatan usahatani kopi robusta di Provinsi Lampung, Jurnal Penelitian Pertanian Terapan 24(3):386-394, DOI: 10.25181/jppt.v24i3.3494
- Kirana, S., & Karyani, T. (2017). Nilai tambah rantai pasok kopi pada koperasi produsen kopi Margamulya di kecamatan pengalengan kabupaten Bandung: Komparasi antara petani dan pengolah kopi. Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis, 165–176.
- Nadila, S., Haryani, K., Budiraharjo, & M., Handayani, M. (2022). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan kopi bubuk di UMKM kopi kapal Lampung, Jurnal Litbang

Provinsi Jawa Tengah 20(1):65-78, DOI: 10.36762/jurnaljateng.v20i1.946

Rasmikayati, E., Deaniera, A. N., Supyandi, D., Sukayat, Y., & Saefudin, B. R. (2020).

Analisis perilaku konsumen: pola pembelian kopi serta preferensi, kepuasan dan loyalitas konsumen kedai kopi consumer behavior: purchase pattern of coffee, preferences, satisfaction and loyalty of coffee shop consumer. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*. 6(2), 969–984.

Robby, R.S., & Elly, R. (2024). Praktek pengolahan kopi eksperimental dan penyedian akses hilirisasi pada petani kopi di kaki Gunung Manglayang, *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, Vol. 5, No. 3, DOI : <http://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i3.3594>.

Simorangkir, N. C., & Rosiana, N. (2022). Analisis efisiensi pemasaran kopi robusta. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(1), 113–125. <https://doi.org/10.29244/jai.2022.10.1.113-125>

Sirappa, M.P., Heryanto, R., & Silitonga, Y.R. (2025). Standardisasi pengolahan biji kopi berkualitas,” Warta BSIP Perkebunan, vol. 2, no. 1, pp. 18–25, Accessed: Jul. 09. <https://epublikasi.pertanian.go.id/berkala/wartabun/article/view/3666/>.

Subkhi, A., Aziz, R., Jayanthi, A., & Dinaseviani, (2023). Pengembangan usaha dari sumber daya lokal sektor pertanian: kasus pada produk kopi tersertifikasi Indikasi Geografis (IG), *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences* 5:164-170, DOI: 10.30595/pspfs.v5i.718

Sudiyarto, S., Widayanti, S., & Kresna, D. M. (2020). Perilaku konsumen penikmat kopi tubruk dan kopi instan. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 6(3), 1–11.

Sundaygara, C. & Kurniawati, M. (2023). Upaya peningkatan kualitas kemasan produk kopi bubuk asli gunung kawi berbasis teknologi tepat guna, *Jurnal Parahita Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 4, no. 2, pp. 1–6, <https://ejournal.unma.ac.id/index.php/parahita>.

Surya, N. L. W., Sudarma, I. M., & Wijayanti, P. U. (2016). Nilai tambah dan kelayakan usaha pengolahan kopi arabika pada unit usaha produktif ulian murni Kabupaten Bangli. *Ejurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 5(1), 1–10.

Suryadiwansa, H., Arinal, H., Gusri, A., & Yanuar, B. (2021). Sistem produksi bersih dan terintegrasi untuk pengolahan kopi Lampung untuk meningkatkan daya saing dan mutu produk, *Jurnal Teknologi dan Inovasi Industri (JTII)* 2(1), DOI: 10.23960/jtii.v2i1.29

Tasuib, M.J. (2024). Pemberdayaan dan branding produk/packaging kemasan UMKM kopi Wates, *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Mandiri Indonesia*, vol. 7, pp. 2621–1254, doi: <https://doi.org/10.35473/jpmmi.v7i2.474>.

Wibowo, Y., & Palupi, C. B. (2022). Analisis nilai tambah pengolahan biji kopi arabika (studi kasus: rumah kopi Banjarsengon, Jember). *Jurnal Agroteknologi*, 16(01), 37–48.

Zahara, (2024). Persepsi dan keputusan adopsi inovasi teknologi berbasis kearifan lokal pada budidaya kopi di Lampung, *Jurnal Kawistara* 14(2):226, DOI: 10.22146/kawistara.82505