

Strategi Pendampingan Inovasi Produk Olahan Kopi di Desa Palak Tanah, Muara Enim

(Empowerment Strategy for the Coffee Product Innovation in Palak Tanah Village, Muara Enim Regency)

Abdul Kholek, Muhammad Izzudin*, Alfitri, Dyah Hapsari

Jurusan Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Sriwijaya, Kampus Inderalaya, Ogan Ilir 30862.

*Penulis Korespondensi: muhammadizzudin@fisip.unsri.ac.id

Diterima Desember 2021/Disetujui September 2022

ABSTRAK

Kopi menjadi salah satu komoditas unggulan di Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan. Komoditas kopi menjadi tulang punggung ekonomi masyarakat terutama di wilayah dataran tinggi Sumatera Selatan yang didominasi oleh dataran tinggi, salah satunya adalah Desa Palak Tanah, Muara Enim. Komoditas kopi telah diolah oleh petani secara turun temurun dengan rantai ekonomi yang masih bertumpu kepada tauke (pengepul lokal) dalam bentuk biji kopi yang masih mentah dan belum diolah untuk penambahan nilai lebih ekonomi masyarakat. Hal ini karena belum adanya inovasi produk hasil komoditas kopi atas inisiasi masyarakat desa. Kondisi tersebut menjadi alasan strategis dilakukan upaya pengabdian dan pemberdayaan melalui pendampingan inovasi produk olahan kopi di Desa Palak Tanah, Muara Enim, Sumatera Selatan. Tujuan dilakukan riset dan pendampingan dari perguruan tinggi ini adalah untuk mendorong terwujudnya inovasi *one village one product* bagi masyarakat setempat. Metode yang digunakan adalah melalui PLA (*Participatory Learning and Action*), terbagi atas dua langkah yaitu, keterlibatan tim dalam kegiatan pemetaan awal dan pendampingan sampai menghasilkan produk inovasi desa. Kegiatan pendampingan ini dilaksanakan selama 40 hari oleh mahasiswa dan dosen Universitas Sriwijaya. Produk utama hasil pendampingan ini adalah olahan kopi unggulan desa, yaitu berupa *dodol* dan *kemplang* (kerupuk) kopi. Hasil pendampingan mahasiswa menunjukkan bahwa penduduk Desa Palak Tanah selama 40 hari, tim dari Universitas Sriwijaya melihat dan menilai masyarakat mampu untuk memahami dan mengaplikasikan inovasi produk olahan kopi. *Repackaging*, branding dan pemasaran via online menjadi kunci keberhasilan program pemberdayaan ini sehingga pada evaluasi minggu terakhir, tim pendamping memastikan masyarakat desa mandiri dalam memasarkan produk via online shop.

Kata kunci: kopi; inovasi; pendampingan masyarakat; produk olahan

ABSTRACT

Coffee is one of the leading commodities in Muara Enim Regency, South Sumatra Province. The coffee commodity is the backbone of the village community's economy, especially in the highlands of South Sumatra. One of them is Palak Tanah Village, Muara Enim Regency. The coffee commodity has been processed by farmers from generation to generation with an economic chain that still relies on *tauke* (local collectors). Selling coffee beans that are still raw and unprocessed has no added value to the community's economic well-being. This condition because the rural community does not undertake product innovation for coffee commodities. Regarding this circumstance, our team tries to serve and empower through Coffee Processed Product Innovation Assistance in Tanah Palak Village, Muara Enim, South Sumatra. The aim of the assistance from the university is to encourage the successful realization of one product innovation per village for the village community. The method used was PLA (Participatory Learning and Action), divided into two stages involvement in initial mapping and mentoring activities to produce village innovation products. This empowerment activity was carried out for 40 days by Sriwijaya University students and lecture. The main products of this assistance were processed village superior coffee. There are *dodol* (taffy made) and *kemplang* (crisp) coffee. The empowerment was done by a team in Palak Tanah Village for 40 days and evaluating whether the village community was able to understand and apply innovations for processed coffee products. The key to the success of this empowerment program is repackaging, branding, and online marketing. In the last week's evaluation, the companion team made sure that the village community was able to market their own products through the online shop.

Keywords: coffee, innovation, community empowerment, processing products

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu komoditi unggulan di wilayah dataran tinggi termasuk di Kabupaten Muara Enim (Martin *et al.* 2016; Puspita *et al.* 2020). Kopi Muara Enim sudah dikenal di berbagai wilayah di Indonesia bahkan hingga diekspor ke luar negeri. Cita rasa dan keunikan kopi yang khas menjadi daya tarik bagi penikmat kopi untuk menikmatinya (Sunarharum *et al.* 2019) Saat ini di *coffee shop* sebagian menawarkan kopi Muara Enim sebagai salah satu minuman favorit yang dijual.

Petani kopi di Desa Palak Tanah, Kecamatan Semende Darat Tengah, Muara Enim, merupakan salah satu entitas masyarakat pertanian di dataran tinggi Sumatera Selatan (Syawaludin 2015; Sakai 2017). Kopi telah menjadi sumber penghidupan bagi masyarakat sejak dikenalkan oleh pemerintah kolonial (Febriharjati & Setyono 2015; Wiguna *et al.* 2019). Hasil panen kopi diolah secara tradisional, yaitu dipetik, dikeringkan, digiling, dan dijual bijinya kepada pengepul atau tauke dengan harga yang cukup rendah. Jika melihat kondisi tersebut sebenarnya biji kopi yang dihasilkan bisa memiliki nilai jual yang lebih tinggi dengan cara mengolah hasil panen dengan inovasi turunan produk kopi (Limbongan *et al.* 2018; Jaya *et al.* 2020). Kendala yang dihadapi adalah masih minimnya pengetahuan petani tentang pengelolaan turunan biji kopi dan pemasaran produk yang masih kurang maksimal (Zahri & Mulyana 2019).

Permasalahan tersebut sudah disikapi oleh berbagai pihak baik pemerintah, sektor swasta, dan NGO dengan melakukan pendampingan dalam meningkatkan kapasitas masyarakat melalui upaya pemberdayaan (Ngalu *et al.* 2019; Alqarni *et al.* 2020), tetapi belum banyak yang fokus pada pengolahan dan pemasaran bubuk kopi. Misalkan Hutan Kita Institute (HAKI) sebagai salah satu NGO yang mendampingi beberapa desa di dataran tinggi Sumatera Selatan, yaitu Pagaralam, Lahat, dan Semendo telah mampu melahirkan berbagai olahan kopi yang memiliki kualitas dan tentunya memiliki harga yang relatif lebih tinggi.

Upaya inovasi pengolahan kopi telah banyak dilakukan diberbagai wilayah misalkan pembuatan minuman dari seduhan daun kopi di Pekon Karang Rejo Lampung (Asyhari *et al.* 2020). Selain itu, pembuatan kerupuk dari daun kopi di Jember sebagai salah satu inovasi dari pemanfaatan selain biji kopi yang biasanya diolah untuk meningkatkan penghasilan petani

(Mayasari & Ani 2016). Produk turunan kopi lainnya berupa brownis kopi juga pernah dilakukan di Kabupaten Empat Lawang Sumatera Selatan, kegiatan tersebut dilakukan melalui sosialisasi pengenalan olahan kopi selain menjadi bubuk dan biji kopi yang biasanya diolah secara tradisional (Syafutri *et al.* 2020).

Selain inovasi produk, manajemen usaha juga cukup penting untuk memastikan kegiatan ekonomi petani kopi dapat berkelanjutan, misalkan pengabdian yang dilakukan dalam melakukan upaya pelatihan manajemen usaha dodol kopi di Desa Sumber Sari Bengkulu (Khair *et al.* 2020). Pelatihan manajemen keuangan UMKM Kopi juga menjadi salah satu kegiatan yang cukup penting, untuk memastikan UMKM dapat mengelola keuangan secara baik (Sa'diyah *et al.* 2020). Pendampingan berupa intervensi inovasi teknologi dalam mendukung petani misalkan dikenalkan mesin sangrai atau *roasting* (Hariyanto *et al.* 2019). Pendampingan yang dilakukan dalam pengabdian ini sebagai upaya mendorong adanya inovasi produk olahan kopi oleh petani, untuk meningkatkan variasi produk pertanian. Tim Universitas Sriwijaya memberikan pendampingan yang intensif dalam pengelolaan hasil komoditas kopi sebagai salah satu *icon* unggulan daerah setempat. Hal serupa juga didukung oleh kementerian desa dalam program *one village one product* (satu desa satu produk) (Asriati 2015; Pasaribu 2016; Yealta & Riana, 2016). Kontribusi nyata kampus, dalam hal ini Universitas Sriwijaya perlu untuk hadir di tengah-tengah masyarakat, menjawab tantangan dan persoalan yang dialami oleh petani kopi. Kontribusi tersebut sebagai langkah strategis dalam mewujudkan merdeka belajar bagi mahasiswa dan kampus merdeka bagi seluruh civitas akademika.

Kemandirian desa melalui KKN tematik, mendorong Universitas Sriwijaya terlibat dengan masyarakat dalam rangka pengabdian dan mendorong keberhasilan program *one village one product* terutama dalam pengolahan hasil pertanian kopi di Desa Palak Tanah. Tujuan pendampingan ini adalah 1) Mengidentifikasi potensi sumber daya desa sebagai modal dasar pemberdayaan; 2) Aktor atau *stakeholder* yang akan dilibatkan dalam kegiatan pemberdayaan petani kopi dalam rangka mendukung program *one village one product*; dan 3) Mendesain tahapan yang dilakukan dalam rangka mewujudkan produk unggulan desa dalam mendukung program *one village one product*.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Lokasi dan partisipan kegiatan

Lokasi pemberdayaan masyarakat yang dilakukan oleh Universitas Sriwijaya dalam program KKN desa binaan ini fokus kepada Desa Palak Tanah, Kecamatan Semende Darat Tengah, Kabupaten Muara Enim (Gambar 1). Lokasi ini dipilih karena wilayah tersebut merupakan wilayah pegunungan sentra produksi perkebunan kopi yang dalam pengelolaannya masih tradisional sehingga keberadaan institusi perguruan tinggi berguna dalam mentransformasi sumber daya manusia agar menciptakan suatu produk yang mempunyai nilai lebih dari segi ekonomi.

Bahan dan Alat

Alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah 1) Pembuatan *dodol* kopi: tepung ketan, gula pasir, aren, buah kelapa, bubuk kopi, sutil, mangkuk, timbangan digital, alas potong, wadah plastik, dan plastik *ziplock*; 2) Pembuatan kemplang (kerupuk) kopi: tepung kanji (sagu), tepung terigu, garam, penyedap rasa, bubuk kopi, *umak jangek*, sutil, mangkuk, timbangan digital, alas potong, wadah plastik, dan plastik *ziplock*; 3) *Launching* produk dan publikasi: media online, proyektor, LCD, laptop, buku, dan spanduk.

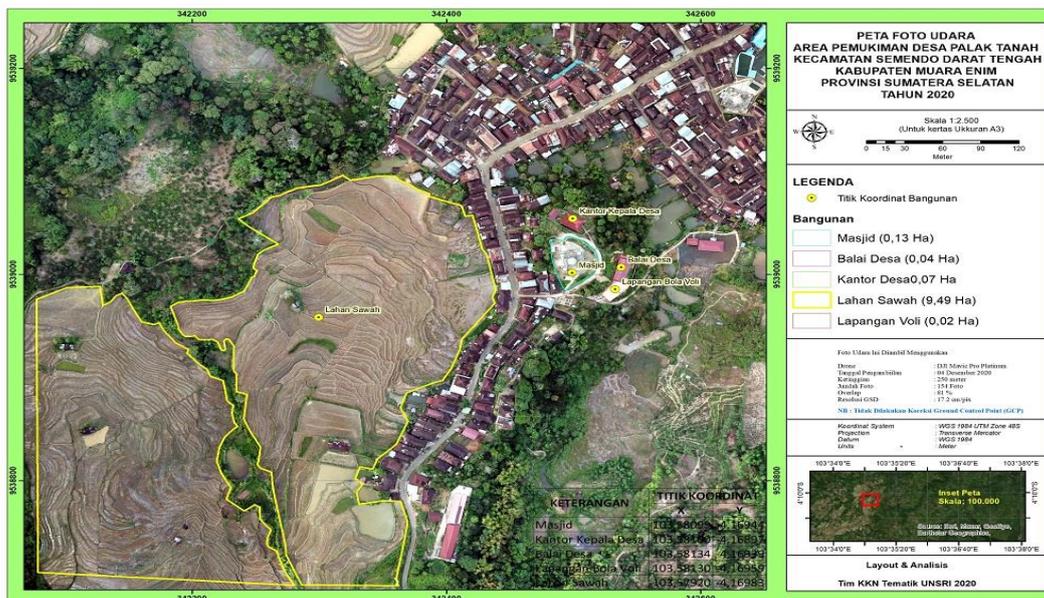
Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode pemberdayaan yang digunakan adalah *Participatory Learning and Action* (PLA). PLA adalah penelitian kualitatif, yang dapat

digunakan untuk memperoleh informasi yang mendalam tentang komunitas lokal. PL merupakan metodologi partisipatif, yang menuntut peran aktif komunitas yang didorong oleh pihak luar komunitas agar ide dan gagasan muncul dari komunitas tersebut yang kemudian dilaksanakan dengan rencana aksi yang nyata (Gosling & Edwards 2003).

Pemberdayaan melalui KKN desa binaan ini dilakukan oleh 4 dosen dan 10 mahasiswa yang tinggal bersama dengan masyarakat selama 40 hari mulai dari 5 November–14 Desember 2020. Terdapat tiga tahapan dalam pemberdayaan pengembangan inovasi produk kopi. Tahap pertama, koordinasi dengan pemerintah setempat dan melakukan pemetaan potensi desa. Kemudian proses berlanjut pada menemui aktor-aktor kunci yang akan dilibatkan dalam proses pemberdayaan, mereka adalah karang taruna dan kelompok ibu PKK. Karang taruna berperan sebagai partner yang nantinya akan membantu memperlancar urusan kegiatan yang akan diadakan di Desa. Sementara PKK akan berperan sebagai partner percobaan pembuatan kerupuk dan *dodol* kopi.

Tahap kedua, penyusunan jadwal praktik pembuatan *dodol* dan kerupuk kopi, pada proses ini tim KKN, karang taruna, dan PKK meyakinkan untuk saling bekerja sama dalam praktik pembuatan *dodol* dan kerupuk kopi. Total ada sekitar 4 kali percobaan dalam pembuatan kerupuk kopi. Sedangkan dalam praktik pembuatan *dodol*, 3 kali percobaan dilakukan serta 2 kali produksi untuk *launching* produk. Tahap ketiga, *launching* produk untuk memperkenalkan



Gambar 1 Peta Lokasi pemberdayaan.

kepada masyarakat. Adapun mereka yang dilibatkan dalam proses ini adalah aktor kunci, *stakeholder*, dan penggerak UMKM desa.

Metode Pengumpulan, Pengolahan, dan Analisis Data

Pengumpulan data dilakukan dengan *participatory observation*, pengamatan, dan *Focus Group Discussion* (FGD), dan wawancara. Analisis data secara kualitatif dengan penjabaran secara deskriptif menggambarkan tahapan pelaksanaan pemberdayaan karang taruna dan ibu PKK Desa Palak Tanah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi Desa Binaan KKN Tematik

Jumlah penduduk yang besar bisa menjadi modal dasar pembangunan sekaligus bisa menjadi beban pembangunan. Keberhasilan pembangunan harus disertai kualitas SDM yang tinggi. Saat ini Desa Palak Tanah memiliki penduduk sebanyak 1.153 jiwa yang terdiri dari 603 jiwa laki-laki dan 550 jiwa perempuan. Anak perempuan tertua (*tunggu tubang*) di desa tersebut menerima harta warisan berupa rumah dan sawah) dan dituntut untuk bisa membuat dodol. Setiap *tunggu tubang* tentunya sudah memiliki *skill* dalam pembuatan dodol karena mereka dituntut oleh aturan adat. Aturan adat *tunggu tubang* ini adalah anak perempuan (khususnya anak perempuan tertua) yang dianggap penting dan diutamakan sebagai penguasa, penjaga, dan yang memanfaatkan harta warisan orang tuanya (Arifin 2020). *Skill* yang dimiliki oleh *tunggu tubang* dalam membuat dodol sangat disayangkan jika tidak dikembangkan menjadi sebuah usaha rumahan yang bisa membantu perekonomian keluarga. Potensi sumber daya manusia yang sudah memiliki keterampilan tersebut, mendorong mahasiswa KKN tematik Universitas Sriwijaya berusaha mengembangkan potensi yang dimiliki dengan membuat inovasi baru terkait dengan pembuatan dodol. Gagasan itu berupa pembuatan dodol yang berbahan baku campuran bubuk kopi.

Desa Palak Tanah memiliki potensi perkebunan kopi yang luar biasa, sebagai salah satu komoditas unggulan masyarakat dimana dengan potensi tersebut mampu mencukupi perekonomian masyarakat. Kopi menjadi sektor utama penghasilan, biasanya masyarakat menjual hasil panen kopi dalam bentuk biji kepada penadah atau tengkulak dengan harga Rp 200.000 harga

ini termasuk pendapatan yang kecil dibandingkan dengan kualitas yang dihasilkan dari biji kopi. Masyarakat desa, selama ini melakukan pengolahan kopi secara turun temurun dalam bentuk bubuk. Kopi ini sudah dikenal oleh masyarakat luar, selain rasanya yang enak juga aroma yang khas menjadi ciri khas kopi Semendo khususnya Desa Palak Tanah. Potensi ini menjadi ikon kebanggaan yang tentunya menjadi salah satu sumber daya alam yang banyak membantu perekonomian bagi masyarakat.

Kebijakan dana desa yang digulirkan oleh Kementrian Desa dengan alokasi 1 miliar per desa, menjadi salah satu sumber pembiayaan pembangunan infrastruktur dan pemberdayaan masyarakat guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa, kualitas hidup manusia, serta penanggulangan kemiskinan. Peran ini dilakukan oleh Bumdes Desa Palak Tanah dalam peningkatan pendapatan desa melalui *e-money* seperti pembayaran elektronik, pembelian token listrik, pulsa, dan lain-lain. Selain Bumdes, peranan UMKM desa juga memberikan dukungan dalam hal pemasaran produk olahan kopi. Pelaku UMKM di Desa Palak Tanah di antaranya adalah Azzahra Cake, Coffee D.S Semende, dan Zhafira kopi. Para penggerak UMKM ini sudah banyak membantu memperkenalkan berbagai produk yang ada di Desa Palak Tanah. Aksesibilitas jalan yang ada di Desa Palak Tanah cukup baik dengan fasilitas jalan yang sudah beraspal serta didukung oleh banyaknya transportasi dari dan menuju desa ini. Jaringan komunikasi juga sudah lumayan baik walau hanya beberapa provider yang bisa menangkap jaringan internet. Selain itu, Desa Palak Tanah juga memiliki beberapa fasilitas umum seperti toilet yang dibangun oleh pemerintah untuk masing-masing rumah, kantor kepala desa sebagai sekretariat pemerintahan desa, kemudian terdapat juga balai desa yang bisa digunakan sebagai gedung serbaguna oleh masyarakat. Desa Palak Tanah juga memiliki masjid yang bisa digunakan sebagai sarana ibadah masyarakat, selain itu juga terdapat fasilitas olahraga bagi masyarakat Desa Palak Tanah berupa lapangan voli yang biasa digunakan oleh para pemuda dalam menyalurkan hobi.

Desa Palak Tanah memiliki beberapa kesenian daerah yang biasa ditampilkan di acara-acara adat setempat, berupa guritan (Sudarmanto 2020; Hidayatullah 2021), tari *tunggu tubang* (Zulkarnain *et al.* 2021), lingku'an (Frengkiy 2020), dan gitar tunggal (Pertiwi *et al.* 2019). Selain dari kesenian yang sudah berjalan secara

turun temurun, masyarakat juga memiliki adat istiadat yang masih terjaga hingga saat ini, masyarakat biasa menyebutnya dengan *tunggu tubang* (Arifin 2020). *Tunggu tubang* sendiri merupakan sistem kekerabatan dari garis keturunan ibu. Penerima *tunggu tubang* ini adalah anak perempuan tertua dalam keluarga, mereka biasanya dibatasi dalam adat, dimana mereka hanya bisa tinggal di desa tersebut dan memiliki kewajiban menjaga harta warisan berupa rumah dan juga sawah atau kebun kopi (Velinda *et al.* 2017). Hal ini tentu sangat membuat para *tunggu tubang* terbatas setiap langkahnya dikarenakan tuntutan adat tersebut (Arifin 2016).

Pelaksanaan Pengembangan Produk Inovasi Kopi

• Pembuatan dodol kopi

Tahap pertama (inisiasi) dilakukan pada 11 November 2020 di balai desa, bersama kelompok PKK, dibantu oleh perangkat desa dan karang taruna, proses pengolahannya dilakukan dengan mencampur langsung 1 gelas bubuk kopi dengan $\frac{1}{2}$ kg adonan *dodol* pada umumnya (Gambar 2 a). Hasil dari percobaan ini cukup berhasil karena dari segi rasa kopinya cocok menjadi bahan utama campuran di *dodol*. kemudian campuran dari bubuk kopi tidak menghilangkan cita rasa asli dari *dodol* itu sendiri, sehingga *dodol* dengan tambahan bubuk kopi layak untuk diolah menjadi sebuah produk makanan. Namun, dalam proses uji coba masih terdapat beberapa evaluasi yang harus di perbaiki pada percobaan berikutnya, yaitu bubuk kopi yang masih terasa kasar, rasa gula merah masih mendominasi, kurangnya takaran santan akibatnya rasa *dodol* kurang gurih. Dalam proses pembuatan ini, biaya yang dikeluarkan senilai Rp 23.000 untuk bahan-bahan yang tidak disediakan oleh kelompok PKK.

Tahap kedua (pengembangan) dilakukan pada 23 November 2020 di posko KKN, bersama aktor individu (Gambar 2 b). Proses pengolahan

kali ini dilakukan dengan menyaring $\frac{1}{4}$ bubuk kopi sebelum akhirnya di campurkan dengan adonan *dodol* pada umumnya. Hasilnya rasa kesat dari bubuk kopi dalam *dodol* sudah tidak ada lagi, namun masih ada evaluasi untuk percobaan kali ini, yaitu tekstur *dodol* terlalu lembek, warna kurang menarik, dan rasa kopi yang kurang kuat. Proses produksi kali ini mengeluarkan biaya senilai Rp. 100.000,- untuk produksi 1 kg *dodol*.

Tahap ketiga (finalisasi) dilakukan pada 27 November 2020, bersama 3 aktor individu yang memiliki skil memasak *dodol* dan dibantu ibu kepala desa (Gambar 2 c). Produksi kali ini sebanyak 2 kg dengan mekanisme produksi seperti praktek sebelumnya, namun jumlah bubuk kopi ditambah sedikit lebih banyak yaitu dalam produksi 2 kg *dodol* ditambahkan $\frac{1}{2}$ kg bubuk kopi yang disaring. Selain itu dalam produksi kali ini bahan utama gula merah di ganti gula aren. Pemilihan gula aren disebabkan karena warnanya lebih pekat dari gula merah biasa sehingga dinilai lebih pas untuk pemanis dan pewarna *dodol*. Hasilnya sudah sempurna, dimana dari segi rasa, manisnya sudah pas, kopinya terasa dan teksturnya sudah halus.

• Pembuatan kemplang (kerupuk) kopi

Tahap pertama (ujicoba) dilakukan pada tanggal 8 November 2020 di Posko KKN (Gambar 3 a). Dalam pelaksanaannya dilakukan secara mandiri oleh mahasiswa KKN itu sendiri. Pada tahap uji coba ini, teknik yang digunakan sama halnya seperti membuat adonan pempek lenjer pada umumnya di Palembang. Hasilnya cukup berhasil hal ini dilihat dari segi rasa kopi cocok dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan kerupuk, ketika digoreng sudah mengembang. Adapun evaluasi untuk percobaan ini yaitu bentuk kerupuknya masih belum konsisten, dan dalam segi rasa masih kurang asin dan gurih. biaya yang di keluarkan dalam praktek pembuatan tahap satu berkisar Rp 22.000 untuk $\frac{1}{4}$ kg sagu.



a



b



c

Gambar 2 a) Praktik pembuatan dodol kopi tahap pertama (inisiasi); b) Praktik Pembuatan dodol kopi tahap kedua (pengembangan); dan c) Praktik pembuatan dodol kopi tahap ketiga (finalisasi).

Tahap kedua (inisiasi) dilakukan pada tanggal 12 November 2020, di rumah kediaman bapak kepala desa Palak Tanah (Gambar 3 b). Pembuatan kerupuk kopi pada tahap ini dibantu oleh anggota PKK, dengan menggunakan teknik yang masih sama dengan praktek sebelumnya. Namun, terdapat perbedaan hasil dari kedua praktik yang sama ini, dimana hasil dari uji coba pertama menunjukkan bahwa pada saat digoreng kerupuk dapat mengembang, tetapi berbeda halnya dengan uji coba tahap kedua yang mana pada saat digoreng kerupuk tidak terlalu mengembang. Biaya praktek uji coba kali ini mengeluarkan biaya sebanyak Rp 26.000 untuk $\frac{1}{2}$ kg sagu.

Tahap ketiga (pengembangan awal) dilakukan pada tanggal 18 November 2020 di posko KKN (Gambar 3 c). Proses uji coba kali ini dilakukan secara mandiri oleh mahasiswa KKN Tematik Universitas Sriwijaya. Dalam tahap ini kami membuat dua jenis kerupuk kopi yaitu variasi manis dan asin. Untuk kerupuk kopi manis bahan tambahan yang digunakan adalah santan dan gula pasir. Hasilnya, adonan untuk kerupuk kopi variasi asin terlalu keras, ketika diiris bentuknya pecah, dan pada saat di goreng kerupuknya tidak dapat mengembang. Begitupun halnya kerupuk kopi dengan variasi rasa manis, tambahan santan merupakan metode yang salah dalam pembuatan kerupuk dimana hasilnya memang memiliki aroma wangi perbaduan antara santan dan kopi, namun dalam proses penggorengannya kerupuk tidak dapat mengembang. Biaya yang dikeluarkan sebanyak Rp 55.000 untuk $\frac{1}{2}$ kg bahan utama adonan dan tambahan bahan yaitu santan dan gula.

Tahap keempat (pengembangan akhir) dilakukan pada tanggal 19 November 2020 di Posko KKN (Gambar 3 d). Praktik pembuatan kerupuk kopi kali ini kami menggunakan teknik yang berbeda. yaitu dengan menggunakan cara masyarakat setempat ketika membuat pempek sutra. Ide tersebut muncul pada saat beberapa anggota dari mahasiswa KKN yang ikut ke tempat hajatan, dimana kami turut membantu langsung pembuatan pempek sutranya. Dalam praktek tahap keempat ini dibantu oleh anggota PKK, kemudian diberikanlah penjelasan mengenai teknik yang tepat dalam mengolah kerupuk kopi. Hasilnya jumlah kerupuk yang diperoleh lebih banyak dari sebelumnya. Namun terdapat hal yang perlu dievaluasi, misal dari segi rasa yang didominasi oleh bawang putih, adonan yang terlalu lembek sehingga memakan waktu 2 hari untuk proses pengeringan lenjernya saja. Biaya produksi kali ini mengeluarkan biaya senilai Rp

64.000 untuk produksi 1 kg tepung terigu dan sagu, juga keperluan teknis lainnya.

Tahap kelima (pemantapan) dilakukan pada tanggal 24 November 2020 di posko KKN (Gambar 3 e). Pada tahap ini melibatkan aktor individu yang memiliki skil dalam membuat pempek sutra. Produksi dilakukan sebanyak 4 kg bahan utama, yaitu tepung terigu dan sagu dengan memasukan bubuk kopi yang telah diseduh dan di saring secukupnya ke dalam adonan. Hasilnya dari segi rasa sudah menunjukkan bahwa rasa kopinya sudah pas namun agak sedikit getir, kemudian ketika di goreng kerupuknya mengembang. Biaya yang dikeluarkan pada praktik keempat sebanyak Rp 50.000, biaya ini tidak disertai dengan keperluan teknis lainnya, hanya dibelanjakan keperluan bahan utama pembuatan kerupuk saja.

Tahap keenam (finalisasi) dilakukan pada tanggal 28 November 2020 di posko KKN (Gambar 3 f). Mekanisme pembuatan kerupuk kopi masih sama dengan praktik tahap empat, hanya saja pada tahap ini produksi yang dilakukan sedikit lebih banyak, yaitu 5 kg sagu dan tepung terigu, dan untuk aktor yang dilibatkan juga sama yaitu aktor individu yang memiliki skil dalam membuat pempek sutra. Hasilnya sudah cukup sempurna untuk kami tampilkan diacara launching produk.

Hasil Kegiatan Pemberdayaan

Kegiatan pemberdayaan yang dilaksanakan di desa palak tanah kecamatan semende darah tengah menghasilkan produk pangan jadi, yaitu berupa kerupuk kopi dan *dodol* kopi. Kopi yang dijadikan sebagai bahan dasar pokok untuk pembuatan kedua produk tersebut, diambil dari perkebunan kopi semende yang memiliki kualitas kopi unggul dan sudah terkenal di dalam maupun luar negeri. Produk yang dihasilkan diharapkan dapat memiliki daya jual yang dapat mendorong pertumbuhan perekonomian desa palak tanah.

Setelah melakukan percobaan sebanyak tiga kali praktik, tim KKN dan penduduk desa berhasil membuat olahan kopi menjadi *dodol* kopi yang siap untuk dipasarkan (Gambar 4 a). Sedangkan produk olahan kopi yang dikembangkan menjadi kerupuk kopi dilakukan dengan 6 tahapan percobaan sebelum di launching sebagai produk unggulan desa (Gambar 4 b).

Hambatan dalam Pelaksanaan

Pelaksanaan pemberdayaan masyarakat desa dalam rangka inovasi produk kopi ini, tim



Gambar 3 a) Praktik pembuatan kerupuk kopi tahap pertama (ujicoba); b) Praktik pembuatan kerupuk kopi tahap kedua (inisiasi); c) Praktik pembuatan kerupuk kopi tahap ketiga (pengembangan awal); d) Praktik pembuatan kerupuk kopi tahap keempat (pengembangan akhir); e) Praktik pembuatan kerupuk kopi tahap kelima (pemantapan); dan f) Praktik pembuatan kerupuk kopi tahap keenam (finalisasi).



a



b

Gambar 4 a) Produk dodol kopi dan b) Produk kemplang (kerupuk) kopi.

mempunyai beberapa kendala di lokasi. Tabel 1 menjelaskan hambatan yang terjadi dalam pemberdayaan.

Stakeholder Pendukung Kesuksesan Kegiatan Pemberdayaan

Keterlibatan pemerintah desa sangat berpengaruh besar selama berjalannya program pembuatan kerupuk kopi dan *dodol* kopi, pemerintahan desa khususnya pak Haryanto selaku kepala desa yang mendukung selama berlangsungnya program pembuatan *dodol* kopi dan kerupuk kopi. Selain itu, bantuan dari perangkat desa dan karang taruna yang mempermudah berjalannya simulasi program sampai pada pembuatan akhir produk *dodol* kopi dan kerupuk kopi semende, menjadi kunci keberhasilan program pemberdayaan ini.

Simulasi pembuatan kerupuk kopi dan dodol kopi dilakukan beberapa kali dibantu oleh ibu-ibu PKK sehingga mempermudah program pemberdayaan yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Tematik Universitas Sriwijaya. Tokoh PKK yang membantu dalam mengorganisir kegiatan masyarakat adalah Ibu Temu selaku Ketua PKK sehingga koordinasi dan simulasi berjalan lancar.

Dukungan dalam keberhasilan program pemberdaan, tidak terlepas dari bantuan kepala SDN 4 Semende Darat Tengah untuk dapat memberikan pengetahuan dan penjelasan kepada anak-anak SD agar mampu mengevaluasi rasa dari produk inovasi kopi dari tim dan masyarakat. Sebagian besar anak-anak merasa senang dengan hadirnya inovasi produk olahan kopi terbut.

Dukungan lainnya adalah bantuan dari ketua

Tabel 1 Hambatan dalam pelaksanaan pemberdayaan.

Kegiatan	Hambatan
Pemantauan potensi desa	Medan yang terlalu sulit dan tanpa adanya persiapan lahan pertama adalah lahan sengketa dan bukan lahan desa,tidak ada koordinasi yang jelas antara karang taruna dan pengurus masjid
Survei lokasi pembuatan taman, pematangan konsep dan penanaman Bunga dan tahap akhir pembuatan taman	kurang nya partisipasi dari masyarakat untuk membantu pembuatan taman konsep taman yang tidak sesuai dengan masyarakat dan pengurus masjid
Koordinasi kegiatan pemberdayaan ke Sekolah Dasar (SD), Sekolah Menengah Akhir (SMA),Taman Pendidikan Al-qur'an (TPA)	Pihak SMA mematuhi protocol kesehatan untuk tidak mengumpulkan massa di tengah wabah pandemic covid-19, Guru ngaji TPA sedang sakit
Proses pemotongan kerupuk kopi	proses pemotongan menggunakan kater dan kurang rapi dalam ukuran bulat, Proses pengeringan kerupuk oleh sinar matahari yang kurang setiap hari.
Percobaan pembuatan kerupuk kopi dan dodol kopi-tahap 1	Air untuk adonan kurang panas dan takaran kopi dan bahan utama yang masih kurang pas karena tahap pertama untuk percobaanTekstur dodol masih terlalu kasar dan rasa kopi yang kurang merata
Percobaan pembuatan kerupuk kopi dan dodol kopi-tahap 2	kurang partisipasi dari masyarakat dan hanya tertuju untuk ibu-ibu pkk saja Perubahan tempat pembuatan dodol Alat-alat pembuatan dodol yang minim

Sumber: Analisis tim KKN Universitas Sriwijaya 2020

Badan Permusyawaratan Desa (BPD), sekretaris desa, Kepala Dusun 2, Karang Taruna, Ikatan Remaja Masjid yang terlibat secara langsung dalam pembuatan taman desa guna memperindah wajah desa sebagai destinasi wisata meminum kopi dan menikmati olahan kopi berupa kerupuk kopi dan dodol kopi. Pada akhir kegiatan, pemerintah Desa Palak Tanah melalui kepala desa menginstruksikan mahasiswa KKN Universitas Sriwijaya beserta dosen pembimbing untuk dapat mendatangi salah satu objek wisata Desa Palak Tanah yaitu *curup* (air terjun) Palak Tanah sebagai salah destinasi wisata pelengkap komoditas kopi.

Launching Produk dan Publikasi

Kegiatan launching produk dodol kopi dan kerupuk kopi dilaksanakan pada 4 Desember 2020, di balai Desa Palak Tanah Semenda. Kegiatan dimulai pada pukul 14.00 WIB–selesai, dengan kapasitas peserta yang hadir berjumlah 100 orang. *Launching* produk dihadiri oleh para perangkat desa, di antaranya kepala desa dan Camat Semende Darat Tengah (Gambar 5). Acara berlangsung dengan peresmian produk oleh camat, kemudian pemutaran video dokumenter pengolahan kerupuk kopi dan dodol kopi dan diakhiri dengan mencicipi produk oleh peserta. Kegiatan ini juga dimuat dalam publikasi media *online* lokal di Sumatera Selatan, yaitu Times Indonesia (Gambar 6) dengan link akses <https://www.timesindonesia.co.id/read/news/313971/keren-mahasiswa-kkn-sosiologi-unsri-launching-dodol-kopi-dan-kerupuk-kopi>.



Gambar 5 Launching dan peresmian produk olahan kopi.



Gambar 6 Publikasi kegiatan di media massa.

SIMPULAN

Kontribusi mendasar pada kegiatan pengabdian ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Palak Tanah melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan intensif. Keberhasilan program pemberdayaan KKN Tematik Universitas Sriwijaya di Desa Palak Tanah pada tahun 2020 dalam rangka menyukseskan *One Village One Product* (OVOP) berupa inovasi olahan produk kopi yaitu *kemplang* (kerupuk) kopi dan *dodol* kopi tidak terlepas dari aktifnya partisipasi masyarakat dan pemerintah desa setempat. Hal ini lah yang membuat program pemberdayaan selama 40 hari berjalan dengan lancar dan menghasilkan pemahaman bagaimana cara mengolah produk mentah menjadi produk dengan nilai tambah. Selain itu, masyarakat juga diajarkan bagaimana membungkus secara baik serta memasarkan via online produk-produk tersebut dengan mengajari generasi muda untuk dapat membantu ibu-ibu PKK dalam mengoptimalkan pemasaran sehingga pendapatan rumah tangga masyarakat meningkat. Pada masa yang akan datang, perlu pelatihan dan pemberdayaan secara intensif bagaimana mengelola wisata yang terintegrasi antara alam dengan kopi dalam Grand Desain Wisata Desa Palak Tanah sehingga dapat menjadi arahan pembangunan desa serta peningkatan kesejahteraan masyarakat desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada LPPM UNSRI atas pendanaan Dana PNBPU Universitas Sriwijaya skema Pengabdian KKN Tematik 2020 no. 0016/UN9/SB3.LP2M.PM/2020 yang telah mendanai keberlangsungan pengabdian ini. Terima kasih juga kepada Kepala Desa Palak Tanah yang telah memberikan waktunya bagi mahasiswa dalam kolaborasi bersama masyarakat desa serta Ketua Tim Prof. Alfitri yang memberikan arahan pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

Alqarni W, Farnanda, Hamzali S. 2020. Peran Pemerintah Aceh dalam Mendukung Standarisasi Kopi Menurut Konsep Value Chain Governance. *Journal of Governance and Social Policy*. 1(2): 150-63. <https://doi.org/>

10.24815/gaspol.v1i2.19039

Arifin Z, Delfi M, Pujiraharjo S. 2017. Tunggu Tumbang: Marginalisasi Perempuan Semende. *Musawa Jurnal Studi Gender dan Islam*. 16 (2): 235-247. <https://doi.org/10.14421/musawa.2017.162.236-247>

Arifin Z, Delfi M, Pujiraharjo S. 2020. Harte dan Tungguan: Redefinisi Adat Tunggu Tubang Pada Komunitas Semende Migran. *Jurnal masyarakat dan budaya*. 22(2): 31-43. <https://doi.org/10.14203/jmb.v22i2.887>

Asriati N. 2015. Pengembangan Kawasan Terpadu Mandiri Dengan Pendekatan Model One Village One Product (Ovop) Daerah Transmigrasi Rasau Jaya. *Jurnal Economia*. 11(1): 72-88. <https://doi.org/10.21831/economia.v11i1.7757>

Asyhari A, Sari FY, Efendi NR, Nurjanah D, Septianti O, Putra B, Maulana D, Intan D, Bagas AP, Apriyadi N, Benard M, Farida F, Syafaat A, Veronika I. 2020. Pemberdayaan Kelompok Petani Kopi Karang Rejo Untuk Meningkatkan Pemanfaatan Daun Kopi Menjadi Layak Konsumsi. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 5(1): 279-86.

Febriharjati S, Setyono JS. 2015. Keberlanjutan Penghidupan Petani Kopi Desa Tlahab, Kecamatan Kledung, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Teknik PWK (Perencanaan Wilayah Kota)*. 4(4): 605-621.

Frengkiy M. 2020. Perbandingan Kepemimpinan Modern Dan Kepemimpinan Adat Semende Desa Cahaya Alam Muara Enim. *Ampera: A Research Journal on Politics and Islamic Civilization* 1(3): 199-207. <https://doi.org/10.19109/ampera.v1i3.7430>

Gosling L, Edwards M. 2003. *Toolkits: A Practical Guide to Planning, Monitoring, Evaluation and Impact Assessment*. London (UK): Save the Children.

Hariyanto S, Yuniawan D, Putra AFP. 2019. Implementasi Mesin Sangrai Kopi Pada Ukm Kopi Bubuk 'Bias Kahyangan' Di Desa Arjowinangun-Kota Malang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4(1): 1-6. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v4i1.3231>

Hidayatullah F. 2021. Pelestarian Sardundun Sebagai Budaya Masyarakat Di Desa Tanjung Bulan. *Besaung. Jurnal Seni Desain dan Budaya*. 5(1): 54-59.

- Jaya R, Yusriana, Ardiansyah R. 2020. Sistem Produksi dan Pengolahan Kopi Berkelanjutan: *State Of The Art. Jurnal Agroteknologi*. 13(02): 171–79. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i02.14651>
- Khair U, Sherly EN, Zufiyardi. 2020. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Manajemen Usaha Pada Pelaku Usaha Dodol Kopi Di Desa Sumber Sari Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Rafflesia*. 3(2): 334–342. <https://doi.org/10.36085/jpmb.v3i2.745>
- Limbongan Y, Tanan A, Malamassam D, Pasulu I, Sampelawang P, Paleleng S, Rantetana M, Karundeng S, Rantelembang YG. 2018. Pengembangan Sistem Inovasi Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Untuk Mendukung Pembangunan Pariwisata Toraja.dalam: *Prosiding Semkaristek*. 1(1): 30–39.
- Martin E, Suharjito D, Darusman D, Sunito S. 2016. Etika Subsistensi Petani Kopi: Memahami Dinamika Pengembangan Agroforestri Di Dataran Tinggi Sumatera Selatan. *Sodality: Jurnal Sosiologi Pedesaan*. 4(1): 92–102. <https://doi.org/10.22500/sodality.v4i1.14410>
- Mayasari N, Ani HM. 2016. Pemberdayaan Perempuan Melalui Pembuatan Kerupuk Daun Kopi Pada Masyarakat Desa Harjomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember. *JURNAL PENDIDIKAN EKONOMI: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi dan Ilmu Sosial*. 9(2): 109–123.
- Ngalu R, Jamun YM, Wejang HEA. 2019. “Peran Dan Strategi Lembaga Swadaya Masyarakat Dalam Pemberdayaan Sosial Ekonomi Masyarakat (Studi Kasus Di Kabupaten Manggarai Nusa Tenggara Timur).” *Jurnal Penelitian Kesejahteraan Sosial* 18(3): 279–88.
- Pasaribu S. 2016. Pengembangan Agro-Industri Perdesaan Dengan Pendekatan One Village One Product (OVOP). Forum penelitian Agro ekonomi Pusat sosial ekonomi dan kebijakan Pertanian. 29(1): 1–11. <https://doi.org/10.21082/fae.v29n1.2011.1-11>
- Pertiwi S, Herdianto F, Murniati. 2020. Eksperimentasi Antan Delapan Dalam Variation Form. Laga-laga Jurnal Seni Pertunjukan. 6(1): 91–103.
- Puspita N, Sukardi, Fansyuri M. 2020. Perkembangan Kopi Semende Kurun Waktu 1919-2019 Sebuah Tinjauan Studi Masyarakat Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah Di Sma Negeri 1 Lahat. *Kalpataru: Jurnal Sejarah dan Pembelajaran Sejarah*. 6(1): 18–24. <https://doi.org/10.31851/kalpataru.v6i1.4648>
- Sa'diyah M, Azizah N, Zulfa MC. 2020. Pelatihan Manajemen Keuangan bagi UMKM Kopi Muria di Kabupaten Kudus Jawa Tengah. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 11(4): 489–492. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v11i4.4428>
- Sakai M. 2017. *Kacang Tidak Lupa Kulitnya: Identitas Gumay, Islam, Dan Merantau Di Sumatera Selatan*. Jakarta (ID): Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Sudarmanto BA. 2020. Revitalisasi Sastra Lisan Dan Pemertahanan Bahasa Daerah: Studi Kasus Sastra Lisan Rejung Dan Guritan Di Sumatera Selatan. *JSSH (Jurnal Sains Sosial dan Humaniora)*. 4(2): 111–120. <https://doi.org/10.30595/jssh.v4i2.8593>
- Sunarharum WB, Fibrianto K, Yuwono SS, Nur M. 2019. *Sains Kopi Indonesia*. Palembang (ID): Universitas Brawijaya Press.
- Syafutri MI, Syaiful F, Pratama F, Yanuriati A, Astari A, Astari EI, Manurung LYH. 2020. Sosialisasi Pengolahan Brownies Kopi Pada Masyarakat Desa Terusan Baru Kabupaten Empat Lawang. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*. 4(2): 257–63. <https://doi.org/10.30595/jppm.v4i2.6047>
- Syawaludin M. 2015. Kontribusi Teori Fungsionalisme Struktural Parsons; Pengelolaan Sistem Sosial Marga di Sumatera Selatan. *Sosiologi Reflektif*. 10(01): 175–98. <https://doi.org/10.14421/jsr.v10i1.1152>
- Velinda A, Wilodati, Kosasih A. 2017. Tunggu Tubang Dalam Pembagian Harta Warisan Pada Masyarakat Suku Semende. *SOSIETAS Jurnal Pendidikan Sosiologi*. 7(2):420–423. <https://doi.org/10.17509/sosietas.v7i2.10360>
- Wiguna S, Karimi S, Ridwan E. 2019. Dampak Skema Relasi Kopi Sebagai Pengembangan Perekonomian Petani Kopi Di Pedesaan. *Agriekonomika Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian*. 8(1): 93–103. <https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v8i1.5027>
- Yealta D, Riana E. 2016. Kerjasama Indonesia-Korea Selatan Dalam Mendukung Program One Village One Product (Ovop) Di Indonesia 2013-2015. *Jom Fisip*. 3(1): 1–6.
- Zahri I, Mulyana A. 2019. Kajian Pengolahan Dan Pemasaran Komoditas Perkebunan (Kopi, Karet Dan Sawit) Kabupaten Muara Enim. *Jurnal Integritas Serasan Sekundang*. 1(1): 17–30.
- Zulkarnain E. 2021. Eksistensi Tradisi Tunggu Tubang di Desa Sugihan, Kecamatan Muaradua Kisam, Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan. [Kripsi]. Palembang (ID): Universitas Islam Negeri Raden Fatah.