

Pelatihan Pembuatan Selai dari Kulit Kopi sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah dan Ide Wirausaha di Desa Pamriyan

Training on Making Jam from Coffee Skins as an Effort to Increase Added Value and Entrepreneurial Ideas in Pamriyan Village

Zainal Abidin¹, Sapto Nugroho², Asih Wulan Sari³, Tsania Royani Abdillah⁴, Malikhatul Hasanah⁵, Yustika Trisiana Agun⁶, Ridi Arif^{6*}

¹ Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor, 16680

² Departemen Proteksi Tanaman, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor, 16680

³ Departemen Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor, 16680

⁴ Departemen Ilmu Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor, 16680

⁵ Departemen Statistika dan Sains Data, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor, 16680

⁶ Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor, 16680

*Penulis korespondensi: ridiarif88@apps.ipb.ac.id
Diterima Januari 2022/Disetujui Agustus 2022

ABSTRAK

Kopi merupakan komoditas unggulan yang dimiliki oleh Indonesia. Salah satu daerah penghasil kopi di Jawa Tengah adalah Desa Pamriyan, Kecamatan Pituruh, Kabupaten Purworejo dengan luas area mencapai 1009,75 ha. Tingginya produksi kopi yang dihasilkan diikuti dengan tingginya limbah kopi yang dihasilkan yang saat ini tidak termanfaatkan dengan baik. Di sisi lain, kulit buah kopi memiliki potensi sebagai bahan pangan yang kaya antioksidan seperti polifenol, antosianin, tanin, plavanol, flavan 3-ol, asam hidraksinat, dan kafrin. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan gambaran potensi sumber daya alam yang dapat dikembangkan dan memberikan wawasan tentang nilai tambah dari limbah kopi serta ide wirausaha untuk meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan warga Desa Pamriyan. Kegiatan pengabdian dikemas dalam bentuk pemaparan materi dan praktik langsung pembuatan Selai Kulit Kopi (Sekupi). Pada kegiatan praktik pembuatan Sekupi ini didapatkan hasil bahwa hampir seluruh peserta menyukai rasa, tekstur, dan kemasan dari selai kulit kopi serta seluruh peserta setuju bahwa produk ini layak untuk dijual dan dikembangkan. Analisis penghitungan harga pokok produksi didapatkan bahwa setiap pembuatan 10 botol Sekupi akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 66.300. Selanjutnya, penghitungan nilai R/C didapatkan hasil 1,203 yang berarti bahwa usaha memberikan keuntungan dan layak dikembangkan. Peserta pelatihan sangat senang dengan kegiatan pelatihan ini karena telah menambah wawasan mereka dan mendapatkan ide peluang bisnis baru untuk dikembangkan di Desa Pamriyan.

Kata kunci: antioksidan, Desa Pamriyan, limbah kopi, selai kulit kopi (Sekupi)

ABSTRACT

Coffee is a superior commodity owned by Indonesia. One of the coffee producing areas in Central Java is in Pamriyan Village, Pituruh Subdistrict, Purworejo Regency with an area of 1009.75 ha. The high production of coffee produced is also followed by the high waste of coffee produced which is not currently utilized properly. On the other hand, the coffee rind has the potential as a food rich in antioxidants such as polyphenols, anthocyanins, tannins, plavanols, 3-ol flavans, hydroxionic acids, and kafrin. This activity aims to provide an overview of the potential of resources that can be developed in Pamriyan Village and provide insight into the added value of coffee waste as well as entrepreneurial ideas to improve the economy of pamriyan villagers. The activity was carried out with material delivery and direct practice of making Coffee Skin Jam (SEKUPI). In this SEKUPI practice activity, it was obtained that almost all participants liked the taste, texture, and packaging of coffee skin jam and all participants agreed that this product was worth selling and developing. Analysis of the calculation of the cost of production was obtained that each manufacture of 10 bottles of SEKUPI will produce a profit of Rp 66,300,00. Furthermore, the calculation of R/C value is obtained a result of 1.203 which means that the business provides profits and is worth developing. Trainees are very happy with this training activity because it has added to their insights and gained new business opportunity ideas to develop in Pamriyan Village.

Keywords: antioxidants, coffee skin jam (Sekupi), coffee waste, Pamriyan village

PENDAHULUAN

Kopi termasuk komoditas unggul ekspor Indonesia dari sub sektor perkebunan setelah kelapa sawit, karet, dan kakao. Kopi memiliki nilai ekonomi tinggi sehingga peningkatan kapasitas produksinya terus diperhatikan. Indonesia menjadi negara penghasil kopi keempat terbesar dunia setelah Brazil, Vietnam dan Colombia (ICO 2017). Produksi kopi Indonesia pada tahun 2019 mencapai 761.000 ton atau naik 0,65% dibandingkan tahun sebelumnya. Dengan semakin banyaknya jumlah kopi yang diproduksi tersebut, maka limbah kopi yang dihasilkan juga semakin meningkat (Hartono 2013).

Limbah kopi dihasilkan sejak awal proses pengolahan kopi. Komposisi limbah kopi berupa daging buah yang secara fisik dapat mencapai 45%. Daging buah ini terdiri atas kulit buah sebesar 42% dan sisanya yang merupakan kulit biji kopi. Dalam proses pengolahan kopi secara keseluruhan, proporsi limbah kulit kopi yang dihasilkan cukup besar, yaitu mencapai 40–45% (Juwita *et al.* 2017). Hasil analisis proksimat menunjukkan bahwa limbah kulit kopi mengandung sebagian besar serat kasar yang kadarnya mencapai 18,28%; 6,67% protein kasar; 1% lemak; 0,21% kalsium; dan 0,03% fosfor. Tingginya kadar serat kasar dan kandungan protein pada kulit kopi, sampai saat ini belum dapat dimanfaatkan secara optimal (Khalil 2016). Di sisi lain, pemanfaatan limbah kulit kopi yang sering dilakukan adalah dengan menjadikannya sebagai bahan bakar dalam bentuk briket (Dewi *et al.* 2021). Padahal dengan melihat kandungan yang ada, limbah kulit kopi ini masih dapat diolah menjadi produk yang lebih memiliki nilai ekonomi yang tinggi seperti produk makanan, perawatan kulit, atau yang semisalnya. Pengenalan teknik pengolahan tersebut sangat diperlukan oleh masyarakat di daerah-daerah penghasil kopi dimana limbah kulit kopi juga tersedia secara melimpah.

Salah satu daerah penghasil kopi di Jawa Tengah adalah Desa Pamriyan, Kecamatan Pituruh, Kabupaten Purworejo. Lokasi desa ini memiliki ketinggian 350 mdpl dengan luas daerah mencapai 1009,75 ha dengan jumlah penduduk lebih dari 1.337 jiwa. Sementara itu luas areal perkebunan kopi di Kecamatan Pituruh mencapai 69,49 ha dengan produksi sekitar 18,07 ton (BPS Purworejo 2019). Usaha sebagai petani kopi, terutama di daerah yang terkenal dengan produksi kopinya, dapat memberikan penghasilan yang mencukupi dan memberikan

kesejahteraan sehingga mayoritas masih sangat diminati (Tania *et al.* 2019). Dengan tingginya hasil produksi kopi di Desa Pamriyan, maka potensi untuk meningkatkan kesejahteraan dengan memanfaatkan hasil samping dari pengolahan kopi juga masih tinggi. Sampai saat ini pengolahan kopi yang dilakukan di Kecamatan Pituruh, khususnya di Desa Pamriyan sudah mulai menggunakan teknologi. Biji kopi yang dipetik merah oleh petani biasanya dikeringkan terlebih dahulu kemudian dibawa ke unit penggorengan (*roasting*) dan *grinder* untuk dijadikan bubuk kopi murni. Dari proses tersebut dihasilkan limbah kulit kopi yang belum diolah lebih lanjut oleh masyarakat.

Masyarakat Desa Pamriyan biasanya menggunakan kulit kopi sebagai pupuk organik atau dengan langsung membuangnya. Perilaku ini berdampak pada munculnya polusi organik berupa pencemaran limbah. Pencemaran ini menimbulkan bau yang tidak sedap karena kandungan kulit kopi yang memiliki kadar air tinggi sehingga mempercepat pertumbuhan mikroba pembusuk (Simanihuruk *et al.* 2010). Di sisi lain, kulit kopi berupa limbah tersebut dapat dibuat sebagai kompos kulit kopi yang terbukti meningkatkan unsur organik tanah (Valentia *et al.* 2015). Akan tetapi di Desa Pamriyan pemanfaatan sebagai pupuk organik tidak menjadi pilihan karena nilai ekonominya yang kurang dan lahan yang ada masih tergolong subur. Oleh karena itu, perlu adanya upaya pemanfaatan limbah kulit kopi menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi yang sekaligus sebagai penyelesaian masalah untuk mengatasi limbah kulit kopi yang ada.

Solusi yang ditawarkan adalah dengan program pengembangan produk hasil pertanian (PPHP) dengan membuat produk berupa selai yang terbuat dari kulit kopi sebagai bahan tambahan pangan. Selai ini memiliki daya tarik karena mengandung antioksidan yang tinggi (Marcelinda *et al.* 2016). Beberapa antioksidan yang dilaporkan terkandung pada kulit kopi di antaranya adalah polifenol berupa antosianin, tanin, flavonol, flavan 3-ol, asam hidraksinat, dan kafirin (Esquivel & Jimenes 2012). Program ini dirancang dan ditujukan sebagai bentuk pendampingan kepada ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Pamriyan pada umumnya dengan tujuan memberikan gambaran potensi sumber daya alam yang dapat dikembangkan dan memberikan wawasan tentang nilai tambah dari limbah kopi serta ide wirausaha untuk meningkatkan

perekonomian dan kesejahteraan warga Desa Pamriyan.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Tempat, Waktu, dan Peserta Kegiatan

Pelatihan pembuatan selai kulit kopi (Sekupi) dilaksanakan pada hari Selasa, 3 Agustus 2021 di balai Desa Pamriyan. Pembuatan selai kulit kopi dihadiri oleh ibu-ibu warga Desa Pamriyan, Perangkat Desa, dan Kader PKK.

Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini terdiri atas peralatan untuk pembuatan selai kopi dan peralatan untuk mendukung pelaksanaan acaranya. Peralatan yang digunakan untuk membuat selai kulit kopi diantaranya adalah blender, mangkok, sendok, cawan, panci, dan kompor. Bahan yang digunakan diantaranya kulit kopi yang telah dikeringkan, air putih, gula pasir, kopi bubuk, jeruk nipis, dan vanilli.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan ini diawali dengan memberikan pengetahuan mengenai kopi dan limbah kulit kopi yang bisa dimanfaatkan untuk produk pangan. Metode pelatihan pembuatan selai, yaitu praktik langsung antara mahasiswa KKN-T, ibu-ibu PKK, dan beberapa partisipan masyarakat Desa Pamriyan. Mahasiswa KKN-T memberikan arahan dan contoh, selanjutnya peserta bersama-sama ikut dalam proses pembuatan selai kulit kopi.

Teknis pembuatan selai diawali dengan mencuci kulit kopi yang sebelumnya telah dikeringkan selama 2 hari. Komposisi formula yang digunakan dengan perbandingan kulit kopi : gula pasir : air adalah 1 : 3 : 15. Pada pelatihan ini digunakan 50 gr kulit kopi, 150 gr gula pasir, dan 750 mL air. Kulit kopi direbus dalam air mendidih dengan ditambahkan 1 sendok kopi bubuk selama 15 menit. Setelah itu kulit kopi ditiriskan dan dibilas dengan air mengalir. Kulit kopi yang telah kering selanjutnya diblender bersama gula pasir dengan ditambahkan 100 mL air. Setelah kulit kopi sudah hancur dan menyatu dengan gula, air sebanyak 650 mL ditambahkan dan diblender kembali sampai tercampur merata. Proses selanjutnya adalah disaring menggunakan saringan teh untuk memisahkan dengan serat-serat kulit kopi yang masih tersisa. Setelah disaring, larutan kulit kopi kemudian dimasak

menggunakan api kecil selama 30 menit sampai mengental. Selama proses memasak, dilakukan pengadukan dan ditambahkan 1 bungkus kecil vanili dan setengah sendok teh perasan jeruk nipis. Selai kulit kopi yang sudah terlihat mengental kemudian dipindahkan ke wadah bersih untuk kemudian dikemas dalam botol kaca kemasan yang steril.

Setelah proses pembuatan selai selesai, peserta juga diajarkan mengenai pengemasan dan penentuan harga sebuah produk. Peserta diajarkan menentukan harga yang memberikan keuntungan untuk Sekupi yang telah dibuat. Selanjutnya, pada akhir kegiatan peserta yang berjumlah 15 orang juga diminta untuk mengisi kuisioner untuk menilai tingkat kepuasan dan ketertarikan dalam pengembangan produk ini kedepannya.

Data yang diperoleh dianalisis dengan metode pendekatan kualitatif dengan mendeskripsikan hasil kuisioner yang telah direkapitulasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan persiapan kemudian dilanjutkan dengan pelaksanaan yang meliputi acara penyampaian materi dan dilanjutkan dengan praktik. Tahap persiapan diawali dengan pencarian informasi mengenai potensi sumber daya alam Desa Pamriyan baik secara online maupun dengan observasi langsung di desa. Komoditas kopi, jahe, kapulaga, dan vanili menjadi produk unggulan yang banyak ditemukan di Desa Pamriyan dan dirasa dapat dimanfaatkan untuk dikembangkan menjadi suatu produk dengan nilai jual yang tinggi. Munculnya ide pemanfaatan kulit kopi untuk dijadikan produk inovasi berupa selai kopi ini berawal dari banyaknya kulit kopi yang hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Di sisi lain, hasil studi literatur menginformasikan bahwa sebenarnya banyak sekali zat-zat kandungan dalam kulit kopi yang baik dan bermanfaat bagi tubuh manusia.

Setelah terkumpulnya informasi terkait potensi sumber daya alam Desa Pamriyan, kandungan kulit kopi, dan cara pembuatan selai kopi, selanjutnya tim merangkum informasi tersebut dan dijadikan paparan untuk disosialisasikan kepada masyarakat Desa Pamriyan. Tim selanjutnya melakukan praktik mandiri dengan mencoba formula baik dari segi komposisi yang digunakan, waktu pemasakan

sebanyak tiga kali percobaan hingga didapatkan formula pembuatan selai kopi yang tepat untuk disampaikan ke warga Desa Pamriyan yang mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan selai kopi ini. Setelah ditemukan formulasi selai kopi ini, kemudian dilakukan pembuatan label dan penghitungan Harga Pokok Produksi (HPP) untuk mengetahui gambaran biaya produksi, unsur biaya, baik biaya variabel maupun biaya tetap yang nantinya juga disosialisasikan kepada masyarakat Desa Pamriyan. Pelaksanaan kegiatan praktik pembuatan selai kopi disajikan pada Gambar 1.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan di balai desa dan dihadiri oleh ibu-ibu warga Desa Pamriyan, Perangkat Desa dan para Kader PKK. Kegiatan ini diawali dengan penyampaian materi terkait potensi sumber daya alam Desa Pamriyan dan berbagai ide pemanfaatannya dilanjutkan dengan penyampaian materi mengenai cara pembuatan selai kopi. Setelah peserta yang hadir mulai memahami cara dan formulasi dalam pembuatan selai kopi ini, peserta dipersilakan untuk praktik membuat selai kulit kopi didampingi oleh Tim KKN-T Purworejo Kab 03.

Antusiasme peserta warga Desa Pamriyan sangat tinggi, terlihat dari keseriusan dalam memerhatikan paparan yang disampaikan dan semangat yang terlihat saat sesi praktik berlangsung. Beberapa peserta juga seringkali mengajukan pertanyaan selama proses pelatihan pembuatan selai kopi. Setelah selai kopi Sekupi selesai dibuat, peserta pelatihan disuguhkan roti yang telah disiapkan sebelumnya oleh tim. Peserta dipersilakan untuk menyajikan selai kopi dengan memadukannya dengan roti sebagai hidangan yang menarik. Selanjutnya dilakukan penyebaran kuisisioner untuk mengukur ketertarikan peserta terhadap selai kulit kopi ini dan dilanjutkan dengan penyampaian materi penghitungan harga pokok produksi. Masyarakat Desa Pamriyan diharapkan dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang telah dibagikan,

sehingga dapat digunakan sebagai usaha untuk meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan warga Desa Pamriyan.

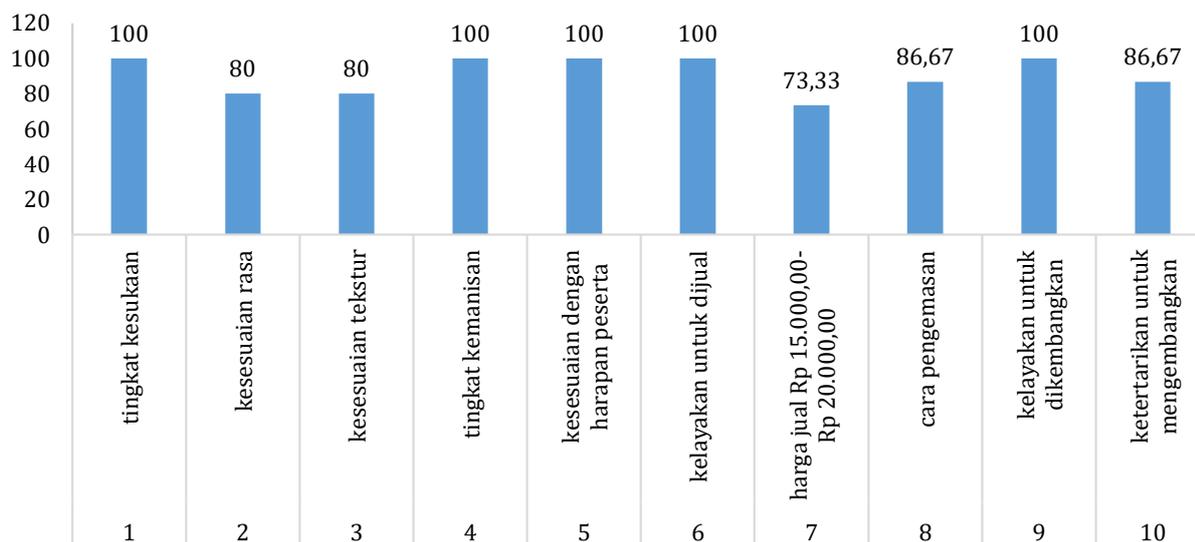
Daya tarik masyarakat Desa Pamriyan terhadap 'Sekupi'

Pembuatan selai kulit kopi mendapatkan respons yang baik dari peserta. Untuk melihat ketertarikan masyarakat Desa Pamriyan terhadap selai kulit kopi "Sekupi" dapat dilihat melalui hasil kuisisioner. Kuisisioner terdiri atas sepuluh pertanyaan mengenai rasa, tekstur, kemasan, harga, dan ketertarikan untuk mengembangkan selai kulit kopi. Jumlah responden yang mengisi sebanyak 15 orang. Hasil dari pengisian kuisisioner ditampilkan pada Gambar 2.

Grafik nomor satu mengenai "apakah peserta menyukai selai kulit kopi", didapatkan hasil dari 15 responden seluruhnya atau 100% menyukai selai kulit kopi. Grafik nomor dua mengenai rasa, didapatkan hasil bahwa sebanyak 80% atau 12 responden menjawab bahwa selai kulit kopi memiliki rasa yang enak dan 20% atau 3 responden menjawab sangat enak. Grafik nomor tiga mengenai tekstur, didapatkan hasil 12 atau 80% responden menjawab bahwa tekstur dari selai kulit kopi sudah halus dan 20% atau 3 responden menjawab agak halus. Tekstur selai yang dibuat dinilai cukup baik karena secara umum telah sesuai dengan ciri selai yang berkualitas baik yaitu tidak terlalu encer dan tidak terlalu keras (Nurwidodo 2019). Grafik nomor empat mengenai rasa, didapatkan hasil bahwa seluruh atau 100% responden menjawab selai kulit kopi memiliki tingkat kemanisan yang sedang. Rasa manis yang sedang cenderung disukai oleh responden sebagaimana penelitian yang dilakukan oleh Launuru & Daningsih (2019) pada pembuatan selai jagung. Grafik nomor lima mengenai apakah selai kulit kopi sesuai dengan harapan peserta, didapatkan hasil bahwa selai kulit kopi sudah sesuai dengan harapan peserta. Grafik nomor 6 mengenai pendapat apakah selai



Gambar 1 a dan b) Praktik langsung pembuatan selai kulit kopi; c) Foto bersama tim pelaksana dan peserta pelatihan.



Gambar 2 Tanggapan peserta mengenai selai kulit kopi (%).

kulit kopi layak dijual, didapat hasil bahwa seluruh responden menjawab selai kulit kopi layak untuk dijual. Grafik nomor 7 mengenai harga jual, didapat hasil 73,33% atau 11 responden menjawab Rp15.000-20.000 dan sebanyak 26,7% atau 4 responden menjawab Rp10.000-15.000. Grafik nomor delapan mengenai kemasan, didapat hasil bahwa 86,67% atau 13 responden menjawab kemasan untuk selai kulit kopi sudah bagus dan sebanyak 13,33% atau 2 responden menjawab cukup bagus. Grafik nomor sembilan mengenai pendapat apakah selai kulit kopi layak untuk dikembangkan, didapat hasil bahwa seluruh atau 100% responden menjawab layak untuk dikembangkan. Grafik nomor sepuluh mengenai ketertarikan untuk mengembangkan, didapat hasil 86,67% atau 13 responden tertarik untuk mengembangkan dan 13,33% atau 2 responden tidak tertarik untuk mengembangkannya. Berdasarkan hasil yang diperoleh didapatkan rata-rata presentase 90,67% yang menunjukkan respons positif dan ketertarikan peserta terhadap selai kulit kopi Sekupi. Salah satu testimoni yang disampaikan oleh peserta mengatakan bahwa mereka bangga dengan adanya pelatihan pembuatan selai kulit kopi ini karena menambah wawasan serta sangat menginspirasi terlebih di masa pandemi seperti sekarang ini. Hal ini menjadi ide dan peluang bisnis baru bagi masyarakat Desa Pamriyan.

Penghitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Sekupi

Pengolahan produk selai kulit kopi dapat menambah nilai jual dari kulit kopi, memperoleh keuntungan serta dapat menjadi ide wirausaha

bagi masyarakat Desa Pamriyan. Pengolahan 1 kg buah kopi akan menghasilkan 30 g kulit kopi kering, yang selanjutnya diolah dan menghasilkan satu botol selai kulit kopi ukuran 120 mL. Dalam perhitungan harga pokok produksi, akan dihitung untuk pembuatan 10 botol selai kulit kopi. Metode *full costing* digunakan dalam menentukan biaya produksi dan memerhatikan seluruh unsur biaya, baik biaya variabel maupun biaya tetap (Prapurti *et al.* 2019). Rincian biaya tetap dan variabel yang digunakan dalam pembuatan 10 botol selai kulit kopi disajikan pada Tabel 1.

Berdasarkan rincian biaya produksi pada Tabel 1, dapat dihitung HPP dari selai kulit kopi, sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produksi (HPP)} &= (\text{biaya tetap} + \text{biaya variabel}) / (\text{kapasitas produksi}) \\ &= \text{Rp } 331.500 / 10 \\ &= \text{Rp } 33.150 \end{aligned}$$

Setelah melakukan perhitungan harga pokok produksi, dapat dilakukan proyeksi keuntungan. Apabila akan mengambil margin sebesar 20% dari harga pokok produksi, maka:

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produksi} &= \text{Rp } 33.150 \\ \text{Margin (10\%)} &= \text{Rp } 33.150 \times 20\% = \\ &= \text{Rp } 6.630 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Satu Produk} &= \text{Rp } 33.150 + \text{Rp } 6.630 \\ &= \text{Rp } 39.780 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Total Penerimaan} &= \text{Harga Jual} \times 10 \text{ botol} \\ &= \text{Rp } 39.780 \times 10 \\ &= \text{Rp } 397.800 / \text{produksi} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan yang didapat} &= \\ \text{Total Penerimaan} - \text{Total Biaya Produksi} &= \text{Rp } 397.800 - \text{Rp } 331.500 \\ &= \text{Rp } 66.300 / \text{produksi } 10 \text{ botol} \end{aligned}$$

Tabel 1 Total biaya produksi setiap 10 botol selai kulit kopi Sekupi

Item biaya	Nominal (Rp)
Tenaga kerja	50.000
Biaya penyusutan	6.500
Bahan baku	215.000
Biaya <i>overhead</i> (listrik, gas, dan lain-lain)	50.000
Biaya Transportasi dan lain-lain	10.000
Total biaya produksi	331.500

Sehingga keuntungan yang didapat saat memproduksi 10 botol selai kulit kopi adalah sebesar Rp 66.300

Berdasarkan proyeksi keuntungan yang diperoleh, ditentukan rasio keuntungan relatif (R/C *ratio* atau *Revenue Cost Ratio*). Apabila R/C Ratio > 1, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau layak dikembangkan dan sebaliknya jika ratio < 1 maka usaha akan mengalami kerugian atau tidak layak dikembangkan. Apabila Ratio = 1, maka usaha berada di titik impas (*break event point*). (Asnidar & Asrida 2017)

Perhitungan rasio sebagai berikut:

$$\begin{aligned} R/C &= \text{total penerimaan} / \text{total biaya produksi} \\ &= \text{Rp } 397.800 / \text{Rp } 331.500 \\ &= 1,203 \end{aligned}$$

Nilai R/C yang didapatkan menunjukkan hasil 1,203 yang lebih besar dari 1. Sehingga usaha selai kulit kopi mengalami keuntungan dan layak untuk dikembangkan sebagai salah satu usaha yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Pamriyan.

SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan ini telah memberikan peningkatan wawasan pada warga Desa Pamriyan mengenai potensi komoditas desa yang dapat dikembangkan. Pada awalnya masyarakat belum menyadari tentang potensi komoditas daerah yang dapat dikembangkan melalui teknik pengolahan tertentu. Salah satu potensi yang dapat dikembangkan dengan pengolahan tambahan adalah pemanfaatan kulit kopi yang merupakan hasil sampingan dari proses pengolahan kopi. Pelatihan pembuatan selai kulit kopi (Sekupi) mendapatkan penilaian positif sebesar 90,67% peserta pelatihan menyukai produk ini dan optimis mengembangkannya. Produk Sekupi ini memberikan peluang untuk terus dikembangkan karena bernilai ekonomis dengan harga pokok produksi setiap 10 botol

adalah Rp 66.300 dan nilai R/C 1,203. Peluang bisnis ini semoga dapat dimanfaatkan sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Pamriyan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada 1) Institut Pertanian Bogor atas pendanaan yang telah diberikan sehingga kegiatan KKN ini dapat berjalan dengan baik, 2) Perangkat Desa serta seluruh warga Desa Pamriyan, Kecamatan Pituruh, Kabupaten Purworejo yang telah terlibat dan membantu pelaksanaan kegiatan tim KKN ini, dan 3) Seluruh anggota tim KKN IPB Kabupaten Purworejo tahun 2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Asnidar, Asrida. 2017. Analisis kelayakan usaha *home industry* kerupuk opak di desa paloh meunasah dayah kecamatan muara satu kabupaten aceh utara. *Jurnal Sains Pertanian*. 1(1): 39–47.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. Kabupaten Purworejo dalam Angka 2019. Purworejo (ID): BPS.
- Dewi RP, Saputra TJ, Widodo S. 2021. Studi Potensi Limbah Kulit Kopi sebagai Sumber Energi Terbarukan di Wilayah Jawa Tengah. *Journal of Mechanical Engineering*. 5(1): 41–45. <https://doi.org/10.31002/jom.v5i1.3946>
- Esquivel P, Jimenez VM. 2012. Functional Properties of Coffe by Productst. *Food Research International*. 46: 488–495. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2011.05.028>.
- Hartono. 2013. Produksi Kopi Nusantara Ketiga Terbesar di Dunia. Siaran Pers Kemenperin. www.kemenperin.go.id/artikel/6611/produksi-kopi-nusantara-ketiga-terbesar-di-dunia. [diakses 29 Oktober 2021]
- [ICO] International Coffe Organization. 2017. Annual Review 2015–2016. International Coffe Organization. London (UK): International Coffe Organization.
- Juwita AI, Mustafa A, Tamrin R. 2017. Studi Pemanfaatan Kulit Kopi Arabika (Coffe arabica L.) Sebagai Mirkooranisme Lokal (MOL). *Agrotek Jurnal Teknologi Ind Pertan*. 11(1): 1–

8. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v11i1.2937>
- Khalil M. 2016. Pengaruh Pemberian Limbah Kulit Kopi (*Coffea* sp.) Amoniasi sebagai Pakan Alternatif Terhadap Pertambahan Bobot Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*. 1(1): 119–130.
- Launuru MR, Daningsih E. 2019. Pengembangan Selai Jagung Manis (*Zea mays saccharate*) dengan Konsentrasi Gula yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*. 8(2): 179–192). <https://doi.org/10.31571/saintek.v8i2.1269>
- Marcelinda A, Ridhay A, Prismawiyanti. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Limbah Kulit Ari Biji Kopi (*Coffea* sp) berdasarkan Tingkat Kepolaran Pelarut. *Journal of Natural Science*. 5(1): 21–30.
- Nurwidodo, Kurnia R, Dewi H, Evanila, Silvia. 2019. Karakteristik Fisik, Organoleptik, dan Kandungan Gizi Selai Kopi dengan Variasi Rasio Pencampuran dan Lama Pemasakan. [Skripsi]. Bengkulu (ID): Universitas Bengkulu.
- Prapurti G, Wiendiyati, Bano M. 2019. Analisis Penentuan Harga Pokok dan Harga Jual Kopi Bubuk Arabik Flores Bajawa di Koperasi Papa Wiu Kelurahan Mangulewa Kecamatan Golewa Barat Kabupaten Ngada. *Buletin EXCELLENTIA*. 8(1): 20-28.
- Simanihuruk, Kiston, Sirait J. 2010. Silase Kulit Buah Kopi Sebagai Pakan Dasar pada Kambing Boerka Sedang Tumbuh. Disampaikan pada: Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Sumatera Utara (ID) 2010.
- Tania R, Widjaya S, Suryani A. 2019. Usaha Tani, Pendapatan, dan Kesejahteraan Petani Kopi di Lampung Barat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. 7(2): 149–156. <https://doi.org/10.23960/jiia.v7i2.149-156>
- Valentiah FV, Listyarini E, Prijono S. 2015. Aplikasi Kompos Kulit Kopi untuk Perbaikan Sifat Kimia dan Fisika Tanah Inceptisol serta Meningkatkan Produksi Brokoli. *Jurnal Tanah dan Sumberdaya Lahan*. 2(1): 147–154.