



PELATIHAN INOVASI PENGOLAHAN PRODUK TEH & KOPI DI DESA MARGAMULYA KECAMATAN PASIR JAMBU

Oleh

Dendi Gusnadi¹, Eva Mardiyana², Ratna Gema maulida³

^{1,2,3} Universitas Telkom

Email: ¹dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id,

²evamardiyana@telkomuniversity.ac.id,

³gema@tass.telkomuniversity.ac.id

Article History:

Received: 21-12-2023

Revised: 03-01-2024

Accepted: 27-01-2024

Keywords:

Community Service,
Product Innovation,
Tea, Coffee, Training,
Margamulya Village,
Pasir Jambu District

Abstract: *This community service activity aims to provide training and knowledge about innovations in processing tea and coffee products to the people of Margamulya Village, Pasir Jambu District. This counseling is carried out with the main objective of improving the skills and knowledge of the community in producing high-quality tea and coffee products that can compete in local and national markets. This activity included a series of workshops, practical training, and interactive discussion sessions involving participants from various backgrounds, ranging from farmers to small entrepreneurs in the field of tea and coffee product processing. The materials presented included processing techniques, selection of quality raw materials, marketing strategies, and other aspects related to improving product quality. The results of this activity include increased knowledge and skills of participants in processing tea and coffee products, increased production and product diversification at the local level, and the creation of a network of cooperation between business actors in Margamulya Village. It is expected that this activity will have a significant positive impact on the development of local economic potential and the improvement of community welfare in the region*

PENDAHULUAN

Industri pertanian merupakan salah satu sektor utama yang mendukung perekonomian Indonesia, khususnya di wilayah pedesaan. Di antara berbagai komoditas pertanian yang menjadi unggulan, teh dan kopi merupakan produk yang memiliki potensi besar dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat petani serta memperluas pangsa pasar domestik maupun internasional. Namun, untuk dapat bersaing dalam pasar yang semakin kompetitif, diperlukan peningkatan kualitas produk dan diversifikasi inovasi pengolahan.

Desa Margamulya, yang terletak di Kecamatan Pasir Jambu, merupakan salah satu daerah pedesaan di Indonesia yang memiliki potensi besar dalam produksi teh dan kopi. Meskipun begitu, tantangan utama yang dihadapi oleh masyarakat di desa ini adalah terbatasnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan produk, serta kurangnya



akses terhadap teknologi dan pasar yang memadai.

Berdasarkan identifikasi tersebut, kami sebagai tim pengabdian kepada masyarakat merasa perlu untuk memberikan kontribusi dalam bentuk pelatihan dan penyuluhan tentang inovasi dalam pengolahan produk teh dan kopi kepada masyarakat Desa Margamulya. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam proses pengolahan produk, mulai dari seleksi bahan baku hingga strategi pemasaran yang efektif.

Pada pendahuluan ini, kami akan membahas latar belakang pentingnya pelatihan inovasi pengolahan produk teh dan kopi di Desa Margamulya, tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, serta metodologi yang akan kami gunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini. Dengan demikian, diharapkan dapat tercipta dampak yang positif dan berkelanjutan bagi kesejahteraan masyarakat serta perkembangan industri pertanian di Desa Margamulya. ‘

Permasalahan dalam pelatihan inovasi pengolahan produk teh dan kopi di Desa Margamulya, Kecamatan Pasir Jambu, dapat meliputi beberapa hal berikut: pertama adalah Keterbatasan Pengetahuan dan Keterampilan: Banyak petani dan pelaku usaha di Desa Margamulya yang memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam teknik pengolahan teh dan kopi yang berkualitas. Mereka mungkin terbiasa dengan metode tradisional yang kurang efisien dan kurang memperhatikan aspek-aspek kritis dalam pengolahan, seperti pemilihan bahan baku yang tepat, teknik pengeringan yang optimal, dan proses fermentasi yang benar. Kedua Kurangnya Akses Terhadap Teknologi dan Peralatan Modern: Keterbatasan akses terhadap teknologi dan peralatan modern juga menjadi permasalahan serius. Desa Margamulya mungkin tidak memiliki fasilitas yang memadai untuk memproses teh dan kopi secara efisien dan berkualitas. Kurangnya peralatan modern seperti mesin pengering dan mesin penggiling yang canggih dapat menghambat kemampuan masyarakat dalam meningkatkan mutu produk mereka. Ketiga adalah Kesadaran akan Pentingnya Kualitas: Kesadaran akan pentingnya kualitas dalam pengolahan produk teh dan kopi mungkin masih rendah di kalangan masyarakat Desa Margamulya.

Beberapa petani mungkin lebih fokus pada kuantitas produksi daripada kualitas, sehingga kurang memperhatikan faktor-faktor yang dapat meningkatkan nilai tambah produk mereka di pasaran. Dan yang terakhIR Tantangan dalam Pemasaran: Meskipun produk teh dan kopi Desa Margamulya memiliki potensi kualitas yang baik, tantangan dalam pemasaran mungkin juga menjadi permasalahan. Kurangnya pengetahuan tentang strategi pemasaran yang efektif dan kurangnya akses pasar yang luas dapat menghambat upaya masyarakat untuk memasarkan produk mereka secara efisien dan menguntungkan. Dengan mengidentifikasi dan memahami permasalahan-permasalahan ini, tim pengabdian kepada masyarakat dapat merancang program pelatihan yang sesuai dan efektif untuk membantu masyarakat Desa Margamulya meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka dalam pengolahan produk teh dan kopi yang berkualitas tinggi.

METODE

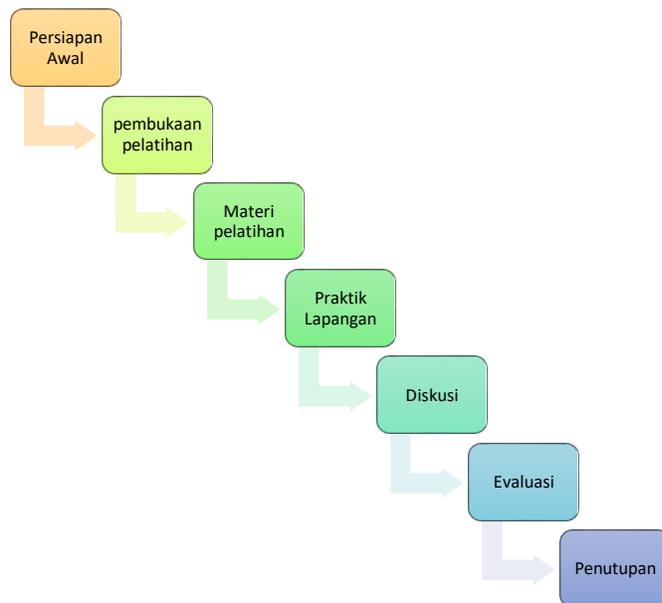
Pengabdian masyarakat di desa Margamulya, Kec. Pasirjambu Kabupaten Bandung dilaksanakan dalam bentuk sosialisasi kepada masyarakat mengenai sadar wisata dan penerapan sapta-pesona di desa wisata. Metode yang dilakukan, yakni ceramah dan pendekatan partisipatif, yang dapat dijabarkan sebagai berikut:



1. Identifikasi Kebutuhan
 - a. Melakukan survei dan wawancara dengan masyarakat Desa Margamulya untuk mengidentifikasi kebutuhan dan tantangan yang mereka hadapi dalam pengolahan produk teh dan kopi.
 - b. Menganalisis hasil survei untuk menentukan fokus pelatihan yang paling sesuai dengan kebutuhan masyarakat.
2. Perencanaan Program Pelatihan
 - a. Merancang program pelatihan yang mencakup berbagai aspek inovasi dalam pengolahan produk teh dan kopi, seperti pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, pengeringan, fermentasi, dan proses pengemasan.
 - b. Menentukan jadwal pelatihan, materi pelatihan, dan metode penyampaian yang efektif, seperti ceramah, demonstrasi praktis, diskusi kelompok, dan sesi tanya jawab.
3. Persiapan Materi dan Sarana Pelatihan
 - a. Mempersiapkan materi pelatihan yang komprehensif dan mudah dipahami oleh peserta, termasuk panduan praktis, contoh kasus, dan materi referensi.
 - b. Memastikan ketersediaan sarana dan prasarana pelatihan yang diperlukan, seperti ruang kelas, peralatan pengolahan, bahan baku, dan perlengkapan keselamatan.
4. Pelaksanaan Pelatihan
 - a. Mengadakan sesi pelatihan yang terstruktur dan interaktif sesuai dengan rencana yang telah disusun.
 - b. Menyampaikan materi pelatihan dengan metode yang variatif, termasuk ceramah, demonstrasi praktis, dan simulasi.
 - c. Memfasilitasi diskusi dan tanya jawab untuk memastikan pemahaman yang mendalam oleh peserta.
5. Monitoring dan Evaluasi
 - a. Melakukan monitoring terhadap proses pelatihan untuk memastikan kelancaran dan efektivitasnya.
 - b. Melakukan evaluasi terhadap pemahaman dan keterampilan peserta setelah pelatihan selesai.
 - c. Mengumpulkan umpan balik dari peserta untuk mendapatkan masukan dan saran untuk perbaikan program di masa mendatang.

HASIL

Proses pelatihan inovasi pengolahan produk teh dan kopi di Desa Margamulya, Kecamatan Pasir Jambu, dapat dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:



1. Persiapan Awal

Melakukan pertemuan awal dengan para pemangku kepentingan di Desa Margamulya untuk menjelaskan tujuan, manfaat, dan rencana pelatihan, Menetapkan jadwal, lokasi, dan fasilitas pelatihan.

2. Pembukaan Pelatihan

Memulai pelatihan dengan sesi pembukaan yang mencakup sambutan, pengenalan instruktur, dan tujuan pelatihan.

3. Teori dan Materi Pelatihan

Menyampaikan materi-materi teori tentang inovasi dalam pengolahan produk teh dan kopi, termasuk teknik-teknik baru dalam seleksi bahan baku, pengolahan, dan pengemasan.

Menggunakan presentasi visual, materi cetak, dan demonstrasi untuk memperjelas konsep dan teknik yang diajarkan.

4. Praktek Lapangan

Melakukan sesi praktek lapangan di lokasi pengolahan teh dan kopi.

Mempraktikkan teknik-teknik yang telah dipelajari, seperti cara memilih bahan baku yang berkualitas, proses pengeringan, fermentasi, dan penggilingan.

5. Diskusi dan Tanya Jawab

Mengadakan sesi diskusi dan tanya jawab untuk memperjelas konsep yang kurang dipahami dan memberikan kesempatan kepada peserta untuk berbagi pengalaman dan pertanyaan.

6. Evaluasi dan Umpan Balik

Melakukan evaluasi terhadap pemahaman dan keterampilan peserta melalui tes tertulis dan praktik.

Mengumpulkan umpan balik dari peserta tentang kegiatan pelatihan, termasuk kelebihan, kekurangan, dan saran untuk perbaikan di masa mendatang.

Adapun hasil dan pembahasan dari pelatihan inovasi pengolahan produk teh dan kopi di Desa Margamulya, Kecamatan Pasir Jambu antara lain.

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

- a. Hasil: Peserta pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan pemahaman mereka tentang teknik-teknik baru dalam pengolahan produk teh dan



kopi, seperti pemilihan bahan baku yang berkualitas, teknik pengeringan yang optimal, dan proses fermentasi yang tepat.

- b. Pembahasan: Peningkatan ini tercermin dalam partisipasi aktif mereka dalam sesi pelatihan, serta kemampuan mereka untuk mempraktikkan keterampilan baru yang mereka pelajari di lapangan.



Gambar 1. Proses pelatihan Inovasi produk the dan kopi di Desa margamulya

2. Penggunaan Teknologi dan Peralatan Modern

- a. Hasil: Peserta pelatihan mampu menggunakan teknologi dan peralatan modern yang disediakan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas dalam pengolahan produk teh dan kopi, seperti mesin pengering dan penggiling yang canggih.
- b. Pembahasan: Dengan adanya pelatihan ini, peserta menjadi lebih terampil dalam mengoperasikan peralatan modern dan memanfaatkannya secara optimal dalam proses produksi.

3. Peningkatan Kualitas Produk

- a. Hasil: Produk teh dan kopi yang dihasilkan oleh peserta pelatihan menunjukkan peningkatan kualitas yang signifikan setelah mengimplementasikan teknik-teknik baru yang mereka pelajari selama pelatihan.
- b. Pembahasan: Peningkatan kualitas produk ini dapat meningkatkan daya saing produk lokal di pasar domestik maupun internasional, serta meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Margamulya secara keseluruhan.



Gambar 2. Produk Olahan nasi liwet berbasis daun teh



4. Kolaborasi dan Jejaring

- a. Hasil: Pelatihan ini membangun kolaborasi dan jejaring antara peserta dengan pihak terkait, seperti petani, pengusaha, dan lembaga pendidikan atau pemerintah daerah.
- b. Pembahasan: Kolaborasi ini memungkinkan pertukaran pengetahuan dan pengalaman antar peserta, serta pembentukan kemitraan yang dapat mendukung pengembangan industri teh dan kopi di Desa Margamulya secara berkelanjutan.



Gambar 3. Kolaborasi dan jejaring setelah pengabdian kepada masyarakat

5. Dampak Ekonomi dan Sosial

- a. Hasil: Implementasi teknik-teknik baru dalam pengolahan produk teh dan kopi membawa dampak positif terhadap ekonomi dan kesejahteraan masyarakat Desa Margamulya, seperti peningkatan pendapatan dan peningkatan taraf hidup.
- b. Pembahasan: Dampak ini menciptakan lingkungan yang lebih produktif dan berkelanjutan, serta meningkatkan kebanggaan dan identitas lokal terkait dengan produk unggulan Desa Margamulya.

6. Tantangan dan Rekomendasi

- a. Tantangan: Meskipun pelatihan telah memberikan banyak manfaat, masih ada tantangan yang perlu diatasi, seperti kebutuhan akan pendampingan dan bimbingan lanjutan, serta akses yang lebih baik terhadap pasar dan teknologi.
- b. Rekomendasi: Mendorong adanya program pendampingan dan bimbingan lanjutan, serta memperkuat kerja sama antara para pemangku kepentingan untuk mendukung perkembangan industri teh dan kopi di Desa Margamulya.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pelatihan inovasi pengolahan produk teh dan kopi di Desa Margamulya telah memberikan dampak yang positif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kualitas produk, dan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adhamatika, A., & Murtini, E. S. (2021). Pengaruh metode pengeringan dan persentase teh kering terhadap karakteristik seduhan teh daun bidara (*Ziziphus mauritiana* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(4), 196-207.
- [2] Adhy, S. (2020, June). Pelatihan Pembuatan Inovasi Variasi Olahan Teh Hijau, Pengujian Kandungan Flavonoid Dan Antioksidan Variasi Olahan Teh Hijau Di Desa Kaliprau. In *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020* (Vol. 1, No. 1).
- [3] Asfar, A. M. I. T., Nur, S., Asfar, A. M. I. A., Nurannisa, A., Asfar, A. H., & Kurnia, A. (2022, August). Pelatihan Diversifikasi Olahan Beras Ketan Hitam menjadi Produk Teh Ase



- Pulu Lotong Praktis. In *Seminar Nasional Paedagoria* (Vol. 2, pp. 404-412).
- [4] Gusnadi, D. (2019). Analisis Uji Organoleptik Tapai Singkong Pada Produk Cookies Sebagai Upaya Meningkatkan Eksistensi Tapai Singkong Di Kota Bandung. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.
- [5] Hanifa, F. H., Sastika, W., Widaningsih, S., Gusnadi, D., Baharta, E., Taufiq, R., ... & Sunarya, U. (2022, August). PENINGKATAN KETERAMPILAN SISWA/I SMK YAYASAN ISLAM KOTA TASIKMALAYA MELALUI PELATIHAN DIGITAL MARKETING, PELATIHAN PEMBUATAN JELLY ART DAN PELATIHAN PENERAPAN TEKNOLOGI IOT DALAM SISTEM KEAMANAN DI SEPEDA MOTOR. In *Prosiding COSECANT: Community Service and Engagement Seminar* (Vol. 2, No. 1).
- [6] Lelita, D. I., Rohadi, R., & Putri, A. S. (2013). Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia Sinensis* Linn.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih dengan Pengeringan Beku (Freeze Drying). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13(1), 15-30.
- [7] Mardhia, D., Firdaus, R., Saputra, A., Asriyanti, F., & Pratama, D. A. (2019). Pemanfaatan *Achantus ilicifolius* sebagai Produk Olahan Teh dalam Rangka Melestarikan Mangrove di Desa Labuhan Sumbawa. *Jurnal Abdi Insani*, 6(3), 348-358.
- [8] Nurhayati, N., Ihromi, S., Asmawati, A., Marianah, M., Saputrayadi, A., & Jahidin, M. (2021). Pelatihan Pembuatan Teh Kelor Sebagai Upaya Menjaga Imunitas Tubuh Selama Masa Pandemi Covid-19. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 477-482.
- [9] Tulloh, R., & Gusnadi, D. (2023). PENERAPAN HIDROPONIK BERBASIS INTERNET OF THINGS UNTUK PEMBERDAYAAN KADER POSYANDU RUMPUN BAMBU KABUPATEN BANDUNG. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 6, 1-8.
- [10] Siregar, N., Hartati, S., Azhar, S., & Jayanti, U. N. A. D. (2021). Edukasi Pembuatan Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Di Desa Manik Maraja, Kec. Sidamanik, Kab. Simalungun Dalam Rangka Pengabdian Masyarakat. *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 4(2), 298-304.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN