

Pelatihan Pembuatan Cookies Kopi untuk Meningkatkan Potensi Olahan Kopi dan Mengembangkan Keterampilan Anggota PKK Desa Taji, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang

Istiq Laily Zahro¹, Della Dianti Latifa², Indra Nur Alam³, Sephina Putri Rosania⁴

^{1, 2, 3, 4} Teknologi Pangan, Fakultas pertanian Peternakan,

^{1, 2, 3, 4} Universitas Muhammadiyah Malang

email: ¹ zahralely480@gmail.com

Abstrak

Potensi alam Desa Taji menjadi daya tarik bagi masyarakat untuk mendatangi desa ini, baik sekedar untuk berwisata atau menetap untuk melakukan kegiatan ekonomi. Sumber daya alam yang melimpah, kesuburan tanah yang dapat dimanfaatkan untuk sektor pertanian contohnya kebun kopi dan apel, namun keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan membuat pengembangan dan pemanfaatan potensi tidak berkembang dengan pesat, sehingga perlu dilakukan penyuluhan dan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anggota PKK dalam pemanfaatan kopi yang bagus dan melimpah menjadi produk cookies kopi. Cookies kopi diuji secara sensoris oleh peserta dan uji kimiawi. Kedua uji menunjukkan cookies kopi memenuhi standar SNI cookies 1992 2973. Hasil Uji sensoris rasa cookies enak, penampilan menarik, bertekstur padat, dan disukai oleh 13 orang dari 16 orang panelis.

Kata kunci: cookies kopi; ketrampilan; pelatihan

Abstract

The natural potential of Taji Village is an attraction for the community to come to this village, either just for traveling or staying for economic activities. Abundant natural resources, soil fertility that can be utilized for the agricultural sector, for example coffee and apple gardens, but limited knowledge and skills make the development and utilization of potentials not develop rapidly, so it is necessary to carry out counseling and training to increase the knowledge and skills of PKK members in utilization. good and abundant coffee into coffee cookies products. Coffee cookies are sensory tested by participants and chemical test. The two tests show that the coffee cookies meet the standards of SNI cookies 1992 2973. The sensory test results are delicious, attractive appearance, solid texture, and favored by 13 out of 16 panelists

Keywords: coaching; cookies coffe; skill

I. PENDAHULUAN

Desa Taji terletak di Lereng Gunung Bromo tepatnya yaitu di Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang. Desa Taji memiliki potensi sumber daya alam yang bagus, tanahnya yang subur sekaligus didukung dengan air yang melimpah. Potensi inilah yang dijadikan masyarakatnya sebagai mata pencarian sehari-hari. Jumlah penduduk di Desa Taji berdasarkan data desa tahun 2020 adalah 1274 jiwa dari 475 KK, 50% masyarakat yang ada berprofesi sebagai petani kopi. Beberapa lembaga yang terdapat di Desa Taji yaitu LPDM (Lembaga Pemberdayaan Masyarakat Desa), BPD (Badan Permusyawaraha Desa), LINMAS (Perlindungan Masyarakat), BABINSA (Bintara Pembina Desa), ibu PKK dan BLEDOQ TENGGER (Karang Taruna).

Hasil pertanian yang dominan adalah produksi kopi yang mencapai 50% dari hasil pertanian. Apel menempati prosentasi ke-2 yaitu sebesar 20% dan sisanya adalah umbi-umbian dan sayuran. Sayur yang dibudidayakan diantaranya kubis, wortel, buncis, cabai besar, cabai rawit, tomat, bawang merah serta daun bawang. Mayoritas masarakat Desa Taji memiliki tingkat pendidikan hingga tamat SMP yaitu mencapai 50%, masyarakat ini tidak dapat menunjang pendidikan yang lebih tinggi disebabkan karena tingkat perekonomian yang tergolong rendah dan jarak sekolah yang jauh dari desa tersebut. Jarak antara Desa Taji dengan kecamatan \pm 14 Km dengan jarak tempuh 35 menit sedangkan jarak antara Desa Taji dengan kampus Universitas Muhammadiyah Malang \pm 34 Km.

Survei lapangan menunjukkan bahwa Desa Taji juga dikenal sebagai Desa Lereng Bromo yang merupakan salah satu desa penghasil kopi di Kabupaten Malang, luas lahannya mencapai 75 Ha. Desa Taji terletak di ketinggian \pm 1200 mdpl, memiliki curah hujan tinggi sehingga cocok untuk penanaman kopi. Jenis kopi yang dihasilkan yaitu kopi Robusta dan Arabica.

Produktivitas kopi Robusta sebesar 8 Ton/Ha dan Arabica 5 ton. Kopi dipanen setiap 6 bulan sekali. Kopi glondong yang baru dipanen oleh petani akan dijual langsung ke pengepul dengan kisaran harga Rp. 15.000 - Rp. 20.000,-. Harga jual kopi tanpa pengolahan yang rendah belum mampu untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan memanfaatkan kopi sebagai bahan baku agar memiliki nilai jual yang tinggi dengan pemberdayaan kepada kelompok Ibu-ibu PKK yang berjumlah 15-20 orang.

Pemberdayaan ini diberikan dengan berupa pemberian materi perihal kopi dan cookies serta pelatihan pembuatannya dan labeling pengemasan sesuai dengan UU RI No. 7 tahun 1996 [5]. Menurut SNI 01-2973-1992 cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan, dan bertekstur padat. Pelatihan pemasaran juga dibelikan upaya keberlanjutan program dan pemberdayaan masyarakat agar terwujud Desa Mandiri Taji.

II. SUMBER INSPIRASI

Sumber daya alam yang melimpah, kesuburan tanah yang dapat dimanfaatkan untuk sektor pertanian dan pariwisata yang berkembang pesat menjadi daya tarik yang khas bagi warga di luar Desa Taji untuk berkunjung dan mencicipi kopi khas milik Desa Taji. Tim PHP2D Himatekpa Universitas Muhammadiyah Malang melihat potensi yang besar Desa Taji yaitu bidang pariwisata. Kebutuhan pokok wisatawan antara lain penginapan dan kopi khas Desa Taji. Hal ini menjadi motivasi Tim PHP2D Himatekpa Universitas Muhammadiyah Malang untuk berperan serta dalam menggerakkan perekonomian di Desa Taji, yaitu keinginan dan semangat untuk berperan aktif untuk mengembangkan pengolahan kopi.

III. METODE KEGIATAN

Metode yang digunakan pengabdian dan pemberdayaan ini antara lain:

1. Penyuluhan mengenai potensi daerah (pariwisata, pertanian, serta pengembangan olahan kopi menjadi cookies yang sehat, dan aman) serta penyuluhan mengenai kewirausahaan. Tahap ini akan dikenalkan bermacam-potensi wilayah desa, baik dari segi pariwisata maupun pertanian.
2. Pemberian resep serta alat bahan untuk pembuatan cookies kopi. Dilanjutkan dengan running pembuatan cookies kopi secara mandiri oleh anggota Ibu-ibu PKK dengan didampingi Tim PHP2D Himatekpa Universitas Muhammadiyah Malang.
3. Cookies kopi yang telah jadi diujicobakan kepada anggota Ibu-ibu PKK yang ikut pelatihan untuk menilai mutu organoleptik cookies kopi yang telah dibuat.
4. Pengemasan cookies kopi dengan baik dan benar untuk penyimpanan dalam jangka waktu yang lebih lama.
5. Cookies kopi diuji komposisi komposisi kimianya sebagai informasi sekaligus meningkatkan kepercayaan nantinya apabila program ini berlanjut pada kegiatan pendampingan kewirausahaan.

IV. KARYA UTAMA

Karya utama adalah pembuatan cookies kopi. Tim PHP2D Himatekpa Universitas Muhammadiyah Malang selaku pengabdian memberikan pelatihan kepada para anggota PKK di Desa Taji, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang. Pelatihan ini bertujuan untuk mengembangkan potensi olahan kopi sekaligus mengembangkan keterampilan para anggota Ibu PKK Desa Taji, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang.

V. ULASAN KARYA

Cookies merupakan salah satu jenis kue kering yang renyah dan agak keras dengan rasa yang beragam, berukuran kecil, dan tipis. Cookies termasuk *friable food*, sifat *tekstural friable food* yang penting adalah porous dan mudah terpecah menjadi partikel-partikel yang tidak teratur selama pengunyahan yang dikenal dengan istilah remah. Saat ini umumnya cookies yang banyak beredar terbuat dari bahan baku terigu.

Menurut SNI 01-2973-1992, cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan, dan penampang potongannya bertekstur kurang padat. Selama proses pemanggangan cookies terjadi perubahan fisik dan kimiawi yang kompleks, yaitu adonan berubah menjadi ringan, berpori, dan beraroma. Pada saat proses pemanggangan, terjadi penurunan kadar air sebanyak 70%-90%, protein sebanyak 10%-15%, dan kadar abu serta mineral sebanyak 0,5%.

Cookies umumnya dibuat dengan cita rasa yang khas tergantung dari pemberian rasa yang akan diberikan. Inovasi karya yang telah ada dari produk cookies yang umum ada dipasaran adalah cookies kopi. Cookies ini berbahan dasar tepung terigu dengan penambahan kopi khas dari Desa Taji untuk menunjang rasa yang lebih unik bagi para pencinta kopi selain untuk diseduh. Proses pelatihan pembuatan cookies kopi disambut dengan baik oleh anggota PKK dari Desa Taji dan peserta sangat aktif dalam proses pelatihan (Gambar 1).



Gambar 1. Kegiatan Pembuatan Cookies Kopi

Cookies kopi yang dihasilkan diuji secara laboratoris untuk melihat kualitas dari cookies. Selain itu produk ini diuji coba kepada peserta, yang dapat juga disebut sebagai panelis. Hal ini dapat menjadi acuan untuk produk yang dihasilkan dapat diterima oleh panelis atau ditolak. Penilaian diberikan terhadap rasa, kenampakan, dan tekstur. Hasil penilaian panelis sebagaimana ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Penilaian Uji Organoleptik Cookies Kopi

| Organoleptik | Hasil Kuisioner | |
|--------------|------------------|---------------------------|
| | Penilaian | Jumlah Panelis (orang) |
| Rasa | Enak terasa kopi | 13 |
| Rasa | Cukup Enak | 3 |
| Kenampakan | Menarik | 9 |
| Tekstur | Padat Renyah | 13 |

Dari hasil organoleptik diketahui bahwa panelis menyukai produk cookies kopi. Dari hasil observasi ini Tim PHP2D Himatekpa Universitas Muhammadiyah Malang memiliki keyakinan bahwa produk bisa dikembangkan menjadi produk unggulan Desa Taji sebagai oleh-oleh khas Desa Taji, sehingga untuk mendukung kepercayaan konsumen nantinya, maka cookies diuji kandungan kimianya di laboratorium Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang. Komposisi kimia cookies kopi dapat ditampilkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Komposisi Kimia Cookies Kopi

| Komposisi | Jumlah (%) |
|-------------------|------------|
| Kadar air | 4,84 |
| Kadar abu | 1,36 |
| Kadar lemak | 29,84 |
| Kadar protein | 6,12 |
| Kadar Serat Kasar | 0,92 |

Produk-produk pangan yang ingin diproduksi dan diedarkan ke pasar sebaiknya memenuhi standar yang diberlakukan pemerintah. Berdasarkan hasil analisis produk cookies kopi sebagaimana ditampilkan pada Tabel 2, cookies kopi telah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 2973 1992 [4]. Adapun SNI cookies dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Cookies Standar Nasional Indonesia

| Komposisi | Satuan | Jumlah |
|-------------|--------|-----------|
| Air | %, b/b | Maks. 5 |
| Protein | %, b/b | Min. 9 |
| Lemak | %, b/b | Min. 9,5 |
| Serat Kasar | %, b/b | Maks. 1,5 |
| Abu | %, b/b | Maks. 1,5 |

Pada Tabel 2 diketahui bahwa kriteria kadar air, lemak, serat kasar masih memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI), sedangkan kandungan protein masih kurang memenuhi. Hasil analisis laboratorium menunjukkan kandungan protein sebesar 6,12% pada standar seharusnya 9%. Hal tersebut dapat disebabkan oleh pemanasan yang tinggi. Menurut Setiaji (2010), pengolahan bahan pangan berprotein yang tidak dikontrol dengan baik dapat menyebabkan terjadinya penurunan protein pada cookies.

Protein akan mengalami penurunan akibat adanya proses pemanasan dimana protein merupakan senyawa reaktif yang tersusun dari beberapa asam amino yang mempunyai gugus reaktif yang dapat berikatan dengan komponen lain pada saat proses pemanasan, misalnya berikatan dengan gula pereduksi, polifenol, lemak, dan produk oksidasinya serta bahan tambahan kimia lainnya. Berdasarkan pernyataan tersebut produk cookies layak untuk dikomersialkan.

VI. KESIMPULAN

Kegiatan yang dilakukan oleh Tim PHP2D Himatekpa Universitas Muhammadiyah Malang telah terlaksana dengan baik. Melalui kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anggota PKK untuk membuat cookies kopi. Setelah diuji organoleptik oleh panelis menunjukkan bahwa 13 dari 16 orang panelis menyukai produk tersebut. Kandungan kimia cookies kopi telah memenuhi persyaratan produk cookies menurut SNI 01-2973-1992 kecuali untuk kadar protein.

VII. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Program pengabdian yang dilaksanakan dapat meningkatkan ketrampilan anggota PKK dengan memanfaatkan hasil pertanian kopi Desa Taji. Menurut hasil wawancara yang dilakukan Tim PHP2D Himatekpa Universitas Muhammadiyah Malang, masyarakat masih belum pernah mengolah hasil kopi menjadi produk selain diseduh. Setelah dilakukan pelatihan ini, anggota PKK menjadi mengetahui cara lain memanfaatkan hasil kopi dan mampu membuat produk cookies berbasis kopi.

VIII. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Arum, N. 2012. Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Terhadap Karakteristik Cookies. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- [2] Estiasih, T dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan, Penerbit Bumi Aksara: Jakarta.
- [3] Setiaji, B. 2010. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies, Skripsi Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan: Bandung.
- [4] Standar Nasional Indonesia (SNI) 1992 2973 Cookies.
- [5] UU RI No. 7 tahun 1996 Makanan Aman dan Bergizi.

IX. PENGHARGAAN

Kami sampaikan ucapan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan yang telah mendanai pengabdian ini, melalui program PHP2D.

