
Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi *Excelsa* Menjadi *Cascara Coffee*: Solusi Inovatif untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat di Desa Sumberwringin, Kecamatan Klakah, Kabupaten Lumajang

**Indira Rahayu¹, Ahmad Riyadi Fahmi², Raka Esananda Basofi³,
Zafira Dea Natasari⁴, Igam Arya Wada⁵**

^{1,2} Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Jurusan Ilmu Administrasi, Fakultas Ilmu
Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember

^{3,4,5} Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan PGRI Lumajang

e-mail: *¹indirarahayuu20@icloud.com,

²ahmadriyadifahmi123@gmail.com,

³rakaesanandabasofi0@gmail.com, ⁴zafiradeanatassari@gmail.com, ⁵ igamaryawada@unej.ac.id

Abstract

The collaborative real work lecture service program (KKN-K) in the community was implemented in Sumberwringin Village, Tambah Klakah District, Lumajang Regency, which aims to turn Excelsa coffee fruit skin into a valuable product, namely cascara tea. Most of the coffee skins are not well utilized by local communities, because they do not have the skills to process coffee skins. Service activities are carried out in several parts, such as harvesting, separating the beans and skins, drying the coffee skins for two to three weeks, outreach and training of farmers in cascara processing. Apart from that, village officials also participate in helping cascara-based micro-enterprise groups. It is hoped that the results of this activity will help the community in Sumberwringin Village to better understand and be able to process cascara independently. Apart from that, this activity can open up new business opportunities and be able to compete in national and international markets, as well as create environmentally friendly products. The cascara products made not only have extraordinary taste and high economic value, but also support circular economy principles and SDGs targets through reducing waste and increasing community welfare. Therefore, making cascara from Excelsa coffee waste is a creative way to encourage local economic independence.

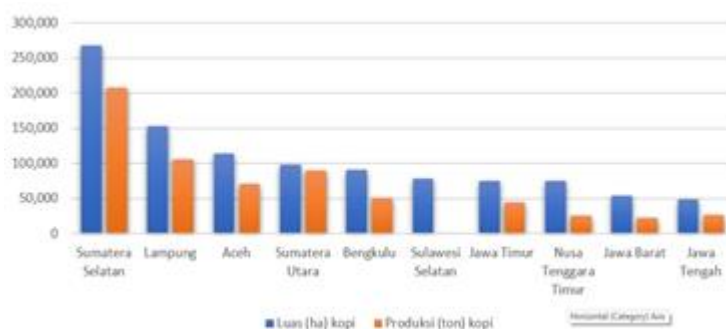
Keywords: *cascara, Excelsa coffee, coffee skin waste, sustainable economy, community empowerment*

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki sumber daya alam yang melimpah, sehingga masyarakat banyak memanfaatkannya sebagai lahan pertanian. Hasil dari pengolahan dan pemanfaatan lahan pertanian memberikan manfaat bagi seluruh masyarakat Indonesia. Sebagian besar penduduk Indonesia juga berprofesi sebagai petani, dimana sektor pertanian memberikan kontribusi yang besar terhadap pendapatan negara (Batubara & Pane, 2023). Berdasarkan Statistik Makro Sektor Pertanian 2024, kontribusi Produk Domestik Bruto (PDB) subsektor pertanian tahun 2023 menunjukkan bahwa perkebunan menempati peringkat pertama dengan kontribusi sebesar 3,88%, tanaman pangan 2,26%, peternakan 1,56%, hortikultura 1,37%, serta jasa pertanian, perkebunan, dan perburuan sebesar 0,18%. Salah satu subsektor unggulan berbasis sumber daya alam tersebut adalah kopi. Indonesia tercatat sebagai penghasil kopi terbesar keempat di dunia pada tahun 2015 dan menjadi salah satu penghasil kopi utama menurut International Coffee Organization (ICO) pada tahun 2017 (Garis et al., 2019). Produksi kopi di Indonesia mencapai 637.000 ton dengan luas lahan perkebunan sekitar 1,1 juta hektare (Nurhayati et al., 2020)

Kopi merupakan produk unggulan Indonesia di bidang perkebunan, sekaligus minuman yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Selain itu, kopi juga menjadi komoditas penting karena menempati urutan kedua dalam perdagangan pangan di Indonesia (Farhaty, 2023). Di Provinsi Jawa Timur, luas areal perkebunan kopi tercatat lebih dari 75.319 hektare dengan produksi mencapai 44.876 ton pada tahun 2023, menurut data Badan Pusat Statistik (BPS). Secara nasional, luas lahan kopi di Indonesia menempati peringkat ketujuh, sementara Provinsi Jawa Timur berada di peringkat keenam dan mengungguli beberapa provinsi lain seperti Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara Timur, Jawa Barat, dan Jawa Tengah yang memiliki luas lahan sebanding atau lebih besar. Produktivitas kopi di Jawa Timur tergolong efisien dengan hasil panen yang relatif tinggi per hektare, sehingga menegaskan peran penting provinsi ini dalam rantai pasok kopi nasional.

Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2023, luas lahan kopi di Indonesia menempati urutan ketujuh secara nasional dan provinsi Jawa Timur berada di urutan keenam mengungguli provinsi-provinsi lain, seperti Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara Timur, Jawa Barat, dan Jawa Tengah, yang memiliki luas lahan sebanding atau lebih besar. Produktivitas kopi di Provinsi Jawa Timur tergolong efisien, dengan hasil panen yang relatif tinggi per hektare. Posisi ini menunjukkan bahwa Jawa Timur memiliki peran penting dalam rantai pasokan kopi nasional. Berikut disajikan data grafik mengenai luasan dan produksi kopi perkebunan di Indonesia berdasarkan provinsi.



Gambar 1. Grafik Luasan Dan Produksi Kopi Perkebunan Indonesia Menurut Provinsi 2023

Sumber: Badan Pusat Statistik

Kopi Excelsa adalah tanaman introduksi yang dibudidayakan di Indonesia dan dapat tumbuh di dataran rendah. Kopi Excelsa pertama kali ditemukan pada tahun 1905 oleh August Chevailier, seorang botani asal Perancis. Kopi Excelsa disebut juga dengan *Coffea Excels* atau *Coffea dewevrei*. Kopi Excelsa dibudidayakan secara terbatas di Indonesia karena tanaman ini tumbuh di tanah gambut yang memiliki tingkat keasaman tinggi. (Rosdiana et al., 2024). Bentuk kopi Excelsa dapat dilihat pada Gambar 2 yaitu cukup unik mirip dengan air dengan ukuran yang relatif kecil. Biji kopi excelsa memiliki panjang berkisar antara 2-3 sentimeter. Kopi Excelsa memiliki cita rasa di bawah Kopi Robusta yang pahit dan asam yang kuat. Rasa kopi Excelsa berasal dari kandungan kafein dan asam klorogenat yang tinggi. Keistimewaan kopi Excelsa terletak pada keseimbangan tingkat keasamannya dibandingkan dengan jenis kopi lainnya (Anam et al., 2024).



Gambar 2. Biji kopi Excelsa yang sudah dikupas dan belum dikupas

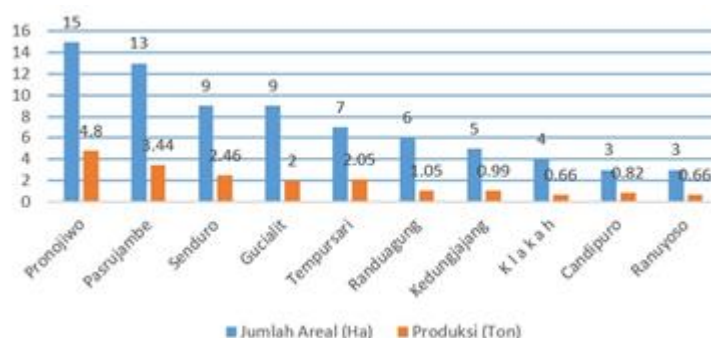
Sejumlah penelitian terdahulu mengenai cascara atau pemanfaatan kulit kopi telah dilakukan, namun sebagian besar masih terbatas pada kajian deskriptif mengenai kandungan gizi maupun potensi produk turunan, tanpa memberikan analisis mendalam terkait peluang pengembangan yang berkelanjutan. Penelitian yang dilakukan oleh Trisdayanti & Kristiana, (2024), yaitu berfokus pada kajian potensi cascara (kulit kopi kering) sebagai bahan dasar minuman herbal dalam rangka diversifikasi produk kopi. Metode penelitian yang digunakan adalah analisis laboratorium terhadap kandungan senyawa bioaktif pada cascara serta uji organoleptik untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk minuman herbal yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cascara memiliki kandungan antioksidan yang cukup tinggi, di

antaranya polifenol dan flavonoid, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai minuman fungsional. Penelitian tersebut memberikan landasan empiris yang kuat bahwa cascara dapat dijadikan salah satu alternatif inovasi produk berbasis kopi sekaligus mendukung konsep zero waste dalam industri kopi.

Penelitian yang dilakukan oleh Hutasoit, 2021 bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik fisik dan kimia teh kulit kopi (cascara) yang dikemas dalam bentuk kantung. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan lama pengeringan (4, 5, 6, dan 7 jam) pada suhu 50°C dan masing-masing perlakuan diulang lima kali. Bahan baku berupa kulit kopi varietas yellow caturra dan kartika kemudian dikeringkan, dihaluskan, dan dimasukkan ke dalam kantung teh. Parameter yang diuji meliputi kadar air, kadar abu, tanin, kafein, aktivitas antioksidan, serta warna seduhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi lama pengeringan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, abu, tanin, kafein, aktivitas antioksidan, serta warna seduhan cascara. Perlakuan terbaik diperoleh pada pengeringan selama 4 jam, dengan kadar air 8,03%, kadar abu 5,15%, kadar tanin 124,99 ppm, kadar kafein 0,31 mg/g, aktivitas antioksidan 39,43%, serta warna seduhan kuning keemasan. Hasil ini menegaskan bahwa cascara memiliki potensi sebagai minuman fungsional kaya antioksidan, dan pengaturan lama pengeringan sangat menentukan kualitas produk akhir. Sehingga, penelitian ini memberikan dasar empiris mengenai pentingnya kontrol proses pengeringan untuk menghasilkan produk cascara yang bermutu dan bernilai tambah.

Urgensi dari kedua penelitian terdahulu tersebut terletak pada upaya memperkuat dasar ilmiah dan praktis mengenai pemanfaatan cascara sebagai produk minuman fungsional bernilai tambah. Penelitian Trisdayanti & Kristiana, (2024) menekankan pentingnya kajian kandungan senyawa bioaktif cascara serta penerimaan konsumen, yang menunjukkan bahwa cascara memiliki potensi besar sebagai alternatif diversifikasi produk kopi sekaligus mendukung konsep zero waste. Sementara itu, penelitian Hutasoit (2021) menyoroti aspek teknis pengolahan, khususnya pengaruh lama pengeringan terhadap mutu fisik dan kimia cascara, yang berimplikasi langsung pada kualitas produk akhir. Secara akademik, kedua penelitian tersebut memberikan kontribusi pada pengembangan literatur tentang potensi cascara sebagai minuman fungsional. Secara praktis, hasilnya memberikan panduan bagi pelaku usaha dan industri kopi dalam memanfaatkan limbah kulit kopi menjadi produk inovatif yang bermutu, bernilai ekonomi, dan berkelanjutan.

Menurut Badan Pusat Statistik Lumajang (BPS) pada tahun 2020, Kecamatan Klakah memiliki luas lahan tanaman kopi Excelsa seluas 4 hektare dan produksi sebesar 0,99 ton, dibandingkan dengan kecamatan lain di Lumajang, seperti Pronojiwo dan Pasrujambe. Kontribusi Kecamatan Klakah terhadap produksi kopi Excelsa secara keseluruhan tergolong sangat kecil, informasi ini menunjukkan bahwa ada budidaya kopi di Kecamatan Klakah. Pendekatan intensifikasi dan pemanfaatan bantuan teknologi pertanian dapat meningkatkan produksi kopi di Kecamatan Klakah, meskipun lahan yang tersedia terbatas. Peningkatan ini juga berkontribusi pada peran masyarakat lokal dalam pengembangan kopi di Lumajang. Grafik jumlah areal dan produksi tanaman kopi Excelsa pada tahun 2020 dapat dilihat pada Gambar 2 dibawah ini :



Gambar 2. Grafik Jumlah Areal dan Produksi Tanaman Kopi Excelsa Tahun 2020 Kab. Lumajang

Sumber: Badan Pusat Statistik

Salah satu wilayah yang berkontribusi terhadap budidaya kopi Excelsa di Kecamatan Klakah adalah Desa Sumberwringin. Desa Sumberwringin terletak di bagian utara Lumajang di kaki Gunung Lemongan. Sumberwringin sendiri berasal dari 2 (dua) kata, yakni "Sumber" dan "Wringin" yang berarti sumber mata air di bawah pohon beringin. Penamaan ini tidak terlepas dari keberadaan Mbah Bujuk Brenthi, sosok tersebut diyakini oleh masyarakat setempat sebagai pendiri (founding father) dari Desa Sumberwringin. Mayoritas orang yang tinggal di sana berasal dari subsuku Madura Pendalungan, dan pekerjaan utama mereka adalah bertani, termasuk pertanian kopi. Desa Sumberwringin memiliki peluang besar untuk menjadi pusat pengembangan kopi Excelsa yang berdaya saing di Lumajang berkat latar budaya yang kuat dan potensi alam yang mendukung.

Kegiatan budidaya dan pengolahan biji kopi Excelsa menghasilkan limbah kulit kopi dalam jumlah besar yang belum dimanfaatkan secara optimal. Limbah kulit kopi dianggap sebagai sisa yang tidak bermanfaat dan biasanya dibuang begitu saja (Arwaa Marden et al., 2024). Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Sumberwringin yaitu kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengelolaan limbah kulit kopi, sehingga pelatihan dan sosialisasi kepada masyarakat sangat dibutuhkan untuk mengolah limbah kopi secara inovatif.

Berdasarkan permasalahan tersebut, kelompok KKN Sumberwringin memberikan solusi yang dapat mengoptimalkan pemanfaatan limbah kulit kopi menjadi cascara coffee. Program ini bertujuan untuk mengintegrasikan teknologi tepat guna dalam proses pengolahan limbah kulit kopi. Pelatihan dan pendampingan diberikan kepada masyarakat untuk meningkatkan keterampilan mereka. Inovasi pengolahan cascara diharapkan mampu menghasilkan produk berkualitas tinggi, terutama teh cascara yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Produk ini juga berkontribusi mengurangi limbah sekaligus memiliki potensi besar di pasar minuman herbal yang semakin diminati pelanggan di seluruh dunia (Nugroho et al., 2025).

Limbah kulit kopi atau cascara, merupakan hasil samping dari proses pengupasan buah kopi yang kemudian dikeringkan untuk diolah lebih lanjut dan menjadi solusi inovatif yang diharapkan dapat mengatasi permasalahan yang ada. (Juwita et al., 2017) Cascara adalah salah satu sumber komponen polifenolik yang kaya akan senyawa asam klorogenat (Acidri et al., 2020). Selain itu, Cascara mengandung senyawa bioaktif seperti antioksidan, polifenol, dan kafein, sehingga memiliki potensi untuk dijadikan minuman cascara coffee. Cascara ini merupakan teh herbal yang memiliki rasa manis dan aroma

buah yang khas, berbeda dengan kopi pada umumnya, minuman ini tidak mengandung rasa pahit dari bubuk kopi, hanya mengandung kafein dengan kadar yang lebih rendah. Pengolahan limbah yang optimal memberikan 2 manfaat, yaitu untuk menjaga kelestarian lingkungan dan meningkatkan nilai ekonomi pada kopi (Rosdiana et al., 2024). Program ini mendukung pencapaian SDGs yang ditetapkan oleh Kementerian Desa untuk mencapai kehidupan yang lebih baik melalui beberapa point sebagai berikut :

	Program ini menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat melalui pengolahan limbah kulit kopi menjadi <i>cascara coffee</i> , sehingga mendorong pertumbuhan ekonomi lokal yang inklusif.
	Pengabdian ini mengadopsi prinsip ekonomi sirkular dengan mengubah limbah menjadi produk bernilai tambah, yang meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya dan mengurangi dampak lingkungan.
	Mengelola limbah secara berkelanjutan, program ini mencegah degradasi tanah dan menjaga keanekaragaman hayati di sekitar perkebunan kopi, mendukung pengelolaan ekosistem darat yang sehat.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dimulai pada tanggal 21 Juli 2024 dengan panen kopi di kebun milik Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Sumberwringin, dimana para petani kopi setempat berpartisipasi aktif dalam proses tersebut. Setelah biji kopi dipetik selanjutnya kulit dan biji dipisahkan secara manual, kemudian kulit kopi dijemur di bawah sinar matahari selama 2-3 minggu hingga cascara mudah dipatahkan. Metode pengeringan manual menggunakan sinar matahari diketahui dapat meningkatkan kandungan total fenol pada cascara. Hal ini karena suhu yang relatif rendah mampu mempertahankan polifenol lebih baik dibandingkan dengan suhu tinggi (Nafisah et al., 2018). Cascara yang dikeringkan menggunakan sinar matahari memiliki rasa asam yang cukup kuat, dengan nilai rata-rata tingkat suka sebesar 3 (netral). Hal ini disebabkan oleh aktivitas enzim yang terjadi selama proses penjemuran, yang kemungkinan menyebabkan fermentasi sehingga menghasilkan reaksi oksidasi enzimatis yang mengembangkan rasa dan aroma khas pada teh cascara (Ariva et al., 2020)



Gambar 3. Sosialisasi program kerja Pemanfaatan Limbah Kopi Excelsa Menjadi Cascara

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan di Balai Desa Sumberwringin pada tanggal 25 Juli 2024, yang dihadiri oleh para petani kopi serta perangkat desa. Tujuan utama kegiatan ini adalah memperkenalkan konsep Cascara Coffee, yaitu teh herbal yang dibuat dari kulit kopi, sebagai alternatif minuman yang lebih hemat biaya sekaligus bermanfaat bagi kesehatan. Materi yang disampaikan meliputi proses pengolahan kulit kopi menjadi teh, teknik pengeringan, serta langkah-langkah memulai usaha berbasis limbah kulit kopi. Dalam sesi sosialisasi, peserta berkesempatan untuk mencicipi olahan teh cascara serta berdiskusi mengenai peluang pemasaran produk, baik secara digital maupun lokal. Sebagai kelanjutan dari kegiatan ini para petani diberikan pelatihan mengenai pengolahan kulit kopi secara mandiri. Selain itu, petani juga memperoleh kulit kopi kering dan panduan penyeduhan yang dapat langsung diterapkan di rumah masing-masing. Perangkat desa turut berperan sebagai mitra pendamping dalam proses pembentukan kelompok pengolah cascara, yang dirancang sebagai awal usaha mikro berbasis potensi lokal. Program ini diharapkan mampu mendorong pengembangan produk pertanian berkelanjutan, meningkatkan nilai tambah hasil panen kopi, serta memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat Desa Sumberwringin melalui pendekatan partisipatif dan berbasis sumber daya lokal. Alat yang digunakan dalam pembuatan cascara yaitu Blender atau Choper, dan bahan yang digunakan dalam pembuatan cascara adalah kulit kopi yang sudah dikeringkan dan kemasan teh celup. Langkah-langkah pembuatan teh herbal atau cascara yaitu sebagai berikut:



Gambar 4. Pemetikan biji kopi

Pemetikan biji kopi pada Gambar 4 menunjukkan bahwa biji kopi dipetik secara manual dengan tangan. Untuk menjangkau cabang pohon yang tinggi, digunakan bantuan tangga. Pemetikan dilakukan secara selektif, yaitu hanya memetik buah kopi yang berwarna merah sebagai tanda kematangan sempurna, sementara buah yang masih hijau atau belum matang dibiarkan hingga matang. Metode pemetikan secara manual seperti ini masih banyak dilakukan di perkebunan kopi milik warga Desa Sumberwringin karena selain biayanya lebih murah, cara ini mampu untuk menjaga kualitas biji kopi. Pemetikan yang dilakukan secara selektif dapat menghasilkan panen dengan mutu yang lebih baik dan berdampak positif pada cita rasa kopi yang dihasilkan.



Gambar 5. Proses pencucian biji kopi setelah dipetik

Proses pencucian biji kopi setelah dipetik pada Gambar 5 merupakan tahap penting dalam pengolahan pascapanen kopi untuk menjaga kebersihan dan kualitas biji. Pencucian dilakukan dengan air bersih menggunakan wadah saringan agar kotoran, getah, dan sisa sisa kulit buah kopi yang masih menempel dapat terbuang. Proses pencucian biji kopi berfungsi untuk memisahkan buah kopi yang baik dengan yang rusak atau busuk. Proses pencucian biji kopi dilakukan sebelum tahap fermentasi atau pengupasan kulit, tergantung metode pengolahan kopi yang digunakan seperti washed process, semi-washed, atau natural process serta kualitas biji kopi dapat dipertahankan, risiko pertumbuhan jamur atau mikroba dapat dikurangi, dan cita rasa kopi pada hasil akhir menjadi lebih optimal.



Gambar 6. Proses pengupasan biji kopi

Proses pengupasan biji kopi pada Gambar 6, dilakukan setelah biji kopi dicuci bersih. Teknik pengupasan ini dilakukan untuk memisahkan lapisan kulit dari biji kopi agar diperoleh hasil yang siap untuk dilanjut ke tahap berikutnya. Pengupasan dilakukan secara manual dengan menekan buah kopi hingga bijinya terlepas dari kulit.. Proses ini menghasilkan biji kopi dan kulit, di mana kulit tersebut akan dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan teh cascara. Kegiatan pengupasan ini tidak hanya menghasilkan biji kopi, tetapi juga memberikan nilai tambah dari limbah kulit kopi yang dulunya sering terbuang.



Gambar 7. Proses pengeringan biji kopi

Tahap selanjutnya setelah proses pengupasan dilakukan proses pengeringan biji kopi dan kulit kopi yang sebelumnya sudah dipisahkan. Kulit kopi dan biji kopi diletakkan di alas yang bersih lalu dilakukan pengeringan di bawah terik sinar matahari. Pengeringan dilakukan hingga kadar air pada kulit kopi berkurang, sehingga teksturnya kering dan tidak berjamur. Waktu pengeringan biasanya memakan waktu beberapa hari tergantung dari kondisi cuaca setempat dan intensitas cahaya matahari. Setelah melakukan proses pengeringan tahap selanjutnya yaitu melakukan penghacuran kulit kopi dengan menggunakan alat berupa Blander atau Choper. Kulit kopi yang digunakan untuk teh seduh atau cascara bisa dilakukan dengan 2 cara yaitu di seduh secara langsung seperti pada gambar 8 dibawah ini atau dimasukkan kedalam packaging teh celup.



Gambar 8. Proses uji coba penyeduhan cascara secara langsung

3. HASIL KEGIATAN

Pengabdian Kuliah Kerja Nyata Kolaboratif (KKN-K) di Desa Sumberwringin, Kecamatan Klakah, Kabupaten Lumajang, dilaksanakan pada tanggal 15 Juli hingga 9 Agustus 2025 dengan program utama pemanfaatan limbah kulit kopi Excelsa menjadi cascara coffee. Program kerja ini bertujuan untuk memperkenalkan konsep cascara coffee, yaitu teh herbal yang berasal dari kulit kopi, sebagai alternatif minuman yang lebih hemat biaya sekaligus bermanfaat bagi kesehatan. Selain fokus pada pengolahan produk, program ini juga melibatkan masyarakat melalui kegiatan edukasi, interaksi, dan praktik langsung, yang meliputi beberapa tahapan berikut :

1. Kegiatan Sosialisasi Produk *Cascara*



Gambar 9. Kegiatan Sosialisasi Produk *Cascara*

Kegiatan sosialisasi terkait produk cascara disampaikan melalui presentasi oleh kelompok KKN-K di Desa Sumberwringin. Materi yang disampaikan yaitu tentang pengenalan cascara, manfaat cascara bagi kesehatan, serta potensi nilai ekonomi dari pemanfaatan limbah kulit kopi. Sosialisasi dari penyampaian tersebut memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Sumberwringin mengenai inovasi dari limbah kulit kopi yang ternyata dapat dijadikan teh cascara.

2. Diskusi Produk *Cascara*



Gambar 10. Diskusi Produk *Cascara*

Kegiatan diskusi mengenai produk cascara coffee yang dilaksanakan secara interaktif melalui sesi tanya jawab antara tim KKN-K dan warga Desa Sumberwringin, khususnya petani kopi serta ibu-ibu PKK. Diskusi dilakukan dengan tujuan untuk membantu penyelesaian masalah yang dihadapi masyarakat Desa Sumberwringin. Berdasarkan hasil

diskusi diketahui bahwa sebagian besar masyarakat belum mengetahui tentang teh cascara. Diskusi ini juga membahas tentang bagaimana pendapat masyarakat terkait program kerja teh cascara dan diperoleh hasil bahwa sebagian warga Desa Sumberwringin tertarik untuk mengembangkan produk cascara yang menjadi solusi pengurangan dari kulit kopi.

3. Hasil Produk Cascara

Produk teh cascara merupakan inovasi dari kulit kopi kering setelah melalui serangkaian proses sehingga menghasilkan aroma yang khas. Aroma khas ini muncul ketika diseduh yaitu menyerupai wangi teh herbal alami dengan nuansa fruity dan sedikit sentuhan floral. Produk cascara yang dihasilkan juga memberikan rasa yang unik yaitu perpaduan antara asam manis buah kering dengan aftertaste menyerupai black tea sehingga memberikan sensasi yang berbeda dibanding dengan teh pada umumnya. Kombinasi aroma ini menjadikan cascara memiliki daya tarik sendiri yang membedakannya dari teh hitam atau teh hijau. Warna seduhan cascara menunjukkan warna kecoklatan jernih seperti teh pada umumnya yang mencerminkan kualitas herbalnya.



Gambar 11. Produk Cascara

Produk teh cascara dikemas dalam kantong teh dengan setiap kantong teh berisi tujuh keping kulit kopi yang telah dihancurkan. Bentuk kemasan kantong teh dipilih agar praktis diseduh oleh masyarakat tanpa perlu melakukan proses penyaringan tambahan. Pemilihan packaging untuk mengemas kantong teh tersebut yaitu menggunakan pouch ziplock food grade yang dirancang agar kemasan dapat dibuka-tutup dengan mudah sekaligus menjaga kualitas teh cascara. Kemasan ini memberikan kesan praktis, higienis, dan kekinian sehingga dapat meningkatkan daya tarik serta nilai jual produk.

4. KESIMPULAN

Program pengabdian KKN-K di Desa Sumberwringin, Kecamatan Klakah, Kabupaten Lumajang yaitu berhasil mengoptimalkan pemanfaatan limbah kulit kopi Excelsa menjadi produk bernilai tambah berupa teh cascara. Kegiatan ini dapat memperkenalkan inovasi pengolahan limbah kopi, dan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat melalui sosialisasi, pelatihan, dan praktik secara langsung. Produk cascara yang dihasilkan memiliki cita rasa khas, aroma unik, serta potensi pasar yang menjanjikan sebagai minuman herbal alternatif yang ramah lingkungan. Kegiatan ini mendukung

prinsip ekonomi sirkular, dan berkontribusi pada pencapaian SDGs melalui pengurangan limbah, peningkatan pendapatan, serta pemberdayaan masyarakat lokal. Dengan adanya program ini, masyarakat Desa Sumberwringin memiliki peluang untuk mengembangkan usaha mikro berbasis cascara, memperkuat kemandirian ekonomi, serta meningkatkan daya saing produk lokal baik di pasar nasional maupun internasional.

DAFTAR PUSTAKA

Artikel Jurnal

- Acidri, R., Sawai, Y., Sugimoto, Y., Handa, T., Sasagawa, D., Masunaga, T., Yamamoto, S., & Nishihara, E. (2020). Phytochemical profile and antioxidant capacity of coffee plant organs compared to green and roasted coffee beans. *Antioxidants*, 9(2), 1–18. <https://doi.org/10.3390/antiox9020093>
- Anam, K., Arif, D., Putra, B. C., Ngibad, K., Farkhan, M., Andriansyah, F., Yanto, F. T., & Melinda, S. D. (2024). PKM Strategi Pengembangan Petani Kopi Excelsa Wonosalam Desa Sumberjo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(10), 1771–1777. <https://doi.org/10.59837/pp06cq66>
- Ariva, A. N., Widyasanti, A., & Nurjanah, S. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 21–28. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i1.15744>
- Arwaa Marden, H., Julia Nanda, A., Maulida Herika, S., Mulyani, S., Idayana, U., & Irawan, J. (2024). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Sebagai Pupuk Organik Cair di Desa Arul Item, Kabupaten Aceh Tengah (Utilization of Coffee Skin Waste as Liquid Organic Fertilizer in Arul Item Village, Central Aceh Regency). *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 20–31. <https://ebsina.or.id/journals/index.php/djpm>
- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 279–285. Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & Dwiloka, B. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (Cascara) dalam Kemasan Kantung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 38–43. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Juwita, A. I., Mustafa, A., & Tamrin, R. (2017). STUDI PEMANFAATAN KULIT KOPI ARABIKA (*Coffea arabica* L.) SEBAGAI MIKRO ORGANISME LOKAL (MOL). *Agrointek*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v11i1.2937>
- Nugroho, C. P., Prawiranegara, B. M. P., Asdak, C., Widyasanti, A., & Kendarto, D. R. (2025). Pengolahan Limbah Kopi Menjadi Teh Cascara Sebagai Produk Prioritas Berdasarkan Metode AHP di Sub DAS Cikamiri. *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*, 8, 59–64. <https://doi.org/10.30595/pspfs.v8i.1473>
- Nurhayati, N., Yuwanti, S., & Urbahillah, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 38–49. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.1.38>
- Rosdiana, E., Nugroho, S. A., & Kusumaningtyas, R. N. (2024). Inovasi Produk Minuman Teh Cascara Dari Limbah Kulit Kopi Sebagai Solusi Pengurangan Limbah Pertanian Oleh Teaching Factory Pengolahan Produk Kopi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-Dinamika*, 9(3), 524–530.

Buku

- Batubara, M., & Pane, M. M. (2023). Pengaruh Pertanian terhadap Pendapatan Nasional. 7(2013), 74–81.
- Farhaty, N. (2023). Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: Review. *Farmaka*, 14, 214–227.
- Nafisah, D., Dewanti, T., Teknologi, W. J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2018). Kajian Metode Pengeringan dan Rasio Penyeduhan- Nafisah, dkk. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(3), 37–47.
- Trisdayanti, N. P. E., & Kristiana, N. I. (2024). Perempuan pemimpin: membingkai pariwisata budaya melalui kuliner sehat dan berkelanjutan.