

## Optimalisasi Petani Kopi Desa Girimekar dalam Mengolah Limbah Cascara Menjadi Teh

Wildan Wibawa<sup>1)</sup>, Delia Ramadiyanti<sup>2)</sup>, Sandi Pangestu<sup>3)</sup>, Muhammad Rama Setadriya<sup>4)</sup>, Osama Muhammad Afganis<sup>5)</sup>, Zulfa Wafiq Azizah<sup>6)</sup>

<sup>1)</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Al-Ghifari

<sup>2, 4, 5)</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Al-Ghifari

<sup>3)</sup>Program Studi Sastra Inggris, Fakultas Sastra, Universitas Al-Ghifari

<sup>6)</sup>Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Teknik Informasi, Universitas Al-Ghifari

e-mail: [wildan.w.perdana@unfari.ac.id](mailto:wildan.w.perdana@unfari.ac.id)

### Abstrak

Desa Girimekar, Kecamatan Cilengkrang, Kabupaten Bandung, merupakan salah satu daerah penghasil kopi Arabika Palasari dengan potensi produksi kopi yang tinggi. Lembaga Pelatihan dan pemagangan usaha kehutanan swadaya wanawiyata widyakarya giri senang sekarang sebagai produsen kopi kenangan dan mengirim 45 ton kopi arabika setiap bulannya. Untuk mengatasi masalah limbah kopi dan meningkatkan nilai tambah bagi petani, perlu dilakukan pengembangan produk dari cascara. Cascara (kulit kopi) memiliki kandungan antioksidan yang cukup tinggi sehingga sangat berpeluang untuk dimanfaatkan sebagai produk baru, sayangnya, sekitar 60% dari hasil panen kopi berupa limbah kulit kopi (cascara) belum dimanfaatkan secara optimal dan hanya dijadikan kompos. Melalui program pengabdian masyarakat berbasis Kuliah Kerja Nyata (KKN), KKN 17 Waluya Karsa, mahasiswa Universitas Al-Ghifari melakukan inovasi pemanfaatan limbah cascara menjadi produk teh bernilai jual tinggi. Kegiatan dimulai dengan pelatihan teknis untuk petani tentang pemilihan cherry kopi berkualitas, teknik penyortiran dan pencucian, serta pengeringan cascara yang higienis. Kemudian, dilakukan formulasi tiga varian rasa teh cascara: original, lemon madu, dan mangga. Program ini juga dilengkapi dengan perancangan logo, desain booth, dan pendampingan legalitas usaha sebagai persiapan model bisnis berbasis franchise. Hasil program menunjukkan bahwa teh cascara memiliki potensi sebagai minuman sehat alternatif yang berkelanjutan dan mampu membuka pasar baru (blue ocean) yang belum ada di Indonesia.

**Kata kunci:** Cascara, Teh Kopi, Limbah Kopi, Pemberdayaan Petani, Franchise, Blue Ocean.

### Abstract

Girimekar Village, Cilengkrang District, Bandung Regency, is one of the areas that produces Palasari Arabica coffee with high coffee production potential. The Giri Senang Independent Forestry Training and Apprenticeship Institute is now a producer of Kenangan coffee and ships 45 tons of Arabica coffee every month. To overcome the problem of coffee waste and increase added value for farmers, it is necessary to develop products from cascara. Cascara (coffee husks) has a high antioxidant content, making it very promising for use as a new product. Unfortunately, around 60% of the coffee harvest in the form of coffee husks (cascara) is not optimally utilized and is only used as compost. Through a community service program based on Real Work Lectures (KKN), KKN 17 Waluya Karsa, students of Al-Ghifari University innovated the use of cascara waste into high-value tea products. The activity began with technical training for farmers on selecting quality coffee cherries, sorting and washing techniques, and hygienic cascara drying. Three cascara tea flavor variants were then formulated: original, lemon honey, and mango. The program also included logo design, booth design, and business legality assistance in preparation for a franchise-based business model. The program results showed that cascara tea has the potential as a sustainable alternative healthy drink and is capable of opening up a new market (blue ocean) that does not yet exist in Indonesia.

**Keywords:** Cascara, Coffee Tea, Coffee Waste, Farmer Empowerment, Franchise, Blue Ocean.

### PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara agraris memiliki kekayaan sumber daya alam yang sangat melimpah, termasuk dalam sektor perkebunan kopi. Berdasarkan data dari International Coffee Organization (ICO), Indonesia menempati posisi ketiga sebagai negara penghasil kopi terbesar di dunia. Desa

Girimekar, yang terletak di Kecamatan Cilengkrang, Kabupaten Bandung, adalah salah satu tempat yang memiliki potensi besar untuk menghasilkan kopi, terutama Arabika Palasari. Aktivitas utama masyarakat di desa ini adalah pertanian, dan salah satu produk unggulannya adalah kopi yang dibudidayakan oleh petani lokal dengan metode tradisional namun berkualitas.

Namun, di balik produksi kopi yang menjanjikan, ada masalah besar terkait limbah kulit buah kopi, atau cascara, yang merupakan hasil olahan kopi yang belum dimanfaatkan sepenuhnya. Observasi langsung di lapangan menunjukkan bahwa sekitar 60% dari volume buah kopi yang dipanen merupakan limbah cascara. Umumnya, cascara ini hanya dijadikan pupuk atau dibuang karena dianggap tidak memiliki nilai ekonomis yang berarti. Padahal, dengan pendekatan inovatif dan teknologi sederhana, cascara dapat diolah menjadi produk minuman yang bernilai jual tinggi, salah satunya adalah teh cascara. Kulit buah kopi atau disebut Cascara biasanya hanya di jadikan sebagai pakan ternak, pupuk, terkadang langsung dibuang (Baihaqi, et al. 2022). Sebenarnya cascara bisa di manfaatkan kembali menjadi produk yang bermanfaat, Karena cascara memiliki rasa yang unik dan manfaatnya yang banyak. Manfaat dari cascara dapat menangkal radikal bebas, melindungi lambung serta bagus untuk kulit (BPS., 2019).

Teh cascara adalah minuman yang berasal dari kulit buah kopi kering yang diseduh menggunakan formulasi khusus dan memiliki cita rasa unik yang menggabungkan rasa buah kering dan aroma kopi ringan. Di negara-negara seperti Amerika Serikat dan Eropa, teh cascara telah dikenal sebagai minuman herbal yang kaya antioksidan, menyegarkan, dan memiliki rasa yang unik yang berasal dari campuran teh ringan dan buah kering. Teh ini memiliki banyak keunggulan karena tren gaya hidup sehat yang terus meningkat di kalangan pelanggan modern, selain kandungan nutrisi yang tinggi. Teh cascara masih belum populer di Indonesia, dan belum banyak dikembangkan sebagai produk komersial, maka dari itu kami berada di posisi "Blue Ocean"- pasar baru - karena teh cascara frenchise belum pernah ada sebelumnya.

Dengan demikian, kelompok Kuliah Kerja Nyata (KKN) 17 Waluya Karsa yang berada di Desa Girimekar melihat betapa pentingnya untuk mengoptimalkan limbah cascara agar dapat memberikan nilai tambah finansial kepada petani kopi lokal. Melalui pengabdian kepada masyarakat ini, kami menginisiasi pelatihan dan pendampingan kepada petani kopi di lembaga pelatihan dan pemagangan usaha kehutanan swadaya wanawiyata widyakarya giri senang, mengenai proses pemilihan cherry kopi berkualitas, penyortiran, pemisahan biji kopi dan kulit (cascara), hingga pengeringan cascara secara higienis agar layak dikonsumsi sebagai teh. Pelatihan tersebut dilaksanakan bersama Abah Suherman, seorang pelaku usaha kopi lokal yang sudah berpengalaman dalam dunia perkopian.

Pada awalnya, kami diberi pelatihan tentang cara memilih kopi ceri berkualitas tinggi dengan bantuan usaha kopi lokal di Girisenang coffe origin Abah Suherman. Petani dididik untuk menyortir buah kopi, memisahkan biji dan kulitnya, dan mengeringkan cascara dengan benar. Selama proses ini, kami bekerja sama dengan Pak Asep, petani kopi yang tinggal di daerah RW 01, yang juga membantu memproses dan menyimpan cascara yang telah dikeringkan. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa dan masyarakat bekerja sama secara aktif untuk membuat program pemberdayaan.

Proses berlanjut saat produk diproses dan diformulasikan. Pada awalnya, kelompok kami mengalami kesulitan menemukan komposisi dan rasa teh cascara yang tepat. Kami akhirnya menemukan bahwa teh cascara dengan rasa lemon madu, teh cascara dengan rasa mangga, dan teh cascara original adalah rasa yang layak untuk dikembangkan. Proses ini sangat penting untuk menghasilkan teh cascara yang aman untuk dikonsumsi dengan mempertimbangkan selera lokal dan karakteristik konsumen, seluruh rasa ini diuji kepada responden di desa dengan metode organoleptik.

Di sisi lain, kami tidak hanya berfokus pada pengolahan produk, tetapi juga menyiapkan model bisnis jangka panjang dalam bentuk franchise. Konsep ini terinspirasi dari model bisnis

minuman teh siap saji seperti "Teh Poci", "Tong Tji", dan "Esteh Indonesia" yang telah berkembang di banyak wilayah Indonesia. Dalam hal ini, kami mengajukan legalitas seperti Nomor Induk Berusaha (NIB), Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), dan sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT), selain mendesain stand booth dan logo. Untuk meningkatkan kepercayaan pelanggan, rencana ke depan juga mencakup pengawasan sertifikasi Halal.

Harga jual produk ditetapkan sebesar Rp6.000 per cup dengan estimasi target penjualan 100 cup per hari. Berdasarkan perhitungan kasar, Harga Pokok Produksi (HPP) Rp2.587 per cup, sehingga terdapat margin keuntungan yang cukup signifikan yang bisa membantu peningkatan kesejahteraan petani kopi dan masyarakat sekitar. Model bisnis ini tidak hanya memberi nilai tambah dari aspek ekonomi, tetapi juga memperkuat pemberdayaan masyarakat melalui inovasi berbasis sumber daya lokal yang berkelanjutan.

Petani kopi di Desa Girimekar menghadapi beberapa permasalahan utama. Sebagian besar petani belum mengetahui bahwa limbah kulit kopi dapat dimanfaatkan menjadi produk bernilai ekonomi seperti teh. Selain itu, petani masih kurang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk mengolah cascara secara higienis dan sesuai standar pangan. Belum ada upaya yang dilakukan untuk mengembangkan teh cascara secara sistematis dari segi rasa, branding, dan pemasaran. Produk yang dihasilkan juga belum memiliki izin usaha resmi sehingga belum dapat dijual secara legal.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan dan dukungan kepada petani kopi terkait pemilihan, pengolahan, serta pengeringan limbah cascara. Program ini juga mengembangkan formulasi teh cascara yang memiliki nilai jual dan membantu proses legalisasi usaha agar produk dapat dipasarkan secara resmi dan lebih luas. Pada akhirnya, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan petani melalui peningkatan variasi produk hasil pertanian.

**Manfaat Kegiatan :** 1) Bagi Petani: Meningkatkan wawasan dan keterampilan dalam mengolah limbah pertanian menjadi produk bernilai ekonomi. 2) Bagi Mahasiswa: Memberikan pengalaman nyata dalam pemberdayaan masyarakat dan pengembangan usaha berbasis potensi lokal. 3) Bagi Masyarakat: Menciptakan peluang usaha baru, mengurangi limbah lingkungan, dan mendorong pertumbuhan ekonomi desa. 4) Bagi Institusi: Meningkatkan kontribusi nyata perguruan tinggi dalam mendukung pembangunan masyarakat berbasis riset dan pengabdian.

Program pengabdian ini tidak hanya mencapai produk teh cascara, tetapi juga mengubah cara orang berpikir dan membantu petani memanfaatkan potensi yang terabaikan. Tercipta sinergi yang berfokus pada kemandirian dan keberlanjutan usaha berbasis desa melalui kerja sama yang erat antara mahasiswa, petani, dan pelaku UMKM lokal. Selain itu, pendekatan yang kami lakukan menunjukkan semangat sociopreneurship, yang menggabungkan nilai ekonomi dan sosial.

Kami memahami bahwa keberlanjutan adalah komponen yang sangat penting dari proses pemberdayaan masyarakat. Oleh karena itu, untuk memastikan bahwa proses produksi teh cascara terus berjalan dan berkembang setelah KKN berakhir, kegiatan pengabdian ini juga disertai dengan rencana monitoring dan evaluasi pasca-program. Selain itu, dengan model bisnis franchise yang sederhana namun terorganisir, diharapkan lebih banyak orang menggunakan teh cascara ini. Ini akan menjadi identitas baru Desa Girimekar sebagai desa kopi yang menjual biji kopi dan produk turunan yang inovatif.

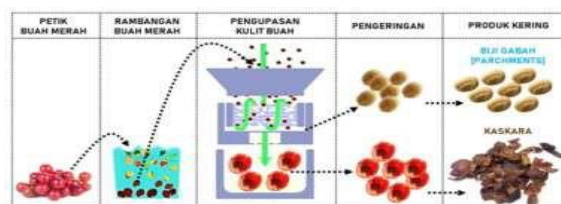
## METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggabungkan pelatihan, difusi ipteks, dan advokasi. Pelatihan dilakukan melalui pendekatan kepada khususnya petani kopi Desa Girimekar, sebagai mitra utama dalam setiap tahapan proses mengolah limbah cascara menjadi teh. Difusi ipteks diterapkan melalui pengembangan produk dan teknologi sederhana yang dapat langsung diterapkan oleh masyarakat. Sementara itu, advokasi

diwujudkan dalam bentuk pendampingan intensif dalam pengurusan legalitas usaha dan penyusunan rencana bisnis. Kombinasi metode ini bertujuan untuk menciptakan solusi yang aplikatif, berkelanjutan, serta memberdayakan masyarakat secara aktif dan mandiri.

### Lokasi dan Waktu pelaksanaan

Selama kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN), yaitu dari Juni hingga Juli 2025, program pengabdian ini dilaksanakan di Desa Girimekar, Kecamatan Cilengkrang, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat. Desa ini dipilih karena kopi Arabika Palasari dan banyaknya limbah cascara yang belum dimanfaatkan.



**Gambar 1.** Alur Proses Produksi Cascara dari Kulit Buah Kopi Hasil Panen Sumber : <https://www.cctcid.com/2020/12/16/kaskara-minuman-khas-dari-kulit-buah-kopi/> (Mulato, 2020)

### Subjek dan Mitra kegiatan

Mitra kegiatan dalam program ini adalah para petani kopi di Desa Girimekar, khususnya yang tergabung dalam kelompok tani kopi lokal. Dua tokoh utama yang dilibatkan secara intensif dalam

program ini adalah Bapak Asep, petani kopi aktif yang menjadi produsen utama cascara, serta Abah Suherman, pelaku UMKM kopi lokal yang telah berpengalaman dalam proses pascapanen dan edukasi pertanian.

### **Tahapan kegiatan**

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui berbagai langkah, yaitu: 1) Identifikasi Masalah dan Potensi

Langkah awal dilakukan melalui observasi lapangan, wawancara dengan petani, serta diskusi kelompok terarah (Focus Group Discussion/FGD) untuk menggali permasalahan utama yang dihadapi petani, khususnya terkait pengelolaan limbah cascara. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa sekitar 60% cascara terbuang sebagai limbah, dan belum dimanfaatkan secara optimal. 2) Pelatihan dan Edukasi

Tahap berikutnya adalah pelatihan kepada petani mengenai cara memilih cherry kopi yang matang dan layak panen, proses pemisahan biji dan kulit kopi, teknik pengeringan cascara yang higienis, serta penyimpanan yang tepat. Pelatihan dilakukan secara langsung di kebun kopi dan rumah produksi sederhana milik petani, dengan pendekatan praktik langsung (learning by doing). 3) Formulasi Produk dan Uji Rasa

Setelah cascara dikeringkan, tim mahasiswa melakukan serangkaian eksperimen untuk menentukan formula teh cascara yang tepat. Kegiatan ini mencakup pencampuran cascara kering dengan berbagai bahan alami seperti lemon, madu, dan mangga untuk menciptakan varian rasa. Uji organoleptik dilakukan dengan melibatkan warga sebagai responden untuk menilai cita rasa, aroma, warna, dan tingkat penerimaan produk. 4) Desain Branding dan Legalitas Produk

Tim juga merancang identitas visual produk (logo, kemasan, dan booth) serta mendampingi mitra dalam pengurusan legalitas usaha seperti NIB, NPWP, dan PIRT. Langkah ini penting sebagai fondasi awal untuk pengembangan produk dalam skala komersial, termasuk kemungkinan franchise. 5) Rencana Pengembangan Usaha

Pada tahap akhir, disusun rencana usaha sederhana berbasis franchise. Proyeksi penjualan ditargetkan sebesar 100 cup per hari dengan harga Rp6.000 per cup dan HPP sebesar Rp2.587 per cup. Rencana ini didiskusikan dengan mitra untuk melihat kesiapan produksi dan pemasaran pasca-kegiatan. 1) Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui metode kualitatif seperti wawancara mendalam, observasi lapangan, dokumentasi kegiatan, dan angket kepuasan untuk uji rasa produk. Data-data ini digunakan sebagai bahan evaluasi dan pelaporan akhir pengabdian. 2) Evaluasi dan Keberlanjutan Program

Evaluasi proses melacak keterlibatan mitra, pemahaman materi pelatihan, dan kemampuan untuk menerapkan metode yang diajarkan. Sementara itu, evaluasi hasil dilakukan dengan menilai kualitas produk teh cascara yang dihasilkan, keberhasilan dalam perolehan legalitas usaha, serta kesiapan mitra dalam menjalankan model usaha berbasis franchise.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat KKN 17 Waluya Karsa ini dilaksanakan di Desa Girimekar, Kecamatan Cilengkrang, Kabupaten Bandung. Desa ini dikenal sebagai sentra penghasil kopi Arabika Palasari dan sejak 2016 menjadi basis usaha kopi bernama Girisenang Coffee Origin sekaligus lembaga pelatihan dan pemagangan usaha kehutanan swadaya wanawiyata widyakarya giri senang, yang dikelola oleh tokoh lokal, salah satunya yaitu Abah Suherman. Girisenang Coffee Origin merupakan salah satu mitra strategis dalam pelaksanaan program pengabdian ini, mengingat reputasinya yang sudah menjalin kontrak kerja sama dengan berbagai perusahaan nasional, termasuk Kopi Kenangan dan sebelumnya Morning Glory.

Girisenang Coffee Origin mengirimkan sekitar 45 ton kopi per bulan kepada mitra bisnisnya yaitu Kopi Kenangan, sehingga seluruh produksi mereka terfokus pada pemenuhan kontrak tersebut. Meskipun skala usahanya besar, limbah kopi berupa kulit buah kopi (cascara) belum dimanfaatkan secara maksimal dan sebagian besar hanya dijadikan kompos.

### **Tahapan Kegiatan Pengabdian Observasi dan Identifikasi Permasalahan**

Tahap awal kegiatan merupakan, observasi lapangan dan wawancara dengan petani dan pengusaha kopi. Dari hasil wawancara, dapat dipahami permasalahan utama yang dihadapi oleh desa girimekar terkait limbah kulit kopi (cascara) yang belum dimanfaatkan selain dijadikan kompos. Permasalahan-permasalahan tersebut diberikan solusi melalui kegiatan pengabdian ini. Kami mengusulkan untuk pembuatan produk teh cascara dalam bentuk franchise yang dimana belum ada sebelumnya, kami juga membantu dalam legalitas.

Berdasarkan Info yang kami dapat dari Bapak Asep biasanya 100 kg Cherry kopi itu terdapat 60 kilogram biji kopi basah, dan 40 kilogram biji kopi yang masih ada kulit tanduk. Tim KKN menemukan bahwa hanya 6 hingga 7 kilogram cherry kopi yang dapat menghasilkan kulit cascara kering berkualitas tinggi dari 100 kilogram kopi cherry, sehingga sebagian besar limbah kulit kopi setelah panen tidak digunakan secara ekonomis.

Salah satu cara yang menarik dan inovatif untuk mengatasi masalah limbah adalah dengan mengubah produk cascara kopi arabika menjadi produk teh. Pendekatan ini tidak hanya memberikan solusi terhadap limbah pertanian, tetapi juga mampu meningkatkan nilai tambah secara ekonomi bagi para petani kopi. Teh cascara memiliki banyak manfaat kesehatan, termasuk tingginya kandungan antioksidan, vitamin, serta sifat antiinflamasi yang menjadikannya sebagai minuman alternatif yang sehat dan alami. Melalui pengolahan yang tepat, teh cascara memiliki potensi besar untuk menjadi alternatif minuman sehat yang berkelanjutan dan ramah lingkungan.

Lebih jauh, inovasi pengembangan produk teh cascara dapat dikolaborasikan dengan konsep bisnis **franchise**, yang saat ini tengah populer di kalangan generasi muda dan pelaku UMKM. Model franchise memungkinkan skala usaha berkembang lebih cepat dengan standar produk dan pelayanan yang seragam, serta mampu mengeksplorasi pasar yang lebih luas. Dalam konteks ini, teh cascara dapat diposisikan sebagai produk minuman **blue ocean**, yaitu produk yang belum memiliki banyak pesaing di pasar dan mampu menciptakan permintaan baru melalui diferensiasi berbasis kesehatan, keberlanjutan, dan keunikan rasa. Oleh karena itu, pengembangan teh cascara berbasis franchise tidak hanya berperan sebagai solusi pengelolaan limbah, tetapi juga membuka peluang bisnis baru bagi petani dan pelaku usaha lokal di pasar yang masih segar dan minim kompetitor.

Gambar 2. Wawancara dengan Petani Kopi RW 01



### Pelatihan Teknis: Seleksi dan Pemrosesan Cascara

Tim KKN bersama mitra yaitu lembaga pelatihan dan pemagangan usaha kehutanan swadaya wanawiyata widyakarya giri senang melakukan pelatihan tahap awal dari pembuatan lahan untuk menanam, penanaman bibit kopi yang benar, pembersihan pucuk daun teh kopi, hingga panen cherry kopi dengan fokus pada pemilihan *cherry* kopi yang berkualitas.

Pada Saat Pelatihan dengan Lembaga Pelatihan dan Pemagangan Usaha Kehutanan Swadaya Wanawiyata Widyakarya Girisenang. Abah Suherman menjelaskan bahwa proses sortir dilakukan dua kali: pertama cherry kopi disortir secara visual berdasarkan warna merah pekat, maka bisa dilihat cherry kopi grade 1&2, lalu kedua dengan merendam cherry kopi ke dalam air—buah yang mengambang dibuang karena dianggap busuk atau terkena hama. Informasi ini menjadi acuan dasar dalam pengolahan cascara, karena hanya kulit dari buah kopi segar dan berkualitas tinggi yang layak dijadikan teh. Berdasarkan informasi dari Abah Suherman, “1 pohon kopi akan menghasilkan sekitar 3-10 kg cherry kopi tergantung umur kopi dan pemeliharaannya, 1 pohon bisa 3-6 kali panen cherry kopi merah, dan cherry kopi busuk itu bagaimana kondisi musim dan lokasi.” ujarnya.

Abah Suherman juga menceritakan Sejarah di Girisenang ini, beliau menceritakan asal muasal Pembuatan Teh dari Daun Kopi, “Dahulu kala pucuk daun kopi pernah dimanfaatkan menjadi teh saat peperangan, para tentara membakar pucuk daun kopi hingga gosong lalu dimasukkan ke air mendidih dan akan menghasilkan teh daun kopi yang berwarna merah, dan Kopi jalu itu hanya ada



penemuannya di girisenang ini.” Ujarnya.

**Gambar 3. Memetik Cherry Kopi siap panen dan sortir**

Proses selanjutnya adalah pencucian cascara dan penggilingan (Grinding) menggunakan mesin steril. Saat biji cherry atau kopi sudah dipilah selanjutnya dicuci. setelah melakukan pencucian cherry kita langsung melakukan penggrindingan untuk memisahkan biji kopi dan cangkang kopi.



**Gambar 4. Proses Pencucian dan Penggilingan Cascara**

Setelah itu, **Pengeringan kulit kopi (cascara)** dijemur di atas terpal yang dialasi bilik bambu dan metode dijemur menggunakan sinar matahari yang ditempatkan dalam *greenhouse* agar terhindar dari kontaminasi dan bau lingkungan, terutama dari peternakan. Pengeringan ini memakan waktu sekitar 7–11 hari Namun Cuaca juga bisa menentukan seberapa cepat dan bagus keringnya cangkang kopi, jika cuaca panas atau kemarau bisa mempercepat pengeringan dan membuat kualitas kekeringan menjadi lebih baik. Saat penjemuran kita harus sesekali membolak balikkan kulit kopi agar kering secara merata, dengan kadar air akhir maksimal 12% untuk menghasilkan kulit cascara kering. Saat sudah kering Kulit kopi atau teh cascara ditandai dengan wangi yang agak keasaman dan kulit kopi menjadi coklat atau kehitaman.



**Gambar 5. Proses Penjemuran dan Panen Kulit Cascara Kering**

### **Eksperimen Formulasi Rasa Teh Cascara**

Setelah cascara kering diperoleh, tim KKN melakukan berbagai eksperimen untuk menciptakan Formulasi rasa teh yang dapat diterima oleh masyarakat. Alat yang akan dipakai untuk pembuatan minuman teh kulit kopi cascara adalah timbangan gramasi dengan banyak sekitar 30 gram. Sebelum teh cascara kulit kopi di siram air panas pastikan teh cascara itu kering tidak lembab. Setelah di pisahkan dan di pilah dilanjutkan dengan menambahkan air panas 1 liter kedalam teko. Pastikan untuk teh yang sudah dicampur air memiliki wangi khas agak keasaman.

Awalnya, tim mengalami beberapa kegagalan dalam mendapatkan cita rasa yang pas, terutama dalam menyeimbangkan aroma kopi dan rasa buah. Namun setelah beberapa kali uji coba, ditemukan tiga varian rasa yang diterima baik oleh masyarakat: 1) **Original**: Rasa murni cascara dengan tambahan gula batu cair. 2) **Lemon Madu**: Kombinasi antara keasaman lemon dan manis alami madu. 3) **Lychee**: Menghasilkan aroma segar dan rasa tropis khas buah Lychee.

Uji organoleptik dilakukan terhadap responden warga desa girimekar untuk mengukur



preferensi rasa. Hasilnya, varian lemon madu paling disukai karena rasa yang menyegarkan dan cocok dikonsumsi dalam berbagai suasana.

**Gambar 6. Proses menentukan formulasi yang tepat untuk produk teh cascara  
Desain Produk, Branding, dan Pendirian Booth**

Mahasiswa mendesain logo merek, kemasan produk, serta desain booth penjualan dengan pendekatan visual yang modern dan menarik. Branding ini dibuat untuk menunjukkan bahwa produk teh cascara bukan hanya produk desa, tetapi bisa bersaing secara nasional. Booth penjualan dirancang untuk kebutuhan franchise ke depan. Desain dibuat portabel, terbuat dari material ringan, dan dihias dengan unsur-unsur visual khas kopi Girimekar. Hal ini menjadi penting untuk memperkuat identitas produk sebagai minuman sehat khas lokal yang siap dikomersialkan secara luas.



**Gambar 7. Stand Booth dan Desain Produk**

**Target Pasar:** Pecinta minuman sehat dan tren lokal, Pecinta kopi yang mencari alternatif sehat, Komunitas vegan, wellness, dan eco-lifestyle, serta Pasar retail dan mitra franchise di kota besar dan menengah. Segmentasi: Usia 20–40 tahun, Domisili kota besar, penghasilan menengah ke atas.

**Legalitas Usaha dan Rencana Franchise**

Dalam mendukung keberlanjutan usaha, kami sudah menyiapkan kebutuhan legalis, dan nantinya tim KKN juga mendampingi mitra untuk menyiapkan legalitas usaha seperti: 1) **NIB (Nomor Induk Berusaha) : 2206250002025**. 2) **NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) : 327322\*\*\*\*\***. 3) **Sertifikasi HALAL** : dalam proses

Legalitas ini menjadi syarat mutlak jika produk teh cascara ingin dipasarkan secara luas, baik di ritel, platform digital, maupun melalui sistem franchise. Rencana franchise yang dirancang mencakup SOP penyeduhan, penggunaan bahan baku, serta strategi promosi awal.



**Gambar 8. NIB Perorangan Teh Cascara**

**Produksi dan Simulasi Penjualan**

Setelah dilakukan perhitungan dan pembuatan Business Plan, teh cascara akan dijual dengan harga Rp6.000 per cup menggunakan kemasan cup ukuran 18 oz. Target penjualan disimulasikan untuk 100 cup per hari. Berdasarkan perhitungan, HPP (Harga Pokok Produksi) untuk setiap cup berkisar Rp2.587, yang mencakup bahan baku, cup, sedotan, dan biaya operasional kecil.

**PEMBAHASAN**

Program pengabdian ini menunjukkan bahwa pendekatan edukatif dan aplikatif mampu membuka potensi baru dari limbah pertanian. Cascara yang sebelumnya dianggap tidak berguna, ternyata dapat diolah menjadi produk bernilai tinggi jika melalui proses yang tepat dan didukung oleh inovasi rasa serta strategi pemasaran yang efektif.

Dari sisi ekonomi, produk teh cascara berpotensi memberi tambahan penghasilan bagi petani. Jika satu petani dapat menghasilkan 7 kg cascara kering dari 100 kg *cherry*, dan 1 kg dapat menghasilkan sekitar 70–80 cup teh, maka pendapatan tambahan bisa mencapai ratusan ribu rupiah per 100 kg panen hanya dari produk turunan. Selain itu, dari perspektif pemberdayaan masyarakat, program ini mampu meningkatkan kapasitas pengetahuan petani dalam pengolahan, sanitasi, dan diversifikasi usaha. Kegiatan seperti pelatihan, praktik langsung, dan pendampingan legalitas

menciptakan perubahan yang lebih struktural, bukan hanya sementara.

Program ini juga sejalan dengan konsep *circular economy*—yakni pendekatan ekonomi berkelanjutan yang mengubah limbah menjadi nilai ekonomi. Melalui inovasi teh cascara, pertanian kopi di Desa Girimekar bukan hanya memproduksi biji kopi, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru melalui diversifikasi produk.

Kegiatan ini memberikan sejumlah dampak langsung yang signifikan bagi masyarakat desa. Petani kini memiliki kemampuan baru dalam mengolah limbah cascara menjadi produk bernilai jual, yang tidak hanya mengurangi limbah tetapi juga membuka sumber pendapatan tambahan. Produk lokal desa pun mengalami peningkatan dari segi nilai jual dan branding, menjadikannya lebih kompetitif di pasar. Selain itu, terbuka pula peluang bisnis jangka panjang melalui penerapan sistem franchise yang berpotensi memperluas jaringan usaha. Kegiatan ini juga berhasil membangun koneksi antara akademisi, pelaku usaha, dan petani, sehingga tercipta sinergi yang mendukung pengembangan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

### **Tantangan dan Pembelajaran**

Tantangan utama selama kegiatan adalah cuaca yang tidak menentu, sehingga proses pengeringan cascara menjadi lebih lama (hingga 11 hari). Selain itu, Proses pembuatan stand booth yang dilakukan sendiri oleh mahasiswa masih terhambat dan keterbatasan alat produksi seperti mesin pengering atau alat pres cup juga menjadi kendala dalam produksi massal. Namun, tantangan tersebut mampu diatasi melalui improvisasi, kerja sama tim, dan dukungan mitra lokal.

Pembelajaran penting dari program ini adalah bahwa inovasi yang berhasil selalu didasarkan pada pemahaman mendalam terhadap potensi lokal, serta dukungan aktif dari masyarakat sebagai pelaku utama. Keterlibatan mitra seperti Abah Suherman dan Pak Asep menjadi kunci keberhasilan, karena mereka menjadi jembatan antara inovasi mahasiswa dan realitas lapangan.

### **SIMPULAN**

Program pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa KKN 17 Waluya Karsa Universitas Al-Ghifari di Desa Girimekar berhasil mengangkat nilai ekonomi limbah pertanian, khususnya cascara atau kulit kopi arabika, menjadi produk teh bernilai jual. Melalui pendekatan partisipatif dan aplikatif, kegiatan ini melibatkan secara aktif petani lokal, pelaku UMKM, dan tokoh masyarakat dalam proses transformasi limbah menjadi inovasi produk yang sehat, ramah lingkungan, dan memiliki potensi pasar tinggi.

Kegiatan diawali dengan identifikasi masalah limbah cascara yang selama ini hanya dimanfaatkan sebagai kompos atau bahkan dibuang. Hasil observasi menunjukkan bahwa sekitar 60% dari total buah kopi yang dipanen menjadi limbah kulit kopi, dengan hanya sebagian kecil yang diproses menjadi cascara kering. Melalui pelatihan teknis bersama mitra seperti Abah Suherman dan Pak Asep, petani dibekali keterampilan dalam memilih cherry kopi berkualitas, proses sortir dan pemisahan biji, pencucian, penggilingan, serta pengeringan cascara secara higienis. Tahapan ini sangat penting untuk menghasilkan teh yang aman dikonsumsi dan memenuhi standar kelayakan pangan.

Selanjutnya, mahasiswa mengembangkan formula teh cascara dalam tiga varian rasa - original, lemon madu, dan Lychee - melalui serangkaian uji coba organoleptik dengan responden masyarakat setempat. Uji coba ini membuktikan bahwa teh cascara tidak hanya memiliki rasa yang khas dan menarik, tetapi juga mampu diterima dengan baik oleh konsumen lokal.

Dalam aspek branding dan pengembangan usaha, tim merancang logo, desain booth penjualan, serta menyiapkan kebutuhan legalitas usaha seperti NIB, NPWP, dan pengurusan Halal. Langkah ini penting sebagai fondasi awal untuk membangun model bisnis berbasis franchise, yang terinspirasi dari kesuksesan franchise teh lokal seperti Teh Poci dan Esteh Indonesia. Produk teh cascara ditetapkan dijual seharga Rp6.000 per cup dengan HPP sekitar Rp2.587, dan ditargetkan penjualan awal sebesar 100 cup per hari.

Program ini menunjukkan bahwa inovasi sederhana yang berbasis pada potensi lokal dapat menciptakan dampak yang luas apabila dilaksanakan secara sistematis dan melibatkan pemangku kepentingan yang tepat. Teh cascara sebagai produk utama pengabdian tidak hanya memberikan nilai tambah secara ekonomi, tetapi juga menjadi alat edukasi masyarakat mengenai pentingnya pengelolaan limbah dan pemanfaatan hasil samping pertanian. Nilai edukatif ini penting sebagai pondasi awal terbentuknya masyarakat yang produktif, kreatif, dan sadar lingkungan.

Dari sisi keberlanjutan, pengembangan produk teh cascara memiliki keunggulan karena tidak memerlukan bahan tambahan kimia maupun teknologi tinggi dalam proses produksinya. Proses ini dapat diterapkan oleh petani atau masyarakat desa dengan pelatihan sederhana dan alat yang mudah

diperoleh.

Pendekatan franchise yang mulai dirancang dalam program ini juga memberikan peluang bisnis jangka panjang yang menarik. Dalam konteks tren konsumsi masyarakat yang semakin mengutamakan produk alami, sehat, dan memiliki cerita asal-usul, teh cascara dari Desa Girimekar memiliki posisi strategis untuk dikembangkan menjadi produk unggulan yang mampu bersaing di pasar regional maupun nasional. Potensi ini diperkuat oleh semakin populernya minuman berbasis teh herbal di kalangan konsumen muda yang sadar akan gaya hidup sehat dan keberlanjutan. Inovasi teh cascara mampu mengurangi limbah, meningkatkan pendapatan petani, menciptakan lapangan kerja baru, serta menjadikan Desa Girimekar sebagai pionir pengolahan produk kopi turunan berbasis franchise yang belum banyak dijadi di Indonesia (blue ocean strategy).

## SARAN

Untuk menjaga keberlanjutan dan pengembangan program pengolahan teh cascara, diperlukan pendampingan lanjutan bagi petani, perluasan skala produksi melalui pembentukan kelompok usaha, peningkatan infrastruktur pengolahan, serta kolaborasi dengan pemerintah daerah dan lembaga sertifikasi. Selain itu, monitoring dan evaluasi berkala perlu dilakukan agar program tetap berjalan efektif dan terus berkembang secara berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Universitas Al Ghifari yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan KKN MBKM di Desa Girimekar, Kecamatan Cilengkrang, Kabupaten Bandung serta memberi arahan dan fasilitasi dalam pelaksanaan program KKN dan penyusunan jurnal ini. Ucapan terima kasih kepada Bapak Wildan Wibawa ST.,MT sebagai Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang telah memberikan kami arahan dan bimbingannya dalam melaksanakan kegiatan ini. Ucapan Terimakasih secara khusus ditujukan kepada Bapak Asep selaku petani kopi lokal dan Abah Suherman selaku pengelola Girisenang Coffee Origin, yang telah memberikan ilmu, pendampingan, dan akses langsung kepada proses pengolahan kopi serta pemanfaatan limbah cascara. Dukungan dan keterbukaan para mitra sangat membantu dalam pelaksanaan program serta menjadi bagian penting dari keberhasilan inovasi produk teh cascara ini. Semoga program ini dapat memberikan manfaat berkelanjutan bagi masyarakat Desa Girimekar serta menjadi inspirasi bagi pengembangan potensi lokal di daerah lain.

## DAFTAR PUSTAKA

- Baihaqi, S. H. (2023). Sifat Organoleptik Teh Cascara (Limbah Kulit Buah Kopi) Pada Pengeringan Berbeda. *JURNAL AGROSAINS*, 1-8.
- Boy Macklin Pareira Prawiranegara, C. A. (2024). Analisis Ekonomi Pengolahan Limbah Ceri Kopi Menjadi Teh Cascara Dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda: Studi Kasus di Sub DAS Cikamiri, Desa Cisarua, Kecamatan Samarang, Kabupaten Garut. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, 1-12.
- Riski Ayu Anggreini, L. A. (2024). Product Diversification of Robusta Coffee Cascara at Gapoktan Karya Bakti: An Effort to Support Zero Waste. *Jati Emas*, 1-4.
- Rozaq Muhammad Yasin, K. T. (2023). PEMANFAATAN KULIT KOPI MENJADI TEH CASCARA BAGI PENGUSAHA KOPI ROBUSTA GUNUNG MURIA. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat*, 1-10.
- Slamet Tuty, A. S. (2023). PEMANFAATAN LIMBAH KOPI MENJADI TEH CASCARA DI WILAYAH KAMPUNG LEGOK NYENANG DESA GIRIMEKAR KECAMATAN CILENGKRANG KABUPATEN BANDUNG. *Jurnal PKM BABAKTI*, 1-12
- Rachmawati, L., & Pratama, Y. D. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kadar Antioksidan pada Teh Cascara. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Indonesia*, 8(2), 25–34.
- Wulandari, N. M., & Handoko, P. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Arabika Menjadi Teh Cascara Sebagai Minuman Fungsional. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 155–163.
- Lestari, A. D., & Rahmawati, D. (2023). Formulasi dan Uji Daya Terima Teh Cascara Sebagai Produk Minuman Sehat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(1), 47–56.
- Pramudita, A. F., & Yuliani, S. (2022). Pengolahan Limbah Kulit Kopi Menjadi Teh Cascara Sebagai Inovasi Produk Minuman Herbal. *Jurnal Pengabdian dan Inovasi Masyarakat Indonesia*, 3(2),

88–96.

- Rini, D., & Supriyadi, A. (2021). Potensi Teh Cascara Sebagai Produk Minuman Berbasis Limbah Kopi dalam Mendukung Ekonomi Sirkular. *Jurnal Riset dan Aplikasi Agroindustri Indonesia*, 9(1), 13–21.
- Kamarudin, A. P., Saputra, W. T. M., Susanti, Z., Maulia Putri, S., Amna, A., & Basyirah, B. (2023). Pelatihan Pengolahan Teh Daun Kopi dan Teh Cascara Khas Gayo dari Limbah Tanaman Kopi Arabika. *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(2), 147-158.
- Tampubolon, S. D. R. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 3(2), 154-166.
- Nuraini, Takwa, M. K., Suandi, A., & Yahya, F. (2023). Pengembangan Usaha Tepal's Cascara-Tea: Teh dari Kulit Kopi Khas Tepal Sumbawa. *Jurnal Pengembangan Masyarakat Lokal*, 2(2), 75-79.
- Setiadi, D., Raihatul Jannah, S., & Wijayanti, W. (2024). Sosialisasi Pengolahan Limbah Kulit Kopi Menjadi Teh Cascara untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*.
- Yudithia Maxiselly, Sari, D. N., Bakti, C., & Anjarsari, I. R. (2024). Pengelolaan Limbah Kulit Kopi Menjadi Produk Teh (Cascara) Bernilai Tinggi di Perkebunan Kopi Rakyat Kabupaten Bandung. *Jurnal Kajian Budaya dan Humaniora*, 5(2).