



**PELATIHAN PROSES DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BIJI KOPI ROBUSTA
MENJADI PENGHARUM RUANGAN PEKON PADANG TAMBAK**

¹Arbi Hidayatullah, ²Ahmad Diki Saputra, ³Fadhila Zharfa Nuary, ⁴Haykal Ahmadi Kautsar,
⁵Meisga Ananda Damayantie, ⁶Risky Wulandari, ⁷Seftilia Sari

¹Ilmu Komputer, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lampung, Bandar
Lampung

²Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Lampung, Bandar Lampung

³Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Lampung, Bandar Lampung

⁴Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Lampung, Bandar Lampung

⁵Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung

⁶Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Lampung, Bandar Lampung

⁷Kehutanan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung

*Korespondensi : arbihidayatullah@gmail.com

ABSTRAK

Dengan melimpahnya hasil panen kopi di daerah padang tambak, kopi patut dijadikan sumber daya alam yang cukup banyak namun produk yang dihasilkan hanya berupa minuman dan menjual ke pengepul. Kopi merupakan komoditas perkebunan di Indonesia yang memiliki nilai ekonomis yang luarbiasa. Sementara itu, kelompok petani kopi yang berada di Desa Padang Tambak Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat memiliki permasalahan karena belum dapat memanfaatkan limbah biji kopi hasil sortasi dengan kondisi yang kurang baik seperti berlubang, pecah, biji yang terlalu muda dan terlalu tua. Oleh karena itu, teknologi pengolahan pascapanen diperlukan sehingga limbah biji kopi sortiran menjadi lebih bernilai ekonomis dan bermanfaat. Melalui program KKN 2021, kami mahasiswa KKN Unila akan membantu mitra petani kopi untuk membuat produk olahan dengan bahan minyak kopi yang diekstrak dari limbah biji kopi robusta sortiran menjadi pengharum ruangan,. Pengembangan produk pengharum ruangan dengan bahan kopi ini merupakan suatu langkah dalam membantu masyarakat di Desa Padang Tambak Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat dalam menghadapi permasalahan biji kopi belum dimanfaatkan dengan baik. Penggunaan pengharum ruangan sintetik ternyata memiliki dampak negatif bagi kesehatan karena beberapa senyawa Volatile Organic Compounds yang dilepaskan tergolong ke dalam senyawa beracun dan bersifat karsinogen. Penggunaan pengharum ruangan alami pilihan yang tepat dalam menghindari risiko yang berbahaya.

Kata Kunci : Biji Kopi, Robusta, Pascapanen, Pengharum Ruangan Alami.

ABSTRACT

With the abundance of the coffee harvest in the area of the ponds, coffee should be used as a natural resource which is quite a lot, but the product produced is only in the form of drinks and sells to collectors. Coffee is a plantation commodity in Indonesia which has extraordinary economic value. Meanwhile, a group of coffee farmers in Padang Tambak Village, Way Tenong District, West Lampung Regency, has a problem because they have not been able to utilize the waste of coffee beans sorted by unfavorable conditions such as holes, cracks, beans that are too young and too old. Therefore, post-harvest processing

technology is needed so that the waste of sorted coffee beans becomes more economically valuable and useful. Through the KKN 2021 program, we students of the Unila KKN will help coffee farmer partners to make processed products with coffee oil extracted from the waste of sorted robusta coffee beans. be an air freshener. The development of air freshener products with coffee ingredients is a step in helping the community in Padang Tambak Village, Way Tenong District, West Lampung Regency in dealing with the problem of unutilized coffee beans. The use of synthetic air freshener turns out to have a negative impact on health because some of the Volatile Organic Compounds released are classified as poisonous and carcinogenic compounds. The use of natural air fresheners is the right choice in avoiding dangerous risks.

Keywords: *Coffee Beans, Robusta, Postharvest, Natural Air Freshener.*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris dengan potensi perkebunan yang sangat mendukung pengembangan budidaya kopi, menjadikannya salah satu produsen dan pengeksport kopi Robusta terbesar di dunia. Kopi merupakan komoditas perdagangan dengan nilai ekonomis yang sangat tinggi setelah sektor minyak dan gas. Namun, tingginya volume produksi belum sepenuhnya berbanding lurus dengan peningkatan standar mutu dan nilai tambah produk di tingkat petani lokal (Sinarno, 2009). Kondisi ini terjadi di Desa Padang Tambak, Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat, di mana mayoritas masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani kopi. Selama ini, pengolahan komoditas kopi di wilayah tersebut masih terbatas pada penjualan biji mentah (*green beans*) kepada pengepul atau diolah secara sederhana menjadi minuman konsumsi semata.

Permasalahan mendasar yang dihadapi kelompok petani kopi di Desa Padang Tambak terletak pada pengelolaan limbah biji kopi hasil proses sortasi pascapanen. Biji kopi dengan kondisi kurang baik seperti biji berlubang, pecah, terlalu muda, maupun terlalu tua belum dimanfaatkan secara optimal sehingga nilai ekonomisnya sangat rendah atau bahkan terbuang menjadi limbah. Di sisi lain, kebutuhan masyarakat terhadap wewangian rumah tangga terus meningkat (Hayati, dkk, 2020), namun produk pengharum ruangan sintetis yang beredar di pasaran dapat membawa dampak negatif bagi kesehatan. Hal ini disebabkan oleh pelepasan senyawa *Volatile Organic Compounds* (VOCs) yang berpotensi racun dan bersifat karsinogenik (Nor, dkk, 2025). Penggunaan pengharum ruangan berbasis bahan alami menjadi solusi yang tepat untuk menghindari risiko kesehatan tersebut (Asiyah, dkk, 2021; sudding, dkk, 2025).

Untuk mengatasi permasalahan limbah sortasi dan bahaya wewangian sintetis, inovasi pemanfaatan komoditas kopi menjadi produk wewangian rumah tangga merupakan langkah strategis (Hasyimi dkk., 2025). Melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Lampung tahun 2021, dilakukan program pemberdayaan untuk mengedukasi serta membangun kreativitas masyarakat mitra melalui penerapan teknologi pengolahan pascapanen. Biji kopi Robusta hasil sortiran yang sebelumnya tidak terpakai diekstraksi untuk diambil minyak kopinya (*coffee oil*), lalu diformulasikan menjadi produk pengharum ruangan alami yang aman dan bernilai jual.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memfasilitasi alih teknologi diversifikasi produk berbasis limbah kopi kepada kelompok petani di Desa Padang Tambak, Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat. Melalui pengolahan minyak kopi dari

biji *reject* menjadi produk pengharum ruangan, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah ekonomis pada limbah pertanian, meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat lokal, serta mengangkat citra daerah melalui inovasi produk olahan kopi yang kreatif dan ramah lingkungan.

METODE

Waktu Dan Tempat

Kegiatan pelaksanaan pembuatan pengharum ruangan dari biji kopi dilaksanakan pada hari jumat tanggal 5 Maret 2021 pukul 07.00 WIB di GSG Pekon Padang Tambak, Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat.

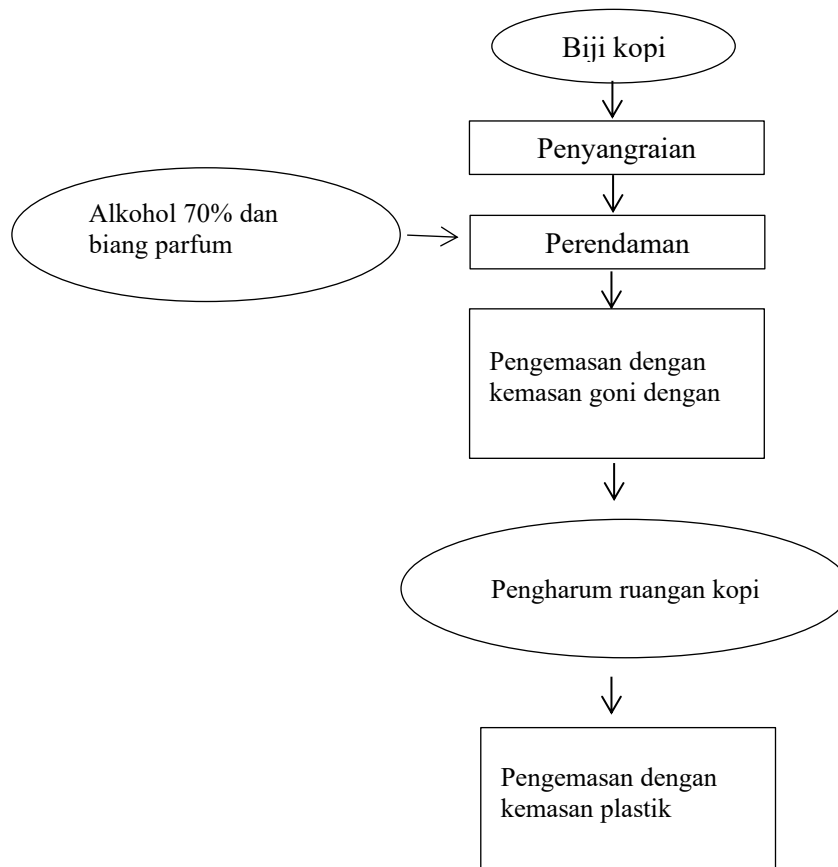
Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada pembuatan produk pengharum ruangan ini adalah gelas ukur, botol semprot, sendok, wadah, kemasan goni dan kemasan plastik . Bahan yang digunakan yaitu alkohol 70%, biang parfum kopi, dan biji kopi yang diperoleh dari masyarakat sekitar Pekon Padang Tambak. biji kopi yang digunakan merupakan kopi hasil panen masyarakat Pekon Padang Tambak yang memiliki mutu yang rendah yang telah melewati proses sortasi biji kopi.

Kegiatan pembuatan produk pengharum ruangan dari biji kopi ini dilakukan dengan menyiapkan biji kopi yang mutunya kurang baik dari masyarakat pekon padang tambak sehingga kopi tidak terbuang dengan percuma dan menghasilkan produk yang bernilai jual tinggi. kemudian kopi disangrai sampai warna kopi menjadi coklat dan aromanya semakin kuat. Penyangraian bertujuan untuk mengurangi kadar air pada kopi sehingga kopi memiliki daya simpan yang lama dan meningkatkan flavor pada kopi. Kopi yang sudah disangrai direndam dengan campuran 100 ml alkohol 70% dan 100 ml biang parfum kopi dalam 1 kg kopi yang sudah disangrai selama 24 jam agar parfum menyerap kedalam kopi secara maksimal dan menghasilkan aroma yang lebih pekat. Selanjutnya, kopi dikemas menggunakan kemasan karung goni berlogo KKN Unila yang kami design sendiri dan dikemas menggunakan kemasan plastik.

Pelaksanaan program kerja ini kami laksanakan bersama dengan PKK Pekon Padang Tambak yang dilakukan dengan cara sosialisai. Sosialisasi pembuatan produk pengharum ruangan kopi ini kami lakukan setelah melaksanakan kegiatan senam rutin setiap hari jumat. Sebelumnya kami menyiapkan alat dan bahannya yaitu wadah, sendok, packaging karung goni berlogo KKN Unila, plastik, biji kopi yang sudah disangrai, alkohol 70%, dan biang kopi. Setelah alat dan bahan sudah lengkap, kami menjelaskan cara pembuatannya dengan dibantu dengan ibu-ibu PKK. Setelah kegiatan pembuatan pengharum dari biji kopi selesai kami membagikan produk pengharum ruangan kopi dengan PKK Pekon Padang Tambak.

Proses Produksi



Gambar 1. Proses produksi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilaksanakan di Pekon Padang Tambak, Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat. Program ini dirancang untuk mengatasi permasalahan ketidakstabilan harga jual kopi dan kurangnya inovasi pengolahan hasil panen dengan menerapkan diversifikasi produk berbasis limbah biji kopi Robusta (*Coffea canephora*).



Gambar 1. Produk Olahan Biji Kopi Robusta

Banyaknya potensi hasil kopi yang ada di daerah padang tambak menyebabkan harga jual yang sering naik turun (tidak stabil). Hal ini juga berpengaruh terhadap perekonomian masyarakat sekitar. Kurangnya inovasi terbaru terhadap olahan kopi bisa menjadi salah satu factor penyebab penurunan laju perekonomian masyarakat padang tambak.

Mahasiswa kkn mencoba mencari solusi untuk menambah wawasan berinovasi dari hasil pertanian kopi menjadi produk baru yang bernilai tambah. Pada era yang mana teknologi semakin canggih, masyarakat akan mampu bersaing untuk meningkatkan nilai perekonomiannya dari berbagai aspek, misalnya : proses pemilihan bahan baku, proses pembuatan, proses pengemasan (packing), hingga proses pemasaran.

Program Kuliah Kerja Nyata kami yang berbentuk pengabdian masyarakat dalam bidang ekonomi mengenai Diversifikasi Produk Olahan Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) menjadi pengharum ruangan. Kegiatan ini dilaksanakan di Pekon Padang Tambak, Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat, berikut merupakan hasil dan uraian pembahasan, antara lain: Sosialisasi kepada masyarakat, pemilihan bahan baku (biji kopi) ,lokakarya mengenai produk olahan biji kopi robusta menjadi pengharum, pelatihan pembuatan produk olahan biji kopi robusta menjadi pengharum ruangan.

Sosialisasi Kepada Masyarakat

Mahasiswa kkn telah melakukan sosialisai kepada ibu-ibu pkk dan masyarakat sekitar terkait dengan produk olahan biji kopi robusta yang dapat diinovasikan menjadi berbagai produk yang bernilai lebih, salah satu nya pengharum ruangan. Sosialisasi ini dilakukan di Pekon Padang Tambak, Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat, dimana Sebagian besar masyarakatnya adalah petani kopi.

Pemilihan bahan baku Biji kopi robusta

Bahan baku diambil langsung dari hasil panen masyarakat pekon padang tambak, biji kopi yang dipilih adalah biji yang kualitas rendah. pemilihan ini dilakukan guna memanfaatkan kopi yang kualitas rendah agar tidak terbuang sehingga menjadi produk yang bernilai jual tinggi.

Lokakarya dan Pelatihan Kepada masyarakat



Gambar 2. Lokakarya dan Pelatihan Kepada masyarakat

Lokakarya dan Pelatihan kepada masyarakat ini dilakukan dengan tujuan supaya masyarakat dapat melihat secara langsung bagaimana proses Diversifikasi Produk Olahan Biji Kopi Robusta menjadi Pengharum Ruangan ini dibuat. Pelatihan ini juga dimaksudkan agar masyarakat mampu membuat inovasi terbaru dari olahan biji kopi yang nantinya jika dipasarkan akan menambah nilai jual dari kopi tersebut. Pelatihan ini dilakukan pada tanggal 5 maret 2021 di Pekon Padang Tambak, kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat. Pelatihan ini juga di hadiri oleh ibu-ibu PKK, masyarakat sekitar, sampai aparat desa setempat. Pada saat pelatihan ibu-ibu pkk dan masyarakat terlihat sangat antusias, banyak dari ibu-ibu yang bertanya bagaimana mengenai tahapan pembuatan, bahkan pada saat pelatihan selesai mereka mempraktekkan nya masing-masing. Dari sampel pembuatan pada saat pelatihan, kami menggunakan 2 kg biji kopi robusta yang kemudian disangrai dan diberi biang kopi selama 24 jam. Hasil dari diversifikasi produk pengolahan biji ini menghasilkan sekitar ± 100 kantong pengharum ruangan.

Packaging dan pemasaran



Gambar 3. Produk



Gambar 4. Dokumentasi

Hasil dari proses diversifikasi menghasilkan 100 kantong pengharum ruangan yang mana nantinya akan di jual dengan kisaran harga Rp8.000.- perkantong. Dari sini, masalah

perekonomian dan juga kurangnya inovasi dalam hal pengolahan biji kopi dapat teratasi. Masyarakat akan mampu mengolah hasil panen kopi baik secara langsung maupun di produksi dalam bentuk produk olahan lainnya(pengharum ruangan).

Dari kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan peluang dari hasil pertanian menjadi nilai tambah bagi ekonomi masyarakat pekan padang tambak. Biji kopi yang biasanya terbuang kini bisa dimanfaatkan untuk keperluan lain. Semakin banyak nya inovasi terbaru maka akan meningkatnya kemajuan dari masyarakat desa, baik dari segi teknologi maupun ekonomi.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari kuliah kerja nyata ini dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian ini menambah wawasan masyarakat tentang inovasi pengolahan limbah biji kopi menjadi bahan pengharum ruangan. Mahasiswa kkn mencoba mencari solusi untuk menambah wawasan berinovasi dari hasil pertanian kopi menjadi produk baru yang bernilai tambah. Program Kuliah Kerja Nyata kami yang berbentuk pengabdian masyarakat dalam bidang ekonomi mengenai Diversifikasi Produk Olahan Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) menjadi pengharum ruangan. Kegiatan ini dilaksanakan di Pekon Padang Tambak, Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat, Dari kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan peluang dari hasil pertanian menjadi nilai tambah bagi ekonomi masyarakat pekan padang tambak. Semakin banyaknya inovasi terbaru maka akan meningkatnya kemajuan dari masyarakat desa, baik dari segi teknologi , ekonomi dan, sumber daya manusia.

DAFTAR PUSTAKA

- Asiyah, I. J., Purwaningsih, D., & Wulandari, D. (2021). Pemanfaatan beberapa tanaman herbal sebagai zat aktif dalam beberapa sediaan pengharum ruangan sebagai pengusir nyamuk. *Integritas*, 5(1), 15-25.
- Hasyimi, T., Nuari, D., Ginting, E. S. B., Sirait, F. N. A., & Luluk, T. A. (2026). Pemanfaatan Limbah Ampas Kopi Untuk Lilin Aromaterapi Sebagai Solusi Ekologis Untuk Inovasi Ramah Lingkungan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 7(1), 778-784.
- Hayati, K., Purba, M. I., & Ginting, W. A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan Suka Maju Melalui Pelatihan Pembuatan Sabun Kebutuhan Rumah Tangga. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 434-439.
- Nor, M., & Jumrodah, J. (2025). Pelatihan Pembuatan Pengharum Ruangan Alami Aromakara sebagai Inovasi Produk Berbasis Bahan Rempah bagi Siswa MTsN 1 Kota Palangka Raya. *Jurnal Pelayanan Masyarakat*, 2(4), 100-110.
- Sinarno, D. S. D., 2009. *30 Tahun AKEI Berkarya*. Jakarta: AKEI.
- Sudding, M. F. J., Patak, A. A., Asfah, I., Mansur, M., & Hanafie, N. K. (2025). Pemanfaatan Minyak Jelantah Menjadi Produk Pengharum Ruangan: Solusi Ramah Lingkungan Dan Edukatif Bagi Masyarakat. *Teknologi dan Aplikasi Berbasis Edukasi dan Civitas (TABEC)*, 1(2), 202-209.