

## Produksi Pengolahan Kopi Dadaman Secara Tradisional (Cita Rasa Kopi Robusta Dari Desa Citaman Kecamatan Ciomas Kabupaten Serang)

Diana Romdhoningsih<sup>1</sup>, Irma Nurmala Dewi<sup>2</sup>, Mahpudoh<sup>3</sup>

Fahmi Nuralamsyah<sup>4</sup>, Claryssa Maylan Sanjaya<sup>5</sup>, Jenti Sartika Sinaga<sup>6</sup>, Fitri Rahmah<sup>7</sup>

<sup>1</sup>Prodi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bina Bangsa. Email: [nhadiana51@gmail.com](mailto:nhadiana51@gmail.com)

<sup>2</sup>Prodi Sistem Informasi, Fakultas Teknik dan ilmu komputer, Universitas Bina Bangsa. Email: [irmanurmaladewi5@gmail.com](mailto:irmanurmaladewi5@gmail.com)

<sup>3</sup>Prodi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bina Bangsa. Email: [udohmahfudoh751@gmail.com](mailto:udohmahfudoh751@gmail.com)

<sup>4</sup>Prodi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bina Bangsa. Email: [fitriahmah1225@gmail.com](mailto:fitriahmah1225@gmail.com)

<sup>5</sup>Prodi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bina Bangsa. Email: [risacla70@gmail.com](mailto:risacla70@gmail.com)

<sup>6</sup>Prodi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bina Bangsa. Email: [jentisartikasinaga@gmail.com](mailto:jentisartikasinaga@gmail.com)

<sup>7</sup>Prodi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bina Bangsa. Email: [fahminuralamsyah632@gmail.com](mailto:fahminuralamsyah632@gmail.com)

### ABSTRACT

*The increase in coffee lovers among the community or young people is increasing day by day. Where the activity to consume coffee itself is not something that is only done by the elderly like the previous era. This service activity is carried out because the production of Dadaman coffee is still done traditionally and there is no innovation from the Dadaman coffee variant. This service was carried out in Kampung Masjid, Jalan Sibopong Citaman, RT 004 RW 002 Citaman Village, Ciomas District, Serang Regency, starting from July 18 to August 28, 2022. The form of activity carried out was by directly visiting the Dadaman Coffee Powder production site which is located in Citaman Village, Serang Regency. After that, observing and participating in the production process starting from the first stage, namely picking coffee beans directly from the coffee plantation. The result of this activity is that people outside the region are aware of the existence of Dadaman coffee production that is worthy of competing in the business world and able to compete because it has a strong coffee taste and aroma that makes coffee lovers like and want to consume Dadaman coffee powder, and in the future it is hoped that there will be the latest innovations for this Dadaman coffee powder flavor variant.*

**Keywords :** Coffee, Citaman, Dadan coffee powder

### ABSTRAK

Meningkatnya pecinta kopi kalangan masyarakat ataupun anak muda semakin hari semakin meningkat. Dimana kegiatan untuk mengkonsumsi kopi itu sendiri bukan menjadi hal yang hanya dilakukan oleh kalangan orang tua seperti zaman sebelumnya. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dikarenakan produksi kopi dadaman ini masih dilakukan secara tradisional dan belum adanya inovasi dari varian kopi dadaman. Pengabdian ini dilaksanakan di Kampung Masjid, Jalan Sibopong Citaman, RT 004 RW 002 Desa Citaman, Kecamatan Ciomas, Kabupaten Serang, mulai dari tanggal 18 juli sampai dengan 28 Agustus 2022. Bentuk kegiatan yang dilakukan yakni dengan mengunjungi langsung tempat produksi Kopi Bubuk Dadaman yang terletak di Desa Citaman, Kabupaten Serang. Setelah itu, mengamati dan ikut serta dalam proses produksi mulai dari tahap pertama, yaitu pemetikan biji kopi di kebun kopinya langsung. Hasil dari kegiatan ini adalah masyarakat luar daerah mengetahui adanya produksi kopi dadaman yang layak untuk bersaing di dunia bisnis dan mampu bersaing karena mempunyai citarasa kopi yang kuat dan aroma yang membuat pecinta kopi menyukai dan ingin mengkonsumsi bubuk kopi dadaman, dan kedepannya diharapkan ada inovasi terbaru untuk varian rasa bubuk kopi dadaman ini.

**Kata Kunci :** Kopi, Citaman, Bubuk kopi dadaman

**Correspondence :** Diana Romdhoningsih

Email : [nhadiana51@gmail.com](mailto:nhadiana51@gmail.com)

• Received 18 August 2022 • Accepted 31 August 2022 • Published 3 September 2022

• e - ISSN : 2961-7200

## PENDAHULUAN

Komoditas kopi memiliki peran yang sangat besar dalam peningkatan devisa negara dan meningkatkan pendapatan untuk petani kopi di Indonesia [1]. Menurut data kementerian perdagangan Indonesia pada tahun 2020, kopi merupakan komoditas unggulan non migas dibidang pertanian bersama dengan karet, sawit dan kakao [2,3]. Didalam perdagangan kopi secara internasional, Indonesia menduduki peringkat keempat sebagai produsen kopi terbesar setelah Brazil, Vietnam, dan Kolumbia [4]. Produksi kopi nasional didominasi oleh varietas kopi robusta (83%) dan kopi arabica (17%). Kopi robusta memiliki tekstur rasa dan aroma yang kuat bila dibandingkan dengan kopi arabika sehingga memiliki peminat yang tinggi [5–7].

Dalam perdagangan kopi dikenal istilah “Specialty Coffee” yaitu kopi yang memiliki cita rasa terbaik, aroma khas dan unik, tingkat kerusakan biji rendah. Biasanya berasal dari jenis Arabika dan varietas tertentu serta berasal kawasan geografis yang beriklim mikro istimewa dan proses pengolahan yang baik serta diberi nama sesuai daerah asal kopi tersebut diproduksi [8].

Uji cita rasa kopi adalah keterampilan kunci dalam pengendalian mutu dan menjadi penting dalam perdagangan kopi. Menurut Dani dkk [9], bahwa uji cita rasa adalah metode sistematis dalam mengevaluasi karakteristik aroma dan rasa kopi. Bagi produsen uji cita rasa berguna untuk mengetahui mutu, konsistensi, kerusakan atau cacat dari pengolahan, menentukan harga jual, dan perbaikan metode pengolahan.

Produksi kopi di Indonesia semakin meningkat setiap tahunnya, meskipun peningkatan produksi kopi tersebut tidak terlalu signifikan [10]. Salah satu daerah di Provinsi Banten yang memiliki permintaan

kopi cukup tinggi ialah Kecamatan Ciomas, Kabupaten Serang-Banten. Bahkan, Kecamatan Ciomas menjadi salah satu dari empat wilayah yang menjadi sentra budi daya kopi. Banyaknya permintaan kopi tersebut berasal dari para komunitas barista dan pecinta kopi yang ingin mengikuti pameran kopi dengan memasarkan bibit serta biji kopi dari Kabupaten Serang. Salah satu desa yang menjadi penghasil kopi di Kecamatan Ciomas adalah Desa Citaman [11].

Citaman merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Ciomas, sekaligus menjadi sentra penghasil kopi di Kabupaten Serang. Di Desa Citaman terdapat sekitar 50 hektar kebun yang ditanami kopi. Salah satu kopi yang menjadi ciri khas dari desa ini ialah Kopi Dadaman, milik dari petani kopi Muhamad Salim. Selain dipasarkan secara langsung, kopi tersebut dijual pula secara online [11].

Selama ini proses produksi Kopi Dadaman dilakukan secara tradisional. Artinya, masih menggunakan alat yang sangat sederhana dan jumlah produksinya masih sangat terbatas. Meskipun demikian, proses produksi tetap dilakukan setiap hari demi memenuhi permintaan para pecinta kopi.

Produksi kopi dadaman yang dilakukan dalam proses perintisan dan skala kecil, hal tersebut dikarenakan keterbatasan dalam kapasitas alat produksi dan sumber daya manusia yang mengelolanya. Manajemen usaha dilakukan secara mandiri, misalnya dari proses produksi, pengelolaan keuangan, dan pengelolaan stok barang. Proses pemasaran dilakukan secara konvensional, yaitu dengan menjual kopi secara langsung ke konsumen atau menitipkan pada toko kecil yang berada disekitar Desa Citaman. Hal tersebut memiliki kekurangan, misalnya produk kurang dikenal oleh masyarakat luas dan harga jual yang relatif

tinggi akibat adanya biaya pendistribusian yang menyebabkan omset penjualan kopi yang tidak meningkat secara signifikan selama proses penjualan. Oleh sebab itu, perlu adanya sebuah inovasi produk kopi agar omset penjualan dapat meningkat signifikan

Oleh karena itu, pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pembuatan kopi Dadaman

### METODE

Pengabdian ini dilaksanakan di Kampung Masjid, Jalan Sibopong Citaman, RT 004 RW 002 Desa Citaman, Kecamatan Ciomas, Kabupaten Serang, mulai dari tanggal 18 juli sampai dengan 28 Agustus 2022.

Adapun alat-alat yang digunakan dalam pembuatan bubuk kopi yaitu: (1) Baskom atau ember; (2) mesin pecah gelondong; (3) rak pengering; (4) Sendok; (5) mesin pemecah kulit ari; (6) mesin roasting; (7) ayakan; (9) blender; (10) Timbangan; (11) plastik Kemasan; dan ari; (6) mesin roasting; (7) ayakan; (9) blender; (10) Timbangan; (11) plastik Kemasan; dan (12) Kertas stiker. Sedangkan bahan - bahan yang digunakan yaitu: (1) Biji kopi; dan (2) air.

Bentuk kegiatan yang dilakukan yakni dengan mengunjungi langsung tempat produksi Kopi Bubuk Dadaman yang terletak di Desa Citaman, Kabupaten Serang. Setelah itu, mengamati dan ikut serta dalam proses produksi mulai dari tahap pertama, yaitu pemetikan biji kopi di kebun kopinya langsung. Kemudian, setelah biji kopi dipetik dari kemudian dilakukan penyortiran dari daun atau ranting kecil yang ikut terbawa saat pemetikan biji kopi kemudian setelah penyortiran selesai dilakukan tahap menjemur kopi, setelah biji kopi kering sempurna dan tidak ada yang setengah basah maka kopi bias

digiling untuk menghasilkan bubuk kopi. Tahap berikutnya, ikut membantu mengemas kopi yang masih dilakukan secara tradisional, kemudian menimbang dan mengemas kopi dalam kemasan sesuai ukuran, dan terakhir memasang label atau merek dagang pada kemasan kopi tersebut.

### HASIL

Proses produksi kopi Dadaman dilakukan secara bertahap yakni:

#### 1. Memanen atau memetik kopi

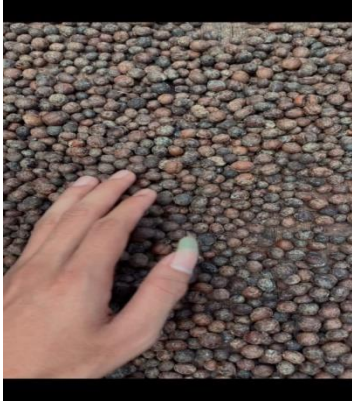
Proses ini merupakan tahap awal yang dilakukan oleh pemilik kopi untuk produksi kopi dadaman. Buah kopi yang dipanen adalah buah kopi yang sudah berwarna merah atau sudah masak sempurna.



Gambar 1. Proses memanen atau memetik biji kopi

#### 2. Penyortiran

Kopi yang sudah dipanen kemudian dibawa pulang untuk dilakukan penyortiran ukuran kopi, kemasakan dari buah kopi, pemilihan dari buah kopi yang bagus dan tidak bagus, hal ini akan berguna saat penggorengan kopi.



Gambar 2. Penyortiran biji kopi

### 3. Proses penjemuran

Setelah dilakukan penyortiran maka biji kopi dijemur selama kurang lebih 20 hari, agar kopi kering sempurna dan tidak ada yang basah atau setengah kering. Kemudian, biji kopi dilepas dari kulit arinya. Proses ini disebut pecah gelondong.



Gambar 3. Proses penjemuran biji kopi

### 4. Penyangraian



Gambar 4. Proses penyangraian biji kopi

Beberapa tingkatan penyangraian terdiri dari: *light roast* (sangrai cukupan), *medium roast* (sangrai sedang), *dark roast* (sangrai matang). Ketiga cara penyangraian ini berpengaruh terhadap citarasa dan warna bubuk kopi yang dihasilkan. Tujuan Penyangraian biji kopi adalah menghasilkan senyawa-senyawa pembentuk citarasa dan aroma khas kopi yang ada di dalam biji kopi. Proses penyangraian diawali dengan penguapan air yang ada di dalam biji kopi dengan memanfaatkan panas yang tersedia dan kemudian diikuti dengan penguapan senyawa volatil serta proses pencoklatan biji. Pada proses penyangraian kopi mengalami perubahan warna dari hijau atau cokelat muda menjadi cokelat kayu manis, kemudian menjadi hitam dengan permukaan berminyak. Bila kopi yang sudah berwarna hitam dan mudah pecah (retak) maka penyangraian segera dihentikan. Selanjutnya kopi segera diangkat dan didinginkan beberapa saat hingga suhu panas nya hilang.

### 5. Penggilingan atau penumbukan

Biji kopi kemudian dilakukan penggilingan maupun penumbukan untuk dibuat bubuk kopi. Bubuk kopi



yang telah ditumbuk kemudian disaring untuk pemilahan partikel kopi yang sesuai.



Gambar 5. Proses penggilingan dan penumbukan biji kopi

#### 6. Pengemasan

Proses berikutnya ialah pengemasan. Kopi dikemas sesuai dengan permintaan, mulai dari 150 gram sampai 250 gram.



Gambar 6. Pengemasan bubuk kopi

#### 7. Pemberian Label

Tahap terakhir yang tidak kalah penting pemberian label atau merek pada setiap kemasan kopi yang akan dipasarkan.



Gamabar 7. Pemberian label atau merek dagang bubuk kopi

### PEMBAHASAN

Pada tahap ini, langkah awal yang dilakukan ialah dengan meminta izin kepada petani kopi di Kopi Bubuk Dadaman yaitu Bapak Muhamad Salim untuk melihat dan ikut langsung dalam memproduksi kopi. Dengan demikian, maka dapat memperoleh informasi cara dan proses produksi sebuah kopi mulai dari bentuk biji sampai menjadi bubuk kopi.

Pengolahan kopi dimulai saat pemetikan sampai pada pengemasan dan pemberian label. Rukmana, (2014) menjelaskan bahwa kopi yang dipanen memiliki 3 (tiga) tingkatan: (1) tingkat permulaan (lelesan) yaitu pemetikan buah disebabkan buah dimakan bubuk atau kering, (2) tingkat pertengahan yaitu pemetikan buah yang masak dipohon (selektif), dan (3) tingkat terakhir yaitu pemungutan buah kopi, baik buah muda maupun buah tua [12]. Proses pengolahan Natural merupakan

proses pengeringan menggunakan sinar matahari, dan proses ini adalah metode yang paling sering digunakan oleh petani kopi dalam penanganan pasca panen karena sederhana dan menggunakan tenaga kerja sedikit [13,14].

Kegiatan pelatihan bertujuan untuk meningkatkan ketrampilan petani mitra dalam pengolahan kopi menjadi kopi bermutu. Proses pembuatan kopi dapat dikatakan sebagai proses pemekatan seduhan (ekstrak) kopi yang kemudian dikeringkan. Tahapan proses pengolahan biji kopi segar menjadi kopi instan sendiri adalah sortasi biji kopi, pengeringan, pencampuran (blending), penyangraian (roasting), penggilingan (grinding), ekstraksi, pengeringan dan pengemasan [4,15].

Respon masyarakat terhadap tim pengabdian sangat antusias. Terlihat masyarakat desa sangat bergembira mengikuti arahan dari para tim pengabdian. Pendampingan dilakukan untuk menjamin transfer pengetahuan/teknologi berjalan sesuai target dan sasaran sehingga petani mitra berhasil mandiri. Pendampingan dilakukan oleh tim pelaksana terhadap petani mitra di lokasi kegiatan. Mitra terkadang tidak telaten dengan pengembangan produk kopi instan karena belum familier dan membutuhkan pemahaman dan waktu yang lebih. Pendampingan harus dilakukan agar hasilnya sesuai dengan target yang telah ditetapkan.

Diakhir pengabdian ini dilakukan evaluasi terhadap keterampilan mitra dalam mengelola kopi menjadi kopi robusta dengan citarasa tinggi sehingga sangat diharapkan menjadi sentral penjualan kopi umumnya di Kabupaten Serang dan khususnya di Desa Citaman.

## SIMPULAN

Setelah dilaksanakannya Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) dan program kerja “Proses Produksi Kopi Dadaman secara Tradisional”, maka dapat disimpulkan bahwa petani kopi di Desa Citaman yang menjadi mitra terampil dalam mengolah kopi citarasa tinggi. Diharapkan pemda setempat dapat melakukan pendampingan untuk melanjutkan kegiatan yang telah dilaksanakan oleh tim pengabdian dan juga membantu masyarakat dalam proses mendapatkan izin dari pihak-pihak yang berwenang.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua LPPM Universitas Bina Bangsa yang telah memberikan kesempatan dan dukungan untuk melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) Universitas Bina Bangsa (UNIBA) tahun pelaksanaan 2022. Kedua ucapan terima kasih kepada Kepala dan Sekretaris Desa Citaman yang telah bekerja sama dan memberikan kesempatan untuk dapat melaksanakan pengabdian di desa tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Desiana C, Rochdiani D, Pardani C. Analisis Saluran Pemasaran Biji Kopi Robusta (Suatu Kasus di Desa Kalijaya Kecamatan Banjarsari Kabupaten Ciamis). Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH. 2017;3(2):162–173. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
2. Ginting CP, Kartiasih F. Analisis ekspor kopi Indonesia ke negara-negara ASEAN. Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis. 2019;16(2):143–157. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
3. Siahaan JA. Analisis Daya Saing Komoditas Kopi Arabika Indonesia Di Pasar Internasional. Skripsi Program Studi Ekonomi Pertanian dan

- Sumberdaya Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor Bogor. 2008; [[Link](#)] [[Google Scholar](#)]
4. Asiah N, Septiyana F, Saptono U, Cempaka L, Sari DA. Identifikasi cita rasa sajian tubruk kopi robusta cibulao pada berbagai suhu dan tingkat kehalusan penyeduhan. *Barometer*. 2017;2(2):52–56. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
5. Yuliani D, Nursetiawan I, Taufiq OH. Inovasi Kemasan Kopi Robusta Kekinian Desa Sukamaju Berbasis Kearifan Lokal. *MALLOMO: Journal of Community Service*. 2021;1(2):64–72. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
6. Zahidi MS, Prakoso HA, Agustino H, Septia ED. Pendampingan Petani Muda Kopi Robusta Dalam Upaya Meningkatkan Eksistensi Petani Kopi di Desa Amadanom, Kecamatan Dampit, Kabupaten Malang. *Jurnal Terapan Abdimas*. 2020;5(2):125–133. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
7. Wathon S, Ani M, Utami E. Diversifikasi Produk Olahan Limbah Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menjadi Pengharum Ruangan Aroma Terapi. *Warta Pengabdian*. 2020;14(2):141–152. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
8. Budi D, Mushollaeni W, Yusianto Y, Rahmawati A. Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora*) Tulungrejo Terfermentasi Dengan Ragi *Saccharomyces Cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*. 2020;10(2):129–138. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
9. Dani U, Andayani SA. Pemberdayaan Petani Melalui Pelatihan Uji Cita Rasa Untuk Meningkatkan Kualitas Kopi. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2020;1(1):1–7. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
10. Novitasari R. Upaya Indonesia Untuk Internasionalisasi Kopi. *Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember*; 2019. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
11. Banten News. Nikmati Cita Rasa Kopi Robusta Ciomas [Internet]. 2022. [[Link](#)]
12. Jaya R, Yusriana Y, Ardiansyah R. Sistem Produksi Dan Pengolahan Kopi Berkelanjutan: State Of The Art. *Jurnal Agroteknologi*. 2020;13(02):171–179. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
13. Silaban R, Panjaitan K, Pakpahan BMT, Siregar B. Efektivitas Pengeringan Biji Kopi Menggunakan Oven Pengering Terkontrol. In: *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat: Kontribusi Perguruan Tinggi Dalam Pemberdayaan Masyarakat di Masa Pandemi*. Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Medan; 2020. p. 39–44. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
14. Muslim AK. Proses Pengeringan Kopi Robusta di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan Malang. 2020; [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
15. Masduki D, Rismayadi A, Santoso G, Suparto D. Pelatihan Uji Cita Rasa untuk Meningkatkan Kualitas Kopi. *Nuras: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2021;1(1):13–8. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]