

Kopi Intan: Pemanfaatan Limbah Biji Rambutan Menjadi Kopi Sebagai Inovasi Umkm Di Desa Sarewu

**Hilda Nurul Fauzia^{1*}, Alvia Nuraeni², Mahfud Anwar³, Erawati⁴, Putri Wulan Dari⁵,
Ismanurrahman Hadi⁶, Tonasih⁷**

^{1,2,3,4,5,6,7}Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah Cirebon

*Korespondensi: hildanurulfauzia95@gmail.com

Abstrak

Kopi merupakan minuman berwarna hitam pekat dengan aroma yang khas, biasanya diseduh dengan air panas, dan rasanya pahit. Tujuan kegiatan ini sebagai pengabdian kepada masyarakat dan menambah unit usaha baru di masyarakat yang masih belum terbentuk, hal ini sejalan dengan kegiatan KKN yang bertujuan untuk mengembangkan sebuah komunitas dalam perkembangan UMKM. Kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi penyuluhan tentang pemanfaatan dan pembuatan kopi biji rambutan kepada warga desa sarewu. Metode pelaksanaan kegiatan penyuluhan kopi biji rambutan ini meliputi penjelasan secara langsung mengenai kandungan dan manfaat dari kopi biji rambutan serta proses pembuatan kopi biji rambutan. Menjelaskan kandungan biji rambutan, salah satunya adalah polifenol yang memberikan rasa pahit pada biji rambutan. Namun dibalik rasanya yang pahit, ternyata tersimpan manfaatnya dalam mengobati berbagai penyakit, seperti diabetes dan menjelaskan cara pembuatan biji rambutan menjadi kopi biji rambutan. Berdasarkan pengamatan, warga Rw 1 Desa Sarewu terlihat sangat bersemangat mencoba membuat kopi biji rambutan. Biji rambutan merupakan biji yang memiliki beragam khasiat seperti mencegah diabetes, mengatasi penyakit kencing manis, anti bakteri, menyehatkan saluran kemih, mencegah penyakit anjing-ayang, mengatasi sariawan, antioksidan, mengatasi kanker, meningkatkan imun tubuh, melancarkan system pencernaan, baik untuk kesehatan kulit, mengatasi penuaan dini, mengatasi jerawat, dan mencerahkan kulit. Biji rambutan dapat diolah dalam berbagai produk seperti kopi biji rambutan, emping rambutan, tepung biji rambutan, dan minyak biji rambutan..

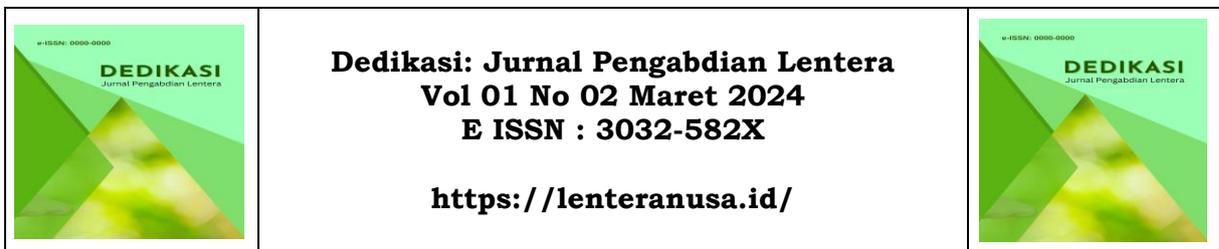
Kata kunci: kopi; biji rambutan; UMKM;

Abstract

Coffee is a solid black drink with a distinctive aroma, usually brewed with hot water, and bitter taste. The purpose of this activity is community service and adding new business units in the community that have not yet been formed, this is in line with KKN activities that aim to develop a community in the development of MSMEs. This community service activity includes counseling on the utilization and manufacture of rambutan bean coffee to the residents of Sarewu Village. The method of implementing this rambutan bean coffee extension activity includes a direct explanation of the content and benefits of rambutan bean coffee and the process of making rambutan bean coffee. Explaining the content of rambutan seeds, one of which is polyphenols that give a bitter taste to rambutan seeds. But behind the bitter taste, it turns out that it has stored its benefits in treating various diseases, such as diabetes and explaining how to make rambutan seeds into rambutan bean coffee. Rambutan seeds are seeds that have various properties such as preventing diabetes, overcoming diabetes, anti-bacterial, nourishing the urinary tract, preventing anjing-ayang disease, overcoming canker sores, antioxidants, overcoming cancer, increasing body immunity, launching the digestive system, good for skin health, overcoming

37

Dedikasi : Hilda Nurul Fauzia, Alvia Nuraeni, Mahfud Anwar, Erawati , Putri Wulan Dari, Ismanurrahman Hadi, Tonasih



premature aging, overcoming acne, and brightening the skin. Rambutan seeds can be processed in various products such as rambutan bean coffee, rambutan emping, rambutan seed flour, and rambutan seed oil.

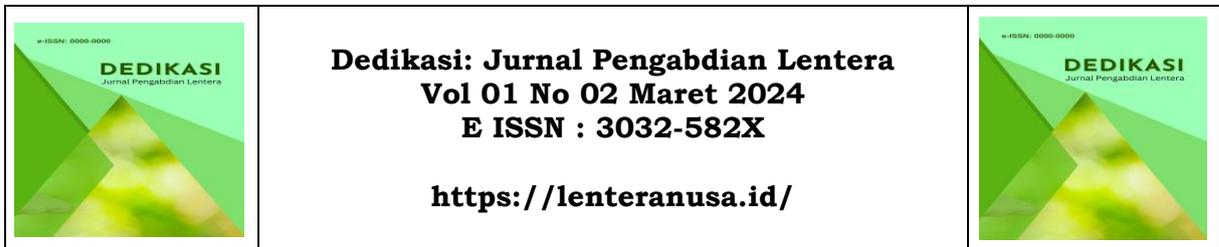
Keywords: : *coffee; rambutan seeds; MSMEs*

PENDAHULUAN

Kopi merupakan minuman berwarna hitam pekat dengan aroma yang khas, biasanya diseduh dengan air panas, dan rasanya pahit. Minuman kopi populer di hampir semua kalangan orang di seluruh dunia. Penikmat kopi seringkali ketagihan dengan aroma dan rasa kopi yang unik. Kopi dibawa ke Indonesia oleh para pedagang dari Timur Tengah. Kopi memiliki cita rasa yang berbeda-beda di setiap daerah karena adanya perbedaan iklim dan pengolahan kopi untuk menghasilkan kopi yang berkualitas (Ramadhan dan Mukhlisah, 2018).

Rambutan (*Nephelium sp*) merupakan salah satu tanaman hortikultura mirip pohon yang termasuk dalam famili *Sapiandecaeae*. Tanaman buah tropis ini merupakan tanaman asli Indonesia dan kini telah menyebar luas ke daerah beriklim lain seperti Thailand, Filipina, dan negara subtropis Amerika Latin. Tanaman ini banyak dibudidayakan di masyarakat karena buahnya dijadikan sebagai komoditas yang bernilai ekonomi (Febrianti dkk., 2021). Rambutan merupakan salah satu jenis tumbuhan yang dapat dikembangkan sebagai obat herbal. Hal ini dikarenakan rambutan banyak mengandung metabolit sekunder yang memiliki banyak efek farmakologis dalam pengobatan berbagai penyakit. Bagian rambutan yang banyak manfaatnya adalah kulit dan biji yang biasanya dibuang begitu saja. Kulit buah rambutan juga mengandung beberapa senyawa organik, salah satunya adalah asam galat. Menurut penelitian sebelumnya, senyawa ini dapat mengangkut radikal bebas keluar tubuh, mencegah kerusakan pada tubuh dan meningkatkan kecemasan. Kulit rambutan memiliki konsentrasi antioksidan tinggi yang disebut flavonoid. Flavonoid mungkin berperan dalam mencegah risiko kanker dan berguna dalam menurunkan kolesterol darah. Selain itu biji rambutan mengandung flavonoid dan fenol yang dapat digunakan untuk mengobati diabetes (Ramadhan dan Mukhlisah, 2018).

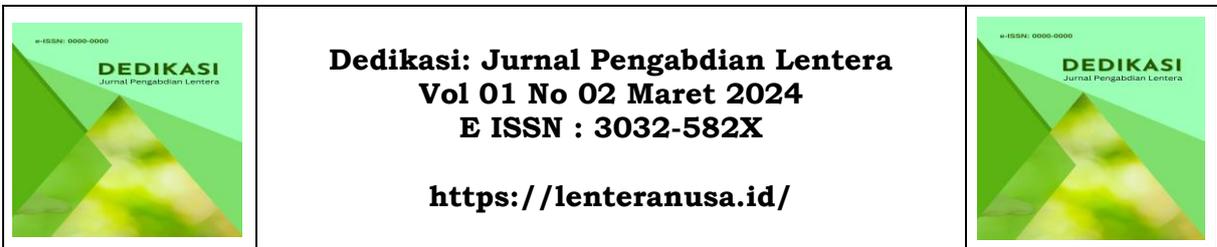
Selain daging buah rambutan yang manis dan memiliki banyak manfaat, biji buah rambutan juga yang biasanya kurang diminati masyarakat karena biji luarnya seperti serat



cangkang yang tipis dan keras ternyata memiliki banyak manfaat. Adanya kemajuan ilmu pengetahuan pada berbagai pangan modern, termasuk juga olahan biji rambutan. Biji rambutan juga kini banyak digunakan dalam berbagai olahan makanan seperti cocktail tradisional, berbagai olahan makanan dan obat-obatan tradisional. Pasalnya, biji rambutan mengandung polifenol dan beberapa senyawa flavonoid yang diisolasi dari ekstrak etanol biji rambutan. Berdasarkan penelitian sebelumnya, senyawa fenolik pada ekstrak biji rambutan merupakan senyawa yang berperan aktif sebagai antioksidan dan antibakteri. Konsentrasi senyawa fenolik dan flavonoid pada biji rambutan inilah yang bermanfaat sebagai antioksidan (Khumaida dkk., 2017)

Secara umum hingga saat ini masyarakat hanya memanfaatkan buah rambutan untuk dikonsumsi daging buahnya saja, sedangkan kulit dan bijinya biasanya dibuang begitu saja dan tidak dimanfaatkan. Kopi merupakan salah satu olahan pangan yang umumnya menggunakan biji buah kopi sebagai bahan utama dalam pembuatannya melalui berbagai proses pengolahan didalamnya. Rambutan merupakan salah satu jenis tumbuhan yang memiliki biji yang dapat digunakan sebagai salah satu bahan pembuatan kopi selain buah kopi . Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya, diketahui biji rambutan mengandung karbohidrat 80,84 gram, abu 2,15 gram, vitamin C 12,5 gram, protein 8,02 gram, lemak 6,19 gram, dan tanin 1,08 mg (D. Sajaratud & L. Dahlia. 2021).

Alasan dilakukannya kegiatan ini yaitu sebagai pengabdian kepada masyarakat dan menambah unit usaha baru di masyarakat yang masih belum terbentuk sehingga pemahaman dan pembekalan harus dipastikan, hal ini sejalan dengan kegiatan KKN yang bertujuan untuk mengembangkan sebuah komunitas dalam perkembangan UMKM yang rata-rata warga desa sarewu bekerja sebagai pengrajin sapu. Tanaman rambutan juga banyak ditanam warga desa sarewu di rumah-rumah. Sehingga dalam hal ini kami ingin memanfaatkan sumber daya alam sekitar dan menambah dan mengembangkan peluang UMKM baru sebagai inovasi pangan dengan menggunakan biji rambutan diolah menjadi produk kopi biji rambutan.



Dedikasi: Jurnal Pengabdian Lentera
Vol 01 No 02 Maret 2024
E ISSN : 3032-582X

<https://lenteranusa.id/>

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi penyuluhan tentang pemanfaatan dan pembuatan kopi biji rambutan kepada warga desa sarewu. Lokasi penyuluhan dilakukan di Posko KKN Desa Sarewu pada tanggal 13 Februari 2024. Metode pelaksanaan kegiatan penyuluhan kopi biji rambutan ini meliputi penjelasan secara langsung mengenai kandungan dan manfaat dari kopi biji rambutan serta proses pembuatan kopi biji rambutan. Team pendamping dalam kegiatan penyuluhan kepada masyarakat ini adalah mahasiswa dan dosen Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah Cirebon.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Kuliah Kerja Kerja (KKN) yang dilaksanakan merupakan bagian dari kegiatan wajib yang dilakukan sebagai bagian dari pengabdian masyarakat di Desa Sarewu dengan melakukan inovasi potensi lokal biji rambutan sebagai sumber pangan yang bermanfaat dengan mengolahnya menjadi kopi biji rambutan, dalam hal ini berhasil dilakukan.

Pada saat melakukan penyuluhan, hal yang dilakukan pengabdian menjelaskan terkait permasalahan pangan global yang semakin lama semakin meningkat sehingga dengan adanya inovasi dari hal ini dapat menjadikan salah satu solusi yang dapat dilakukan. Setelah itu menjelaskan kandungan biji rambutan, salah satunya adalah polifenol yang memberikan rasa pahit pada biji rambutan. Namun dibalik rasanya yang pahit, ternyata tersimpan manfaatnya dalam mengobati berbagai penyakit, seperti diabetes. Kemudian selanjutnya menjelaskan cara pembuatan biji rambutan menjadi kopi biji rambutan.

Berdasarkan pengamatan, warga Rw 1 Desa Sarewu terlihat sangat bersemangat mencoba membuat kopi biji rambutan. Untuk itu dari berbagai pertanyaan yang diperoleh dapat dianalisis bahwa dengan melakukan penyuluhan tersebut maka masyarakat Rw 1 Desa Sarewu dapat mengetahui kandungan biji rambutan serta manfaat yang diperoleh dari buah Rambutan selain dagingnya dalam menyembuhkan penyakit.

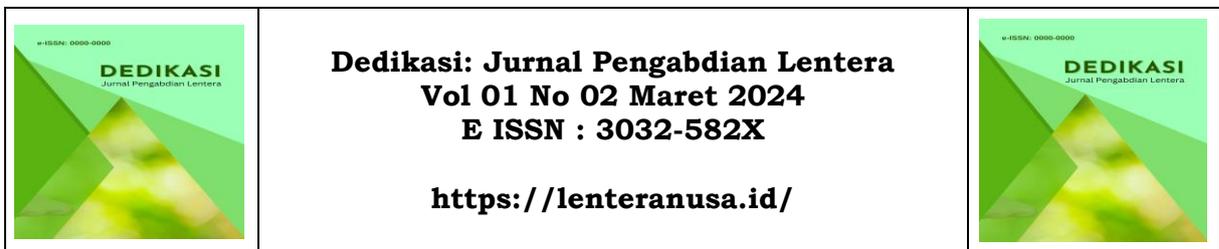


Gambar 1. Produk Kopi Biji Rambutan



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Kopi Biji Rambutan

Sebelum dilakukan pemaparan materi, mahasiswa kkn membagikan produk kopi biji rambutan yang sudah dibuat. Setelah itu dilakukan pemaparan materi (pengertian biji rambutan, manfaat biji rambutan, kandungan biji rambutan dan cara pembuatan biji kopi rambutan).

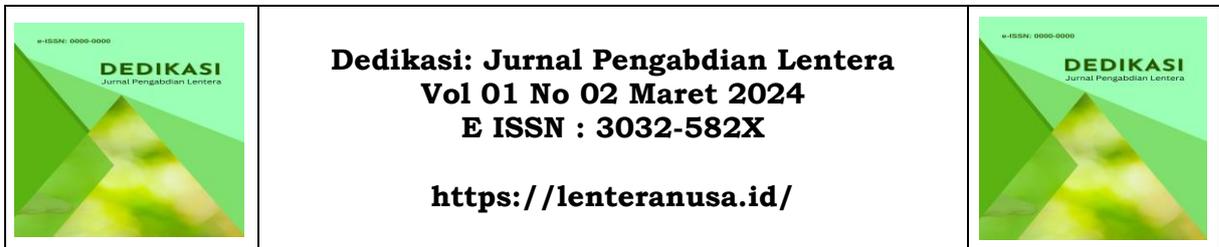


Adapun bahan bahan – bahan pembuatan biji kopi rambutan yaitu 2 kg rambutan, 4 kantong teh celup. Selanjutnya langkah-langkah pembuatan biji kopi rambutan yaitu 1) Pisahkan isi buah rambutan dengan bijinya. 2) Di kupas lapisan biji rambutan. 3) Cuci bersih. 4) Potong kecil-kecil. 5) Jemur di bawah terik matahari ditutupin dengan kain hitam agar sinar matahari tidak langsung terkena biji rambutan. 6) Jika sedang musim hujan bisa menggunakan mesin oven sekitar 20 menit untuk mengeringkan biji rambutan. 7) Jika sudah kering sangria sekitar 10 menit sampai berwarna hitam gosong. 8) Lalu angkat diamkan dan dinginkan, selanjutnya coper biji rambutan yang sudah disangrai dan di dinginkan tadi coper sampai halus merata. 9) Jika sudah Langkah selanjutnya yaitu pengemasan. 10) Dalam 1 kemasan berisikan 2 sendok biji kopi rambutan yang sudah dihaluskan lalu kami tambahkan kedalam setiap kemasan dengan daun teh kering sekitar setengah sendok makan yang sudah halus untuk menambah cita bau dan rasa di dalam kopi. Setelah pemaparan materi selesai, selanjutnya sesi diskusi apabila ada hal-hal yang kurang dipahami.

Berdasarkan hasil diskusi dan tanya jawab menunjukkan bahwa seluruh peserta kegiatan PKM ini menyukai kopi biji rambutan dan olahan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Peserta pun telah memahami bahwa biji rambutan yang selama ini langsung dibuang setelah dimakan daging buahnya dapat dimodifikasi menjadi olahan minuman yang menyehatkan. Selain itu menurut peserta bahan-bahan untuk pembuatan biji kopi rambutan sangat mudah di peroleh dan produk kopi lebih tahan lama.

KESIMPULAN

Biji rambutan merupakan biji yang memiliki beragam khasiat seperti mencegah diabetes, mengatasi penyakit kencing manis, anti bakteri, menyehatkan saluran kemih, mencegah penyakit ayang-ayang, mengatasi sariawan, antioksidan, mengatasi kanker, meningkatkan imun tubuh, melancarkan system pencernaan, baik untuk kesehatan kulit, mengatasi penuaan dini, mengatasi jerawat, dan mencerahkan kulit. Biji rambutan dapat diolah dalam berbagai produk seperti kopi biji rambutan, emping rambutan, tepung biji rambutan, dan



minyak biji rambutan. Bahkan dalam referensi yang lain, bukan hanya biji rambutan saja yang dapat dimanfaatkan namun daun, kulit, dan buah rambutan.

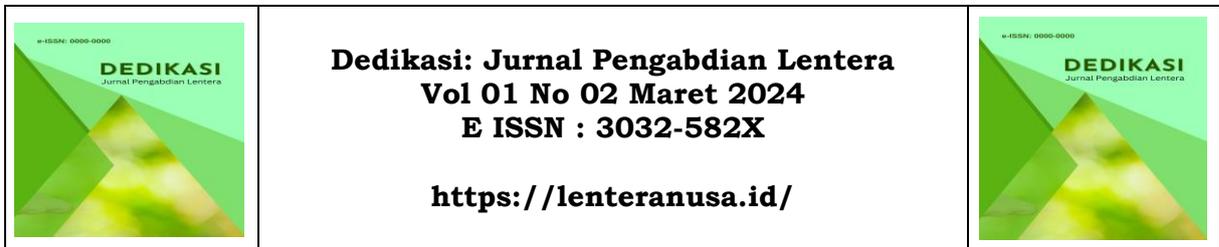
Kurangnya produksi bisnis dan melimpahnya biji rambutan ketika sedang musim di Sarewu serta manfaat yang banyak dari biji rambutan, diharapkan masyarakat khususnya di Sarewu lebih giat dalam mengembangkan produk yang berasal dari biji rambutan Sehingga di kemudian hari produk ini dapat menjadi peluang bisnis yang menjanjikan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, kami dapat menyelesaikan jurnal pengabdian masyarakat ini. Penulisan jurnal ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat luaran Kuliah Kerja Nyata (KKN), STIKes Muhammadiyah Cirebon. Kami menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, cukup sulit bagi kami untuk menyelesaikan jurnal ini. Oleh sebab itu kami mengucapkan terima kasih kepada Ibu Tonasih, S.ST.M.Kes, ibu Diani Magasida, S.S.T., M.Keb, bapak Apt. Ismanurrahman Hadi, M.Pharm dan ibu Diyanah Kumalasary, SST., M.Kes, selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dukungan serta masukan kepada penulis. Ibu-ibu Kader desa Sarewu yang sudah membantu mengundang masyarakat untuk berpartisipasi. Terimakasih yang spesial untuk semua anggota kelompok 4 RW 01 desa Sarewu yang sudah memberikan semangat dan bekerja sama hingga akhir selama mengerjakan jurnal dan memotivasi untuk selalu memberikan yang terbaik. Terimakasih sudah berjuang sejauh ini Penulis menyadari dalam penulisan ini masih terdapat kekurangan, untuk itu diharapkan kritik dan saran yang membangun untuk dapat menyempurnakan. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan semoga jurnal pengabdian masyarakat ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

DAFTAR PUSTAKA

Febrianti, D., Siregar, F. Z., Azhar, S., Hanifah, W. M., & Diana, W. (2021). PEMANFAATAN POTENSI BIJI RAMBUTAN SEBAGAI INOVASI SUMBER PANGAN KRIPIK EMPING PADA MASYARAKAT DESA KERASAAN II. *Aptekmas J. Pengabdi. Kpd. Masy*, 4(4), 1-7.



- D. Sajaratud & L. Dahlia. 2021. Pemanfaatan Biji Rambutan Sebagai Emping Panganan Ringan Antidiabet. *Jurnal ABDI MAS ADZKIA*, 1 (2), 81-89.
- Khumaida, A., Mulyani, D., Irawati, I., Prawati, N & Amrillah, F. 2017. Formulasi Tablet Effervescent Berbahan Baku Ekstrak Kulit Buah Rambutan Sebagai Antioksidan. *Indonesian Journal Of Pharmaceutical Science and Technology*, 6 (1), 27-36
- Ramadhan, A., & Mukhlisah, A. N. (2018). Pelatihan Pembuatan Kojirama (Kopi Biji Rambutan) sebagai Inovasi Kekayaan Nusantara di Desa Ladongi Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara. *RESONA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 2(2).