NURAGA
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
https://journal.uniga.ac.id/index.php/NURAGA/index
Vol. 2 No. 2, 84 – 93 ISSN (online): 3123-7347

Edukasi dan Pelatihan Pemanfaatan Kulit Buah Kopi Menjadi Teh Cascara di Desa Cibodas Kecamatan Cikajang

Mokhammad Mirza Etnisa Haqiqi[1*], Rahmi Fatimah[2], Riris Rosanti Dewi[2], Fatma Alia Zhahra[2], Moch Ardiecha Arya[2]

[1]Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Garut, Jln. Prof Aam Hamdani, No 42 B, Kecamatan Tarogong Kaler, Kabupaten Garut, Jawa Barat, 4415, Indonesia.
[2]Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Garut, Jl. Raya Samarang No. 52A, Hampor, Tarogong Kaler, Kabupaten Garut, Jawa Barat 44151.

mirza@uniga.ac.id, rahmifatimah@uniga.ac.id, rosantidewiriris@gmail.com, alyapatma42@gmail.com, mochardiechaarya@gmail.com

***Corresponding author:** Mokhammad Mirza Etnisa Haqiqi (mirza@uniga.ac.id)

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel:
Diterima: 12 September 2026
Disetujui: 27 Oktober 2026

Kata Kunci:
Cascara, kopi, pemanfaatan limbah, pengabdian masyarakat, dan teh.

ABSTRAK

Desa Cibodas, Kecamatan Cikajang, memiliki potensi komoditas kopi yang proses pengolahannya menghasilkan produk samping berupa kulit buah kopi dalam jumlah cukup besar dan belum dimanfaatkan secara optimal. Penumpukan produk samping tersebut berpotensi menimbulkan gangguan lingkungan, padahal kulit buah kopi mengandung serat, karbohidrat, mineral, dan senyawa bioaktif yang dapat diolah menjadi produk bernilai guna. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kulit buah kopi menjadi teh cascara. Kegiatan dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif yang mencakup tahap persiapan, sosialisasi dan edukasi, pelatihan pembuatan teh cascara mulai dari pemilihan bahan baku, pencucian, pengeringan hingga penyimpanan, pelatihan pengemasan, serta evaluasi kegiatan. Evaluasi dilakukan terhadap 20 responden menggunakan kuesioner dengan 11 indikator penilaian sehingga diperoleh 220 jawaban. Hasil evaluasi menunjukkan 45,45% jawaban berada pada kategori sangat setuju dan 54,55% pada kategori setuju, sehingga seluruh jawaban (100%) berada pada kategori positif dengan nilai rata-rata 1,55 pada skala 1–5. Hasil tersebut menggambarkan respon peserta terhadap materi dan pelaksanaan kegiatan, bukan pengukuran perubahan tingkat pengetahuan, karena instrumen yang digunakan berupa kuesioner persepsi yang diisi setelah kegiatan berlangsung. Pengolahan kulit buah kopi menjadi teh cascara berpotensi dikembangkan sebagai peluang usaha berbasis potensi lokal, dengan

catatan diperlukan pendampingan lanjutan pada aspek standarisasi proses, pengemasan, dan pemasaran produk.

ARTICLE INFO

Article History:
Received: September 12, 2026
Accepted: October 27, 2026

***Keywords**:*
Cascara, coffee, community service, tea, and waste utilization.

ABSTRACT

Cibodas Village, Cikajang District, has considerable potential in coffee as a local commodity, whose processing generates a large volume of coffee cherry husk that remains underutilized. Accumulation of this by-product may cause environmental problems, even though coffee husk contains fiber, carbohydrates, minerals, and bioactive compounds that can be processed into a useful product. This community service activity aimed to improve the knowledge and skills of local residents in processing coffee cherry husk into cascara tea. The activity applied a participatory approach consisting of preparation, socialization and education, hands-on training in cascara tea production covering raw material selection, washing, drying, and storage, packaging training, and evaluation. The evaluation involved 20 respondents using a questionnaire with 11 assessment indicators, yielding 220 responses. The results showed that 45.45% of the responses fell into the strongly agree category and 54.55% into the agree category, so that all responses (100%) were positive, with an overall mean score of 1.55 on a scale of 1 to 5. These findings describe participants' responses to the material and the implementation of the activity rather than a measured change in knowledge, since the instrument used was a perception questionnaire completed after the activity. Processing coffee cherry husk into cascara tea holds potential as a locally based business opportunity, provided that further assistance is given in process standardization, packaging, and product marketing.

NURAGA
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
https://journal.uniga.ac.id/index.php/NURAGA/index
Vol. 2 No. 2, 84 – 93 ISSN (online): 3123-7347

1. PENDAHULUAN

Desa Cibodas, Kecamatan Cikajang, memiliki potensi sumber daya pertanian yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian masyarakat. Salah satu komoditas yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah kopi. Aktivitas budidaya dan pengolahan kopi tidak hanya menghasilkan biji kopi sebagai produk utama, tetapi juga menghasilkan produk samping berupa kulit buah kopi dalam jumlah yang cukup besar. Selama ini, pemanfaatan komoditas kopi cenderung berfokus pada pengolahan dan peningkatan nilai jual biji kopi, sementara bagian kulit buah kopi belum dimanfaatkan secara optimal. Kondisi tersebut menunjukkan adanya peluang untuk mengembangkan produk turunan kopi dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang tersedia di lingkungan masyarakat.

Kulit buah kopi yang dihasilkan dari proses pengolahan selama ini masih berpotensi menjadi permasalahan apabila tidak dikelola secara tepat. Penumpukan produk samping tersebut dapat menyebabkan gangguan lingkungan akibat proses dekomposisi bahan organik, terutama apabila volume kulit kopi yang dihasilkan cukup besar. Di sisi lain, kulit buah kopi sebenarnya memiliki kandungan berbagai komponen yang berpotensi dimanfaatkan, seperti serat, karbohidrat, mineral, serta senyawa bioaktif (Abduh et al., 2023; Qin et al., 2024). Oleh karena itu, kulit buah kopi tidak semestinya hanya dipandang sebagai limbah, tetapi dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk lain yang memiliki nilai guna dan nilai ekonomi. Pendekatan tersebut sejalan dengan konsep valorisasi produk samping pertanian, yaitu upaya mengubah bahan yang sebelumnya kurang bernilai menjadi produk yang memberikan manfaat lebih tinggi.

Salah satu alternatif pemanfaatan kulit buah kopi adalah mengolahnya menjadi teh cascara. Cascara merupakan produk berbahan dasar bagian buah kopi yang telah dikeringkan dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan minuman (Setiyono et al., 2023; Thongbai et al., 2025; Wijayanti et al., 2025). Pengolahan kulit buah kopi menjadi cascara memberikan peluang untuk melakukan diversifikasi produk berbasis komoditas kopi sekaligus mengurangi jumlah produk samping yang tidak termanfaatkan. Selain itu, pengembangan cascara dapat menjadi salah satu bentuk penerapan konsep ekonomi sirkular melalui pemanfaatan kembali produk samping pertanian menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Dengan tersedianya bahan baku kulit buah kopi di lingkungan masyarakat, pengembangan cascara berpotensi menjadi alternatif usaha sederhana yang dapat dilakukan dengan memanfaatkan sumber daya lokal.

Meskipun demikian, pemanfaatan kulit buah kopi menjadi teh cascara membutuhkan pengetahuan dan keterampilan yang memadai (Masrukan et al., 2024). Masyarakat perlu memahami karakteristik bahan baku serta tahapan pengolahan yang tepat, mulai dari pemilihan dan pemisahan kulit buah kopi, pencucian, pengeringan, hingga proses pengolahan dan penyimpanan. Aspek kebersihan dan keamanan pangan juga menjadi bagian penting dalam proses produksi karena produk yang dihasilkan akan dikonsumsi oleh masyarakat. Selain itu, teknik pengemasan dan penyimpanan perlu diperhatikan untuk mempertahankan kualitas produk sekaligus meningkatkan daya tarik apabila cascara dikembangkan sebagai produk yang memiliki nilai jual. Oleh sebab itu, diperlukan kegiatan

edukasi dan pelatihan yang dapat meningkatkan pengetahuan sekaligus keterampilan masyarakat dalam mengolah kulit buah kopi menjadi produk yang aman dan bernilai tambah.

Kondisi tersebut terlihat pada masyarakat Desa Cibodas yang sebagian besar menggantungkan pendapatan dari penjualan biji kopi. Kegiatan pengolahan yang dilakukan masih berhenti pada tahap menghasilkan biji, sedangkan kulit buah kopi yang terkumpul pada setiap musim panen umumnya dibuang atau dibiarkan menumpuk di sekitar lokasi pengolahan. Hasil koordinasi awal dengan pihak desa dan masyarakat sasaran menunjukkan bahwa masyarakat belum mengetahui kemungkinan pemanfaatan kulit buah kopi sebagai bahan pangan, belum memahami tahapan pengolahan yang memenuhi aspek kebersihan dan keamanan pangan, serta belum memiliki pengalaman dalam pengemasan dan penyimpanan produk olahan. Permasalahan utama mitra dengan demikian bukan terletak pada ketersediaan bahan baku, melainkan pada keterbatasan pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah bahan tersebut menjadi produk yang layak dikonsumsi dan memiliki nilai jual.

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menawarkan solusi berupa edukasi dan pelatihan pemanfaatan kulit buah kopi menjadi teh cascara bagi masyarakat Desa Cibodas, Kecamatan Cikajang. Kegiatan dilakukan melalui pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat secara langsung dalam setiap tahapan kegiatan. Materi yang diberikan meliputi pengenalan potensi kulit buah kopi, pemilihan bahan baku, proses pencucian dan pengeringan, teknik pengolahan menjadi cascara, serta pengetahuan mengenai sanitasi, penyimpanan, dan pengemasan produk. Melalui kombinasi penyampaian materi dan praktik secara langsung, masyarakat diharapkan tidak hanya memperoleh pengetahuan secara teoritis, tetapi juga mampu menerapkan proses pengolahan kulit buah kopi secara mandiri.

Pemanfaatan kulit buah kopi menjadi teh cascara juga menjawab kebutuhan mitra untuk tidak hanya bergantung pada penjualan biji kopi sebagai satu-satunya sumber pendapatan. Dengan menguasai pengolahan dan pengemasan cascara, masyarakat memiliki alternatif produk yang dapat dikembangkan dari bahan yang selama ini terbuang, sekaligus mengurangi penumpukan produk samping di lokasi pengolahan kopi.

Secara konseptual, kegiatan ini didasarkan pada prinsip bahwa pengembangan potensi lokal perlu dilakukan melalui peningkatan kapasitas masyarakat. Transfer pengetahuan dan teknologi sederhana kepada masyarakat diharapkan dapat menghasilkan perubahan dari pola pemanfaatan produk samping yang bersifat konvensional menuju pola pemanfaatan yang lebih produktif. Pengolahan kulit buah kopi menjadi cascara merupakan salah satu bentuk inovasi sederhana yang dapat mengintegrasikan aspek lingkungan, sosial, dan ekonomi. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya berorientasi pada menghasilkan produk cascara, tetapi juga pada peningkatan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya yang tersedia secara efektif dan berkelanjutan.

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Cibodas, Kecamatan Cikajang, dalam memanfaatkan kulit buah kopi menjadi teh cascara. Secara khusus, kegiatan ini bertujuan memberikan pemahaman mengenai potensi kulit buah kopi sebagai bahan baku produk bernilai tambah, meningkatkan keterampilan masyarakat dalam proses pembuatan cascara, memberikan pemahaman mengenai sanitasi dan keamanan produk, serta memperkenalkan teknik pengemasan yang dapat mendukung pengembangan produk. Melalui kegiatan tersebut, diharapkan kulit buah kopi yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai guna dan potensi ekonomi, sekaligus mendukung upaya pengurangan produk samping pengolahan kopi di Desa Cibodas.

NURAGA
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
https://journal.uniga.ac.id/index.php/NURAGA/index
Vol. 2 No. 2, 84 – 93 ISSN (online): 3123-7347

2. METODE

Tahap Persiapan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan tahap persiapan yang bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi dan kebutuhan masyarakat Desa Cibodas, Kecamatan Cikajang. Pada tahap ini dilakukan koordinasi antara tim pelaksana dengan pihak desa dan masyarakat sasaran untuk memperoleh informasi mengenai potensi komoditas kopi, ketersediaan kulit buah kopi, serta permasalahan yang dihadapi dalam pemanfaatan produk samping tersebut. Selain itu, dilakukan penentuan peserta kegiatan, penyusunan materi edukasi, persiapan bahan baku kulit buah kopi, serta penyediaan peralatan yang diperlukan untuk proses pembuatan teh cascara. Tahap persiapan juga mencakup penyusunan instrumen evaluasi, yaitu kuesioner respons peserta dan daftar periksa observasi keterampilan, yang digunakan untuk menilai pelaksanaan kegiatan setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai.

Sosialisasi dan Edukasi

Tahap berikutnya adalah sosialisasi dan edukasi kepada masyarakat mengenai potensi pemanfaatan kulit buah kopi sebagai bahan baku teh cascara. Penyampaian materi dilakukan secara langsung melalui metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab. Materi yang diberikan meliputi potensi kulit buah kopi, permasalahan yang ditimbulkan apabila produk samping tidak dikelola dengan baik, konsep pemanfaatan produk samping pertanian, pengenalan cascara, serta potensi pengembangan cascara sebagai produk bernilai ekonomi. Pada tahap ini masyarakat juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya kebersihan bahan, sanitasi peralatan, dan keamanan pangan dalam proses pengolahan produk.

Pelatihan dan Pembuatan Teh Cascara



Gambar 1. Memisahkan Biji Kopi dengan Kulitnya

Setelah memperoleh pemahaman dasar, peserta mengikuti pelatihan dan praktik secara langsung mengenai proses pembuatan teh cascara seperti pada Gambar 1. Tahapan praktik dimulai dengan pemilihan kulit buah kopi yang sesuai dan pemisahan bahan yang tidak layak digunakan. Kulit buah kopi kemudian dibersihkan dan dicuci untuk menghilangkan kotoran yang masih menempel. Selanjutnya, bahan dikeringkan menggunakan metode pengeringan yang sesuai hingga diperoleh tingkat kekeringan yang memadai seperti pada Gambar 2.

Bahan yang telah kering kemudian dipersiapkan sebagai bahan teh cascara dan disimpan dalam wadah yang bersih dan kedap untuk mempertahankan kualitasnya. Pada tahap ini, peserta dilibatkan secara langsung sehingga dapat memahami setiap tahapan pengolahan dan memiliki keterampilan untuk mengulang proses tersebut secara mandiri.



Gambar 2. Pengeringan Kulit Kopi

Pelatihan Pengemasan dan Penyimpanan

Tahap selanjutnya adalah pelatihan mengenai pengemasan dan penyimpanan teh cascara yang telah dihasilkan. Materi diawali dengan penjelasan mengenai karakteristik produk kering yang mudah menyerap uap air sehingga memerlukan kemasan yang mampu melindungi produk dari kelembapan, cahaya, dan kontaminasi dari lingkungan. Peserta dikenalkan pada beberapa jenis kemasan sederhana yang terjangkau bagi masyarakat, seperti kantong aluminium foil, kemasan *standing pouch* berperekat, serta wadah kaca atau plastik kedap udara. Pada praktik pengemasan, peserta dilatih menimbang produk sesuai ukuran saji, memasukkan produk ke dalam kemasan, menutup kemasan menggunakan alat perekat (*hand sealer*), serta menyusun label produk yang memuat nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi, dan tanggal kedaluwarsa. Selanjutnya, peserta memperoleh penjelasan mengenai cara penyimpanan produk, yaitu menempatkan kemasan pada ruang yang kering, sejuk, tidak terkena sinar matahari langsung, serta terhindar dari bahan berbau tajam agar aroma khas cascara tidak berubah. Pada tahap ini juga disampaikan pentingnya pemeriksaan kondisi produk secara berkala dan penerapan prinsip *first in first out* apabila cascara diproduksi secara berkelanjutan untuk dijual.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Evaluasi pengetahuan dilakukan melalui pengisian kuesioner oleh peserta setelah kegiatan edukasi dan praktik berlangsung. Kuesioner digunakan untuk mengukur persepsi peserta terhadap pemahaman mengenai pemanfaatan kulit buah kopi, proses pembuatan teh cascara, serta penyelenggaraan kegiatan. Kuesioner yang digunakan berbentuk pernyataan tertutup sebanyak 11 butir yang mewakili indikator penilaian kegiatan. Setiap pernyataan dinilai menggunakan skala Likert lima tingkat, yaitu skor 1 untuk sangat setuju, 2 untuk setuju, 3 untuk cukup, 4 untuk tidak setuju, dan 5 untuk sangat tidak setuju. Kuesioner diisi oleh 20 peserta setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai sehingga diperoleh 220 jawaban yang dianalisis secara deskriptif melalui perhitungan frekuensi, persentase, dan nilai rata-rata. Selain itu, evaluasi keterampilan dilakukan melalui observasi langsung terhadap kemampuan peserta pada setiap tahapan pengolahan. Observasi menggunakan daftar periksa yang memuat empat kriteria, yaitu ketepatan pemilihan kulit buah kopi yang layak digunakan, kebersihan proses pencucian, ketepatan tingkat kekeringan bahan, serta kerapian dan kerapatan pengemasan. Setiap kriteria dicatat dalam tiga kategori, yaitu dapat dilakukan secara mandiri, dapat dilakukan dengan pendampingan, dan belum dapat dilakukan. Evaluasi juga dilakukan melalui diskusi dan umpan balik peserta

NURAGA
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
https://journal.uniga.ac.id/index.php/NURAGA/index
Vol. 2 No. 2, 84 – 93 ISSN (online): 3123-7347

untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap kegiatan serta mengidentifikasi kendala yang masih dihadapi dalam proses pengolahan cascara.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pengolahan kuesioner terhadap 20 responden, diperoleh gambaran yang positif terhadap pelaksanaan kegiatan pemanfaatan kulit buah kopi menjadi teh cascara. Evaluasi dilakukan terhadap 11 indikator yang mencakup pemahaman mengenai pemanfaatan kulit kopi, manfaat kulit kopi, proses pembuatan teh cascara, penyampaian materi, kesesuaian informasi dengan kondisi masyarakat, pemberian ide baru, kemampuan menjawab pertanyaan, peningkatan pengetahuan, pemberian contoh pemanfaatan, ketertarikan peserta untuk menerapkan pengolahan cascara secara mandiri, serta penilaian terhadap pelaksanaan kegiatan secara keseluruhan. Dari 20 responden dan 11 indikator penilaian diperoleh sebanyak 220 jawaban yang dianalisis.

Tabel 1. Distribusi Jawaban Responden terhadap Pelaksanaan Kegiatan Pemanfaatan Kulit Buah Kopi menjadi Teh Cascara

Kategori	Skor	Frekuensi	Persentase
Sangat Setuju	1	100	45,45%
Setuju	2	120	54,55%
Cukup	3	0	0%
Tidak Setuju	4	0	0%
Sangat Tidak Setuju	5	0	0%

Keterangan: skor 1 = sangat setuju sampai skor 5 = sangat tidak setuju; n = 20 responden × 11 indikator = 220 jawaban.

Hasil pengolahan seperti pada Tabel 1. menunjukkan bahwa sebanyak 100 jawaban atau sebesar 45,45% berada pada kategori sangat setuju, sedangkan 120 jawaban atau sebesar 54,55% berada pada kategori setuju. Tidak terdapat jawaban pada kategori cukup setuju, tidak setuju, maupun sangat tidak setuju. Dengan demikian, seluruh jawaban responden atau sebesar 100% berada pada kategori positif. Angka tersebut perlu dibaca sebagai gambaran respons peserta terhadap materi dan pelaksanaan kegiatan, bukan sebagai ukuran keberhasilan kegiatan maupun bukti adanya peningkatan pengetahuan, karena instrumen yang digunakan berupa kuesioner persepsi yang diisi setelah kegiatan berlangsung.

$$\bar{x} = \frac{(100 \times 1) + (120 \times 2)}{220} = 1{,}55$$

Berdasarkan perhitungan skor, diperoleh nilai rata-rata keseluruhan sebesar 1,55 pada skala penilaian 1 sampai 5, dengan skor 1 menunjukkan kategori sangat setuju dan skor 5 menunjukkan kategori sangat tidak setuju. Nilai rata-rata tersebut menunjukkan bahwa respons peserta berada pada kecenderungan antara sangat setuju dan setuju pada ketiga kelompok aspek yang dievaluasi, yaitu aspek pemahaman terhadap pemanfaatan dan manfaat kulit buah kopi serta proses pengolahannya, aspek penyampaian materi dan kesesuaiannya dengan kondisi masyarakat, serta aspek pelaksanaan kegiatan secara

keseluruhan termasuk kesediaan peserta menerapkan pengolahan cascara secara mandiri. Hasil ini mengindikasikan bahwa kegiatan edukasi dan pelatihan telah mampu memperkenalkan alternatif pemanfaatan kulit buah kopi kepada masyarakat serta memberikan pemahaman mengenai proses pengolahannya menjadi teh cascara.

Respons positif tersebut sejalan dengan kondisi awal mitra yang telah diuraikan pada bagian pendahuluan, yaitu tersedianya kulit buah kopi dalam jumlah besar yang selama ini terbuang disertai keterbatasan pengetahuan untuk mengolahnya. Dengan demikian, materi kegiatan menjawab kebutuhan yang memang dirasakan masyarakat, bukan semata-mata tercermin dari angka respons pada kuesioner. Kulit buah kopi yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal diperkenalkan sebagai bahan yang dapat diolah menjadi produk baru berupa teh cascara. Melalui kegiatan edukasi dan praktik, peserta memperoleh informasi mengenai tahapan pengolahan serta potensi pengembangan produk. Dengan demikian, kegiatan tidak hanya berorientasi pada pengurangan produk samping pengolahan kopi, tetapi juga memberikan perspektif baru mengenai peluang diversifikasi produk berbasis komoditas lokal.

Meskipun hasil evaluasi menunjukkan respons yang positif, aspek teknis pengolahan masih perlu mendapatkan perhatian pada kegiatan selanjutnya. Praktik langsung pada kegiatan ini telah mencakup seluruh tahapan, mulai dari pemisahan kulit buah kopi hingga pengemasan, namun baru dilakukan satu kali untuk setiap tahapan dan dalam kelompok besar. Penguatan pada kegiatan lanjutan karena itu diarahkan pada praktik berulang dalam kelompok kecil, terutama pada pengendalian tingkat kekeringan bahan yang paling menentukan mutu cascara serta pada pengemasan dan pelabelan produk. Penguatan pada aspek tersebut diperlukan agar masyarakat tidak hanya mengetahui manfaat kulit buah kopi, tetapi juga mampu melakukan proses pengolahan secara mandiri dengan memperhatikan kualitas, kebersihan, dan keamanan produk.



Gambar 3. Sosialisasi kepada Warga Desa Cibodas

Penerimaan peserta yang tinggi terhadap kegiatan ini sejalan dengan hasil kajian sebelumnya yang menunjukkan bahwa kulit buah kopi mengandung senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan sehingga layak diolah menjadi produk minuman (Abduh et al., 2023; Qin et al., 2024). Kegiatan serupa yang dilaksanakan oleh (Setiyono et al., 2023) juga

NURAGA
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
https://journal.uniga.ac.id/index.php/NURAGA/index
Vol. 2 No. 2, 84 – 93 ISSN (online): 3123-7347

menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan limbah kopi mudah diterima masyarakat karena bahan baku tersedia di lingkungan sendiri dan tahapan pengolahannya tidak memerlukan peralatan khusus. Namun demikian, penerimaan yang baik belum menjamin konsistensi mutu produk, karena lama dan metode pengeringan berpengaruh terhadap sifat antioksidan teh cascara (Masrukan et al., 2024). Hal ini menunjukkan perlunya penetapan prosedur pengeringan yang terstandar apabila cascara akan diproduksi secara berkelanjutan. Evaluasi pada kegiatan ini juga masih terbatas pada persepsi peserta dengan jumlah responden yang relatif kecil dan belum mengukur mutu produk yang dihasilkan maupun keberlanjutan penerapannya setelah kegiatan berakhir. Oleh karena itu, kegiatan lanjutan diarahkan pada pendampingan standarisasi proses, pengujian mutu produk, perbaikan kemasan, serta pengenalan strategi pemasaran dan legalitas usaha agar teh cascara dapat berkembang menjadi produk unggulan Desa Cibodas.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pemanfaatan kulit buah kopi menjadi teh cascara di Desa Cibodas, Kecamatan Cikajang, menunjukkan bahwa kegiatan edukasi dan praktik pengolahan limbah kulit kopi dapat menjadi salah satu alternatif dalam meningkatkan nilai guna hasil samping pertanian kopi. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pengetahuan mengenai potensi kulit buah kopi yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal serta memahami tahapan dasar pengolahan kulit kopi menjadi produk minuman cascara yang memiliki nilai tambah.

Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan, respons peserta terhadap materi dan pelaksanaan kegiatan menunjukkan kecenderungan yang positif. Pada data evaluasi yang tersedia, seluruh jawaban pada 11 indikator berada pada kategori Sangat Setuju dan Setuju, dengan nilai rata-rata sebesar 1,55. Hasil tersebut menggambarkan penerimaan peserta terhadap materi dan pelaksanaan kegiatan. Karena evaluasi yang digunakan berupa kuesioner persepsi, hasil ini belum dapat dinyatakan sebagai bukti adanya peningkatan pengetahuan peserta. Ketertarikan peserta untuk mencoba pengolahan cascara secara mandiri terekam melalui sesi diskusi dan umpan balik pada akhir kegiatan serta melalui indikator kuesioner mengenai kesediaan menerapkan pengolahan cascara. Hal ini menunjukkan adanya peluang pengembangan lebih lanjut, meskipun keberlanjutan program baru dapat dinilai melalui pemantauan setelah kegiatan berakhir.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil memperkenalkan konsep pemanfaatan limbah kulit kopi menjadi produk yang lebih bernilai guna sekaligus meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pengelolaan hasil samping pertanian. Namun, keberlanjutan program masih diperlukan, khususnya melalui pendampingan dalam aspek standarisasi proses pengolahan, pengemasan, pengembangan produk, serta pemasaran teh cascara. Dengan adanya tindak lanjut yang berkelanjutan, pemanfaatan kulit kopi diharapkan tidak hanya menjadi kegiatan edukatif, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi peluang usaha berbasis potensi lokal yang memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat Desa Cibodas.

5. DAFTAR PUSTAKA

Abduh, M. Y., Nofitasari, D., Rahmawati, A., Yudith, A., & Rosmiati, M. (2023). Effects of Brewing Conditions on Total Phenolic Content, Antioxidant Activity and Sensory Properties of Cascara. *Food Chemistry Advances*, *2*(December 2022), 100183. https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100183

Masrukan, Darmawan, E., & Hakim, I. S. (2024). Kajian Lama Waktu Pengeringan terhadap Sifat Antioksidan Teh Cascara. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, *6*(1), 1–10. https://doi.org/https://doi.org/10.37631/agrotech.v6i1.1550

Qin, S., Hu, F., Yang, N., Li, L., Yang, H., & Suo, Y. (2024). Influence of Native Coffee Yeast Fermentation on Phenolic Content, Organic Acids , and Volatile Compounds in Cascara. *LWT - Food Science and Technology*, *210*(July), 116860. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116860

Setiyono, Arum, A. P., SM, S. B. P., Savitri, D. A., Andrean, F. F., & Putri, Z. S. (2023). Pelatihan Pengolahan Limbah Kopi sebagai Teh Cascara dan Produk Kerajinan. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, *7*(1), 1–2. https://doi.org/https://doi.org/10.31764/jmm.v7i1.12403

Thongbai, B., Sukboonyasatit, D., Banlue, K., Inchuen, S., Chuenta, W., Siriamornpun, S., & Suwannarong, S. (2025). Cascara Kombucha : The Role of Fermentation and Particle Size in Enhancing Antioxidant and Bioactive Properties. *Molecules*, *30*(9), 1–14. https://doi.org/https://doi.org/10.3390/molecules30091934

Wijayanti, W., Rosalina, D., Dahlan, A., Sriwijaya, P. N., & Umar, U. T. (2025). Eksplorasi Potensi Cascara (Cascara) terhadap Kesehatan : Kajian Pustaka. *Jurnal Mingfo Polgan*, *14*(2), 3172–3180. https://doi.org/https://doi.org/10.33395/jmp.v14i2.15679