

PENGEMBANGAN USAHA *TEPAL'S CASCARA-TEA*: TEH DARI KULIT KOPI KHAS TEPAL SUMBAWA

Nuraini¹, Muhammad Khairussari Takwa¹, Alfin Suandi¹, *Fahmi Yahya²

¹Mahasiswa FKIP Universitas Samawa

²Dosen FKIP, Universitas Samawa (UNSA).
Sumbawa Besar, Indonesia.

*Corresponding Author Email: fyahyaadam@gmail.com

Abstract—Desa Tepal merupakan salah satu desa penghasil kopi dari wilayah kecamatan Batulanteh, kabupaten Sumbawa, provinsi Nusa Tenggara Barat. Hasil produksi biji kopi dari desa ini mencapai 4.000 ton sampai dengan 5.000 ton per tahun. Cascara atau kulit kopi dari desa ini tidak pernah diolah oleh masyarakat menjadi sesuatu yang bernilai jual. Kulit kopi biasanya dibiarkan begitu saja di tempat pemisahan kulit dengan biji kopi, kadang langsung dibakar oleh petani karena merusak pemandangan, atau hanya dijadikan pakan ternak. Padahal cascara dapat diolah menjadi teh yang unik, enak diminum, dengan aroma khas kopi, namun rasanya tidak sama dengan kopi. Menurut berbagai sumber penelitian, teh cascara memiliki beragam khasiat yang baik untuk kesehatan, diantaranya melindungi lambung, mencegah penyakit kanker, mencegah penyakit jantung, mencegah penuaan dini, dan dapat mengencangkan kulit. Dalam kegiatan ini, kami berusaha mengolah limbah kulit kopi dari desa Tepal menjadi produk teh yang bernilai jual lebih tinggi. Produk ini kami beri merk *Tepal's Cascara Tea* dengan harapan dapat dikenal luas tidak hanya di Sumbawa, tapi juga ke luar Sumbawa bahkan ke mancanegara. Teh ini dikemas dalam bentuk teh celup sehingga lebih praktis dalam penyajiannya. Saat ini kami masih memproduksi dalam jumlah terbatas, dan jangkauan pemasarannya masih dalam wilayah Sumbawa.

Keywords : usaha, cascara, tea, kulit kopi, Tepal

PENDAHULUAN

Desa Tepal merupakan salah satu desa penghasil kopi dari wilayah kecamatan Batulanteh, kabupaten Sumbawa, provinsi Nusa Tenggara Barat. Desa ini terletak di daerah pegunungan dengan ketinggian mencapai 900mdpl. Berjarak 67 kilometer dari kota Sumbawa besar dengan memakan waktu perjalanan 4 jam menggunakan kendaraan off-road. Populasi pohon kopi di Tepal cukup besar, yaitu berkisar antara 350 hektarare sampai 500 hektarare. Hasil produksi kopi dari desa Tepal mencapai 4.000 ton sampai dengan 5.000 ton per tahun (Wahyuningtiyas, 2017). Terdapat beragam jenis kopi yang dihasilkan dari desa ini, antara lain, kopi Robusta dan Arabika. Kopi Luwak yang menjadi primadona dunia juga ada di Tepal. Harga biji kopi kering Robusta biasa dijual oleh masyarakat disana dengan harga Rp.20.000 sampai Rp.22.000 perkilogram. Sedangkan kopi arabika dijual dengan harga Rp.25.000 sampai Rp.30.000

perkilogram. Keuntungan yang didapatkan masyarakat dari harga jual itu bisa mencapai Rp.200-300 juta setiap musim panen. Pemasaran kopi Tepal ini tidak hanya dalam wilayah Sumbawa, tapi juga sudah sampai luar kota bahkan mancanegara.



Gambar 1. Contoh Produk Kopi Tepal

Meskipun kopi Tepal sudah terkenal seantero Indonesia, namun tidak begitu halnya dengan *cascara* Tepal. *Cascara* berasal dari Bahasa Spanyol yang berarti kulit. *Cascara* merupakan limbah kulit kopi. Masyarakat desa Tepal tidak pernah mengolah limbah kulit kopi ini menjadi produk yang bernilai jual. Hal ini

disebabkan bukan hanya karena keterbatasan waktu dan tenaga masyarakat untuk mengolahnya, tetapi juga karena terbatasnya pengetahuan masyarakat tentang Teknik pengolahan limbah kulit kopi dengan baik dan benar. Limbah kulit kopi di Tepal biasanya dibiarkan begitu saja ditempat pemisahan kulit dengan biji kopi, kadang langsung dibakar oleh petani karena merusak pemandangan, atau hanya dijadikan pakan ternak. Padahal *cascara* dapat diolah menjadi teh yang unik, enak diminum, dengan aroma khas kopi, namun rasanya tidak sama dengan kopi. Pengolahan *cascara* secara tepat dapat menjadikan limbah kulit kopi bernilai jual lebih tinggi.



Gambar 2. *Cascara* (kulit kopi)

Selain enak diminum, *Cascara-tea* (teh kulit kopi) berkhasiat meningkatkan stamina, melindungi lambung, mencegah penyakit kanker, mencegah penyakit jantung, mencegah penuaan dini, dan dapat mengencangkan kulit (Aurora, 2017). *Cascara-tea* juga bisa digunakan untuk masker kecantikan. Hasil penelitian ahli dermatologis, Delby Palmer, mengungkapkan *cascara* sangat baik untuk kulit. Ini disebabkan kandungan vitamin C dan E yang kaya pada *cascara*. Penelitian ini dibuktikan oleh cerita para pemetik kopi di Hawaii. Mereka mengakui bahwa kulit tangan mereka terasa lebih muda karena bersentuhan langsung dengan kopi saat panen.

Sebagai mahasiswa generasi penerus bangsa, kami ingin berinovasi menciptakan produk *Tepal's Cascara-tea*, teh dari kulit kopi khas tepal, dengan campuran bahan baku yang juga khas Tepal Sumbawa, yang berkhasiat baik untuk kesehatan. *Tepal's Cascara-tea* dikemas dalam bentuk teh celup, dijual dalam

bentuk kemasan kotak. Menciptakan produk khas tepal ini merupakan salah satu cara kami menciptakan, menjaga dan melestarikan kekhasan daerah Sumbawa sebagai penghasil kopi yang baik. Dengan bertambahnya kekhasan daerah, diharapkan Sumbawa akan lebih dikenal oleh masyarakat luar kota Sumbawa dan juga mancanegara. Selain itu, adanya produk berbahan dasar kulit kopi ini diharapkan dapat menambah pengetahuan masyarakat desa Tepal bahwa limbah yang selama ini tidak mereka perhatikan, dapat dimanfaatkan menjadi suatu produk yang bernilai jual.

METODE PELAKSANAAN

Waktu pelaksanaan kegiatan adalah lima bulan, dimulai sejak bulan April sampai dengan bulan agustus 2019. Lokasi bahan baku utama produk ini (kulit kopi) adalah desa Tepal kecamatan batulanteh kabupaten Sumbawa. Sedangkan proses pembuatan produk dilakukan di rumah salah seorang anggota tim pelaksana, di wilayah Kelurahan Sering dekat dengan kampus Universitas Samawa, Sumbawa Besar.

Tahap pelaksanaan kegiatan ini dimulai dengan persiapan tim, pengadaan alat dan bahan produksi, pembuatan produk, pengemasan dan pelabelan produk, pemasaran produk dan terakhir adalah evaluasi kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diawali dengan persiapan tim pelaksana. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk memperjelas tugas masing-masing anggota tim, pembahasan rencana dan jadwal kegiatan mulai dari produksi hingga pemasaran. Kegiatan ini diikuti oleh semua anggota kelompok dan didampingi oleh Dosen Pembimbing.



Gambar 3. Rapat Persiapan Tim

Kegiatan selanjutnya adalah pengadaan alat dan bahan. Beberapa alat yang dibutuhkan dalam usaha (seperti kompor, wajan, tampi, pisau, baskom, terpal, spatula, karung, dan talenan) dibeli di toko-toko sekitar Sumbawa. Kemasan Sachet dan Box, serta kertas pembungkus teh akan dipesan secara online. Sedangkan bahan baku kulit kopi, dibeli langsung dari desa Tepal. Jenis kulit kopi yang akan digunakan adalah kopi Arabika. Kulit kopi digunakan adalah kulit kopi yang telah dibersihkan, dijemur atau terpapar sinar matahari.

Desa Tepal sebagai tempat asal bahan baku produk ini sudah dikenal luas oleh masyarakat Sumbawa sebagai desa penghasil kopi dengan kualitas terbaik. Kopi-kopi yang dihasilkan memiliki sertifikat organik yang menambah kepercayaan masyarakat untuk mengkonsumsinya. *Tepal's cascara-tea* merupakan varian produk baru khas Sumbawa dari desa Tepal ini. Selain enak untuk diminum, teh ini juga unik, karena memiliki aroma khas kopi, Namun rasanya tak mirip dengan kopi. *Tepal's cascara-tea* juga memiliki khasiat yang baik bagi kesehatan. Hal ini menjadi nilai tambah dan akan membuat calon pelanggan semakin tertarik untuk membeli teh ini.

Proses pembuatan produk dilakukan melalui langkah-langkah berikut.

- Kulit buah kopi dipisahkan dengan biji kopinya.
- Setelah dijemur, kulit kopi dirajang atau dipotong kecil-kecil.

- Nyalakan kompor kemudian sangrai kulit kopi tersebut sampai mengeluarkan aroma. Tambahkan kayu manis untuk menambah aroma.
- Selanjutnya dijemur di bawah panas matahari dengan tampi sehingga mendapatkan udara langsung dari bawah dan atas. Penjemuran ini dilakukan sampai kulit kopi benar-benar sudah kering, berubah warnanya menjadi kehitam-hitaman.
- Untuk mempercepat pengeringan, maka saat dijemur, kulit kopi harus sering-sering di aduk.



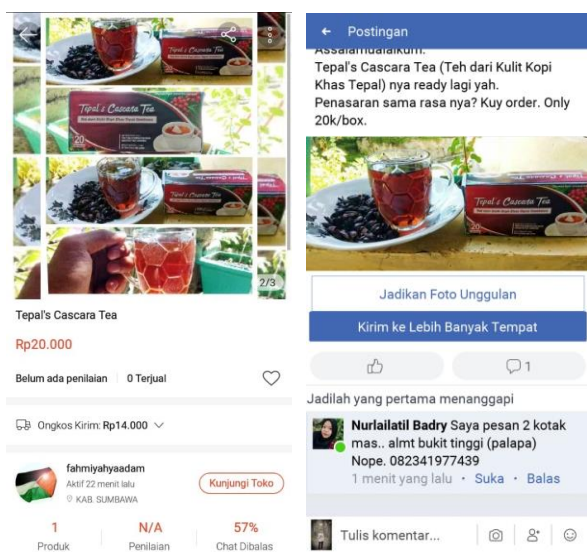
Gambar 4. Dokumentasi Proses Pembuatan

Setelah kulit kopi dijemur, maka selanjutnya dikemas dengan kertas pembungkus teh celup. Kemudian dikemas dalam kotak. Kotak kemasan telah didesain sedemikian rupa sehingga tampak menarik dengan merk **TEPAL'S CASCARA-TEA**. Pada kotak kemasan juga terdapat info tentang kandungan gizi, komposisi, dan juga khasiat produk ini bagi kesehatan.



Gambar 5. Kotak Kemasan

Teknik pemasaran produk secara langsung dilakukan di Koperasi Mahasiswa yang ada lingkungan Universitas Samawa dan juga toko oleh-oleh khas Sumbawa. Sedangkan pemasaran secara online dilakukan melalui aplikasi *e-commerce* Shopee, Bukalapak dan Facebook Marketplace. Untuk menjalin hubungan komunikasi dengan pelanggan atau calon pelanggan kami menggunakan facebook, whatsapp, dan juga Instagram.



Gambar 6. Dokumentasi Pemasaran melalui *Shopee* dan *Facebook Marketplace*

Modal awal yang dibutuhkan dalam usaha ini adalah biaya investasi dan pembelian alat.

Ini hanya dibeli sekali selama usaha berlangsung. Sedangkan biaya tetap yang dikeluarkan setiap bulan adalah biaya pengadaan bahan baku dan kemasan. Biaya pengadaan bahan baku dan kemasan untuk membuat 100 kotak *Tepal's Cascara-tea* Rp.500.000. Harga 1 kotak (isi 15 teh celup) adalah Rp.20.000. Jika dalam sebulan terjual semua, maka hasil penjualan yang didapatkan adalah Rp.2.000.000, sehingga keuntungan setiap bulannya adalah Rp.1.500.000. Dalam setahun bisa mendapatkan Rp.18.000.000.

Usaha *Tepal's Cascara-tea* ini cukup menjanjikan. Hal ini dilihat dari beberapa faktor diantaranya ketersediaan bahan baku yang melimpah yang menjamin potensi keberlangsungan usaha. Keuntungan yang didapatkan juga cukup besar. Kedepannya, kami berharap usaha *Tepal's Cascara-tea* ini berkembang menjadi lebih luas. Produksi akan semakin banyak, dan pemasarannya juga akan semakin luas. Tidak hanya dalam wilayah Sumbawa, tapi juga ke luar Sumbawa dan mancanegara.

PENUTUP

Dari hasil kegiatan ini, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. *Tepal's cascara tea* berhasil dibuat menjadi sebuah produk baru khas Tepal Sumbawa.
2. Limbah kulit kopi Tepal yang selama ini tidak begitu diperhatikan oleh masyarakat, ternyata dapat diolah menjadi suatu produk bernilai jual yang cukup tinggi.
3. *Tepal's cascara-tea* enak untuk diminum, unik, dan memiliki khasiat yang baik bagi kesehatan.

Penulis menyarankan beberapa hal untuk kegiatan selanjutnya, sebagai berikut:

1. Perlu dijalin kerjasama masyarakat desa Tepal khususnya dengan petani kopi, agar limbah kulit kopi ketika panen tidak dibakar

atau dibuang. Juga agar dapat memisahkan jenis kulit kopi yang bagus dan yang buruk.

2. Kopi merupakan buah musiman, yang masa panennya paling banyak antara bulan juni hingga september, Sehingga produksi *tepal cascara tea* dapat dilakukan lebih banyak pada bulan tersebut. Mengingat kondisi bahan baku yang melimpah.
3. Pemasaran *Tepal's Cascara-tea* sebaiknya diperluas, agar menjangkau sampai ke luar Sumbawa dan juga mancanegara. Hal ini bisa dilakukan dengan memanfaatkan sosial media dan juga *e-commerce* seperti shopee, bukalapak, tokopedia.
4. Perlu dibuat iklan yang menarik dan disebarakan secara massif. Agar produk ini lebih dikenal oleh khalayak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih pada Dirjen Belmawa Ristekdikti yang telah memberikan bantuan pendanaan untuk modal awal kami berkegiatan, melakukan produksi *tepal's cascara-tea*. Ucapan terimakasih juga kepada masyarakat desa Tepal, khususnya petani kopi yang telah membantu menyediakan bahan baku berkualitas untuk produksi produk.

REFERENSI

- Wahyuningtiyas, Firda. (2017). *Tepal: Syurga Pecinta Kopi Level Dunia*. Diakses tanggal 29 Desember 2018 dari situs <https://www.beritasumbawa.net/2017/10/tepal-syurga-pecinta-kopi-level-dunia/>
- Aurora, Diandra. (2017) *5 Manfaat Teh Cascara Bagi Kesehatan*. Diakses tanggal 29 Desember 2018 dari situs <https://manfaat.co.id/manfaat-teh-cascara>