

Pemanfaatan Potensi Kopi Lokal Dalam Pengolahan Keripik Kopi Sebagai Produk UMKM di Desa Muara Saeh

Hafis Agustino^{1*}, Fadilatul Amanah², Trica Caroline³ Ferara Oktavina⁴

¹Program Studi Agribisnis, ²Program Studi Ilmu Pemerintahan, ³Program Studi Informatika, ⁴Program Studi Teknologi Pendidikan, Universitas Baturaja

* E-mail: hafizofficial05@gmail.com

ABSTRAK

Desa Muara Saeh memiliki potensi sumber daya alam berupa kopi lokal yang melimpah, namun pemanfaatannya masih didominasi dalam bentuk produk kopi seduh sehingga nilai tambah ekonominya belum optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi kopi lokal melalui inovasi pengolahan menjadi keripik kopi sebagai produk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Metode pelaksanaan meliputi observasi potensi desa, sosialisasi, pelatihan pembuatan keripik kopi, pendampingan proses produksi, pengemasan, serta pemasaran produk. Sasaran kegiatan adalah kelompok masyarakat dan pelaku UMKM di Desa Muara Saeh agar memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengembangkan produk olahan kopi yang bernilai jual. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu mengolah kopi menjadi keripik dengan cita rasa yang khas, memahami teknik pengemasan yang lebih menarik, serta memiliki wawasan mengenai strategi pemasaran produk. Inovasi ini memberikan alternatif diversifikasi produk berbahan baku kopi yang berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat sekaligus memperkuat keberadaan UMKM desa. Dengan demikian, pemanfaatan potensi kopi lokal melalui pengolahan keripik kopi menjadi salah satu upaya pemberdayaan masyarakat yang mendukung pengembangan ekonomi kreatif dan keberlanjutan UMKM di Desa Muara Saeh.

Kata Kunci : Kopi Lokal, Keripik Kopi, UMKM, Pemberdayaan Masyarakat.

ABSTRACT

Muara Saeh Village possesses abundant local coffee resources; however, their utilization is still largely limited to brewed coffee products, resulting in suboptimal economic value. This community service program, conducted through the Community Service Program (KKN), aimed to enhance the economic value of local coffee by developing an innovative processed product in the form of coffee chips as a Micro, Small, and Medium Enterprise (MSME) product. The implementation methods included village potential assessment, community socialization, training on coffee chip production, assistance in the production process, product packaging, and marketing. The target participants were local community members and MSME actors in Muara Saeh Village to improve their knowledge and skills in developing value-added coffee-based products. The results indicated that participants were able to produce coffee chips with distinctive taste characteristics, understand attractive packaging techniques, and gain insight into product marketing strategies. This innovation provides an alternative diversification of coffee-based products with the potential to increase community income while strengthening local MSMEs. Therefore, the utilization of local coffee potential through coffee chip production serves as a community empowerment effort that supports the development of the creative economy and the sustainability of MSMEs in Muara Saeh Village.

Keywords: Local Coffee, Coffee Chips, MSMEs, Community Empowerment.



..... **Informasi Artikel**
..... **Submit** 1 April 2026 | **Diterima** 29 April 2026 | **Publish Online** 31 Juli 2026
..... This is an open access article under the [CC BY 4.0](#) license
..... DOI: <https://doi.org/10.71200/diasya.v2i2.314> | Published by Citra Air Nusantara



PENDAHULUAN

Desa Muara Saeh merupakan salah satu desa yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, terutama pada sektor perkebunan kopi. Komoditas kopi menjadi salah satu hasil perkebunan yang memiliki nilai ekonomi penting dan menjadi sumber mata pencaharian bagi sebagian besar masyarakat desa. Namun, pemanfaatan kopi oleh masyarakat masih didominasi dalam bentuk penjualan biji kopi atau kopi bubuk sehingga nilai tambah yang diperoleh belum optimal. Kondisi tersebut menyebabkan masyarakat masih bergantung pada harga jual bahan mentah yang cenderung berfluktuasi. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan kopi agar dapat meningkatkan nilai ekonomi sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

Pengembangan produk berbasis potensi lokal merupakan salah satu strategi pemberdayaan masyarakat yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi desa. Diversifikasi produk menjadi langkah yang efektif untuk memberikan nilai tambah pada komoditas lokal sehingga memiliki daya saing yang lebih tinggi. Salah satu bentuk diversifikasi yang dapat dikembangkan adalah pengolahan kopi menjadi keripik kopi, yaitu makanan ringan yang memiliki cita rasa dan aroma khas kopi. Produk ini diharapkan mampu menjadi alternatif olahan kopi yang inovatif, memiliki nilai jual lebih tinggi, serta dapat menarik minat konsumen dari berbagai kalangan. Selain itu, bahan baku yang mudah diperoleh dan proses pembuatannya yang relatif sederhana menjadikan produk ini berpotensi untuk dikembangkan sebagai usaha masyarakat.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam meningkatkan perekonomian daerah karena mampu menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis potensi lokal. Namun, perkembangan UMKM sering kali terkendala oleh kurangnya inovasi produk, keterbatasan pengetahuan mengenai pengolahan hasil pertanian, serta lemahnya kemampuan dalam pemasaran. Oleh sebab itu, diperlukan kegiatan pendampingan dan pelatihan yang mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat agar mampu menghasilkan produk yang berkualitas, memiliki kemasan yang menarik, serta mampu dipasarkan secara lebih luas.

Melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN), mahasiswa berperan sebagai fasilitator dalam melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal yang dimiliki desa. Program ini dilaksanakan dalam bentuk sosialisasi, pelatihan pembuatan keripik kopi, pendampingan proses produksi, pengemasan produk, serta edukasi mengenai strategi pemasaran. Kegiatan tersebut bertujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah kopi menjadi produk yang memiliki nilai tambah sehingga mampu memperkuat keberadaan UMKM di Desa Muara Saeh. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan masyarakat sehingga mampu mengembangkan usaha secara mandiri dan berkelanjutan.

Berdasarkan kondisi tersebut, tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat dengan judul **"Pemanfaatan Potensi Kopi Lokal dalam Pengolahan Keripik Kopi sebagai Produk UMKM di Desa Muara Saeh."** Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kopi menjadi produk inovatif yang bernilai ekonomi lebih tinggi, mendorong berkembangnya UMKM berbasis potensi lokal, serta mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan produk unggulan desa. Diharapkan kegiatan ini dapat menjadi langkah awal dalam menciptakan inovasi produk lokal yang berdaya saing, berkelanjutan, serta mampu memberikan kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi masyarakat Desa Muara Saeh.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Muara Saeh sebagai salah satu program kerja individu dalam rangka Kuliah Kerja Nyata (KKN). Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi kopi lokal melalui pengolahan bubuk kopi menjadi keripik kopi yang memiliki nilai tambah ekonomi. Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu masyarakat Desa Muara Saeh yang memiliki minat dalam pengolahan hasil pertanian serta pengembangan usaha rumah tangga. Pemilihan sasaran tersebut didasarkan pada peran ibu-ibu yang cukup besar dalam mendukung perekonomian keluarga melalui kegiatan usaha rumahan. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan masyarakat mampu mengembangkan keterampilan baru yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha berbasis potensi lokal.

Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan **pendekatan partisipatif (participatory approach)**, yaitu pendekatan yang melibatkan peserta secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, hingga evaluasi. Pendekatan ini dipilih karena memberikan kesempatan kepada peserta untuk memperoleh pengetahuan sekaligus pengalaman secara langsung sehingga materi yang disampaikan lebih mudah dipahami dan diterapkan. Selain itu, metode partisipatif juga mendorong terjadinya komunikasi dua arah antara mahasiswa KKN dengan masyarakat sehingga suasana pelatihan menjadi lebih interaktif dan peserta dapat menyampaikan pertanyaan maupun pendapat selama kegiatan berlangsung.

Tahap pertama adalah **observasi dan identifikasi potensi desa**. Pada tahap ini mahasiswa melakukan pengamatan langsung terhadap kondisi masyarakat serta potensi sumber daya yang dimiliki Desa Muara Saeh. Observasi dilakukan melalui kunjungan lapangan, komunikasi dengan perangkat desa, dan diskusi bersama masyarakat. Hasil observasi menunjukkan bahwa kopi merupakan komoditas unggulan desa yang menjadi sumber mata pencaharian utama sebagian besar masyarakat. Namun, pemanfaatan kopi masih terbatas sebagai bahan baku minuman atau dijual dalam bentuk biji maupun bubuk kopi. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas kopi melalui produk olahan yang lebih beragam.

Tahap kedua adalah **persiapan kegiatan**. Kegiatan ini diawali dengan koordinasi bersama pemerintah desa dan tokoh masyarakat mengenai jadwal, lokasi, serta peserta pelatihan. Selanjutnya mahasiswa menyiapkan materi pelatihan yang mencakup potensi ekonomi kopi, pentingnya diversifikasi produk, proses pembuatan keripik kopi, serta peluang pengembangannya sebagai produk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Selain itu, dipersiapkan pula bahan dan peralatan yang dibutuhkan selama praktik, seperti bubuk kopi, gandum, sagu, bubuk kopi, air panas, telur, gula pasir, garam, vanili, pewarna makanan, serta minyak goreng yang digunakan pada proses penggorengan.

Tahap ketiga merupakan **pelaksanaan pelatihan**. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai potensi kopi lokal sebagai komoditas unggulan desa dan pentingnya inovasi produk untuk meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian. Setelah itu mahasiswa mendemonstrasikan secara langsung proses pembuatan keripik kopi berbahan dasar bubuk kopi, mulai dari pencampuran seluruh bahan, proses pengadonan hingga adonan memiliki tekstur yang sesuai, pembentukan adonan, dan proses penggorengan sampai menghasilkan keripik yang renyah dengan aroma khas kopi. Setelah demonstrasi

selesai, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan seluruh tahapan pembuatan secara berkelompok dengan pendampingan dari mahasiswa. Selama praktik berlangsung, mahasiswa memberikan arahan dan bimbingan agar setiap peserta mampu memahami teknik pengolahan serta menghasilkan produk yang memiliki kualitas baik.

Tahap terakhir adalah **evaluasi kegiatan**. Evaluasi dilakukan melalui observasi selama pelaksanaan praktik, diskusi, dan sesi tanya jawab untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang telah diberikan. Penilaian difokuskan pada kemampuan peserta dalam memahami manfaat diversifikasi produk kopi, menguasai tahapan pembuatan keripik kopi, serta mengetahui peluang pengembangan produk sebagai usaha rumahan berbasis potensi lokal. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dengan baik, memahami proses pembuatan keripik kopi, serta menunjukkan antusiasme yang tinggi selama pelatihan berlangsung. Selain memperoleh keterampilan baru, peserta juga memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya mengembangkan produk olahan berbasis kopi sebagai salah satu alternatif usaha UMKM. Dengan demikian, metode partisipatif yang diterapkan dalam kegiatan ini dinilai efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi masyarakat untuk memanfaatkan potensi kopi lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kerja individu yang berjudul **"Pemanfaatan Potensi Kopi Lokal dalam Pengolahan Keripik Kopi sebagai Produk UMKM di Desa Muara Saeh"** dilaksanakan sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat dalam rangka kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah potensi kopi lokal menjadi produk bernilai tambah yang dapat dikembangkan sebagai usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Desa Muara Saeh dipilih sebagai lokasi kegiatan karena mayoritas masyarakat bermata pencaharian sebagai petani kopi sehingga memiliki potensi besar untuk mengembangkan berbagai produk olahan berbasis kopi.

Selama ini masyarakat Desa Muara Saeh umumnya hanya memanfaatkan kopi dalam bentuk biji kopi yang diolah menjadi bubuk kopi atau dijual sebagai hasil panen. Padahal, kopi juga dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan yang memiliki nilai tambah ekonomi, salah satunya adalah **keripik kopi berbahan dasar bubuk kopi**. Produk ini merupakan inovasi pangan yang memanfaatkan bubuk kopi sebagai bahan utama dalam adonan sehingga menghasilkan camilan dengan cita rasa dan aroma kopi yang khas. Melalui inovasi ini diharapkan masyarakat tidak hanya bergantung pada penjualan kopi dalam bentuk bahan mentah, tetapi juga mampu menghasilkan produk olahan yang memiliki daya saing dan nilai jual yang lebih tinggi.

Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai potensi kopi sebagai komoditas unggulan Desa Muara Saeh. Penulis menjelaskan bahwa pengembangan produk olahan merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian sekaligus memperluas peluang usaha masyarakat. Selain menjelaskan manfaat ekonomi kopi, penulis juga memperkenalkan keripik kopi sebagai salah satu inovasi produk yang dapat dikembangkan menjadi usaha rumahan berbasis UMKM. Peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya diversifikasi produk, inovasi pangan, serta peluang

pemasaran produk olahan kopi di pasar lokal maupun melalui media digital.



Gambar 1. Penyampaian Materi Pemanfaatan Potensi Kopi Lokal

Keterangan: Mahasiswa memberikan edukasi mengenai pemanfaatan bubuk kopi sebagai bahan baku pembuatan keripik kopi yang memiliki nilai tambah ekonomi.

Selanjutnya Mahasiswa menjelaskan proses pembuatan keripik kopi secara bertahap. Bahan utama yang digunakan adalah **bubuk kopi** yang dipadukan dengan tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras, gula, margarin, telur, garam, dan bahan pendukung lainnya. Seluruh bahan dicampurkan hingga menjadi adonan yang homogen, kemudian adonan dibentuk sesuai ukuran yang diinginkan dan digoreng hingga menghasilkan keripik dengan tekstur renyah serta aroma kopi yang khas. Penjelasan dilakukan secara rinci mulai dari penyiapan bahan, proses pencampuran adonan, pembentukan adonan, hingga teknik penggorengan agar menghasilkan produk yang berkualitas.

Setelah materi selesai disampaikan, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung bersama ibu-ibu masyarakat Desa Muara Saeh. Peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok sehingga seluruh peserta dapat terlibat secara aktif dalam proses pembuatan keripik kopi. Penulis mendampingi peserta mulai dari penimbangan bahan, pencampuran bubuk kopi ke dalam adonan, proses pembentukan adonan, hingga proses penggorengan. Pendampingan dilakukan agar setiap peserta memahami teknik pengolahan yang benar sehingga menghasilkan keripik kopi dengan rasa, aroma, dan tekstur yang baik.



Gambar 2. Praktik Pembuatan Keripik Kopi Bersama Ibu-Ibu Masyarakat Desa Muara Saeh

Keterangan: Peserta mengikuti praktik pembuatan keripik kopi berbahan dasar bubuk kopi dengan pendampingan langsung dari mahasiswa.

Selama praktik berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi. Sebagian besar peserta mengaku baru mengetahui bahwa bubuk kopi tidak hanya dapat diolah menjadi minuman, tetapi juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan makanan ringan yang memiliki cita rasa unik. Suasana pelatihan berlangsung interaktif karena peserta aktif berdiskusi mengenai komposisi bahan, teknik pengolahan, variasi rasa, pengemasan produk, hingga peluang pemasaran apabila keripik kopi diproduksi secara berkelanjutan.

Hasil praktik menunjukkan bahwa seluruh peserta mampu mengikuti proses pembuatan dengan baik. Keripik kopi yang dihasilkan memiliki tekstur renyah, aroma kopi yang khas, serta cita rasa yang disukai oleh peserta. Setelah proses penggorengan selesai, dilakukan kegiatan mencicipi hasil produk bersama-sama. Peserta memberikan tanggapan positif terhadap rasa, tekstur, dan aroma produk serta menyampaikan bahwa keripik kopi memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai camilan khas Desa Muara Saeh.



Gambar 3. Hasil Produk Keripik Kopi

Keterangan: Produk keripik kopi hasil praktik bersama masyarakat Desa Muara Saeh.

Sebagai bentuk evaluasi terhadap pelaksanaan program kerja individu, penulis melakukan pengamatan secara langsung terhadap tingkat pemahaman dan keterampilan peserta selama proses pelatihan berlangsung. Evaluasi dilakukan melalui observasi pada saat penyampaian materi, praktik pembuatan keripik kopi, sesi diskusi, serta tanya jawab di akhir kegiatan. Pendekatan ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peserta mampu memahami materi yang telah diberikan sekaligus mengukur keberhasilan kegiatan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai pengolahan kopi menjadi produk bernilai tambah.

Berdasarkan hasil observasi sebelum pelatihan dilaksanakan, diketahui bahwa sebagian besar peserta belum pernah mengetahui bahwa **bubuk kopi** dapat diolah menjadi produk makanan selain minuman. Selama ini masyarakat hanya memanfaatkan kopi sebagai minuman atau menjual hasil panen dalam bentuk biji maupun bubuk kopi. Setelah mengikuti penyampaian materi dan praktik secara langsung, peserta mulai memahami bahwa bubuk kopi juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan keripik yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Melalui pendampingan yang diberikan, peserta mampu memahami fungsi setiap bahan, teknik pencampuran adonan, proses pembentukan keripik, hingga teknik penggorengan yang tepat agar menghasilkan produk yang berkualitas.

Pada sesi praktik, seluruh peserta terlibat secara aktif dalam setiap tahapan pembuatan keripik kopi. Keterlibatan langsung tersebut memberikan pengalaman belajar yang lebih efektif dibandingkan hanya melalui penyampaian teori. Setelah kegiatan selesai, sebagian besar peserta mampu menjelaskan kembali tahapan pembuatan keripik kopi serta mempraktikkannya secara mandiri. Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung mampu meningkatkan pemahaman sekaligus keterampilan masyarakat dalam mengolah produk berbahan dasar kopi.

Berdasarkan hasil evaluasi tersebut, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi masyarakat dalam memanfaatkan potensi kopi lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi. Masyarakat mulai menyadari bahwa kopi tidak hanya memiliki nilai jual sebagai bahan baku minuman, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang lebih inovatif dan

memiliki peluang pasar yang lebih luas.

Selain meningkatkan keterampilan teknis, kegiatan ini juga memberikan wawasan kepada masyarakat mengenai pentingnya inovasi dalam pengembangan produk berbasis komoditas lokal. Keripik kopi merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk yang dapat meningkatkan nilai jual kopi sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Dengan memanfaatkan bahan baku yang tersedia di desa serta proses produksi yang relatif sederhana, produk ini berpotensi dikembangkan sebagai salah satu produk unggulan UMKM Desa Muara Saeh.

Selama sesi diskusi, peserta juga menyampaikan berbagai ide mengenai pengembangan produk, seperti penambahan variasi rasa, desain kemasan yang lebih menarik, serta strategi pemasaran melalui media sosial dan platform digital. Antusiasme tersebut menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis peserta dalam membuat keripik kopi, tetapi juga menumbuhkan semangat kewirausahaan dan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan potensi lokal.

Secara keseluruhan, program kerja individu ini berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yaitu meningkatkan pemanfaatan potensi kopi lokal melalui inovasi pengolahan bubuk kopi menjadi keripik kopi yang memiliki nilai tambah ekonomi. Kegiatan ini memberikan manfaat nyata bagi masyarakat dalam bentuk peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta wawasan mengenai diversifikasi produk berbasis kopi. Ke depan, diharapkan masyarakat mampu mengembangkan keripik kopi sebagai salah satu produk unggulan UMKM Desa Muara Saeh melalui peningkatan kualitas produk, pengemasan yang menarik, pemasaran digital, serta pengurusan legalitas usaha sehingga mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Program kerja individu melalui kegiatan **Pemanfaatan Potensi Kopi Lokal dalam Pengolahan Keripik Kopi sebagai Produk UMKM di Desa Muara Saeh** telah dilaksanakan dengan baik dan berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan wawasan masyarakat, khususnya ibu-ibu, dalam mengolah bubuk kopi menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah ekonomi. Sebelum pelatihan dilaksanakan, sebagian besar peserta hanya mengenal kopi sebagai bahan baku minuman atau sebagai hasil perkebunan yang dijual dalam bentuk biji maupun bubuk kopi. Melalui penyampaian materi dan praktik langsung, peserta memperoleh pemahaman bahwa bubuk kopi juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan keripik kopi yang memiliki cita rasa khas, aroma kopi yang kuat, serta berpotensi menjadi produk olahan bernilai jual.

Pelatihan yang dilaksanakan tidak hanya memberikan pengetahuan mengenai pentingnya diversifikasi produk berbasis kopi, tetapi juga membekali peserta dengan keterampilan teknis dalam proses pembuatan keripik kopi. Peserta mampu memahami setiap tahapan pembuatan, mulai dari penyiapan bahan baku, pencampuran bubuk kopi dengan bahan-bahan pendukung, proses pembuatan adonan, pembentukan adonan, hingga proses penggorengan yang menghasilkan keripik kopi dengan tekstur renyah dan cita rasa yang khas. Pendekatan praktik langsung yang diterapkan selama kegiatan

membuat peserta lebih mudah memahami materi karena mereka terlibat secara aktif dalam seluruh proses pembuatan. Hal tersebut terlihat dari kemampuan peserta dalam mempraktikkan kembali proses pembuatan keripik kopi secara mandiri setelah mendapatkan pendampingan.

Selain meningkatkan keterampilan, kegiatan ini juga memberikan wawasan kepada masyarakat mengenai pentingnya inovasi dan diversifikasi produk sebagai salah satu strategi dalam meningkatkan nilai tambah komoditas kopi. Masyarakat mulai memahami bahwa kopi tidak hanya dapat dipasarkan sebagai bahan baku minuman, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai produk inovatif yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Melalui pengolahan bubuk kopi menjadi keripik kopi, masyarakat memperoleh alternatif usaha baru yang dapat dikembangkan dalam skala rumah tangga maupun kelompok usaha sebagai bagian dari pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Muara Saeh.

Secara keseluruhan, program kerja individu ini berhasil memberikan manfaat nyata bagi masyarakat Desa Muara Saeh melalui peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengolah kopi menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal dalam mendorong lahirnya produk unggulan desa berbasis kopi yang mampu meningkatkan perekonomian masyarakat sekaligus memperkuat identitas Desa Muara Saeh sebagai salah satu daerah penghasil kopi. Ke depan, diperlukan pendampingan lanjutan yang mencakup aspek inovasi produk, pengemasan yang menarik, pelabelan, perizinan usaha, pemasaran digital, hingga pengembangan merek agar keripik kopi dapat berkembang menjadi produk UMKM yang berdaya saing, memberikan nilai ekonomi yang lebih tinggi, serta berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Pemerintah Desa Muara Saeh, khususnya Bapak Kepala Desa dan seluruh perangkat desa, atas dukungan, kerjasama, dan partisipasi aktif selama pelaksanaan program pengabdian ini.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Universitas Baturaja, khususnya Program Studi Agribisnis, Program Studi Ilmu Pemerintahan, Program Studi Informatika, Program Studi Teknologi Pendidikan yang telah memberikan kesempatan, fasilitas, dan arahan dalam pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini.

Kami juga menghargai kontribusi dari masyarakat Desa Muara Saeh yang telah memberikan data, informasi, serta kepercayaan kepada tim pengabdian dalam proses alam meningkatkan nilai tambah kopi lokal melalui pengembangan produk UMKM yang inovatif dan berkelanjutan.. Dukungan semua pihak telah berperan penting dalam keberhasilan kegiatan pengabdian ini hingga dapat dituangkan dalam bentuk artikel ilmiah.

DAFTAR PUSTAKA

- Alainashani, Z. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Produksi Kopi sebagai Alternatif Usaha bagi UMKM di Kecamatan Sukorejo Kabupaten Kendal Zora Alainashani 1 1. 2021.*
- Haryanto, J., Teguh, M., Murti, C. K., & Sari, M. M. (2025). *Pengabdian Kepada Masyarakat ; Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Kreatif Melalui Pengolahan Kerupuk Kopi (KERUPI) Di Desa Kelumpang Kecamatan Ulu Ogan.* 39–46.
- Kurniawati, D., Retnowati, N., Dhamayanthi, W., Anggraeni, O. J., Djamali, R. A., & Kustiari, T. (2024). *Diversifikasi Olahan Produk Kopi Menjadi Kerupuk Kopi pada UMKM Diversification of Processed Coffee Products into Coffee Crackers in MSMEs Berdasarkan data dari Dinas Perkebunan Jawa aroma yang khas dengan tekstur yang lebih dikembangkan . Para petani kopi robusta di menerapkan strategi pemasaran secara optimal Target dan Luaran mahasiswa Manajemen Agroindustri semester V Jurusan Manajemen Agribisnis agar mempunyai pengetahuan dan produksi kerupuk kopi dan penentuan segmen.* 9(1), 116–120.
- Majapahit, J., Mataram, N., & Barat, N. T. (2025). *Inovasi Pengolahan Kopi Jahe Celup sebagai Produk Unggulan untuk Pemberdayaan Ekonomi di Desa Sapit , Kecamatan Suela , Kabupaten Lombok Timur Innovation in Processing Ginger Coffee Bags as a Superior Product for Economic Empowerment in Sapit Village , Suela District , East Lombok Regency Jurusan Matematika , Universitas Mataram , Mataram 83125 , Indonesia.* 3(April), 308–314.
- Nugraha, A. (2024). *Peningkatan Daya Saing Usaha Melalui Pengembangan Produk Olahan Pada UMKM Kopi Danci.* 253–260.
- Produk, I., Kemasan, D., Gunung, K., Untuk, L., & Daya, M. (2026). *Al-Khidma : Jurnal Pengabdian Masyarakat.* 6(2), 354–366.
<https://doi.org/10.35931/ak.v6i2.5845>
- Ramadhan, R., Putra, S. K., Hidayah, N., Ishak, K., & Isa, M. (2026). *Penguatan Ekonomi Kreatif Melayu : Diversifikasi Produk Kopi Untuk Daya Saing Internasional.* 3(1), 48–56.
- Tanggela, A. I., Karvila, M., Denpasar, U. M., & Denpasar, U. M. (2025). *Pelatihan dan pendampingan pengolahan produk lokal untuk kelompok pkk dalam meningkatkan kemandirian ekonomi.* 5(193), 193–201.
- Umk, P. (2025). *Kopi rempah arisi: inovasi produk lokal berbasis rempah untuk pengembangan umkm 1. 2(1), 934–941.*
- Utami, S., Makassar, U. N., & Makassar, U. N. (2025). *INOVASI PRODUK KOPI PADA UMKM DAMPAKNYA.* 3(10), 633–640.