

Pembuatan Kopi *Decaf* dalam Kemasan *Drip Bag* dengan Metode *Cold Brew* di Rumah Kopi Ibu Bumi Banyuwangi

Ari Istanti^{1*}, Shinta Setiadevi², Auda Nuril Zazilah³

ari.istanti@poliwangi.ac.id^{1*}, shinta.setiadevi@poliwangi.ac.id², audanuril@poliwangi.ac.id³

^{1,2}Program Studi Agribisnis

³Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata

^{1,2,3}Politeknik Negeri Banyuwangi

Received: 03 10 2022. Revised: 11 01 2023. Accepted: 30 03 2023.

Abstract : Rumah Kopi Ibu Bumi is a coffee house that processes roasted coffee and coffee brewing products. The method of brewing coffee at Rumah Kopi Ibu Bumi has been less practical, resulting in a thick, concentrated coffee body, relatively expensive products, and can only be enjoyed in one serving. This makes the process of brewing coffee inefficient and less economical. The cold brew method using drip bag coffee allows to solve this problem. This method results in a lower caffeine brew of coffee, can be used for several brews, and the product is more affordable. This program produces decaf coffee packaging products in drip bags that are ready to be marketed. This program was carried out well with the increasing of understanding and skills of business owners and employees in Rumah Kopi Ibu Bumi.

Keywords : Decaffeination, Drip bag, Practical, Brew

Abstrak : Rumah Kopi Ibu Bumi merupakan usaha kopi rumahan yang mengolah kopi sangrai dan produk seduhan kopi. Metode seduhan kopi di Rumah Kopi Ibu Bumi selama ini kurang praktis, menghasilkan *body* kopi yang tebal, pekat, produk relatif mahal, dan hanya bisa dinikmati dalam satu kali porsi. Hal ini membuat proses menyeduh kopi menjadi tidak efisien waktu dan kurang ekonomis. Metode *cold brew* menggunakan *drip bag coffee* memungkinkan untuk mengatasi permasalahan ini. Metode ini menghasilkan seduhan kopi yang lebih rendah kafein, dapat digunakan untuk beberapa kali seduh, dan produk lebih terjangkau. Kegiatan ini menghasilkan produk kemasan kopi *decaf* dalam *drip bag* yang siap dipasarkan. Kegiatan ini terlaksana dengan baik dengan meningkatnya pemahaman dan keterampilan pemilik usaha dan karyawan Rumah Kopi Ibu Bumi.

Kata kunci: Dekafeinasi, *Drip bag*, Praktis, Seduh

ANALISIS SITUASI

Banyuwangi merupakan salah satu kota penghasil kopi yang menduduki peringkat 5 besar daerah penghasil kopi se Jawa Timur (A. Sodikin, 2021). Di tahun 2020, produksi kopi di Banyuwangi mencapai 10.422 ton (BPS Kabupaten Banyuwangi, 2021). Hal ini menyebabkan banyaknya usaha kopi di Banyuwangi, mulai dari perkebunan, tempat ngopi seperti kafe hingga usaha kopi dalam skala rumahan. Salah satu usaha kopi rumahan di

Banyuwangi adalah Rumah Kopi Ibu Bumi. Rumah Kopi Ibu Bumi terletak di daerah Penataban dan telah berdiri sejak 2017 dengan produk kopi sangrai jenis Arabika dan Robusta. Selain itu, tersedia juga berbagai produk minuman olahan kopi mulai dari yang sederhana (tubruk) hingga kekinian seperti es kopi. Selama ini kopi seduh yang digunakan sebagai bahan dasar olahan minuman di Rumah Kopi Ibu Bumi menggunakan metode seduh yang menggunakan peralatan dan teknik seperti *pour over* yang menggunakan *paper filter* dan alat V60. Metode ini kurang praktis karena hasil seduhan kopi hanya bisa dinikmati dalam 1x proses pembuatan dan tidak bisa disimpan untuk keperluan lainnya. Metode ini juga membutuhkan peralatan khusus sehingga butuh biaya produksi yang lebih mahal. Metode ini juga tidak menguntungkan jika penikmat kopi sedang bepergian dan ingin menikmati seduhan kopi khusus yang disukai.

Solusi yang ditawarkan adalah membuat kopi seduh dengan menggunakan metode *cold brew*. *Cold brew* adalah penyeduhan kopi dengan air dingin bersuhu 4⁰ Celcius dengan waktu ekstraksi 12 - 24 jam (Anonim, 2018). Kopi *cold brew* memiliki beberapa keuntungan seperti mempunyai *acidity* rendah, rasa yang lebih ringan dan rendah kafein (Jon Bonn , 2004). Hasil seduhan kopi *cold brew* juga dapat disimpan berhari-hari dan digunakan untuk keperluan bahan dasar membuat berbagai racikan minuman kopi seperti es kopi dan lain-lain. Dengan sifat hasil seduhan kopi *cold brew* tersebut, memberikan keuntungan bagi penikmat kopi yang tidak kuat akan efek kafein kopi dan penderita asam lambung sehingga tetap dapat menikmati kopi dengan lebih aman. Hal ini mengatasi permasalahan yang sering dilontarkan oleh konsumen rumah Kopi Ibu Bumi yang mempunyai masalah kesehatan tersebut tetapi tetap ingin meminum olahan minuman kopi tanpa efek samping. Selain itu, dengan adanya stok bahan dasar racikan minuman akan mengurangi biaya pembuatan minuman kopi.

Umumnya *cold brew* dibuat dengan menggunakan *coffee pot* khusus yang mempunyai desain saringan yang harganya relatif mahal. Alternatif lain yang bisa dilakukan yaitu dengan modifikasi alat menggunakan bahan sederhana seperti *paper drip bag* yang biasa digunakan untuk *drip bag* teh tetapi berukuran lebih besar. Sehingga produk kopi yang dihasilkan diharapkan lebih ekonomis dan praktis untuk dibawa bepergian sekalipun.

SOLUSI DAN TARGET

Solusi yang ditawarkan kepada mitra sasaran adalah: 1). Kegiatan transfer teknologi dan informasi berupa manfaat kopi dekafeinasi dan metode pembuatannya. Solusi ini ditujukan untuk mengatasi permasalahan terkait keluhan konsumen Rumah Kopi Ibu Bumi yang tidak toleran terhadap kafein kopi, akan tetapi tetap berminat untuk menikmati racikan minuman kopi.

Dengan solusi yang ditawarkan, diharapkan pemilik dan karyawan Rumah Kopi Ibu Bumi mempunyai pandangan dan pemahaman baru terkait kopi decaf yang memungkinkan untuk diimplementasikan dalam kegiatan usaha, sehingga dapat mengatasi permasalahan yang dilontarkan oleh konsumen. 2). Pendampingan dan praktik pembuatan produk kopi decaf dalam drip bag dengan metode *cold brew*. Solusi ini ditawarkan untuk mengatasi permasalahan pembuatan kopi decaf yang biasanya menggunakan peralatan tambahan (coffee pot khusus yang mempunyai desain saringan yang harganya relatif mahal) dan kurang praktis. Target kegiatan ini adalah membuat produk kopi decaf dalam kemasan drip bag yang siap untuk dipasarkan.

METODE PELAKSANAAN

Tahapan pelaksanaan kegiatan sebagai solusi yang ditawarkan kepada mitra dalam kegiatan pengabdian yaitu: Survei lokasi, Kegiatan Sosialisasi Program Pengabdian Kepada Masyarakat, Penyusunan Rencana Program Kerja, Pelatihan dan Pendampingan, dan Monitoring dan evaluasi kegiatan. Survei lokasi bertujuan untuk menemukan permasalahan yang dihadapi mitra dan berdiskusi menentukan metode pelaksanaan kegiatan untuk menyelesaikan permasalahan. Mitra PKM yaitu Rumah Kopi Ibu Bumi. Sesudah menemukan masalah dan solusi yang akan diterapkan pada mitra, langkah selanjutnya adalah melakukan sosialisasi program kepada Rumah Kopi Ibu Bumi sebagai sasaran utama.

Program ini bertujuan untuk mengenalkan kegiatan yang akan dilakukan dan sebagai sarana untuk membangun komunikasi yang lebih baik dengan mitra sasaran. Penyusunan program kerja meliputi kegiatan penyuluhan kepada mitra tentang materi berikut : metode seduh, kopi decaf, cara pengolahannya kopi decaf, serta penggunaan drip bag untuk metode seduh *cold brew*. Sesudah mitra sasaran mempunyai pengetahuan yang cukup terkait pembuatan produk kopi decaf menggunakan *drip bag coffee* yang didapatkan saat penyuluhan, mitra akan diajak untuk melakukan kegiatan praktek bersama membuat produk tersebut. Mitra sasaran akan didampingi hingga mampu memproduksi kopi decaf dalam *drip bag coffee* yang siap untuk dipasarkan. Monitoring dan evaluasi kegiatan juga akan dilakukan secara internal oleh P3M Politeknik Negeri Banyuwangi untuk menilai dan mengevaluasi tingkat efektivitas program yang dilaksanakan.

HASIL DAN LUARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada hari Sabtu, 17 September 2022, bertempat di Rumah Kopi Ibu Bumi tepatnya di Perumahan Djati Khayangan Blok G4, Giri, Banyuwangi. Kegiatan pengabdian diikuti oleh anggota tim pengabdian yang dibantu oleh mahasiswa serta pemilik dan karyawan Rumah Kopi Ibu Bumi. Kegiatan pengabdian dilaksanakan mulai pukul 13.30 WIB – 16.00 WIB.

Kegiatan dimulai dengan pembukaan dan penyuluhan terkait kopi decaf dan metode seduh *cold brew* (Gambar 1). Kopi decaf merupakan kopi yang dihasilkan dari proses dekafeinasi. Proses dekafeinasi merupakan proses menghilangkan kandungan kafein yang ada di dalam kopi. Kopi sangrai mengandung 1-2% kafein per gram. Proses dekafeinasi menghilangkan hingga 97% kafein, sehingga secangkir kopi decaf (150 ml) mengandung 1-5 mg kafein sedangkan kopi biasa mengandung 60-180 mg kafein. Dalam proses produksi kopi, greenbean diroasting untuk menghasilkan padatan terlarut dan volatile kopi yang memberikan rasa pada minuman yang diseduh. Metode konvensional yang digunakan untuk dekafeinasi kopi adalah ekstraksi pelarut organik, dekafeinasi air, dan ekstraksi superkritis dengan karbon dioksida (Franca, 2016). Kandungan kafein kopi seduh juga dipengaruhi oleh metode seduh dan jenis kopi yang digunakan (Wikipedia, 2022). Kopi arabika mengandung kafein 1,1 – 1,5 % sedangkan kopi robusta mengandung kafein 2,2 – 2,7 % (Mochammad Ade Pamungkas, 2020). Kopi dapat diseduh dengan beberapa metode yaitu dengan cara direbus, direndam, atau diberi tekanan.



Gambar 1. Penyuluhan Terkait Kopi Decaf di Rumah Kopi Ibu Bumi

Secara umum, metode seduh dengan air panas akan mengekstrak kafein lebih banyak dibandingkan dengan air dingin. Metode seduh *cold brew* merupakan metode seduh dengan cara merendam bubuk kopi kasar dalam air dingin selama beberapa jam, kemudian menyaringnya (Jon Bonné, 2004) untuk mendapatkan sari kopi. Proses ini menghasilkan seduhan yang rendah asam daripada kebanyakan metode seduh panas (Wikipedia, 2022) (Y.

Masdakaty, 2016) dan meminimalkan kafein yang terekstrak ke dalam seduhan kopi (Y. Masdakaty, 2016). Hasil seduhan kopi *cold brew* juga dapat disimpan berhari-hari dan digunakan untuk keperluan bahan dasar membuat berbagai racikan minuman kopi seperti es kopi dan lain-lain. Dengan sifat hasil seduhan kopi *cold brew* tersebut, memberikan keuntungan bagi penikmat kopi yang tidak kuat akan efek kafein kopi dan penderita asam lambung sehingga tetap dapat menikmati kopi dengan lebih aman, serta menghemat waktu, tenaga, dan biaya bagi pemilik Rumah Kopi Ibu Bumi untuk dapat membuat berbagai racikan minuman kopi.

Pembuatan kopi *cold brew* di Rumah Kopi Ibu Bumi diinovasi oleh tim pengabdian dengan penambahan drip bag yang biasa digunakan sebagai kemasan teh sebagai wadah kopi *grinding*. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir biaya yang dikeluarkan untuk pembelian *coffee pot* dan agar proses penyeduhan kopi lebih praktis. Dengan adanya produk drip bag coffee juga menguntungkan Rumah Kopi Ibu Bumi karena dapat dijual dalam bentuk non seduh dalam kemasan. Kegiatan praktik pembuatan kopi dekafeinasi di Rumah Kopi Ibu Bumi dalam kemasan drip bag ditunjukkan dalam Gambar 2.



Gambar 2. Pembuatan Kopi Dekaf dalam Drip Bag dan Pengemasan Drip Bag

Prosedur pembuatan kopi dekafeinasi dalam kemasan drip bag dilakukan sebagai berikut : 1) Kopi robusta dan arabika di blend dengan takaran per 1 bungkus drip bag di isi dgn 100 gram kopi yang sudah dihaluskan dengan grinder. 2) Penghalusan kopi dengan grinder dilakukan dengan memperhatikan ukuran yaitu kopi digiling dengan ukuran sedikit kasar agar hasil seduhan lebih *clean* (tidak berbody tebal) dan kafein tidak terekstrak. 3) Drip bag yang sudah berisi kopi bubuk dimasukkan ke botol, kemudian di isi air demineral dengan suhu ruang sebanyak 1 liter (hingga penuh). 4) Tutup botol dengan rapat masukkan ke dalam lemari pendingin dengan waktu simpan membutuhkan paling lambat 8-12 jam. 5) Kopi hasil seduhan *cold brew* dapat digunakan untuk bahan dasar pembuatan es kopi, americano, dan lain-lain. Kopi hasil seduhan bisa digunakan selama kurang lebih 1 minggu penyimpanan.

Setelah kegiatan praktik bersama berakhir, pemilik dan karyawan mempunyai pandangan yang baru tentang pengembangan produk kopi yang dapat dikomersialkan. Selama ini pembuatan kopi seduh masih dilakukan dengan cara sederhana dan terkesan kurang praktis. Produk kopi dekaaf dalam kemasan drip bag yang telah dihasilkan mempunyai keunggulan dari segi kepraktisan dalam pembuatan dan lebih mudah jika dibawa bepergian. Selain itu, dengan terciptanya drip bag kopi dekaaf, penikmat kopi yang tidak toleran dengan efek kafein bisa memanfaatkan kopi drip bag ini untuk membuat seduhan cold brew yang praktis dan lebih aman untuk Kesehatan. Program pengabdian ini dapat memberikan peluang bisnis baru tentang kopi dekaaf yang masih jarang dikembangkan oleh *home industry* ataupun rumah kopi.



Gambar 3. Dokumentasi produk kopi drip bag bersama Rumah Kopi Ibu Bumi

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung dengan lancar. Dari kegiatan yang sudah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa pembuatan produk kemasan kopi dekaaf dalam drip bag yang siap dipasarkan telah terlaksana dengan baik oleh Rumah Kopi Ibu Bumi. Pembuatan kopi dekaaf metode cold brew secara praktis telah dapat diimplementasikan dengan baik oleh Rumah Kopi Ibu Bumi. Secara keseluruhan program pengabdian telah berjalan lancar dengan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan pemilik dan karyawan Rumah Kopi Ibu Bumi.

DAFTAR RUJUKAN

- A. Sodikin. (2021). *Produksi Kopi Tembus 16.000 Ton*.
<https://radarbanyuwangi.jawapos.com/entertainment/lifestyle/16/03/2021/produksi-kopi-tembus-16000-ton>
- BPS Kabupaten Banyuwangi. (2021). *Produksi Perkebunan Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman di Kabupaten Banyuwangi (ton), 2019 dan 2020*.

<https://banyuwangikab.bps.go.id/statictable/2021/10/25/193/produksi-perkebunan-menurut-kecamatan-dan-jenis-tanaman-di-kabupaten-banyuwangi-ton-2019-dan-2020.html>.

Wikipedia. (2022, October 28). *Coffee*. <https://en.wikipedia.org/wiki/Coffee>

Franca, A. S. (2016). Coffee: Decaffeination. *Encyclopedia of Food and Health*, 232–236. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00183-5>

Anonim. (2018). *How Much Caffeine In Cup Of Coffee | Talk About Coffee*. <https://www.talkaboutcoffee.com/how-much-is-too-much.html>

Jon Bonné. (2004). *My coffee is cold*. <https://www.today.com/news/my-coffee-cold-wbna5728227>

Mochammad Ade Pamungkas. (2020). *Perbedaan Kopi Arabika & Robusta: Mulai dari Rasa hingga Harga Jual*. <https://tirto.id/perbedaan-kopi-arabika-robusta-mulai-dari-rasa-hingga-harga-jual-f3rN>

Y. Masdakaty. (2016). *Apa Beda Cold Brew, Cold Drip Dan Iced Coffee?* <https://ottencoffee.co.id/majalah/apa-beda-cold-brew-cold-drip-dan-iced-coffee>