



Penyuluhan dan Pelatihan Pemanfaatan Talas dan Kulit Kopi menjadi Produk Bernilai Ekonomi di Desa Bone-Bone

Counseling and Training on the Utilization of Taro and Coffee Husk into Economically Valuable Products in Bone-bone Village

Asrul Hidayat^{1*}, Zaldi Harun², Mirna Ismayani³, Fitra Wahyuni⁴, Aulia⁵, Syaparuddin⁶, Nur Aisa⁷, Tiara Wulan Dari Derang⁸, Hasra⁹, Asty¹⁰, Muhammad Aslan Syam¹¹

¹⁻¹¹ Universitas Muhammadiyah Parepare, Indonesia

*Penulis Korespondensi: asrul.hidayat022@gmail.com¹

Artikel Histori:

Naskah Masuk: 29 Agustus 2025;

Revisi: 13 September 2025;

Diterima: 27 September 2025;

Tersedia: 30 September 2025;

Keywords: Coffee Husk Tea; Coffee Husk; Community Service; Taro Donuts; Taro

Abstract: This community service program was carried out in Bone-Bone Village, focusing on the utilization of local potential, namely taro and coffee husks, to be developed into economically valuable products such as taro donuts and coffee husk tea. The main problems faced by the community were the lack of knowledge about the diversification of local food products and limited skills in processing simple materials into marketable products. The implementation methods included counseling on the importance of food processing innovation, hands-on training in producing taro donuts and coffee husk tea, as well as mentoring in basic business management such as packaging and marketing strategies. The results of the program indicated an increase in the community's understanding and skills in processing local resources into creative and competitive products. In addition, this activity provided motivation for the community to develop micro-enterprises based on village potential, which is expected to improve family income and support village self-reliance.

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Bone-Bone dengan fokus pada pemanfaatan potensi lokal berupa talas dan kulit kopi untuk dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi, yaitu donat talas dan teh kulit kopi. Permasalahan utama masyarakat adalah rendahnya pengetahuan tentang diversifikasi produk pangan lokal dan keterbatasan keterampilan dalam mengolah bahan sederhana menjadi produk bernilai jual. Metode pelaksanaan kegiatan mencakup penyuluhan tentang pentingnya inovasi olahan pangan, pelatihan praktik pembuatan donat talas dan teh kulit kopi, serta pendampingan manajemen usaha sederhana seperti pengemasan dan strategi pemasaran. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah produk lokal menjadi produk kreatif yang berdaya saing. Selain itu, kegiatan ini memberikan motivasi kepada masyarakat untuk mengembangkan usaha mikro berbasis potensi desa, sehingga diharapkan dapat meningkatkan perekonomian keluarga serta mendukung kemandirian desa.

Kata Kunci: Donat Talas; Kulit Kopi; Pengabdian kepada Masyarakat, Talas, Teh Kulit Kopi

1. PENDAHULUAN

Desa Bone-Bone merupakan wilayah dengan potensi sumber daya lokal yang cukup besar, khususnya pada sektor pertanian dan perkebunan. Talas (*Colocasia esculenta*) menjadi salah satu komoditas pangan yang sering dijumpai, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi rumah tangga dalam bentuk olahan sederhana. Padahal, menurut Suarni (2016), talas memiliki prospek besar sebagai pangan alternatif yang kaya nutrisi dan dapat dikembangkan menjadi berbagai produk inovatif. Penelitian Purnamasari dan Sari (2020) juga menunjukkan bahwa diversifikasi produk pangan berbasis talas dapat menjadi peluang usaha rumah tangga yang bernilai ekonomis, sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat desa.

Salah satu inovasi yang banyak diteliti adalah pengolahan talas menjadi produk donat. Khotmasari et al. (2013) membuktikan bahwa substitusi tepung talas dalam pembuatan donat dapat diterima secara organoleptik dan memberikan nilai tambah bagi produk olahan talas. Hal ini sejalan dengan kebutuhan masyarakat untuk mengembangkan usaha kecil menengah (UKM) berbasis bahan pangan lokal yang tidak hanya memiliki cita rasa khas, tetapi juga bernilai jual lebih tinggi.

Selain talas, Desa Bone-Bone juga berada di daerah yang dekat dengan kawasan perkebunan kopi. Limbah kulit kopi selama ini sering dianggap tidak bernilai dan dibuang begitu saja, sehingga berpotensi mencemari lingkungan. Padahal, Murthy dan Naidu (2012) menekankan bahwa pengelolaan limbah industri kopi secara berkelanjutan dapat memberikan manfaat ekonomi sekaligus menjaga kelestarian lingkungan. Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa kulit kopi atau cascara dapat diolah menjadi teh herbal kaya antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan (Rachmawati et al., 2019; Muzaifa et al., 2022).

Berbagai program pengabdian sebelumnya membuktikan keberhasilan pemanfaatan kulit kopi menjadi produk bernilai ekonomi. Nalurita et al. (2023) menunjukkan bahwa penyuluhan dan pelatihan pengolahan kulit kopi menjadi teh herbal cascara celup mampu meningkatkan pendapatan kelompok wanita tani. Demikian pula, Garis et al. (2019) menegaskan potensi cascara sebagai teh celup bernilai jual, sementara penelitian Prawiranegara et al. (2024) mengungkap bahwa pengolahan limbah ceri kopi menjadi teh cascara memberikan keuntungan ekonomi dengan metode pengeringan yang tepat.

Dengan melihat potensi tersebut, program Penyuluhan dan Pelatihan Pemanfaatan Talas dan Kulit Kopi menjadi Produk Bernilai Ekonomi di Desa Bone-Bone menjadi sangat relevan. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan lokal menjadi produk bernilai tambah seperti donat talas dan teh cascara,

tetapi juga untuk mendorong lahirnya wirausaha baru di tingkat desa. Lebih jauh, pengembangan produk ini diharapkan dapat memperkuat ketahanan pangan, meningkatkan pendapatan rumah tangga, dan mengurangi limbah pertanian, sehingga mendukung pembangunan ekonomi masyarakat Desa Bone-Bone secara berkelanjutan.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Bone-Bone, dengan sasaran utama adalah kelompok ibu rumah tangga. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Parepare (UMPAR) Posko 40 Desa Bone-Bone Kabupaten Enrekang, dengan dukungan aparat desa serta partisipasi aktif masyarakat setempat. Metode kegiatan dirancang secara partisipatif agar masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga terlibat aktif dalam setiap tahapan kegiatan.

Tahap Persiapan

Pada fase awal, dilakukan pengamatan di lapangan untuk mengenali potensi sumber daya lokal serta masalah yang dialami oleh masyarakat berkaitan dengan penggunaan talas dan kulit kopi. Selain itu, dilakukan kerjasama dengan pihak desa untuk menentukan siapa saja yang akan berpartisipasi dalam kegiatan dan mengatur waktu pelaksanaannya.

Penyuluhan

Penyuluhan diberikan dalam bentuk pemaparan materi mengenai potensi ekonomi talas dan kulit kopi, pentingnya diversifikasi produk pangan lokal dan aspek kesehatan dan nilai gizi dari donat talas serta teh kulit kopi. Penyuluhan ini menggunakan metode ceramah interaktif, diskusi kelompok, dan tanya jawab agar peserta lebih mudah memahami materi.

Pelatihan dan Praktik

Peserta dilibatkan secara langsung dalam praktik pembuatan donat talas dan teh kulit kopi. Kegiatan ini mencakup proses pengolahan bahan baku, teknik pembuatan donat talas dan pengeringan kulit kopi dan pengemasan produk dengan standar sederhana namun menarik.

3. HASIL

Hasil pengamatan dan wawancara yang dilakukan oleh mahasiswa KKN UMPAR Posko 40 di Desa Bone-Bone menunjukkan bahwa masyarakat belum memanfaatkan potensi lokal, yaitu talas dan kulit kopi, secara maksimal. Talas selama ini hanya dinikmati dalam cara yang sederhana, sedangkan kulit kopi sering kali dipandang sebagai limbah yang tidak memiliki manfaat dan dibiarkan begitu saja. Dalam rangka meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan sumber daya lokal serta mendukung kemandirian ekonomi di desa,

mahasiswa KKN UMPAR Posko 40 melaksanakan program sosialisasi dan pelatihan yang bertujuan untuk mengolah talas dan kulit kopi menjadi produk-produk kreatif, seperti donat talas dan teh yang terbuat dari kulit kopi. Target utama dari kegiatan ini adalah wanita yang mengelola rumah tangga, remaja di desa, dan pelaku usaha mikro. Setelah masyarakat menyadari signifikansi inovasi dalam pengolahan pangan lokal, mereka kemudian diarahkan untuk menggali potensi ekonomi dengan mengubah produk tersebut menjadi usaha mikro yang memiliki nilai jual dan daya saing.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Parepare (UMPAR) Posko 40 di Desa Bone-Bone berhasil menarik partisipasi aktif masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, pemuda desa, dan pelaku usaha mikro. Peserta mengikuti rangkaian kegiatan dengan antusias, mulai dari penyuluhan hingga praktik langsung. Pada tahap praktik, peserta mampu memproduksi donat berbahan dasar talas dengan variasi sederhana seperti topping gula halus, cokelat, dan keju. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur empuk dan cita rasa khas yang disukai masyarakat setempat. Selain itu, kulit kopi berhasil diolah menjadi teh dengan aroma khas, kemudian dikemas dalam bentuk kantong celup sederhana. Produk-produk tersebut tidak hanya diterima dengan baik oleh peserta, tetapi juga diapresiasi oleh masyarakat sekitar yang turut mencoba hasil olahan. Peserta juga memperoleh pemahaman tambahan mengenai cara pengemasan sederhana, penentuan harga jual, serta strategi pemasaran menggunakan media sosial. Hal ini membuka wawasan masyarakat bahwa produk berbasis potensi lokal dapat dikembangkan menjadi peluang usaha keluarga maupun usaha kecil desa.

4. DISKUSI

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa potensi lokal talas dan kulit kopi dapat dioptimalkan menjadi produk bernilai ekonomi. Temuan ini sejalan dengan penelitian Suarni (2016) yang menyatakan bahwa talas memiliki kandungan gizi yang baik dan dapat dijadikan alternatif produk pangan kreatif. Melalui inovasi berupa donat talas, masyarakat tidak hanya dapat mengonsumsi, tetapi juga berkesempatan menjadikannya sebagai produk unggulan untuk meningkatkan pendapatan.

Demikian pula, pemanfaatan kulit kopi menjadi teh memperlihatkan bahwa limbah pertanian dapat diberdayakan menjadi produk dengan nilai tambah. Murthy & Naidu (2012) mengungkapkan bahwa kulit kopi kaya akan polifenol dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Hal ini memperkuat hasil kegiatan bahwa teh kulit kopi dapat diposisikan sebagai produk minuman herbal sehat dengan nilai jual yang cukup tinggi.

Dari aspek kewirausahaan, pendampingan sederhana mengenai manajemen usaha terbukti membantu peserta memahami pentingnya pengemasan, penentuan harga, serta strategi pemasaran. Antusiasme peserta dan dukungan aparat desa menjadi faktor pendukung utama keberhasilan kegiatan. Dengan demikian, donat talas dan teh kulit kopi berpotensi besar untuk dijadikan produk unggulan Desa Bone-Bone, yang pakhirnya dapat meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan dan pelatihan



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan dan pelatihan



Gambar 3. Promosi Produk pada saya Expo KKN

5. KESIMPULAN

Pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang memfokuskan pada digitalisasi desa juga bertujuan untuk memanfaatkan potensi lokal, terutama talas dan kulit kopi di Desa Bone-Bone. Program ini diharapkan dapat memberikan dampak positif dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat dan mendukung pertumbuhan ekonomi desa. Dengan adanya program penyuluhan dan pelatihan dalam pembuatan donat dari talas serta teh dari sisa kulit kopi, masyarakat di daerah tersebut tidak hanya mendapatkan keahlian baru untuk mengolah bahan baku menjadi produk dengan kualitas tinggi, tetapi juga menyadari pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal secara kreatif dan menyeluruh. Makanan yang dulunya hanya dikonsumsi dengan cara yang sederhana, atau bahkan tidak dimanfaatkan sama sekali, sekarang bisa diolah menjadi produk inovatif yang menciptakan peluang bisnis baru serta menjadi sumber pendapatan. Pendekatan yang melibatkan partisipasi pelaku usaha kecil, para ibu rumah tangga, dan pemuda di desa mampu menumbuhkan rasa kepemilikan, antusiasme, serta dorongan untuk berwirausaha di masyarakat, terutama di kalangan wanita. Pada akhirnya, langkah ini tidak hanya berperan dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat, tetapi juga memberikan dampak positif yang nyata terhadap pertumbuhan ekonomi lokal dan keberlangsungan komunitas desa.

Sebagai saran untuk kegiatan selanjutnya, program serupa dapat ditingkatkan dengan memperkenalkan variasi olahan lain dari talas maupun kulit kopi yang memiliki potensi pasar lebih luas, misalnya produk cemilan kering berbasis talas atau minuman inovatif berbahan kopi dan turunannya. Selain itu, diperlukan dukungan lebih lanjut dari pemerintah desa maupun lembaga terkait untuk menyediakan fasilitas produksi dan pelatihan lanjutan, sehingga kegiatan pemberdayaan masyarakat ini dapat berlangsung secara berkelanjutan dan memberikan dampak yang lebih luas. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menjadi model pemberdayaan yang berkesinambungan, yang menekankan keterampilan individu serta mengintegrasikan nilai ekonomi dan sosial sebagai satu kesatuan yang saling menguatkan

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Muhammadiyah Parepare (UMPAR) atas dukungan penuh terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Terima kasih juga ditujukan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UMPAR) yang telah memfasilitasi dan mendukung kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) sehingga dapat terlaksana dengan baik. Apresiasi yang setinggi-tingginya diberikan kepada Kepala Desa Bone-Bone beserta jajaran perangkat desa yang telah memberikan izin, dukungan, dan fasilitas selama kegiatan berlangsung. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada seluruh masyarakat Desa Bone-Bone yang telah berpartisipasi aktif, menyambut baik, serta memberikan dukungan moral maupun material sehingga kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini dapat berjalan lancar dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat

DAFTAR REFERENSI (Times New Roman, size 12)

- Murthy, P. S., & Naidu, M. M. (2012). Sustainable Management Of Coffee Industry By-Products And Value Addition—A Review. *Resources, Conservation And Recycling*, 66, 45–58. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2012.06.005>
- Purnamasari, D., & Sari, D. P. (2020). Diversifikasi Produk Pangan Berbasis Talas Sebagai Alternatif Usaha Rumah Tangga. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 112–120.
- Rachmawati, R., Kurniawati, R., & Wibowo, S. (2019). Potensi Teh Kulit Kopi Sebagai Minuman Kesehatan Kaya Antioksidan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 14(1), 25–34.
- Suarni, N. (2016). Pemanfaatan Talas Sebagai Pangan Alternatif Dan Prospek Pengembangannya. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 123–132
- Nalurita, Indah, Muhammad Nizhar Naufali, Rina Herdiyanti, Ine Karni, And Fuad Sauqi Isnain “Pengolahan Limbah Kulit Kopi Menjadi Teh Herbal Cascara Celup Guna Meningkatkan Pendapatan Kelompok Wanita Tani Elong Tuna”. *Jurnal Mengabdikan Dari Hati* 2, No. 2 (July 22, 2023): 93–98. Accessed September 22, 2025. <https://journal.mudaberkarya.id/index.php/JMH/article/view/51>
- Garis, Pirdan, Atika Romalasari, And Rita Purwasih. "Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup." *Prosiding Industrial Research Workshop And National Seminar*. Vol. 10. No. 1. 2019.
- Muzaifa, Murna, Syarifah Rohaya, And Hilyati Ainia Sofyan. "Karakteristik Mutu Fisikokimia Dan Organoleptik Teh Kulit Kopi (Cascara) Dengan Penambahan Lemon Dan Madu." *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 16.1 (2022): 10-17.

RAKYAT, BERNILAI TINGGI DI PERKEBUNAN KOPI. "PENGELOLAAN LIMBAH KULIT KOPI MENJADI PRODUK TEH (CASCARA)." Jurnal Kajian Budaya Dan Humaniora–ISSN 2656.7156: 7156.

Prawiranegara, Boy Macklin Pareira, Et Al. "Analisis Ekonomi Pengolahan Limbah Ceri Kopi Menjadi Teh Cascara Dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda: Studi Kasus Di Sub DAS Cikamiri, Desa Cisarua, Kecamatan Samarang, Kabupaten Garut." Prosiding Semnastek (2024).

Khotmasari, Rosalin Putri, S. T. P. Pramudya Kurnia, And S. Gz Fitriana Mustikaningrum. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Donat Talas. Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2013.

DONAT, DAN DAYA TERIMA, And ROSALIN PUTRI KHOTMASARI. "PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS BELITUNG.