

## **Program Edu-Coffeepreneur Untuk Meningkatkan Minat Remaja Putus Sekolah Menjadi Pencipta Lapangan Kerja Di Desa Tingkeum Kecamatan Nisam**

**Emmia Tambarta Kembaren<sup>1</sup>, Desvina Yuslida<sup>2</sup>, Ade Firmansyah Tanjung<sup>3</sup>, Sekar Safitri<sup>4</sup>, Sulistianto<sup>5</sup>**

<sup>1,3,4,5</sup> Prodi Agribisnis Fak. Perutanian Universitas Malikussaleh, Indonesia

<sup>2</sup> Prodi Sistem Informasi Fak Teknik Universitas Malikussaleh, Indonesia

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Emmia Tambarta Kembaren

**E-mail:** [emmia.tambarta@unimal.ac.id](mailto:emmia.tambarta@unimal.ac.id)

### **Abstrak**

Tingginya jumlah remaja putus sekolah di Desa Tingkeum Kecamatan Nisam dapat meningkatkan potensi kriminalitas di daerah ini. Mereka sulit mendapatkan pekerjaan karena tidak memenuhi kualifikasi pendidikan.. Jika hal ini dibiarkan, akan memunculkan permasalahan lanjutan seperti kemiskinan, pengguna narkoba, dan stunting. Permasalahan inilah yang menjadi alasan bagi pengusul untuk merubah paradigma pencari kerja menjadi pencipta lapangan kerja. Solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan mitra adalah meningkatkan minat remaja putus sekolah sebagai pencipta lapangan kerja/wirausaha melalui Program Edu-Coffeepreneur. Metode kegiatan dirancang dalam bentuk pelatihan dan pendampingan melalui pendekatan partisipasif dan mangacu pada proses pembelajaran orang dewasa (adult-learning) dengan sistem Oriented-Project Planning (OPP). Tahapan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat terbagi menjadi 4 tahapan yakni: (a) pemberian motivasi, (b) pelatihan pengenalan jenis sarana produksi pengolahan kopi, (c) pelatihan proses pengolahan kopi yang terdiri dari sortasi, cupping test, pengemasan, pengepakan, dan (d) pelatihan cara memilih segmentasi pasar. Jenis Luaran kegiatan pengabdian ini adalah: (1) laporan pengabdian dengan status submitted, (2) jurnal pengabdian internasional published artikel di media massa cetak/online dengan status published, (3) video kegiatan dengan status uploaded, (4) HKI dengan status granted, (5) peningkatan skill mitra dengan status completed, (6) produk olahan kopi dengan status completed.

**Kata Kunci** - Edu-Coffeepreneur, Minat, Remaja, Wirausaha

### **Abstract**

The high number of out-of-school teenagers in Tingkeum Village, Nisam Sub-district, could increase the potential for crime in this area. They find it difficult to get a job because they do not meet the educational qualifications. If this is left unchecked, it will lead to further problems such as poverty, drug use, and stunting. This problem is the reason for the proposer to change the paradigm of job seekers to job creators. The high number of teenage dropouts in Tingkeum Village, Nisam Sub-district, can increase the potential for criminality in this area. They find it difficult to find work because they do not meet the educational qualifications. If this is left unchecked, it will lead to further problems such as poverty, drug use and stunting. These problems are the reason for the proposer to change the paradigm of job seekers to job creators. The solution offered to solve the partner's problem is to increase the interest of teenage dropouts as job creators / entrepreneurs through the Edu-Coffeepreneur Program. The activity method is designed in the form of training and mentoring through a participatory approach and refers to the adult-learning process with the Oriented-Project Planning (OPP) system. The stages of Community Service Implementation are divided into 4 stages, namely: (a) providing motivation, (b) training on identifying types of

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

*coffee processing production facilities, (c) training on coffee processing processes consisting of sorting, cupping tests, packaging, packing, and (d) training on how to choose market segmentation. The output of this service activity are: (1) service report with submitted status, (2) international service journal published articles in print/online mass media with published status, (3) activity videos with uploaded status, (4) IPR with granted status, (5) increased partner skills with completed status, (6) processed coffee products with completed status.*

**Keywords** - Edu-Coffeepreneur, Interest, Teenagers, Entrepreneurship

## PENDAHULUAN

Tingginya jumlah generasi muda putus sekolah di Desa Tingkeum Kecamatan Nisam dapat meningkatkan potensi angka kriminalitas di daerah ini. Mereka cenderung sulit mendapatkan pekerjaan karena tidak memenuhi kualifikasi pendidikan. Sebahagian besar dari generasi putus sekolah ini berprofesi sebagai buruh dengan upah harian minimum. Jika hal ini terus dibiarkan, tentu akan memunculkan permasalahan lanjutan seperti kemiskinan, pengguna narkoba, dan stunting. Permasalahan inilah yang menjadi alasan utama bagi pengusul untuk merubah paradigma pencari kerja menjadi pencipta lapangan kerja/wirausaha. Salah satu usaha yang sangat populer di kalangan generasi muda di Desa Tingkeum Kecamatan Nisam saat ini adalah usaha kopi. Usaha kopi ini sangat beragam mulai dari usaha pengolahan pasca panen, usaha kemasan kopi, dan usaha produk olahan kopi. (Kembaren & Nola Windirah, 2021).

Adapun solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan mitra adalah dengan meningkatkan minat remaja putus sekolah sebagai pencipta lapangan kerja melalui Program Edu-Coffeepreneur. Program Edu-Coffeepreneur adalah serangkaian kegiatan pembinaan remaja putus sekolah untuk memulai sebuah bisnis baru yang berkaitan dengan produk olahan komoditas kopi dari hulu ke hilir. Pemilihan kelompok remaja putus sekolah sebagai mitra kegiatan pengabdian karena mereka merupakan kelompok yang harus diperhatikan secara khusus. Hal ini karena mereka cenderung mengalami kesulitan untuk mendapatkan pekerjaan sehingga jika dibiarkan tentu akan memunculkan permasalahan lanjutan seperti kemiskinan, kriminal, dan stunting. Fokus kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan minat remaja putus sekolah sebagai pencipta lapangan kerja melalui Program Edu-Coffeepreneur di Aceh. Program ini diharapkan akan dapat mengurangi tingkat pengangguran dan meningkatkan lowongan pekerjaan di Desa Tingkeum Kecamatan Nisam.

## METODE

Metode pelaksanaan kegiatan dirancang dalam bentuk pelatihan dan pedampingan dengan menggunakan pendekatan partisipatif dan mangacu pada proses pembelajaran orang dewasa (adult-learning) dengan sistem Oriented-Project Planning (OPP) yang terdiri dari:

- 1) Pemaparan materi yang dilengkapi dengan material simulasi/ buku saku
- 2) Diskusi mendalam
- 3) Penugasan atau praktek pada setiap Program (Fadli et al, 2022).

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan memberikan informasi IPTEKS berupa prototipe pembuatan bisnis kopi. Adapun dasar dari IPTEKS ini adalah penelitian dan pengabdian yang telah dilaksanakan tim pengusul pada tahun sebelumnya.

Tahapan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat

1. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan Program Edu-Coffeepreneur terbagi menjadi 3 tahapan yakni: Pemberian motivasi untuk memulai berwirausaha dari pada menunggu kemungkinan lowongan pekerjaan yang sangat minim.
2. Pelatihan pengenalan jenis sarana produksi yang digunakan untuk mengolah kopi menjadi produk olahan seperti kopi bubuk dan minuman olahan kopi.
3. Pelatihan proses pembuatan /pengolahan kopi menjadi produk olahan kopi yang terdiri dari sortasi, cupping test, cara roasting kopi, pengemasan, pengepakan. Pada tahap awal akan

dipaparan materi yang dilengkapi dengan Power Point presentation untuk membahas tentang standart umum pengujian pada biji kopi di Indonesia yang dilakukan dengan dua cara yakni uji fisik dan uji organoleptik (cupping test).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tahap awal akan dipaparan materi oleh pemateri yaitu ketua pengabdian “Emmia Tambarta Kembaren, S.P, M.Si” terkait motivasi menjadi pebisnis khususnya dibidang kuliner kopi kepada remaja putus sekolah agar dapat menciptakan bisnis kopi yang memiliki kestabilan rasa.

Tahap kedua, pemateri membahas informasi terkait kualitas dan jenis kopi serta proses pengolahan yang terdiri dari Proses pengolahan kopi terdiri dari sortasi, cupping test, cara roasting kopi, pengemasan, pengepakan. Jenis-jenis kopi yang ada ialah Kopi Robusta (*Coffea canephora*), Kopi Arabika (*Coffea Arabica*), Opi Liberika (*Coffea Liberika*), Dan Excelsa, Kopi Specialty, Kopi Peaberry, Kopi Longberry, Kopi Honey, Kopi Natural, Kopi Wine, Kopi Luwak dan Kopi Premium.



**Gambar 1.**

Tim Pengabdian Menjelaskan Jenis dan Manfaat Kopi Arabika Kepada Peserta Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Selanjutnya tim pengabdian menjelaskan manfaat dari mengkonsumsi kopi arabika diantaranya kafein sebagai stimulan dalam tubuh manusia, kopi dan kesehatan jantung, kopi dan kesehatan organ pencernaan, kopi dan kesehatan organ ginjal, kopi dan kesehatan sistem syaraf.



**Gambar 2.**

Tim Pengabdian Menjelaskan Uji Organoleptik Kopi dengan Uji Cupping Test

Pada tahap ketiga pemateri menjelaskan tentang standart umum pengujian pada biji kopi di Indonesia yang dilakukan dengan cara uji organoleptik (cupping test). Cupping test (uji cita rasa) Kopi Gayo, khususnya arabika, memiliki aroma dan citarasa yang khas dan banyak dicari oleh penikmat kopi. dimaksudkan untuk mengetahui Acidity dan body pada biji kopi sebelum dilakukan pengeksporasi. Acidity merupakan rasa asam yang kuat dan tajam, Body merupakan karakteristik yang kuat, mantap dan menyenangkan, sebagian negara memilih tingkat keasaman yang berbeda-beda dan

body yang kuat. Alat-alat yang digunakan dalam uji cita rasa adalah mesin sangrai, mesin giling kapasitas kecil, kompor listrik, cawan porselin dan sendok. Uji cita rasa ini juga dapat membandingkan flavor dan aroma dari uji cita rasa pada kopi turun mason untuk mengetahui apakah ada kontaminasi flavor dan aroma pada mason.

Secara umum cita rasa utama pada kopi adalah fragrance (bau kopi bubuk kering), aroma (bau sedap), flavor (khas bau kopi), body (kekentalan), acidity (rasa asam), bitterness (rasa pahit), dan sweetness (rasa manis). Sedangkan indikator lain untuk menilai citarasa adalah keseimbangan rasa, kebersihan rasa, dan keseragaman rasa. Lalu secara khusus, cita rasa ditentukan dari:

1. Fragrance/Aroma

Aroma (dihasilkan dari bubuk kopi) dan aroma (dihasilkan dari kopi ketika telah diseduh) adalah aspek yang berasal dari aroma dan dapat dievaluasi dengan prosedur berikut:

- a) Cium berbagai bubuk kopi dalam mangkuk sebelum dituangkan air
- b) Cium aroma yang dipancarkan saat kerak/busa pecah
- c) Cium aroma yang dipancarkan saat kopi telah mengendap.

2. Flavor

Flavor adalah kombinasi yang dapat dirasakan dengan lidah dan aroma uap yang dihirup oleh hidung ketika kopi sudah masuk ke dalam mulut. Nilai yang diberikan pada rasa harus mencakup peringkat keseluruhan, dengan mempertimbangkan efek, kualitas dan kompleksitas kombinasi rasa dan aroma.

3. After Taste

After taste adalah rasa positif lama (rasa dan aroma) yang berasal dari balik mulut dan bertahan setelah menelan kopi. Nilai yang tinggi diberikan kecuali aftertaste dengan cepat hilang dan kemudian tidak enak.

4. Acidity

Asam kopi yang baik bisa dikatakan asam ketika rasa yang dihasilkan enak. Keasaman yang baik adalah kopi yang memiliki asam buah yang lezat, manis, dan segar.

5. Body

Body ialah rasa yang dirasakan antara lidah dan langit-langit mulut, ketika kopi memasuki mulut. Body yang tebal biasanya mendapatkan nilai tinggi.

6. Balance

Rasa kopi yang seimbang berasal dari beberapa evaluasi seperti aroma, aftertaste dan kekayaan rasa. Dan jika Anda merasa tidak seimbang dari keseluruhan rasa yang dicampur, nilai yang diberikan tentunya akan rendah.

7. Sweetness

Biji kopi juga manis, tetapi bukan manisnya sukrosa.

8. Clean Up

Menunjukkan tidak ada nilai negatif yang berasal pengujian sensori kopi dari tahapan uji dari semua atribut yang dinilai, apabila tidak adanya nilai negatif pada awal uji cita rasa kopi hingga aftertaste, maka akan memperoleh nilai yang baik, begitupun sebaliknya.

9. Uniformity

Adanya keseragaman antara gelas satu dengan lainnya.

10. Defect

Defect adalah aroma negatif (cacat), rasa, atau stigma yang terkait dengan kopi yang dapat mempengaruhi kualitas penilaian kopi.

11. Overall

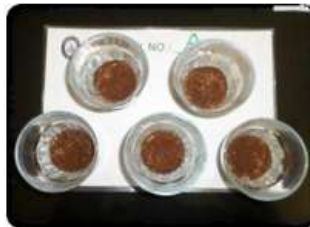
Peringkat keseluruhan yang mencerminkan aspek keseluruhan sampel kopi yang diakui oleh masing-masing penilai.



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)

Proses Cupping kopi arabika gayo adalah sebagai berikut:

1. Siapkan biji kopi yang telah diroasting secukupnya dan timbang biji roasting 8,25 gram kedalam masing – masing gelas/cup.
2. Giling biji kopi dari tiap – tiap gelas cupping menggunakan grinder dengan ukuran 20 mes atau ukuran medium (skala 3,5 dari 7) akan tetapi skala yang kami gunakan pada proses cupping yaitu skala 3,5.
3. Lakukan pembekaman/pembauan untuk mendapatkan aroma kopi sebelum di seduh/ fragrance.
4. Seduh kopi dengan 150 ml air panas 93°C dan biarkan selama 4 menit.
5. Aduk permukaan larutan kopi dengan cara mendekatkan hidung ke gelas cupping untuk mendapatkan aroma / break.

6. Bersihkan buih pada permukaan larutan dengan menggunakan dua sendok.
7. Setelah suhu mencapai 70°C –73°C kopi siap di analisis/dinilai dengan cara diseruput.
8. Kopi mulai diberikan nilai secara keseluruhan meliputi fragrance/aroma, flavour, aftertaste, acidity, body, balance, uniformity, sweetness, clean cup, overall dan defect, jika ada.

## **KESIMPULAN**

Kegiatan sosialisasi ini dilakukan dalam rangka mendorong pemuda untuk melakukan bisnis kopi sehingga para pemuda di Desa Tingkeum memiliki pekerjaan dan dapat menciptakan pekerjaan. Dengan adanya pelatihan ini dapat membuat pemuda di desa Tingkeum untuk berinovasi terkait produk olahan komoditas kopi dari hulu ke hilir dan dapat mengatasi permasalahan yang terjadi di Desa Tingkeum selama ini. Kegiatan ini sangat disambut baik oleh masyarakat di Desa Tingkeum. Pelaksanaan kegiatan ini masih pada tahap penyusunan laporan kemajuan, penanda-tanganan kerja sama dengan mitra, serta pengurusan publikasi di media online.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih kami berikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Malikussaleh yang sudah memberikan kesempatan kepada tim pengabdian untuk melakukan pengabdian dan sosialisasi yang sudah dilaksanakan. Tidak lupa kepada masyarakat Desa Tingkeum, Kecamatan Nisam, Kabupaten Aceh Utara yang sudah menerima tim pengabdian dengan sangat baik dan memberikan kesempatan pada kami untuk mengaplikasikan ilmu supaya bisa bermanfaat untuk masyarakat.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Anisa A, Solomon WK, Solomon A. 2017. Optimization of roasting time and temperature for brewed hararghe coffee (*Coffea Arabica* L.) using central composite design. *Int Food Res J*. Vol 24(6):2285–94.
- Bagio B, Kembaren ET, Manyamsari I. 2021. Analisis Nilai Tambah Biji Kopi Arabika Premium Bersertifikat Organic dan Biji Kopi Arabika Premium Tanpa Sertifikat Organic di Aceh Tengah. *J JASc*. Vol. 04(02):94–9.
- Fadli F, Suryadi, Tambarta E. 2020. Kendala Pemasaran Kopi Arabika Pada Masa Pandemi Covid 19 Di Aceh Tengah. *J bisnis tani*. Vol 6(2):115–22.
- Fadli, Suryadi, Tambarta E, Bustami, Rizal. 2022. Economic Rehabilitation With Greenhouse Drying System of Coffee Beans During Pandemic in Gampong Reuleut Timu, Muara Batu District, North Aceh. *J Irpitage*. Vol 2(1):25–32.
- Fadli, Tambarta E, Sinta I. 2021. Improvement Of Marketing Strategy With Video Promotion Training. *J Irpitage*. Vol 2(1): :33–8
- Kembaren ET, Windirah N. 2021. Obstacles To Development Of Gayo Arabica Coffee Commodity In Bener Meriah Regency. *J Agri Socio Econ Bus*. Vol. 3 (2) : 99–108.
- Maspul KA. 2021. Keberlanjutan Dalam Keterampilan Barista: Monitor dan Evaluasi dari Pengetahuan Barista Terhadap Kopi Spesial di The Coffee Lab Dubai 2021. *J JANAKA*. Vol. 2 (2) : 26–40.
- Kembaren ET, Muchsin. 2021. Pengelolaan Pasca Panen Kopi Arabika Gayo Aceh. *J Visioner dan Strategy*. Vol. 10 (1) : 29–36.
- Yulisda D, Aulia R. 2021. Sistem Informasi Pembuatan Surat Berbasis Web. *Sisfo J Ilm Sist Inf*. Vol. 5 (2) : 53–9
- Zahara H, Fadli F, Tambarta E, Sinta I. 2021. Improving Working Age Youth Entrepreneurs Skills With Product Quality Improvement Training and Cupping Coffee Tests To Face New Normal Challenges in North Aceh. *J Irpitage* . Vol. 2 (1) : 7–14.