

## PEMANFAATAN KULIT KOPI MENJADI TEH CASCARA BAGI PENGUSAHA KOPI ROBUSTA GUNUNG MURIA

Rozaq Muhammad Yasin<sup>\*1</sup>, Keke Tamara Fahira<sup>2</sup>, Heny Alpandari<sup>3</sup>

Program Studi Manajemen, Universitas Muria Kudus, Indonesia<sup>1,2</sup>  
Program Studi Agroteknologi, Universitas Muria Kudus, Indonesia<sup>3</sup>  
<sup>\*</sup>Corresponding author, e-mail: rozaq.yasin@umk.ac.id

### **Abstract**

*The concept of sustainable agriculture is an important issue in the processing of agricultural products. One of the main ideas is the effort to utilize every agricultural product to become economically valuable. Coffee entrepreneurs are proficient in coffee sorting, roasting, grinding, packaging, and even marketing techniques that dare to use the marketplace. The purpose of this community service is to introduce innovation opportunities using coffee husks which were previously only thrown away to become processed cascara tea which has economic value. Through this activity, coffee entrepreneurs can utilize every part of the coffee harvest to be useful and of economic value. The targets of this activity are Muria Zayna coffee SMEs and Recolta SMEs in the Dawe sub-district, Kudus Regency. The activity method is carried out by providing training related to halal certification, market orientation, HR development and training of product innovation. The output of this activity is increasing market orientation through branding halal products and product innovation from coffee skins. In addition, through this activity it is able to support the concept of sustainable agriculture for coffee entrepreneurs.*

**Keywords:** cascara tea; halal certification; HR development; robusta coffee, Mountains of Muria

### **Abstrak**

*Konsep suistanable agriculture menjadi isu penting dalam pengolahan hasil pertanian. Salah satu gagasan utamanya adalah upaya memanfaatkan setiap hasil pertanian menjadi bernilai ekonomis. Para pelaku usaha kopi sudah mahir dalam hal penyortiran kopi, roasting, grinding, packaging bahkan teknik pemasaran daring menggunakan marketplace. Tujuan pengabdian ini adalah memperkenalkan peluang inovasi menggunakan kulit kopi yang sebelumnya hanya dibuang menjadi sajian olahan teh cascara yang bernilai ekonomis. Melalui kegiatan ini, para pengusaha bisa memanfaatkan setiap bagian dari hasil panen kopi menjadi bermanfaat dan bernilai ekonomis. Sasaran kegiatan ini adalah pelaku UMKM kopi Muria Zayna dan UMKM Recolta yang berada di kecamatan Dawe Kabupaten Kudus. Metode kegiatan dilakukan dengan cara memberikan pelatihan terkait sertifikasi halal, orientasi pasar, pengembangan SDM dan kebutuhan inovasi produk. Luaran dari kegiatan ini adalah peningkatan orientasi pasar melalui branding produk halal dan inovasi produk dari kulit kopi. Selain itu, melalui kegiatan ini mampu mendukung konsep suistanable agriculture bagi pengusaha kopi.*

**Kata Kunci:** kopi robusta; pengembangan SDM; sertifikasi halal; teh cascara; Gunung Muria

### **1. PENDAHULUAN (Introduction)**

Saat ini, pertumbuhan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia semakin pesat. UMKM mempunyai peluang pasar yang besar karena selalu ada pasar bagi produksi barang dan jasa mereka, mengingat UMKM merupakan penghasil barang dan jasa khususnya bagi masyarakat golongan menengah kebawah dengan daya beli yang rendah (Mintawati et al., 2023). Banyak studi membuktikan bahwa UMKM mampu bertahan ditengah kondisi ketidakpastian seperti saat ini. Namun, terdapat beberapa masalah yang dihadapi UMKM seperti permasalahan internal, rendahnya profesionalisme sumber daya manusia yang mengelola serta kurangnya pembinaan manajemen dan peningkatan sumber daya manusia (Muharram et al., 2020).

Jenis industri UMKM di setiap daerah berbeda, hal ini dipengaruhi oleh perbedaan karakteristik sumber daya yang dimiliki oleh setiap daerah. Industri kecil membangun ekonomi

pedesaan bersumber daya dari hasil panen produk lokal dan konsumsi lokal. Konsep *suistanable agriculture* menjadi isu penting dalam pengolahan hasil pertanian. Salah satu gagasan utamanya adalah upaya memanfaatkan setiap hasil pertanian menjadi bernilai ekonomis (Jaya et al., 2019). Kabupaten Kudus sebagai salah satu kabupaten yang memiliki letak yang strategis dan hasil alamnya yang terkenal melalui produk – produk unggulan dari Lereng Muria yaitu olahan dari kopi robusta muria dan parijoto.

Komoditi kopi dan parijoto merupakan komoditi unggulan Kabupaten Kudus dan termasuk dalam industri hasil pertanian. Hasil pertanian yang melimpah berupa kopi robusta muria bisa diolah menjadi setidaknya empat jenis yaitu *natural*, *honey*, *full wash* dan *green beans*. Survey awal dilakukan terhadap Mitra Kopi Muria Zayna menunjukkan bahwa hanya biji kopi yang bisa diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis, sedangkan kulitnya hanya dibuang dikebun sebagai pupuk alami. Kulit kopi ini belum dimanfaatkan dengan baik.

Selain itu, mitra kedua yaitu Recolta Parijoto memiliki permasalahan terkait labelisasi halal dan pengembangan inovasi produknya. Saat ini, mitra hanya memproduksi sirup dari buah parijoto. Padahal olahan parijoto bisa diinovasikan menjadi berbagai macam produk lain. Mengingat buah parijoto memiliki banyak manfaat dan kaya akan antioksidan, seperti flavonoid, saponin, dan tannin (Alodokter, 2023).

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh kedua mitra tersebut, maka pengabdian ini penting dilakukan. Pengabdian ini menjadi tindak lanjut dari pengabdian sebelumnya (Fahira & Yasin, 2022). Berangkat dari hal-hal yang telah dipaparkan di atas, maka pengabdian ini mengambil peran sosialisasi tentang sertifikasi halal produk, peningkatan kualitas SDM dan inovasi olahan dari produk unggulan. Selain itu pengabdian ini melakukan inovasi pengolahan kulit kopi menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis selaras dengan konsep *suistanable agriculture*. Diharapkan dari kegiatan ini mitra mengalami penguatan *branding*, peningkatan kualitas SDM, serta masyarakat terjamin untuk mengkonsumsi hasil olahan yang aman, sehat dan halal.

## 2. TINJAUAN LITERATUR (*Literature Review*)

Maju mundurnya usaha sangat dipengaruhi oleh pemahaman mengenai pasar dan manajemen pengelolaan usaha (Ismanto et al., 2018). Meskipun teknologi atau mesin yang digunakan sudah modern, modal yang cukup, kegiatan pemasaran yang massif tidak bisa terjadi tanpa sumber daya manusia yang berkualitas. Hal inilah yang menjadi pentingnya peningkatan kualitas SDM dalam suatu usaha. Salah satu metode dalam peningkatan SDM adalah dengan melakukan pelatihan. Metode pelatihan pegawai adalah metode langsung (*on the job*) dan metode tidak langsung (*off the job*). *On the job training* merupakan sebuah proses peningkatan keterampilan, pengetahuan, kebiasaan kerja dan sikap karyawan di bawah bimbingan seorang pegawai yang telah berpengalaman atau supervisor. *Off the job training* atau pelatihan di luar kerja adalah pelatihan pada saat pegawai sedang tidak melaksanakan pekerjaan (Apriliansa & Nawangsari, 2021).

Kopi sudah menjadi gaya hidup disemua kalangan, isu tentang system produksi dan proses pengolahan berkelanjutan menjadi hal utama. Pengolahan hasil pertanian berkelanjutan setidaknya menyangkut aspek ekonomi, sosial dan lingkungan, termasuk juga masalah limbah hasil produk olahan (Jaya et al., 2019). Pengembangan komoditas kopi berkaitan erat dengan

meningkatnya permintaan kopi, terutama kopi robusta dan arabika. Pada sisi produksi dan pengolahan tantangannya adalah inovasi pada produk turunannya.

Meningkatnya permintaan kopi menyebabkan upaya produktivitas kopi menjadi lebih tinggi, dampaknya limbah dari kopi juga menjadi tinggi. Limbah kopi menjadi sebuah produk yang bisa memiliki nilai ekonomi cukup tinggi (Garis et al., 2019). Kulit kopi atau sering disebut cascara merupakan limbah kulit kopi yang sudah dikeringkan. Pengelolaan cascara biasanya hanya dijadikan pakan ternak, pupuk dan terkadang langsung dibuang. Sebenarnya cascara bisa dimanfaatkan kembali menjadi produk bermanfaat dan memiliki cita rasa yang unik. Cascara bisa bermanfaat dalam menangkal radikal bebas, melindungi lambung, serta bagus untuk kulit agar terlihat kencang.

Menurut Jaya et al., (2019) kajian lebih lanjut tentang produk turunan kopi seperti *cold-brew* dan minuman ringan campuran kopi dengan produk lain sangat penting dilakukan. Aspek mutu dan khusus bagi negara muslim sistem jaminan halal produk perlu dilakukan. Demikian juga dengan kajian yang mencakup substansi dari pembangunan komoditas kopi, terutama yang mencakup perubahan iklim, pengelolaan limbah dan pengelolaan social-konflik perlu dilakukan.

### **3. METODE PELAKSANAAN (*Materials and Method*)**

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah 1) Sosialisasi; 2) Pelatihan; dan 3) Monitoring dan Evaluasi yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran mitra; 4) Keberlanjutan program. Sebelum dilakukan pelatihan, dilakukan sosialisasi tentang sertifikasi produk halal dan penilaian *pre-test* untuk mengetahui tingkat pengetahuan mitra. Pengabdian ini dilaksanakan di wilayah Kecamatan Dawe Kabupaten Kudus kepada 2 mitra yaitu UMKM Recolta Parijoto dan UMKM Kopi Robusta Muria Zayna. Alat yang digunakan yaitu laptop, proyektor, *banner* kegiatan, alat pencampur/*mixer*, oven, dan formulir pretest dan formular persyaratan pengajuan Sertifikasi Halal.

Bahan-bahan yang digunakan yaitu modul pelatihan peningkatan *value added*, sampel sirup parijoto, sampel kulit kopi muria, kemudian dilakukan uji produk pada konsumen untuk mengetahui manfaat dari kegiatan terhadap parameter keberlanjutan dari sisi manfaat. Selanjutnya, dilakukan proses pengolahan cascara menjadi teh celup. Pengolahan dilakukan secara praktik langsung kemudian mensosialisasikan dan memberikan pelatihan ke mitra. Setelah program ini dilaksanakan, keberlanjutan program olahan tes cascara ini yaitu dengan bekerjasama dengan berbagai pihak terutama penggiat kopi dan dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Kudus. Setidaknya tiga aspek menjadi fokus keberlanjutan program *suistanable agriculture* kopi yaitu 1) aspek lingkungan dilihat dari pemanfaatan limbah kulit kopi; 2) aspek ekonomi bagi pengusaha bisa menjadi sumber penghasilan dengan pemanfaatan atas melimpahnya sisa kulit kopi; 3) aspek sosial, melalui program ini diharapkan pengusaha mampu memanfaatkan dan mengelola seluruh hasil produk kopi dan ikut menjaga kelestarian lingkungan.

### **4. HASIL DAN PEMBAHASAN (*Results and Discussion*)**

#### **Survei dan Sosialisasi**

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan survei lapangan, yang bertujuan untuk mengidentifikasi permasalahan dan kebutuhan dari mitra (Alpandari & Prakoso, 2022). Tim

Pengabdian Kepada Masyarakat melakukan diskusi dengan owner/pemilik dari UMKM kopi muria Muhammad Ridho, mengenai pentingnya memiliki sertifikasi halal pada produk dan juga tentang hal apa saja yang menjadi kendala pada pengembangan produk lokal unggulan muria terkhusus Kopi. Hasil dari diskusi tersebut didapatkan fakta bahwa pihak mitra berkeinginan dibantu untuk mendapatkan Hak paten merk kopi “Zayna” dan dibantu dalam mengolah limbah kulit kopi agar menjadi lebih bermanfaat. Selama ini kulit kopi tersebut hanya dikembalikan ke kebun kopi sebagai pupuk organik.

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat kemudian melakukan edukasi pada pemilik dari UMKM kopi tersebut sebagai solusi dari permasalahan yang dihadapinya. Edukasi yang dilakukan adalah memberikan saran tentang limbah kopi yang tidak termanfaatkan untuk diolah menjadi Teh Cascara. Hal ini sebagai salah satu upaya meningkatkan nilai tambah pada produk lokal lereng muria terutama dari olahan kopi.



Gambar 1. Survei dan sosialisasi kepada Mitra

Setelah tim memberikan edukasi mengenai pemanfaatan kulit kopi untuk diolah menjadi Teh Cascara, tim juga menyampaikan bahwa teh ini masih perlu dilakukan pengujian lebih lanjut agar sesuai dengan standar mutu pangan. Sehingga saat pemasaran nanti, produk tersebut sudah aman untuk dikonsumsi.

### **Pelatihan Teh Cascara**

Upaya meningkatkan pengetahuan dan wawasan mengenai pasca panen kopi dan olahan kopi berfokus pada pembelajaran terkait dengan penanganan pasca panen kopi dan produk olahan dari kulit kopi yang di produksi oleh UMKM tersebut. Proses pengolahan pasca panen kopi menjadi beberapa jenis kopi diantaranya:

- a. *Natura/Natural*: Langkah awal dalam proses ini adalah dengan mengeringkan biji kopi secara alami bersama kulit buahnya yang masih melekat (buah kopi segar). Setelah itu, biji kopi akan mengalami proses pengeringan dengan sinar matahari atau melalui alat pengering. Setelah proses pengeringan, bagian luar buah kopi (*cherry*) akan mengalami perubahan warna menjadi gelap. Namun, perubahan ini hanya terjadi pada lapisan luar, bagian dalamnya (disebut juga sebagai gabah kopi) akan tetap berwarna hijau, dikenal dengan istilah "Green Beans". Proses *Natura* ini menghasilkan citarasa yang lebih beraroma buah, manis, dan memiliki kompleksitas yang lebih tinggi.
- b. *Honey*: Metode ini menghasilkan biji kopi mentah dengan cita rasa yang manis, sehingga dikenal sebagai metode *honey* (madu). Proses dimulai dengan pemilihan buah *cherry* (Buah Kopi segar) yang berkualitas, di mana buah direndam dan hanya buah yang mengapung yang dipilih (*cherry* yang kurang baik diangkat). Setelah dipisahkan, buah

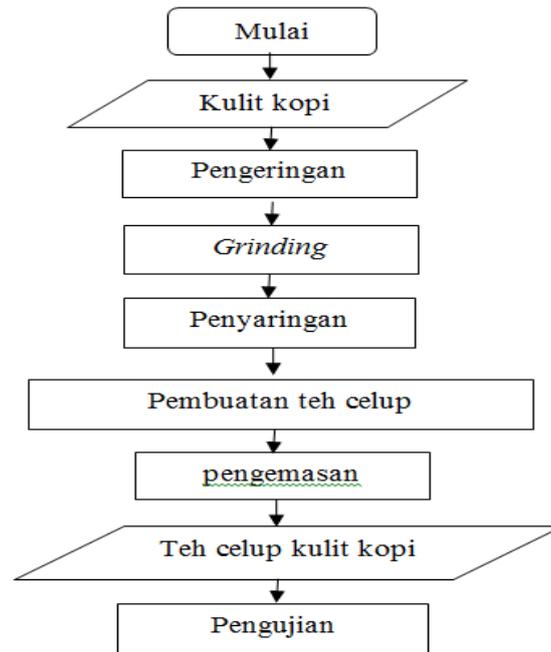
*cherry* yang segar digiling agar pecah, dan disisakan lendirnya agar tetap menempel dengan biji kopi. Lendir ini mengandung lapisan gula yang memungkinkan rasa manis ini meresap ke dalam biji kopi. Biji kopi yang masih memiliki lapisan gula ini kemudian dijemur selama beberapa hari. Setelah itu, biji kopi dipisahkan dari kulit cangkangnya. Hasil akhirnya adalah biji kopi mentah yang siap untuk di-*roasting* atau disangrai.

- c. Full wash: metode ini dimulai dari seleksi *cherry* yang berkualitas, pengupasan kulit luar, hingga proses fermentasi. Setelah dilakukan pemilahan, *cherry* berkualitas kemudian dimasukkan ke dalam mesin *depulping* (pengupasan kulit biji kopi). Tujuan dari langkah ini adalah untuk menghilangkan kulit luar *cherry*. Setelah itu dilakukan perendaman selama 12-24 jam tujuannya untuk menghilangkan lendir buah kopi. Perendaman yang terlalu lama menghasilkan rasa yang lebih asam pada kopi. Kopi yang sudah difermentasi siap di jemur. Pada metode ini menghasilkan citarasa lebih ringan.



Gambar 2. Macam Metode Pengolahan Pascapanen Kopi

Pada metode *full wash*, terdapat langkah memisahkan biji kopi dengan kulit kopi (Kulit terluar dan lendir), sehingga menghasilkan kulit kopi kupasan. Dalam 100 Kg *cherry* mengalami proses *depulping*, akan menghasilkan 56,8 Kg biji kopi dan 43,2 Kg kulit dan daging kopi (Milawarni *et al*, 2021). Kulit kopi ini belum dimanfaatkan dengan baik, selama ini hanya dikembalikan ke lahan sebagai pupuk kompos. Namun sebenarnya kulit kopi tersebut masih memiliki kandungan yang baik untuk dikonsumsi. Menurut penelitian Sumiharti *et al* (2011), kulit kopi yang sering disebut *Cascara*, mengandung senyawa aktif yaitu *tannin* 1,8-8,56%, *pektin* 6,5%, *kafein* 1,3%, *asam klorogenat* 2,6%, *asam kafeat* 1,6%, *antosianin total* 43% (*sianidin*, *delpinidin*, *sianidin 3-glikosida*, *delpinidin 3glikosida*, dan *pelargonidin 3-glikosida*) dan sangat cocok untuk mencegah tumbuhnya sel kanker, serta meningkatkan daya tahan tubuh. Adapun cara pembuatan teh cascara adalah sebagai berikut (Garis *et al.*, 2019):



Gambar 3. Langkah pembuatan teh Cascara.

Kulit kopi disaring dengan ukuran 7 mesh. Setelah didapatkan ukuran seragam, teh siap dikemas. Hasil penelitian (Nafisah & Dewanti, (2018), rekomendasi rasio seduhan teh cascara adalah 3:100 yang artinya 3 g dalam 100 ml air. Warna yang dihasilkan dari seduhan teh cascara ini cenderung coklat kekuningan. Semakin pekat warna teh, maka kadar tannin semakin rendah (Garis *et al.*, 2019). Menurut Heeger (2017), kulit buah kopi juga mengandung senyawa seperti katekin, epikatekin, dan asam ferulat, tetapi dalam jumlah yang tidak berlebihan. Katekin mengalami oksidasi ketika mengalami proses pengeringan, terutama pada pengeringan alami (sinar matahari) yang berlangsung secara perlahan dan pada suhu yang cukup rendah. Katekin yang telah mengalami oksidasi dalam teh akan berubah menjadi theaflavin dan thearubigin, yang berperan dalam menentukan warna dari hasil seduhan teh. Semakin banyak kandungan theaflavin dan thearubigin dalam air seduhan, semakin pekat warna teh yang dihasilkan. Ini disebabkan oleh theaflavin yang memberikan warna merah coklat, sementara thearubigin memberikan warna kuning keemasan pada teh.



Gambar 4. Perbedaan Kulit Kopi yang belum dan sudah disaring

Hasilnya kulit kopi bisa dimanfaatkan menjadi sajian berbeda berbentuk teh cascara seperti ditunjukkan gambar berikut.



Gambar 5. Hasil Teh Cascara

Teh Cascara menawarkan rasa manis dan aroma khas seperti teh herbal, dengan sentuhan aroma buah mangga, ceri, kelopak mawar, dan bahkan nuansa asam Jawa (Carpenter, 2015).

### **Pelatihan SDM**

Kegiatan selanjutnya yaitu pelatihan kepada karyawan mitra atau sumber daya manusia (SDM) meliputi dua kegiatan, yaitu sosialisasi pengetahuan pentingnya peningkatan SDM dan pelatihan kemampuan manajerial usaha untuk peningkatan SDM. Sosialisasi program dilaksanakan dengan mengadakan pertemuan awal kepada pemilik usaha Kopi Robusta Muria dan Recolta Kopi-Parijoto. Hal ini ditunjukkan agar kegiatan pengabdian dapat diketahui oleh pelaku usaha sehingga tujuan dan kegiatannya bisa berjalan dengan lancar.

Pada kegiatan sosialisasi maka materi yang disampaikan diawali dengan hambatan yang dihadapi oleh UMKM. Masalah yang dihadapi dalam mendapatkan sumber daya manusia yang unggul dan sesuai dengan kebutuhan bisnis. Kesulitan rekrutmen karyawan, mengembangkan kompetensi, menetapkan sistem upah kompetitif, penilaian kinerja, dan mempertahankan karyawan dengan salah satunya upaya peningkatan SDM. Permasalahan ini yang harus segera diatasi oleh UMKM sebagai faktor yang vital dalam menjalankan roda perekonomian. Problematika seperti ini harus segera diselesaikan dengan pengembangan sumber daya manusia.

Pada materi kedua penjelasan konsep pengembangan dan peningkatan sumber daya manusia. Pada umumnya prosesnya diawali dengan perencanaan sumber daya manusia, rekrutmen, pelatihan & pengembangan, perencanaan karir, sistem *reward*, dan kompensasi kompetitif. Pengembangan sumber daya manusia tidak hanya ditingkatkan kompetensinya, tetapi membangun sistem pengelolaan sumber daya manusia yang terintegrasi dengan unit bisnis lainnya. Hal ini dilanjutkan bahwa kebutuhan *skill* sumber daya manusia UMKM. Kebutuhan *skill* meliputi meramal pasar bisnis, formulasi sistem manajemen, adaptasi teknologi baru, dan kepemimpinan bisnis. Kelima skill ini akan dibutuhkan oleh UMKM agar bisa bersaing dan berkembang kedepannya melalui SDM yang berkualitas.

Setiap UMKM harus memiliki program pelatihan untuk meningkatkan kompetensi dan skill SDM-nya (Helmita & Naim, 2012). Skill diarahkan bagaimana memberikan pelayanan kepada konsumen, kontribusi ide bisnis baru, dan inovasi. Hal ini akan berlanjut dengan peningkatan sistem kualitas manajemen. UMKM harus memastikan bahwa proses produksi sesuai dengan standar kualitas tinggi. Produk yang dijual dapat bersaing dengan kompetitor dan memiliki nilai jual tinggi.

Kegiatan pelatihan kemampuan manajerial untuk peningkatan kualitas SDM diawali dengan pelaksanaan *pre-test*. *Pre-test* dimaksudkan untuk menggali informasi sejauh mana pengetahuan para karyawan terhadap pentingnya SDM yang berkualitas untuk memajukan suatu usaha dan bisnis, selain itu untuk mengetahui pentingnya pengetahuan manajemen usaha yang ada di tempat kerja. *Pre-test* terdiri atas 10 pertanyaan. Setelah *pre-test* dilanjutkan dengan pelatihan, dan diakhiri dengan *post-test*.

Secara umum pengetahuan peserta pelatihan tentang kemampuan manajerial dalam tempat kerja mengalami peningkatan setelah pelatihan. Hal ini juga membuat mereka mengetahui bahwa peningkatan kualitas SDM di perlukan. Setelah pelatihan, komitmen pelaku usaha meningkat untuk terus memberdayakan SDM-nya agar semakin berkualitas demi keberlangsungan usaha dan bisnisnya. Saat ini masih banyak UMKM yang belum mampu menciptakan variasi yang lebih inovatif karena mereka takut akan menghadapi risiko atau kegagalan sehingga masih lebih nyaman dengan yang biasa mereka terapkan (Fane et al., 2022).



Gambar 6. Pelatihan SDM Pre-test dan Post-test Mitra

Kepemimpinan bisnis sangat diperlukan untuk menentukan arah bisnis baik dalam jangka pendek dan jangka panjang. *Skill* kepemimpinan yang memadai akan memudahkan pada proses adaptasi perubahan bisnis yang sangat cepat. Memperluas area jangkauan konsumen dalam hal distribusi dan pengembangan usaha melalui sertifikasi halal produk. Peningkatan kualitas SDM pelaku usaha mikro melalui kegiatan pelatihan dapat meningkatkan produktivitas dengan meningkatnya pendapatan pelaku usaha. Pemilik usaha perlu memiliki pandangan yang jelas terkait dengan usahanya sehingga mampu berorientasi pada tugas dan hasil usaha yang berkelanjutan. Para pelaku usaha tidak hanya berpikir jangka pendek yang bisa menyebabkan berdiri usaha hanya sampai 1-2 tahun saja.

### Keberlanjutan Program

Pengembangan komoditas kopi saat ini harus memperhatikan aspek keberlanjutan dari hulu ke hilir. Pemanfaatan hasil olahan tidak hanya pada sisi bahan, proses dan distribusinya saja tetapi lebih dari itu harus mampu diimplementasikan pada pengusaha maupun petani kopi itu sendiri. Pendampingan dan sosialisasi serupa penting dilakukan agar tercipta inovasi produk yang bernilai tinggi (premium) dan bisa menarik bagi pelanggannya. Pengembangan produk turunan baru dari komoditas kopi dengan cara menggabungkan dengan produk pertanian khas daerah lainnya seperti parijoto bisa menjadi program selanjutnya. Nilai tambah produk olahan khas dari daerah tertentu bisa menjadi jauh lebih meningkat dengan berbagai inovasi olahan seperti pembuatan kopi-parijoto, teh-parijoto dan lainnya.

#### 4. KESIMPULAN (*Conclusions*)

Hasil kegiatan pengabdian kepada para UMKM kopi dan parijoto lereng gunung Muria dapat disimpulkan bahwa telah terjadi peningkatan pengetahuan para mitra khususnya mengenai cara manajemen usaha dan manajemen produk halal. Mitra juga memiliki kemampuan berinovasi dalam hal ini teh cascara. Proses produksi yang tadinya hanya menghasilkan produk kopi dan parijoto saja, telah meningkat menjadi olahan baru dengan cita rasa baru berupa teh cascara. Luaran kegiatan ini adalah peningkatan kualitas olahan kopi dan parijoto sehingga produk kopi muria ini dapat menjadi produk unggulan lereng gunung Muria yang selalu eksis dan mendukung konsep *sustainable agriculture*.

#### 5. UCAPAN TERIMA KASIH (*Acknowledgement*)

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada DRTPM Kemendikbudristek yang telah mendanai program pengabdian kepada masyarakat yang kami laksanakan dengan Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Nomor: 006/LL6/PkMB/AL.04/2023. Selain itu kami juga mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Muria Kudus yang telah mensupport secara penuh dalam program ini.

#### 6. DAFTAR PUSTAKA (*References*)

- Alodokter. (2023). *Kandungan Buah Parijoto*. 2023.
- Alpandari, H., & Prakoso, T. (2022). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani dalam Optimalisasi Pekarangan Sebagai Ketahanan Pangan Keluarga. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 388–393. <https://doi.org/10.24036/abdi.v4i2.337>
- Apriliana, S. D., & Nawangsari, E. R. (2021). Pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia (sdm) berbasis kompetensi. *Forum Ekonomi*, 23(4), 804–812. <https://doi.org/10.30872/jfor.v23i4.10155>
- Fane, O. :, Gulo, P., & Khoiri, M. (2022). PENGARUH KEPEMIMPINAN DAN KEWIRAUSAHAAN TERHADAP KINERJA UMKM DI KABUPATEN NIAS BARAT. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 9(2).
- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (n.d.). *Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup*.
- Helmita, H., & Naim, N. (2012). The Role of UMKM Human Resource Competency in Improving Umkm Performance in Pujorahayu Village, Kec. Negeri Katon Pesawaran. *GEMA: Jurnal Gentiaras Manajemen Dan Akuntansi*, 15(1), 25–40. <https://doi.org/10.47768/gema.v15.n1.202305>
- Ismanto, H., Aziz, S., Irawan, W., Manajemen, P., Ekonomi, F., & Bisnis, D. (2018). *Peran Karakteristik Pemilik, Hubungan Dengan Pelanggan, Komitmen Perilaku, dan Orientasi Usaha Terhadap Kinerja Keuangan UKM*. <https://doi.org/10.20885/jsb.vol22.iss1.art5>
- Jaya, -Rachman, Yusriana, Y., Ardiansyah, R., Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh, B., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Pertanian, F. (2019). *SISTEM PRODUKSI DAN PENGOLAHAN KOPI BERKELANJUTAN: STATE OF THE ART Sustainable Production and Processing System of Coffee: State of the Art* (Vol. 13, Issue 02).

- Mintawati, H., Putri, A., Nova, D., Julia, H. N., & Albert, J. (2023). *PENINGKATAN KUALITAS SUMBER DAYA MANUSIA DI UMKM CHACA BAKERY*. 1(1), 8–12.
- Muharram, M. N., Mintawati, H., & Ph, D. (2020). *Pelatihan Dan Pengelolaan Sumber Daya Manusia Dalam Meningkatkan UMKM Di Jampang Surade Sukabumi*.
- Nafisah, D., & Dewanti, T. (2018). Kajian Metode Pengeringan dan Rasio Penyeduhan-Nafisah, dkk. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(3), 37–47.
- Tamara Fahira, K., & Muhammad Yasin, R. (2022). *Peningkatan Nilai Produk Melalui Perijinan PIRT, Sertifikasi Halal dan Digital Marketing Pada UMKM Sirup Parijoto*. 11(2), 2745–4223. <https://doi.org/10.20961/semar.v11i2.64034>