

## Pendampingan UMKM Masyarakat Tana Toraja terhadap Pemanfaatan Produk Hasil Olahan Khas Toraja menjadi lebih Bernilai Ekonomis

**Aina Syaza Syazwina**

Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Kediri

**Khanana Imroatul Fadhillah**

Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Kediri

**Muhammad Mansur**

Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Kediri

**Elyza Septiana**

Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Kediri

E-mail: [syazwinaaina92@gmail.com](mailto:syazwinaaina92@gmail.com)

### **Abstract:**

*The community service carried out by the IAIN Kediri KKN Nusantara students in Tana Toraja is divided into the Rembon and Mengkendek sub-districts, covering the sub-districts of Rante Kalua, Lembang Pakala, Lembang Marinding, and Lembang Palesan. The residents' livelihood activities are as farmers, ASN and entrepreneurs. There are women at the Family Empowerment and Welfare (PKK) homestead who have basic programs in the fields of food, education, and skills. There are also MSME business actors in these two sub-districts who are still temporarily starting up business activities but are still hampered by the lack of ideas and concepts in managing typical Toraja processed ingredients. The service method uses the Participatory action Research method (PAR). Students from Nusantara KKN are conducting outreach and providing assistance by producing processed food ingredients that are of higher quality and have a higher selling value. Among the food ingredients that are assisted in processing are chayote, coffee scrub, coffee leaf tea, and Kedebog Pamarrasan. As a result, food products are sold at a higher selling value compared to selling food that is still raw.*

**Keywords:** Tana Toraja, UMKM, Processed Products, Coffee, Siamese Pumpkin

### **Abstrak:**

*Pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Nusantara delegasi IAIN Kediri di Tana Toraja terbagi pada kecamatan Rembon dan Mengkendek, meliputi kelurahan Rante Kalua, Lembang Pakala, Lembang Marinding, dan Lembang Palesan. Kegiatan warga bermata pencaharian sebagai petani, ASN juga wirausaha. Adanya ibu-ibu dasa wisma Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang memiliki program pokok di bidang pangan, pendidikan dan keterampilan. Juga adanya pelaku usaha UMKM di dua kecamatan tersebut adalah yang masih sementara merintis kegiatan usaha, namun masih terkendala pada minimnya ide maupun konsep dalam mengelola bahan olahan khas Toraja. Metode pengabdian menggunakan metode Participatory Action Research (PAR). Hasil pengabdian yang dilakukan mahasiswa KKN Nusantara yakni melakukan sosialisasi dan pendampingan dengan menjadikan bahan pangan diolah menjadi lebih berkualitas dan memiliki nilai jual lebih tinggi. Diantara bahan pangan yang dilakukan pendampingan dalam pengolahannya yakni labu siam, lulur kopi, teh daun kopi, dan Kedebog Pamarrasan. Hasilnya hasil produk lahan makanan menjadi laku dengan nilai jual lebih tinggi dibanding dengan menjual bahan pangan yang masih dalam keadaan mentah.*

**Kata kunci:** Tana Toraja, UMKM, Produk Hasil Olahan, Kopi, Labu Siam

Received: 18-10-2023

Revised: 30-06-2024

Accepted: 30-06-2024

Copyright © 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution 4.0 International License (CC BY) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

## Pendahuluan

Tana Toraja merupakan salah satu kabupaten di provinsi Sulawesi Selatan yang memiliki kekayaan alam serta potensi Sumber Daya Alam (SDA) yang melimpah. Pada sektor unggulan di Toraja mencakup beberapa sektor. Pada sektor peternakan seperti ternak kerbau dan babi yang paling banyak untuk kebutuhan ritual adat. Sektor pariwisata secara bertahap mengambil alih potensi yang besar dengan beberapa objek wisata alam, sejarah, seni dan budaya, juga objek wisata agro. Pada sektor perkebunan dan pertanian terdapat penghasil kopi, bahkan sebagai penghasil kopi terbaik urutan kedua di Indonesia. Satu-satunya industri pertanian di Toraja adalah kopi Toraja dan kopi Arabika. Tidak hanya kopi, terdapat beberapa perkebunan dan pertanian yang melimpah dari Tana Toraja sendiri seperti labu siam, buah pangi, daun mayana, salongge' atau ma'ming, pamarrasan, dan lainnya (Massora et al., 2023; Roslin et al., 2023).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Tana Toraja berkembang dengan baik seperti usaha produktif yang sering dilakukan oleh sebagian besar kalangan usaha masyarakat Indonesia khususnya Tana Toraja secara turun-temurun. UMKM memiliki peran penting dalam kehidupan ekonomi suatu Negara yang dapat mewujudkan terciptanya lapangan kerja juga menumbuhkembangkan pendapatan masyarakat. Selanjutnya bagi UMKM rendah perlu mendapatkan perhatian khusus mengenai rendahnya produktivitas, nilai tambah dan kualitas produk, daya saing produk yang semakin ketat agar dapat mengangkat perekonomian rakyat (Kamil et al., 2023). Terdapat pelaku usaha UMKM Tana Toraja yang masih bersifat merintis kegiatan usahanya. Juga ada yang telah melakukan kegiatan usaha, namun belum dapat berkembang dengan baik. Berdasarkan pra-survey yang dilakukan pada Kelurahan Rante Kalua, Lembang Pakala, Lembang Marinding dan Lembang Palesan, kegiatan usaha yang dilakukan oleh pelaku usaha belum dikelola dengan pemahaman berwirausaha sekaligus cara yang efektif serta faktor-faktor pendukung lainnya (Fattah & Manga, 2022; Lestari et al., 2023). Pelaku hanya fokus pada profit semata tanpa memperhatikan faktor lainnya. Pada wilayah tersebut, terdapat pelaku UMKM yang masih merangkak, juga ada yang sudah bergerak pada bidang kuliner, kerajinan, dan pengolahan bahan baku namun belum berkembang, masih perlu penataan lebih lanjut (Palimbong & Wibisono, 2023; Tahirs & Kannapadang, 2018).

Salah satu usaha produktif yang banyak berkembang di Tana Toraja adalah usaha penjualan makanan maupun bahan atau pangan khas Tana Toraja. Berawal dari usaha ini mulai muncul berbagai jenis makanan maupun produk khas Tana Toraja yang menjadi kuliner. Terdapat banyak bahan baku dan bahan pangan khas Toraja yang belum diolah menjadi keberagaman produk terbaru. Pemanfaatan serta pemberdayaan Sumber Daya Alam (SDA) di Toraja ini menjadi fokus pengabdian mahasiswa delegasi IAIN Kediri dalam mengembangkannya yang dirangkai dengan penunjang UMKM masyarakat Tana Toraja. Dengan memberikan inovasi dan gagasan terbaru kepada masyarakat mengenai pengolahan hasil pertanian yang lebih kreasi dan bervariasi, menjadikan semangat juga antusias masyarakat dalam pengembangan wirausaha masyarakat setempat. Usaha sosialisasi dan

pendampingan oleh mahasiswa tim pengabdian terkait pengolahan bahan menjadi sebuah produk merupakan kegiatan yang dikerjakan secara bertahap dan berusaha menghasilkan produk yang sempurna kepada konsumen. Artinya mulai pengambilan bahan, pengolahan/demonstrasi, sosialisasi, pengemasan, bahkan sampai pada tahap pemasaran dilakukan secara kolektif bersama masyarakat terutama ibu-ibu Dasa Wisma dan ibu-ibu PKK setempat.

### Metode

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode *action research*, yang melibatkan objeknya adalah masyarakat/pelaku usaha/UMKM di Tana Toraja (Munif et al., 2023). Adapun beberapa tahap yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian tersebut, meliputi:

Tahap Pelaksanaan	
1	<b>Tahap Persiapan</b> Dilakukan untuk mempersiapkan segala sesuatu hal sebelum melakukan kegiatan di lapangan, seperti membangun komunikasi dengan pihak terkait, melakukan studi pendahuluan (survey lapangan), wawancara, mengidentifikasi persoalan, dan menyusun pemecahan masalah ( <i>problem solving</i> )
2	<b>Tahap Pelaksanaan</b> Mencakup sosialisasi, demonstrasi serta pendampingan sebagai bentuk praktek dari teori.
3	<b>Tahap Evaluasi &amp; Penutup</b> Pada tahap ini, permasalahan-permasalahan yang ditemukan dari pelaksanaan kemudian menjadi bahan diskusi dan kajian bersama, kemudian ditawarkan solusi. Lalu ditarik kesimpulan sebagai penutup dari hasil pelaksanaan secara jelas dan menyeluruh.

### Hasil dan Pembahasan

Kegiatan ini sosialisasi dan pendampingan ekonomi Masyarakat dilakukan oleh Tim Mahasiswa KKN Nusantara Moderasi Beragama yang dilakukan di Tana Toraja, Sulawesi Selatan. Dalam kegiatannya dilakukan pada beberapa UKM Home Industri milik warga Tana Toraja. Pada akhirnya Tim Mahasiswa KKN Nusantara Moderasi Beragama membagi kelompok menjadi beberapa kelompok sesuai jumlah UKM yang akan dilakukan pendampingan. Adapun kelompok UKM yang dilakukan pendampingan ada 4 UKM yaitu UKM Keripik Labu Siam, UKM Lulur Kopi Sebagai Produk Khas Lembang Palesan, UKM Teh dari Daun Kopi, dan UKM Keripik Gedebog Pamarrasan. Selanjutnya pembahasan lebih lengkapnya sebagai berikut:

#### A. Keripik Labu Siam

Labu siam adalah tanaman yang umum dijumpai dan jumlahnya melimpah di Indonesia, namun nilai ekonominya rendah (Ainurrofiq et al., 2022). Data statistik

menunjukkan bahwa produksi labu siam di Indonesia meningkat dari 158.654 ton pada tahun 2000 menjadi 428.083 ton pada tahun 2012, dan kemudian naik lagi menjadi 603.325 ton dari tahun 2012 hingga 2016 (Nabella et al., 2019). Namun, meskipun produksinya melimpah, labu siam belum dimanfaatkan secara komersial dan sebagian besar masyarakat menganggapnya hanya sebagai sayuran biasa yang rasanya cenderung hambar (Lubis, 2020). Menurut Ayuningtyas (2015), labu siam umumnya hanya digunakan sebagai bahan masakan (Ayuningtyas et al., 2015).

Buah labu siam (*Sechium edule Sw*) merupakan bagian dari keluarga labu-labuan dan memiliki potensi manfaat karena mengandung banyak nutrisi serta vitamin yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Menurut Saade (1996) dan Modgil, et al. (2004), dalam setiap 100 gram daging buah labu siam terdapat sekitar 26-31 kkal kalori, 0,9-1,1% kadar protein, 0,4-1% serat, 0,95% flavonoid, 12-19 mg kalsium, dan 5 mg vitamin A, bersama dengan berbagai nutrisi lain yang menguntungkan bagi kesehatan manusia (Arisudana et al., 2018). Selain itu, labu siam juga kaya akan antioksidan dan mineral alami yang penting untuk menjaga fungsi tubuh, termasuk tingkat sel, jaringan, dan organ. Mengingat komposisi nutrisinya dan manfaatnya yang besar, labu siam dapat dianggap sebagai sayuran yang amat bermanfaat bagi kesehatan manusia.

Petani belum menyadari bahwa sebenarnya komoditas labu siam merupakan potensi yang strategis untuk dikembangkan. Sayangnya masyarakat cenderung lebih memperhatikan proses bercocok bertanam dan kurang memperhatikan peningkatan nilai jual dari hasil pasca panen. Potensi tersebut pada dasarnya berpeluang dikembangkan apabila masyarakat petani mampu mengorganisasikan diri secara partisipatif untuk mendayagunakan keterampilan yang dimiliki. Hal ini dapat dilakukan dengan mengolah komoditas mentah menjadi setengah jadi atau komoditas yang telah jadi produk, dengan cara meningkatkan nilai harga melalui diversifikasi pangan untuk menaikkan nilai jual.

Melihat potensi labu siam yang demikian besar, maka salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai ekonomi, mutu rasa, dan masa simpan produk labu siam serta sebagai salah satu upaya penganekaragaman pangan adalah dengan mengolah labu siam menjadi keripik. Keripik labu siam adalah makanan ringan yang terbuat dari irisan tipis labu siam yang telah dibersihkan dan digoreng hingga renyah. Keripik ini sering dijadikan camilan ringan dan memiliki berbagai varian rasa (Prihambudi & Rahmawati, 2020).

Berdasarkan wawancara dengan ibuk Amon seorang petani di Kelurahan Rantekalua menyampaikan bahwa masyarakat rata-rata menjual hasil panen labu siam kepada tengkulak atau toke dengan harga Rp.8.000 per kg. Ini menunjukkan bahwa hasil pendapatan yang didapat petani tergantung pada hasil pasca panen sesuai pada luas lahan yang dimiliki oleh petani. Harga jual labu siam yang rendah pasca panen membuat para petani kurang memperoleh kesejahteraan sehingga penting kiranya mendorong masyarakat untuk membuat inovasi guna meningkatkan ekonomi masyarakat tani (I. Amon, personal communication, Senin Agustus 2023).

Tanaman labu siam pada dasarnya dapat diolah menjadi bahan yang dapat dijual lagi tetapi saat ini belum ada pengelolaan hasil pasca panen. Masyarakat masih menjual labu siam

langsung kepada toke dengan harga murah. Pasrah dalam keadaan menjadikan salah satu penyebab kurangnya kesadaran dalam meningkatkan nilai jual labu siam, belum ada keterampilan yang memadai dalam mengelola hasil pasca panen juga menjadikan petani tetap bergantung pada proses penjualan secara langsung ke tengkulak atau toke.

Problem lainnya yang ditemukan dari sisi kelembagaan adalah belum ada lembaga atau pemerintah yang dapat mewadahi komunitas petani labu siam untuk berkembang dan mengelola secara bersama. Diskusi yang dilakukan oleh petani hanya terbatas pada diskusi masa penanaman, perawatan, dan harga saat panen komoditas. Di komunitas petani labu siam belum ada diskusi lanjutan pasca panen, guna pengembangan dan pengelolaan produk yang diharapkan (Mutmainna et al., 2017).

Berdasarkan analisa problem tersebut, penulis terdorong untuk melakukan kegiatan pengabdian berbasis partisipatory action research (PAR) untuk mengangkat perekonomian masyarakat salah satunya dengan diversifikasi usaha tani dengan menciptakan produk olahan pasca panen yang bernilai ekonomi. Diversifikasi terbagi menjadi dua yaitu vertikal dan horizontal. Diversifikasi vertikal bertujuan meningkatkan nilai jual dengan meningkatkan barang ataupun komoditas dengan olahan produk, sedangkan diverifikasi horizontal yaitu mengurangi risiko kegagalan pada usaha tani. Pengabdian ini bermaksud untuk mendampingi komunitas tani di Kelurahan Rantekalua dalam mengelola hasil pasca panen labu siam menjadi olahan yang dapat dijual di pasaran dengan nilai yang lebih tinggi sehingga diharapkan mampu mengembangkan perekonomian masyarakat (Kusmana & Garis, 2019).

Mahasiswa KKN Nusantara Moderasi Beragama tahun 2023 khususnya posko 18 mengadakan kegiatan sosialisasi dan pengenalan produk sebagai inovasi olahan labu siam yang merupakan program pengabdian masyarakat dengan sasaran kegiatan fokus kepada kelompok ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) ibu-ibu Dasawisma yang dilaksanakan mulai pada tanggal 20 Agustus 2023 di auditorium Sanggar Kegiatan Belajar Tana Toraja yang dihadiri oleh 50 orang sasaran program yang terdiri dari aparat kelurahan, RW, RT, PKK dan Dasawisma. Kegiatan ini bertujuan menumbuhkan inovasi masyarakat Rantekalua dalam pengolahan labu siam sehingga memiliki nilai jual tinggi karena potensi sayur-mayur yang melimpah namun kurang pengolahan dari para petani. Sehingga memunculkan ide pengolahan labu siam yang harapannya mampu menciptakan ide usaha bagi masyarakat dalam menciptakan kesejahteraan. Tahap persiapan awal yaitu persiapan produk yaitu :

a. Bahan-bahan:

- Labu siam
- Air untuk perendam
- Tepung terigu 1/5 kg
- lada
- Penyedap rasa 2 sdm
- Garam 1 sdm
- Bubuk

b. Proses pembuatan langkah pertama:

- Kupas labu siam terlebih dahulu kemudian cuci hingga bersih
- Setelah itu iris tipis-tipis labu siam

- Kemudian rendam labu siam selama 2 hari 2 malam
- Cuci bersih dengan air, bilas hingga 3-4 kali
- Kemudian tiriskan



Gambar 1. Labu siam di tiriskan

c. Proses pembuatan langkah kedua:

- Siapkan labu siam yang telah ditiriskan
- Kemudian siapkan tepung terigu, tepung tapioka dan penyembang rasa
- Setelah itu masukan satu per satu labu siam ke dalam tepung kemudian lumuri hingga merata dan diamkan hingga 5 menit
- Kemudian goreng labu siam dengan api yang kecil hingga berubah warna menjadi kecoklatan lalu tiriskan.

Tahap selanjutnya adalah sosialisasi serta pengenalan olahan labu siam menjadi keripik dan pengemasan yang baik kepada masyarakat di Sanggar Kegiatan Belajar Tana Toraja di kelurahan Rantekalua.



Gambar 2. Sosialisasi keripik labu siam

Hasil yang didapat apabila program ini dapat berlanjut adalah:

1. Olahan ini merupakan inovasi produk baru bagi masyarakat Rantekalua dan merupakan inovasi olahan kripik labu siam yang mampu menjadi salah satu peluang meningkatkan pendapatan sampingan masyarakat sebagai pendongkrak kesejahteraan masyarakat Rantekalua.
2. Dengan adanya Sosialisasi dan Pengenalan olahan labu siam diharapkan mampu memacu masyarakat untuk mengelola sayur-sayuran untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih terutama labu siam sebagai tambahan penghasilan secara tidak langsung bagi masyarakat yang ingin mengola produk ini.

## B. Lulur Kopi Sebagai Produk Khas Lembang Palesan

Toraja merupakan daerah dataran tinggi di wilayah Sulawesi Selatan, sehingga tanaman yang cocok untuk daerah dengan kondisi geografis tinggi salah satunya adalah kopi dan coklat kakao. Tanaman kopi dan coklat kakao sangat mudah dijumpai ketika berada di daerah tana toraja sehingga dari potensi alam tersebut banyak petani yang membudidayakan di kebun masing-masing. Salah satu kopi di Indonesia yang memiliki kualitas baik adalah kopi toraja, yang mana memiliki keunggulan kandungan asam kopi yang lebih rendah dibandingkan dengan kopi yang lain. Selain itu memiliki berat yang standar dengan aroma wangi khas serta memiliki warna hitam gelap sedikit kecoklatan. Kopi toraja memiliki aroma khas sehingga menjadi daya tarik tersendiri ketika dinikmati oleh para pecinta kopi. Kopi toraja tergolong dalam jenis kopi arabika yang memiliki karakter rasa lebih kaya (Wijaya et al., 2019).

Olahan kopi masih monoton untuk sekedar diseduh dan dibuat minuman, sehingga perlu adanya inovasi agar kopi Toraja yang memiliki inovasi produk yang begitu banyak seperti dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan lain. Sehingga dapat menambah daya tarik minat seluruh kalangan pecinta kopi yaitu dibuat lulur dari bahan dasar kopi. Selain itu manfaat lainnya juga dapat meningkatkan UMKM masyarakat setempat sehingga peluang usaha masyarakat untuk menciptakan sebuah produk menjadi semakin luas. Kandungan zat yang terdapat dalam kopi berupa antioksidan dapat menghambat radikal bebas dari kulit dan berfungsi antioksidan ketika digunakan menjadikan kulit agar tetap kencang dan mencegah penuaan dini ketika lulur kopi digunakan secara teratur (Prasetyaningrum et al., 2019).



Gambar 1. Komposisi Lulur

Adapun bahan yang digunakan untuk formulasi lulur kopi ini adalah kopi, beras, dan kunyit. Beras yang sudah direndam semalaman kemudian ditiriskan kemudian ditumbuh halus untuk menjadi sebuah serbuk beras. Berikutnya bubuk kunyit yang sudah dipersiapkan digunakan sebagai komposisi untuk menjadi racikan lulur yang sesuai agar ketika digunakan dapat memiliki khasiat dalam meremajakan kulit, mencerahkan kulit, serta menghambat penuaan dini secara maksimal (Agustiningasih, 2016). Setelah di uji coba kepada beberapa responden memberikan hasil bahwa formula lulur kopi ini memiliki manfaat untuk mencerahkan kulit yang dapat digunakan sebagai scrup untuk mengangkat sel-sel kulit mati (Purwandari et al., 2018). Setelah komposisi produk selesai diracik dengan takaran pas, kemudian produk lulur yang sudah jadi dikemas dalam bentuk box plastik dengan diberikan label bernama “lulur manja” karena fungsi utama dari lulur ini adalah untuk memanjakan kulit agar menghambat penuaan dini. Dengan dibungkus semenarik mungkin maka dapat menarik minat dari semua kalangan agar dapat ikut serta dalam menggunakan produk-

produk dari olahan potensi di daerah Tana Toraja supaya produk hasil olahan dapat semakin berkembang pesat (Permatasari et al., 2020).



Gambar 2. Produk Kemasan Lulur Kopi

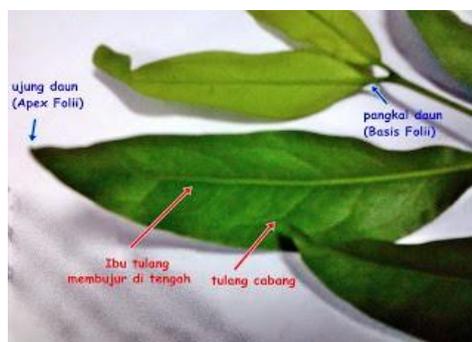
### C. Teh dari Daun Kopi

Teh daun kopi merupakan sejarah dan warisan kreativitas anak bangsa yang cerdas dalam menyikapi keterbatasan. Minuman dari seduhan daun kopi sudah ada sejak masa tanam paksa di abad ke 18, dimana masa itu pemerintah kolonial mengambil semua panen buah kopi milik rakyat. Rasanya yang nikmat dan unik, perpaduan antara rasa teh dan kopi membuat minuman ini disukai sampai sekarang. Teh daun kopi atau kopi daun, begitu khalayak menyebutnya, kini menjelma menjadi minuman yang digemari karena aroma kopi yang begitu khas. Modernisasi kopi telah menjadi gaya hidup. Cara baru menikmati kopi merupakan bentuk revitalisasi budaya. Ketika tingkat hidup masyarakat semakin sejahtera maka akan selalu mencari cara untuk mengangkat tradisi dalam kehidupan modern (Azizah & Muhfiatun, 2018; Bahar et al., 2017; Moni, 2017).

Teh yang terbuat dari daun kopi memang belum banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Namun bagi warga Eropa, teh tersebut dikonsumsi tiap hari karena bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Teh daun kopi mengandung kafein yang rendah dan memiliki rasa yang biasa, tidak pahit seperti teh atau sekuat kopi. Dr Davies menjelaskan, teh kopi daun sangat populer di beberapa negara, seperti Ethiopia dan Sudan Selatan. Bahkan ada upaya memasarkan teh daun kopi ini di Inggris pada tahun 1800-an. Pembuatan teh hijau dari wiwilan daun kopi merupakan salah satu bentuk inovasi pengolahan daun kopi (Sunarharum et al., 2019).

Menurut para ilmuwan, daun kopi mengandung antioksidan lebih tinggi dibandingkan teh hijau. Menurut Dr. Aaron Davies dan Dr. Claudine Campa, daun kopi mengandung tingkat antioksidan tinggi dan dapat menjaga jantung. Daun kopi merupakan bagian dari tanaman kopi yang mudah ditemukan di Indonesia dan bermanfaat untuk menurunkan tekanan darah tinggi, menghangatkan badan, menambah stamina dalam tubuh, dan dapat melancarkan saluran pernapasan. Daun kopi mempunyai nilai gizi setelah diolah menjadi teh bubuk. Di daerah Minang, dari zaman dahulu daun kopi dikonsumsi sebagai minuman yang menyegarkan tubuh dan juga mempertahankan stamina. Ternyata hingga sekarang minuman yang berasal dari seduhan daun kopi yang disangrai menjadi favorit masyarakat, meski untuk mendapatkannya orang mesti datang ke Sumatera Barat untuk mengunjungi warung-

warung kopi kawa daun, begitu nama lokalnya. Namun kini, jika ingin mendapatkan manfaat dari seduhan teh daun kopi tersebut tidak perlu jauh-jauh mencari ke Sumatera Barat (Dalidjo, 2020).



Gambar 1. Daun kopi arabika

Daun kopi mengandung alkaloida, saponin, flavonoida dan polifenol. Daun, buah dan akar *Coffea arabica* mengandung saponin, flavonoida, dan polifenol. Disamping itu buahnya juga mengandung alkaloida. Alkaloida adalah senyawa organik yang terdapat di alam bersifat basa atau alkali dan sifat basa ini disebabkan karena adanya atom N (Nitrogen) dalam molekul senyawa tersebut pada struktur lingkaran heterosiklik atau aromatis, dan dalam dosis kecil dapat memberikan efek farmakologis pada manusia dan hewan. Saponin merupakan senyawa dalam bentuk glikosida yang tersebar luas pada tumbuhan tingkat tinggi. Saponin membentuk larutan koloida dalam air dan membentuk busa yang mantap jika dikocok dan tidak hilang dengan penambahan asam (Mardiantoro et al., 2022; Oktaviani, 2022)

Sekian banyak masyarakat yang percaya kalau dengan meminum kopi ini dapat berkhasiat untuk mengobati sakit mag, dan juga bisa untuk beberapa penyakit lainnya, yang diantaranya mengobati penyakit kurap, menurunkan tekanan darah tinggi bagi penderita hipertensi, menghangatkan badan dan melancarkan saluran pernapasan serta menambah stamina dan vitalitas, mencegah batu ginjal, melawan diabetes, membantu pernapasan, mencegah kanker payudara, mengurangi resiko stroke.

#### 1. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pembuatan daun kopi menjadi teh daun kopi yaitu coper, gunting, kotak pelayuan, kotak fermentasi dan wajan. Bahan yang digunakan yaitu daun kopi yang masih muda dan pucuk daun kopi arabika yang diperoleh dari Lembang Pakala.

#### 2. Prosedur Kerja

- Daun kopi segar ditimbang.
- Dicuci dan ditiriskan kemudian diangin-anginkan setelah itu proses pelayuan.
- Dilakukan fermentasi selama 60 menit kemudian 70 menit dan 80 menit serta 90 menit.
- Dikeringkan dengan oven selama 95°C atau dijemur ditengah terik matahari, setelah dikeringkan ditimbang.

- Daun kopi yang sudah di keringkan dengan menggunakan oven.
- Proses pembuatan minuman dilakukan dengan menggunakan air sebanyak 200 ml.

### 3. Proses Pembuatan Minuman dari Daun Kopi

Tahapan pertama pada proses pembuatan minuman dari daun kopi yaitu pemetikan. Adapun daun yang digunakan untuk proses pembuatan minuman dari daun teh adalah 1 daun kuncup atau yang biasa dikenal sebagai peko pada pemetikan teh daun kopi dan 2 daun lebar.

Tahapan kedua yaitu sortasi. Tujuan sortasi daun kopi untuk mendapatkan mutu daun kopi yang terbaik. Hal ini sesuai dengan standar kualitas daun kopi yang terjamin. Setelah sortasi dilakukan pelayuan pada daun kopi. Pelayuan dilakukan untuk menghilangkan terbuangnya air dari daun dan memungkinkan oksidasi sesedikit mungkin. Daun teh dapat dijemur atau ditiriskan di ruangan berangin lembut untuk mengurangi kelembaban. Daun kadang-kadang kehilangan lebih dari seperempat masanya akibat pelayuan. Setelah proses pelayuan maka langkah selanjutnya dilakukan fermentasi. Fermentasi dilakukan selama 60, 70, 80 dan 90 menit. Hal ini merujuk pada proses fermentasi daun teh yang telah dikemukakan oleh (Ulandari et al., 2019).

Tahapan selanjutnya yaitu pengeringan. Pengeringan dilakukan sampai kadar air pada bahan mencapai 3-5 %. Pengeringan pada daun kopi membutuhkan selama 60 menit, 70 menit, 80 menit, 90 menit dengan suhu 95°C.

Tahapan terakhir pengecilan ukuran. Pengecilan ukuran pada daun kopi harus seragam dan setipis mungkin dengan menggunakan alat yaitu talenan dan pisau. Dilakukan pengecilan ukuran untuk menghasilkan bubuk teh daun kopi.

### D. Keripik Gedebog Pamarrasan

Lembang Marinding adalah sebuah lembang yang berada di Kecamatan Mengkendek, memiliki 3612 penduduk yang mayoritasnya berprofesi sebagai petani. Lembang ini memiliki suhu rata-rata 15-20 derajat sehingga banyak tanaman seperti pohon pisang, coklat, kopi, dan pohon pamarrasan atau kluwek. Selanjutnya pada pemanfaatan lingkungan oleh masyarakat kurang optimal. Contohnya seperti pohon pisang yang sering kali dibuang begitu saja ketika buah pisangnya sudah diambil atau dipanen. Pohon pisang seringkali berakhir hanya untuk pakan ternak atau sampah, memang di Lembang tersebut ada sebuah olahan dari pelepah pisang muda yang dinamakan "Burrak" tetapi kapasitas pengolahannya masih tergolong jarang (Fattah & Manga, 2022).

Banyaknya pohon pisang yang berada di Lembang Marinding membuat Tim Mahasiswa KKN Nusantara mencari cara agar dapat memanfaatkan hal tersebut sebagai salah satu ide cemerlang untuk membantu perekonomian masyarakat sekitar. Olahan pohon pisang dijadikan sebagai keripik pelepah pisang yang telah dilakukan berbagai macam bentuk experiment pengolahan. Bukan hanya pemanfaatan pelepah pisang saja namun juga menggaet Pamarrasan sebagai tambahan olahan yang dicampur ke dalam keripik tersebut.



Gambar 1. Expo UMKM Gedebog Pamarrasan

Pamarrasan disini berperan sebagai rasa atau ciri khas dari Lembang Marinding karena di wilayah ini banyak ditemui pohon pamarrasan. Produk “Keripik Gedebog Pamarrasan” telah dipamerkan dalam kegiatan Expo UMKM dan dihadiri oleh semua kalangan masyarakat Lembang Marinding serta Camat Mengkendek.

Pelepah pisang memiliki banyak kandungan manfaatnya, diantaranya dapat mengatur tekanan darah, sembuhkan anemia, membersihkan saluran kemih, dan obati diabetes. Adanya bentuk olahan pohon pisang ini diharapkan dapat membantu perekonomian serta mendukung produk UMKM Lembang Marinding (Nugroho, 2023).



Gambar 2. Keripik Gedebog Pamarrasan

Adapun bahan yang digunakan dalam proses pembuatan keripik gedebog pamarrasan ini adalah pelepah pisang, pamarrasan (kluwek), tepung terigu, tepung tapioka, tepung serbaguna, garam, dan penyedap rasa. Pohon pisang yang tidak dapat digunakan dalam olahan produk ini adalah pohon pisang ambon. Pohon pisang ambon dirasa tidak bisa dimanfaatkan karena akan menimbulkan rasa pahit dan alot ketika digoreng. Setelah melewati proses pada akhirnya produk dirasa layak dikonsumsi dan dipasarkan.

### **Kesimpulan**

Tana Toraja merupakan salah satu kabupaten di provinsi Sulawesi Selatan yang memiliki kekayaan alam serta potensi Sumber Daya Alam (SDA) yang melimpah. Pada sektor

unggulan di Toraja mencakup beberapa sektor, seperti sektor pertanian dan perkebunan. Seperti yang telah dipaparkan bahwa mahasiswa delegasi IAIN Kediri menjadi peserta KKN Nusantara Moderasi Beragama berhasil membantu Masyarakat Tana Toraja dalam menciptakan inovasi baru berupa produk hasil olahan khas dari Tana Toraja, seperti keripik labu siam dari labu siam, lulur kopi dari biji kopi, teh dari daun tanaman kopi, dan keripik gedebog (batang pohon pisang) pamarasan.

Tidak hanya membantu pada produk saja, mahasiswa KKN Nusantara delegasi IAIN Kediri juga melakukan pendampingan serta pelatihan kepada masyarakat seperti pada ibu-ibu Dasa Wisma dan ibu-ibu PKK dalam melatih keterampilan dengan berinovasi pada bahan khas Toraja. Selanjutnya juga mempromosikannya pada pasar yang mana sesuai dengan tujuannya yaitu menunjang UMKM masyarakat Toraja khususnya di kelurahan Rante Kalua, Lembang Marinding, Lembang Pakala, dan Lembang Palesan.

### Ucapan Terima Kasih

Ungkapan syukur yang teramat tinggi kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta perlindungan-Nya kepada kami dalam melaksanakan kegiatan KKN Nusantara Moderasi Beragama di Tana Toraja, hingga kami dapat pulang kembali ke Kediri dalam keadaan sehat wal afiat.

Kami mengucapkan terima kasih terhadap LPPM IAIN Kediri dan pihak-pihak terkait yang telah memberikan support baik berupa transportasi, dana, makanan, akomodasi, dukungan serta bimbingan selama kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Moderasi Beragama 2023. Kegiatan kami tidak akan dapat melakukannya apabila pihak terkait, tidak memberikan dukungan kepada kami selaku mahasiswa yang berasal dari seluruh penjuru Indonesia untuk melakukan pengabdian yang dilakukan di Tana Toraja, Sulawesi Selatan.

Rasa syukur dan ucapan terima kasih kami tujukan kepada masyarakat Tana Toraja, khususnya masyarakat di Kelurahan Rante Kalua, Lembang Marinding, Lembang Palesan, dan Lembang Pakala yang telah berbagi akomodasi serta suka duka, bahkan sudah menganggap kami sebagai bagian keluarga mereka. Tanpa keramahtamahan masyarakatnya, kami tidak akan bisa mengabdikan dan mengulik wilayah tersebut.

Ucapan terima kasih selanjutnya kami tujukan kepada LPPM IAIN Parepare yang telah menyelenggarakan serta memfasilitasi kegiatan KKN Nusantara Moderasi Beragama sebagai tuan rumah.

### Referensi

- Agustiningsih, S. T. W. (2016). *Pemanfaatan Ampas Kopi Dan Biji Kurma Dalam Pembuatan Lulur Tradisional Perawatan Tubuh Sebagai Alternatif "Green Cosmetics."* <https://ejournal.unesa.ac.id>
- Ainurrofiq, M., Utomo, B., & Dewi, Y. R. (2022). Analisis Usahatani Labu Hannah: Studi Kasus di Desa Bakalan Kecamatan Gondang Kabupaten Mojokerto. *AGRIMAS*, 6(2), Article 2.

- Amon, I. (2023, Senin Agustus). *Wawancara Langsung di Kelurahan Rantekalua, Sulawesi Selatan* [Personal communication].
- Arisudana, I. G., Semariyani, A. A. M., Candra, I. P., & Suriati, L. (2018). Perbandingan Tepung Ketan dan Labu Siam (*Sechium Edule*) Terhadap Karakteristik Dodol. *GEMA AGRO*, 23(1), 33. <https://doi.org/10.22225/ga.23.1.656.33-43>
- Ayuningtyas, D., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. (2015). Pengaruh Aplikasi Rosela Merah (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Sebagai Pewarna Dan Stevia (*Stevia Rebaudiana* B.) Sebagai Substitusi Pemanis Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Manisan Basah Labu Siam (*sechium Edule* Sw.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1). <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/viewFile/4676/4060>
- Azizah, S. N., & Muhfiatun, M. (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Kearifan Lokal Pandanus Handicraft dalam Menghadapi Pasar Modern Perspektif Ekonomi Syariah (Study Case di Pandanus Nusa Sambisari Yogyakarta). *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 17(2), 63. <https://doi.org/10.14421/aplikasia.v17i2.1273>
- Bahar, M., Defrianti, D., & Fatonah, F. (2017). Fenomena Tradisi Minum Daun Kawo Di Desa Ujung Pasir. *Titian: Jurnal Ilmu Humaniora*, 1(2), Article 2. <https://doi.org/10.22437/titian.v1i2.4223>
- Dalidjo, N. (2020). *Rumah di Tanah Rempah—Penjelajahan Memaknai Rasa dan Aroma Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Fattah, F., & Manga, A. R. (2022). Sistem Informasi Profil Desa Lembang Marinding Kabupaten Tana Toraja. *Ilmu Komputer Untuk Masyarakat*, 2(2), Article 2. <https://doi.org/10.33096/ilkomas.v2i2.1080>
- Kamil, H., Kharisma, E., Churiyah, J., Likhidma, A., Nikmah, I. N. K., & Al-Kahfi, M. S. (2023). Pengembangan Sumber Daya Manusia Kerajinan Tangan Melalui Pelatihan dalam Upaya Meningkatkan UMKM. *NAJWA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), Article 2. <https://doi.org/10.30762/najwa.v1i2.248>
- Kusmana, E., & Garis, R. R. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Bidang Pertanian Oleh Penyuluh Pertanian Lapangan (Ppl) Wilayah Binaan Desa Buniseuri Kecamatan Cipaku Kabupaten Ciamis. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 5(4), Article 4. <https://doi.org/10.25157/moderat.v5i4.3045>
- Lestari, T. C., Tahirs, J. P., & Ta'dung, Y. L. (2023). Analisis Pengaruh Intellectual Capital Dan Spiritual Capital Terhadap Pengelolaan Keuangan UMKM Kabupaten Tana Toraja. *Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(11), Article 11. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10384196>
- Lubis, E. R. (2020). *Bercocok Tanam Tomat Untung Melimpah*. Bhuana Ilmu Populer.
- Mardiantoro, A., Ari, R., & Oge, L. (2022). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Teh Daun Kahawa. *Jurnal Sultra Sains*, 4(1), Article 1.

<https://doi.org/10.54297/sultrasains.v4i1.225>

- Massora, J. L., Batara, M., & Pundissing, R. (2023). Analisis Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Daya Saing UMKM di Kabupaten Tana Toraja. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(1), Article 1. <https://doi.org/10.31004/innovative.v4i1.9032>
- Moni, A. (2017). *Sentra Industri Kopi Bubuk Di Nagari Koto Tuo Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar Tahun 1986-2016* [Diploma, Universitas Andalas]. <http://scholar.unand.ac.id/26074/>
- Munif, A., Syahamah, W., Damayanti, B. A., & Fadhilah, R. Y. (2023). Sosialisasi pada remaja yang Terdampak Sosial Media terhadap Pergaulan Bebas (Studi di MTs Al-Ihsan Desa Banjaragung, Bareng, Jombang). *NAJWA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 9–19. <https://doi.org/10.30762/najwa.v1i1.124>
- Mutmainna, I., Hakim, L., & Saleh, D. (2017). PEMBERDAYAAN KELOMPOK TANI DI KECAMATAN MARIORIWAWO KABUPATEN SOPPENG. *Kolaborasi: Jurnal Administrasi Publik*, 2(3), Article 3. <https://doi.org/10.26618/kjap.v2i3.883>
- Nabella, E. P., Esa Putri Nabella, 1814901598, & Esa Putri Nabella 1814901598, E. P. N. 1814901598. (2019). *Asuhan keperawatan pada keluarga Bapak S khususnya pada bapak s dengan hipertensi dalam pemberian terapi komplementer: Perasan labu siam untuk menurunkan tekanan darah di Jorong Koto Gadang Kec.Baso Kab.Agam tahun 2019* [Other, UNIVERSITAS PERINTIS INDONESIA]. <http://repo.upertis.ac.id/1224/>
- Nugroho, F. T. (2023, March 29). *Manfaat Pohon Pisang buat Kesehatan yang Perlu Diketahui*. bola.com. <https://www.bola.com/ragam/read/4705181/manfaat-pohon-pisang-buat-kesehatan-yang-perlu-diketahui>
- Oktaviani, E. (2022). *Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Kulit Buah Kopi Arabika (Coffea Arabica L.) Sebagai Obat Luka Bakar Pada Punggung Tikus Putih Jantan (Rattus norvegicus)* [Other, UNIVERSITAS JAMBI]. <https://repository.unja.ac.id>
- Palimbong, S. M., & Wibisono, L. K. (2023). The Role of Culture On Entrepreneurial Behavior And Performance Of Umkm Tana Toraja And North Toraja Districts. *Jurnal Ekonomi*, 12(04), Article 04.
- Permatasari, A. A. A. P., Sari, N. K. Y., Puniawan, I. M. E., & Widhiantara, I. G. (2020). PKM Lulur Kopi Di Desa Catur Bangli. *WIDYA LAKSANA*, 9(2), Article 2. <https://doi.org/10.23887/jwl.v9i2.24110>
- Prasetyaningrum, E., Wigati, D., Masduqi, A. F., Advistasari, Y. D., & Ariani, L. W. (2019). Penyuluhan Pembuatan “Lurpi” (Lulur Kopi) Desa Kertosari, Kel. Singaraja, Kec. Boja, Kendal Jawa Tengah. *Jurnal DiMas*, 1(1), 26–29.
- Prihambudi, Y. A., & Rahmawati, P. (2020). Pemberdayaan Petani Melalui Pengelolaan Hasil Panen di Dukuh Bangklen Desa Katur. *Islamic Management and Empowerment Journal*, 2(2), 169–182. <https://doi.org/10.18326/imej.v2i2.169-182>

- Purwandari, V., Silitonga, M., Thaib, C. M., & Sitohang, I. K. (2018). Formulasi Sediaan Krim Lulur Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Sebagai Anti-Aging. *JURNAL FARMANESIA*, 5(1), Article 1. <https://doi.org/10.51544/jf.v5i1.2728>
- Roslin, F. Y., Engka, D. S. M., & Tumangkeng, S. Y. L. (2023). Strategi Pengembangan Objek Wisata Buntu Burake Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Asli Daerah di Kabupaten Tana Toraja. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 23(7), Article 7.
- Sunarharum, W. B., Fibrianto, K., Yuwono, S. S., & Nur, M. (2019). *Sains Kopi Indonesia*. Universitas Brawijaya Press.
- Tahirs, J. P., & Kannapadang, R. S. (2018). Membangun Model Pembukuan Usaha Mikro Di Kabupaten Tana Toraja (Studi Kasus Usaha Kuliner). *JEMMA (Journal of Economic, Management and Accounting)*, 1(2), Article 2. <https://doi.org/10.35914/jemma.v1i2.95>
- Ulandari, D. A. T., Nocianitri, K. A., & Arihantana, N. (2019). Pengaruh suhu pengeringan terhadap kandungan komponen bioaktif dan karakteristik sensoris teh white peony. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 36.
- Wijaya, I. H., Natadjaja, L., & Febriani, R. (2019). Perancangan Branding Kopi Toraja Rezeki. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(14), Article 14.