

Pengembangan Produk Kopi Herbal Berbasis Rempah Lokal Sebagai Strategi Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro di Kabupaten Jember

Fandyka Yufriza Ali¹, Setyo Andi Nugroho^{2*}, Titien Fatimah³, Sepdian Luri Asmono⁴, Eva Rosdiana⁵, Dian Galuh Pratita⁶, Refa Firgiyanto⁷

^{1,2,4,5,6}Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Jember, Indonesia

³Program Studi Budidaya Tanaman Perkebunan, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Jember, Indonesia

⁷Program Studi Produksi Tanaman Hortikultura, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Jember, Indonesia

Email: ¹fandyka.yufriza@polije.ac.id, ²andi1746@polije.ac.id, ³titien_fatimah@polije.ac.id, ⁴sepdian@polije.ac.id,

⁵Eva_rosdiana@polije.ac.id, ⁶dian.gp@polije.ac.id, ⁷refa_firgiyanto@polije.ac.id

*Email Corresponding Author: andi1746@polije.ac.id

Abstrak

Indonesia merupakan produsen kopi dan rempah terbesar di dunia, namun integrasi keduanya dalam produk inovatif UMKM masih terbatas. Kabupaten Jember sebagai sentra kopi robusta dan penghasil rempah seperti jahe, kapulaga, dan kayu manis memiliki potensi besar yang belum dioptimalkan oleh pelaku usaha mikro. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing UMKM kopi melalui pelatihan berbasis inovasi kopi herbal. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif-edukatif yang meliputi pretest, pemaparan teori, praktik roasting dan blending, uji organoleptik, serta evaluasi. Peserta berasal dari pelaku UMKM dan komunitas petani kopi di wilayah Jember. Hasil menunjukkan peningkatan signifikan kompetensi kognitif, dengan rata-rata nilai peserta naik dari 36 menjadi 80 (peningkatan 122%). Peserta juga menunjukkan peningkatan hardskill dalam formulasi kopi herbal, desain label, dan pemasaran digital. Formulasi kopi jahe 10% dan kapulaga 5% dinilai paling unggul dalam uji cita rasa. Kegiatan ini membuktikan bahwa intervensi berbasis potensi lokal mampu meningkatkan daya saing produk dan kemandirian UMKM.

Kata Kunci: Inovasi produk; Jember; Kopi Herbal; Rempah; UMKM

Abstract

Indonesia is one of the world's largest producers of coffee and spices; however, the integration of these resources into innovative MSME products remains limited. Jember Regency, known as a center of robusta coffee and a producer of spices such as ginger, cardamom, and cinnamon, holds great potential that has yet to be fully utilized by micro-enterprises. This program aimed to enhance the competitiveness of coffee-based MSMEs through herbal coffee innovation training. The method used was a participatory-educational approach, consisting of a pretest, theoretical presentations, hands-on roasting and blending practice, organoleptic testing, and final evaluation. Participants were drawn from MSME actors and coffee farmer communities in the Jember area. Results showed a significant cognitive improvement, with average scores increasing from 36 to 80 (a 122% increase). Participants also showed improved hardskills in herbal coffee formulation, label design, and digital marketing. A blend of 10% ginger and 5% cardamom was rated highest in taste tests. This activity demonstrates that local resource-based interventions can effectively improve product competitiveness and MSME self-sufficiency.

Keywords: Product Innovation; Jember; Herbal Coffee; Spices; MSMEs

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kopi terbesar di dunia dengan dua varietas utama yang mendominasi, yakni arabika dan robusta. Kopi tidak hanya berperan sebagai komoditas ekspor, tetapi juga sebagai sumber mata pencaharian masyarakat di berbagai daerah. Seiring meningkatnya konsumsi kopi di kalangan masyarakat perkotaan dan tumbuhnya tren gaya hidup sehat, minuman kopi mengalami diversifikasi bentuk dan rasa, termasuk tren pengembangan kopi herbal berbasis rempah (Setiarso *et al.*, 2022; Herawati *et al.*, 2024). Dalam konteks ini, rempah-rempah seperti jahe, kapulaga, cengkeh, dan kayu manis yang telah lama dikenal sebagai tanaman obat tradisional Indonesia menjadi bahan pelengkap yang sangat potensial. Kabupaten Jember, Jawa Timur, merupakan

salah satu sentra produksi kopi robusta nasional yang tersebar di wilayah-wilayah seperti Silo, Arjasa, dan Tempurejo. Kopi Jember memiliki karakteristik rasa yang kuat, dengan kandungan kafein yang relatif tinggi, sehingga cocok untuk dikembangkan menjadi kopi rempah yang memiliki efek menenangkan atau menyeimbangkan sifat stimulan dari kafein (Sari *et al.*, 2024; Ali *et al.*, 2025). Namun, potensi besar ini belum sepenuhnya dioptimalkan oleh para pelaku UMKM. Sebagian besar produk kopi UMKM di Jember masih berupa kopi bubuk biasa, tanpa inovasi varian rasa, tanpa pengemasan modern, dan tanpa pendekatan berbasis pasar. Padahal, pengembangan produk kopi yang memiliki nilai fungsional dan diferensiasi rasa sangat penting untuk meningkatkan daya saing produk lokal di tengah ketatnya persaingan industri kopi saat ini (Situmorang *et al.*, 2024).

Potensi sinergi antara kopi dan rempah sangat relevan dengan ketersediaan bahan baku lokal di Jember. Jahe, kapulaga, dan kayu manis merupakan tanaman rempah yang tumbuh baik di daerah ini, sebagaimana dicatat oleh Sari *et al.* (2022) dalam kajian tentang pengembangan desa sentra herbal di Kecamatan Silo. Kombinasi kopi dengan rempah tidak hanya meningkatkan cita rasa, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan seperti peningkatan imunitas, perbaikan sistem pencernaan, dan pengurangan stres, sebagaimana disampaikan dalam studi oleh Hasdiansyah *et al.* (2023). Selain itu, tren global terhadap minuman fungsional dan herbal menjadi peluang pasar bagi UMKM kopi untuk mengembangkan produk kopi rempah sebagai bagian dari gerakan ekonomi lokal berbasis sumber daya alam. Meskipun demikian, para pelaku UMKM di Jember menghadapi sejumlah tantangan, mulai dari keterbatasan pengetahuan tentang teknologi pengolahan kopi modern, formulasi komposisi rempah yang tepat, teknik roasting, hingga kemampuan dalam desain kemasan dan branding produk (Tjahjawan, 2022). Pelatihan dan pendampingan intensif menjadi kebutuhan mendesak untuk membekali pelaku usaha dengan kemampuan inovasi produk serta adaptasi terhadap selera konsumen modern. Banyak pelaku usaha di Jember belum memahami pentingnya uji organoleptik dan keamanan pangan dalam meningkatkan daya tarik dan kredibilitas produk mereka di pasar digital maupun retail. Kondisi ini memperkuat perlunya keterlibatan institusi pendidikan tinggi dan lembaga daerah dalam pemberdayaan UMKM secara sistematis. Melalui pendekatan berbasis potensi lokal, inovasi produk, dan pendampingan berkelanjutan, pengembangan kopi herbal di Jember bukan hanya memperluas peluang pasar, tetapi juga memperkuat posisi UMKM sebagai pilar utama ekonomi daerah. Dengan demikian, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bukan hanya bersifat aplikatif, melainkan juga strategis dalam konteks pembangunan ekonomi berbasis kearifan lokal yang berkelanjutan dan kompetitif.

2. METODE PELAKSANAAN

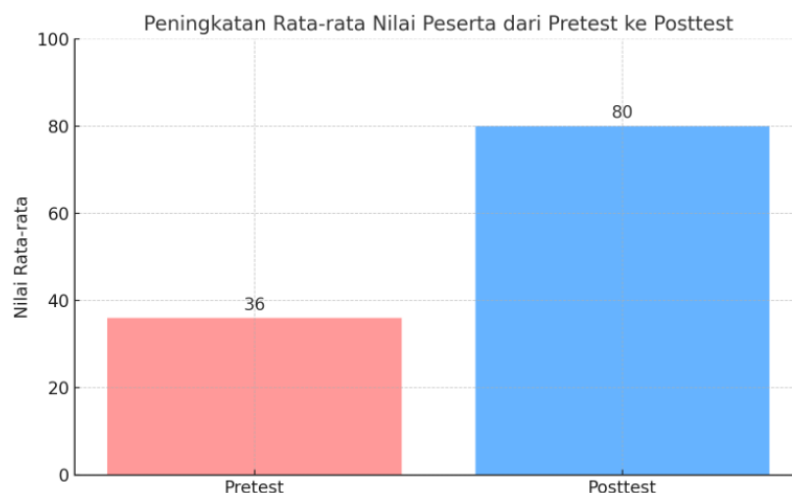
Metode kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif-edukatif, yang menggabungkan teori dan praktik secara langsung untuk meningkatkan kompetensi pelaku UMKM kopi di Kabupaten Jember dalam mengembangkan produk kopi herbal berbasis rempah lokal. Peserta berasal dari pelaku UMKM dan komunitas petani kopi di wilayah Jember. Pelatihan dirancang dengan struktur kurikulum yang mencakup pemaparan materi teori dan praktik lapangan, dengan tujuan untuk meningkatkan kompetensi teknis dan kewirausahaan peserta. Kegiatan diawali dengan pelaksanaan *pretest* untuk mengevaluasi kemampuan kognitif peserta sebelum menerima materi pelatihan. *Pretest* ini berisi soal-soal yang mengukur pemahaman awal tentang kewirausahaan, teknik pengolahan kopi, serta pengetahuan mengenai rempah-rempah lokal. Setelah seluruh rangkaian pelatihan selesai, dilakukan *posttest* dengan instrumen serupa untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan efektivitas kegiatan. Hasil evaluasi ini digunakan sebagai tolak ukur perubahan kognitif peserta selama proses pelatihan berlangsung. Tahapan berikutnya adalah pemberian materi teori yang disampaikan oleh narasumber dari kalangan akademisi dan praktisi. Materi yang diberikan mencakup pengenalan dasar-dasar kewirausahaan, strategi pengembangan usaha kecil, pemilihan bahan baku kopi robusta berkualitas, serta pengolahan rempah-rempah seperti jahe, kapulaga, kayu manis, dan jinten yang digunakan dalam formulasi kopi herbal. Selain itu, disampaikan pula konsep dasar mengenai keamanan pangan, pentingnya legalitas produk, serta strategi branding dan pemasaran digital untuk meningkatkan daya saing UMKM.

Setelah memahami teori, peserta diarahkan untuk mengikuti praktik secara langsung. Kegiatan praktik mencakup dua metode roasting kopi, yaitu secara konvensional menggunakan wajan sangrai dan secara modern menggunakan mesin roasting elektrik dengan kontrol suhu otomatis. Selanjutnya, peserta mempraktikkan proses blending antara bubuk kopi dan rempah-rempah dalam beberapa variasi formulasi untuk menghasilkan cita rasa khas. Tahapan ini ditutup dengan kegiatan pengemasan produk menggunakan pouch aluminium foil berukuran 100 gram, dilengkapi label informasi produk dan branding sederhana yang dirancang oleh peserta sendiri. Produk hasil *blending* kemudian diuji menggunakan pendekatan organoleptik untuk menilai aspek sensoris. Penilaian ini dilakukan oleh panelis internal dari kalangan peserta, yang diminta memberikan skor dan komentar terhadap setiap sampel produk. Hasil uji organoleptik digunakan untuk menentukan formulasi yang paling disukai dan memiliki potensi dikembangkan sebagai produk unggulan UMKM. Tahapan terakhir adalah evaluasi keterampilan dan pemahaman materi yang diperoleh peserta selama pelatihan. Selain hasil *posttest*, penilaian dilakukan melalui observasi praktik, kualitas formulasi produk, serta kemampuan peserta dalam menyusun kemasan dan label produk. Peserta yang memenuhi kriteria keaktifan dan kompetensi diberikan sertifikat pelatihan sebagai pengakuan atas pencapaian mereka. Evaluasi ini sekaligus menjadi bahan umpan balik bagi pelaksanaan program serupa di masa mendatang.

3. HASIL PEMBAHASAN

3.1. Peningkatan Kapasitas Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Program pelatihan kopi herbal yang dilaksanakan menunjukkan dampak signifikan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Hal ini tercermin dari peningkatan rata-rata nilai *pretest* peserta dari 36 menjadi 80 pada *posttest* (Gambar 1), menandakan keberhasilan metode pelatihan berbasis kombinasi antara teori dan praktik langsung di laboratorium pengolahan hasil pertanian. Efektivitas pendekatan ini didukung oleh temuan Shivani & Iyer (2024), serta Suprpto & Wiryanta (2019), yang secara terpisah menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik kontekstual memperkuat kapasitas wirausaha dan transfer keterampilan teknis, khususnya dalam sektor minuman herbal dan kopi skala UMKM.



Gambar 1. Grafik Nilai Rata Rata *Pretest* dan *Posttest* Peserta Pelatihan

Fokus utama dari pelatihan ini adalah penguatan keterampilan teknis dalam proses produksi kopi herbal, yang meliputi pemilihan bahan baku, teknik *roasting*, *grinding*, hingga formulasi pencampuran rempah (*blending*). Peserta diperkenalkan dua metode produksi: metode konvensional menggunakan wajan tanah liat dan metode modern menggunakan mesin *roasting* otomatis dengan pengaturan suhu. Selanjutnya, keterampilan formulasi dilakukan melalui pengujian berbagai kombinasi rempah lokal seperti jahe, kapulaga, jinten, dan kayu manis. Dwinianti *et al.*

(2025) menekankan pentingnya edukasi teknologi tepat guna berbasis sumber daya lokal untuk meningkatkan kemandirian dan inovasi produk UMKM kopi herbal. Lebih dari sekadar peningkatan individu, pelatihan ini juga berdampak pada aspek sosial ekonomi melalui pembentukan ekosistem kolaboratif antara peserta, fasilitator, pemerintah daerah, dan institusi pendidikan. Model pelatihan seperti ini sesuai dengan hasil kajian Sanawiri & Amrulla (2025), yang menyarankan bahwa pelatihan berbasis komunitas dan digitalisasi usaha dapat memperkuat keberlanjutan produk lokal di tengah persaingan pasar global. Dengan mengintegrasikan kapasitas teknis, pemahaman pasar, kreativitas produk, dan strategi pemasaran digital, program ini layak dijadikan model intervensi pengembangan UMKM berbasis potensi lokal yang kompetitif, inovatif, dan berkelanjutan dalam kerangka ekonomi kreatif dan ketahanan pangan.

3.2. Teknik Produksi Kopi Herbal: Konvensional dan Modern

Pelatihan produksi kopi herbal yang dilaksanakan menyertakan dua pendekatan utama dalam teknik pengolahan: metode konvensional dan metode modern. Keduanya diberikan kepada peserta dalam sesi praktik untuk memperluas keterampilan produksi sesuai dengan kapasitas masing-masing pelaku UMKM. Pemilihan pendekatan ini dilatarbelakangi oleh keragaman latar belakang dan keterbatasan teknologi yang dihadapi peserta, serta keinginan untuk mempertahankan nilai lokal melalui cara pengolahan tradisional sambil membuka jalan menuju industrialisasi kecil yang efisien dan higienis. Menurut studi dari Suprpto & Wiryanta (2019), pelatihan yang berbasis *dual approach* (tradisional-modern) mempercepat proses adaptasi teknologi di kalangan pelaku usaha mikro. Pada metode konvensional, peserta diajak melakukan proses sangrai (*roasting*) secara manual menggunakan wajan tanah liat dan tungku kayu atau gas (Gambar 2). Biji kopi robusta yang telah dikeringkan dipanaskan sembari diaduk secara terus-menerus agar matang merata. Dalam proses ini, rempah-rempah seperti jahe, kapulaga, jinten, dan kayu manis dimasukkan bertahap untuk membaurkan aroma herbal ke dalam biji kopi. Teknik ini membutuhkan kepekaan panca indra peserta dalam mendeteksi tingkat kematangan berdasarkan perubahan warna biji kopi dan munculnya aroma khas. Menurut Lazuardi *et al.* (2024), teknik sangrai manual semacam ini memiliki nilai kultural tinggi dan dapat menghasilkan cita rasa otentik yang sulit ditiru oleh mesin.



Gambar 2. (a) Pemasanan Biji Kopi, (b) Pembuatan Kopi Herbal secara Konvensional

Peserta diarahkan untuk bereksperimen dengan takaran rempah antara 5–20% dan melakukan uji coba rasa secara mandiri. Teknik *blending* manual ini tidak hanya melatih akurasi, tetapi juga kreativitas peserta dalam menciptakan profil rasa unik yang disesuaikan dengan pasar lokal. Firmansyah *et al.* (2024) menyatakan bahwa pendekatan eksploratif dalam blending mendorong inovasi produk dan memunculkan formulasi kopi herbal yang sesuai preferensi konsumen domestik. Sementara itu, sesi lanjutan pelatihan memperkenalkan teknik modern dengan menggunakan mesin roasting digital. Peserta belajar mengatur suhu dan waktu sangrai secara presisi, mulai dari 180°C hingga 200°C, dan memantau perubahan biji kopi melalui sensor dan indikator suhu. Keunggulan metode ini adalah konsistensi hasil dan efisiensi waktu, terutama pada volume produksi yang lebih besar. Proses pendinginan dilakukan menggunakan cooling tray otomatis yang mengalirkan udara dingin melalui agitator untuk mempercepat penghentian proses roasting.

Setyohadi *et al.* (2024) mencatat bahwa teknologi pascapanen seperti ini dapat meningkatkan kapasitas produksi UMKM hingga 40% dan menurunkan risiko kegagalan produksi.



(a)

(b)

Gambar 3. (a) dan (b) Pelatihan *Roasting* menggunakan Mesin

Setiap kelompok peserta memproduksi dua hingga tiga formulasi kopi herbal yang diuji secara organoleptik oleh sesama peserta dan tim instruktur. Selain itu, peserta dilatih melakukan labelisasi produk yang mencakup informasi kandungan, manfaat herbal, dan identitas usaha. Produk-produk hasil kombinasi metode konvensional dan modern menunjukkan variasi karakteristik rasa yang luas. Sebagian peserta mencatatkan niat untuk mengintegrasikan teknik modern secara bertahap ke dalam usaha mereka, sambil tetap mempertahankan sentuhan lokal dari proses tradisional. Pelatihan seperti ini sejalan dengan rekomendasi dari Yolanda (2023) bahwa kombinasi pendekatan berbasis teknologi dan budaya lokal menjadi kunci transformasi UMKM kopi herbal di Indonesia. Dengan demikian, integrasi metode konvensional dan modern dalam pelatihan tidak hanya membekali peserta dengan keterampilan praktis, tetapi juga strategi pengembangan produk yang berkelanjutan.

3.3. Uji Organoleptik

Salah satu komponen penting dalam pelatihan produksi kopi herbal adalah pelaksanaan uji organoleptik terhadap hasil formulasi yang dikembangkan oleh peserta. Setiap kelompok peserta diberikan kebebasan untuk membuat racikan kopi herbal dengan berbagai kombinasi rempah-rempah seperti jahe, kapulaga, jinten, dan kayu manis. Uji organoleptik dilakukan untuk menilai empat parameter utama: aroma, rasa, warna seduhan, dan endapan. Penilaian dilakukan menggunakan skala hedonik 1–5, di mana skor 5 menunjukkan tingkat kesukaan paling tinggi. Kegiatan ini tidak hanya dimaksudkan untuk mengevaluasi produk secara sensoris, tetapi juga sebagai media pembelajaran bagi peserta untuk memahami selera konsumen secara empiris. Menurut Hartini & Setiawati (2024), uji sensoris semacam ini menjadi langkah krusial dalam pengembangan produk herbal yang disesuaikan dengan preferensi lokal pasar fungsional.



Gambar 4. (a) Praktik *Blending* Aneka Formulasi Kopi Herbal dan (b) Uji Cita Rasa

Hasil uji menunjukkan bahwa formulasi dengan komposisi kopi + jahe 10% + kapulaga 5% mendapatkan skor tertinggi di hampir semua aspek, terutama pada parameter aroma dan rasa. Produk ini dinilai memiliki keseimbangan antara karakteristik rasa kopi yang kuat dengan sensasi hangat dan aromatik dari jahe dan kapulaga. Kombinasi ini juga dinilai memberikan pengalaman minum yang menyegarkan namun tetap memberikan efek relaksasi dan pencernaan yang baik. Hal ini diperkuat oleh hasil penelitian Yasni *et al.* (2013), yang menunjukkan bahwa kombinasi jahe dan kapulaga secara organoleptik disukai dalam produk minuman herbal karena mampu menutupi rasa pahit alami dari bahan aktif rempah dan menciptakan profil rasa yang harmonis. Dalam konteks kopi herbal, rempah-rempah tersebut juga memiliki efek sinergis terhadap kompleksitas aroma yang memperkuat identitas produk.

Selain itu, uji ini memberikan ruang diskusi antar peserta dan pembimbing untuk melakukan revisi formulasi jika ditemukan kelemahan, seperti rasa terlalu tajam, endapan yang terlalu pekat, atau ketidakseimbangan aroma. Diskusi ini mencerminkan proses literatif yang biasa dilakukan dalam industri pangan berbasis riset dan pengembangan (R&D). Kegiatan ini juga menanamkan pentingnya *evidence-based decision making* kepada peserta, sebagaimana dianjurkan dalam pelatihan UMKM berbasis sains terapan. Studi oleh Fauziyah (2023) dalam pengembangan produk minuman tradisional berbahan rempah juga menekankan bahwa pemahaman sensorik adalah kunci dalam validasi konsumen terhadap produk baru sebelum diluncurkan ke pasar. Dengan demikian, sesi uji organoleptik ini berperan penting tidak hanya sebagai alat evaluasi produk, tetapi juga sebagai sarana pembentukan standar mutu berbasis persepsi konsumen.

3.4. Pengemasan dan *Branding* Produk

Pelatihan pengemasan dan desain produk menjadi tahap lanjutan yang sangat strategis dalam keseluruhan proses pelatihan kopi herbal. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman praktis kepada peserta tentang pentingnya kemasan sebagai elemen visual utama yang memengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas dan nilai suatu produk. Dalam kegiatan ini, peserta dikenalkan pada berbagai jenis kemasan, dengan fokus penggunaan *pouch* aluminium foil 100 gram yang memiliki keunggulan dalam hal ketahanan terhadap cahaya, kelembaban, dan udara. Proses ini juga mencakup edukasi mengenai prinsip desain label, mulai dari tata letak, informasi wajib seperti komposisi bahan, tanggal kadaluarsa, hingga pencantuman manfaat dan identitas usaha. Menurut Setyohadi *et al.* (2024), pelatihan UMKM yang mencakup aspek desain kemasan terbukti meningkatkan daya saing produk lokal di pasar oleh-oleh dan *e-commerce*.



(a)

(b)

Gambar 5. (a) Praktek Pengemasan dan (b) *Branding* Kopi Herbal

Para peserta secara aktif terlibat dalam praktik mendesain label produk mereka menggunakan template sederhana yang telah disiapkan oleh tim pelatih. Dalam proses ini, mereka juga dibimbing untuk menyusun narasi merek atau cerita produk (*brand story*), seperti sejarah formulasi kopi herbal, manfaat rempah-rempah lokal, dan nilai khas dari daerah asal. Pendekatan ini bertujuan untuk membangun *brand authenticity*, salah satu faktor kunci dalam pemasaran produk berbasis komunitas lokal. Lebih lanjut, pelatihan ini juga membekali peserta dengan wawasan pemasaran digital dasar, seperti penggunaan media sosial dan *platform e-commerce* untuk mendukung distribusi produk. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian dari Dzulfikar *et al.* (2021) yang menegaskan bahwa transformasi digital dalam branding produk herbal sangat dipengaruhi oleh kemasan yang menarik dan mudah difoto untuk promosi daring (*Instagrammable packaging*). Pelatihan mencakup simulasi pemotretan produk, penulisan caption promosi, serta kiat membuat katalog produk sederhana. Dengan demikian, kegiatan desain kemasan dan branding tidak hanya berfokus pada estetika, tetapi juga memperkuat aspek strategis pemasaran dan identitas produk lokal yang berdaya saing tinggi.

3.5. Implikasi terhadap Daya Saing UMKM

Pelatihan kopi herbal yang dilaksanakan oleh Politeknik Negeri Jember bersama Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember memiliki implikasi strategis terhadap peningkatan daya saing UMKM di sektor minuman fungsional. Pelatihan ini dirancang secara holistik, mulai dari aspek teknis (produksi dan *blending*), aspek sensorik (uji organoleptik), hingga aspek komersial (kemasan dan *branding*). Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta tidak hanya mampu memproduksi kopi herbal secara mandiri, tetapi juga mulai menyadari pentingnya diferensiasi produk berbasis bahan lokal. Studi oleh Yolanda (2023) menunjukkan bahwa pelatihan semacam ini berperan penting dalam mendorong pelaku UMKM untuk menciptakan produk kopi yang memiliki identitas unik dan mampu bersaing di pasar niche. Dalam konteks Jember sebagai wilayah yang kaya akan rempah-rempah tropis, kegiatan ini juga membantu peserta untuk memetakan keunikan formulasi lokal sebagai nilai tambah produk. Beberapa peserta mengembangkan variasi formulasi seperti kopi jahe-kapulaga dan kopi jinten-kayu manis, yang memiliki nilai historis dan khasiat kesehatan. Produk ini berpotensi menjadi oleh-oleh khas daerah serta masuk ke pasar produk herbal nasional. Setyohadi *et al.* (2024) memperkuat bahwa keberhasilan UMKM kopi lokal tidak hanya bergantung pada kualitas rasa, tetapi juga pada narasi lokal dan pengemasan yang mampu membangun *emotional branding* konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membangun kesadaran strategis terhadap *positioning* produk.

Program pelatihan ini turut mendorong UMKM untuk mengakses pasar digital. Dalam sesi lanjutan, peserta diperkenalkan pada platform pemasaran daring seperti *marketplace* lokal, media sosial, dan katalog digital. Peserta juga diberikan simulasi tentang pembuatan konten visual untuk promosi produk. Penerapan digital marketing ini sejalan dengan tren *e-commerce* yang semakin dominan dalam perilaku konsumen pascapandemi. Dzulfikar *et al.* (2021) menyebutkan bahwa kemasan menarik dan kemampuan pelaku usaha mengoptimalkan media sosial

merupakan penentu utama keberhasilan pemasaran produk herbal oleh UMKM. Dengan demikian, pelatihan ini membuka wawasan baru dalam memperluas jangkauan pasar dan membangun loyalitas pelanggan. Dampak lanjutan dari pelatihan ini adalah meningkatnya minat peserta untuk mengurus legalitas produk seperti izin PIRT dan label halal, serta mulai membangun jejaring antar peserta untuk kolaborasi distribusi dan promosi. Beberapa kelompok peserta bahkan menginisiasi pembentukan klaster usaha kecil berbasis kopi herbal sebagai bentuk konsolidasi usaha yang lebih terstruktur. Hal ini sesuai dengan temuan Wijayanti & Ardhiarisca (2020) bahwa sinergi antar pelaku usaha kecil dan pendampingan institusional sangat berpengaruh terhadap peningkatan kapasitas produksi, daya tawar pasar, dan keberlanjutan usaha. Dengan demikian, kegiatan ini bukan hanya berdampak secara individu, tetapi juga memperkuat ekosistem UMKM lokal sebagai agen ekonomi kreatif berbasis potensi daerah.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan kompetensi pelaku UMKM kopi di Jember melalui pelatihan pembuatan kopi herbal berbasis rempah lokal, ditandai dengan peningkatan signifikan pada aspek kognitif dan keterampilan teknis peserta. Formulasi kopi dengan jahe 10% dan kapulaga 5% menjadi varian terbaik berdasarkan uji organoleptik. Pelatihan ini juga memperkenalkan teknik produksi modern dan strategi pemasaran digital, namun masih ditemui hambatan seperti keterbatasan alat produksi dan minimnya pemahaman terkait legalitas produk. Sehingga kedepannya dibutuhkan pendampingan lanjutan dan kolaborasi lintas sektor untuk meningkatkan skala usaha dan daya saing UMKM secara berkelanjutan.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Jember dan Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember atas dukungan dan kerjasamanya dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh peserta pelatihan dari pelaku UMKM dan komunitas petani kopi di Jember yang telah berpartisipasi aktif. Kegiatan ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa dukungan sumber daya, fasilitas, dan komitmen dari berbagai pihak yang terlibat.

6. REFERENSI

- Ali, F. Y., Kusumaningtyas, R. N., Pratita, D. G., Kusuma, S. I., Arifiana, N. B., & Rosdiana, E. (2025). Improvement Nutrient Uptake of Robusta Coffee Seedlings (*Coffea canephora*) through the Application of Plant Growth Promoting Rhizobacteria and Mycorrhiza. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1446, No. 1, p. 012035). IOP Publishing.
- Dzulfikar, A., Jahroh, S., & Ali, M. M. (2021). Strategi Peningkatan Kepuasan Konsumen Jahe Sang Jawa Di Masa Pandemi Covid-19 Dengan Pendekatan Importance Performance Analysis. *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen (JABM)*, 7(3), 681-681.
- Dwinianti, E., Setyati, D., Rosida, W. A., Mustafidah, Q. A., & Su'udi, M. (2025). Herbal Leaf Tea as an Economic and Health Potential of the Suci Village Community, Panti-Jember. *Jurnal Inovasi Sains dan Teknologi untuk Masyarakat*, 3(1), 19-28.
- Fauziyah, K. A. (2023). Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensoris Minuman Wedang Uwuh dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Skripsi). Politeknik Negeri Jember, Jember, Indonesia
- Firmansyah, A., Fatchiya, A., & Sadono, D. (2024). Peran Penyuluh Swasta dalam Transformasi Perilaku Masyarakat melalui Pemberdayaan berbasis Inovasi Biocyclo Farming. *Jurnal Penyuluhan*, 20(01), 14-28.
- Hartini, Y. S., Setiawati, A., & Dwiarmaka, Y. (2024). Consumer Profiles and Drink Menus Made from Medicinal Plants at the Jamu Cafe in Depok Sleman District, Yogyakarta. *Jurnal Jamu Indonesia*, 9(2), 85-94.

-
- Hasdiansyah, A. H., Sriyanti, S. M., Mughaffir, M. Y., Ihwan, I. R., Andi Aris, A. A. M., & Ilmar A, I. A. A. Pemberdayaan Petani Kopi Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Kopi Kayu Manis di UMKM Rizki Amalia. *Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat*, 7(3), 81-84.
- Herawati, A., Listyawati, L., Sarwani, S., Kamariyah, S., & Lestari, D. S. (2024). Penguatan UKM Kopi Rempah Al Jaidi Berbasis Green Economy Di Kecamatan Nglegok, Kabupaten Blitar. *Transformasi: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(1), 25-39.
- Lazuardi, B., Kusumaningtyas, R. N., Handayani, H. T., & Ali, F. Y. (2024). Pengaruh Rate of Rise Penyangraian terhadap Rendemen Biji Kopi Robusta dengan Tingkat Kesukaan Konsumen. In *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture* (pp. 157-161).
- Sanawiri, B., & Amrulla, M. F. (2025). Enhancing the entrepreneurial skills of rural farmers through digital technology and business innovation. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 10(1).
- Sari, V. K., Erdiansyah, I., Eliyatiningasih, E., & Nurahmanto, D. (2022). Ekstensifikasi Budidaya Tanaman Herbal di Desa Pace Kecamatan Silo Kabupaten Jember Menuju Desa Sentra Herbal. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2), 22-26.
- Setiarso, P., Bahar, A., Muslim, S., & Kusumawati, N. (2022). Pengaruh Penambahan Bahan Herbal Terhadap Kadar Nutrisi Dan Kadar Kafein Pada Produk Olahan Kopi Herbal. In *Prosiding Seminar Nasional Kimia* (Vol. 1, pp. 39-47).
- Setyohadi, D. P. S., Kusumaningtyas, R. N., Ali, F. Y., & Firgiyanto, R. (2024). Pengembangan Produk Olahan Komoditas Jeruk Melalui Kegiatan Pengabdian Masyarakat pada Kelompok Tani Ngudi Rejeki, di Desa Pecoro, Jember. *Batara Wisnu: Indonesian Journal of Community Services*, 4(3), 748-755.
- Shivani, M. P., & Iyer, A. S. (2024). From Beans to Business: A Rise of Coffee Preneurs in Kodagu, Karnataka. In *Harnessing AI, Machine Learning, and IoT for Intelligent Business: Volume 1* (pp. 805-814). Cham: Springer Nature Switzerland.
- Situmorang, H. N., Ginting, L. M., Pratiwi, C., & Haryana, N. R. (2024). Pendampingan penambahan rasa dan kemasan pada produk Kopi Karo Cap Uang Kuno. *Madaniya*, 5(3), 893-903.
- Suprpto, P. A., Wiryanta, I. K. E. H., Sudiadnyani, I. G. A. O., Sarja, N. L. A. K. Y., & Suastika, I. N. (2019). Pemberdayaan Kelompok Usaha Loloh Di Dusun Ked, Desa Taro, Kabupaten Gianyar. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 8(4), 239-243.
- Tjahjawulan, I. (2022). Branding UKM untuk Meningkatkan Nilai Produk: Hasil Kolaborasi dengan Aliansi Kuliner Indonesia dan Selow Food. *Jurnal PKM (Pengabdian kepada Masyarakat)*, 5(3), 339-356.
- Wijayanti, R. R., Ardhiarisca, O., & Putra, R. (2020). Penerapan E-Commerce, Inovasi Produk Dan Peningkatan Kualitas Tempat Usaha Kue Apem Selong Dan Putu Dahlok Di Kabupaten Jember. *NaCosVi: Polije Proceedings Series*, 4(1), 227-232.
- Yasni, S., Faridah, D. N., Suswantinah, A., & Aryani, G. W. (2013). Pendugaan umur simpan dengan metode accelerated shelf-life testing pada produk bandrek instan dan sirup buah pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 18(3), 144-153.
- Yolanda, S. F. (2023). Studi Mengenai Potensi dan Tantangan Praktik Berkelanjutan Pada UMKM di Indonesia (Tesis). Institut Teknologi Bandung, Bandung, Indonesia.
-