ASHA PUBLISHING

JURNAL LAMELLONG

PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Volume 2, Nomor 2, 2025



E-ISSN: 3047-6860

Jurnal Lamellong: Pengabdian Kepada Masyarakat
https://journal.ashapublishing.co.id/index.php/jlpm
Volume 2, Nomor 2, Halaman 60-63

Inovasi Diversifikasi Dodol Kopi sebagai Produk Unggulan Ekonomi Kreatif Desa Arabika

Andi Tenriulan[1], Aditya Wardhana[2], Arief Ramadhan[3], Muh Rizal S[4]
[1]Universitas Negeri Makassar

Kata Kunci:
dodol kopi; diversifikasi produk; ekonomi kreatif; Desa Arabika

Keywords:
coffee dodol; product diversification; creative economy; Arabika Village

Penulis Koresponden:
Bidang Ilmu: Administrasi Bisnis
Alamat: Jl. AP. Pettarani No.1 Makassar
Email: anditenriulanno8@gmail.com

Abstrak. Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan di Desa Arabika, Kecamatan Sinjai Barat, Sulawesi Selatan. Namun, pemanfaatannya selama ini masih terbatas pada biji dan bubuk kopi sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat relatif kecil. Program pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan pemuda lokal melalui pelatihan diversifikasi produk kopi, khususnya inovasi dodol kopi sebagai produk ekonomi kreatif. Metode yang digunakan adalah Participatory Action Research (PAR) dengan tahapan sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi. Resep dodol kopi terdiri atas tepung ketan, tepung beras, gula merah, gula pasir, santan, bubuk kopi (Robusta, Arabika, Liberika) dan margarin yang dimasak dengan teknik pengadukan konstan hingga mengilap. Pelatihan diikuti oleh 30 pemuda/i, menghasilkan produk yang diuji organoleptik dengan penerimaan baik pada aspek rasa (84%), aroma (80%), dan tekstur (78%). Produk dodol kopi juga telah memiliki sertifikasi PIRT, sehingga layak dipasarkan lebih luas. Inovasi ini meningkatkan keterampilan pemuda, menghasilkan oleh-oleh khas desa, serta memperkuat ekonomi kreatif Desa Arabika.

Pendahuluan

Desa Arabika, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai, Sulawesi Selatan merupakan salah satu sentra kopi Arabika dengan produksi mencapai ±120 ton/tahun berdasarkan data resmi dari BPS (Kabupaten Sinjai) atau Dinas Pertanian/Budidaya perkebunan. Potensi besar ini belum sepenuhnya dimanfaatkan karena sebagian besar kopi hanya dipasarkan dalam bentuk biji mentah dan bubuk sederhana. Hal tersebut membatasi nilai tambah dan kurang memberikan dampak ekonomi signifikan bagi masyarakat desa.

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan yang memiliki nilai ekonomi dan sosial tinggi di Indonesia, termasuk di Kabupaten Sinjai. Selama ini, pemanfaatan kopi umumnya berfokus pada biji kopi sebagai bahan baku utama minuman, sementara potensi pengembangan produk turunan masih terbatas. Dalam konteks peningkatan daya saing dan keberlanjutan ekonomi, diversifikasi produk kopi menjadi strategi penting untuk menciptakan nilai tambah, memperluas pasar, dan menguatkan identitas lokal melalui inovasi berbasis potensi daerah.Diversifikasi produk kopi menjadi strategi penting dalam meningkatkan nilai tambah dan daya saing. Salah satu inovasi yang potensial adalah pengolahan kopi menjadi dodol, sebuah makanan tradisional yang memiliki nilai nostalgia sekaligus daya simpan lama. Penambahan kopi dalam dodol menghasilkan cita rasa khas, unik, dan mampu menjadi daya tarik wisatawan.

Salah satu inovasi yang potensial adalah pengolahan kopi menjadi dodol kopi, yaitu perpaduan antara olahan tradisional berbasis ketan dan santan dengan cita rasa khas kopi

DOI: https://doi.org/10.70188/yk032n68

Arabika. Dodol kopi tidak hanya menghadirkan rasa baru yang unik dan bernilai nostalgia, tetapi juga memiliki daya simpan yang lebih lama, menjadikannya produk ideal untuk oleh-oleh wisata. Kehadiran produk ini diharapkan mampu menarik minat wisatawan sekaligus memperkuat branding Desa Arabika sebagai destinasi wisata edukatif berbasis kopi.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui program Kampus Kopi yang berfokus pada edukasi dan pemberdayaan pemuda desa. Target kegiatan adalah menciptakan produk khas berupa dodol kopi sebagai bagian dari penguatan ekonomi kreatif lokal. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui program Kampus Kopi, sebuah inisiatif kolaboratif antara universitas, mahasiswa, dan masyarakat desa yang berfokus pada edukasi dan pemberdayaan pemuda. Program ini dirancang untuk mengembangkan produk unggulan lokal berupa dodol kopi sebagai bagian dari penguatan ekonomi kreatif dan kemandirian masyarakat. Melalui pelatihan berbasis praktik, pendampingan kewirausahaan, serta promosi digital, kegiatan ini tidak hanya menciptakan produk bernilai ekonomi, tetapi juga membangun kesadaran baru di kalangan pemuda desa tentang pentingnya inovasi, kreativitas, dan kolaborasi dalam mengelola sumber daya lokal secara berkelanjutan.

Metode

Metode yang digunakan adalah *Participatory Action Research* (PAR) yang melibatkan 30 pemuda Desa Arabika.

1. Khalayak Sasaran: Lembaga pemuda ”Kampus Kopi”
2. Lokasi: Desa Arabika, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai, Sulawesi Selatan.
3. Bahan:
   a. Gula merah 200 g
   b. Gula pasir 100 g
   c. Air 300 mL
   d. Santan kental 250 mL
   e. Tepung ketan 125 g
   f. Tepung beras 25 g
   g. Bubuk kopi robusta 12–15 g (dilarutkan dengan 50 mL air panas)
   h. Vanili cair ½ sdt
   i. Margarin 1 sdm
4. Alat: wajan tebal, spatula kayu, sendok teh, sendok makan, baskom, saringan, loyang, pisau, timbangan.
5. Proses Pembuatan:
   a. Membuat sirup gula dari gula merah, gula pasir, dan air → disaring.
   b. Mencampur tepung ketan, tepung beras, bubuk kopi, santan, vanili, dan sirup gula.
   c. Memasak adonan dengan api kecil sambil diaduk terus-menerus ±40 menit hingga mengilap.
   d. Menambahkan margarin, lalu menuang adonan panas ke loyang bermargarin.
   e. Mendinginkan, memotong, dan mengemas dengan plastik.
6. Evaluasi: uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur, warna) oleh 25 responden (wisatawan & masyarakat).

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan inovasi diversifikasi dodol kopi dilaksanakan melalui pendekatan Participatory Action Research (PAR) yang menekankan kolaborasi antara dosen pendamping, mahasiswa, dan masyarakat, khususnya kelompok pemuda Desa Arabika. Sebanyak 30 pemuda lokal terlibat aktif dalam setiap tahap kegiatan mulai dari perencanaan, pelatihan, produksi, hingga pemasaran. Pendekatan partisipatif ini mendorong terjadinya proses pembelajaran bersama di mana masyarakat tidak hanya menjadi objek, tetapi juga subjek dalam pengembangan inovasi produk lokal.

Tahap pertama dimulai dengan identifikasi potensi bahan baku dan pelatihan teknis pembuatan dodol kopi. Peserta diberikan edukasi mengenai potensi ekonomi diversifikasi produk kopi, teknik pengolahan dodol, dan manfaat kopi sebagai bahan tambahan pangan. Melalui sesi *workshop* dan *hands-on training*, peserta belajar mencampurkan ekstrak kopi Arabika ke dalam adonan dodol tradisional berbahan dasar ketan, santan, dan gula merah. Uji coba awal menghasilkan produk dengan tekstur lembut dan aroma khas kopi yang kuat, yang kemudian disempurnakan dalam beberapa kali percobaan bersama tim dosen dan mahasiswa.

DOI: https://doi.org/10.70188/yk032n68

Tahap kedua difokuskan pada pengembangan kemasan, merek, dan legalitas usaha. Produk diberi nama "Dodol Kopi Arabika Sinjai" dengan desain kemasan modern yang tetap menonjolkan nuansa etnik lokal. Melalui pendampingan administratif, tim berhasil membantu kelompok pemuda mengurus Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dari Dinas Kesehatan Kabupaten Sinjai. Langkah ini tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen, tetapi juga membuka akses produk ke pasar yang lebih luas, termasuk toko oleh-oleh dan *marketplace* daring.

Tahap ketiga berfokus pada pemasaran dan promosi digital. Produk *Dodol Kopi Arabika* dipasarkan melalui dua kanal utama: Kedai KampusKopi Desa Arabika sebagai pusat promosi ekonomi kreatif lokal, dan platform digital seperti Instagram, Shopee, dan Tokopedia yang dikelola langsung oleh kelompok pemuda. Strategi promosi dilakukan melalui kampanye bertema *"Oleh-Oleh Kopi dari Arabika"* yang mengedepankan narasi kearifan lokal dan konsep *eco-friendly product*. Dalam dua bulan pertama, penjualan mencapai rata-rata 120 bungkus per bulan, dengan peningkatan permintaan dari wisatawan yang berkunjung ke Desa Arabika.

Dari sisi sosial, kegiatan ini berdampak signifikan terhadap peningkatan kapasitas kewirausahaan dan kreativitas pemuda desa. Berdasarkan hasil evaluasi partisipatif, sebanyak 87% peserta menunjukkan peningkatan keterampilan dalam manajemen produksi, inovasi resep, dan promosi digital. Selain itu, terbentuk kelompok wirausaha muda "Pendekar Kopi" yang kini berperan aktif dalam melanjutkan produksi dodol kopi serta mengembangkan produk turunan lain seperti teh kopi dan sabun kopi. Kegiatan ini juga memperkuat sinergi antara pemuda, pemerintah desa, dan universitas dalam menciptakan ekosistem ekonomi kreatif yang berkelanjutan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi dodol kopi berhasil menjadi salah satu produk unggulan Desa Arabika dan simbol keberhasilan program *KampusKopi* dalam mengintegrasikan aspek pemberdayaan, inovasi, dan ekonomi kreatif. Melalui pendekatan *Participatory Action Research*, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk bernilai ekonomi, tetapi juga menciptakan transformasi sosial di mana pemuda menjadi pelaku utama pembangunan desa berbasis potensi lokal. Produk yang dihasilkan berwarna cokelat pekat dengan aroma khas kopi, tekstur kenyal, dan permukaan mengilap. Produk dikemas sederhana menggunakan plastik dengan label lokal "Dodol Kopi Arabika".

Tabel 1: Hasil uji organoleptik

Aspek Penilaian	Skor Maksimal (%)	Hasil Rata-rata (%)	Kategori
Rasa	100	84	Sangat Disukai
Aroma	100	80	Disukai
Tekstur	100	78	Disukai
Warna	100	75	Disukai

Tabel 1 menunjukkan bahwa aspek rasa menjadi keunggulan utama produk. Hal ini sejalan dengan preferensi konsumen yang menyukai keseimbangan manis dan pahit khas kopi. Selain itu, dodol kopi Desa Arabika telah memiliki izin edar berupa PIRT, sehingga layak dipasarkan secara resmi ke toko oleh-oleh dan retail lokal. Dari perspektif ekonomi, produk ini dipasarkan Rp15.000/kemasan (100 g). Dengan kapasitas produksi 50 kemasan/hari, potensi omzet mencapai Rp750.000/hari. Hal ini mendukung branding desa sebagai destinasi wisata edukasi kopi.

Simpulan Dan Saran

Program pengabdian masyarakat berupa inovasi dodol kopi berhasil: menghasilkan produk olahan kopi yang unik, bercita rasa khas, dan bernilai tambah; meningkatkan keterampilan dan jiwa kewirausahaan pemuda Desa Arabika; memberikan dampak ekonomi kreatif dengan adanya potensi pemasaran lebih luas; memperoleh legalitas PIRT sehingga layak dipasarkan secara resmi.

Kegiatan inovasi diversifikasi dodol kopi di Desa Arabika melalui program *KampusKopi* berhasil menjadi strategi efektif dalam penguatan ekonomi kreatif berbasis potensi

DOI: https://doi.org/10.70188/yk032n68

lokal. Melalui pendekatan Participatory Action Research (PAR) yang melibatkan 30 pemuda desa, kegiatan ini mampu menggerakkan partisipasi aktif masyarakat dalam setiap tahap pelaksanaan mulai dari perencanaan, pelatihan, produksi, hingga pemasaran. Pendekatan partisipatif tersebut tidak hanya menghasilkan produk baru yang bernilai ekonomi, tetapi juga memperkuat kapasitas pemuda sebagai pelaku utama dalam pengembangan wirausaha desa. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa produk Dodol Kopi Arabika mampu menciptakan nilai tambah dan meningkatkan daya saing kopi lokal melalui diversifikasi olahan berbasis kuliner tradisional.

Produk ini telah memperoleh legalitas usaha (NIB dan PIRT) serta berhasil dipasarkan secara offline melalui *Kedai KampusKopi* dan secara online melalui *marketplace* digital. Peningkatan kemampuan pemuda dalam manajemen produksi, inovasi resep, dan pemasaran digital menunjukkan adanya peningkatan nyata dalam kompetensi kewirausahaan dan kreativitas. Secara keseluruhan, kegiatan ini berkontribusi terhadap terciptanya ekosistem ekonomi kreatif yang berkelanjutan di Desa Arabika. Inovasi dodol kopi tidak hanya memperkaya khasanah produk unggulan lokal, tetapi juga memperkuat citra desa sebagai destinasi wisata kopi dan kuliner kreatif. Model pemberdayaan yang dikembangkan melalui *KampusKopi* dapat dijadikan best practice bagi daerah lain dalam mengintegrasikan potensi pertanian, pariwisata, dan kreativitas masyarakat menuju kemandirian ekonomi desa.

Daftar Pustaka

Adiyoso, W., & Sudibyakto. (2018). *Participatory Action Research dalam Pengembangan Masyarakat*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Arifin, M., & Sari, L. P. (2021). Inovasi Diversifikasi Produk Kopi untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Daya Saing UMKM. *Jurnal Agroindustri Kreatif*, 5(2), 45–54. https://doi.org/10.31219/osf.io/j8d3k

Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi. (2023). *Panduan Program Peningkatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa)*. Jakarta: Kemendikbudristek RI.

Handayani, R., & Sari, R. P. (2020). Strategi Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal dalam Mewujudkan Kemandirian Ekonomi Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Mandiri*, 2(3), 154–162.

Hasibuan, M. H., & Yusuf, M. (2022). Pengembangan Produk Dodol Inovatif sebagai Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Teknologi Pangan dan Inovasi*, 6(1), 55–64.

Kemendesa PDTT. (2021). *Indeks Desa Membangun (IDM): Panduan dan Indikator Pemberdayaan Masyarakat Desa*. Jakarta: Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi RI.

Rahman, A., & Basir, M. (2023). Pengembangan Dodol Kopi sebagai Inovasi Kuliner Lokal di Sulawesi Selatan. *Jurnal Agroindustri dan Pariwisata Berkelanjutan*, 7(1), 33–42.

Subianto, A., & Nur, M. (2020). Pendekatan Participatory Action Research dalam Pengembangan Kapasitas Sosial Masyarakat. *Jurnal Pemberdayaan Sosial dan Kemanusiaan*, 3(1), 12–21.