

Inovasi Produk Kopi Jaga sebagai Potensi Unggulan Desa Berbasis Pemberdayaan Masyarakat

Miftakhul Findi Saputri*, Ahmad Rofi Nuril Yaumul Huda², Sofia Nur'aeni³, Rintang Laisa Wiyah Ramadhanti⁴, Dian Yasmina Fajria Ridwan⁵, Mohammad Rizky Ramdhani⁶, Nabila Putri Salma Hakim⁷, Fina Nurdiana⁸, Anggraeni Wiastutik⁹, Dzaky Marindo Wahyutitiantoko¹⁰, Alif Iklil Hilmi¹¹, Nur Sarah Rahmawati¹², Nafidatun Nafisah¹³, Ivana Septia Maharani¹⁴

^{1,2,14} Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Pembangunan Jember, Indonesia

^{3,4,5,6,7,8,9,10,11} Universitas Jember

^{12,13} Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan PGRI Lumajang

*email corresponding author: ahmad161003@gmail.com

ABSTRACT

Villages that produce plantation commodities have abundant natural resources, especially coffee, cardamom, and ginger. However, the utilization of these resources is still limited to the sale of raw materials without any processing innovations that add value. This community service program aims to empower rural communities through the development of innovative products such as Kopi Jaga, a functional beverage made from coffee, cardamom, and ginger. The implementation methods include mapping potential, field observations, discussions with stakeholders, technical processing training, product trials, and socialization and demonstrations of product manufacturing. The results of the activities show an increase in community knowledge about product processing and packaging techniques, as well as active participation of community groups in the production process. The enthusiasm of the community shows that Kopi Jaga has great potential to be developed into a competitive, high-value product. This innovation plays a role in strengthening the village's identity through the utilization of its unique plantation potential, improving the local economy, and expanding opportunities for home-based entrepreneurship. This program is the first step in building the village's economic independence while promoting a healthy lifestyle through traditional beverages with high nutritional value.

Keywords: Coffee; Cardamom; Ginger; Community Empowerment; Village Innovation;

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki kekayaan sumber daya alam melimpah, terutama di sektor perkebunan dan rempah. Sejak dahulu, komoditas seperti kopi, jahe, dan kapulaga tidak hanya digunakan sebagai bahan konsumsi, tetapi juga sebagai produk perdagangan yang bernilai tinggi di pasar internasional (Saragih, 2020). Jawa Timur sebagai salah satu sentra perkebunan di Indonesia memiliki berbagai daerah dengan potensi hasil bumi yang khas. Wilayah ini dikenal dengan kesuburan tanahnya yang mendukung pertumbuhan berbagai tanaman perkebunan, termasuk kopi dan rempah-rempah. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Jawa Timur tahun 2023, produksi kopi di wilayah pegunungan mencapai lebih dari 4.500 ton per tahun, dengan sebagian besar berasal dari daerah dengan kondisi agroklimat yang mendukung.

Salah satu wilayah yang memiliki potensi unggulan adalah kawasan lereng pegunungan dengan kondisi agroklimat yang mendukung pertumbuhan kopi, kapulaga, dan jahe. Potensi ini seharusnya mampu menjadi modal bagi pengembangan produk lokal yang bernilai jual tinggi. Misalnya, harga kopi mentah di tingkat petani hanya sekitar Rp25.000–30.000 per kilogram, sedangkan produk olahan kopi dengan kemasan modern dapat mencapai Rp100.000 per kilogram di pasar regional. Kondisi ini membuat masyarakat hanya berperan sebagai pemasok bahan baku bagi pihak luar dan belum mampu mengambil keuntungan dari rantai nilai yang lebih panjang. Hasil observasi menunjukkan bahwa mayoritas masyarakat masih menjual hasil panen hanya dalam bentuk bahan mentah tanpa diolah lebih lanjut. Hal ini menyebabkan nilai tambah dari komoditas tidak optimal dan pendapatan masyarakat relatif terbatas.

Kopi yang dicampur dengan kapulaga dan jahe sebenarnya memiliki peluang besar untuk dikembangkan. Kapulaga dikenal sebagai rempah dengan aroma khas dan khasiat herbal, sedangkan jahe merupakan tanaman obat tradisional yang dipercaya berkhasiat meningkatkan daya tahan tubuh dan memberikan efek hangat (Rahmawati et al., 2022). Kombinasi kopi, kapulaga, dan jahe tidak hanya menghasilkan cita rasa unik, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan, terutama dalam meningkatkan metabolisme, memperbaiki sirkulasi darah, serta menjaga stamina. Biji pada tanaman kapulaga terdapat kandungan minyak atsiri yaitu alfabemenol dan beta kamper. Minyak atsiri pada kapulaga bermanfaat untuk mengencerkan dahak, membantu mengeluarkan angin dari perut, menghangatkan badan, meredakan nyeri, dan pada umumnya biji kapulaga ini sering dimakan langsung dengan cara dikunyah untuk menghilangkan bau mulut (Wahyu Ningsih et al., 2023). Akan tetapi, minimnya pengetahuan mengenai pengolahan, teknik pengemasan, dan strategi pemasaran membuat produk ini belum mampu dikembangkan menjadi komoditas unggulan yang berdaya saing.

Kondisi tersebut sejalan dengan tantangan pembangunan desa di era modern yang menuntut adanya inovasi berbasis potensi lokal. Inovasi produk hasil pertanian dan perkebunan menjadi salah satu jalan untuk menciptakan nilai tambah, memperluas peluang usaha, dan memperkuat identitas ekonomi masyarakat desa (Purwanda & Herawati, 2022). Tanpa adanya pengembangan inovasi, potensi alam yang melimpah hanya akan menghasilkan keuntungan minimal dan ketergantungan pada tengkulak tetap tinggi. Oleh karena itu, dibutuhkan pendekatan yang melibatkan masyarakat secara aktif dalam proses pengolahan dan pemasaran produk lokal.

Sebagai salah satu bentuk pengabdian masyarakat, program ini hadir untuk menjembatani kebutuhan tersebut melalui konsep pemberdayaan masyarakat, penguatan potensi lokal, serta transfer pengetahuan. Program kerja utama berupa inovasi produk minuman fungsional bernama Kopi Jaga. Produk ini merupakan hasil pengolahan biji kopi

yang dicampur dengan kapulaga dan jahe, sehingga menghadirkan kombinasi rasa khas sekaligus manfaat kesehatan.

Program inovasi Kopi Jaga tidak hanya berorientasi pada pengembangan produk, tetapi juga pada aspek pemberdayaan masyarakat. Kegiatan yang dilakukan meliputi pemetaan potensi, pelatihan pengolahan, uji coba produksi, hingga sosialisasi dan demonstrasi kepada warga. Sasaran utama dari program ini adalah kelompok masyarakat sebagai motor penggerak rumah tangga sekaligus pelaku potensial dalam usaha kecil menengah. Melalui partisipasi aktif masyarakat, Kopi Jaga diharapkan dapat berkembang menjadi produk unggulan yang memiliki daya saing, baik di tingkat lokal maupun regional.

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pengembangan produk berbasis kopi lokal mampu meningkatkan kesejahteraan petani dan memperkuat ekonomi desa (Nursetiawan et al., 2024). Demikian pula, pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan hasil perkebunan terbukti efektif dalam menciptakan kemandirian ekonomi (Anugrah Putra & Andi Achmad, 2025). Selain itu, edukasi berbasis praktik langsung dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengelola potensi lokal (Rahmadyanti et al., 2023). Artikel ini bertujuan mendeskripsikan pelaksanaan program pengabdian masyarakat, menjelaskan tahapan inovasi produk Kopi Jaga, serta menganalisis dampaknya terhadap peningkatan keterampilan, pengetahuan, dan peluang ekonomi masyarakat.

METODE

Program ini dilaksanakan pada tanggal 5 Juli 2025 sampai dengan 20 Agustus 2025 sebagai bentuk pengabdian masyarakat Kuliah Kerja Nyata (KKN). Pengabdian yang menjalankan kegiatan ini berjumlah 13 mahasiswa dengan detail seperti pada **Tabel 1**.

Program pengolahan minuman fungsional Kopi Jaga dilaksanakan dengan metode pelatihan partisipatif berbasis *learning by doing*, yang melibatkan masyarakat secara langsung dalam setiap tahapan produksi. Menurut Sudharsono et al. (2025), ada pengaruh penggunaan media riil terhadap pembelajaran kegiatan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pengembangan produk inovatif berbasis potensi lokal sekaligus meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan hasil perkebunan. Metode evaluasi pada kegiatan ini dilakukan melalui dokumentasi selama acara sosialisasi berlangsung serta demonstrasi pengujian rasa oleh peserta sosialisasi yakni kepada warga sekitar yang hadir.

Tahap Persiapan Program

Tahap persiapan diawali dengan pemetaan potensi yang tersedia. Tim melakukan observasi lapangan untuk mengidentifikasi komoditas unggulan yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Hasil pemetaan menunjukkan bahwa kopi, kapulaga, dan jahe merupakan komoditas yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal. Selanjutnya dilakukan diskusi dengan perangkat desa dan kelompok masyarakat untuk

membahas peluang pengembangan produk dan strategi pelaksanaan program. Setelah diperoleh kesepakatan, dilakukan persiapan bahan baku berupa biji kopi, kapulaga, dan jahe yang diperoleh langsung dari hasil pertanian masyarakat setempat. Persiapan juga mencakup penyediaan alat-alat produksi seperti alat penyangraian, penggilingan, dan kemasan produk. Tim juga menyusun modul pelatihan sederhana yang mencakup teknik pengolahan, formulasi produk, dan pengemasan yang higienis.

Tahap Pelaksanaan Program

Pelaksanaan program dimulai dengan kegiatan pembuatan produk minuman fungsional Kopi Jaga. Proses produksi terdiri dari beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Pemilihan dan Persiapan Bahan Baku: Biji kopi dipilih yang berkualitas baik, kapulaga dipisahkan dari kulitnya, dan jahe segar dibersihkan. Seluruh bahan dipastikan dalam kondisi bersih dan siap diolah.
2. Penyangraian: Biji kopi disangrai terlebih dahulu hingga mencapai tingkat kematangan optimal dengan aroma khas yang kuat. Setelah kopi, kapulaga dan jahe juga disangrai secara terpisah untuk mempertahankan aroma dan kualitas rasa masing-masing bahan. Proses penyangraian dilakukan dengan api sedang agar tidak gosong dan menghasilkan aroma yang maksimal.
3. Pendinginan: Setelah proses penyangraian selesai, semua bahan didinginkan terlebih dahulu untuk menghindari kelembaban saat proses penghalusan.
4. Penghalusan: Seluruh bahan yang telah disangrai dan didinginkan kemudian dihaluskan menggunakan alat penggiling hingga menjadi bubuk halus yang homogen. Proses penghalusan dilakukan secara bertahap untuk memastikan tekstur bubuk yang dihasilkan halus dan merata.
5. Formulasi dan Pencampuran: Bubuk kopi, kapulaga, dan jahe dicampur dengan komposisi tertentu yang telah diuji coba sebelumnya untuk menghasilkan rasa dan aroma yang seimbang serta manfaat kesehatan yang optimal.
6. Pengemasan: Produk akhir berupa bubuk Kopi Jaga dikemas dalam kemasan sederhana dan higienis yang dilengkapi dengan label berisi informasi komposisi, cara penyajian, dan manfaat produk.

Seluruh proses produksi melibatkan masyarakat secara langsung, terutama kelompok ibu-ibu yang aktif dalam kegiatan kemasyarakatan. Metode partisipatif ini memungkinkan masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan teknis pengolahan, tetapi juga pemahaman mengenai pentingnya inovasi produk berbasis potensi lokal untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi.

Tahap Sosialisasi dan Demonstrasi

Setelah produk Kopi Jaga berhasil dihasilkan, kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi kepada masyarakat. Sosialisasi ini bertujuan untuk memperkenalkan manfaat produk, baik dari segi kesehatan maupun potensi ekonominya. Metode yang digunakan adalah

presentasi dan diskusi interaktif yang melibatkan perangkat desa, kelompok tani, ibu rumah tangga, dan pemuda desa. Dalam sosialisasi ini dipaparkan strategi pengembangan usaha, termasuk aspek branding, pemasaran, serta peluang pemanfaatan media sosial sebagai saluran distribusi. Dilakukan pula demonstrasi pembuatan dan penyajian Kopi Jaga yang langsung dipraktikkan bersama warga. Peserta diberi kesempatan untuk mencoba membuat produk sendiri dan mencicipi hasil olahan.

Evaluasi Program

Tingkat keberhasilan program diukur melalui beberapa indikator, yaitu: tingkat partisipasi masyarakat dalam kegiatan pelatihan dan produksi, peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan produk, antusiasme dan respon positif masyarakat terhadap produk Kopi Jaga, serta keberlanjutan produksi setelah program selesai. Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung, wawancara dengan peserta, dan dokumentasi kegiatan.

Diagram Alur

Secara singkat, pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat menggunakan metode yang disajikan pada diagram berikut:



Gambar 1 Diagram alur metode pelaksanaan program

Diagram alur menunjukkan tahapan sistematis mulai dari pemetaan potensi desa, diskusi dengan stakeholder, persiapan bahan baku, proses produksi (penyangraian, penghalusan, formulasi), pengemasan, hingga sosialisasi dan evaluasi program. Setiap tahapan dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan masyarakat untuk memastikan transfer pengetahuan dan keterampilan berjalan efektif.

PEMBAHASAN

Pemetaan Potensi dan Kondisi Awal

Kegiatan program diawali dengan pemetaan potensi dan diskusi bersama perangkat desa serta Masyarakat (Gambar 1). Hasil pemetaan menunjukkan bahwa wilayah ini memiliki sumber daya alam yang melimpah, khususnya kopi, kapulaga, dan jahe. Sayangnya, mayoritas masyarakat hanya menjual komoditas tersebut dalam bentuk bahan mentah tanpa diolah lebih lanjut sehingga nilai ekonominya masih rendah. Kondisi ini sejalan dengan temuan Anugrah Putra & Andi Achmad (2025) yang menyatakan bahwa keterbatasan inovasi produk menyebabkan nilai jual komoditas lokal tetap rendah.



Gambar 2. Berdiskusi dengan Kepala Desa

Dalam survei (Gambar 2) juga ditemukan adanya satu keluarga yang telah mencoba mengembangkan produk turunan berupa sirup kapulaga, tetapi belum berkembang secara luas. Fakta ini menguatkan pentingnya inovasi produk yang dapat memberikan nilai tambah dan menjadi ciri khas desa. Oleh karena itu, ditetapkanlah program kerja utama berupa pengembangan produk minuman fungsional Kopi Jaga, yang merupakan olahan kopi dengan campuran kapulaga dan jahe.



Gambar 3. Survey Kebun Kopi dan Kapulaga

Proses Produksi Kopi Jaga

Proses produksi Kopi Jaga melibatkan tahapan pemilihan bahan baku, penyangraian, penghalusan, hingga pengemasan. Biji kopi lokal dipilih secara langsung dari kebun warga, kapulaga dipisahkan dari kulitnya, dan jahe segar digunakan untuk menambah cita rasa sekaligus manfaat kesehatan. Bahan-bahan tersebut kemudian disangrai hingga

menghasilkan aroma khas, didinginkan, lalu dihaluskan menjadi bubuk. Bubuk yang sudah jadi dikemas dalam wadah sederhana dengan label komposisi dan logo produk.



Gambar 4 Proses Penyangraian Kopi



Gambar 5 Proses Penghalusan Kopi



Gambar 6 Foto Kemasan Produk Kopi Jaga

Seluruh proses ini tidak hanya dilakukan oleh tim pengabdian, tetapi juga melibatkan warga, terutama kelompok ibu-ibu yang aktif dalam kegiatan kemasyarakatan, sehingga mereka mendapatkan keterampilan baru dalam pengolahan dan pengemasan produk. Hal ini sejalan dengan penelitian Rahmadyanti *et al.* (2023) yang menyatakan bahwa edukasi berbasis praktik langsung dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat. Proses penyangraian menjadi tahapan krusial dalam menentukan kualitas produk akhir. Penyangraian yang tepat menghasilkan aroma kopi yang kuat tanpa kehilangan kandungan nutrisi penting dari kapulaga dan jahe. Menurut Tarigan & Saragih (2023), proses pengolahan yang baik dapat mempertahankan kandungan senyawa bioaktif dalam rempah-rempah. Demikian pula, penghalusan yang optimal menghasilkan tekstur bubuk yang halus dan mudah larut saat diseduh, sehingga meningkatkan kenyamanan konsumsi.

Sosialisasi dan Demonstrasi Produk

Tahap berikutnya adalah sosialisasi dan demonstrasi produk kepada masyarakat. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan memperkenalkan Kopi Jaga sebagai inovasi berbasis potensi lokal yang tidak hanya memiliki cita rasa khas tetapi juga manfaat kesehatan, seperti meningkatkan stamina dan memperkuat imunitas. Sosialisasi diikuti dengan demonstrasi pembuatan dan penyajian Kopi Jaga yang langsung dipraktikkan bersama warga.



Gambar 7 Sosialisasi Produk Kopi Jaga

Respon masyarakat sangat positif, terlihat dari antusiasme kelompok ibu-ibu yang aktif mencoba, mencicipi, bahkan menyatakan keinginannya untuk menjadikan Kopi Jaga sebagai produk usaha rumahan. Antusiasme ini menjadi indikator bahwa masyarakat menerima inovasi tersebut dan siap mendukung keberlanjutannya. Hal ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menekankan pentingnya keterlibatan aktif warga dalam mengelola potensi lokal untuk menciptakan kemandirian ekonomi (Sapioper *et al.*, 2022).



Gambar 8 Kelompok Mahasiswa dan Warga Menunjukkan Kemasan Produk Kopi Jaga

Dalam kegiatan sosialisasi, dipaparkan pula strategi pemasaran produk melalui berbagai saluran, termasuk media sosial. Peserta diberikan pemahaman tentang pentingnya branding dan kemasan yang menarik untuk meningkatkan daya saing produk. Beberapa peserta menunjukkan minat untuk memulai usaha kecil berbasis rumah tangga dengan memproduksi Kopi Jaga secara mandiri.

Dampak Program terhadap Masyarakat

Dampak yang ditimbulkan dari pelaksanaan program ini cukup signifikan. Pertama, terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat tentang teknik pengolahan dan pengemasan produk hasil perkebunan. Masyarakat yang sebelumnya hanya menjual bahan mentah kini memiliki keterampilan untuk mengolahnya menjadi produk bernilai tambah. Kedua, partisipasi aktif masyarakat menunjukkan bahwa program ini tidak hanya bersifat sementara, melainkan berpotensi dilanjutkan secara mandiri oleh warga setelah program berakhir. Beberapa kelompok masyarakat telah menunjukkan inisiatif untuk memproduksi Kopi Jaga secara berkelanjutan sebagai sumber pendapatan tambahan. Ketiga, Kopi Jaga membuka peluang ekonomi baru yang dapat meningkatkan pendapatan warga dibandingkan hanya menjual bahan mentah. Dengan harga jual yang lebih tinggi, masyarakat dapat memperoleh keuntungan yang lebih besar dari komoditas yang sama. Hal ini sejalan dengan temuan (Nursetiawan *et al.*, 2024) yang menekankan peran inovasi produk kopi rakyat dalam peningkatan kesejahteraan petani. Keempat, keberadaan produk ini memperkuat identitas desa sebagai wilayah dengan potensi unggulan kopi dan rempah. Kopi Jaga dapat menjadi produk khas yang membedakan wilayah ini dengan daerah lain, sehingga berpotensi menarik minat pasar yang lebih luas.



Gambar 9 Pemasaran di Sosial Media Produk Kopi Jaga

Tantangan dan Peluang Pengembangan

Meski demikian, masih terdapat beberapa tantangan yang harus dihadapi dalam pengembangan Kopi Jaga. Pertama, keterbatasan dalam aspek pemasaran menjadi kendala utama. Tanpa adanya strategi pemasaran yang baik, Kopi Jaga hanya akan dikenal di lingkup lokal. Oleh karena itu, diperlukan upaya lebih lanjut untuk memperluas jangkauan pasar, baik melalui kerjasama dengan toko oleh-oleh, kafe, maupun *platform e-commerce*. Kedua, keterbatasan modal dan peralatan membuat kapasitas produksi belum maksimal. Untuk meningkatkan skala produksi, diperlukan investasi dalam pengadaan alat penyangraian dan penggiling yang lebih modern serta kemasan yang lebih profesional. Hal ini dapat dilakukan melalui kerjasama dengan pemerintah daerah, lembaga keuangan mikro, atau program bantuan usaha kecil menengah. Ketiga, aspek legalitas seperti izin edar

dan sertifikasi produk menjadi hal penting untuk menembus pasar yang lebih luas. Produk yang telah memiliki sertifikat halal, PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), dan izin edar dari BPOM akan lebih dipercaya oleh konsumen dan dapat dipasarkan secara lebih luas.

Meskipun terdapat tantangan, peluang pengembangan Kopi Jaga sangat besar. Tren gaya hidup sehat dan konsumsi produk herbal semakin meningkat di masyarakat, sehingga produk dengan manfaat kesehatan seperti Kopi Jaga memiliki pasar yang potensial. Selain itu, dukungan pemerintah terhadap produk UMKM lokal juga membuka peluang untuk mendapatkan pendampingan, pelatihan lanjutan, dan bantuan permodalan. Pengembangan varian produk juga dapat menjadi strategi untuk memperluas pasar. Misalnya, Kopi Jaga dapat dikembangkan dalam bentuk sachet praktis, kemasan premium untuk pasar kelas menengah atas, atau varian rasa lain dengan tambahan rempah seperti kayu manis atau cengkeh. Inovasi kemasan dan branding yang menarik juga akan meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen.

Keberlanjutan Program

Untuk memastikan keberlanjutan program, diperlukan beberapa langkah strategis. Pertama, pembentukan kelompok usaha bersama yang secara khusus mengelola produksi dan pemasaran Kopi Jaga. Kelompok ini dapat difasilitasi oleh pemerintah desa dan didampingi oleh lembaga terkait. Kedua, pelatihan lanjutan mengenai manajemen usaha, pembukuan sederhana, dan strategi pemasaran digital perlu diberikan kepada kelompok usaha agar dapat mengelola bisnis dengan lebih profesional. Ketiga, kerjasama dengan berbagai pihak seperti dinas koperasi, UMKM, pariwisata, dan lembaga pendidikan dapat memperkuat ekosistem bisnis Kopi Jaga. Keempat, dokumentasi dan promosi melalui media sosial perlu terus dilakukan untuk meningkatkan awareness masyarakat luas terhadap produk Kopi Jaga. Storytelling tentang proses produksi, manfaat kesehatan, dan dampak ekonomi bagi masyarakat dapat menjadi konten yang menarik dan meningkatkan kepercayaan konsumen.

KESIMPULAN

Program pembuatan dan sosialisasi Kopi Jaga berhasil menghasilkan inovasi produk berupa bubuk kopi dan campuran kapulaga yang siap seduh dan berpotensi untuk dipasarkan. Melalui proses pelatihan partisipatif, masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam pengolahan bahan baku menjadi bubuk minuman fungsional, tetapi juga mendapatkan wawasan terkait strategi pemasaran dan pengembangan produk. Ke depannya, produk ini dapat dikembangkan lebih lanjut dari segi kualitas, kemasan, dan strategi pemasaran agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pemerintah desa dan seluruh masyarakat yang telah berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan program ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Universitas Jember yang telah memfasilitasi pelaksanaan program pengabdian masyarakat sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anugrah Putra, B., & Andi Achmad, I. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Meningkatkan Pendapatan Melalui Sentra Pengolahan Kopi Di Kelurahan Banyorang Kabupaten Bantaeng. *Journal of Education Sciences: Fondation & Application*, 4(1), 36–44.
- Nursetiawan, I., Yuliani, D., Haris Eko Prabowo, F., Maharani, R., & Karina Sevianny, D. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Inovasi Produk Turunan Kopi Berbasis Ekonomi Hijau Di Desa Sukamaju. *J. A. I: Jurnal Abdimas Indonesia*. <https://dmi-journals.org/jai/>
- Purwanda, E., & Herawati, T. (2022). Strategi Business Model Canvas Kelompok Tani Mukti Kopi Di Desa Cipaganti Kabupaten Garut. *Jurnal Manager*, 5(5). <http://ejournal.uikabogor.ac.id/index.php/MANAGER>
- Rahmadyanti, E., P., O. K., & Refnitasari, L. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Desa Wisata Kopi Ramah Lingkungan. *JPP IPTEK (Jurnal Pengabdian Dan Penerapan IPTEK)*, 7(2), 191–200. <https://doi.org/10.31284/j.jpp-iptek.2023.v7i2.4012>
- Rahmawati, N. S., Pratama, D., & Lestari, M. (2022). Khasiat Herbal Kapulaga dan Jahe dalam Menunjang Kesehatan Tubuh. *Jurnal Kesehatan Tradisional*, 7(2), 115–123.
- Sapioper, H. C. M., Ilham, I., Kadir, A., Yumame, J., Sriyono, S., Muttaqin, M. Z., Idris, U., & Patmasari, E. (2022). Emas Merah Paniai: Kebijakan Pengembangan Ekonomi Rakyat Berbasis Potensi Lokal. *Publikauma: Jurnal Administrasi Publik Universitas Medan Area*, 10(2), 116–126.
- Saragih, B. (2020). *Perkebunan dan Perekonomian Indonesia: Potensi dan Tantangan*. PT Gramedia.
- Sudharsono, M., Putri, A., Zakiyah, A., Anatasya Salsabila, D., Sari, K., & Wafa Rifqia, M. (2025). Penerapan Metode Learning by Doing dalam Pembelajaran IPAS Kelas V di Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmiah PGSD STKIP Subang*, 10(04). <https://doi.org/10.36989/didaktik.v10i04.5109>

Tarigan, A., & Saragih, D. H. (2023). Identifikasi Kandungan Senyawa Bioaktif Buah Kapulaga (*Amomum compactum*). *Jurnal Gizi*, 12.

Wahyu Ningsih, A., Charles SKlau, I., Putri Pangestu, Z., Yuniar Pitaloka, A., Wahidiyatur Rohmah, N., Gladys Sesi, F., & Basri Firdaus Firman Norsyah, M. (2023). Artikel Review: Studi Fitokimia dan Aktivitas Farmakologi pada Tumbuhan Kapulaga (*Elletaria cardamomum* (L.) Maton). *FARMASIS: Jurnal Sains Farmasi*, 4(1).