



Inovasi Mie Kopi sebagai Upaya Pengembangan Potensi Kopi Lokal di Desa Sagalaherang Melalui Program Kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN)

Coffee Noodle Innovation as an Effort to Develop Local Coffee Potential in Sagalaherang Village through the Community Service Program (KKN)

Ghina Nabilah Fauziyyah^{1*}, Hana Astria Nur², Brian Febriansyah³, Fahmi Hikmahtul Ikhsan⁴, Septi Jihan Alifa⁵, Diah Dita Sari⁶, Rofiq Fitriyah⁷, Dandi Mahfudin⁸, Eka Satrio Touladan⁹

¹⁻⁹Universitas Muhammadiyah Kuningan, Indonesia

*Korespondensi penulis: gnabilah7@gmail.com

Article History:

Naskah Masuk: 22 September, 2025;
Revisi: 25 September, 2025;
Diterima: 29 September, 2025;
Terbit: 01 Oktober 2025.

Keywords: *Innovation, Coffee Noodles, Local Potential, Community Empowerment, KKN Sagalaherang.*

Abstract. This community service program was conducted in Sagalaherang Village, Ciamis Regency, with the objective of developing local coffee potential through culinary innovation in the form of coffee noodles. The background of this activity stems from the limited diversification of coffee products, since most farmers only market ground or roasted beans, resulting in low economic value. To address this issue, the program introduced an alternative approach that preserved the identity of coffee while opening new economic opportunities. The method was carried out through a workshop with local PKK women, which consisted of socialization on the importance of product diversification, hands-on practice in making coffee noodles (dough preparation, molding, boiling, and serving), and discussion on marketing strategies suitable for small businesses. The results indicated an increase in participants' skills and knowledge in processing coffee into an innovative food product with a chewy texture, distinctive aroma, and unique taste that received positive feedback. Beyond producing a new product, the program also encouraged entrepreneurial awareness, strengthened collaboration, and motivated the establishment of small business groups oriented toward local economic development. Therefore, coffee noodle innovation has the potential to become a signature village product in Sagalaherang village while supporting empowerment and strengthening community economic independence.

Abstrak

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Sagalaherang, Kabupaten Ciamis, tujuan utama mengembangkan potensi kopi lokal melalui inovasi produk kuliner berupa mie kopi sebagai alternatif diversifikasi olahan. Latar belakang kegiatan berangkat dari kondisi terbatasnya variasi produk kopi yang selama ini hanya dipasarkan dalam bentuk bubuk atau biji sangrai, sehingga nilai tambah ekonominya masih rendah dan kurang mampu memberikan dampak optimal terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat. Untuk menjawab permasalahan tersebut, kegiatan dirancang melalui metode workshop bersama ibu-ibu PKK setempat dengan beberapa tahapan utama. Tahap pertama berupa sosialisasi mengenai pentingnya diversifikasi produk pangan berbasis potensi lokal serta peluang ekonomi yang dapat tercipta melalui inovasi. Tahap kedua adalah praktik langsung pembuatan mie kopi, mulai dari proses pencampuran adonan, pencetakan mie, perebusan, hingga penyajian akhir yang siap dikonsumsi. Selanjutnya, tahap ketiga berupa diskusi interaktif mengenai strategi pemasaran yang relevan dengan kebutuhan masyarakat, termasuk bagaimana memposisikan produk sebagai oleh-oleh khas desa. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan dan kreativitas masyarakat dalam mengolah kopi menjadi produk pangan unik dengan tekstur kenyal, aroma khas kopi, dan cita rasa menarik. Program ini tidak hanya menghasilkan produk baru, tetapi juga menumbuhkan kesadaran kewirausahaan, memperkuat semangat kolaborasi antarwarga, serta mendorong terbentuknya kelompok usaha kecil yang berorientasi pada pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Inovasi, Mie Kopi, Potensi Lokal, Pemberdayaan Masyarakat, KKN Sagalaherang.

1. PENDAHULUAN

Pengembangan potensi lokal merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya di pedesaan yang memiliki sumber daya alam yang melimpah. Desa Sagalaherang, terletak di Kabupaten Ciamis, dikenal sebagai salah satu sentra penghasil kopi rakyat. Menurut data Dinas Perkebunan Kabupaten Ciamis (2022), produksi kopi di wilayah ini mencapai lebih dari 350 ton per tahun, dengan mayoritas petani menjual hasil panennya dalam bentuk biji kopi mentah tanpa adanya proses pengolahan lebih lanjut. Kondisi ini menyebabkan nilai tambah yang diperoleh masyarakat masih rendah, sehingga kontribusinya terhadap peningkatan pendapatan petani belum optimal.

Isu utama yang muncul dalam komunitas dampingan adalah rendahnya diversifikasi produk kopi. Sebagian besar masyarakat hanya mengandalkan penjualan kopi bubuk atau biji sangrai, padahal beberapa penelitian di Indonesia telah menunjukkan bahwa konsumen memiliki preferensi terhadap produk kopian inovatif, terutama produk pangan berbasis kopi atau camilan kopi yang memiliki cita rasa unik. Sebagai contoh, temuan penelitian menemukan bahwa atribut rasa, aroma, dan kemasan sangat mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap camilan kopi olahan (Warda et al. 2023). Selain itu, studi penelitian lain yang sejalan menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk dengan tambahan varian rasa (seperti vanila dan cengkeh) serta peningkatan kemasan dan literasi keuangan dapat meningkatkan nilai jual produk kopi lokal (Rengganis, Fathurrahman, and Novida 2025).

Di sisi lain, temuan penelitian mengemukakan bahwa Generasi Z di Indonesia cenderung mencari pengalaman kopi yang unik, praktis, dan terhubung dengan nilai-nilai sosial, bukan hanya sekadar fungsi kopi sebagai minuman (Sondang, Pandusaputri, and Mokodompit 2024).

Kegiatan pengembangan ini juga terinspirasi dari praktik lokal di salah satu desa di Kabupaten Kuningan, yang berhasil mengembangkan mie jambu merah sebagai produk lokal inovatif. Di Desa Pajambon, Kuningan, terdapat kelompok usaha masyarakat yang mengolah jambu biji merah menjadi “Fruity Mie” (mie berbahan dasar jambu biji merah) yang kemudian dipasarkan sebagai produk inovatif desa.

Oleh karena itu, fokus pengabdian masyarakat ini diarahkan pada inovasi produk pangan berbasis kopi, yaitu pengembangan Mie Kopi. Inovasi ini dipandang strategis karena mampu menggabungkan dua kebutuhan utama: (1) peningkatan nilai tambah produk kopi lokal, serta (2) diversifikasi kuliner yang berpotensi menarik pasar lebih luas. Sejalan dengan penelitian *Mie Ubi Ungu sebagai Peluang Usaha Kreativitas Mahasiswa yang Bernilai Jual* yang mengemukakan bahwa mie ubi ungu merupakan inovasi baru dalam mengolah ubi ungu

menjadi sebuah produk unik karena banyak konsumen yang butuh atau ingin sesuatu yang berbeda (Iftita, Fadilah Sahur, and Al Farizi 2024). Pemilihan Desa Sagalaherang sebagai subjek pengabdian didasarkan pada ketersediaan bahan baku yang melimpah, pengalaman masyarakat dalam mengolah kopi, serta adanya kelompok usaha kecil menengah (UKM) yang siap didampingi dalam proses produksi dan pemasaran.

Secara sosial, program ini diharapkan mampu mendorong perubahan perilaku masyarakat dari sekadar penjual bahan mentah menjadi pelaku usaha kreatif yang memiliki keterampilan inovatif. Selain itu, pengembangan Mie Kopi juga berpotensi memperkuat identitas lokal Desa Sagalaherang sebagai daerah kopi, yang pada gilirannya dapat meningkatkan daya tarik wisata kuliner dan mendorong pengembangan ekonomi berbasis potensi desa. Sejalan dengan temuan penelitian lain, mengemukakan bahwa memanfaatkan bahan lokal aron jagung putih yang ada di Suku Tengger sehingga bisa menunjang kepariwisataan dalam bidang kuliner (Minantyo et al. 2023).

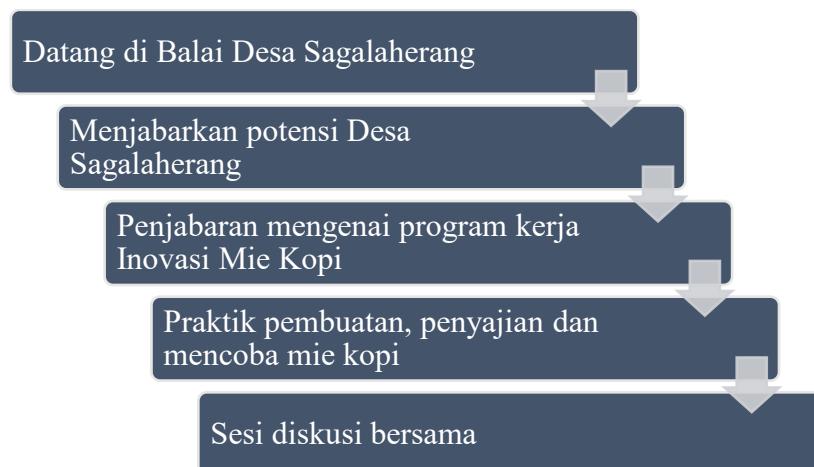
Dengan demikian, tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memperkenalkan dan mengimplementasikan inovasi produk Mie Kopi sebagai upaya pengembangan potensi kopi lokal Desa Sagalaherang. Melalui pendampingan produksi, manajemen usaha, serta strategi pemasaran berbasis digital, diharapkan masyarakat tidak hanya memperoleh peningkatan pendapatan, tetapi juga memiliki kemandirian ekonomi yang berkelanjutan

2. METODE

Kegiatan pengabdian dilakukan pada hari Kamis, 28 Agustus 2025 dengan lokasi pengabdian dilaksanakan di Balai Desa Sagalaherang, Kabupaten Ciamis dengan subjek pengabdian ditujukan kepada seluruh anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Adapun proses dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dengan beberapa tahapan dijabarkan sebagai berikut: a). Langkah awal dilakukan dengan mengidentifikasi kondisi Desa Sagalaherang, terutama potensi kopi yang melimpah namun sebagian besar masih dijual dalam bentuk mentah atau sekedar menjadi kopi bubuk dan teh dari kulit kopi. Permasalahan rendahnya diversifikasi produk kopi menjadi titik utama yang perlu dicari solusinya agar memberikan nilai tambah ekonomi bagi Masyarakat, b). Tahapan berikutnya adalah memberikan penjelasan mengenai pentingnya diversifikasi produk kopi sebagai strategi peningkatan nilai jual. Para ibu anggota PKK diperkenalkan dengan ide inovasi Mie Kopi sebagai bentuk olahan baru yang menggabungkan kebutuhan pangan dengan potensi lokal. Pada tahap ini dijelaskan juga contoh praktik sukses inovasi desa lain, seperti “*Fruity Mie*”

berbahan jambu biji merah dari Desa Pajambon, Kuningan, sehingga peserta memperoleh gambaran nyata tentang peluang inovasi produk local, c). Peserta kegiatan dilibatkan secara langsung dalam praktik pembuatan Mie Kopi. Proses ini mencakup persiapan bahan baku kopi dan tepung, teknik pengolahan adonan, proses pencetakan, hingga tahap perebusan, penyajian dan mencoba hasil inovasi mie kopi. Praktik dilakukan secara sederhana agar dapat diaplikasikan oleh masyarakat dengan fasilitas yang terbatas, sekaligus memastikan standar kualitas produk tetap terjaga.

Adapun alur pengabdianya sebagai berikut:



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian.

3. HASIL DAN DISKUSI

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang dilakukan, masyarakat memperoleh pengetahuan baru terkait inovasi pengolahan kopi menjadi produk mie kopi yang bernilai ekonomis. Peserta tidak hanya memahami konsep dasar diversifikasi pangan, tetapi juga mempraktikkan langsung tahapan pembuatan mie kopi mulai dari pencampuran adonan, pencetakan, hingga perebusan. Melalui kegiatan ini, masyarakat mendapatkan pengalaman baru bahwa kopi tidak hanya terbatas sebagai minuman, tetapi juga dapat diolah menjadi produk kuliner khas dengan cita rasa unik. Berikut ini dokumentasinya sebagai berikut:



Gambar 2. Pemaparan Potensi Desa dan Pendemonstrasian Mie Kopi.

Kegiatan pelatihan pembuatan mie kopi berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah bahan dasar kopi menjadi produk pangan yang bernilai jual. Peserta dapat mempraktikkan teknik pembuatan mulai dari pencampuran adonan, pencetakan, hingga perebusan dengan hasil yang baik. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal dengan aroma khas kopi, dan ketika diuji rasa dinilai enak serta menarik untuk dikembangkan lebih lanjut. Respon positif ini menegaskan bahwa mie kopi memiliki potensi untuk diterima oleh pasar yang lebih luas jika didukung strategi promosi dan pengemasan yang tepat. Hal ini sejalan dengan temuan (Pane 2022) yang menjelaskan bahwa mie kopi “Mikop” dapat diterima masyarakat sebagai produk inovatif dengan nilai kesehatan dan keunikan rasa. Selain itu, terdapat temuan lain yang sejalan mengemukakan bahwa mie kremes yang dibuat sawi hijau dan daun kersen memiliki kandungan nutrisi yang melimpah sehingga menarik minat masyarakat luas (Musyaffa Rafi Hidayat et al. 2024).

Fokus utama dalam kegiatan ini adalah pelaksanaan praktik berupa *workshop* inovasi mie kopi yang menghasilkan beberapa tahapan dan capaian sebagai berikut:

Pengenalan Bahan Baku

Tahap awal dimulai dengan pengenalan bahan dasar pembuatan mie kopi, yaitu tepung terigu cap cakra, bubuk kopi, telur, garam, soda kue dan air. Peserta diperlihatkan fungsi dari masing-masing bahan serta cara memilih kopi dengan kualitas baik agar menghasilkan aroma dan rasa khas yang seimbang. Takaran bubuk kopi dijelaskan secara rinci agar cita rasa tidak terlalu pahit. Pengenalan ini memberikan dasar pengetahuan penting bagi peserta sebelum memulai praktik pembuatan mie.

Proses Pencampuran Adonan

Setelah memahami bahan, peserta diajak melakukan pencampuran adonan mie dengan memasukkan bubuk kopi ke dalam campuran tepung, telur, dan air. Teknik menguleni hingga adonan kalis menjadi fokus utama agar tekstur mie tetap kenyal. Peserta belajar menyeimbangkan kelembaban dan kekerasan adonan sehingga hasil akhir tidak mudah patah. Pada tahap ini juga diberikan arahan bagaimana mengatur intensitas rasa kopi dalam adonan sesuai preferensi konsumen.



Gambar 3. Proses Menguleni Adonan Mie.

Pembentukan dan Pencetakan Mie

Adonan kalis kemudian dipipihkan dan dipotong menggunakan alat pencetak mie sederhana. Peserta mencoba secara langsung untuk menghasilkan bentuk mie yang seragam dengan ketebalan yang sesuai. Teknik penaburan tepung pada hasil cetakan juga dipraktikkan agar untaian mie tidak saling menempel. Proses ini memberikan pengalaman penting bagi peserta dalam menjaga mutu visual dan tekstur produk sebelum dimasak.



Gambar 4. Proses Pencetakan Mie Kopi.

Tahap Perebusan Mie Kopi

Setelah dicetak, mie kopi direbus dalam air mendidih hingga matang dengan waktu yang tepat. Peserta dilatih memperhatikan durasi perebusan agar mie tidak terlalu lembek atau keras. Hasil perebusan menunjukkan tekstur kenyal dengan warna kecokelatan dan aroma kopi yang khas. Pada tahap ini, mie siap digunakan sebagai bahan utama penyajian menu inovatif berbasis mie kopi.



Gambar 5. Proses Perebusan Mie.

Penyajian Mie Kopi dengan Bumbu Mie Ayam

Mie kopi yang telah matang kemudian disajikan menggunakan racikan bumbu mie ayam sebagai pelengkap. Tujuannya adalah memperlihatkan bagaimana mie kopi dapat dikombinasikan dengan resep kuliner populer sehingga memiliki daya tarik lebih besar bagi konsumen. Perpaduan rasa gurih bumbu ayam dengan aroma khas kopi menciptakan cita rasa unik yang berbeda dari mie konvensional. Penyajian ini juga menekankan bahwa mie kopi fleksibel untuk dikreasikan dengan berbagai jenis masakan sesuai selera pasar.



Gambar 6. Penyajian Mie Kopi.

Mencoba Mie Kopi

Tahap terakhir adalah sesi mencoba sajian mie kopi, setiap peserta diberi 1 porsi mie kopi untuk kemudian memberikan tanggapan mengenai rasa, tekstur, aroma, serta potensi pengembangan produk sebagai usaha kuliner lokal. Sebagian besar peserta menilai mie kopi enak, unik, dan berpotensi dipasarkan sebagai produk khas desa. Diskusi ini juga menjadi sarana evaluasi, dimana peserta menyampaikan ide untuk variasi rasa lain, desain kemasan, hingga strategi promosi. Dengan demikian, kegiatan tidak hanya menghasilkan produk uji coba, tetapi juga melahirkan masukan penting untuk pengembangan mie kopi di masa depan.



Gambar 7. Ibu PKK Mencoba Mie Kopi.

Penutup Kegiatan *Workshop*

Setelah seluruh rangkaian kegiatan pelatihan pembuatan mie kopi selesai dilaksanakan, sesi dilanjutkan dengan tanya jawab serta diskusi bersama peserta. Pada bagian akhir, tim pendamping memberikan motivasi kepada ibu-ibu PKK agar dapat terus mengembangkan keterampilan yang telah diperoleh melalui inovasi mie kopi sebagai peluang usaha baru. Dorongan ini penting agar produk yang dihasilkan tidak hanya berhenti pada tahap pelatihan, tetapi juga berlanjut menjadi kegiatan produktif yang mampu mendukung perekonomian keluarga dan desa. Kegiatan kemudian ditutup dengan dokumentasi foto bersama sebagai bentuk kenangan dan bukti keterlibatan aktif seluruh peserta dalam program pengabdian masyarakat ini ditunjukkan oleh gambar 8.



Gambar 8. Foto Bersama Menutup Kegiatan Workshop.

Selain menghasilkan produk pangan baru, kegiatan ini juga menimbulkan dampak sosial yang signifikan dalam kehidupan masyarakat. Sebelum program dijalankan, anggota PKK lebih banyak berikut pada aktivitas rutin organisasi tanpa orientasi usaha kreatif. Setelah pelatihan, muncul kesadaran baru untuk mengembangkan kuliner berbasis inovasi, bahkan beberapa peserta mulai membentuk kelompok kecil untuk memproduksi mie kopi secara mandiri. Kelompok usaha ini berperan sebagai pranata sosial baru yang memperkuat solidaritas antaranggota sekaligus menjadi sarana pemberdayaan ekonomi. Kondisi ini sejalan dengan laporan (Murti et al. 2023) dalam *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, yang menekankan bahwa pelatihan kuliner berbasis bahan lokal mampu meningkatkan keterampilan sekaligus mendorong tumbuhnya inisiatif usaha di tingkat komunitas.

Dari perspektif kepemimpinan lokal, kegiatan ini juga memunculkan figur-firug baru yang berani tampil sebagai penggerak dalam komunitas. Para pemimpin lokal tersebut tidak hanya mengorganisir jalannya produksi, tetapi juga mulai memikirkan strategi promosi, pengemasan, dan pemasaran produk. Peran ini penting karena memperkuat keberlanjutan usaha dan menjaga motivasi anggota kelompok. Temuan ini menguatkan pendapat (Murti et al. 2023) yang menjelaskan bahwa local leader berperan penting dalam menjaga semangat anggota komunitas agar usaha inovatif tidak berhenti hanya pada tahap awal. Dengan adanya pemimpin lokal yang berdaya, inovasi mie kopi memiliki peluang lebih besar untuk bertahan sebagai produk unggulan desa.

Proses pendampingan dalam program mie kopi di Desa Sagalaherang juga memperlihatkan dinamika yang tidak hanya sebatas penyampaian teori, tetapi lebih menekankan praktik langsung. Peserta, khususnya ibu-ibu PKK, dilibatkan sejak awal dalam setiap tahapan mulai dari pengenalan bahan baku, pengolahan adonan, pencetakan, hingga

perebusan mie kopi. Pendampingan dilakukan secara partisipatif, sehingga peserta tidak hanya menjadi objek, tetapi juga subjek aktif yang turut memecahkan masalah komunitas melalui inovasi kuliner. Hal ini senada dengan kajian (Anggia and Wijayanti 2023) dalam *Indonesian Journal of Management*, yang menegaskan bahwa partisipasi konsumen dan masyarakat dalam pengembangan produk inovatif akan meningkatkan keberterimaan produk sekaligus memperkuat rasa memiliki terhadap inovasi yang diperkenalkan.

Hasil kegiatan secara keseluruhan menunjukkan adanya perubahan sosial yang cukup nyata di masyarakat. Kopi yang sebelumnya hanya dimanfaatkan sebagai minuman kini bertransformasi menjadi produk kuliner khas berupa mie kopi dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Transformasi ini membuka peluang diversifikasi usaha dan memperkuat identitas kuliner lokal. Keterlibatan ibu-ibu PKK juga menumbuhkan semangat kewirausahaan yang berpotensi berkembang menjadi kelompok usaha bersama yang berkelanjutan. Temuan ini sejalan dengan kajian (Pane 2022) serta didukung oleh penelitian (Murti et al. 2023), yang menyebutkan bahwa inovasi pangan berbasis potensi lokal mampu mendorong terbentuknya kesadaran baru menuju kemandirian ekonomi desa. Dengan demikian, program inovasi mie kopi tidak hanya menghasilkan keterampilan teknis, tetapi juga memicu perubahan perilaku masyarakat untuk lebih terbuka terhadap inovasi serta mendukung transformasi sosial di tingkat lokal.

Diskusi

Diskusi pada kegiatan pengabdian inovasi mie kopi menunjukkan bahwa proses pendampingan berhasil menumbuhkan keterampilan baru sekaligus kesadaran ekonomi di masyarakat. Peserta tidak hanya memahami tahapan teknis dalam pembuatan mie kopi, tetapi juga mulai melihat potensi produk ini sebagai peluang usaha rumahan. Respon positif yang muncul terlihat dari antusiasme peserta saat mencoba hasil olahan dan memberikan masukan terhadap cita rasa, tekstur, serta penyajiannya. Hal ini membuktikan bahwa inovasi pangan berbasis bahan lokal mampu diterima dengan baik sekaligus membuka jalan bagi diversifikasi produk kuliner desa.

Lebih jauh, diskusi juga mengungkap munculnya gagasan-gagasan kreatif dari peserta terkait strategi pengembangan mie kopi ke depan. Beberapa ide yang diusulkan antara lain variasi rasa dengan tambahan bahan lokal lain, pengemasan yang lebih menarik, hingga pemanfaatan media sosial untuk pemasaran. Dinamika ini memperlihatkan adanya perubahan pola pikir masyarakat dari sekadar konsumen menjadi produsen yang inovatif. Dengan demikian,

program mie kopi tidak hanya menghasilkan keterampilan teknis, tetapi juga memicu lahirnya semangat kewirausahaan dan transformasi sosial yang mendukung kemandirian ekonomi desa.

Temuan ini selaras dengan sejumlah hasil penelitian mengenai inovasi olahan kopi. Penelitian mengenai kopi bening tanpa ampas menegaskan bahwa formulasi teknis mampu meningkatkan nilai estetika dan ekonomi produk kopi, sekaligus mengurangi limbah ampas (Pane 2022). Studi di Tanah Datar membandingkan metode basah, kering, dan semi basah dalam pengolahan kopi, menunjukkan bahwa metode basah dapat menghasilkan kualitas lebih tinggi, walaupun memerlukan biaya lebih besar (Wardhana and Irwan 2020).

Di Tana Toraja, inovasi sistem kopi arabika dilakukan dengan melibatkan aktor lokal dari hulu ke hilir, termasuk pengemasan untuk wisatawan, yang berhasil meningkatkan nilai tambah kopi sebagai produk khas daerah (Limbongan et al. 2018). Penelitian lain mengenai inovasi kopi susu gula aren menekankan pentingnya diversifikasi cita rasa dengan memadukan bahan lokal, sehingga meningkatkan penerimaan konsumen dan memperluas peluang pasar (Lisan et al. 2023). Sementara itu, studi internasional menyoroti pentingnya inovasi yang berpadu dengan budaya lokal dalam produksi specialty coffee, yang tidak hanya menjaga kualitas produk tetapi juga memperkuat identitas budaya dan membuka akses ke pasar premium global (Negreti et al. 2023).

Kegiatan ini sudah dilakukan sesuai tahap yang direncanakan dari awal pembuatan mie berbahan dasar kopi. Kegiatan ini dilakukan bersama masyarakat (Ibu Kader PKK) dan Mahasiswa. Pada Gambar 9 dan Gambar 10 adalah review dari hasil mencoba sajian mie kopi saat jalan ny kegiatan yang dilakukan pada saat kegiatan berlangsung.



Gambar 9. Review Mie Kopi dari Ibu Perangkat Desa.



Gambar 10. Review Mie Kopi dari Ibu PKK.



Gambar 11. Proses Pembagian Mie Kopi.

Pada gambar 11 Terlihat sekelompok ibu-ibu PKK sedang mengantri dengan tertib untuk mencoba inovasi kuliner berupa mie kopi. Suasana tampak ramai namun tetap teratur, menunjukkan antusiasme mereka terhadap produk baru tersebut. Di bagian depan antrean, terdapat meja tempat mie kopi disajikan, sehingga para ibu tampak penasaran sekaligus bersemangat menunggu giliran. Momen ini menggambarkan keterlibatan aktif masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, dalam mendukung program inovasi makanan berbasis lokal.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan keseluruhan rangkaian kegiatan, dapat disimpulkan bahwa program pelatihan pembuatan mie kopi berhasil menumbuhkan keterampilan teknis, kesadaran ekonomi, serta semangat kewirausahaan pada masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK. Peserta tidak hanya memahami konsep diversifikasi pangan, tetapi juga mempraktikkan langsung tahapan pembuatan mie kopi mulai dari pengenalan bahan, pencampuran adonan, pencetakan, perebusan, hingga penyajian. Antusiasme terlihat jelas saat mereka mencicipi produk, memberikan review positif, dan bahkan mengantri dengan tertib untuk mencoba sajian mie

kopi. Respon yang baik ini menegaskan bahwa mie kopi memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk kuliner khas desa yang bernilai jual, sekaligus membuka peluang usaha baru yang dapat memperkuat perekonomian keluarga dan komunitas.

PENGAKUAN

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Pemerintah Desa Sagalaherang yang telah memberikan izin, dukungan, serta fasilitas sehingga kegiatan dapat terselenggara dengan baik. Penghargaan yang sebesar-besarnya juga kami berikan kepada Ketua beserta seluruh anggota PKK Desa Sagalaherang yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari pelatihan, praktik pembuatan, hingga evaluasi produk mie kopi. Partisipasi dan antusiasme ibu-ibu PKK menjadi faktor penting dalam keberhasilan program ini.

Kami juga menyampaikan apresiasi kepada para perangkat desa, tokoh masyarakat, serta seluruh peserta kegiatan yang telah memberikan dukungan moral, tenaga, maupun ide-ide kreatif demi menyempurnakan program ini. Tidak lupa, terima kasih kami sampaikan kepada rekan-rekan mahasiswa yang telah bekerja sama secara kompak dalam mendampingi masyarakat, serta dosen pembimbing yang senantiasa memberikan arahan dan bimbingan selama proses berlangsung.

DAFTAR REFERENSI

- Anggia, M., Malse, & Wijayanti, R. (2023). Studi proses pengolahan kopi metode kering dan metode basah terhadap rendemen dan kadar air. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 2(2), 137–141. <https://doi.org/10.47233/jppie.v2i2.996>
- Bhariono, & Galey. (2022). Strategi pengembangan produk kopi jahe cabe jamu dengan analisis SWOT pada PT. Bisma Universitas Islam Madura. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 135–139. Politeknik Negeri Jember. <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>
- Iftita, M., Sahur, E. F., & Farizi, F. A. (2024). Mie ubi ungu sebagai peluang usaha kreativitas mahasiswa yang bernilai jual. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(1), 179–184.
- Limbongan, Y., Tanan, A., Malamassam, D., Pasulu, I., Sampelawang, P., Palelleng, S., Rantetana, M., Karundeng, S., & Rantelembang, Y. G. (2018). Pengembangan sistem inovasi kopi arabika (*Coffea arabica*) untuk mendukung pembangunan pariwisata Toraja. *Prosiding Seminar Nasional Kepariwisataan Berbasis Riset dan Teknologi*, 1(1), 30–39.
- Lisan, F. M., Utami, N. N. P., Andini, M. R., Bisri, D., Fara Diba, A. Y. P., Aini, W., Ramadhan, F., Astuti, S., & Muthahanas, I. (2023). Inovasi produk pengolahan kopi

susu gula aren serta strategi pemasaran dalam upaya meningkatkan perekonomian masyarakat desa. Pengabdian UNDIKMA, 6(1), 226. <https://doi.org/10.33394/jpu.v6i1.14136>

Minantyo, H., Sondak, M. R., Krisbianto, O., Kristama, B. Y., Sudibyo, T. K., Raharja, Z. G., & Hadipratista, N. S. (2023). Pelatihan inovasi membuat mie berbahan dasar pangan lokal masyarakat Suku Tengger. *Jurnal Leverage, Engagement, Empowerment of Community (LeECOM)*, 5(2), 139–144. <https://doi.org/10.37715/leecom.v5i2.3721>

Murti, P. D. B., Kuspradanarto, R. B., Mahardika, A., Hapsari, M. W., Anggraeni, N., & Rizkaprilisa, W. (2023). Workshop pengolahan mie kopi. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 339–345. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v6i2.1672>

Musyaffa, R. H., Romadholi, I. F., Purwidiani, N., & Widagdo, A. K. (2024). Inovasi mie kremes dengan pemanfaatan sawi hijau dan daun kersen. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 210–224. <https://doi.org/10.55606/lencana.v2i4.4058>

Negreti, A., Santini, G., Dias, R., & Ramos, T. (2023). The innovation and local culture in the production of specialty coffee in short food supply chains and their impact on environmental sustainability. *Gestão & Regionalidade*, 40, 1–22.

Pane, Y. (2022). Mie kopi (MIKOP). *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(5), 1304–1309. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i5.11158>

Rengganis, B. S., Fathurrahman, F., & Novida, S. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi biji kopi Sajang Rinjani untuk meningkatkan nilai tambah produk berbasis model ekonomi sirkular. *Jurnal ERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 1852–1856.

Rifaldi Taha, R., Wahyuni P., A. D., & Nusran, M. (2024). Inovasi kemasan produk kopi UMKM Robin: Menyelaraskan preferensi konsumen melalui pendekatan quality function deployment. *Jurnal Aplikasi Sains, Informasi, dan Pendidikan (JAPSI)*, 2(2), 86–96. <https://doi.org/10.3926/japsi.v2i2.1263>

Saudah, S., Maulana, M. N., & Ismawati, A. L. R. A. (2025). Peningkatan produktivitas UMKM “Kopi Thung” melalui sinergi media sosial dan media konvensional. *Journal of Indonesian Society Empowerment (JISE)*, 3(1), 1–12. <https://doi.org/10.54259/jise.v3i1.2025>

Siregar, D., & Pratama, R. (2024). Transformasi bisnis bubuk kopi desa dengan kekuatan digital bersama UMKM Desa Kota Lekat Mudik, Kecamatan Hulu Palik, Kabupaten Bengkulu Utara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inspirasi*, 1(3), 306–312. <https://doi.org/10.572349/inspirasi.v2i1.363>

Sondang, S., Pandusaputri, N. A., & Mokodompit, B. (2024). Adaptasi tren penikmat kopi dari generasi milenial ke Gen Z. *Adaptasi Tren Penikmat Kopi*, 9(8), 1–10.

Warda, H., Nawansih, O., Yuliana, N., & Nurdin, S. U. (2023). Preferensi konsumen terhadap pengembangan produk camilan kopi. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 64–74.

Wardhana, M. G., & Irwan, M. S. (2020). Formulasi inovatif pembuatan kopi bening tanpa ampas (clear coffee). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 11.

<https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.1657>

Widodo, A., & Rahmawati, I. (2023). Inovasi mie keriting sebagai makanan instan cegah kerdil dan stunting. *Jurnal Gizi & Inovasi Pangan*, 4(2), 77–88.
<https://doi.org/10.32509/jgip.v4i2.2023>