

# PELATIHAN DAN PENGENALAN INOVASI KOPI HERBAL LAMTORO TERHADAP WARGA DESA TAWAR KABUPATEN MOJOKERTO

Apriano I'tisham Adam  
*Untag Surabaya, Ilmu Komunikasi,*  
[adampriano@gmail.com](mailto:adampriano@gmail.com)

Revany Angelia P  
*Untag Surabaya, Ilmu Komunikasi,*  
[revaniangel.pribadi@gmail.com](mailto:revaniangel.pribadi@gmail.com)

Thomas Yoitho  
*Untag Surabaya, Ekonomi Pembangunan,*  
[thomasyoito@gmail.com](mailto:thomasyoito@gmail.com)

Rahadyan Widarsadhika W., SH.,MH  
*(Untag Surabaya, Ilmu Hukum,*  
[rwisnumurti@untag-sby.ac.id](mailto:rwisnumurti@untag-sby.ac.id)

## Abstrak

Desa Tawar, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto, adalah tempat dilaksanakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Desa ini memiliki potensi ekonomi dan sumber daya manusia yang terampil dalam bidangnya. Sebagian besar mata pencaharian penduduk Desa Tawar yaitu petani dan buruh pabrik. Selain itu beberapa warga Desa Tawar memiliki usaha kecil dalam pertanian tanaman ale atau bisa disebut dengan Lamtoro. Lamtoro atau petai cina (*Leucaena leucocephala*) adalah tumbuhan yang memiliki batang pohon keras dan berukuran tidak besar. Buahnya mirip dengan buah petai (*Parkia speciosa*) tetapi ukurannya jauh lebih kecil dan berpenampang lebih tipis. Buah petai cina termasuk buah polong, berisi biji-bijian kecil yang jumlahnya cukup banyak. Para petani sering menanam tanaman Petai cina sebagai tanaman pagar, pupuk hijau, dan lain sebagainya. Petai cina cocok hidup di dataran rendah sampai ketinggian 1500 meter diatas permukaan laut. Pengembakbiakannya selain dengan penyebaran biji yang sudah tua juga dapat dilakukan dengan cara stek batang. Permasalahan yang dialami oleh pelaku usaha kecil di Desa Tawar yaitu terbatasnya ilmu pengetahuan yang dimiliki dalam mengolah potensi bahan baku. Dalam analisa permasalahan yang dialami oleh pelaku usaha kecil UMKM di Desa Tawar, maka dirancanglah program kerja Pelatihan dan Pengenalan Inovasi Kopi Herbal Lamtoro. Tujuan dari pelaksanaan Pengabdian di Desa Tawar ini untuk membantu masyarakat dalam mengembangkan dan memanfaatkan sumber daya lokal Desa Tawar, demi meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang potensi dari tanaman ale atau lamtoro sebagai minuman yang kaya akan manfaat serta meningkatkan nilai ekonomi masyarakat dengan peluang komersial dari minuman berbahan lamtoro.

**Kata Kunci:** Kopi Lamtoro, usaha kecil, inovasi

## Abstract

*Tawar Village, Gondang District, Mojokerto Regency, is a place where community service activities are carried out. This village has economic potential and skilled human resources in their fields. Most of the livelihoods of Tawar Village residents are farmers and factory workers. Apart from that, several residents of Tawar Village have small businesses in ale farming or what can be called Lamtoro. Lamtoro or Chinese petai (Leucaena leucocephala) is a plant that has a*

*hard tree trunk and is not large in size. The fruit is similar to petai fruit (*Parkia speciosa*) but is much smaller in size and thinner in cross-section. Chinese petai fruit is a pod, containing quite a lot of small seeds. Farmers often plant Chinese Petai plants as hedge plants, green manure, and so on. Chinese petai is suitable for living in the lowlands up to an altitude of 1500 meters above sea level. Apart from spreading old seeds, breeding can also be done by stem cuttings. The problem experienced by small business actors in Tawar Village is the limited knowledge they have in processing potential raw materials. In analyzing the problems experienced by small MSME business actors in Tawar Village, a work program for Training and Introduction to Lamtoro Herbal Coffee Innovation was designed. The aim of implementing this service in Tawar Village is to help the community develop and utilize local resources in Tawar Village, in order to increase community knowledge about the potential of the ale or lamtoro plant as a drink that is rich in benefits and increase the economic value of the community with commercial opportunities from drinks made from lamtoro .*

**Keywords:** *Lamtoro Coffee, small business, innovation*

## PENDAHULUAN

(Rahmiyati & Rahim, 2015) mengutarakan yang dikutip dari Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) bahwa Kota Mojokerto memiliki misi mengurangi kemiskinan serta menambah perekonomian untuk menyejahterakan masyarakat dengan memanfaatkan potensi lokal, salah satunya UMKM yang berada di Mojokerto. Bersamaan dengan apa yang terjadi di ranah perekonomian Indonesia saat ini, membuat pemerintah semakin mendorong Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Bidang perekonomian memiliki potensi dalam menyediakan peluang bagi Usaha Kecil Mikro Menengah (UMKM) untuk mengembangkan agar bisa bersaing dengan perusahaan-perusahaan bermodal besar. Dengan kehadiran Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di tengah-tengah kehidupan masyarakat memiliki kontribusi untuk mempertahankan serta menggerakkan roda perekonomian, terutama setelah hadirnya pandemi yang memberikan dampak yang tidak main-main bagi pelaku usaha.

Di tengah proses pengembangannya, UMKM menghadapi berbagai permasalahan yang dapat menghambat dalam memajukan usaha mereka. Minimnya modal yang dimiliki, dan kesediaan teknologi yang ada memiliki efek yang besar dalam proses kewirausahaan. Kendala lain yang juga mempengaruhi adalah terbatasnya ilmu pengetahuan yang dimiliki dalam mengolah potensi bahan baku juga dapat memberikan dampak yang tidak main-main.

Dalam penyejahteraan di bidang kewirausahaan, (Prasetya, Laksono, & Hidayat, 2020) menjelaskan pelaku usaha di tengah globalisasi khususnya di era revolusi industri 4.0 harus mampu berupaya mengembangkan produknya agar dapat menghadapi tingginya persaingan. Hal ini khususnya dengan melakukan pengembangan sumber daya alam, teknologi, ataupun dengan melakukan perluasan jangkauan area pemasaran. Tidak hanya itu, perlunya menghadirkan inovasi produk yang mampu mendorong penjualan dari UMKM tersebut sehingga mampu bertahan dan bersaing ditengah ketatnya dunia kewirausahaan

Permasalahan terhadap adanya kebutuhan dalam menghadirkan inovasi produk juga dialami oleh salah satu Usaha Kecil Mikro Menengah (UMKM) Lamtoro milik Bu Saini yang terletak di Desa Tawar, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto. UMKM Lamtoro Bu Saini awalnya hanya memproduksi dua jenis produk, yaitu Ale dan lamtoro itu sendiri. Ale merupakan sayuran sejenis kecambah yang dihasilkan dari lamtoro.

Ketika kami melakukan interaksi dengan mitra Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Bu Saini mengenai permasalahan apa yang dihadapi, kami menemukan bahwa ragam produk yang dijual oleh usaha milik Bu Saini tergolong sedikit, apalagi jika ditinjau dengan bahan baku lamtoro yang sebenarnya memiliki banyak potensi produk yang bisa dihasilkan. Alasan dibalik hal tersebut adalah Bu Saini belum berani mengambil resiko atau dengan kata lain tidak memiliki ilmu pengetahuan yang lebih tentang bagaimana cara mengolah lamtoro untuk dijadikan variasi produk lain. Selain itu, terbatasnya alat yang dimiliki untuk mencoba mengolah lamtoro menjadi variasi produk lain menjadi alasan dibalik tindakannya tersebut. Hal yang juga mendampingi tindakan tersebut adalah beliau merasa tidak memiliki banyak lagi tenaga yang dipunya sehingga beliau merasa lebih baik untuk fokus dengan apa yang sudah dilakukan.

Dari wawancara yang kami lakukan dengan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Lamtoro Bu Saini, permasalahan yang dihadapi oleh Bu Saini adalah elum sepenuhnya mengetahui informasi tentang potensi yang dimiliki oleh buah lamtoro, sehingga sejauh ini beliau hanya fokus dengan apa yang sudah selama ini beliau jalankan.

Dari kurangnya ilmu pengetahuan yang dimiliki oleh mitra kami mengenai potensi biji buah lamtoro, maka tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat yang kami

lakukan adalah ingin pendampingan dan pelatihan salah satu bentuk variasi produk yang dihasilkan dari pengolahan biji lamtoro. Kopi Herbal Lamtoro adalah salah satu produk olahan yang dihasilkan dari biji lamtoro. Inovasi produk ini kami pilih untuk diperkenalkan kepada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Bu Saini dikarenakan Kopi Herbal Lamtoro cenderung mudah untuk diolah dan memiliki nilai jual yang baik. Produk ini menjadi pertimbangan kami untuk diperkenalkan ke Bu Saini dikarenakan mudahnya proses produksi Kopi Herbal Lamtoro apabila dilihat dari kemampuan yang dimiliki Bu Saini yang sudah berada di usia lanjut.

Setelah itu, ditemukan permasalahan lanjutan yakni kurangnya alat yang dapat digunakan oleh Bu Saini dalam memproduksi inovasi produk baru yaitu Kopi Herbal Lamtoro. Hal ini menyebabkan bertambahnya juga poin dari tujuan kegiatan pengabdian masyarakat kami kepada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Lamtoro Bu Saini untuk pengadaan alat *grinder* sehingga dapat mempermudah Bu Saini dalam menghaluskan lamtoro pada tingkat kehalusan tertentu. Selain itu dalam penanganan untuk membangun *awareness*, kami juga membuat karya desain berupa stiker produk Kopi Herbal Lamtoro yang nantinya berfungsi sebagai infografis mengenai pengetahuan produk untuk ditempel di kemasan produk. Hal ini sejalan dengan pernyataan Prasetya, Laksono, & Hidayat (2020) bahwa inovasi dari desain dapat memberikan inovasi dalam pemasaran juga hasil produksi. (Indartuti & Maduwinarti, 2021) Tidak hanya itu, kami juga memberikan pelatihan dan pendampingan tentang jenis kemasan yang digunakan untuk mengemas Kopi Herbal Lamtoro melalui pendekatan berbasis *Learning By Doing*.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pendampingan yang dilakukan kepada pelaku usaha UMKM tanaman ale/lamtoro Bu Saini mengacu pada konsep manajemen yang meliputi proses kegiatan perencanaan, pengaturan, pengarahan dan pengendalian perusahaan (Astuti et. Al., 2002). Kegiatan pendampingan KKN sub-kelompok R06 merupakan implementasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan dengan beberapa tahapan program kerja dan metode observasi lapangan, meliputi :

#### 1. Perencanaan

Tahap perencanaan meliputi observasi dan merancang program kerja untuk menyelesaikan permasalahan yang dialami oleh pelaku usaha UMKM lamtoro Ibu Saini. Melakukan identifikasi dengan survei ke lokasi Desa Tawar serta melakukan koordinasi dengan perangkat administrasi setempat. dan menjalin interaksi atau hubungan dengan mitra terkait melalui wawancara. Wawancara dilakukan dengan Bu Saini yakni pelaku usaha UMKM Lamtoro mengenai permasalahan apa yang sedang dihadapi.

#### 2. Pencarian Solusi Dari Permasalahan

Kami mengobservasi bahwa sedikitnya variasi produk yang dimiliki oleh UMKM Lamtoro Bu Saini. Produk yang dihasilkan oleh mitra hanyalah Ale. Sehingga kami mencoba berdiskusi dan mengajukan untuk mencoba memproduksi produk inovasi dari tumbuhan lamtoro yaitu Kopi Herbal Lamtoro.

#### 3. Persetujuan dan Koordinasi Dengan Mitra Terkait

Ketika di tahap proses pengajuan, Bu Saini selaku mitra yang terlibat menyetujui untuk menjadi mitra sub-kelompok untuk menjalankan program kerja Kopi Herbal Lamtoro. Tim pengabdian Kuliah Kerja Nyata sub-kelompok 6 juga melakukan komunikasi lebih lanjut dengan pelaku UMKM lamtoro Ibu Saini untuk menentukan kebutuhan serta hal yang diperlukan dan dipersiapkan ketika kegiatan pengabdian dilaksanakan.

#### 4. Persiapan

Tahap persiapan meliputi persiapan alat dan bahan yang diperlukan seperti biji lamtoro, grinder/blender, kompor dan wajan, penyaring teh, *pouch* kemasan, serta desain stiker yang nantinya akan digunakan untuk kemasan sehingga lebih menarik pasar.

#### 5. Pelaksanaan

Setelah tahap persiapan dilakukan, tahap pelaksanaan merupakan realisasi kerja kegiatan pendampingan. Pelaksanaan meliputi pelatihan dan pembuatan Kopi Herbal Lamtoro dari pengambilan biji buah lamtoro hingga proses pengemasan produk.

Dalam melaksanakan program kerja, diterapkan beberapa metode untuk optimalisasi kegiatan pendampingan. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, serta terperinci ini meliputi:

### 1. Metode Pelatihan

Pelaku usaha UMKM lamtoro Ibu Saini dibekali tiga pelatihan yaitu merancang desain label produk, cara pengolahan biji lamtoro menjadi Kopi Herbal Lamtoro, dan pengemasan produk. Pelaku usaha didemonstrasikan cara pengolahan biji lamtoro serta disediakan alat *grinder* sehingga dapat mempermudah mitra dalam memproduksi biji lamtoro.

### 2. Metode Praktik

Pada metode ini dilaksanakan praktik pengolahan dan pembuatan Kopi Herbal Lamtoro hingga tahap pengemasan produk. Pelaku UMKM lamtoro Ibu Saini juga turut praktik dalam pengolahan Kopi Herbal Lamtoro sesuai dengan dengan pelatihan yang diberikan oleh tim pengabdian.

### 3. Monitoring dan Evaluasi

Setelah seluruh program kerja dilaksanakan, tahap selanjutnya adalah melakukan monitoring dan evaluasi untuk mengukur sejauh mana rencana dan tujuan terealisasi. (Sulastri, 2016)

Dalam pelaksanaannya, kelompok R06 berfokus untuk mengenalkan Kopi Herbal Lamtoro ke salah satu mitra serta menjelaskan bagaimana cara pembuatan produk Kopi Herbal Lamtoro, dengan harapan akan menjadi inspirasi dan menular ke mitra yang lain yang memiliki usaha kecil serupa. Hasil yang diharapkan adalah mitra memiliki inovasi produk lain untuk dihasilkan sehingga mampu menambah pendapatan mitra.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan program kerja Kuliah Kerja Nyata Reguler 6 Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya berhasil dilaksanakan dengan baik. Dengan skema jadwal pelatihan yang telah diatur oleh tim pengabdian, mitra yang terlibat mendapatkan manfaat sekaligus inovasi baru dalam kewirausahaannya dari seluruh rangkaian kegiatan program kerja. Mulai dari keterampilan tim pengabdian dalam merancang label, mengemas produk usaha, dan mengolah inovasi baru pada tanaman lamtoro. Pelaku usaha mampu mengaplikasikan materi pelatihan yang diberikan.

Program Kerja yang dilaksanakan oleh mahasiswa kelompok R06 KKN Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya dengan judul “Pelatihan dan Pengenalan Inovasi Kopi Herbal Lamtoro Terhadap Warga Desa Tawar, Mojokerto” mempunyai tujuan untuk membantu meningkatkan usaha mikro kecil menengah Desa Tawar. Dengan memanfaatkan pertanian tanaman ale yang kurang dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat umum. Memanfaatkan sumber daya lokal Desa Tawar, demi meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang potensi dari Lamtoro sebagai minuman yang kaya akan manfaatnya, serta meningkatkan nilai ekonomi masyarakat dengan peluang komersial dari minuman berbahan lamtoro program kerja ini dapat meningkatkan pengetahuan kepada masyarakat umum akan sumber-sumber bahan konsumsi alami yang kurang diketahui masyarakat dan memiliki manfaat yang banyak.

Kecambah yang dihasilkan dari tanaman lamtoro selain dapat dijadikan bahan pokok makanan, biji lamtoro juga dapat diolah menjadi minuman herbal. Manfaat-manfaat tanaman lamtoro diantaranya adalah sebagai obat diabetes, obat cacing, peluruh kencing, radang ginjal, susah tidur (insomnia), dan kencing manis.

Proses yang dilakukan dalam program kerja ini yang pertama yaitu mencari mitra yang memiliki usaha kecil tanaman ale, salah satunya merupakan usaha kecil milik Ibu Saini tepatnya berlokasi di Dusun Klagen, Desa Tawar. Langkah selanjutnya yaitu meminta mitra yang terlibat untuk menyiapkan biji lamtoro yang sudah kering kecoklatan. Langkah selanjutnya yaitu proses pembersihan. Pembersihan ini dilakukan dengan mengayak biji lamtoro dengan menggunakan tampah bambu agar memudahkan untuk memisahkan biji lamtoro dengan ranting-ranting kayu sisa panen.

Setelah melakukan pembersihan, biji lamtoro disangrai menggunakan wajan yang kering dan besar. Menggunakan api sedang dan membolak-balikkan biji lamtoro dengan sendok kayu. Proses penyangraian biji lamtoro ini dilakukan hingga biji lamtoro meletup-letup, berwarna kecoklatan dan sedikit gosong mirip seperti memasak brondong jagung. Sekiranya biji lamtoro sudah matang kemudian ditiriskan ke dalam tampah yang sudah disiapkan dan dibiarkan agar suhu turun. Setelah biji lamtoro sudah dingin, biji lamtoro dihancurkan hingga menjadi bubuk halus menggunakan blender/grinder. Bubuk halus ini selanjutnya disaring dengan saringan teh agar mendapatkan bubuk yang lebih halus dan mudah di seduh. Selanjutnya bubuk yang sudah disaring dapat langsung dimasukkan

kedalam kemasan pouch. Tempel sisi kemasan dengan stiker logo brand/ nama produk dan Kopi Herbal Lamtoro siap untuk dipasarkan.

Produk ini sendiri memiliki sebutan kopi dalam Kopi Herbal Lamtoro karena bentuk bubuk yang halus dan mudah diseduh seperti layaknya menyeduh kopi. Memiliki warna pucat dan rasa yang hambar menyebabkan produk Kopi Lamtoro dapat dicampur dengan berbagai minuman seperti campuran bubuk kopi atau dapat diseduh dengan teh.

Produk yang dihasilkan sudah melewati tahap uji coba, jadi produk ini sudah siap untuk dikonsumsi dan dipasarkan. Mahasiswa KKN R6 Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya sudah mencoba dan mengonsumsi produk Kopi Herbal Lamtoro ini. Meskipun memiliki bau lamtoro yang menyengat tetapi produk Kopi Lamtoro ini tidak menimbulkan efek samping.

Diharapkan produk ini mendapatkan dukungan sehingga produk ini dapat dipasarkan secara bebas. Dengan adanya dukungan dan pemasaran yang bebas maka dapat membuka peluang usaha dan meningkatkan usaha kecil milik warga Desa Tawar maupun membuka peluang lapangan pekerjaan bagi masyarakat umum. selain itu dengan adanya Kopi Herbal Lamtoro ini dapat menjadi minuman herbal menyehatkan yang praktis dan murah bagi masyarakat umum.

Hasil karya ilmiah ini menunjukkan bahwa pengenalan inovasi kopi herbal lamtoro memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan petani, meningkatkan produksi dan kualitas lamtoro, serta memberikan peluang ekonomi yang lebih baik bagi masyarakat Desa Tawar.

## **SIMPULAN**

Tanaman lamtoro memiliki banyak potensi yang bisa dimanfaatkan untuk menghasilkan berbagai macam variasi produk. Pengenalan inovasi kopi herbal lamtoro di Desa Tawar, Kabupaten Mojokerto kepada Usaha Mikro Kecil Menengah (UKM) Lamtoro Bu Saini mampu memberikan kontribusi positif terhadap pengembangan ekonomi lokal dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, pengenalan dan pendampingan pembuatan produk inovasi kopi herbal lamtoro dapat menjadi referensi



baru dalam mengembangkan usaha beliau. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi landasan untuk pengembangan lebih lanjut dalam mendukung pertumbuhan ekonomi berkelanjutan di Desa Tawar

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia-Nya yang telah diberikan. Ucapan terima kasih kami tujukan kepada Kepala Desa Tawar beserta mitra yang terlibat, dan seluruh pihak yang telah berpartisipasi dan membantu dalam berlangsungnya kegiatan program kerja Kuliah Kerja Nyata Reguler di Desa Tawar, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto yang dilaksanakan pada tanggal 13 Januari hingga 24 Januari 2024. Karya Ilmiah ini merupakan hasil dari dedikasi dan kerja sama kelompok Kuliah Kerja Nyata sub-kelompok 6 dalam Pelatihan dan Pengenalan Inovasi Kopi Herbal Lamtoro. Kami berharap dari hasil kerja sama yang dibangun dapat memberi manfaat dan pemahaman yang komprehensif kepada masyarakat khususnya kepada mitra yang terlibat agar dapat meningkatkan usaha mikro kecil menengah dan produktivitas pertanian di Desa Tawar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Indartuti, E., & Maduwinarti, A. (2021). PKM Pemanfaatan Limbah Kurma Dan Buahnya Menjadi Minuman Kopi, Susu Kurma Pada UMK OEMAH KURMA “NAF” Di Kelurahan Medokan Ayu, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya. *Jurnal Pengabdian LPPM Untag Surabaya*, 38-42.
- Prasetya, A. J., Laksono, Y. T., & Hidayat, W. (2020). PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PKM) PENGEMBANGAN MARKETING WEBSITE DAN DESAIN KEMASAN PADA UKM BUMI CIPTA SEJAHTERA SURABAYA. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (JPM17)*, 92-98.
- Rahmiyati, N., & Rahim, M. A. (2015). PENINGKATAN PRODUKTIVITAS DAN KUALITAS PRODUK MELALUI PENERAPAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA PADA USAHA PENGEMBANG EKONOMI LOKAL DI KOTA MOJOKERTO PROPINSI JAWA TIMUR. *Jurnal Pengabdian LPPM UNTAG Surabaya*, 171-182.
- Astuti, R., Kartawinata, B. R., Nurhayati, E., Tuhuteru, J., Mulatsih, L. S., Mulyani, A., Siska, A. J., Erzianti, R., Wicaksono, G., Nurmatias, Nugroho, H., Sugiarto, D., & Indriani, J. D. (2022). Manajemen Keuangan Perusahaan (A. Masruroh (ed.); 1st ed.). Widina Bhakti Persada Bandung.
- Sulastri, L. (2016). Manajemen Usaha Kecil Menengah (Creative Team LaGood's Publishing (ed.); 1st ed.). LGM - LaGood's Publishing.