
PEMANFAATAN LIMBAH KULIT KOPI: STRATEGI PENGOLAHAN CASCARA TEA UNTUK MENINGKATKAN NILAI EKONOMI LOKAL

Indah Kencanawati¹⁾, Tri Saslina²⁾, Titin Mairisiska³⁾, Hofifah Anzalina⁴⁾
^{1,2,3,4} Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Institut Agama Islam Negeri Kerinci
email: kencanawatiindah@gmail.com, saslinatri2015@gmail.com,
titinmairisiska88@gmail.com, hofifahanzalina17@gmail.com

Abstract

Public understanding regarding the processing of Cascara Tea has undergone significant changes, especially in knowledge regarding processing techniques which produce various variations of products that attract the attention of consumers. The research method applied is a descriptive analysis method, involving several stages which form the basis of the data collection and analysis process, including the use of primary data and secondary data. This stage includes research planning, subject selection, and data collection through in-depth interviews, participant observation, and document analysis. The data analysis process is carried out through techniques for organizing, translating, and interpreting data, which includes coding, categorization, and identifying patterns of findings. The research results show that the reconstruction of community activities in the production of Cascara Tea Kerinci involves several key aspects. Among other things, Cascara Tea Kerinci is known for its unique quality when compared to similar products, various product variations, and attention to the quality of Cascara Tea Kerinci products. In addition, there are ongoing efforts to create new variants from time to time to maintain consumer interest in this product. the unique characteristics of Cascara Tea Kerinci became one of the main factors in this reconstruction, creating a product identity that cannot be competed with on the market.

Keywords: *Limbah Kopi; Lingkungan; Nilai Ekonomi; Cascara Tea*

Abstrak

Pemahaman masyarakat mengenai pengolahan Cascara Tea telah mengalami perubahan yang signifikan, terutama dalam pengetahuan terkait teknik pengolahan yang menghasilkan berbagai variasi produk yang menarik perhatian konsumen. Metode penelitian yang diterapkan adalah metode analisis deskriptif, melibatkan beberapa tahap yang menjadi dasar dalam proses pengumpulan dan analisis data, termasuk penggunaan data primer dan data sekunder. Tahapan ini mencakup perencanaan penelitian, seleksi subyek, dan pengumpulan data melalui wawancara mendalam, pengamatan partisipan, serta analisis dokumen. Proses analisis data dilakukan melalui teknik pengorganisasian, penerjemahan, dan penafsiran data, yang mencakup pengkodean, kategorisasi, dan identifikasi pola temuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rekonstruksi aktivitas masyarakat dalam produksi Cascara Tea Kerinci melibatkan beberapa aspek kunci. Antara lain, Cascara Tea Kerinci dikenali karena kualitasnya yang unik bila dibandingkan dengan produk sejenis, variasi produk yang beragam, dan perhatian terhadap kualitas produk Cascara Tea Kerinci. Selain itu, terdapat upaya berkelanjutan untuk menciptakan varian baru dari waktu ke waktu guna menjaga ketertarikan konsumen terhadap produk ini. Ciri khas unik dari Cascara Tea Kerinci menjadi salah satu faktor utama dalam rekonstruksi ini, menciptakan identitas produk yang tidak dapat disaingi di pasaran.

Kata Kunci: Coffee Waste; Environment; Economic Value; Cascara Tea

1. PENDAHULUAN

Buah kopi, yang berasal dari tanaman kopi (*Coffea spp.*), memiliki empat spesies utama di dunia: kopi arabika (*Coffea arabica*), kopi robusta (*Coffea canephora*), kopi liberika (*Coffea liberica*), dan kopi excelsa (*Coffea dewevrei*). Menurut International Coffee

Organization, produksi kopi dunia didominasi oleh kopi arabika dan robusta, mencapai 99%, sedangkan liberika dan excelsa hanya menyumbang sebagian kecil. Di Indonesia, produksi kopi sebagian besar merupakan robusta (83%), diikuti oleh arabika (17%), serta sejumlah kecil liberika dan excelsa (Rahmawati, 2018; Ernawati et al., 2018).

Proses produksi kopi, mulai dari tanam hingga paska panen, menghasilkan berbagai limbah, termasuk tunas, daun yang jatuh, mahkota bunga, dan kulit buah kopi hasil pengolahan kering. Namun, limbah kulit kopi sering diabaikan dalam proses pengolahan, padahal memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku minuman teh yang berkualitas tinggi. Rosidah menunjukkan dalam penelitiannya bahwa kulit kopi mengandung senyawa antioksidan tinggi dan memiliki karakteristik rasa yang unik, menjadikannya bahan yang menarik untuk diolah menjadi minuman berkhasiat (Rosidah et al., 2021).

Pemanfaatan limbah kulit kopi untuk minuman teh dapat direalisasikan melalui berbagai metode pengolahan. Penelitian yang dilakukan oleh Indrayani melalui studi eksperimentalnya menunjukkan bahwa dengan menerapkan teknik fermentasi yang tepat, kulit kopi dapat menghasilkan teh dengan aroma khas dan kandungan senyawa bioaktif yang tinggi (Indrayani et al., 2022). Dengan demikian, pemanfaatan limbah kulit kopi bukan hanya memberikan nilai tambah pada limbah tersebut, tetapi juga berpotensi mengurangi dampak lingkungan dari pembuangan limbah tersebut (Nurhayati et al., 2020).

Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Garis et al yang memanfaatkan limbah kulit kopi menjadi minuman teh celup (Garis et al., 2019) dan juga penelitian yang dilakukan oleh Susanti yang memanfaatkan limbah kopi menjadi teh kemasan (Susanti et al., 2021) serta penelitian yang dilakukan oleh Maxiselly et al yang mengolah limbah kulit kopi menjadi produk bernilai tinggi (Maxiselly et al., 2023). Temuan dari penelitian ini memberikan kontribusi penting dalam pengembangan minuman teh yang mampu memenuhi preferensi konsumen yang semakin beragam. Potensi limbah ini berasal dari tahapan pengolahan kopi dengan metode pengeringan kering. Buah kopi, atau sering disebut sebagai kopi gelondong basah setelah panen, memiliki kadar air berkisar antara 60-65%. Biji kopi masih terlindungi oleh kulit buah, daging buah, lapisan lendir kulit tanduk, dan kulit ari. Berdasarkan penelitian, 100 kg buah kopi yang diolah secara kering dapat menghasilkan 29 kg (29%) gelondong kering yang mengandung 15,95 kg biji kopi setara 55% dan 13,05 kg kulit buah kopi atau 45% (Akbar & Kurniawan, 2023).

Produksi kopi yang tinggi di Kerinci menghasilkan sejumlah besar limbah kulit kopi dalam proses pengolahan biji menjadi bubuk kopi. Kearifan yang diterapkan oleh masyarakat Kemantan Kebalai adalah menciptakan minuman Teh cascara dari kulit buah kopi. Teh cascara merupakan minuman yang dihasilkan dari pengeringan kulit buah kopi setelah bijinya dipanen (Rahmat, 2022). Kulit buah ini kemudian diseduh seperti teh, menghasilkan minuman dengan rasa unik yang mencampurkan karakteristik buah beri dan ringan seperti teh. Teh cascara dikenal karena kandungan antioksidannya yang tinggi dan memiliki potensi untuk memberikan pengalaman berbeda bagi penikmat teh dan kopi (Sholichah et al., 2019).

Pengembangan minuman teh dari limbah kulit kopi juga dapat memberikan dampak positif terhadap ekonomi local (Anggraeni & Wibowo, 2021). Pemanfaatan limbah kopi dapat menciptakan peluang bisnis baru di tingkat lokal, memperkuat mata rantai nilai di sektor pertanian, dan meningkatkan pendapatan petani kopi. Untuk mendukung upaya pemanfaatan limbah kulit kopi untuk minuman teh, perlu adanya kolaborasi antara peneliti, produsen, dan pemerintah. Kerjasama ini dapat diarahkan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap potensi limbah kopi, sekaligus mengembangkan teknologi pengolahan yang ramah lingkungan. Dengan pendekatan ini, kita dapat menciptakan minuman teh yang tidak hanya enak tetapi juga berkelanjutan, menjawab tantangan lingkungan dan ekonomi secara bersamaan. Pengembangan minuman teh dari limbah kulit kopi memiliki potensi

menjadi proyek berkelanjutan yang memberikan dampak positif, tidak hanya pada ekonomi lokal, tetapi juga pada lingkungan dan kesejahteraan petani kopi (Ernawati, 2018)

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas, dapatlah diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Ketersediaan bahan baku dan kualitas limbah kulit kopi dapat mempengaruhi hasil akhir dalam produksi teh.
2. Teknologi pengolahan yang tepat berkaitan dengan teknologi pengolahan untuk menghasilkan minuman teh berkualitas tinggi dari limbah kulit kopi.
3. Pengelolaan limbah dan dampak lingkungan dari pengelolaan limbah diperlukan strategi yang berkelanjutan dan ramah lingkungan untuk mengatasi limbah kulit kopi, sehingga tidak menimbulkan masalah lingkungan yang lebih besar.
4. Pengembangan pasar dan pemasarandengan strategi pemasaran yang efektif untuk minuman teh berbahan dasar limbah kulit kopi.
5. Pemberdayaan petani dan komunitas local dengan pendekatan yang melibatkan pelatihan, pendidikan, dan dukungan keuangan untuk memastikan bahwa petani dapat memanfaatkan peluang ini secara maksimal dan mendapatkan manfaat ekonomi yang layak.

3. METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif berbasis etnosains di Desa Kemantan Agung, kecamatan Air Hangat Timur, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi. Penelitian kualitatif melibatkan beberapa tahapan yang mendasari proses pengumpulan dan analisis data. Beberapa tahapan tersebut antara lain: a) perencanaan penelitian, merupakan tahapan awal yang melibatkan perumusan masalah, tujuan penelitian, dan desain penelitian. Perencanaan yang matang akan membantu peneliti dalam mengarahkan langkah-langkah selanjutnya (Creswell, 2007) ; b) pemilihan subyek dan pengumpulan data: memilih subyek atau partisipan penelitian dan mengumpulkan data melalui berbagai metode seperti wawancara, observasi, dan dokumentasi; c) pemerolehan data: proses pengumpulan data yang dilakukan sesuai dengan desain penelitian, baik itu melalui wawancara mendalam, pengamatan partisipan, atau analisis dokumen; d) analisis data: tahapan penting dalam penelitian kualitatif yang melibatkan pengorganisasian, penerjemahan, dan penafsiran data. Metode analisis bervariasi, tetapi umumnya mencakup pengkodean, kategorisasi, dan temuan pola; e) penarikan kesimpulan dan interpretasi: Menarik kesimpulan dari temuan penelitian dan menginterpretasikannya dalam konteks konsep atau teori yang relevan (Creswell, 2007); f) pemertahanan validitas dan keandalan: upaya untuk memastikan keabsahan dan keandalan data melalui penggunaan teknik seperti triangulasi dan member checking g) penulisan laporan penelitian: menyajikan temuan penelitian dalam bentuk laporan yang jelas dan terstruktur tentang proses rekonstruksi penelitian ini terletak pada aktivitas masyarakat dalam pembuatan teh cascara tea dengan mendeskripsikan pengetahuan masyarakat alam konteks kehidupan sehari-hari dan di tengah-tengah masyarakat.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini menganalisis tentang proses rekonstruksi aktivitas masyarakat dalam pembuatan Cascara Tea Kerinci yang mentransformasikan pengetahuan asli masyarakat kedalam pengetahuan ilmiah berdasarkan Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Transformasi pengetahuan asli masyarakat kedalam pengetahuan ilmiah dalam produksi Cascara Tea

No	Pernyataan	Pengetahuan asli masyarakat	Pengetahuan ilmiah
1	Produk Cascara Tea memiliki kualitas yang berbeda dibandingkan dengan produk lain yang sejenis	Cascara Tea unggul dalam kualitasnya karena diproduksi dari kulit buah kopi pilihan dengan metode pengolahan yang teliti. Proses inovatif tersebut memastikan bahwa Cascara Tea kami menghasilkan rasa yang unik dan aroma yang khas, membuatnya berbeda dari produk sejenis di pasaran. Selain itu, kami juga mengutamakan keberlanjutan dengan mendukung petani kopi lokal, sehingga setiap teguk Cascara Tea tidak hanya memberikan kenikmatan bagi konsumen, tetapi juga memberdayakan komunitas lokal.	Pengetahuan ilmiah dapat menyoroti beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas teh. Misalnya, metode pengolahan kulit buah kopi untuk menghasilkan Cascara Tea dapat memainkan peran penting dalam karakteristik rasa dan aroma yang unik. Selain itu, analisis kimia senyawa-senyawa aktif dalam Cascara Tea juga dapat memberikan wawasan lebih lanjut tentang keunggulan produk ini.
2	Cascara Tea mempunyai varian yang beragam hingga menarik perhatian konsumen	Cascara Tea memikat perhatian konsumen dengan varian yang beragam dan inovatif. Dari varian tradisional yang menonjolkan kekhasan rasa dan aroma, hingga varian eksperimental yang menggabungkan bahan-bahan unik, setiap produk Cascara Tea memberikan pengalaman minum yang menarik dan memuaskan. Dengan ragam pilihan ini, Cascara Tea tidak hanya memenuhi selera konsumen yang berbeda, tetapi juga membawa keberagaman yang menyegarkan ke dunia teh, menciptakan sensasi baru setiap kali disajikan	Pengembangan pengetahuan masyarakat mengenai Cascara Tea yang memiliki varian beragam telah melibatkan transformasi ke dalam ranah ilmiah. Dalam konteks ini, penelitian dan analisis ilmiah terhadap berbagai varian Cascara Tea menjadi landasan penting untuk memahami lebih dalam faktor-faktor yang menarik perhatian konsumen. Dengan menggabungkan elemen ilmiah, seperti analisis komposisi senyawa aktif dan proses produksi yang teliti, masyarakat dapat mengakses pengetahuan yang lebih mendalam tentang keunikannya, memperkaya pandangan konsumen terhadap Cascara Tea sebagai minuman yang tidak hanya bervariasi secara rasa, tetapi juga dihargai secara ilmiah
3	Cascara tea selalu mengutamakan kualitas produknya	Cascara Tea selalu memberikan komitmen tertinggi terhadap kualitas produknya. Dengan teliti memilih kulit buah kopi terbaik, kami memastikan setiap teguk Cascara Tea	Proses transformasi pengetahuan masyarakat tentang Cascara Tea yang selalu mengutamakan kualitas produknya melibatkan langkah-

		<p>menyampaikan cita rasa dan aroma yang istimewa. Proses produksi yang cermat dan kontrol kualitas yang ketat menjadi landasan kami untuk menyajikan produk terbaik kepada konsumen. Keutamaan kami pada kualitas tidak hanya mencakup rasa yang khas, tetapi juga memberikan keyakinan kepada pelanggan bahwa setiap pengalaman menikmati Cascara Tea adalah pengalaman yang istimewa dan tak tertandingi.</p>	<p>langkah menuju pemahaman ilmiah yang lebih mendalam. Dengan memberikan penekanan pada aspek kualitas, masyarakat dapat terlibat dalam memahami proses produksi secara lebih terinci, termasuk pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, dan metode kontrol kualitas. Dalam proses ini, penyelidikan ilmiah dapat memperjelas parameter-parameter kritis yang mempengaruhi kualitas Cascara Tea, membantu masyarakat memahami nilai tambah dari aspek-aspek ilmiah yang menjadi dasar dari reputasi unggul produk ini.</p>
4	Cascara tea selalu menciptakan varian baru dari waktu ke waktu	<p>Cascara Tea selalu memberikan komitmen tertinggi terhadap kualitas produknya. Dengan teliti memilih kulit buah kopi terbaik, kami memastikan setiap teguk Cascara Tea menyampaikan cita rasa dan aroma yang istimewa. Proses produksi yang cermat dan kontrol kualitas yang ketat menjadi landasan kami untuk menyajikan produk terbaik kepada konsumen. Keutamaan kami pada kualitas tidak hanya mencakup rasa yang khas, tetapi juga memberikan keyakinan kepada pelanggan bahwa setiap pengalaman menikmati Cascara Tea adalah pengalaman yang istimewa dan tak tertandingi.</p>	<p>Dalam konteks ini, masyarakat dapat memahami lebih dalam proses inovasi yang dilakukan oleh ahli di industri, termasuk penelitian ilmiah terkait pemilihan varietas buah kopi, teknik pengolahan terkini, dan penambahan bahan-bahan unik. Dengan demikian, apresiasi masyarakat terhadap varian baru Cascara Tea tidak hanya didasarkan pada preferensi pribadi, tetapi juga pada pemahaman ilmiah yang berkembang, menciptakan hubungan yang erat antara inovasi dan pengetahuan yang lebih mendalam.</p>
5	Produk cascara tea mempunyai keunggulan tersendiri dari segi desain dibandingkan dengan produk lain	<p>Cascara Tea tidak hanya memanjakan lidah dengan rasa yang istimewa, tetapi juga memikat mata dengan desain yang menawan dan unik. Setiap kemasan dan presentasi produk kami dirancang dengan penuh perhatian untuk menciptakan pengalaman visual yang memikat. Desain eksklusif</p>	<p>Perubahan pemahaman masyarakat tentang Cascara Tea yang menyoroti keunggulan desainnya telah membawa pengetahuan tersebut menuju dimensi ilmiah. Dengan memperdalam wawasan terhadap estetika desain, masyarakat dapat meresapi</p>

		<p>Cascara Tea memberikan nilai tambah estetika yang membedakannya dari produk sejenis di pasaran. Keunggulan desain ini tidak hanya menciptakan daya tarik visual yang kuat, tetapi juga mencerminkan dedikasi kami untuk memberikan pengalaman konsumen yang lengkap dan berkesan.</p>	<p>konsep ilmiah di balik elemen-elemen visual yang membedakan Cascara Tea dari produk sejenis. Melalui penelitian dan analisis desain yang melibatkan prinsip-prinsip psikologi visual dan branding, pengetahuan ilmiah membantu memperjelas dampak desain produk dalam menarik perhatian konsumen, menjelaskan bahwa keunggulan Cascara Tea tidak hanya bersifat subjektif, tetapi juga dapat diukur dan dipahami secara lebih mendalam.</p>
6	<p>Gaya produk cascara tea mempunyai ciri khas tersendiri</p>	<p>Gaya produk Cascara Tea mengusung ciri khas yang menonjol, memberikan sentuhan yang unik dan membedakan dari produk teh lainnya. Dengan kombinasi elegan antara tradisi dan inovasi, Cascara Tea mampu menciptakan identitasnya sendiri dalam dunia minuman. Mulai dari kemasan yang menawan hingga presentasi yang memukau, setiap aspek gaya produk kami dirancang untuk mencerminkan keanggunan dan keunikan, menjadikannya pilihan yang menarik bagi para pecinta teh yang mencari sesuatu yang istimewa dan berbeda.</p>	<p>Perkembangan pengetahuan masyarakat terkait dengan ciri khas gaya produk Cascara Tea telah mengalami transformasi ke dalam pengetahuan ilmiah. Dalam proses ini, masyarakat dapat memahami lebih dalam elemen-elemen yang membentuk ciri khas tersebut melalui penelitian ilmiah yang melibatkan analisis sensori, psikologi konsumen, dan prinsip-prinsip desain produk. Dengan demikian, pengetahuan ilmiah memberikan wawasan yang lebih mendalam mengenai faktor-faktor yang memberikan identitas unik pada gaya produk Cascara Tea, membantu masyarakat memahami bahwa ciri khasnya bukan hanya hasil preferensi pribadi, tetapi juga suatu ekspresi yang dapat dijelaskan secara ilmiah.</p>

Pengetahuan masyarakat tentang pengolahan Produk Cascara Tea telah mengalami evolusi yang signifikan, terutama dalam pemahaman terhadap metode pengolahan yang menghasilkan varian yang beragam dan menarik perhatian konsumen. Pendekatan ini telah mengarah pada suatu transformasi pengetahuan yang lebih ilmiah terkait dengan proses pembuatan Cascara Tea. Sebagai contoh, penelitian oleh Nafsah menyoroiti peran kritis

metode pengeringan pada kulit buah kopi untuk mendapatkan kualitas Cascara Tea yang optimal (Nafisah & Widyaningsih, 2018). Dan juga penelitian yang dilakukan oleh Puspaningrum yang juga meneliti tentang pengaruh pengeringan (Puspaningrum & Sari, 2021) serta penelitian oleh Prasetyo yang meneliti pengaruh metode pengeringan dan varietas kopi (Prasetyo et al., 2023). Hasil penelitian ini membuka wawasan baru bagi masyarakat tentang bagaimana metode pengolahan dapat memengaruhi karakteristik rasa dan aroma yang unik.

Pemahaman tentang varian yang beragam dari Cascara Tea telah menjadi subjek penelitian yang semakin mendalam. Penelitian oleh Wati menunjukkan bahwa perbedaan varietas buah kopi dan teknik pengolahan dapat menciptakan ragam rasa dan aroma yang luas dalam produk Cascara Tea (Wati, R.D & Handayani, 2023). Ini memotivasi konsumen untuk memahami lebih dalam tentang faktor-faktor ini, membawa pengetahuan masyarakat ke tingkat ilmiah dalam menghargai kompleksitas variasi produk. Pengetahuan masyarakat telah berkembang dari sekadar preferensi rasa ke pengertian lebih mendalam tentang faktor-faktor yang menyumbang pada kualitas. Penelitian oleh Bantowa memberikan wawasan tentang praktik-praktik terbaik dalam pemilihan buah kopi dan pengolahan untuk mencapai standar kualitas tertinggi dalam Cascara Tea (Bantowa & Sanrobone, 2023). Hal ini mengarah pada pemahaman yang lebih ilmiah tentang bagaimana kualitas dapat diukur dan ditingkatkan.

Keunggulan Cascara Tea dari segi desain menjadi aspek penting dalam transformasi pengetahuan masyarakat. Penelitian desain oleh Waskita menunjukkan bahwa elemen-elemen visual pada kemasan dan presentasi produk memainkan peran signifikan dalam menarik perhatian konsumen (Waskitha, 2023) . Ini memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang bagaimana keunggulan desain dapat menciptakan daya tarik unik dan mengkomunikasikan nilai produk. Melalui evolusi pengetahuan masyarakat tentang Cascara Tea, keaslian produk ini dalam hal desain telah terbukti menjadi faktor penting. Penelitian oleh Trisujaka menyoroti pentingnya ciri khas desain Cascara Tea dalam membedakannya dari produk sejenis di pasar (Trisujaka et al., 2023).

Pemahaman mengenai kualitas rasa Cascara Tea telah melibatkan transformasi dari pengetahuan asli masyarakat ke pengetahuan ilmiah. Penelitian sensori oleh Indrayani mengidentifikasi senyawa-senyawa aktif yang memberikan kontribusi pada karakteristik rasa unik dari Cascara Tea (Indrayani et al., 2022). Pengetahuan ini memungkinkan masyarakat untuk menghargai dan mengartikulasikan pengalaman mereka dengan cara yang lebih ilmiah. Dengan demikian, masyarakat semakin memahami bahwa desain yang menonjol bukan hanya sekadar estetika, tetapi juga suatu keunggulan kompetitif yang diukur secara ilmiah.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa rekonstruksi aktivitas masyarakat dalam pembuatan Cascara Tea Kerinci mencakup beberapa aspek penting. Pertama-tama, Cascara Tea Kerinci menonjol dengan kualitas yang unik jika dibandingkan dengan produk sejenis. Kedua, variasi produk yang beragam tidak hanya memenuhi keinginan konsumen, tetapi juga berhasil menarik perhatian mereka. Ketiga, fokus pada kualitas produk Cascara Tea Kerinci menjadi poin utama, memastikan bahwa setiap rasa memberikan pengalaman yang istimewa. Selanjutnya, terdapat upaya yang terus-menerus untuk menciptakan varian baru dari waktu ke waktu, menjaga ketertarikan konsumen terhadap produk ini. Selain itu, keunggulan desain Cascara Tea Kerinci dibandingkan dengan produk sejenis turut memberikan daya tarik yang lebih mendalam. Akhirnya, ciri khas unik dari Cascara Tea Kerinci menjadi salah satu faktor utama dalam rekonstruksi ini, menciptakan identitas produk yang tak tertandingi di pasaran.

6. REFERENSI

- Akbar, A., & Kurniawan, B. D. (2023). *Universitas Bengkulu * E-mail : 4(2)*, 188–197.
- Angela, L., Putri, W. M., Saputri, U. A. T., & Ramadani, R. (2023). PEMANFAATAN TANAMAN TOGA DALAM UPAYA MENINGKATKAN KESEHATAN KELUARGA DAN MASYARAKAT DI NAGARI TIGO SUNGAI INDERAPURA. RANGGUK: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 19-22.
- Anggraeni, N. N., & Wibowo, R. (2021). Analisis Pengembangan Kombucha Cascara Pada Ud. Matt Coffee Dengan Pendekatan Triple Layered Business Model Canvas. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 14(1), 19. <https://doi.org/10.19184/jsep.v14i1.19871>
- Bontowa, D., & Sanrobone, D. (2023). *Jurnal Balireso: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 8(2), 60–73.
- Creswell, J. W. (2007). Choosing Among Five Approaches Choosing Among Five Approaches. In *Sage publications* (Issue June). https://www.researchgate.net/profile/Rulinawaty-Kasmad/publication/342229325_Second_Edition_QUALITATIVE_INQUIRY_RESEARCH_DESIGN_Choosing_Among_Five_Approaches/links/5eec7025458515814a6ac263/Second-Edition-QUALITATIVE-INQUIRY-RESEARCH-DESIGN-Choosing-Among
- Ernawati, N. M. . (2018). *LIMBAH TANAMAN KOPI DAN HASIL OLAHANNYA YANG MEMILIKI NILAI EKONOMIS TINGGI* (Pertama). Penerbit Arga Puji Press.
- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 279–285.
- Indrayani, N. M. K., Sunaryono, J. G., & Purwanti, E. W. (2022). ANALISIS NILAI TAMBAH KULIT KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*) SEBAGAI PRODUK OLAHAN TEH CELUP CASCARA DI DESA TAJI KECAMATAN JABUNG KABUPATEN MALANG. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 67–74. <https://doi.org/10.31970/pangan.v7i2.77>
- Maxiselly, Y., Sari, D. N., Bakti, C., & Dewi Anjarsari, I. R. (2023). Pengelolaan Limbah Kulit Kopi Menjadi Produk Teh (Cascara) Bernilai Tinggi Di Perkebunan Kopi Rakyat Kabupaten Bandung. *Jurnal Kajian Budaya Dan Humaniora*, 5(2), 194–198. <https://doi.org/10.61296/jkbh.v5i2.130>
- Mua'rif, Z. I., Nurdin, Z., Syarif, D., Bustami, A. W., & Azhar, A. (2023). PENGALOKASIAN ANGGARAN DANA DESA DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT NAGARI KOTO ANAU TAPAN. RANGGUK: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 37-41.
- Nafisah, D., & Widyaningsih, T. D. (2018). KAJIAN METODE PENERINGAN DAN RASIO PENYEDUHAN PADA PROSES PEMBUATAN TEH CASCARA KOPI ARABIKA (*Coffea arabika* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(3), 37–47. <https://doi.org/10.21776/ub.jp.a.2018.006.03.5>
- Nurhayati, N., Yuwanti, S., & Urbahillah, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 38–49. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.1.38>
- Prasetyo, H. A., Sahfitra, A. A., Nasution, M., Teknik, F., Studi, P., Industri, T., Area, U. M., Pertanian, F., Agroteknologi, P. S., Area, U. M., Teknik, F., Studi, P., Sipil, T., & Area, U.

- M. (2023). *Pengaruh Metode Pengeringan Dan Varitas Kopi Terhadap Kadar Ekstraktif Cascara*. 6(2), 780–786.
- Puspaningrum, D. H. D., & Sari, N. K. Y. (2021). PENGARUH PENGERINGAN DAN RASIO PENYEDUHAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEH CASCARA KOPI ARABIKA (*Coffea arabica* L.). *Pro Food*, 6(2), 710–718. <https://doi.org/10.29303/profood.v6i2.159>
- Rahmat, T. (2022). Gastro Wisata Cascara : Pengolahan Limbah Kulit Kopi Menjadi Teh Herbal Cascara Sebagai Alternatif Wisata Gastronomi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Babakti*, 2(2), 126–135. <https://doi.org/10.53675/babakti.v2i2.954>
- Rahmawati, E. (2018). *Perkembangan Budidaya Kopi di Kabupaten Kendal Tahun 1992-2015*. [https://eprints2.undip.ac.id/id/eprint/4109/%0Ahttps://eprints2.undip.ac.id/id/eprint/4109/1/Elita Rahmawati.pdf](https://eprints2.undip.ac.id/id/eprint/4109/%0Ahttps://eprints2.undip.ac.id/id/eprint/4109/1/Elita%20Rahmawati.pdf)
- Rosidah, U., Sugito, S., Yuliati, K., Abdiansyah, A., & Anggraini, F. (2021). Identifikasi Senyawa Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Cascara dari Kulit Kopi dengan Fermentasi Terkendali. *Sustainable Urban Farming Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Di Era Pandemi*, 611–620.
- Saridewi, A., Aldiansyah, R., & Nilda, E. (2023). PENDAMPINGAN PENDAFTARAN LEGALITAS USAHA MIKRO KECIL MENENGAH DI DESA BENTO KABUPATEN KERINCI. RANGGUK: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 13-18.
- Sarmigi, E., Sumanti, E., & Nisa, F. A. (2023). PENYULUHAN PROSEDUR PENGURUSAN DAN PENTINGNYA LEGALITAS SURAT IZIN USAHA PERDAGANGAN USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) DIDESA SUNGAI JAMBU KECAMATAN KAYU ARO BARAT. RANGGUK: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 32-36.
- Sholichah, E., Apriani, R., Desnilasari, D., Mirwan, A. ., & Harvelly. (2019). Produk Samping Kulit Arabika Dan Robusta Sebagai Sumber Polifenol Untuk Anyioksidan Dan Antibakteri. *Jurnal Hasil Industri Dan Perkebunan*, 14(2), 57–66.
- Susanti, A., Liliyan, A., & Irdianty, M. S. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi (Cascara) Menjadi Minuman Teh Kemasan UMKM Kopipa.id di Surakarta. *KANGMAS: Karya Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 239–246. <https://doi.org/10.37010/kangmas.v2i3.433>
- Trisujaka, T., Hadi, S., Soraya, S., Switrayana, I. N., & Qulub, M. (2023). *Pembinaan UMKM untuk Meningkatkan Kualitas Produk dengan Pelatihan Desain Kemasan*. 2(2), 105–110.
- Wantia, N., Rahmadani, M., Sefdina, L. D., Tiara, T., & Desiana, D. (2023). PEMBIASAAN SIKAP BIJAK DALAM MENGELOLA UANG PADA ANAK PAUD DI DESA BENTO KABUPATEN KERINCI. RANGGUK: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 8-12.
- Waskitha, K. . & A. H. (2023). PERANCANGAN IDENTITAS VISUAL SI TELANG. *Jurnal Desgrafia, Vol 1(2)*, 113–126.
- Wati, R.D & Handayani, S. (2023). ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KULIT KOPI (CASCARA) DI KABUPATEN ACEH TENGAH (Studi Kasus pada UMKM Binaan Koperasi Baitul Qiradh Baburrayyan). *Jurnal Pertanian Agros*, 25(No 1), 1101–1112.