

PELATIHAN PEMBUATAN KOPI JAGUNG RENDAH KAFEIN SEBAGAI PEMBERDAYAAN KARANG TARUNA DI DESA SAMBIREJO KECAMATAN WONOSALAM

*Nurul Romadhoni¹, Nepitayah Styah Hatiningsih, Rinjani Rosa Aprilia³, Siti Nur
Rahmawati Diningrum⁴, Faisal Kusuma Negara⁵*

^{1,2,3,4,5}STKIP PGRI Jombang

¹nurulromadhoni26@gmail.com, ²nepitayahstyahatiningsih@gmail.com,
³rinjanirosa708@gmail.com, ⁴sitinurrahmawati204@gmail.com,
⁵faisalnegara10@gmail.com

Abstract

Coffee and corn are a product of plantations in Sambirejo Village, Wonosalam District. So far coffee is only enjoyed as a drink and corn is only enjoyed as a substitute for rice. This has caused the economy in the Sambirejo area to experience a significant change. The ongoing COVID-19 pandemic has made people nervous. Coupled with the increase in the price of fertilizer, which is always getting more expensive and difficult to reach. The lack of knowledge of the people of Sambirejo Village also causes the sale of raw garden produce to occur. The purpose of this program is to equip youth youth groups in the use of natural resources to stabilize the economy and improve human resources. The process of collecting qualitative data is sourced directly from research results in accordance with facts in the field and observations as well as some data, then formed into a collection of words.

Keywords: *Coffee, Corn, Youth Youth*

Abstrak

Kopi dan Jagung adalah sebuah hasil dari perkebunan yang ada di Desa Sambirejo Kecamatan Wonosalam. Sejauh ini kopi hanya dinikmati sebagai minuman dan jagung hanya dinikmati sebagai nasi pengganti beras. Hal ini menyebabkan perekonomian di daerah Sambirejo mengalami perubahan yang cukup signifikan. Pandemi covid yang belum berakhir menjadikan masyarakat resah. Ditambah dengan meningkatnya harga pupuk yang semakin hari selalu bertambah mahal dan sulit dijangkau. Pengetahuan masyarakat Desa sambirejo yang kurang juga menyebabkan penjualan hasil kebun yang masih mentah terjadi. Tujuan dari program ini adalah membekali pemuda karang taruna dalam pemanfaatan sumber daya alam untuk menstabilkan perekonomian dan meningkatkan sumber daya manusia. Proses pengumpulan data bersifat kualitatif yang bersumber langsung dari hasil penelitian yang sesuai dengan fakta di lapangan dan observasi juga beberapa data, kemudian dibentuk menjadi suatu kumpulan kata.

Kata kunci: *Kopi, Jagung, Pemuda karang taruna*

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi Mitra

Desa Sambirejo Kecamatan Wonosalam merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Jombang. Desa Sambirejo ini terbilang merupakan daerah pegunungan. Dan mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani. Sebagian besar hasil alam yang didapatkan di daerah tersebut adalah kopi dan jagung. Melimpahnya kopi dan jagung yang dihasilkan para petani menjadikan kopi dan jagung adalah salah satu penghasilan utama yang di peroleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Masyarakat di Desa Sambirejo lebih memilih hasil panen yang didapatkan dijual secara mentah. Hal yang menyebabkan hasil panen dijual secara mentah adalah rendahnya pendidikan masyarakat di desa Sambirejo dan kurangnya pengetahuan mengenai pentingnya pengolahan hasil alam yang didapatkan yaitu berupa kopi dan jagung. Akibatnya hasil yang diperoleh petani tersebut bernilai sangat rendah. Masyarakat yang bekerja sebagai petani di Desa Sambirejo adalah kepala keluarga yang usianya diatas 30 tahun. Sedangkan, masyarakat yang berumur dibawah 30 tahun memilih bekerja keluar daerah karena menurut mereka penghasilan yang di peroleh di desa masih terbilang kurang. Karang Taruna juga merupakan salah satu organisasi yang ada di Desa Sambirejo dimana pelopor dari organisasi tersebut adalah para pemuda-pemudi yang berjumlah 35 orang diantaranya 17 orang pemuda dan 18 orang pemudi. Di era saat ini peran pemuda sangatlah dibutuhkan dalam pengembangan ide yang bersifat inovatif bagi masyarakat khususnya petani, karena peran pemuda sangatlah penting dalam membantu masyarakat menentukan ide yang inovatif untuk mengolah sumber daya alam yang mereka miliki sehingga dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia pada masyarakat dan mampu meningkatkan nilai jual sumber daya alam yang mereka miliki.

B. Permasalahan Mitra

Hasil alam utama yang dihasilkan oleh masyarakat di Desa Sambirejo saat ini adalah kopi dan jagung. Sejauh ini hasil panen kopi hanya dinikmati sebagai minuman dan jagung hanya dinikmati sebagai nasi pengganti beras. Melimpahnya kopi dan jagung yang dihasilkan para petani menjadikan kopi dan jagung adalah salah satu penghasilan utama yang di peroleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Adanya potensi yang dimiliki oleh Desa Sambirejo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang pemanfaatan sumber daya alam yang tersedia dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat. Pemuda karang taruna adalah salah satu organisasi yang ada di Desa Sambirejo. Dengan adanya pemuda karang taruna dapat membantu meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui sumber daya alam yang melimpah dengan memanfaatkan hasil panen masyarakat desa setempat. Melihat adanya sumber daya manusia dan sumber daya alam yang cukup baik, pengolahan kopi dari jagung menjadi inovasi yang baik dan menarik. Karena dewasa ini minum kopi telah menjadi budaya bagi masyarakat Indonesia. Namun, kegiatan minum kopi dapat menjadi masalah juga bagi pecinta minuman kopi yang memiliki

kendala kesehatan, seperti maag dan perut kembung. Akibatnya mereka harus membatasi maupun menghentikan untuk mengonsumsi minuman yang mengandung kafein tersebut. Menurut Widagdyo, Budiman, Aylilianawati, & Indraswati (2017:12) kopi memiliki kandungan kafein tinggi sehingga untuk mengurangi kadar kafein tersebut kopi harus di ekstraksi dengan jagung. Dalam hal ini tim PKM kami berupaya memunculkan ide kreatif yaitu membuat kopi jagung yang rendah kafein. Menurut Wijaya, Bangsa, & Malkisedek (2014:14) dengan adanya kopi jagung anak muda diharapkan dapat mengubah persepsi masyarakat akan produk kopi yang rendah kafein yang aman dikonsumsi.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan adalah survei terlebih dahulu. Survei ini dilakukan dengan tujuan melihat keadaan lingkungan, potensi yang dimiliki dan rutinitas keseharian warga desa Sambirejo secara luring dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan. Melakukan perizinan dan sosialisasi pada pihak-pihak yang terkait yaitu Karang Taruna Desa Sambirejo untuk melaksanakan pelatihan tersebut secara luring ke tempat mitra adalah tahap selanjutnya. Kegiatan ini dilanjutkan dengan penyusunan bahan yang digunakan dalam pelatihan dan jadwal kegiatan yang dilakukan agar segala sesuatu yang dibutuhkan pada saat pelatihan berlangsung dapat terpenuhi. Penyusunan bahan pelatihan meliputi penyusunan materi yang akan disampaikan kepada Karang Taruna Desa Sambirejo, pembuatan buku pedoman pelatihan, dan contoh pembuatan kopi jagung rendah kafein. Koordinasi dengan anggota karang taruna sangat diperlukan karena untuk kesiapan pelaksanaan program antara tim PKM dan anggota Karang Taruna dan pemberitahuan bahwa pelatihan diadakan secara luring setiap dua kali dalam seminggu. Dalam satu kali pertemuan kurang lebih lima jam. Tahap yang akan dilakukan selanjutnya adalah Penyiapan modul pelatihan oleh tim PKM. Modul diperlukan untuk pembimbingan proses pembuatan kopi jagung rendah kafein. Penyampaian materi mengenai teori pengolahan biji jagung menjadi serbuk kopi jagung rendah kafein dari proses awal pembuatan produk sampai proses akhir pengemasan dan pemasaran diterapkan dalam hal ini. Penyampaian materi dilakukan secara luring dengan tetap mematuhi protokol kesehatan. Dalam hal ini terdapat pembatasan peserta pelatihan maksimal 10 orang. Praktik pembuatan kopi jagung rendah kafein dilakukan oleh pemuda Karang Taruna Desa Sambirejo dari proses awal pembuatan sampai proses akhir menjadi produk yang bernilai jual. Tahap selanjutnya yang dilakukan oleh kelompok kami adalah pendampingan pengemasan, hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas kopi jagung karena pengemasan merupakan tahapan terpenting dan perlu di perhatikan agar aroma dan kandungan di dalam kopi jagung tidak hilang. Pembentukan usaha baru yang bekerja sama dengan pemuda karang taruna Desa Sambirejo dengan cara memasarkan produk kopi jagung rendah kafein melalui perkembangan teknologi yang ada yaitu dipasarkan melalui shopee dan tokopedia.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan selama 8 hari mulai tanggal 23 Juli 2022 sampai dengan tanggal 20 Agustus 2022 setelah peneliti melakukan survei untuk melihat keadaan lingkungan, potensi yang dimiliki dan rutinitas keseharian warga desa Sambirejo. Peneliti menggali permasalahan yang ada dan ditemukan permasalahan pemanfaatan hasil kekayaan alam berupa jagung dan kopi yang hanya dikonsumsi seperti biasanya yang dikarenakan pengetahuan masyarakat yang kurang luas mengenai pentingnya mengolah hasil alam yang lebih baik dan bernilai jual tinggi. Dari permasalahan tersebut mendorong penulis untuk melakukan kegiatan pelatihan Pembuatan Kopi Jagung Rendah Kafein Sebagai Pemberdayaan Karang Taruna di Desa Sambirejo Kecamatan Wonosalam agar pemanfaatan terhadap hasil alam dapat diolah dengan baik. Selanjutnya peneliti melakukan tahap kegiatan yang dimulai dengan tahap melakukan perizinan dan sosialisasi pada pihak-pihak yang terkait dengan disertai dengan penyusunan bahan yang digunakan dalam pelatihan dan jadwal kegiatan yang dilakukan agar segala sesuatu yang dibutuhkan pada saat pelatihan berlangsung dapat terpenuhi. Penyusunan bahan pelatihan meliputi penyusunan materi yang akan disampaikan kepada Karang Taruna Desa Sambirejo, pembuatan buku pedoman pelatihan, dan contoh pembuatan kopi jagung rendah kafein.

Pada hari pertama pelatihan yaitu tanggal 23 Juli 2022 peneliti melakukan persiapan untuk melaksanakan pelatihan PKM yang dimulai pukul 06.00. Pemberangkatan menuju lokasi pukul 07.00 dan lama waktu perjalanan yang ditempuh dari kampus menuju lokasi kurang lebih 1 jam sehingga kami sampai di lokasi pelatihan pukul 08.00. Lokasi yang digunakan untuk pelatihan sudah disiapkan oleh anggota karang taruna dan dari peneliti menyiapkan beberapa instrumen yang dibutuhkan ketika pelatihan pada pelatihan pertama ini agenda yang telah dilakukan yaitu koordinasi mengenai persiapan pelatihan pembuatan kopi jagung. Pemaparan cara pembuatan kopi jagung melalui modul yang telah dibuat digunakan untuk menjelaskan bagaimana tahapan-tahapan cara pembuatan kopi jagung yang baik dan benar selain itu juga dijelaskan bagaimana cara penyimpanan yang baik supaya aroma dari kopi tidak hilang. Selain itu pemaparan bagaimana cara pengemasan yang menarik agar produk yang dihasilkan dapat dijual di masyarakat juga dijelaskan dalam pelatihan pertama ini. Kegiatan pemaparan penjelasan mengenai tata cara pembuatan kopi jagung ini berlangsung kurang lebih 2 jam. Setelah itu dijelaskan rencana untuk pelaksanaan kegiatan pelatihan yang kedua supaya ketika pelaksanaan pelatihan kedua pemuda karang taruna sudah mengetahui apa yang akan dilakukan.



Gambar 1. Pembekalan Pembuatan Produk oleh Tim PKM

Pada hari kedua dilaksanakan pada tanggal 24 Juli 2022 yaitu proses pembuatan kopi jagung rendah kafein. Pelatihan dimulai pukul 09.00 dan sebelumnya telah dikonfirmasi kepada anggota karang taruna untuk merendam jagung terlebih dahulu dan menyucinya hingga bersih sebelum pelaksanaan penyangraian. Karena proses perendaman jagung sebelum sangrai itu membutuhkan waktu kurang lebih 5 jam maka sebelum tim PKM tiba di lokasi pelatihan pemuda karang taruna sudah menyiapkan jagungnya terlebih dahulu dan jagung tersebut sudah sedikit dihaluskan atau bentuknya sudah dipecah, tujuan dari pemecahan biji jagung ini agar ketika proses penyangraian jagung bisa matang secara merata dan matang sampai ke dalam. Proses penyangraian ini dilakukan oleh beberapa anggota tim karang taruna. Setelah proses penyangraian selesai jagung yang sudah matang bisa di angkat dan di dinginkan. Namun proses tersebut tidak berjalan lama karena kalau terlalu lama aroma yang dihasilkan akan hilang. Setelah proses pendinginan selesai proses selanjutnya yaitu melakukan penggilingan, pada tahapan penggilingan ini dipilih tekstur kopi yang benar-benar halus agar ketika di seduh tidak menghasilkan atau menyisakan endapan yang banyak. Setelah proses penggilingan selesai dilanjutkan proses pengemasan di tahapan pengemasan kali ini yang digunakan yaitu jar berukuran kecil dan berukuran besar dengan berat di masing-masing jar berbeda. Setelah itu dikemas dengan baik dan harus dipastikan bahwa jar benar-benar kedap udara dan tidak ada aroma kopi yang keluar. Setelah itu, proses yang dilakukan adalah mengsegel jar dan memberikan label pada jar. Setelah proses pembuatan selesai tim PKM dan anggota karang taruna mencoba hasil dari kopi jagung yang telah dibuat. Pada saat percobaan ini, bisa menemukan beberapa kekurangan dari pelatihan yang pertama ini yaitu tekstur kopi yang kurang matang sehingga rasa dari kopi jagung yang kita buat di tahapan pertama kali ini rasanya masih sedikit kurang nyaman di lidah sehingga untuk pertemuan selanjutnya akan dicoba kembali dengan catatan memastikan kematangan dari kopi jagung agar rasanya dapat diterima oleh lidah dengan baik.



Gambar 2. Proses Pembuatan Kopi Jagung Rendah Kalori

Pada hari ketiga dilaksanakan pada tanggal 30 Juli 2022 yaitu Pendampingan dan evaluasi produk pertama pembuatan. Pada kegiatan pelatihan yang ketiga kali ini yaitu pelaksanaan percobaan pembuatan kopi jagung untuk yang kedua kalinya. Langkah-langkah yang digunakan sama dengan langkah pada pertemuan sebelumnya. Namun perbedaannya terletak pada tingkat kematangan dari kopi jagung ketika proses penyaringan sesuai dengan hasil evaluasi di pertemuan sebelumnya. Setelah proses pengolahan selesai, hasil dari pelatihan

ketiga ini sudah lebih baik dibandingkan dengan yang pelatihan yang sebelumnya. Pada tahap ini tim mengecek beberapa dari produk yang telah dibuat pada minggu sebelumnya dan membuka salah satu produk yang telah diolah pada pelatihan sebelumnya dengan tujuan untuk memastikan apakah aroma dari kopi yang sudah dimasukkan dalam jar tetap terjaga dengan baik atau tidak. Namun ketika pengecekan dilakukan tim menemukan beberapa kekurangan bahwasanya aroma kopi tetap bisa keluar sehingga harus mencari solusi untuk mengatasinya agar aroma kopi tetap terjaga dan kopi jagung dapat bertahan lama.



Gambar 3. Pendampingan dan evaluasi produk pertama pembuatan

Pada hari keempat dilaksanakan pada tanggal 06 Agustus 2022 yaitu pelatihan pengemasan produk. Pada tahapan pelatihan ke empat kali ini kami mengadakan pelatihan tentang mengenai pengemasan produk sehingga produk terlihat bagus dan menarik. Tahapan yang pertama dilakukan pelatihan mengenai pensegelan produk sesuai dengan hasil diskusi dari tim pkm sebelumnya. Tim mengajarkan bagaimana cara menjaga produk agar dapat bertahan lama. Tim memilih pensegelan produk secara dua kali dan memastikan produk benar-benar tersegel dengan rapi sehingga aroma dari kopi tidak keluar dan tetap terjaga. Setelah proses pelatihan pengemasan selesai tim PKM juga melatih pemuda karang taruna untuk membuat desain stiker yang menarik. Pada tahapan ini diajarkan bagaimana cara membuat stiker yang baik dan tepat karena di setiap botol memiliki bentuk yang berbeda-beda dan ukuran yang berbeda-beda. Dalam proses ini juga harus memperhatikan botol penyimpanan yang bagaimana yang akan digunakan untuk pengemasan sehingga dapat menentukan model stiker yang sesuai sehingga produk yang dijual terlihat menarik. Pada tahapan ini tim menggunakan aplikasi canva karena aplikasi tersebut mudah diakses oleh setiap anggota karang taruna melalui *handphone* masing-masing sehingga anggota karang taruna dapat berkreasi sekreatif mungkin untuk membuat desain stiker produk yang mereka jual secara mandiri.



Gambar 4. Pelatihan pengemasan produk

Pada hari kelima dilaksanakan pada tanggal 07 Agustus 2022 yaitu Pembekalan IPTEK. Pada tahapan pembekalan IPTEK kali ini tim mengajarkan

kepada pemuda karang taruna untuk memanfaatkan *handphone* yang mereka miliki untuk mengembangkan usaha mereka. Dalam proses ini tim mengajarkan cara untuk mempromosikan hasil dari produksi sehingga dapat memanfaatkan *handphone* yang dimiliki untuk promosi dan menghasilkan uang. Adapun cara yang tim ajarkan adalah membuat pamflet-pamflet penjualan. Manfaat dari pamflet yang dibuat adalah untuk membantu mempromosikan produk mereka ke media sosial yang dimiliki sehingga terlihat menarik. Pelatihan pembuatan pamflet dapat berjalan secara lancar karena tingkat pemahaman terhadap penggunaan aplikasi canva sehingga tim dengan mudah dan cepat membimbing mereka untuk membuat desain pamflet penjualan. Pada tahapan ini disengaja memanfaatkan apa yang dimiliki karena pada dasarnya masih kurangnya pemahaman tentang manfaat teknologi yang telah dimiliki sekarang. Sehingga pada pelatihan kali ini tim PKM berharap kepada pemuda karang taruna dapat memaksimalkan apa yang mereka miliki dan dengan adanya pelatihan kali ini Tim PKM berharap mampu memanfaatkan apa yang mereka miliki sebagai penunjang untuk memperoleh penghasilan.



Gambar 5. Pembekalan IPTEK

Pada hari keenam dilaksanakan pada tanggal 13 Agustus 2022 yaitu penentuan komposisi penyajian. Pada tahapan ini tim PKM beserta anggota karang taruna berdiskusi menentukan komposisi penyajian kopi jagung. Tahapan ini dilakukan karena menurut hasil evaluasi dari berbagai pihak banyaknya perbandingan komposisi ketika menyeduh kopi jagung sangat mempengaruhi kenikmatan kopi yang di buat. Jadi pada tahapan ini ditetapkan komposisi yang sesuai dengan takaran untuk penyajian kopi jagung yang dibuat. Selain berdiskusi mengenai komposisi penyajian pada tahapan ini tim PKM juga berdiskusi mengenai pengembangan varian rasa dan mencoba mengkombinasikan kopi jagung dengan beberapa varian rasa agar produk yang dibuat memiliki perbedaan dari produk kopi jagung yang lainnya. Tim PKM dan anggota karang taruna mencoba mengkombinasikan beberapa varian rasa di kopi jagung yang dibuat untuk membuat sebuah terobosan terbaru atau inovasi terbaru kepada penikmat kopi jagung.



Gambar 6. Penentuan Komposisi Penyajian

Pada hari ketujuh dilaksanakan pada tanggal 14 Agustus 2022 yaitu Pembentukan usaha baru. Pembentukan usaha baru yang bekerja sama dengan mitra yaitu pemuda Karang Taruna Desa Sambirejo dengan cara memasarkan produk kopi jagung rendah kafein yang telah dibuat. Dengan adanya pemasaran produk kerajinan dapat membantu meningkatkan perekonomian mitra.



Gambar 7. Pembentukan usaha baru

Pada hari ketujuh dilaksanakan pada tanggal 20 Agustus 2022 yaitu Evaluasi, monitoring, dan memotifasi kegiatan karang taruna. Pada tahapan ini tim PKM melaksanakan evaluasi dan monitoring kegiatan yang sudah dilaksanakan oleh karang taruna kami melihat kemajuan dari kegiatan yang mereka laksanakan. Selain itu tim PKM juga memotifasi mereka agar mereka tetap mengembangkan usaha yang sudah mereka buat.



Gambar 8. Evaluasi, Monitoring, Dan Memotifasi Kegiatan Karang Taruna

Tabel 1. Hasil dan Pembahasan

Tahapan	Kegiatan	Rincian Kegiatan
Pra Kegiatan	Survei keadaan lingkungan, potensi yang dimiliki, dan rutinitas warga	survei untuk melihat keadaan lingkungan, potensi yang dimiliki dan rutinitas keseharian warga desa Sambirejo. Peneliti menggali permasalahan yang ada dan ditemukan permasalahan pemanfaatan hasil kekayaan alam berupa jagung dan kopi yang hanya dikonsumsi seperti biasanya yang dikarenakan pengetahuan

		masyarakat yang kurang luas mengenai pentingnya mengolah hasil alam yang lebih baik dan bernilai jual tinggi
Kegiatan	Perizinan, sosialisasi, dan penyusunan bahan	perizinan dan sosialisasi pada pihak-pihak yang terkait dengan disertai dengan penyusunan bahan yang digunakan dalam pelatihan dan jadwal kegiatan yang dilakukan agar segala sesuatu yang dibutuhkan pada saat pelatihan berlangsung dapat terpenuhi. Penyusunan bahan pelatihan meliputi penyusunan materi yang akan disampaikan kepada Karang Taruna Desa Sambirejo, pembuatan buku pedoman pelatihan, dan contoh pembuatan kopi jagung rendah kafein.
	Pelaksanaan Hari ke-1, 23 Juli 2022 (Pembekalan pembuatan produk)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Check in</i> 2. Pembukaan MC 3. Menyanyikan lagu Indonesia raya 4. Sambutan ketua kegiatan 5. Sambutan ketua karang taruna 6. Perkenalan 7. Pembekalan pembuatan produk 8. Penutup
	Pelaksanaan Hari ke-2, 24 Juli 2022 (Proses pembuatan)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Check in</i> 2. Pembukaan MC 3. Proses pembuatan <ol style="list-style-type: none"> a. Menyiapkan beberapa instrumen b. Mencuci dan merendam jagung c. Pemecahan biji jagung d. Penyangraian jagung e. Pendinginan f. Penggilingan g. Pengemasan 4. Penutup
	Pelaksanaan Hari ke-3, 30 Juli 2022 (Pendampingan dan evaluasi produk pertama pembuatan)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check in 2. Pembukaan MC 3. Pendampingan dan evaluasi produk <ol style="list-style-type: none"> a. Menyiapkan beberapa instrumen b. Mencuci dan merendam jagung c. Pemecahan biji jagung d. Penyangraian biji jagung lebih lama e. Pendinginan f. Penggilingan g. Pengemasan 4. Penutup

	Pelaksanaan Hari ke-4, 06 Agustus 2022, (Pelatihan pengemasan produk)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Check in</i> 2. Pembukaan MC 3. Pelatihan pengemasan produk <ol style="list-style-type: none"> a. Pensegelan b. Pembuatan desain 4. Penutup
	Pelaksanaan Hari ke-5, 07 Agustus 2022 (Pembekalan IPTEK)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check in 2. Pembukaan MC 3. Pembekalan IPTEK <ol style="list-style-type: none"> a. Membuat Pamflet 4. Penutup
	Pelaksanaan Hari ke-6, 13 Agustus 2022 (penentuan komposisi penyajian)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Check in</i> 2. Pembukaan MC 3. Penentuan komposisi penyajian <ol style="list-style-type: none"> a. Mengatur ketetapan komposisi 4. Penutup
	Pelaksanaan Hari ke-7, 14 Agustus 2022 (Pembentukan usaha baru)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Check in</i> 2. Pembukaan MC 3. Pembentukan usaha baru 4. Penutup
	Pelaksanaan Hari ke-8, 20 Agustus 2022 (Evaluasi, Monitoring, dan Memotifasi Kegiatan Karang Taruna)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Check in</i> 2. Pembukaan MC 3. Evaluasi, Monitoring, Dan Memotifasi Kegiatan Karang Taruna <ol style="list-style-type: none"> a. Evaluasi b. Monitoring c. Motivasi 4. Penutup

Berdasarkan pengabdian masyarakat yang berupa pelatihan pembuatan kopi jagung rendah kafein oleh pemuda karang taruna desa Sambirejo Kecamatan Wonosalam yang telah dilakukan mulai tanggal 23 Juli 2022 sampai dengan tanggal 20 Agustus 2022 diperoleh hasil adanya perubahan setelah diadakannya pelatihan. Pemuda karang taruna Desa Sambirejo Kecamatan Wonosalam mengolah lebih baik hasil kekayaan alam dan mampu mengajak masyarakat setempat untuk berwirausaha dengan bahan mentah hasil dari kekayaan alam yang telah didapatkannya. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan kopi jagung rendah kafein sebagai media kreativitas mahasiswa dapat menghidupkan jiwa berwirausaha terhadap masyarakat setempat khususnya pemuda karang taruna.

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

Hasil alam berupa jagung dan kopi tidak hanya bisa bernilai jual rendah. Perkembangan teknologi dan kualitas sumber daya manusia bisa menjadikan jagung dan kopi bernilai jual yang tinggi. Kopi bisa dinikmati oleh kalangan apapun walaupun memiliki penyakit maag atau perut kembung. Inovasi yang dilakukan adalah dengan mengolah biji jagung menjadi kopi yang rendah kafein. Pemanfaatan sumber daya alam dan sumber daya manusia yang ada mampu meningkatkan penghasilan bagi masyarakat desa Sambirejo. Dengan adanya wabah covid yang menyebar menjadikan sulitnya memiliki penghasilan yang cukup. Maka inovasi berupa pengolahan biji jagung menjadi kopi yang rendah kafein sangat diperlukan. Dengan adanya hal ini, kualitas sumber daya manusia akan meningkat dan pola pikir masyarakat untuk berwirausaha akan berkembang.

SARAN

Sebaiknya masyarakat dimanapun berada lebih peka terhadap kekayaan alam dan sumber daya manusia yang ada. Karena kekayaan alam yang ada jika diteliti dengan baik akan bernilai jual tinggi dan dapat dijadikan untuk berwirausaha. Berwirausaha di era ini sangat membantu perekonomian masyarakat karena dengan berwirausaha pasti akan perekonomian akan lebih baik dari sebelumnya. Sebaiknya juga, untuk pengabdian selanjutnya lebih mengembangkan inovasi yang telah kami buat dan memperbaiki kualitas produk yang telah kami buat. Agar kopi jagung rendah kafein bisa dipasarkan lebih luas di dalam negara ataupun mancanegara. Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak terkait yang telah memberi dukungan moral dan dana terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Widagdyo, D. R., Budiman, V. A., Aylilianawati, ., & Indraswati, N. (2017). Ekstrasi Kafeina dari Serbuk Kopi Java Robusta dengan Pelarut Minyak Jagung. *Widya Teknik*, 12(1).
- [2]. Wijaya, M. C., Bangsa, P. G., & Malkisedek, M. H. (2019). Kopi Jagung Sidomukt. Kota Malang. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(14).