Pemanfaatan Buah Mangrove Menjadi Kopi Mangrove di Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara

Wahyudin Hasan¹, Afdal S. Hatta², Gamar Sri Wahyuningsi Winowoda³, Moh Rizal A. Pontoh⁴, Aditya Putri Mayasari Pakaya⁵, Fransiska Nteseo⁶, Nurindah Thalib⁷, Yulinda Djalilu⁸, Zulkifli Pakaya⁹, Ryan Ishak¹⁰, Rachelia Porogoi¹¹
Universitas Gorontalo

wahyudinhasan99@gmail.com¹, afdalhatta2000@gmail.com², winowodagamar@gmail.com³, Rizalpontoh790@gmail.com⁴, tyapakaya0402@gmail.com⁵, fransiskanteseo29@gmail.com⁶, thalibindah02@gmail.com⁷, yulindadjalilu07@gmail.com⁸, zulkiflipakaya18@gmail.com⁹, ryanishak027@gmail.com¹⁰, Porogoirachelia72@gmail.com¹¹

Received: 19 June 2022; Revised: 22 July 2022; Accepted: 20 August 2022 DOI: http://dx.doi.org/10.37905/dikmas.2.3.801-806.2022

ABSTRAK

Hutan mangrove memiliki nilai manfaat yang tinggi bagi kehidupan masyarakat pesisir. Upaya pemanfaatan ekosistem hutan mangrove tersebut tentu perlu pengetahuan yang memadai agar kelestarian dan keberadaan hutan mangrove tetap terjaga. Tujuan penyelenggaraan kegiatan ini untuk mengedukasi dan memberikan pengetahuan kepada masyarakat dalam memanfaatkan buah mangrove menjadi kopi mangrove. Metode yang digunakan yakni pemberian teori tentang tahapan pembuatan kopi mangrove serta tanya jawab langsung. Dari pelaksanaan kegiatan diperoleh hasil bahwa peserta memperoleh pemahaman tentang pengolahan buah mangrove menjadi kopi mangrove. Diharapkan produk ini menjadi nilai tambah bagi masyarakat sekitar pesisir pantai di Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara.

Kata Kunci: Produk Mangrove; Kopi Mangrove

ABSTRACT

Mangrove forests have a high value for the lives of coastal communities. Efforts to utilize the mangrove forest certainly need adequate knowledge so that the sustainability and existence of the mangrove forest is maintained. The purpose of this activity is to educate and provide knowledge to the community about utilizing mangrove fruit in mangrove coffee. The method used is to present theories about the stages of making mangrove coffee and direct questions and answers. From the implementation of the activity, it was found that the participants gained an understanding of processing mangrove fruit into mangrove coffee. It is hoped that this product will become an added value for the community around the coast in the Anggrek District, North Gorontalo Regency..

Keywords: Mangrove Products; Mangrove Coffee



PENDAHULUAN

Indonesia sangat kaya akan ekosistem pesisir baik dari Sabang sampei Merauke. Ekosistem mangrove adalah salah satu dari banyaknya ekosistem yang terdapat di daerah wilayah pesisir (Sentoso et al., 2021). Ekosistem mangrove merupakan ekosistem yang sangat banyak manfaatnya. Berbagai produk dari mangrove dapat dihasilkan baik secara langsung maupun tidak langsung, diantaranya yakni sebagai bahan bangunan, kayu bakar, keperluan rumah tangga, kulit, kertas, obat-obatan, perikanan serta masih banyak lagi produk dari ekosistem mangrove. Pemanfaatan mangrove bagi masyarakat pesisir telah ada sejak lama (Noor, et al, 2006). Meskipun pemanfaatan mangrove ini sudah berlangsung sejak lama, namun masih juga ditemukan sebagian masyarakat yang belum mengetahui dan memanfaatkan hutan mangrove tersebut. Masyarakat hanya menganggap hutan mangrove berfungsi untuk melindungi pantai dari erosi sehingga ombak laut tidak langsung menerjang daratan karena dilindungi oleh mangrove.

Berdasarkan hasil survey yang pernah dilakukan oleh (Puspaningrum et al, 2022) menunjukkan bahwa di Kabupaten Gorontalo Utara terdapat beberapa wilayah desa yang memiliki potensi kawasan mangrove yang mesti dilestarikan dan dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Salah satu desa yang memiliki hutan mangrove yakni Desa Langge Kecamatan Anggrek. Dari hasil observasi yang dilakukan menunjukkan bahwa masyarakat desa Langge khusunya yang berada pada kawasan hutan mangrove belum begitu maksimal memanfaatkan mangrove tersebut. Oleh karena itu, perlunya masyarakat dibekali pengetahuan dan wawasan tentang mangrove agar masyarakat dapat mengetahui manfaat yang ada dalam mangrove serta memahami cara mengolah mangrove sehingga membangkitkan perekonomian masyarakat dari hasil olahan pohon mangrove (Sentoso et al., 2021).

METODE

802

Metode pengabdian dilaksanakan dengan cara mengundang langsung masyarakat dan dilakukan sosialisasi pembuatan kopi mangrove. Untuk memudahkan kegiatan pengabdian pada masyarakat maka digunakan metode pendekatan yaitu:

- 1. Presentasi Cara Pembuatan Kopi Mangrove
- 2. Tanya Jawab

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini yakni untuk mengedukasi masyarakat setempat akan pentingnya ekosistem mangrove dan bagaimana memanfaatkan buah mangrove agar bisa memiliki nilai ekonomis salah satunyanya adalah dengan mengubahnya menjadi produk kopi mangrove.

Pemanfaatan buah mangrove diolah menjadi kopi mangrove telah banyak dilakukan oleh warga pesisir baik dari sabang sampai merauke, bahkan (Hidayat, 2021) telah melakukan riset tentang strategi pengembangan usaha kopi mangrove dan hasilnya usaha maupun industri mangrove memiliki peluang pasar yang besar apabila kapasitas produksi kopi mangrove ditingkatkan serta meningkatkan aktifasi pemasaran kopi mangrove melalui pemasaran digital. Berbeda halnya dengan wilayah pesisir yang ada di Kecamatan Anggrek, kopi mangrove belum begitu dikenal oleh masyarakat sekitar



mengingat minimnya akses informasi tentang bagaimana mengolah mangrove, rendahnya minat masyarakat untuk mencoba berinovasi terhadap produk-produk lokal dengan memanfaatkan potensi yang ada di wilayah pesisir, serta masih banyak masyarakat yang ragu apakah kopi mangrove bisa dikonsumsi atau tidak.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka dibuatkan agenda kegiatan pengabdian dalam bentuk sosialisasi pemanfaatan buah mangrove menjadi kopi mangrove di Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara. Pada agenda pemberian materi sosialisasi, indikator pencapaian program pengabdian pada masyarakat di dasarkan pada dua penilaian sebagai berikut :

- 1. Terlaksananya program sosialisasi pembuatan kopi mangrove;
- 2. Masyarakat memperoleh pengetahuan dan wawasan tentang pemanfaatan buah mangrove.



Gambar 1. Sosialisasi Pembuatan Kopi Mangrove

Adapun untuk proses pembuatan kopi mangrove terdapat 7 tahapan yang harus dilaksanakan yakni :

1. Tahap Pengambilan Buah Mangrove

Buah Mangrove yang di pakai dalam program ini adalah buah mangrove yang berasal dari Desa Langge, Kecamatan Anggrek.





Gambar 2. Proses pengambilan Buah Mangrove

Jurnal Pengabdian Masyarakat: DIKMAS 803



2. Tahap Pengupasan

Buah mangrove di kupas dan dibelah menjadi 2 bagian lalu keluarkan biji dan batang tunas yang masih menempel dengan biji.



Gambar 3. Proses Pengupasan

3. Tahap Pemotongan

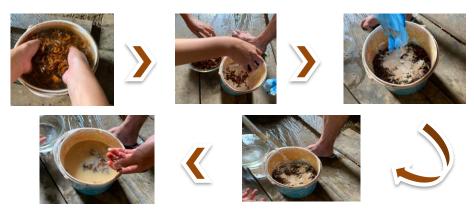
Buah mangrove yang sudah dibelah menjadi 2 bagian, di iris sedikit tipis dengan arah irisan melintang. Hal ini dilakukan agar getahnya lebih mudah luruh ketika direndam.



Gambar 4. Proses Pemotongan

4. Tahap Perendaman

Buah mangrove yang sudah di iris tadi kemudian di cuci bersih dan direndam dengan air kapur. Perendaman dilakukan selama 3x24 jam atau 3 hari dengan catatan air rendaman di ganti setiap 1x24 jam. Namun, apabila setelah rendaman ke 3 irisan mangrove berbau kapur lakukan perendaman yang ke 4 akan tetapi hanya dengan air tawar.



Gambar 5. Proses Perendaman



5. Tahap Penjemuran

Setelah direndam selama 3 sampai 4 hari dan getahnya sudah benar-benar hilang selanjutnya irisan buah mangrove tersebut di jemur selama 2 sampai 3 hari (tergantung cuaca).





Gambar 6. Proses Penjemuran

6. Tahap Sangrai

Proses sangrai dilakukan ketika irisan buah mangrove telah kering. Sangrai dilakukan 1 sampai 2 jam atau sampai irisan buah mangrove menghitam dengan api kecil dengan catatan jangan sampai keluar asap yang banyak.



Gambar 7. Proses Sangrai

7. Tahap Penggilingan dan Penyajian

Menggiling buah mangrove yang sudah disangrai dilakukan sebanyak 2 sampai 3 kali menggunakan mesin blender atau lebih mudah menggunakan mesin khusus penggiling kopi. Jika menggunakan blender hasil gilingan sebaiknya di tapis agar mendapatkan hasil yang lebih halus. Setelah itu, kopi mangrove siap di sajikan.





Gambar 8. Proses Penggilingan dan Penyajian Kopi Mangrove

SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat bagaimana cara mengolah buah mangrove menjadi kopi mangrove sehingga diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari buah mangrove dan masyarakat memperoleh penghasilan tambahan dari produk kopi mangrove. Produk ini diharapkan dapat diproduksi secara masal dan menjadi produk unggulan Kecamatan Anggrek.

DAFTAR PUSTAKA

Hidayat, M. T. (2021). Strategi Pengembangan Usaha Kopi Mangrove (Rhizopora Stylosa) Di Mitra Pokmaswas Desa Lembung. *Syntax Literate; Jurnal Ilmiah Indonesia*, 6(4), 1842–1858.

Puspaningrum, D., et al. (2022). Pemanfaatan Buah Mangrove Untuk Peningkatan Perekonomian Masyarakat Dan Kelestarian Mangrove. *Insan Cita*, 4(1).

Noor, Y. S., Khazali, M., Suryadiputra I. N. N. (2006). *Pengenalan Mangrove di Indonesia*. PHKA/WI-IP, Bogor.

Sentoso, M. S., et al. (2021). Pemanfaatan Buah Mangrove menjadi Olahan Makanan/Minuman di Desa Jangkaran, Kulon Progo. *Jurnal Atma Inovasi (JAI)*, *I*(1), 20–25.