



Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Melalui Inovasi Pengolahan Teh Oolong Daun Kopi Robusta

Budi Santoso, Onne Akbar Nur Ichsan ✉, Muhammad Arbi, Bobby Pranata

Universitas Sriwijaya

Jl. Palembang-Prabumulih, km 32, Ogan Ilir, Sumatera Selatan 30662, Indonesia

lonne.akbar@fp.unsri.ac.id ✉ | DOI: <https://doi.org/10.37729/abdimas.v10i1.7109> |

Abstrak

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan, produktivitas, dan kemandirian ekonomi perempuan melalui pemanfaatan daun kopi robusta yang selama ini kurang dimanfaatkan. Daun kopi tersebut diolah menjadi teh oolong yang memiliki nilai tambah dan potensi sebagai komoditas unggulan lokal. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui empat tahapan utama, yaitu (1) sosialisasi program kepada mitra sasaran, (2) demonstrasi pembuatan teh oolong daun kopi robusta, (3) pelatihan teknik pengemasan sesuai standar mutu, serta (4) pengenalan dan pemasaran produk kepada masyarakat. Seluruh tahapan mendapat respon positif, ditunjukkan oleh antusiasme ibu-ibu PKK dalam praktik pengolahan dan kesediaan mereka untuk mengembangkan usaha bersama. Hasil penilaian organoleptik yang dilakukan diperoleh nilai rata-rata 3 untuk warna; 2,88 untuk aroma, dan 3,11 untuk rasa. Hasil ini menunjukkan warna dan rasa teh daun kopi robusta disukai atau masih diterima oleh ibu-ibu sedangkan aroma masih ada panelis yang belum bisa menerima yaitu 2 dari 9 panelis atau 22 persen. Dengan demikian kegiatan ini menunjukkan bahwa mitra telah mampu menghasilkan produk teh oolong daun kopi robusta dengan kualitas baik dan berpotensi dikembangkan lebih lanjut sebagai produk unggulan daerah. Kedepannya perlu dilakukan pelatihan terkait kelembagaan usaha dan pendaftaran nomor izin usaha.

Kata Kunci: Kopi robusta; Pemberdayaan ekonomi; Teh oolong; Pemberdayaan perempuan



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](#)

1. Pendahuluan

Program pengabdian kepada masyarakat merupakan bentuk nyata kontribusi perguruan tinggi dalam mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat. Perguruan tinggi tidak hanya berperan sebagai pusat pendidikan dan penelitian, tetapi juga menjadi motor penggerak dalam memberdayakan masyarakat melalui penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki. Salah satu bentuk pengabdian tersebut adalah pemberdayaan kelompok ibu PKK yang memiliki peran strategis, baik dalam rumah tangga maupun lingkungan masyarakat. Melalui peran aktif ibu PKK, peningkatan perekonomian keluarga dapat lebih mudah diwujudkan karena mereka berhubungan langsung dengan aktivitas sehari-hari dan kebutuhan masyarakat.

Kelurahan Sungai Buah memiliki potensi pertanian kopi robusta yang melimpah dan menjadi salah satu komoditas unggulan masyarakat setempat. Namun, pemanfaatan hasil kopi selama ini masih terbatas pada biji kopi sebagai bahan minuman, sementara bagian lain seperti daun kopi belum digarap secara optimal. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan pemanfaatan sumber daya yang sesungguhnya memiliki nilai tambah tinggi.

Penelitian terkini mengungkap bahwa daun kopi robusta mengandung senyawa bioaktif penting, termasuk flavonoid dan fenolik, yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi dan berperan dalam menjaga kesehatan serta mencegah penyakit degeneratif (Nintowati *et al.*, 2024). Potensi ini membuka peluang inovasi pengolahan daun kopi menjadi minuman fungsional, salah satunya teh oolong, yang tidak hanya menawarkan cita rasa unik tetapi juga manfaat kesehatan. Urgensi kegiatan pengabdian ini terletak pada upaya mengedukasi dan melatih masyarakat agar mampu mengolah limbah pertanian yang selama ini terabaikan menjadi produk bernilai ekonomi dan kesehatan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menghadirkan kebaruan dalam diversifikasi produk kopi, tetapi juga memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat, mendukung prinsip keberlanjutan, serta menjawab tantangan pemanfaatan sumber daya lokal secara lebih bijaksana dan inovatif. Padahal, penelitian menunjukkan bahwa daun kopi mengandung senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti antioksidan, sehingga dapat diolah menjadi minuman fungsional berupa teh oolong (Campa *et al.*, 2012; Mondolot *et al.*, 2006). Minuman berupa teh daun kopi juga belum banyak yang menjual atau mengembangkannya namun potensinya sudah banyak yang meneliti salah satu contohnya penelitian fitokimia daun kopi dari Nusa Tenggara Timur (Kurang & Kamengon, 2021). Oleh karena itu, teh daun kopi robusta memiliki potensi nilai jual yang tinggi, selain karena manfaat kesehatannya, juga karena masih jarang dikembangkan sebagai produk minuman herbal di masyarakat.

Dalam rangka memanfaatkan potensi tersebut, tim pengabdian melaksanakan kegiatan pemberdayaan ibu PKK di kelurahan Sungai Buah. Pemberdayaan ini dilaksanakan melalui beberapa tahap kegiatan, yaitu: (1) sosialisasi mengenai potensi dan manfaat pengolahan daun kopi menjadi teh oolong; (2) demonstrasi pembuatan produk secara langsung agar ibu PKK memahami prosesnya; (3) pelatihan pembuatan dan pengemasan produk sehingga lebih menarik, higienis, dan sesuai standar; serta (4) pengenalan strategi pemasaran produk agar dapat dikenal masyarakat luas. Dengan adanya tahapan ini, diharapkan ibu PKK memiliki bekal keterampilan dan kepercayaan diri untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal (Amaliatulwalidain *et al.*, 2019; Defira *et al.*, 2025). Beberapa pemanfaatan limbah dari kopi untuk penguatan ekonomi juga sudah dilakukan seperti limbah ampas kopi (Setyorini *et al.*, 2024).

Rumusan masalah dalam kegiatan ini antara lain (1) bagaimana meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu PKK dalam mengolah daun kopi robusta menjadi teh oolong; (2) bagaimana mengembangkan keterampilan pengemasan produk agar memiliki daya tarik dan nilai jual lebih tinggi; dan (3) bagaimana memperkenalkan serta memasarkan produk teh oolong daun kopi robusta ke masyarakat luas sehingga dapat menjadi sumber pendapatan tambahan. Adapun tujuannya antara lain: (1) memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu PKK mengenai pengolahan teh oolong dari daun kopi robusta; (2) meningkatkan kemampuan kelompok dalam mengemas produk secara menarik dan sesuai standar pasar; serta (3) mendorong ibu PKK untuk aktif memasarkan produk sehingga terbentuk kemandirian ekonomi keluarga. Manfaat kegiatan ini dirasakan oleh berbagai pihak. Bagi ibu PKK, kegiatan ini menambah keterampilan, membuka peluang usaha, dan meningkatkan pendapatan keluarga. Bagi daerah, tercipta produk unggulan berbasis kopi robusta yang memperkuat ekonomi lokal. Bagi perguruan tinggi, kegiatan ini menjadi wujud penerapan ilmu pengetahuan serta mempererat hubungan akademisi dan masyarakat.

2. Metode

Metode tahapan pelaksanaan kegiatan pemberdayaan ekonomi Ibu PKK Kelurahan Sungai Buah RT 23 melalui pengolahan teh oolong daun kopi robusta ([Gambar 1](#)) menggunakan metode sosialisasi, praktik/ pelatihan dan evaluasi ([Amaliatulwalidain et al., 2019](#)).

2.1. Sosialisasi

Tujuan sosialisasi ini yaitu untuk mengenalkan program kepada mitra sasaran yaitu ibu- ibu PKK, meningkatkan pemahaman tentang manfaat dan peluang yang ditawarkan oleh kegiatan pengabdian ini. Tahapannya antara lain: 1) identifikasi peserta: mengidentifikasi peserta utama (anggota ibu PKK) dan komunitas pendukung, 2) perencanaan sosialisasi: menyusun materi presentasi tentang tujuan, manfaat, dan proses kegiatan, 3) pelaksanaan kegiatan sosialisasi: menyelenggarakan pertemuan awal di lokasi kelurahan Sungai Buah RT 23 dan menjelaskan tentang pengolahan teh oolong daun kopi robusta, potensi ekonomi, dan dampaknya bagi kesejahteraan, dan 4) diskusi dan persetujuan dengan melibatkan peserta untuk menyampaikan saran atau masukan dan mendapatkan komitmen mereka terhadap program.

2.2. Pelatihan

Tujuan pelatihan untuk memberikan keterampilan teknis dan pengetahuan yang diperlukan untuk mengolah daun kopi robusta menjadi teh oolong. Tahapannya antara lain: a) persiapan materi: menyusun materi pelatihan, meliputi: teknik pengolahan (pengeringan, fermentasi, pengemasan) dan aspek manajemen usaha (branding, pemasaran, pengelolaan keuangan), b) pelaksanaan pelatihan: melaksanakan sesi pelatihan teoretis (pengenalan bahan dan proses produksi) dan melakukan pelatihan praktis (simulasi langsung pengolahan teh oolong), c) evaluasi hasil pelatihan: mengukur pemahaman peserta melalui praktik langsung dan umpan balik.

2.3. Penerapan Teknologi

Tujuan tahapan ini untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi dengan memanfaatkan teknologi sederhana. Tahapannya antara lain: a) identifikasi kebutuhan teknologi: menentukan alat dan teknologi yang diperlukan, seperti proses pengeringan manual, penyegel kemasan, dan peralatan produksi lainnya, b) pelatihan penggunaan teknologi: memberikan pelatihan kepada peserta tentang cara penggunaan dan pengemasan teh oolong secara benar. Mendemonstrasikan penerapan teknologi dalam proses produksi.



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Kegiatan

2.4. Pendampingan dan Evaluasi

Tujuan pada tahapan ini yaitu memberikan bimbingan berkelanjutan untuk memastikan keberhasilan program dan melakukan perbaikan jika diperlukan. tahapannya antara lain: a) pendampingan produksi: menyediakan mentor atau pendamping teknis yang mendukung peserta selama proses produksi berjalan, b) monitoring berkala: melakukan kunjungan lapangan untuk mengevaluasi progres peserta, seperti kualitas produk, manajemen waktu, dan penguasaan teknologi, dan c) evaluasi program: menyusun laporan evaluasi yang mencakup pencapaian target luaran, kendala yang dihadapi, dan solusi yang diterapkan. melakukan survei kepuasan peserta untuk mengetahui dampak program terhadap mereka serta d) rapat tinjauan: mengadakan pertemuan evaluasi bersama mitra untuk mendiskusikan hasil dan strategi perbaikan.

2.5. Keberlanjutan Program

Tujuan dari tahapan ini yaitu memastikan program tetap berjalan dan berdampak positif dalam jangka panjang. Tahapannya kedepan berupa pembentukan kelompok usaha: Membentuk kelompok usaha berbasis komunitas (misalnya koperasi ibu PKK) yang fokus pada pengelolaan dan pemasaran produk teh herbal. a) peningkatan kapasitas lanjutan: mengadakan pelatihan tambahan atau pengembangan keterampilan secara berkala untuk memperbarui pengetahuan mitra, b) kerjasama dengan stakeholders: mengembangkan kerjasama dengan pihak-pihak seperti pemerintah daerah, perguruan tinggi, dan lembaga swasta untuk mendukung pengembangan usaha, c) diversifikasi produk: mendorong inovasi untuk menciptakan produk turunan berbasis daun kopi robusta, seperti sabun herbal atau kosmetik, agar pasar lebih luas. Penyediaan dana bergulir: menyediakan skema pendanaan berkelanjutan melalui koperasi atau program tabungan komunitas untuk mendukung pengembangan usaha.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Sosialisasi

Tahap sosialisasi dilaksanakan pada awal kegiatan dengan tujuan memperkenalkan konsep pemanfaatan daun kopi robusta sebagai bahan baku teh oolong (**Gambar 2**). Tim pengabdian menyampaikan informasi mengenai potensi ekonomi, manfaat kesehatan, dan prospek pengembangan produk teh oolong daun kopi. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu PKK RT 23 Kelurahan Sungai Buah, perangkat kelurahan, serta tokoh masyarakat.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi Awal Terkait Daun Kopi

Hasil sosialisasi menunjukkan adanya antusiasme tinggi dari peserta, ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan dan diskusi mengenai proses pengolahan, manfaat kesehatan, serta peluang pasar. Daun kopi mengandung berbagai senyawa bioaktif antioksidan seperti polifenol, asam klorogenat, dan kafein, yang berpotensi memberikan manfaat kesehatan (Nintowati *et al.*, 2024; X. M. Chen *et al.*, 2018; Parwiyanti *et al.*, 2023; Ratanamarno & Surbkar, 2017; Widianingsih, 2025). Penelitian lain juga menunjukkan efek ekstrak daun kopi dalam menangkal oksidasi lemak (Simões *et al.*, 2022). Setelah melalui tahap ini, ibu-ibu PKK mendapatkan pemahaman awal mengenai pentingnya pemanfaatan daun kopi yang sebelumnya dianggap limbah menjadi produk bernilai ekonomi. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dasar mitra tentang potensi daun kopi, sekaligus membangun motivasi dan komitmen untuk mengikuti tahapan pelatihan berikutnya.

3.2. Pelatihan

Setelah tahap sosialisasi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan teh oolong dari daun kopi robusta. Tim pengabdian mencontohkan langkah-langkah mulai dari pemilihan daun kopi, pencucian, proses oksidasi (fermentasi), pengeringan, hingga penyeduhan (Gambar 3). Kombinasi daun muda yang disangrai pada suhu sedang (90°C) menghasilkan teh celup daun kopi dengan aktivitas antioksidan tinggi, aroma khas, dan cita rasa yang disukai panelis (Dewiansyah *et al.*, 2022). Peserta dilibatkan secara langsung untuk mencoba proses sederhana, misalnya mengeringkan daun dengan oven skala rumah tangga dan melakukan pengemasan dasar. Proses pengeringan/ sangrai menjadi faktor kunci untuk menghasilkan aroma dan rasa teh daun kopi yang khas (X. Chen, 2019; X. M. Chen *et al.*, 2018). Melalui metode praktik langsung ini, ibu-ibu PKK lebih mudah memahami perbedaan antara daun kopi mentah dan produk akhir teh oolong. Penyelesaian aspek demonstrasi dilakukan supaya peserta mampu mengikuti seluruh tahapan pengolahan secara mandiri dengan bimbingan. Hambatan awal berupa keterbatasan pemahaman teknis dapat diatasi dengan penggunaan media visual (video dan modul sederhana).

Dalam rangka mengetahui tingkat penerimaan produk teh daun kopi, ibu-ibu PKK peserta pelatihan diberikan kuisioner untuk menilai tiga aspek utama, yaitu warna, aroma, dan rasa. Sebelum proses penilaian dilakukan, peserta terlebih dahulu mendapatkan arahan teknis agar memahami prosedur pengisian kuisioner dengan jelas dan tidak mengalami kebingungan. Instrumen penilaian menggunakan skala sederhana dari 1 sampai 4, dengan kategori: 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = suka, dan 4 = sangat suka. Skala ini dipilih untuk memudahkan peserta dalam memberikan penilaian secara cepat dan konsisten. Dari keseluruhan peserta, tercatat hanya 9 orang yang siap dan memahami instruksi dengan baik sehingga dapat memberikan penilaian sesuai kuisioner yang dibagikan. Hasil ini menunjukkan bahwa meskipun jumlah responden terbatas, proses penilaian tetap memberikan gambaran awal mengenai penerimaan masyarakat terhadap produk inovasi teh daun kopi, sekaligus menjadi dasar untuk evaluasi lebih lanjut dalam pengembangan produk minuman fungsional berbasis potensi lokal. Adapun data-data hasil penilai tersebut seperti pada Tabel 1. Hasil penilaian organoleptik yang dilakukan diperoleh nilai rata-rata 3 untuk warna; 2,88 untuk aroma, dan 3,11 untuk rasa. Dari hasil uji organoleptik ini dapat dikatakan bahwa warna dan rasa teh daun kopi robusta disukai atau masih diterima oleh ibu-ibu sedangkan aroma masih ada panelis yang belum bisa menerima yaitu 2 dari 9 panelis atau 22 persen. Aroma kopi masih terdeteksi dalam daun kopi adanya kandungan kafein (Ratanamarno & Surbkar, 2017).

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Teh Daun Kopi Robusta Oleh Ibu-Ibu PKK

Panelis	Teh Daun Kopi Robusta		
	Warna	Aroma	Rasa
1	4	3	4
2	3	3	2
3	3	3	2
4	3	3	3
5	2	3	3
6	2	2	4
7	3	4	4
8	3	3	3
9	4	2	3

3.3. Penerapan Teknologi

Pelatihan difokuskan pada peningkatan keterampilan praktis ibu PKK dalam memproduksi teh oolong daun kopi dengan kualitas yang konsisten. Tahap ini meliputi: (1) pelatihan pengolahan: pemilihan bahan baku, teknik fermentasi sederhana, pengeringan, dan penyimpanan; (2) pelatihan pengemasan: penggunaan kemasan food grade, teknik penyegelan, pelabelan, dan pencantuman informasi produk (nama produk, komposisi, tanggal produksi, dan kadaluarsa) (Santoso *et al.*, 2025); (3) pengendalian mutu sederhana: memastikan produk kering sempurna, bebas kontaminasi, dan memiliki aroma khas teh oolong.

Peserta didorong untuk berkreasi dalam menentukan desain label agar produk lebih menarik. Beberapa desain kemasan percobaan dibuat dengan bantuan tim pengabdian, yang kemudian dipilih bersama-sama oleh kelompok PKK. Penyelesaian aspek pelatihannya, setelah pelatihan, ibu PKK mampu menghasilkan produk dalam bentuk kemasan kecil (50–100 gram) dengan label sederhana. Hambatan berupa keterbatasan peralatan pengeringan disiasati dengan penggunaan oven rumah tangga dan penjemuran higienis. Proses kegiatan pelatihan pembuatan teh daun kopi dapat ditunjukkan pada Gambar 3.

**Gambar 3.** Kegiatan Pelatihan Pembuatan Teh Daun Kopi

3.4. Pendampingan dan Evaluasi

Tahap selanjutnya adalah pengenalan produk kepada masyarakat luas. Produk teh oolong daun kopi PKK Sungai Buah diperkenalkan melalui kegiatan bazar tingkat kelurahan, media sosial sederhana (WhatsApp dan Facebook), serta jaringan pemasaran internal anggota PKK. Tim pengabdian memberikan pelatihan singkat mengenai strategi pemasaran, termasuk pentingnya branding, keunggulan produk dibandingkan teh herbal lain, serta penetapan harga jual yang kompetitif. Produk dikenalkan dengan nama yang disepakati oleh kelompok PKK agar memiliki identitas dan daya tarik pasar, yaitu Melatea.23 (**Gambar 4**). Merk ini sudah mulai dikenalkan pada lingkungan sekitar melalui kegiatan pengajian dan senam pagi yang menghasilkan respon positif. Tantangan berupa keterbatasan jangkauan promosi diselesaikan dengan strategi pemasaran digital sederhana, sementara upaya penajakan kerja sama dengan warung kopi dan toko herbal lokal sedang dilakukan.



Gambar 4. Kegiatan Pelatihan Pengemasan dan Hasil Kemasan Produk

3.5. Keberlanjutan Program

Pelaksanaan seluruh tahapan kegiatan pengabdian menunjukkan beberapa capaian nyata. Keterampilan ibu PKK kini mengalami peningkatan dengan memahami teknik dasar pengolahan teh oolong daun kopi. Kelompok ibu PKK juga sudah mampu memproduksi teh oolong dalam kemasan sederhana. Hal ini membuat ibu PKK semakin bersemangat untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal, yang ditunjukkan dengan produk yang sudah dikenal di tingkat kelurahan dan mendapat respon positif dari konsumen, pengenalan ini dimulai pada kegiatan senam pagi ibu- ibu PKK (**Gambar 5**).



Gambar 5. Pengenalan Produk di Kegiatan Senam Pagi

Pelaksanaan kegiatan pengabdian di kelurahan Sungai Buah telah memberikan hasil nyata berupa peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan produk awal teh oolong daun kopi robusta. Kegiatan ini tidak hanya memberi manfaat langsung bagi ibu PKK, tetapi juga membuka peluang pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi daerah.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat telah berhasil dilaksanakan dengan baik. Beberapa kesimpulan yang dapat diambil antara lain sebagai berikut: a) Ibu-ibu PKK kelurahan Sungai Buah memperoleh keterampilan baru dalam mengolah daun kopi robusta menjadi produk teh oolong yang bernilai tambah, b) Kegiatan ini meningkatkan wawasan mitra mengenai teknik pengolahan, pengemasan, serta strategi pemasaran produk lokal, c) Produk teh oolong daun kopi robusta berhasil diproduksi dengan kualitas yang baik, memiliki potensi ekonomi, dan siap dikembangkan sebagai produk unggulan daerah, dan d) Perguruan tinggi mampu memberikan kontribusi nyata dalam penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi, sekaligus memperkuat hubungan dengan masyarakat. Kedepannya dapat dilakukan pelatihan terkait kelembagaan dan pendaftaran nomor izin usaha.

Acknowledgement

Terimakasih kepada DRTPM Diktiristek melalui dana hibah Program Skema Pemberdayaan kepada Masyarakat Tahun 2025 dan LPPM Universitas Sriwijaya kegiatan pengabdian ini dapat berjalan dengan baik.

Daftar Pustaka

- Amaliatulwalidain, Angraini, N., & Halim, B. (2019). Pemberdayaan Dan Persepsi Ibu-Ibu Pkk Melalui Pelatihan Pembuatan Kue Tempe Matcha Di Kecamatan Sukarami Kelurahan Kebun Bunga Kota Palembang, Sumatera Selatan. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 3(2).
- Campa, C., Mondolot, L., Rakotondravao, A., Bidel, L. P. R., Gargadenec, A., Couturon, E., La Fisca, P., Rakotomalala, J. J., Jay-Allemand, C., & Davis, A. P. (2012). A survey of mangiferin and hydroxycinnamic acid ester accumulation in coffee (*Coffea*) leaves: biological implications and uses. *Annals of Botany*, 110(3), 595–613. <https://doi.org/10.1093/aob/mcs119>
- Chen, X. (2019). A review on coffee leaves: Phytochemicals, bioactivities and applications. *In Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 59 (6), pp. 1008–1025). Taylor and Francis Inc. <https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1546667>
- Chen, X. M., Ma, Z., & Kitts, D. D. (2018). Effects of processing method and age of leaves on phytochemical profiles and bioactivity of coffee leaves. *Food Chemistry*, 249, 143–153. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.12.073>
- Defira, C., Akbar Nur Ichsan, O., Lidiasari, E., Indriyani Syafutri, M., Pratiwi Prayitno, C., Wardani Widowati, T., Syaiful, F., & Santoso, B. (2025). Pemberdayaan Ketrampilan Siswa dan Pengenalan Diversifikasi Produk Hilir Nata de Coco. *Surya Abdimas*, 9(3), 383–391. <https://doi.org/10.37729/abdimas.v9i3.5751>

- Dewiansyah, H., Ujianti, R. M. D., Umiyati, R., & Nurdyansyah, F. (2022). Studi Pembuatan Teh Celup Dari Daun Kopi Robusta (*Coffea Canephora*)(Kajian Variasi Suhu Penyangraian Daun Umur Daun). *Pro Food*, 8(2), 50-59.
- Kurang, R. Y., & Kamengon, R. Y. (2021). Phytochemical and antioxidant activities of Robusta coffee leaves extracts from Alor Island, East Nusa Tenggara. *AIP Conference Proceedings*, 2349. <https://doi.org/10.1063/5.0051835>
- Mondolot, L., La Fisca, P., Buatois, B., Talansier, E., De Kochko, A., & Campa, C. (2006). Evolution in caffeoylquinic acid content and histolocalization during *Coffea canephora* leaf development. *Annals of Botany*, 98(1), 33–40. <https://doi.org/10.1093/aob/mcl080>
- Nintowati, P., Solichatun, S., & Suratman, S. (2024). Analisis Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Berdasarkan Perbedaan Ketinggian Tempat Tumbuh. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 12(2), 2317. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v12i2.13601>
- Parwiyanti, P., Nurfitriana, A., Rahmawati, L., Pangawikan, A. D., & Santoso, B. (2023). Improving the antioxidant properties of coffee-leaf tea by adding areca nut powder and stevia leaves. *Coffee Science*, 18. <https://doi.org/10.25186/.v18i.2160>
- Ratanamarno, S., & Surbkar, S. (2017). Caffeine and catechins in fresh coffee leaf (*Coffea arabica*) and coffee leaf tea. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 2017(03), 211–218. www.mijst.mju.ac.th
- Santoso, B., Syafutri, M. I., Lidiawati, E., Syaiful, F., Defira, C., Ichsan, O. A. N., & Prayitno, C. P. (2025). *Pengemasan Produk Pangan Holistik Berbasis Sains: Definisi, Karakteristik Produk, Bahan Kemasan, Teknologi, Pelabelan, dan Aspek Legal*. Amerta Media.
- Setyorini, N., Sijabat, R., & Ratri Nastiti, P. (2024). Penguatan Nilai Ekonomi Ampas Kopi Melalui Diversifikasi Produk. *Jurnal IPTEK Bagi Masyarakat*, 4(2), 151–158. <https://doi.org/10.55537/jibm.v4i2.1022>
- Simões, M. H. S., Salles, B. C. C., Duarte, S. M. da S., da Silva, M. A., Viana, A. L. M., de Moraes, G. de O. I., Figueiredo, S. A., Ferreira, E. B., Rodrigues, M. R., & de Araújo Paula, F. B. (2022). Leaf extract of *Coffea arabica* L. reduces lipid peroxidation and has anti-platelet effect in a rat dyslipidemia model. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 58. <https://doi.org/10.1590/s2175-97902022e19562>
- Widianingsih, M. (2025). Daun dan Kulit Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner) Sebagai Sumber Senyawa Bioaktif untuk Aplikasi Farmakologi. *Borneo Journal of Biology Education (BJBE)*, 7(2), 140-148.

Article History			Contribution to SDGs	
Submitted	Revised	Accepted	8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION
20/10/2025	25/12/2025	18/01/2026		