

Gastro Wisata Cascara : Pengolahan Limbah Kulit Kopi menjadi Teh Herbal Cascara Sebagai Alternatif Wisata Gastronomi

Taufiq Rahmat, Asih Kintani Nurazizah, Nur Aisah, Dhea Siti Nurfauziah, Rizki Rohmansyah, Imron Bayu Sagara, Mila Siti Nurjanah, Mursalim Pusung, Annisa Ur Rahmah Mahmudah, Sendi Sumantana, Nanang Firdan Oktandi, Kirana Santika Ayu

Corresponding author : Taufiq Rahmat
Universitas Al-Ghifari
Email : taufiqrahmat@unfari.ac.id

ABSTRAK

Banyaknya produksi kopi yang ada di kampung Palintang Desa Cipanjalu mengakibatkan melimpahnya kulit kopi. Akan tetapi, masyarakat kampung Palintang belum memanfaatkannya secara maksimal. Akhirnya, limbah kulit kopi terbengkalai begitu saja di sekitar sungai dan dipinggir jalan sehingga menimbulkan bau tidak sedap dan merusak lingkungan. Tujuan pengabdian ini adalah untuk mempermudah masyarakat mengkonsumsi teh herbal agar mendapatkan manfaat yang ditimbulkan dari cascara sekaligus mengurangi limbah yang ada di lingkungan kampung Palintang, sekaligus menjadi daya tarik wisata melalui diversifikasi gastro-wisata. Artikel ini disusun menggunakan metode kualitatif dengan tahapan pengumpulan data, observasi langsung lapangan dan wawancara. Limbah kulit kopi bisa dimanfaatkan menjadi teh herbal yang menjadi nilai tambah dan diversifikasi wisata gastronomi. Nilai tambah berupa produk Lintang Cascara yang kaya akan nilai sejarah, budaya lokal dan kandungan produk berupa vitamin c dan juga antioksidan yang memiliki hasiat dapat meningkatkan metabolisme dan menangkal radikal bebas yang menyebabkan sel kanker.

Kata Kunci : Gastronomi, Kopi, Cascara, Gastro Wisata

ABSTRACT

Many coffee productions in Palintang Village, and Cipanjal Village, resulted in an abundance of coffee husks. However, the people of Palintang village have not fully used it. Finally, coffee husk waste is abandoned around the river and on the side of the road, causing unpleasant odors and damaging the environment. The purpose of this service is to make it easier for people to consume herbal teas to get the benefits from cascara while reducing waste in the Palintang village environment, as well as to become a tourist attraction through gastro-tourism diversification. This article was compiled using a qualitative method with the stages of data collection, direct field observation and interviews. Coffee husk waste can be used as herbal tea, an added value and diversification of gastronomic tourism. The added value is in the form of Lintang Cascara products which are rich in historical value, local culture and product content in the form of antioxidants and vitamin C, which can increase the body's metabolism and ward off free radicals that cause cancer cells.

Keywords: *Gastronomy, Coffee, Cascara, Gastro Tourism*

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan aktifitas perjalanan yang bertujuan untuk memperoleh kenikmatan, kepuasan, pengetahuan serta memperbaiki kesehatan (Akib, 2020). Pertumbuhan pariwisata di Indonesia, terutama di desa-desa saat ini memudahkan wisatawan untuk memilih wisata yang diinginkan sesuai dengan minatnya (Rahmat & Undang, 2020). Contohnya wisata alam, wisata sejarah, wisata budaya dan wisata gastronomi. Gastronomi tidak bisa terlepas dari kehidupan manusia (Sulistiyawati, 2019). Setiap insan memiliki hasratnya masing-masing dalam menikmati aneka makanan, minuman, dan produk lainnya sesuai dengan seleranya.

Desa Cipanjal tepatnya di kampung Palintang memiliki banyak potensi alam, salah satunya dari segi destinasi wisata dan pertanian. Selain itu, terdapat Situ Sangkurian, Bukit Tunggul, dan kawasan agrowisata Kebun Kina. Desa Cipanjal juga menjadi jalur gowes sepeda yang diminati oleh pengunjung.

Kekayaan alam dan daya tarik wisata Desa Cipanjal tidak hanya sampai disitu, Dari sektor pertanian juga sangat melimpah, dan tentu berpotensi besar untuk menjadi nilai tambah ekonomi dan daya tarik wisata. Salah satunya yaitu kopi. Kopi yang dihasilkan di daerah ini merupakan jenis kopi *arabica*. Dalam satu kali panen menghasilkan 150-200 ton/tahun. Kopi biasanya dijual dalam bentuk ceri ataupun yang sudah diolah menjadi *greenbean* maupun serbuk kopi siap saji (Sastra & Bawono, 2018).

Pembuatan kopi menghasilkan banyak sampah karena tingginya volume kopi yang dihasilkan pada saat panen. Limbah tersebut, tidak dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat setempat. Salah satu contohnya ketika masyarakat mengolah limbah tersebut menjadi pupuk tidak diproses dengan prosedur yang baik. Sehingga mengakibatkan tanaman tidak memperoleh manfaat yang maksimal dari pupuk tersebut (Sastra & Bawono, 2018). Dikarenakan pupuk yang dihasilkan kurang berkualitas, maka warga tidak memanfaatkannya kembali menjadi pupuk. Akhirnya, limbah kulit kopi terbengkalai begitu saja. Bahkan warga setempat membuang limbah tersebut ke sungai dan dipinggir jalan yang menimbulkan bau tidak sedap. Hal tersebut dapat mencemari lingkungan sekitar yang menyebabkan banjir dan mengganggu kesehatan sekitarnya.



Gambar 1. Limbah Kulit Kopi di Kampung Palintang

Dengan demikian, hasil observasi yang telah penulis lakukan ternyata limbah kulit kopi masih bisa dimanfaatkan menjadi produk yang bernilai tambah dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Diolah menjadi teh herbal yang memiliki cita rasa yang unik. Pengolah teh herbal limbah kulit kopi/cascara yang sudah berhasil memproduksinya adalah ketua dari salah satu kelompok tani di kampung Palintang.

Akan tetapi, tidak semua masyarakat mengetahui teh herbal tersebut. Sehingga penulis menginisiasi kembali kepada masyarakat terkait teh herbal ini. Teh herbal yang penulis inisiasikan berupa produk Lintang Cascara. Pemanfaatan Teh Cascara tidak hanya menjadi nilai tambah secara ekonomi, namun peneliti justru menjadikan teh ini sebagai salah satu objek wisata kuliner berbasis produk dan budaya local, yang disebut sebagai *Gastro-Tourism*.

Gastro-tourism diadopsi dari teori Gastronomi yang mengintegrasikan antara nilai bisnis, budayan dan kuliner (Williams et al., 2019). Gastronomi melibatkan wisatawan untuk mengunjungi produsen langsung makanan lokal (petani dan pengrajin), menghadiri kelas dan demonstrasi kuliner, mencicipi makanan lezat, dan terlibat dalam kegiatan terkait perjalanan lainnya yang melibatkan makanan (Kesgin et al., 2022).

Kopi memiliki kekentalan budaya dan sejarah bahkan mitologis-agamis dengan masyarakat Indonesia (Firmani et al., 2018). Sehingga Kopi memiliki syarat yang cukup untuk dijadikan sebagai objek gastro wisata. Kopi merupakan produk kuliner yang sangat khas dan dapat menjadi potensi gastro wisata jika dikemas dengan lebih efektif dan kreatif. Termasuk di Palintang Desa Cipanjalu, yang tentu memiliki pendekatan budaya dan sejarah yang bisa dinikmati oleh pengunjung. Oleh sebab itu, pemanfaatan limbah kulit kopi menjadi the celup cascara akan diusung menjadi salah satu diversifikasi *Gastro-tourism* tanaman kopi di Desa Cipanjalu.

Secara etimologis, kata gastronomi berasal dari bahasa Yunani *gastros*, (Putra, 2021) yang berarti perut, dan *gnomos*, pengetahuan atau hokum (Sulistyawati, 2019). Istilah *Culinaria* juga sering digunakan dalam konteks gastronomi yang menggambarkan hidangan, makanan, dan teknik persiapan makanan suatu negara atau wilayah, yang memunculkan masakan khas negara atau wilayah tersebut.

Gastronomi memiliki 3 pendekatan dalam pelaksanaannya di sector pariwisata dan ekonomi kreatif : (1) *historical- gastronomy* yaitu wisata makanan dan minuman (produk) melalui pendekatan sejarah, (2) *gastronomy culinary* yaitu wisata kuliner melalui pendekatan tata cara penyajian, seni, dan citra rasa suatu produk, dan (3) *molecular and physical gastronomy* yaitu wisata kuliner yang menekankan pada aspek perubahan fisik-kimiawi, dan berhubungan juga dengan nilai reaksi fisik-kimiawi suatu makanan apabila dikonsumsi, dan atau disajikan (Putra, 2021).

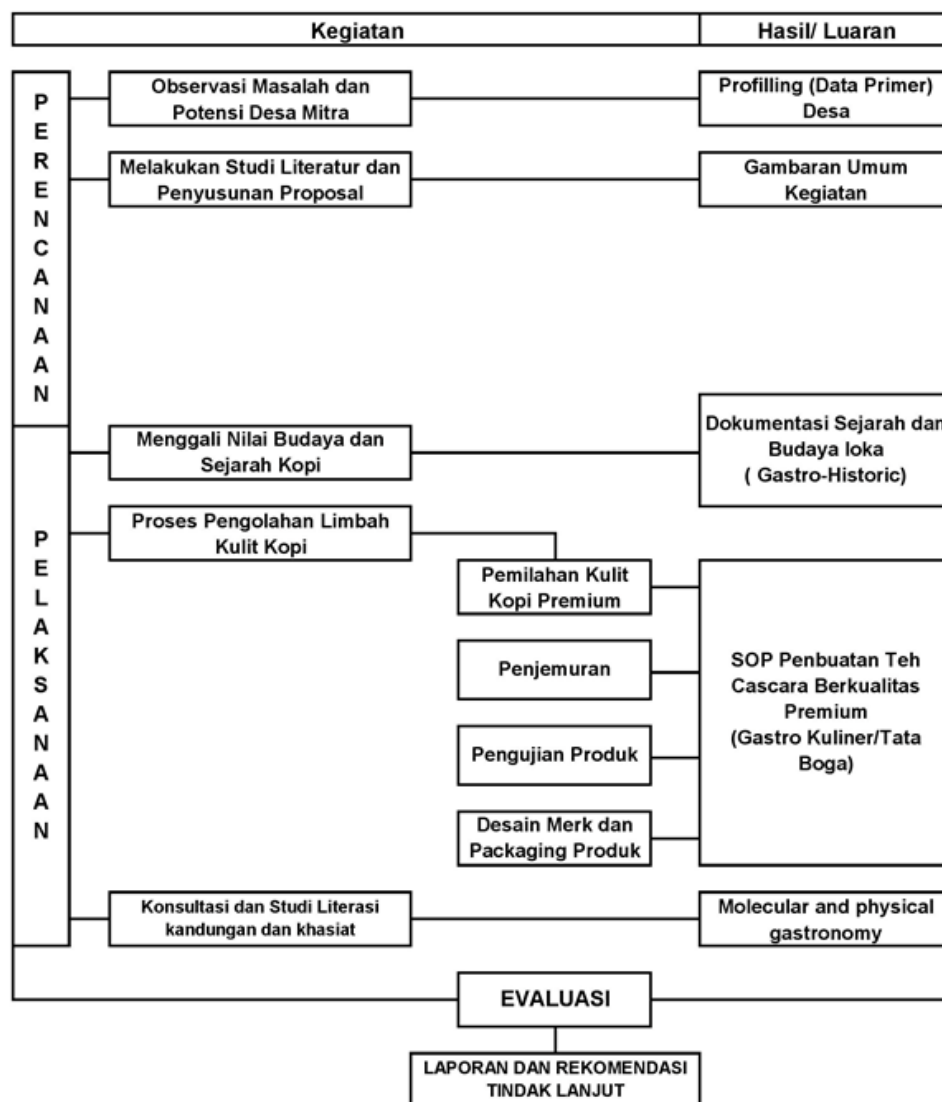
Dalam perspektif pariwisata, gastronomi menyuguhkan konsumsi makanan dan minuman yang tidak hanya memuaskan rasa lapar dan dahaga, tetapi juga memperoleh pengetahuan yang mendalam tentang masakan lokal atau regional, serta budaya destinasi. Wisatawan gastronomi secara aktif mencari makanan dan minuman petani sederhana dan tidak canggih yang disiapkan dengan hati-hati dan menghormati tradisi budaya local (Rahmat & Apriliani, 2022). Permintaan pariwisata dapat dihasilkan dari sumber daya kuliner suatu destinasi, sehingga untuk meningkatkan daya tarik wisata perlu dioptimalkan pendekatan kuliner melalui wisata gastro.

Tingginya limbah dari kopi disebabkan oleh peningkatan produksi kopi pada musim panen. Pemanfaatan limbah ini, salah satunya dengan menjadikan kulit kopi menjadi teh kesehatan yang bernilai ekonomi kreatif.

METODE PELAKSANAAN

Metode

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan tahapan berupa perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi yang diuraikan lebih jauh sebagai berikut :



Penulisan laporan artikel menggunakan metode kualitatif dengan menggunakan pengumpulan data, observasi langsung lapangan dan wawancara, yang menghasilkan data-data yang bersifat deskriptif berupa data yang ditulis menggunakan narasi secara mendetail, rasional dan ilmiah

Waktu Tempat dan Kegiatan

Kegiatan pengabdian dilakukan pada bulan Maret – Juli 2022. Kegiatan dilaksanakan di RT/RW 07/10 Kp. Palintang Desa Cipanjalu Kecamatan Cilengkrang Kabupaten Bandung Provinsi Jawa Barat. Tahap Pelaksanaan kegiatan ini dimulai dengan persiapan tim, pengolahan data, penyediaan alat dan bahan produksi, pembuatan produk, pengemasan serta pelabelan produk.

Tabel 1. Kegiatan

No.	Waktu dan Tempat	Kegiatan
1.	Rumah Pak Kades dan Pak RW Desa Cipanjalu	1. Observasi potensi dan permasalahan yang ada di Desa Cipanjalu kepada kepala Desa. 2. Proses perizinan kepada pemerintahan setempat
2.	Lapangan Kamar Kaduruk Kp. Palintang	Interview bersama aktifis setempat terkait kopi yang ada di Palintang
3.	Rumah Ketua Kelompok Tani Kp. Palintang	1. Kunjungan ke rumah salah satu ketua kelompok tani, <i>green house</i> , beserta kebun kopinya untuk menkonfirmasi data terkait kopi dan pengolahannya. 2. Observasi ke lapangan terkait limbah kulit kopi yang dibuang disekitar Kp. Palintang
4.	Rumah Sesepuh Kp. Palintang	Kunjungan interview terkait sejarah Kopi yang ada di Palintang
5.	Rumah Ketua Kelompok Tani Kp. Palintang	Proses melakukan <i>fullper</i> kopi dan penjemuran limbah kulit kopi
6.		Melakukan proses produksi <i>cascara</i> dimulai dari penjemuran, <i>packing</i> serta memberi label pada produk.
7.	GOR Desa Cipanjalu	Launching produk Lintang Cascara (teh herbal dari kulit kopi)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gastro-historik Kopi Palintang

Sebelum adanya kampung Palintang, yaitu pada masa penjajahan Belanda kakek dan nenek dari Abah Rohmat diminta untuk menanam kopi dipertapaan. Pohon kopi dipertapaan dilindungi oleh pohon dadap (pohon berduri). Hasil panen kopi harus diserahkan ke daerah Ujung Berung. Dalam proses perawatan pohon setelah masa panen pohon kopi tersebut mati. Akhirnya kakek dan neneknya menyuruh Abah Romat untuk menanam pohon kopi di daerah asalnya yang sekarang dikenal dengan nama kampung Palintang.

Kopi pertama di palintang ditanam oleh Abah Rohmat. Abah Rohmat merupakan salah satu sesepuh atau tokoh masyarakat kampung Palintang yang berusia 92 tahun. Lahir dimasa sebelum kemerdekaan pada tahun 1930-an. Pada masa itu, di kampung Palintang belum ada tanaman kopi. Kemudian Abah Rohmat mencari bibit tanaman kopi ke hutan. Setelah menemukan bibit tanaman kopi Abah Rohmat menanamnya. Kemudian beliau membawanya kerumah lalu ditanam di belakang rumahnya. Beliau merawat tanaman kopi tersebut dengan ala kadarnya karena pada masa itu masih keterbatasan ilmu pengetahuan. Walaupun tanpa perawatan yang baik setelah beberapa tahun lamanya pohon kopi pun berbuah. Buah ceri kopi yang sudah dipanen langsung dijual. Selain dijual, kopi yang sudah dipanen pun di olah menggunakan metode tradisional sederhana. Proses pembuatannya menggunakan halu dan lesung untuk memisahkan biji kopi dari kulitnya dan penyangraiannya masih menggunakan wajan.



Gambar 2. Pohon Kopi Pertama di Palintang

Seiring berjalannya waktu warga sekitar pun tertarik, lalu mengikuti jejak Abah Rohmat dengan menanam pohon kopi. Sejak saat itu kopi di kampung Palintang pun mulai berkembang, terbentuklah kelompok-kelompok tani. Kelompok-kelompok tani yang ada di Palintang sebagian besar menggarap kopi. Banyaknya kopi yang di produksi mengakibatkan melimpahnya limbah kulit kopi. Limbah kulit kopi tersebut pada awalnya menjadi *boomerang* bagi sekitarnya. Namun ternyata limbah kulit kopi masih bisa dimanfaatkan menjadi produk yang bernilai tambah. Akhirnya, salah satu kelompok tani memproduksi limbah tersebut menjadi teh herbal. Namun produksinya masih jarang dibandingkan dengan kopi. Penulis mencoba mengembangkan teh herbal ini dengan cara *membranding* dan mempromosikannya.

2. Gastro-Tata Boga Teh Lintang Cascara

Banyaknya limbah kulit kopi yang dihasilkan selama pengolahan biji kopi dipengaruhi oleh hasil kopi yang lebih tinggi. 56,8 kg biji kopi dan 43,2 kg kulit dan daging kopi akan dihasilkan dari pengupasan 100 kg kopi. (Ariyanto et al., 2022). Limbah kulit kopi kebanyakan hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak, pupuk, dan terkadang langsung dibuang sebagai limbah. Ternyata kulit kopi atau cascara memiliki komponen yang menyehatkan bagi tubuh, antara lain menjaga lambung, menangkal radikal bebas, dan memberi nutrisi pada kulit agar tampak kencang. Cascara ini dapat melawan radikal bebas, yang dapat menghentikan perkembangan sel kanker dan meningkatkan stamina.

Dengan adanya produk teh herbal kulit kopi/*cascara* yang telah dibuat oleh salah satu ketua kelompok tani kampung Palintang, ini mempermudah masyarakat untuk mengkonsumsi agar mendapatkan manfaat yang ditimbulkan dari *cascara* sekaligus mengurangi limbah yang ada dilingkungan kampung Palintang. Penulis menginisiasi nama Lintang *Cascara* untuk menjadi *brand* dari olahan teh herbal *cascara* di Palintang. Filosofi dari Lintang *Cascara* sendiri merupakan lintang yang berarti bersinar serta diambil dari nama kampung Palintang sendiri dan Cascara yaitu teh kulit kopi.

Harapan yang terkandung dalam *brand* Lintang *Cascara* adalah untuk membawa nama kampung Palintang menjadi bersinar lewat produk *Cascara* ini sehingga menjadikan nilai tambah bagi Desa Cipanjal untuk menarik para wisatawan berkunjung. Sesuai dengan teori gastronomi menurut Global Report on Food Tourism bahwa gastronomi adalah pengalaman menikmati atau hiburan berkunjung ke lokasi kuliner. Kunjungan ke produsen makanan primer dan sekunder, festival, pameran makanan, acara, pasar petani, acara dan demonstrasi kuliner, mencicipi barang berkualitas, atau kegiatan wisata yang berhubungan dengan makanan adalah contoh dari tujuan.

Proses Produksi

Tahapan-tahapan dalam pembuatan Lintang *Cascara*/Teh Herbal ialah persiapan alat dan bahan, pengumpulan, pengeringan, pengemasan serta pelabelan.

Persiapan Alat dan Bahan

Pengolahan kopi pasca panen merupakan suatu metode penentuan kualitas dan cita rasa biji kopi. Mesin pulper, alas bilik bambu, tampah, sendok, dan kantong adalah alat yang digunakan untuk membuat teh herbal ini. Pengupasan atau pengupasan kulit buah kopi merupakan salah satu operasi pasca panen. Pulping adalah proses pemisahan lapisan luar kopi dari badan kopi. Akibatnya, sebelum pulping, mesin pulper dibersihkan karena kulit kopi sangat sensitif terhadap rasa luar yang akan dicampur dengan kulit kopi itu sendiri. Pastikan kulit kopi benar-benar kering dan memiliki aroma keasaman yang khas sebelum menggunakannya sebagai bahan.

Pengumpulan

Proses pengumpulan kulit kopi dimulai ketika proses pemanenan kopi. Kopi yang dipetik harus benar-benar sudah matang sesuai standar kualitas berupa warna merah cerah supaya menghasilkan kopi atau kulit kopi yang premium. Dimana kulit kopi yang dikeringkan dipilih yang berwarna merah (Tarigan, 2016). Setelah biji kopi terkumpul, dimasukkan kedalam wadah untuk dibersihkan terlebih dahulu dengan menggunakan air. Langkah selanjutnya adalah *pulping* atau pengupasan kulit buah kopi. Setelah di *pulping* kulit kopi jangan disimpan melebihi delapan jam karena ini sangat berpengaruh pada kualitas kulit kopi tersebut baik dari segi rasa maupun aromanya. Kulit kopi yang telah di *pulping* dikumpulkan ke sebuah tempat atau wadah untuk menuju proses selanjutnya yaitu pengeringan



Gambar 3. kulit kopi atau cascara yang sudah terpisah dari bijinya

Pengeringan

Proses selanjutnya berupa pengeringan limbah kulit kopi yang dilakukan dengan menggunakan metode sinar matahari langsung selama 14 hari penjemuran. Cuaca yang baik mempercepat proses pengeringan dan menghasilkan kulit kopi yang lebih berkualitas.

Untuk mencegah debu dan kotoran mengkontaminasi kulit kopi saat pengeringan (penjemuran), gunakan alas bambu dan simpan kulit kopi di tempat yang aman. Saat menjemur di bawah sinar matahari, kulit kopi terkadang harus dibolak-balik atau digoyang-goyang untuk memastikan proses pengeringan tersebar merata secara keseluruhan. Istilah "cascara" mengacu pada kulit kopi kering, yang dibedakan oleh kekeringannya yang ekstrem dengan kerenyahan dan keasamannya saat digigit langsung.



Gambar 4. proses penjemuran hari pertama



Gambar 5. proses penjemuran hari terakhir

Pengemasan

Kemasan berfungsi agar produk di dalamnya dapat terlindungi dan tahan lama produk. Kemasan didesain untuk mendeskripsikan produk. Pengemasan Lintang cascara menggunakan kemasan primer. Kemasan primernya terbuat dari plastik yaitu *standing pouch* aluminium foil. Aluminium foil merupakan bahan dalam kemasan makanan, yang berfungsi untuk menghalangi migrasi kelembaban, oksigen dan gas lainnya, dan aroma yang mudah menguap, serta terhadap dampak cahaya umumnya lebih tinggi, pembatas gangguan fisik seperti gesekan, benturan dan guncangan, stabilitasi umur simpan makanan, serta informasi terkait kandungan komposisi produk tersebut.



Gambar 6 . proses pengemasan

Pelabelan

Setelah melakukan pengemasan, langkah selanjutnya adalah pemberian label pada produk Lintang Cascara. Pelabelan ini melekatkan *stiker* pada kemasan produk. *Stiker* yang ditembel pada kemasan memberikan identitas (tanda pengenal) sekaligus merepresentasikan mengenai informasi produk Lintang Cascara.

Label adalah komponen produk yang mengkomunikasikan informasi tentang produk dan penjualnya. Label dapat dilampirkan pada barang atau menjadi bagian dari wadah. Tanpa label, produk tidak memiliki identifikasi dan diferensiasi dari barang lain baik yang sejenis maupun bukan sejenis. Selanjutnya, pelabelan mendefinisikan tingkat kelas dan kualitas suatu produk.



Gambar 7 . proses pelabelan

3. Molecular Gastronomy Teh Lintang Cascara

Salah satu bahan kulit kopi yang biasa diminum orang sebagai teh herbal adalah Lintang Cascara (minuman). Lintang Cascara memiliki rasa yang kuat dan juga sangat baik untuk kesehatan tubuh agar terhindar dari berbagai penyakit termasuk maag dan jantung serta menunda penuaan dini dan meningkatkan stamina.

Kandungan yang terdapat dari kulit ceri kopi cascara adalah sebanyak 50% berupa karbohidrat, 20% serat, kemudian 10% berupa protein 2,5% lemak, dan 1,3 % *cafein* serta mengandung komponen *fenolik*, seperti *catechin* (2,2%), *epicatechin* (21,6%) dan asam *ferulat* (1,0%). Selain itu warna merah pada kulit kopi diduga karena kandungan senyawa antioksidan alami seperti *antosianin*, *polifenil*, dan vitamin c.

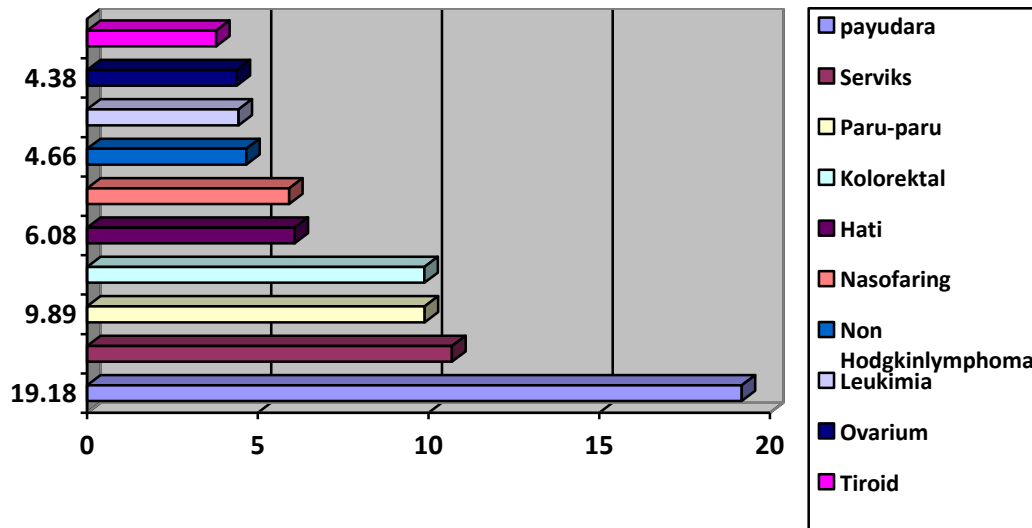
Polifenol berupa senyawa kimiawi yang terdapat pada tumbuhan dan memiliki kandungan antioksidan kuat. Zat ini memiliki tanda khusus bahwa ia memiliki banyak gugusan *fenol* dalam molekulnya. Berfungsi sebagai zat antimikroba dengan menghambat pembentukan glukosiltransferase.

Antioksidan berfungsi dengan cara menangkap radikal bebas sehingga tidak dapat menempel dan merusak DNA yang mengakibatkan sel kanker di tubuh. Antioksidan adalah zat yang dapat menghentikan secara perlahan, menunda, atau memperlambat oksidasi lipid.

Penyebab kematian tertinggi di dunia, menurut Organisasi Kesehatan Dunia, (WHO) adalah kanker. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), ada 18,1 juta diagnosis kanker dan 9,6 juta kematian terkait kanker di seluruh dunia hingga tahun 2018. Pada tahun 2030, jumlah kematian akibat kanker diprediksi akan melampaui 13,1 juta. Kanker ditandai dengan adanya sel-sel menyimpang yang memiliki kapasitas untuk berkembang tidak terkendali, menyusup ke sel dan jaringan di sekitarnya, dan menyebar ke seluruh tubuh. Menurut Harvard School of Public Health, proses kimia alami tubuh dapat memecahkan membran sel, memungkinkan apapun untuk lebih mudah masuk dan keluar dari sel-sel tubuh, yang menyebabkan mutasi sel dan perkembangan tumor dan kanker. Salah satu penyakit tidak menular yang berdampak negatif bagi kesehatan di seluruh dunia adalah kanker.

Kanker payudara, kanker serviks, dan kanker paru-paru menjadi tiga jenis kanker dengan kasus terbanyak di tahun 2018, menurut data RS Kanker Dharmais. Penyebab utama dari semua kanker

adalah jenis yang terutama menyerang wanita, khususnya kanker payudara dan leher rahim. Agar angka-angka penderita kanker tidak meningkat terlalu pesat sebaiknya melakukan langkah-langkah pencegahan seperti dengan cara mengkonsumsi Lintang Cascara. Dengan mengkonsumsi Lintang Cascara secara teratur maksimal 2 gelas dalam sehari dapat meningkatkan metabolisme, daya tahan tubuh dan antioksidan yang dapat menangkap radikal bebas yang menyebabkan munculnya sel kanker.



Grafik 1. Proporsi kasus kanker (%) pada semua penduduk di RS Kanker Dharmais 2018
(Sumber : Badan litbangkes, 2019).

Meskipun demikian, *cafein* yang terkandung dalam teh *cascara* kemungkinan bisa menimbulkan efek samping seperti sulit tidur, dada berdebar, dan perasaan cemas. Oleh karena itu, seseorang dengan kondisi medis tertentu misalnya gangguan cemas perlu membatasi mengkonsumsi minuman *bercafein* seperti kopi dan teh *cascara*.

KESIMPULAN

Limbah kulit kopi bisa dimanfaatkan menjadi teh herbal yang menjadi nilai tambah. Nilai tambah berupa produk Lintang Cascara yang kaya akan kandungan antioksidan dan vitamin c yang dapat meningkatkan metabolisme tubuh dan menangkal radikal bebas yang menyebabkan sel kanker. Pengabdian ini hanya mengolah *cascara* model klasik dan tanpa menggunakan tambahan apapun seperti kantong teh celup.

SARAN

Dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan, penulis merekomendasikan untuk uji lab kandungan yang ada didalam *cascara* dan pengajuan legalitas serta mengembangkan pemasarannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada salah satu ketua kelompok tani kampung Palintang Desa Cipanjal yang telah menyediakan limbah kulit kopi *cascara* sebagai bahan baku penelitian. Selain itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada Desa Cipanjal yang telah menerima kelompok 34 KKN-MBKM Universitas Al-Ghifari Bandung.

DAFTAR PUSTAKA

- Akib, E. (2020). Pariwisata Dalam Tinjauan Pendidikan: Studi Menuju Era Revolusi Industri. *Pusaka: Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event*, 2(1), 1–7.
- Ariyanto, K., Nurhanida, A., Purba, F. A. T., & Gisavana, F. (2022). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Potensi Limbah Kulit Kopi Robusta (Studi Kasus di Kecamatan Sumberejo Kabupaten Tanggamus). *Jurnal Sociologie*, 1(1), 68–82.
- Ashshiddiqi, M. T., & Rahmat, T. (2022). Optimizing the Financial Management Behavior of Msme

- Actors Through Digital Financial Knowledge in the Digital Era. *International Journal of Nusantara Islam*, 10(1), 34-48.
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 87–103.
- Kesgin, M., Önal, İ., Kazkondu, İ., & Uysal, M. (2022). Gastro-tourism well-being: the interplays of salient and enduring determinants. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, ahead-of-print.
- Putra, M. K. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1).
- Rahmat, T., & Undang, G. (2020). Peranan Branding Promotion Wonderful Indonesia Pada Asean Tourism Forum (ATF) Dalam Meningkatkan Pariwisata di Indonesia. *KarismaPro*, 2(23), 69–79.
- Rahmat, T., & Apriliani, D. (2022). Model Pengembangan Desa Wisata Berbasis Sustainability Tourism Dalam Perspektif Green HRM. *KarismaPro*, 13(2), 87-98.
- Sastra, H., & Bawono, S. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Biji Kopi Sebagai Bahan Kompos Dan Cascara. *Jurnal Abdimas*, 2(1), 55–61.
- Sulistyawati, A. (2019). Tradisi Megibung, Gastrodiplomacy Raja Karangasem. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 1(2), 1–22.
- Williams, H. A., Yuan, J., & Williams Jr, R. L. (2019). Attributes of memorable gastro-tourists' experiences. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 43(3), 327–348.