E-ISSN: 3026-2585

DOI: https://doi.org/10.51873/jhcs.v3i2.77
Volume 3, Nomor 2, 2026

JHCS
Journal of Holistic Community Service

Pelatihan pembuatan kukis berbahan limbah kulit kopi untuk meningkatkan gizi dan mencegah *stunting* anak

Stepani [1], Sirniawati *[1], Quientara Auriell Septianingsih Suherman [1]
[1] Universitas Muhammadiyah Cirebon
* Korespondensi: Jl. Tuparev No. 70, Kedungjaya, Kec. Kedawung, Kabupaten Cirebon
Email: sirniawati@umc.ac.id

ABSTRAK

Latar belakang: Stunting masih menjadi permasalahan kesehatan yang serius di Indonesia karena berdampak pada pertumbuhan fisik, perkembangan kognitif, serta produktivitas generasi mendatang. Upaya pencegahan perlu dilakukan melalui intervensi gizi yang memanfaatkan potensi pangan lokal. Di desa Sakerta Timur terdapat banyak petani kopi, namun limbah kulit kopi yang biasanya tidak bisa dimanfaatkan ternyata terdapat kandungan gizi. Limbah kulit kopi merupakan salah satu sumber daya yang kaya serat, protein, dan senyawa bioaktif sehingga berpotensi dijadikan bahan tambahan pangan. Dengan melihat potensi dan adanya solusi yang bisa ditawarkan berdasarkan ketersediaan bahan pangan lokal, maka dibuatlah kegiatan pelatihan pembuatan kukis berbahan limbah kulit kopi.
Tujuan: Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Sakerta Timur dalam mengolah limbah kulit kopi menjadi kukis sebagai alternatif makanan bergizi untuk mencegah stunting.
Metode: Metode pelaksanaan meliputi analisis kebutuhan, penyuluhan gizi dan stunting, pelatihan pembuatan kukis, serta evaluasi dan observasi keterampilan peserta.
Hasil: Hasil kegiatan selain dapat meningkatkan pengetahuan tentang stunting dan gizi, didapat juga keterampilan pembuatan kukis berbahan dasar kulit kopi. Selain itu, peserta berminat mengembangkan produk sebagai usaha ekonomi.
Kesimpulan: Pelatihan ini bermanfaat meningkatkan kesadaran gizi, keterampilan pengolahan pangan, dan membuka peluang ekonomi produktif berbasis pemanfaatan limbah lokal.
Kata kunci: Gizi, Kukis, Kulit Kopi, Pelatihan Masyarakat, Stunting

ABSTRACT

Background: *Stunting remains a serious health problem in Indonesia because it impacts physical growth, cognitive development, and the productivity of future generations. Prevention efforts must be carried out through nutritional interventions that leverage the potential of local foods. In Sakerta Timur Village, there are many coffee farmers, but coffee husk waste, which is typically not utilized, actually contains nutritional content. Coffee husk waste is one resource rich in fiber, protein, and bioactive compounds, making it potentially suitable as a food additive. Recognizing this potential and the solutions that can be offered based on the availability of local food resources, a training activity on making cookies from coffee husk waste was organized.*
Aim: *This community service activity aims to enhance the knowledge and skills of the Sakerta Timur Village community in processing coffee husk waste into cookies as a nutritious food alternative to prevent stunting.*
Method: *The implementation methods include needs analysis, nutrition and stunting counseling, cookie-making training, as well as evaluation and observation of participants' skills.*
Results: *The results of the activity not only improved knowledge about stunting and nutrition but also provided skills in making cookies from coffee husks. Additionally, participants expressed*

DOI: https://doi.org/10.51873/jhcs.v3i2.77

interest in developing the product as an economic venture.
Conclusion: *This training is beneficial for increasing nutritional awareness, food processing skills, and opening up productive economic opportunities based on the utilization of local waste.*
Keywords: *Nutrition, Cookies, Coffee Husk, Community Training, Stunting*

PENDAHULUAN

Salah satu tantangan kesehatan yang dihadapi masyarakat Indonesia yang sampai saat ini masih menjadi kendala adalah stunting. Stunting merupakan tantangan gizi kronis yang serius di Indonesia, sebab mengancam tumbuh kembang dan produktivitas jangka panjang anak (1,2). Gizi yang tidak tercukupi di masa awal kehidupan dapat memengaruhi perkembangan kognitif dan fisik anak, serta kualitas sumber daya manusia di masa depan (3). Stunting dapat terjadi mulai janin masih dalam kandungan dan baru nampak saat anak berusia dua tahun (4) dan balita yang lahir dengan berat badan normal dapat mengalami stunting bila pemenuhan kebutuhan selanjutnya tidak terpenuhi dengan baik (5).

Prevalensi stunting di Indonesia pada 2024 berhasil diturunkan menjadi 19,8%. Meskipun menunjukkan tren penurunan dari 21,6% pada 2022, angka ini masih cukup tinggi dan terus diupayakan untuk mencapai target penurunan drastis sesuai RPJMN. Penurunan ini didorong oleh intervensi gizi spesifik dan sensitif pada 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) [6]. Untuk menghadapi masalah ini, diperlukan intervensi terpadu yang menitik beratkan pemenuhan gizi lokal dan inovatif.

Salah satu upaya inovatif untuk meningkatkan asupan gizi anak adalah dengan memanfaatkan sumber bahan lokal di desa Sakerta Timur yang selama ini dianggap limbah. Limbah kulit kopi, yang sering dibuang, ternyata mengandung nutrisi penting seperti serat, antioksidan, dan mineral yang dapat mendukung kesehatan anak. Pengolahan limbah ini menjadi makanan fungsional, yaitu kukis berbahan kulit kopi, menjadi strategi kreatif yang tidak hanya meningkatkan gizi anak tetapi juga mengurangi limbah agroindustri. Penelitian oleh Lanywati *et al*. (2023) menunjukkan bahwa kukis yang dibuat dengan substitusi 2,5% tepung parchment kopi memiliki kandungan gizi yang memenuhi standar SNI (protein 7,76%, lemak 20,86%, abu 1,31%), serta tinggi serat (13,67%) dan antioksidan (43,86%) (7). Selain itu, kukis yang berbahan kulit kopi mengandung senyawa golongan polifenol yang diketahui memiliki aktivitas antioksidan (8). Kukis berbahan kulit kopi memiliki kandungan serat dan antioksidan tinggi (polifenol) yang berperan dalam meningkatkan kesehatan pencernaan dan imunitas anak. Produk ini berpotensi sebagai pangan tambahan fungsional dalam pencegahan stunting, terutama melalui peningkatan kualitas diet dan penyerapan nutrisi.

Tujuan utama dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya gizi untuk anak dan mencegah stunting melalui pemanfaatan limbah kulit kopi. Secara khusus, kegiatan ini bertujuan memberikan pelatihan pembuatan kukis sehat berbahan limbah kopi, meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang gizi anak, serta memberdayakan mereka dalam mengolah bahan lokal menjadi makanan bernutrisi. Kukis dipilih sebagai produk pada pleatihan ini karena produk pangan ini dikenal oleh semua orang dan dapat dikonsumsi oleh semua usia serta bisa dikonsumsi kapan saja (9, 10).

Manfaat dari pengabdian ini meliputi peningkatan keterampilan masyarakat dalam membuat makanan sehat dan pemberian asupan gizi tambahan bagi anak-anak. Secara lebih luas, kegiatan ini juga memberikan pengalaman bagi pelaksana dalam menerapkan konsep pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pangan. Inovasi

Copyright (c) 2026 Authors
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

DOI: https://doi.org/10.51873/jhcs.v3i2.77

seperti pengolahan limbah kopi menjadi produk pangan bergizi dapat menjadi strategi tepat untuk mencegah stunting. Bukan hanya meningkatkan asupan nutrisi lokal, tetapi juga mendukung upaya pemberdayaan komunitas dalam pengelolaan sumber daya lokal yang ramah lingkungan. Program pelatihan pembuatan kukis berbahan limbah kulit kopi di Desa Sakerta Timur diharapkan mampu membekali masyarakat dengan kemampuan memproduksi camilan sehat dan bergizi. Kegiatan ini juga mendorong kesadaran gizi keluarga dan dapat menjadi bagian dari strategi pencegahan stunting yang berkelanjutan dan adaptif terhadap konteks lokal.

METODOLOGI PENGABDIAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif berbasis pelatihan dengan melibatkan masyarakat Desa Sakerta Timur secara langsung. Kegiatan dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang terstruktur agar tujuan peningkatan pengetahuan gizi dan keterampilan pembuatan produk pangan dapat tercapai secara optimal.

Kegiatan ini dilakukan pada hari Minggu, 27 Agustus 2025 di posko KKM Desa Sakerta Timur. Tahap pertama peserta diberikan informasi mengenai pentingnya pencegahan stunting beserta pengetahuan gizi yang terdapat pada kulit kopi. Setelah itu dilakukan pelatihan pembuatan kukis berbahan tambahan limbah kulit kopi. Pada tahap ini, peserta diberikan demonstrasi langsung mengenai proses pengolahan mulai dari pengeringan, penepungan kulit kopi, formulasi adonan kukis, hingga proses pemanggangan. Peserta kemudian mempraktikkan secara mandiri dengan pendamping untuk memastikan keterampilan yang diperoleh sesuai standar. Setelah itu dilakukan wawancara dalam rangka evaluasi kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan kukis berbahan tambahan limbah kulit kopi di Desa Sakerta Timur berlangsung dengan partisipasi aktif masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan kader kesehatan desa. Peningkatan ini mencerminkan efektivitas metode penyuluhan interaktif yang digunakan dalam kegiatan. Selain itu, peserta juga mampu menyebutkan kembali manfaat gizi dari kulit kopi serta peran produk olahan seperti kukis dalam pemenuhan kebutuhan nutrisi harian anak.

Pada aspek keterampilan, mayoritas peserta berhasil menguasai tahapan pengolahan kulit kopi hingga menjadi tepung, serta mempraktikkan formulasi pembuatan kukis sesuai arahan instruktur. Produk kukis yang dihasilkan memiliki tekstur, rasa, dan aroma yang cukup baik, sehingga dapat diterima oleh peserta sebagai alternatif makanan tambahan yang sehat.

Selain aspek gizi dan keterampilan, kegiatan ini juga memberikan dampak sosial-ekonomi. Peserta menyatakan ketertarikan untuk mengembangkan kukis berbahan kulit kopi sebagai produk rumah tangga yang dapat dipasarkan secara lokal. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan gizi keluarga, tetapi juga membuka peluang ekonomi produktif berbasis potensi lokal.

Secara keseluruhan, pelatihan ini mencapai indikator keberhasilan yang ditetapkan, yaitu meningkatnya pemahaman masyarakat tentang stunting, terbangunnya keterampilan dalam mengolah limbah kulit kopi menjadi produk bernilai gizi, serta munculnya kesadaran untuk memanfaatkan bahan lokal sebagai solusi pencegahan stunting yang berkelanjutan. Berdasarkan wawancara peserta, pelatihan ini menunjukkan indikator ketercapaian kegiatan pelatihan pembuatan kukis berbahan limbah kulit kopi. Peserta berperan aktif pada kegiatan, merasa meningkat pengetahuannya, serta berhasil membuat produk kukis berbahan tambahan kulit kopi. Sementara itu, perserta juga menemukan potensi pengembangan ekonomi pada produk kukis berbahan tambahan kulit kopi ini, yang meskipun

Copyright (c) 2026 Authors
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

DOI: https://doi.org/10.51873/jhcs.v3i2.77

belum sepenuhnya yakin, tetapi mencerminkan adanya minat dan peluang keberlanjutan.

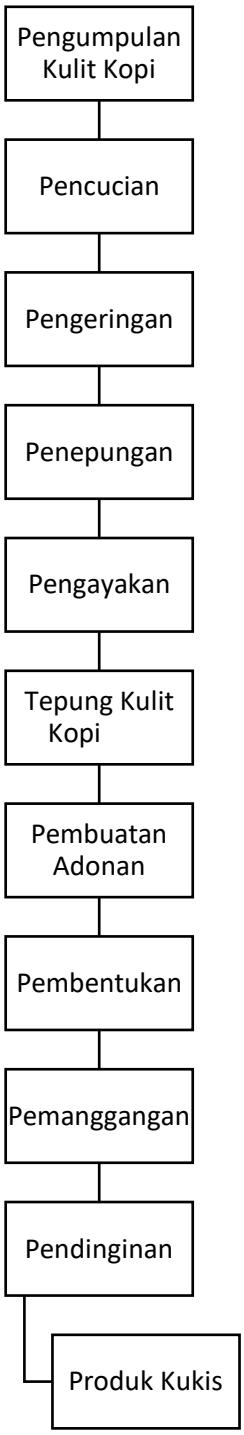
Gambar 1. Hasil Pembuatan Kukis dari Limbah Kopi

Gambar 1 menampilkan rangkaian kegiatan pelatihan pembuatan kukis berbahan dasar limbah kulit kopi. Proses dimulai dengan penyiapan bahan utama, seperti tepung, gula, telur, margarin, dan bubuk kulit kopi yang telah diolah. Selanjutnya, peserta melakukan pencampuran bahan dengan bantuan alat sederhana hingga adonan menjadi kalis. Adonan tersebut kemudian dibentuk, disusun pada loyang, dan dipanggang hingga menghasilkan kukis yang matang. Tahap akhir ditunjukkan dengan pengemasan produk serta dokumentasi bersama peserta,

Copyright (c) 2026 Authors
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

DOI: https://doi.org/10.51873/jhcs.v3i2.77

yang menandakan keberhasilan kegiatan sekaligus potensi pemanfaatan produk sebagai peluang usaha.



Gambar 2. Alur Penyusunan dan Pembuatan kukis

Gambar 2 menggambarkan alur proses pembuatan kukis berbahan dasar kulit kopi. Tahapan dimulai dari pengumpulan kulit kopi, kemudian dilakukan pencucian dan pengeringan untuk memastikan bahan bersih serta layak diolah. Setelah itu, kulit kopi diubah menjadi bentuk tepung melalui proses penepungan dan pengayakan agar diperoleh tekstur yang lebih halus. Tepung kulit kopi selanjutnya digunakan dalam pembuatan adonan, yang kemudian dibentuk, dipanggang, dan didinginkan. Proses akhir menghasilkan produk kukis yang siap dikonsumsi.

Copyright (c) 2026 Authors
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

DOI: https://doi.org/10.51873/jhcs.v3i2.77

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan kukis berbahan tambahan limbah kulit kopi di Desa Sakerta Timur berhasil memberikan kontribusi positif dalam peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya gizi dalam upaya pencegahan stunting. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan ini dapat meningkatkan pemahaman gizi peserta. Peserta juga mampu menguasai keterampilan pengolahan kulit kopi menjadi tepung dan mengolahnya menjadi produk kukis yang bernilai gizi.

Selain memberikan manfaat gizi, kegiatan ini juga membuka peluang ekonomi produktif melalui pengembangan produk kukis berbahan lokal yang ramah lingkungan. Hal ini membuktikan bahwa pemanfaatan limbah kulit kopi tidak hanya berdampak pada peningkatan kualitas konsumsi pangan keluarga, tetapi juga pada pemberdayaan masyarakat dalam menghasilkan produk bernilai jual. Dengan demikian, program ini dapat menjadi model intervensi berbasis pangan lokal yang berkelanjutan dalam mendukung upaya penurunan angka stunting.

SARAN

Kedepan, diperlukan pendampingan lebih lanjut, baik dalam aspek pengemasan, pemasaran, maupun diversifikasi produk agar inovasi ini mampu memberikan dampak yang lebih luas terhadap ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat desa.

DAFTAR PUSTAKA

1. Ulfah IF, Nugroho AB. Menilik Tantangan Pembangunan Kesehatan di Indonesia: Faktor Penyebab Stunting di Kabupaten Jember. Sospol [Internet]. 2020 Oct 10 [cited 2025 Oct 17];6(2):201–13. Available from: https://ejournal.umm.ac.id/index.php/sospol/article/view/12899

2. Martony O. Stunting di Indonesia: Tantangan dan Solusi di Era Modern. J Telenursing JOTING [Internet]. 2023 Aug 23 [cited 2025 Oct 17];5(2):1734–45. Available from: https://journal.ipm2kpe.or.id/index.php/JOTING/article/view/6930

3. Raikhani A, Masluchah L, Fatmaningrum W, Patmawati, Utomo B, Jannah SZ. IMPLEMENTASI DANA DESA SEBAGAI UPAYA INTERVENSI PENURUNAN STUNTING DESA PANDAN WANGI KECAMATAN DIWEK KABUPATEN JOMBANG. Media Gizi Indones [Internet]. 2022 Dec 15 [cited 2025 Oct 17];17(1SP):250–6. Available from: https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/40834

4. J RF, Huljannah N, Rochmah TN. Stunting Prevention Program in Indonesia: A SYSTEMATIC REVIEW: PROGRAM PENCEGAHAN STUNTING DI INDONESIA: A SYSTEMATIC REVIEW. Media Gizi Indones [Internet]. 2022 Sep 30 [cited 2025 Oct 17];17(3):281–92. Available from: https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/32642

5. Angraini W, Pratiwi BA, Amin M, Yanuarti R, Febriawati H, Shaleh MI. Edukasi Kesehatan Stunting di Kabupaten Bengkulu Utara: Health Education of Stunting in Bengkulu Utara. Poltekita J Ilmu Kesehat [Internet]. 2020 May 22 [cited 2025 Oct 17];14(1):30–6. Available from: https://jurnal.poltekkespalu.ac.id/index.php/JIK/article/view/36

6. SSGI 2024: Prevalensi stunting nasional turun menjadi 19,8%. (2025, May 26). Kemenkes. https://kemkes.go.id/id/ssgi-2024-prevalensi-stunting-nasional-turun-menjadi-198#:~:text=SSGI%202024:%20Prevalensi%20Stunting%20Nasional%20Turun%20Menjadi%2019%2C8%25

7. Lanywati E, Rizkaprilisa W, Dewi L. High Dietary Fiber and Antioxidant Cookies with Substituted Parchment and Silver Skin Coffee. Food Sci Technol J Foodscitech. 2023;103–10.

Copyright (c) 2026 Authors
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

DOI: https://doi.org/10.51873/jhcs.v3i2.77

8. Latief M, Heriyanti H, Tarigan IL, Bemis R, Puspitasari RD. Pengembangan Ekonomi Kreatif Masyarakat melalui Pengolahan Limbah Kulit Kopi Liberika di Desa Jatimulyo. PengabdianMu J Ilm Pengabdi Kpd Masy. 2024;9(3):409–13.

9. Ganap EP, Amalia RR, Sugmana PA, Hidayati LI. Nilai Gizi dan Daya Terima Cookies Ikan Gabus sebagai Makanan Tambahan untuk Ibu Hamil di Kabupaten Sleman, DIY. J Kesehat Reproduksi [Internet]. 2021 Jan 22 [cited 2025 Oct 17];7(3):133–40. Available from: https://journal.ugm.ac.id/jkr/article/view/61004

10. Ayunda H, Arif F, Gz S, Gizi M. Pelatihan Pembuatan Cookies Madu Zinc " Coduzinc " Sebagai Alternatif Pemanfaatan Madu Di Kampung Madu Desa Bringin. 2024;03(03):1053–7.

Copyright (c) 2026 Authors
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License