

## **PEMANFAATAN BUAH MANGROVE (RHIZOPORA SP) SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN KOPI DI DAERAH PESISIR SERDANG BEDAGAI**

**Ambar Wati, Annisa Purba, Ika Julpia, May Sarah Tanjung,  
Pricillia Humaira, Indayana Febriani Tanjung, Nirwana Anas**

Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara  
*ikajulpia@gmail.com*

### **Abstract**

Research in discussing the Utilization of Mangrove Fruit (Rhizophora SP) as a coffee making material in the Coastal Area of Serdang Bedagai. This research uses descriptive research method which is a qualitative research method. Descriptive study is the disclosure of an event or events. The purpose of this study was to understand the use of Mangrove Fruit (Rhizophora SP) as a coffee-making material in the Serdang Bedagai Coastal Area. The research results obtained from this study are the use of mangrove species Rhizophora SP into coffee which has great potential in beverage product innovation. Mangrove seeds that are not widely utilized can be used as coffee drinks that can be consumed. The use of mangrove seeds as an ingredient for making ground coffee drinks has been carried out by communities around mangrove forests, but only in certain areas and by a small number of people. This is due to the lack of public knowledge about the processing of mangrove seeds of the Rhizophora SP. Coffee drinks from Rhizophora SP mangrove seeds still need to be studied further on food safety, content and nutrition.

*Keywords: Utilization of Mangrove Fruit, Mangrove Rhizophora SP, Coffee Making, Serdang Bedagai Coastal.*

### **Abstrak**

Penelitian in membahas tentang Pemanfaatan Buah Mangrove (Rhizophora SP) Sebagai Bahan Pembuatan Kopi di Daerah Pesisir Serdang Bedagai. Penelitian ini menggunakan metode penelitian studi deskriptif merupakan penelitian kualitatif. Studi deskriptif yaitu pemaparan suatu kejadian. Tujuan penelitian yaitu guna memahami Pemanfaatan Buah Mangrove (Rhizophora SP) Sebagai Bahan Pembuatan Kopi di Daerah Pesisir Serdang Bedagai. Hasil penelitian ialah kegunaan pemakaian mangrove Rhizophora SP sebagai kopi ada kekuatan banyak pada pembaruan minuman. Biji mangrove ramai enggak difungsikan sebagai minuman kopi yang dapat dipakai. Pemakaian biji mangrove sebagai tujuan penciptaan minuman kopi kopi bubuk telah dilakukan rakyat sekeliling hutan mangrove, akan tetapi semata-mata dilakukan daerah tertentu bagi separuh rakyat. Kejadian ini minim terkait pemahaman rakyat terhadap pengerjaan biji mangrove Rhizophora SP. Minuman kopi dari biji mangrove Rhizophora sp harus diperiksa langsung terkait kesejahteraan hidup, isi, dan vitamin.

*Kata kunci: Pemanfaatan Buah Mangrove, Mangrove Rhizophora Sp, Pembuatan Kopi, Pesisir Serdang Bedagai*

### **PENDAHULUAN**

Indonesia dikenal dengan negara kepulauan yang terdapat Sumber Daya Alam (SDA) yang kuat. SDA yang melimpah yaitu kelautan dan perikanan. Pengelolaan yang benar dan selaras

akan kesanggupan Sumber Daya pantai, laut, dan pulau kecil yang sanggup memberikan keamanan sosial di Indonesia, termasuk warga di daerah pantai. Kekuatan Sumber Daya Kemaritiman Nasional yaitu dasar

dalam memajukan kegiatan ekonomi sampai Pantai sebagai daerah terkuat dalam menjunjung Pembangunan Nasional (Kusnadi, 2009).

Wilayah Serdang Bedagai mempunyai kemampuan perikanan dan kelautan yang luas sebab terdapat wilayah Pantai dengan panjang pantai 55 Km dan mencakup 6 Kecamatan yaitu Kecamatan Pantai Cermin, Perbauangan, Teluk Mengkudu, Sei Rampah, Beringin, dan Bandar Khalifah. Peristiwa ini bisa dilihat dari perubahan pembuatan tangkap ikan mengalami kemajuan yang relevan di semua sumber daya laut bisa di idealkan (BPS Serdang Bedagai: 2018).

Peralihan daerah Pesisir bukan sekedar peristiwa alam, namun keadaan amatlah buruk akibat kegiatan warga sekeliling. Daerah pesisir ialah lingkungan yang mengakibatkan kegiatan tersebut atau disebut sebagai pelaksanaan persoalan di daerah lain. Persoalan ini timbul dari kegiatan pembangunan semacam pembangunan perumahan dan kegiatan jual beli sebab daerah pesisir sangat sensitif terkait perselisihan secara natural sehingga berlangsung kemerosotan mutu alam seperti ekosistem mangrove.

Mangrove yaitu tumbuhan dikotil yang dapat beradaptasi dan tumbuh di lautan yang menyimpan kadar salinitas banyak. Karakter mangrove sungguhlah unik bentuknya yang menerjang. Spesies *Rhizophora* SP di bumi disebut dengan red mangrove. Tumbuhan ini bertunas mencapai 30 m dan garis tengah dahan 50 cm (Anwar, 2006).

Menurut ekologis, sesekali daerah mangrove dipakai untuk lokasi pemijahan dan tempat tinggal (Kordi and Ghufuran, 2012). Sebagai tempat tinggal, kawasan mangrove amatlah istimewa sebab menyajikan lokasi pelindung dan memotong pemangsa.

Terkadang model Mangrove *Rhizophora* sp digunakan spontan untuk bahan bakar, kayu buat bangunan, bakal sintetik, bakal utama kertas, dan lainnya. Mangrove *Rhizophora* sp nyaris tak sempat difungsikan untuk bahan utama kosmetik dan minuman.

Kegunaan mangrove *Rhizophora* sp sebagai kopi memiliki kemampuan super terhadap perubahan produksi minuman. Biji mangrove amat enggak bisa digunain untuk minuman kopi. Kegunaan biji mangrove untuk ramuan produksi minuman kopi telah dilakukan warga di wilayah hutan mangrove, akan tetapi dilaksanakan didaerah terpilih saja. Sebab minimnya kesadaran warga terkait pengerjaan biji mangrove tipe *Rhizophora* SP. Minuman kopi dari biji mangrove *Rhizophora* sp wajib ditinjau langsung terkait keselamatan makanan, isi, dan vitamin. Harapannya observasi ini bisa menyampaikan pengaruh nyata untuk perdagangan masyarakat di area hutan mangrove.

Kesadaran warga dalam mengelola mangrove sekarang ini sudah menghasilkan, yang dulu batangnya ditumbang guna kayu api namun sekarang warga beramai-ramai ikut menanami ulang hutan mangrove yang telah dirusak. Dengan demikian produk olahan telah dilegokan, sebab hutan mangrove sebagai penjaga Desa Lembung dari ancaman ombak. Maksud dari penelitian ialah guna melihat Pemanfaatan Buah Mangrove (*Rhizophora* SP) Sebagai Bahan Pembuatan Kopi di Daerah Pesisir Serdang Bedagai.

#### **A. Mangrove**

Mangrove ialah Mangrove yaitu tumbuhan dikotil yang dapat beradaptasi dan tumbuh di lautan yang menyimpan kadar salinitas banyak. Karakter mangrove sungguhlah unik bentuknya yang menerjang. Spesies *Rhizophora* SP di bumi disebut dengan

red mangrove. Tumbuhan ini bertunas mencapai 30 m dan garis tengah dahan 50 cm (Anwar, 2006).

Tipe mangrove yang dipakai dalam pengerjaan kopi mangrove yaitu *Rhizophora* sp atau bakau. Bakau yaitu segerombolan pohon dari spesies *Rhizophora* dan kelompok *Rhizophoraceae*. Ciri-ciri dari pohon ini yaitu akar menerjang dan bercabang, ujung yang terselubung daun penyokong yang tajam, dan bertunas dan berpangkal selagi di tumbuhan *vivipar*. Tumbuhan gede dan dasar tunjang menyolok dan berdahan. Tinggi total 4-30 m, dengan tinggi akar mencapai 0.5–2 m atau lebih di atas lumpur, dan diameter cabang 50 cm. Bakau yaitu tumbuhan pembuat ekosistem hutan bakau. Bentuk daun lonjong dan panjang 12 cm serta lebar 6 cm. Pujuk yang memeluk namun suka putus, segerombolan bunga yang mekar di dahan dengan pelupuk kuat berwarna cream serupa empat sepal dan empat pelupuk putih. Bijinya bersifat *vivipar* dan sedang tumbuh saat melekat dipohon. Kemudian mangrove melekat dari tangkai saat beranak agar berakar di lumpur. Bentuk buah seperti telur hingga menyerupai buah pir kecil berwarna hijau coklat. Hipokotil bertambah timbul dan kesat.

Selain bisa digunakan sebagai kopi, pohon bakau juga bisa dipakai untuk bahan gedung, kayu bakar, dan arang. Kulit kayu mendatangkan tanin sebagai bahan penyamak. Sedangkan *Rhizophora* SP sebagai bahan pokok arang. Pohon bakau dicacah dengan mesin potong agar menjadi kepingan kayu (*Wood Chips*). Kabarnya kertas dibikin dari pohon bakau.

Fungsi pohon bakau sebagai penyeimbang ekologis dan sumber penghasilan warga Pesisir yang mana pengarahannya Pemerintah amatlah terbatas. Selain itu berperan dalam

mencegah pengikisan Pantai dan restorasi bakau. *Rhizophora* sp terdapat sejumlah keuntungan, selain batang dan ranting bisa dipakai jeratan ikan. Buah yang matang bisa ditarik patinya guna bikin anggur dan daun muda dapat dimakan. Kulit kayu digunakan sebagai penyamakan, agar menciptakan warna diambil pati kulit kayu dan daun. Pohon bakau dipakai sebagai pengobatan tradisional.

Peran Mangrove amat penting dalam wujud, ekologi, dan Sumber daya. Wujud mangrove bisa mencegah pengikisan pantai dengan metode pengakaran yang normal dan pelestarian terumbu karang terhadap penundaan. Secara ekologis mangrove dipakai wadah untuk pemijahan dan tempat tinggal (Aksornkoe dan Angsupanich, 1994).

Sebagai wadah pemijahan, kegunaan mangrove amat penting mangrove, sebab mempersiapkan lokasi binaan beserta menurunkan tekanan pemangsa. Mangrove sebagai sumberdaya bisa difungsikan untuk bahan bakar, konstruksi kapal dan rumah, pembuatan serat sintetik, bahan makanan, bahan obat-obatan, bahan pokok kertas, bahan Pewarna dan lain-lain. Manfaat mangrove serta – merta sebagai tempat tinggal bermacam jenis ikan, krustase dan moluska dimana makhluk tersebut dipakai untuk bahan makanan. Hutan mangrove bisa dipakai sebagai aksi ekowisata jika kondisi membaik (Hogarth, 1999).

## **B. Pemanfaatan Buah Mangrove**

Peran Hutan mangrove amatlah esensial dalam bentuk, ekologis, dan sumber daya. Wujud ekosistem mangrove bisa mengurangi cepatnya pengikisan pantai dengan metode perakaran yang normal dan melestarikan terumbu karang mengenai

kepenuhan tersuspensi. Secara ekologis mangrove dimanfaatkan sebagai wadah pemijahan dan tempat tinggal (Aksornkoe dan Angsupanich, 1994).

Kegunaan mangrove *Rhizophora* SP menjadi kopi terdapat kesanggupan akan pembaruan produksi minuman. Biji mangrove bukan digunakan sebagai kopi lagi, tetapi fungsi biji mangrove dalam pengerjaan minuman kopi bubuk sudah dilakukan warga di kawasan hutan mangrove. Dengan minimnya kesadaran rakyat terkait pembenahan biji mangrove *Rhizophora* SP. Minuman kopi mangrove *Rhizophora* SP wajib diteliti secara langsung terkait keamanan pangan, kandungan dan gizi. Harapannya penelitian ini bisa menyampaikan pengaruh efektif untuk perekonomian warga.

Kekutaan dan fungsi mangrove sebagai sumber makanan telah ditetapkan Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang kekuatan dan fungsi mangrove sebagai sumber makanan. Makanan yaitu keperluan manusia dan pemuasan keperluan makanan wajib dilakukan setimpal dan menyeluruh berlandaskan kebebasan dan berselisih dengan kepercayaan warga. Semacam penelitian dikerjakan oleh Mamoribo (2003) pada kampung Rayori distrik Supriyori selatan kabupaten Biak Numfor menerima berita bahwa rakyat sudah difungsikan (*Bruguiera gymnorrhiza*) biji dibuat kue. Rakyat di kawasan Muara Angke Jakarta dan teluk Balikpapan sebagai kebiasaan atas penggunaan mangrove semacam *Rhizophora mucronata*, *Bruguiera gymnorrhiza* dengan mencampur nasi, selagi buah *Avicennia alba* dibentuk seperti keripik dan buah *Sonneratia alba* dibuat seperti sirup dan manisan (Haryono, 2004).

Sebagai wadah pemijahan, fungsi mangrove amat istimewa sebab menyimpan wadah binaan dan

memangkas ujaran pemangsa. Mangrove sebagai sumber daya di fungsikan secara serentak jadi minyak, kontruksi kapal, dan bangunan, penciptaan serat sintetik, resep pangan, resep obat, penciptaan kertas, dan lainnya. Serta merta manfaat mangrove sebagai tempat tinggal bermacam-macam ikan, krustase dan moluska dimana makhluk itu bisa digunakan untuk bahan makanan. Jika kondisi mangrove baik bisa dijadikan kegiatan ekowisata (Hogarth, 1999).

Isi zat mangrove untuk bodi makhluk. Mangrove mengemasi banyak vitamin semacam karbohidrat 76.56 gram per 100gram dengan senyawa khas monosakarida terutama glukosa, galaktosa dan fruktosa guna dibodi. Protein sejumlah 4.83 gram per 100gram ialah gizi yang dikit pada mangrove yang tertera pada warga Pesisir Serdang Bedagai.

### C. Mangrove Sebagai Bahan Pembuatan Kopi

Mangrove Coffee atau Kopi Mangrove merupakan salah satu hasil olahan dari Daerah Pesisir Serdang Bedagai bukan selaras sama kopi mangrove tak berawal dari isi kopi melainkan gelap kayak kopi. Minuman dibikin dari resep mangrove *Rhizophora stylosa* yang dijumpai dipantai Serdang Bedagai. Produksi Kopi Mangrove dimulai dari pemungutan buah mangrove yang dikerjakan kelompok tani, kemudian buah dijemur atau dioven sampai betul-betul garing saat dikepal. Setelah garing buah mangrove di gongseng sampai kehitaman lalu digiling halus menyamai bubuk kopi. Untuk meningkatkan wangi dan fungsi tambahkan sejumlah jahe dan cabe jamu.

Minuman yang unik serupa dengan kopi jahe Madura tetapi beda dikit wangi jamunya. Saat mencicipi

berselisih sama kopi biasa sebab terasa sangat getir jamunya. Kopi Mangrove sudah menyandang Piagam Industri Makanan Rumah Tangga oleh Dinas Kesehatan setempat serta terjamin. Kopi hanya dijual jika ada yang order. Kurang lebih sebulan 15 – 50 kg kopi yang dijual oleh Kelompok Tani Sabuk Hijau. Kopi juga dikirim ke Jawa Barat dan diekspor ke Jepang melalui OISCA (Organization for Industrial and Cultural Advancement).

Teknik buatan kopi mangrove yang siap ditunaikan bakal dibelah ujung dan batang, ujung biji dibikin kopi sementara batang bisa ditanam ulang. Biji dipilih lalu di jemur. Kemudian peracikan dengan bahan lain semacam cengkeh, jahe, dan cabe jamu.

Bahan kopi mangrove, sekilo mangrove dan satu ons cabe jamu, sedangkan untuk jenis rasa ialah 1 kg mangrove dan 1 ons jahe. Kemudian seluruh bahan diaduk lalu di sangrai hingga warna menjadi hitam. Penggilingan memakai mesin penggiling.

## METODE

Penelitian ini memakai studi deskriptif dengan metode penelitian kualitatif. Studi deskriptif yaitu penjabaran kejadian. Penelitian deskriptif bukan melacak ataupun menjelaskan ikatan dan enggak mengevaluasi dugaan. Penelitian memakai kualitatif yaitu menceritakan lewat kata-kata dan dipecah dalam kelompok guna mendapatkan kesimpulan. Maksud penelitian kualitatif ialah menerangkan kejadian secara jelas serta meluas penghimpunan bukti pada kualitas dan kuantitas informasi.

Subjek penelitian yaitu Pengusaha Kopi Mangrove di Daerah Pesisir Serdang Bedagai. Data primer yaitu bukti diperoleh melalui

narasumber yang memiliki berita dengan tanya jawab pada Pengusaha Kopi Mangrove di Daerah Pesisir Serdang Bedagai.

Sistem penghimpunan informasi melalui tanya jawab mendalam (*depth interview*) kepada seluruh narasumber tersebut juga surat guna menjunjung penyelidikan dan keakuratan informasi. Guna wawancara, maksud wawancara, dan fungsi narasumber diselenggarakan melalui tanya jawab beda pada lazimnya. Tanya jawab mendalam dipakai berkali-kali dan mengharapkan waktu dari narasumber di lokasi observasi. Tanya jawab dilaksanakan oleh Pengusaha Kopi Mangrove di Daerah Pesisir Serdang Bedagai. Pengamatan sebagai sistem penghimpunan data lewat peninjauan serentak. Penelitian yang dipakai yaitu penelitian nonpartisipatif sebagai sistem pengamatan tak ikut alih dalam melaksanakan kegiatan seperti subjek penelitian baik kesediaan dilihat. (Kriyantono, 2008:108-110).

Observasi dikerjakan untuk mendalami kepustakaan guna memajukan penelitian. Penelitian kepustakaan dikerjakan lewat membaca buku, majalah, jurnal, internet, koran, skripsi, artikel, dan lain-lain yang berhubungan pada peristiwa pengkajian.

Proses penyelidikan berita ialah deskriptif interpretatif lewat uraian berita dari Miles dan Huberman (1994) atas 3 bagian yaitu reduksi data, penyajian data, dan pengujian kesimpulan. Dalam proses penyelidikan berita, pemakaian Miles dan Huberman (1994) dalam Pawito (2007:104) disebut *Interactive Model*. Tiga bagian metode yaitu:

1. Reduksi data (*Data Reduction*) terdapat tiga bagian ialah, *pertama* editing, himpunan, serta rangkuman informasi. *Kedua*, peneliti

mengatur rencana yang berkaitan sistem penelitian hingga peneliti menjumpai tema, kelompok, dan contoh informasi. *Ketiga*, peneliti merapikan rencana dalam mensiasati konseptualisasi, dan penjelasan tema, tema, pola atau kelompok data yang berkaitan.

2. Penyajian data (*Data Display*) membawa tindakan pengelompokan informasi yaitu pengelompokan data yang satu terhadap data lain, sehingga semua informasi diikutkan.
3. Pengujian kesimpulan (*Drawing and Verifying Conclusion*) yaitu peneliti menjabarkan dasar induktif dengan merenungkan contoh-contoh data pada *display* data.

Sistem yang dipakai dipakai terkait keakuratan data yaitu triangulasi sumber informasi dalam kekuatan peneliti terkait menelusuri sumber yang bermacam-macam untuk mendapatkan informasi terkait permasalahan yang sama serta membandingkan dan memantau kembali kebenaran berita yang di dapat dari berbagai sumber. (Kriyantono, 2008: 71-72).

Lokasi penelitian dilakukan di Desa Bagan Kuala, Kecamatan Tanjung Beringin, Kabupaten Serdang Bedagai..

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Mangrove coffee atau kopi mangrove merupakan buatan dari kelompok Tani di Daerah Pesisir Serdang Bedagai. Kopi mangrove enggak berawal dari biji kopi namun hitam kayak kopi. Minuman unik dibikin dari buah mangrove tipe *Rhizophora SP* yang banyak dijumpai di Pesisir Serdang Bedagai.

Dari hasil observasi dalam penelitian yang berlokasi di Desa Bagan Kuala, Kecamatan Tanjung Beringin, Kabupaten Serdang Bedagai oleh pak Anto. Bentuk upaya kelompok Tani ini adalah pemanfaatan Buah mangrove. Pak Anto mengatakan bahwa “Mangrove sebagai pohon yaang hidup di tepi pantai sudah digunakan untuk bahan makanan, seperti buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dan brayo atau api-api (*Avicenia alba*) sudah dimakan sepeti sayur dan olahan lain. Mangrove tipe *Rhizophora* bisa digunakan untuk olahan kopi mangrove yang punya rasa unik. Kopi mangrove dibikin dari mangrove *Rhizophora Sp*, cabe jamu, dan jahe.”

Tidak hanya memberikan informasi terkait manfaat mangrove saja, tetapi selama kegiatan pengabdian itu berlangsung, para kelompok tani pun mengajari cara pengolahan buah mangrove menjadi minuman yang enak. Adapun langkah-langkah dalam pengolahannya yaitu *pertama*, 1 kg buah mangrove kering diletakkan kedalam belanga lalu dimasak sembari di campur rata hingga bewarna hita. *Kedua*, 1/3 kg cabe jamu dimasak tapi separuh matang diangkut. *Ketiga*, 1/3 kg jahe tekniknya sama semacam arang. *Keempat*, bahan disejukin lalu dicampur seluruhnya dan dilumatkan memakai mesin penepung. *Kelima*, bahan dimasukkan bungkus dan di *packing*.



Gbr 1. Kopi Mangrove



Gbr 2. Kemasan dan Label Kopi Mangrove



(d)



(a)



(b)



(c)

Gbr 3. a, b, c, d proses pembuatan kopi mangrove

Jadi kesimpulan dari wawancara dengan salah satu Kelompok tani yaitu bahwa pemanfaatan mangrove sudah banyak dilakukan dengan mengolahnya menjadi berbagai produk makanan dan minuman. Namun, perlu diingat bahwa pemanfaatan dari pengolahan mangrove harusnya tetap menjaga keberlangsungan ekosistem mangrove itu sendiri. Kegunaan mangrove *Rhizophora sp* sebagai kopi memiliki kemampuan super terhadap perubahan produksi minuman. Biji mangrove amat enggak bisa digunain untuk minuman kopi. Kegunaan biji mangrove untuk ramuan produksi minuman kopi telah dilakukan warga di wilayah hutan mangrove, akan tetapi dilaksanakan didaerah terpilih saja. Sebab minimnya kesadaran warga terkait pengerjaan biji mangrove tipe *Rhizophora SP*. Minuman kopi dari biji mangrove *Rhizophora sp* wajib ditinjau langsung terkait keselamatan makanan, isi, dan vitamin. Harapannya observasi ini bisa menyampaikan pengaruh nyata untuk perdagangan masyarakat di area hutan mangrove.

Kesadaran masyarakat untuk menjaga mangrove kini membuahkan hasil yang dahulu kayunya ditebang untuk kayu bakar, kini masyarakat berbondong-bondong untuk turut serta menanam kembali hutan mangrove yang dahulu dirusak. Selain karena ada hasil olahan yang sudah mampu diproduksi dan dijual, alasan lainnya

yaitu karena hutan mangrove menjadi pelindung Desa Bagan Kuala, Kecamatan Tanjung Beringin, Kabupaten Serdang Bedagai dari ancaman ombak.

#### SIMPULAN

Kesadaran masyarakat untuk menjaga mangrove kini membuahkan hasil yang dahulu kayunya ditebang untuk kayu bakar, kini masyarakat berbondong-bondong untuk turut serta menanam kembali hutan mangrove yang dahulu dirusak. Selain karena ada hasil olahan yang sudah mampu diproduksi dan dijual, alasan lainnya yaitu karena hutan mangrove menjadi pelindung Desa Bagan Kuala, Kecamatan Tanjung Beringin, Kabupaten Serdang Bedagai dari ancaman ombak.

Kegunaan mangrove *Rhizophora* SP sebagai kopi berkekuatan untuk perubahan pembuatan minuman. Ada beberapa yang tidak ada gunanya sebagai minuman kopi. Kegunaan biji mangrove jadi resep pengerjaan minuman kopi bubuk yang telah dikerjakan warga terkait pengerjaan biji mangrove *Rhizophora* sp. Minuman kopi dari biji mangrove *Rhizophora* sp harus ditinjau lebih lanjut terkait kesejahteraan hidup, isi, dan vitamin.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada teman teman yang telah membantu saya, dan terimaasih saya ucapkan masyarakat pesisir pantai Serdang bedagai yang telah membantu saya sampai saya bisa menyelesaikan penelitian saya ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- David, Fred R. 2004. *Manajemen Strategis Konsep*. Edisi 9. Jakarta: PT Indek Kelompok Gramedia
- Edy Suandi, H dan Y Sri Susilo. 2011. Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Provinsi DIY. *Journal Ekonomi Pembangunan*. Volume. 12. No. 1, hal. 44-55
- Hartati Retno, dkk. 2020. Perbaikan Kualitas Kopi Magrove pada Kelompok Tunas Harapan, Mangkang Wetan, Kota Semarang. *Jurnal Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP*.  
[www.semnasppm.undip.ac.id](http://www.semnasppm.undip.ac.id)
- Hidayat, Mohammad Taufiq. 2021. Strategi Pengembangan Usaha Kopi Magrove (*Rhizophora Stylosa*) di Mitra Pokmaswas Desa Lembung. *Jurnal Ilmiah Indonesia*. Vol. 6. No. 4
- I.R. Makkatutu. (2019). Kopi Mangrove, Kopi Pesisir untuk Vitalisasi Pria Dewasa. *Online Available*.  
<https://klikhijau.com/read/kopi-mangrove-kopi-pesisir-untuk-vitalisasi-pria-dewasa/>
- Noor, Rosita. (199). *Panduan Pengenalan Mangrove di Indonesia*. Bogor: PKA/WA-Ip, 220. [www.google scholar.com](http://www.google scholar.com)
- R. Dahuri, R. J. Rais Ginting dan M. J. Sitepu. 1996. *Pengelolaan Sumberdaya Wilayah Pesisir dan Lautan Secara Terpadu*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita
- Rangkuti, Freddy. (2009). *Strategi Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus Integrated Marketing Communication*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

- Sukma, Raka Nur & Mahfudlotus Zahro. 2020. Effect Utilization Mangrove *Rhizophora sp* Fruit Extract in production of Coffee Powder in Perspective of Water Content and Organoleptic Test. *Jurnal Ilmu Perikanan da Sumberdaya Perairan*. Vol 9. No. 1
- Tjiptono, Fandy. (2008). *Strategi Pemasaran*. Edisi 3. Yogyakarta: Andi
- Yuanitasari, Nurina. 2020. Pengembangan Usaha Kopi Magrove (*Rhizophora SP*) Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Sekitar Hutan. *Tesis Universitas Muhammadiyah Malang*