



PELATIHAN PERACIKAN KOPI *MILLENIAL COFFEE COMPOUNDING* SEBAGAI UPAYA PEMANFAATAN POTENSI DESA BALESARI

Yayi Febdia Pradani¹, Bella Cornelia Tjiptady^{2*}, Agus Dwi Putra³, Indah Marta Fitriani⁴,
Erlillah Rizqi Kusuma Pradani⁵

^{1,2,3}Teknik Mesin, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Raden Rahmat Malang,
Indonesia

^{4,5}Teknik Elektro, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Raden Rahmat Malang,
Indonesia

*Email: bellatjiptady30028@gmail.com

Corresponding author:

Bella Cornelia Tjiptady
Universitas Islam Raden Rahmat Malang
Email: bellatjiptady30028@gmail.com

ABSTRAK

Prospek pengembangan industri kopi di Indonesia meliputi tumbuh kembangnya industri hulu ke hilir. Dampak berkembangnya akan menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat, meningkatnya kesejahteraan petani, serta menghasilkan produk olahan baru untuk memenuhi kebutuhan masyarakat sendiri ataupun bisa sampai di ekspor ke luar negeri. Dusun jambuwer juga merupakan penghasil susu segar. Susu yang berasal dari sapi perah dihasilkan setiap harinya. Pemerasan susu dilakukan pagi dan sore setiap hari nya. Susu segar yang murni dari sapi perah memiliki manfaat yang sangat beragam. Metode pelaksanaan pengabdian ini terbagi menjadi beberapa tahap diantaranya: 1) observasi potensi Desa Balesari selama satu minggu; 2) Wawancara dan pemilihan lokasi yang sesuai dengan ketersediaan ibu-ibu pelatihan; 3) Pemilihan topik pelatihan yang sesuai dengan jenis kopi yang tersedia dan jenis susu yang tersedia; 4) Presentasi dan Ceramah oleh barista; dan 5) Workshop Bersama antara ibu-ibu peserta pelatihan dengan barista dan tim pengabdian. Penerapan metode Learning by Doing dalam kegiatan pelatihan ini terbukti sangat efektif karena dapat mempermudah proses pemahaman, meminimalisir kesalahan eksekusi atau bahkan tertinggal.

Kata Kunci: Pelatihan; Kopi; Susu; Balesari

ABSTRACT

The prospects of developing the coffee industry in Indonesia encompass the growth of the industry from upstream to downstream. The expanding impact will create job opportunities for the community, enhance the welfare of farmers, and generate new processed products to meet both domestic needs and potential export markets. The Jambuwer hamlet also produces fresh milk. Milk from dairy cows is produced every day, with milking sessions conducted in the morning and evening. Pure fresh milk from dairy cows offers a wide range of benefits. The implementation method of this community service is divided into several stages including: 1) observing the potential of Balesari Village for one week; 2) conducting interviews and selecting suitable locations based on the availability of trainee mothers; 3) selecting training topics relevant to the available types of coffee and milk; 4) Presentation and Lecture by baristas; and 5) Joint Workshops between trainee mothers and baristas and the service team. The application of the Learning by Doing method in this training activity has proven to be highly effective in facilitating the understanding process and minimizing execution errors or even lagging behind.

Keywords: Training; Coffee; Milk; Balesari

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan daerah penghasil kopi keempat setelah Brazil, karena hasil perkebunan kopi nya cukup melimpah dan mempunyai prospek untuk dikembangkan, prospek pengembangan industri kopi di Indonesia meliputi tumbuh kembangnya industri hulu ke hilir (Rahman & Budiarto 2022). Dampak berkembangnya akan menciptakan lapangan kerja bagi

masyarakat, meningkatnya kesejahteraan petani, serta menghasilkan produk olahan baru untuk memenuhi kebutuhan masyarakat sendiri ataupun bisa sampai di ekspor ke luar negeri (Choirina et al., 2023). Produksi kopi di Indonesia menurut Data Badan Pusat Statistik (BPS), mencapai 774,6 ribu ton pada tahun 2021 dan 53 r, implies research results (First Author) jumlah tersebut naik 2,75% dari tahun sebelumnya sebesar 753,9 ton (dalam Mahmudan, 2022).

Dusun Jambuer, Desa Balesari, Kecamatan Ngajum adalah salah satu desa penghasil kopi. Kopi yang sampai saat ini di budidayakan adalah kopi Robusta dan Arabica. Namun hingga saat ini, hasil kopi nya di jual dalam bentuk biji yang sudah kering. Hal tersebut di karenakan belum meleknya teknologi serta pengetahuan yang cukup untuk mengolah kopi. Tidak hanya itu, di dusun jambuwer juga merupakan penghasil susu segar (Tjiptady et al., 2021). Susu yang berasal dari sapi perah dihasilkan setiap harinya. Pemerasan susu dilakukan pagi dan sore setiap hari nya. Susu segar yang murni dari sapi perah memiliki manfaat yang sangat beragam. Menurut Saragih (2020), susu segar paling lezat karena asam lemak susunya belum rusak akibat proses pengawetan. Apabila dipadukan dengan kopi khas Dusun Jambuwer ini, maka akan sangat nikmat dikonsumsi di dusun kecil yang bersuhu dingin di bawah lereng Gunung Kawi. Menurut Saragi (2020), meracik kopi yang akan dapat digunakan sebagai dasar dalam membuka usaha dibidang makanan dan minuman.

Adanya dua potensi desa yang berupa kopi dan susu ini, maka terciptalah ide untuk melakukan pelatihan peracikan kopi *Millenial Coffee Compounding* sebagai Upaya pemanfaatan potensi Desa Balesari. Menurut Lidyana & Anggun (2022), memberdayakan kaum perempuan di bidang ekonomi merupakan salah satu indikator dalam meningkatkan kesejahteraan. Kegiatan ini diharapkan mampu membawa manfaat keberlanjutan untuk perekonomian warga karena di sekitar desa terdapat beberapa potensi wisata juga (Rohman et al., 2023). Sehingga warga dapat melaksanakan penjualan kopi di tempat wisata-wisata tersebut. Menurut Fitriani (2023), dengan adanya kegiatan pelatihan tersebut, diharapkan mampu mempermudah para ibu rumah tangga yang ingin memulai usaha kecil khususnya bisnis rumahan untuk memahami konsep dasar bisnis, pemasaran, dan manajemen tanpa harus menempuh jenjang perkuliahan. Selain itu dapat memberikan motivasi dan inovasi untuk ide usaha lain.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian ini terbagi menjadi beberapa tahap diantaranya: 1) observasi potensi Desa Balesari selama satu minggu; 2) Wawancara dan pemilihan lokasi yang sesuai dengan ketersediaan ibu-ibu pelatihan; 3) Pemilihan topik pelatihan yang sesuai dengan jenis kopi yang tersedia dan jenis susu yang tersedia; 4) Presentasi dan Ceramah oleh barista; dan 5) Workshop Bersama antara ibu-ibu peserta pelatihan dengan barista dan tim pengabdian.



Gambar 1. alur kegiatan pengabdian

Pelatihan yang dilaksanakan dibimbing oleh barista ahli dalam dunia perkopian dan merupakan pengusaha warung kopi yang mampu mengolah jenis kopi robusta dan arabica. Barista ini didatangkan khusus agar dapat memberikan pengalaman yang lebih baik kepada para ibu-ibu peserta pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini, khalayak yang disasar adalah ibu-ibu PKK warga Dusun Jambuwer, Desa Balesari. Kegiatan pelatihan ini merupakan saah satu bagian dari upaya peningkatan taraf hidup melalui wirausaha. Pelatihan ini dilaksanakan oleh tim pengabdian dengan seorang barista bernama Tri Wahyu Herlambang di Sabdo Coffee. Kegiatan dilaksanakan disela-sela kegiatan PKK pada tanggal 31 Januari 2024. Berikut proses pembuatan bubuk kopi menggunakan alat grinder mesin.

Pertama-tama memasukkan biji kopi yang telah di oven kedalam grinder yang kemudian menjadi bubuk kopi. Sebelum itu, proses pengeringan tradisional mengandalkan sinar matahari langsung saja. proses pengeringan ini adalah proses yang paling banyak dilakukan oleh petani di Indonesia khususnya di Dusun Jambuer ini. Caranya yang dilakukan pun cukup mudah. Hanya dengan meletakkan kopi yang sedang diproses di atas wadah berjaring dan dijemur langsung menghadap sinar matahari. Kemudian setelah kering lanjut ketahap selanjutnya. Namun, proses pengeringan natural ini memiliki kelemahan jika cuaca sedang buruk atau memasuki musim penghujan.

Pada proses ini biasanya memakan waktu hampir 2 minggu tergantung kondisi alamnya. Juga agar hasil pengeringan dapat menghasilkan hasil maksimal, biasanya setiap 2-3 jam sekali kopi yang dijemur harus dibolak-balik dan diratakan tiap sisinya dengan mengganti posisi sebarunya. Hal ini dilakukan agar semua kopi bisa mendapatkan pengeringan yang merata. Kemudian setelah pengeringan ini kopi bisa dioven sehingga kematangan kopi bisa merata dengan sempurna.

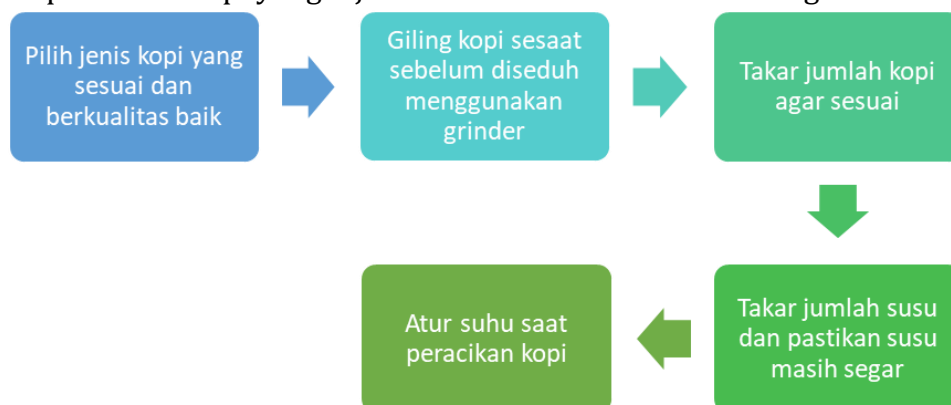
Beralih dengan susu segar, sebelum menggunakan susu segar untuk bahan kopi susu maka susu segar harus di didihkan terlebih dahulu supaya kuman yang masih menempel bisa hilang serta menambah rasa khas dari susu tersebut. Susu segar memiliki rasa yang ringan, murni, dan alami. Saat meminumnya dapat dirasakan kesegarannya jika dibandingkan dengan susu biasa. Farid (2011) mengemukakan bahwa Susu berperan sebagai asupan penting untuk kesehatan, kecerdasan, dan pertumbuhan, khususnya anak-anak. Pada Pelatihan Peracikan kopi milenial kali ini, bahan yang di gunakan murni dari hasil warga sendiri.



Gambar 2. edukasi terkait pelatihan peracikan kopi

Sebelum praktik membuat kopi susu milenial dimulai, pelatih menjelaskan terkait trend kopi susu, peralatan yang diperlukan beserta cara mendapatkannya di toko, jenis kopi serta kondisi susu serta peluang pemasaran seperti yang ditunjukkan pada Gambar 3.

Alur pelatihan peracikan kopi yang dijelaskan oleh barista adalah sebagai berikut:



Gambar 3. alur peracikan kopi yang disampaikan dalam pelatihan

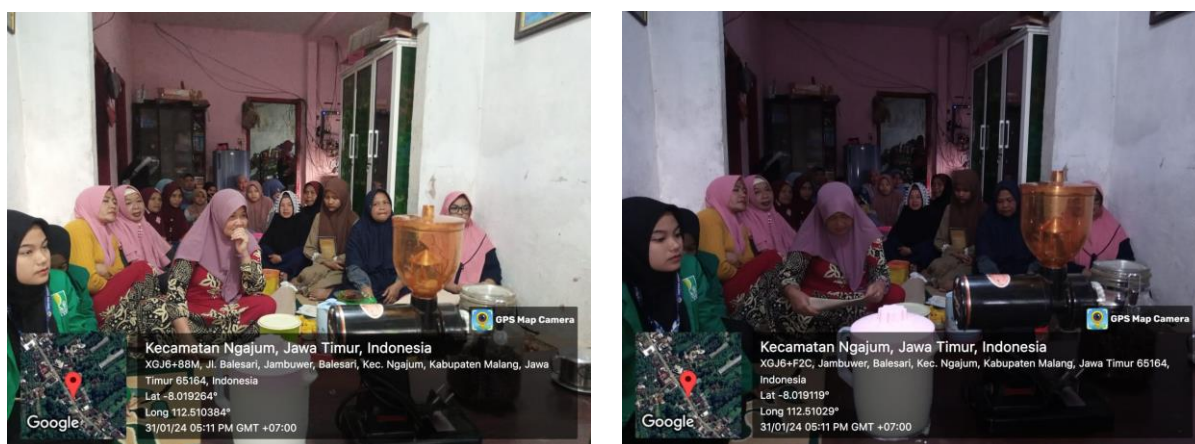
Menghasilkan secangkir kopi yang enak berawal dari pilihan kopi yang berkualitas baik. Untuk mendapatkan kopi segar, sebaiknya kopi dipanggang langsung di tempatnya. Jangan pilih kopi yang sudah dipanggang sudah lama karena aroma kopinya akan menghilang. Jenis kopi pun menghasilkan rasa yang berbeda antar jenis.

Giling kopi sesaat sebelum diseduh menggunakan grinder, hal ini menghasilkan bubuk kopi yang masih segar dan beraroma sedap. Setelah digiling apabila masih tersisa, diletakkan ditempat yang kedap udara. Para ahli mengatakan kopi mulai kehilangan rasanya dalam 30 menit setelah ditumbuk. Giling terlalu halus akan mengekstrak kopi secara berlebihan dan rasanya pahit.

Sama halnya seperti membuat kue, dalam hal membuat kopi juga harus diukur. Idealnya perbandingan 1:20 (1 bagian kopi dengan 20 bagian air atau 7,5 gr kopi hingga 150 ml air) menghasilkan secangkir kopi yang kuat. Ada juga beberapa orang yang menyeduh kopi dengan perbandingan 1:14 atau 1:30.

Untuk menghasilkan rasa kopi yang berkualitas penggunaan susu segar juga perlu diperhatikan. Susu segar baru diperas harus dipanaskan terlebih dahulu untuk membunuh bakteri atau kuman yang berasal dari susu sapi. Untuk meracik kopi dapat digunakan kertas

filter untuk memisahkan ampas kopi. Gunakan ketel untuk memanaskan 50 ml atau seperempat cangkir air hingga 93 derajat celsius. Secara perlahan tuangkan air panas ke bubuk kopi dan pastikan semua air membasahi permukaannya. Biarkan selama 45 detik sebelum dinikmati. Suhu paling ideal untuk menyeduh kopi adalah 90 hingga 96 derajat celsius. Suhu yang lebih dingin bisa menyebabkan rasa kopi cenderung datar sedangkan kopi yang dimasak dalam suhu terlalu panas akan menghilangkan rasa kopi tersebut.



Gambar 4. pelatihan peracikan kopi susu milenial

Berdasarkan kegiatan pelatihan yang berlangsung selama ± 3 jam dan dihadiri oleh 20 ibu rumah tangga, hanya dihasilkan 3 jenis peracikan kopi berdasarkan jenis kopi. Penerapan *metode Learning by Doing* dalam kegiatan pelatihan ini terbukti sangat efektif karena dapat mempermudah proses pemahaman, meminimalisir kesalahan eksekusi atau bahkan tertinggal. Pernyataan tersebut juga didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Surahman & Fauziati (2021). Metode ini mampu memberikan dampak positif secara langsung yang direncanakan bersama-sama kemudian dapat diimplementasikan dengan bersama-sama pula (Anshar, 2021). Diakhir kegiatan pelatihan ditutup dengan merasakan secara langsung hasil dari berbagai jenis racikan kopi susu dari jenis-jenis kopi berbeda.



Gambar 5. foto bersama Barista

KESIMPULAN

Hasil kegiatan pelatihan berlangsung dengan lancar dan antusias warga cukup tinggi. Dari kegiatan peracikan tersebut, semua peserta berhasil belajar cara dan takaran peracikan kopi susu dengan baik. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan peracikan kopi susu milenial yang dilatarbelakangi dengan metode learning by doing mampu mempermudah pemahaman peserta, serta meminimalisir kesalahan saat mengulang pembuatan sendiri tanpa barista.

Saran untuk kegiatan serupa, sebelum melakukan kegiatan pelatihan sebaiknya melakukan pendekatan langsung dengan warga mulai jauh-jauh hari untuk menjalin keakraban guna menarik perhatian dalam memaksimalkan jumlah peserta. Hal ini disebabkan, tidak jarang warga yang merasa malu dan tidak enak hati untuk ikut serta.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Islam Raden Rahmat selaku penyedia dana Proker serta mitra terkait yaitu warga Dusun Jambuwer, Desa Balesari, Kabupaten Malang. Serta terimakasih kepada Barista Tri Wahyu Herlambang sebagai ahli peracik kopi.

DAFTAR RUJUKAN

- ANSHAR, Muhammad, et al. Pelatihan Peracikan Kopi Bagi Wirausahawan Muda Di Asosiasi Dan Industri Kopi Indonesia Cabang Sumatera Utara. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2021, 2.1: 140-146.
- Choirina, P., Jannah, U. M., Wahyudi, F., Rohman, M., Tjiptady, B. C., Rezaky, M. F. A., & Mukhlis, A. (2023). Pelatihan Digital Marketing untuk Meningkatkan Pemasaran dan Ketahanan Pangan untuk Produk UMKM pada Kopi Mbah Bongso di Dusun Babadan. *Jurnal Abdi Masyarakat Saburai (JAMS)*, 4(01), 52-62.
- Farid, Miftah; Sukes, Heny. Pengembangan susu segar dalam negeri untuk pemenuhan kebutuhan susu nasional. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, 2011, 5.2: 196-221.
- Fitriani, Indah Martha, et al. Pelatihan Membuat Money Bouquet Untuk Meningkatkan Wawasan dan Keterampilan Ibu-Ibu Rumah Tangga di Lingkungan Desa Sumbertempur Kabupaten Malang. *I-Com: Indonesian Community Journal* 3.4 (2023): 2225-2231.
- Lidyana, N., & Anggun, D. (2022). Pemberdayaan Ibu-ibu PKK melalui Pelatihan Pembuatan Buket Snack sebagai Alternatif Peluang Usaha Untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 4(4), 514-520. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v4i4.834>
- Mahmudan, A. "Meracik Wanginya Potensi Kopi Asli Indonesia," *Dataindonesia.Id*, Jun. 11, 2022. <https://Dataindonesia.Id/SektorRiil/Detail/Meracik-Wanginya-PotensiKopi-Asli-Indonesia> (Accessed Feb. 18, 2024).
- Rahman, R. Z., & Budiarto, W. (2022). Sosialisasi PJBL-Inventor Guna Meningkatkan Kompetensi Guru di Kabupaten Malang. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 2(1), 17-23.
- Rohman, M., Tjiptady, B. C., Choirina, P., Asshidiqi, F. K., im Humam, M. N., & Chanda, M. R. (2023). PEMBERDAYAAN KELOMPOK TANI KOPI MELALUI PENERAPAN MESIN



SORTIR OTOMATIS UNTUK MENINGKATKAN PRODUKSI PASCA PANEN. Jurnal Abdi Masyarakat Saburai (JAMS), 4(02), 82-90.

- Saragi, Siswati & Sinaga, Kariaman & Purba, Budiman & Batoebara, Maria. (2020). Pelatihan Peracikan Kopi Untuk Meningkatkan Minat Wirausaha Masyarakat Desa Rugemuk Kabupaten Deli Serdang. Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 1. 34-37. 10.46576/rjpkm.v1i1.535.
- SARAGIH, Jonas Rayandi; HARTAMA, Dedy; WANTO, Anjar. Prediksi Produksi Susu Segar Di Indonesia Menggunakan Algoritma Backpropagation. *Jurnal Ilmiah Informatika*, 2020, 8.01: 59-65.
- Surahman, Y. T., & Fauziati, E. (2021). Maksimalisasi Kualitas Belajar Peserta Didik Menggunakan Metode Learning By Doing Pragmatisme By John Dewey. Jurnal Papeda: Jurnal Publikasi Pendidikan Dasar, 3(2), 137–144. <https://doi.org/10.36232/jurnal.pendidikandasar.v3i2.1209>.
- Tjiptady, B. C., Rahman, R. Z., Pradani, Y. F., Sulaiman, M. S., Machfuroh, T., & Saepuddin, A. (2021). Sosialisasi peningkatan perekonomian masyarakat melalui badan usaha milik desa di Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. I-Com: Indonesian Community Journal, 1(1), 35-40.