

Pelatihan Roasting Kopi Untuk Membangun Minat Wirausaha Pada Pemuda di Kota Banda Aceh

Nurulia Dimitha¹, M. Danil Furqansyah², Iwan Arami³

^{1,2,3}Universitas Muhammadiyah Aceh

e-mail: ¹nurulia.dimitha@unmuha.ac.id ²danil.furqansyah@unmuha.ac.id,
³iwanarami@gmail.com

Corresponding author: nurulia.dimitha@unmuha.ac.id

ABSTRAK

Informasi Artikel:
Terima: 18-10-2024
Revisi: 21-10-2024
Disetujui: 22-10-2024

Kopi memiliki banyak manfaat yang dapat diolah dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Dengan begitu untuk bisa memaksimalkan manfaat dari biji kopi tersebut harus memaksimalkan tiap proses yang ada dalam kopi agar tidak mengurangi kualitas dari biji kopi tersebut. Maka dengan adanya *roasting* kopi yang semakin meningkat maka kualitas tinggi menjadi standar di setiap *roasting* kopi yang ada. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Aqilla Coffee and Roastery Kecamatan Ulee Kareng Kota Banda Aceh. Tujuan pengabdian ini yaitu agar dapat memberikan pelatihan, pengetahuan dan keterampilan kepada para pemuda di Kota Banda Aceh tentang pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi yang bernilai jual tinggi untuk meningkatkan minat berwirausaha. Luaran yang diharapkan dari kegiatan pengabdian ini yaitu menambah pengetahuan para pemuda di Kota Banda Aceh tentang tata cara pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi, menumbuhkan minat berwirausaha dalam meningkatkan *softskill* sebagai usaha meningkatkan ekonomi, meningkatkan manfaat dan nilai tambah suatu produk untuk kegiatan ekonomi, dan sebagai akademisi, hasil kegiatan ini akan dipublish dalam jurnal.

ABSTRACT

Coffee has many benefits that can be processed and has high economic value. That way, to be able to maximize the benefits of the coffee beans, you must maximize every process in the coffee so as not to reduce the quality of the coffee beans. So with the increasing increase in coffee roasting, high quality has become the standard in every existing coffee roaster. This service activity was carried out at Aqilla Coffee and Roastery, Ulee Kareng District, Banda Aceh City. The aim of this service is to provide training, knowledge and skills to young people in Banda Aceh City regarding processing coffee beans into coffee powder with high selling value to increase interest in entrepreneurship. The expected output from this community service activity is to increase the knowledge of young people in Banda Aceh City about the procedures for processing coffee beans into coffee powder, foster interest in entrepreneurship in improving soft skills as an effort to improve the economy, increase the benefits and added value of a product for economic activities, and as academics, the results of this activity will be published in a journal.

Keywords: *Coffee, Roasting, Entrepreneurship*

PENDAHULUAN

Kopi merupakan suatu komoditas di Indonesia yang dibudidayakan hampir di seluruh daerah di Indonesia. Kopi memiliki dua varietas yang dikenal dengan nama Kopi arabika (*Coffea arabica*) dan Kopi robusta (*Coffea Canephora*). Perkembangan biji kopi memiliki potensi yang terus meningkat baik di bidang industri ataupun bidang jasa. Kopi merupakan sejenis minuman yang berasal dari proses pengolahan biji tanaman kopi. Kopi digolongkan ke dalam famili Rubiaceae dengan genus Coffea. (Saputra E., 2008).

Coffee roasting adalah sebuah proses penting dalam dunia kopi yang masih kurang dikenal oleh kebanyakan peminum kopi dan juga pelaku bisnis Coffee shop. Banyak hal menarik dari proses pemanggangan biji kopi ini, seperti “level pemanggangan” yang akan berujung pada rasa kopi yang bervariasi (Tana Merah, 2017). Pada proses *roasting* memiliki pengaruh yang sangat penting akan kualitas biji kopi, aroma kopi dan rasa pada kopi itu sendiri. Menurut (Tana Merah, 2017) secara persentase, proses *roasting* memiliki pengaruh hingga 30% dalam sumbangan aroma dan rasa. Pada proses *roasting* memiliki tiga tipe yaitu *light roast* saat biji kopi berwarna coklat tua, *medium roast* ketika biji kopi berwarna coklat tua cenderung gelap, sedangkan *dark roast* adalah ketika biji kopi berwarna gelap dan permukaan biji mengkilap diselimuti oleh minyak. Sementara untuk tipe *roasting* lebih spesifik lagi ada *vienna roast*, *french*, *cinnamon roast* dan lainnya. Istilah-istilah spesifik ini hanya digunakan oleh para *roaster* profesional. *roasting* kopi juga mempengaruhi dari kopi yang akan di sajikan, apakah biji tersebut mempunyai karakter yang berkualitas atau hanya sebatas kopi biasa.

Kopi juga memiliki banyak manfaat yang dapat diolah dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Dengan begitu untuk bisa memaksimalkan manfaat dari biji kopi tersebut harus memaksimalkan tiap proses yang ada dalam kopi agar tidak mengurangi kualitas dari biji kopi tersebut. kebutuhan kopi di indonesia memiliki pengaruh yang lumayan besar pada ketersediaan kopi yang semakin meningkat dan kebutuhan akan perkebunan kopi sangat penting dalam proses persediaan biji kopi tersebut. Maka dengan adanya skill *roasting* kopi yang semakin meningkat maka kualitas tinggi menjadi standar di setiap *roasting* kopi yang ada.

Di zaman moderenisasi ini minum kopi bukan hanya sekedar menikmati kopi saja melainkan sebagai gaya hidup yang dapat meningkatkan tingkat sosial. Dengan meningkatnya coffee shop pada era sekarang juga di iringi dengan perkembangan bisnis *roasting* kopi yang bisa mendukung kestabilan dan juga kualitas kopi yang di jual di *coffee shop* tersebut. Maka juga bisa meningkatnya profit di beberapa coffee shop yang mulai menjalankan bisnis *roasting* kopi. Karena dengan adanya bisnis *roasting* kopi, *coffee shop* tersebut bisa mengatur kebutuhan biji kopi tiap bulannya. Bisnis *roasting* kopi merupakan bisnis yang tidak beda jauh dengan bisnis *coffee shop* pada umumnya. Akan tetapi, bisnis ini bergerak pada

ketersediaan biji kopi disetiap *coffee shop* atau yang sering disebut dengan *supplier* biji. Namun bisnis ini sekarang mengalami problem atau masalah dalam proses tersebut. Diantaranya ketersediaan *roaster* yang masih minim di dunia perkopian indonesia. Dalam hal ini bisnis *roasting* kopi harus mempersiapkan dengan matang untuk memulainya. Tidak hanya sebatas mampu dalam dana tetapi kualitas *roaster* juga harus dipertimbangkan untuk keberlangsungan bisnis ini. Dengan begitu perlunya ada pelatihan dan juga pengalaman dalam *roasting* kopi tersebut. Dengan memperhatikan hal tersebut ada hal lain yang bisa mempengaruhi kualitas biji kopi yang akan di jual. Dengan begitu *coffee shop* tersebut akan siap dalam memulai bisnis ini. Dari hal tersebut kebanyakan *coffee shop* yang melakukan bisnis ini masih kurang memperhatikan proses tersebut yang membuat para pelaku bisnis ini mengalami kegagalan dalam melakukan proses bisnis ini. Berdasarkan permasalahan tersebut, perlu diadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang “Pelatihan *Roasting* Kopi untuk Membangun Minat Wirausaha di Kalangan Pemuda Kota Banda Aceh”. Oleh karena itu, dalam rangka meningkatkan kuantitas dan kualitas Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dosen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh (UNMUHA) sebagai salah satu tuntutan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian ini akan dilakukan pada hari Selasa, 30 Juli 2024 di Aqilla Coffee and Roastery di Kota Banda Aceh yang beralamat di Jalan T.Iskandar Kecamatan Ulee Kareng, Kota Banda Aceh. Kegiatan ini dilakukan untuk tercapainya tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah metode ceramah, diskusi, praktek langsung dan pendampingan. Adapun tahapannya sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan, meliputi: studi pustaka, pengurusan perijinan pelaksanaan kegiatan, dan sosialisasi kegiatan pada masyarakat
2. Tahap Pelaksanaan:
 - a. Penyuluhan tentang pelatihan *roasting* kopi
 - b. Membuat Percontohan: selain pertemuan yang memberikan penjelasan-penjelasan, maka pada kesempatan ini juga diperlihatkan contoh cara *meroasting* kopi dengan benar untuk memotivasi peserta kegiatan tersebut
 - c. Pelatihan disertai pemberian media *roasting* kopi
 - d. Pendampingan
 - e. Tahap Evaluasi dan Pembuatan Laporan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan roasting kopi dilaksanakan di Aqilla Coffee Roastery Kecamatan Ulee Kareng, Kota Banda Aceh. Pelatihan dimulai dengan pembukaan yang disampaikan oleh ketua pelaksana pelatihan. Kemudian rangkaian pelatihan dilanjutkan oleh Tim Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh dengan memberikan pengetahuan manfaat dan nilai ekonomi yang diperoleh dengan penjualan bubuk kopi. Kemudian dilanjutkan dengan praktek pelatihan roasting kopi yang melibatkan langsung peserta pelatihan yaitu pemuda di Kecamatan Ulee Kareng, Kota Banda Aceh.



Gambar 1. Penjelasan cara meroasting kopi

Pelaksanaan pelatihan roasting kopi berjalan sesuai dengan rencana yang telah disusun oleh Tim Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh. Hasil akhir yang diperoleh oleh pelaksana pelatihan ini adalah kegiatan pelatihan roasting kopi menjadi bubuk kopi untuk membangun minat wirausaha pada pemuda di Kota Banda Aceh. Secara keseluruhan, masyarakat khususnya para pemuda sangat antusias mengikuti pelatihan roasting kopi menjadi bubuk kopi ini. Sebagian besar peserta menunjukkan peningkatan pemahaman yang signifikan mengenai proses *roasting* kopi. Tanya jawab sebelum dan sesudah pelatihan menunjukkan rata-rata skor pengetahuan meningkat dari 60% menjadi 85%. Peserta berhasil melakukan roasting kopi dan menghasilkan produk akhir dengan berbagai tingkat kehalusan sesuai dengan teknik yang diajarkan. Banyak peserta dapat mengidentifikasi dan mengatasi masalah yang muncul selama proses roasting. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan roasting kopi efektif dalam menyampaikan materi dan meningkatkan pengetahuan peserta tentang berbagai aspek roasting kopi.



Gambar 2. Proses meroasting kopi

Bubuk kopi yang dihasilkan bernilai jual tinggi, sehingga para pemuda bisa mengambil peluang untuk menjual dan memasarkan produk yang lebih tahan lama dengan modal membeli bahan baku, yaitu biji kopi yang belum di roasting, menjadi bubuk kopi. Hasil survei menunjukkan bahwa 70% peserta merasa terdorong untuk memulai usaha di bidang kopi setelah pelatihan. Mereka mengungkapkan ketertarikan untuk menjelajahi peluang bisnis, baik dalam penjualan kopi langsung maupun dalam pengembangan produk turunan kopi.



Gambar 3. Produk yang dihasilkan dan produk yang sudah dikemas

Evaluasi dari kegiatan pengabdian ini diharapkan masyarakat khususnya pemuda Kecamatan Ulee Kareng, Kota Banda Aceh dapat menambah minat serta memproduksi bubuk kopi. Selain itu, bubuk kopi dikemas dan diberi label yang menarik sehingga menarik konsumen untuk membeli produk. Evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan praktis peserta tetapi juga memberikan inspirasi dan motivasi untuk berwirausaha di sektor kopi. Dengan demikian, pemuda akan meningkatkan pendapatan Masyarakat, khususnya pemuda di Kota Banda Aceh.

SIMPULAN

Pelatihan roasting kopi ini berhasil meningkatkan minat wirausaha di kalangan pemuda Banda Aceh, dengan banyak peserta menunjukkan pemahaman dan ketertarikan untuk memulai usaha di bidang kopi. Untuk mendukung keberlanjutan inisiatif ini, kami menyarankan agar kegiatan serupa dilanjutkan dengan menyediakan dukungan tambahan, seperti akses modal dan bimbingan lanjutan. Selain itu, pelatihan dapat ditingkatkan dengan mengundang praktisi industri untuk berbagi pengalaman serta menawarkan peluang kerja sama bagi peserta yang ingin mengembangkan usaha mereka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan partisipasi aktif dalam pelaksanaan pengabdian ini. Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP4M) Universitas Muhammadiyah Aceh atas dukungan dan bantuan yang diberikan dalam pelaksanaan laporan pengabdian ini. Terima kasih kepada Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh. Kami mengapresiasi peran lembaga dalam memfasilitasi dan mendukung kegiatan pengabdian ini, serta memberikan arahan dan panduan yang berharga.

REFERENSI

- D. Gumulya and I. S. Helmi, “*Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia*,” J. Dimens. Seni Rupa dan Desain, vol. 13, no. 2, pp. 153–172, 2017, doi: 10.25105/dim.v13i2.1785.
- Nur, R. K., Fajarningsih, R. U., & Sundari, M. T. 2021. Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Kopi Opa Roastery Delanggu di Kabupaten Klaten. *Jurnal Agrista*. 9(3), 107-118.
- Rosyidah, A. T. (2019). *Implementasi Manajemen Rantai Nilai Guna Meningkatkan Daya Saing Produk Kedai Kopi Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus Pada Kedai Kopi Nyala Coffe Roastery Bandar Lampung)* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Saputra, E. (2008). *Kopi*. Yogyakarta: Harmoni
- Tanamera Coffee, 08 Februari 2017: *Coffee roasting, proses penting penentu karakter kopi* <https://tanameracoffee.com/ID/coffee-roasting-proses-penting-penentu-karakterkopi/> (Diakses pada 10 Maret 2024)

Yoni, U. S. R. (2021). *Peran Penyuluh Usaha Kecil Menengah Dalam Membimbing Kreativitas Petani (Studi Deskriptif-Analisis Pada Pembinaan Kreatifitas Petani Kopi di Kecamatan Timang Gajah Kabupaten Bener Meriah)* (Doctoral dissertation, UIN Ar-Raniry).

Yuliandari, Mustika Treisna, 27 Agustus 2015, 6 Profesi Penting Dalam Dunia Kopi. <https://majalah.ottencoffee.co.id/6-profesi-penting-dalam-dunia-kopi/> (diakses pada 3 Maret 2024)