

Introduction of Coffee Brewing and Mixology at Donowarih Village, Karangploso District, Malang Regency (**Introduksi Teknik Seduh serta Miksologi Kopi di Desa Donowarih, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang**)

Wenny Bakti Sunarharum^{1*}, Widya Dwi Rukmi Putri¹, Farah Chatrina Moninggiti¹, Annisa
Aurora Kartika¹

¹Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Jl. Veteran Malang, 65145, Indonesia

Abstract

Donowarih Village is a village located in Karangploso District, Malang Regency which produces local specialty coffee and is located in a strategic position. The aim of this program was to introduce coffee brewing techniques and coffee mixology to representatives of the Donowarih Village community, in order to support creative economic development. The methods involved preparation, training, Focus Group Discussion (FGD), as well as technology introduction and technical supervision. The technology introduced was manual brewing techniques such as French press, V-60, Kalita wave, Vietnam drip, and mokapot. In coffee mixology, an introduction is given to the participants on topics such as ingredient selection, quality, hygiene, food safety, as well as techniques for mixing various ingredients. The training went smoothly, attended by 5 participants from Donowarih Village. The result showed an increase of participants' understanding on manual brewing techniques and coffee mixology in order to increase enjoyment, sensation, and consumer acceptance.

Keywords: *Coffee Mixology, Teknik Penyeduhan Manual, Desa Donowarih*

PENGANTAR

Desa Donowarih merupakan desa yang berada di Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang yang terletak disebelah selatan kaki gunung Arjuna. Desa ini berada pada ketinggian 600 hingga 850 meter dari permukaan air laut (*Badan Pusat Statistik Kabupaten Malang. 2017*). Desa Donowarih memiliki topografi yang didukung dengan keasrian lingkungan sehingga mampu menarik wisatawan dan menjadi nilai tambah tersendiri bagi Desa ini. Selain itu, Desa ini memiliki rest area yang dikenal dengan rest area Karangploso yang berada di tepi jalan alternatif menghubungkan Surabaya-Batu. Rest area dapat ini menjadi salah satu potensi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Selain memiliki potensi dari segi topografi, Desa Donowarih juga memiliki potensi yang lain yaitu ketersediaan lahan yang subur. Data menunjukkan bahwa pada tahun 2012 -2016 luas lahan pertanian dan lahan kering di Desa Donowarih stabil yaitu masing-masing sebesar 1049,70 ha dan 1.148,40 ha (*Badan Pusat Statistik Kabupaten Malang. 2017; 2016; 2014*), sehingga sektor pertanian memiliki kontribusi yang besar dalam perekonomian masyarakat Desa Donowarih

khususnya umbi-umbian, buah jeruk, tebu dan kopi.

Kopi merupakan salah satu komoditas penting dalam perekonomian Indonesia. Sektor kopi mencakup berbagai kalangan seperti petani, pedagang, dan pengolah kopi (*Sunarharum, W.B.,2019*). Peningkatan tren spesialti kopi atau pasar premium yang menginginkan kemurnian dan keaslian kopi, maka kopi lokal memiliki potensi yang tinggi bukan hanya untuk skala domestik, tetapi juga internasional. Situasi Desa yang memiliki posisi strategis merupakan potensi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, khususnya di bidang ekonomi kreatif. Sebelumnya, Desa Donowarih sebagai desa binaan FTP UB telah mendapatkan pelatihan untuk komoditas jeruk, serta mutu produk kopinya hingga menjadi produk kemasan.

Namun, perlu dilakukan peningkatan keterampilan masyarakat Desa Donowarih dalam menyeduh serta mencampur kopi untuk disajikan kepada konsumen secara langsung seperti di kafe. Inovasi dan diversifikasi produk kopi seduh ini diharapkan dapat menambah nilai jual kopi Donowarih. Keterampilan yang diperoleh, nantinya diharapkan

.dapat menjadi bekal dalam pengembangan ekonomi kreatif dan akan mendukung peningkatan perekonomian masyarakat, khususnya penjualan kopi seduh di rest area nantinya.



Gambar 1. Salah satu spot di desa Donowarih



Gambar 2. Rest Area Karangploso

Potensi yang dimiliki oleh Desa Donowarih tersebut, mendorong diadakannya program pengabdian bertajuk introduksi teknik seduh kopi serta coffee mixology untuk membantu meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Donowarih dalam penyeduhan dan penyajian kopi hasil perkebunan kopi Desa Donowarih. Program yang dijalankan diharapkan dapat menjadi percontohan dan ditularkan kepada wilayah lainnya. Desa Donowarih berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut menjadi desa agroindustri produk pangan dan non pangan melalui pemberdayaan masyarakat lokal. Selain itu juga, Desa Donowarih berpotensi dikembangkan menjadi desa tujuan wisata karena lokasinya yang dekat dengan daerah tujuan wisata.

Program pengabdian dilakukan melalui pelatihan dalam penyeduhan kopi dengan berbagai teknik yang mudah diaplikasikan dan menghasilkan kopi seduh yang enak serta dapat dinikmati konsumen. Selain teknik seduh, juga akan dilaksanakan pelatihan terkait coffee mixology yang meliputi pemilihan bahan serta Teknik pencampuran bahan untuk kopi dalam rangka menambahkan

kenikmatan, sensasi dan daya terima konsumen. Diharapkan agar masyarakat Desa Donowarih nantinya dapat memproduksi minuman berbasis kopi sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan dan sesuai dengan standar hygiene serta keamanan pangan yang berlaku.

BAHAN DAN METODE

Metode yang dipilih oleh tim FTP UB dalam memfasilitasi permasalahan yang ditemui di Desa Donowarih dilakukan dalam beberapa tahapan, diantaranya;

1. Tahap Persiapan

Tim FTP UB melakukan tahap persiapan dengan survey kondisi mitra dan komunikasi awal dengan masyarakat Desa Donowarih. Tahapan ini lebih ditujukan untuk mengetahui kondisi awal sehingga informasi yang diperoleh dapat digunakan dalam menyusun strategi pelaksanaan kegiatan. Selanjuta dalam tahapan ini juga dilakukan perencanaan dan pengadaan bahan habis pakai.

2. Tahap Introduksi dan Bimbingan Teknis

Kondisi awal dan situasi mitra serta permasalahan mitra yang telah diketahui selanjutnya dilakukan tahapan introduksi dan bimbingan teknis. Tahap ini meliputi pelatihan dan focus group discussion (FGD) teknik seduh dan coffee mixology, serta mutu, hygiene dan keamanan pangan dalam penyeduhan dan penyajian kopi. Pelatihan dilakukan secara luring di Universitas Brawijaya dengan peserta pelatihan yaitu masyarakat dari Desa Donowarih. Pelatihan diadakan oleh Tim FTP UB yang dipimpin oleh Wenny Bektu Sunarharum, STP., M.Food, St., Ph.D.

3. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan Evaluasi dilakukan untuk mengetahui keberhasilan kegiatan pengabdian pada Desa Donowarih dan perbaikan jika ada kendala yang dijumpai .

4. Tahap Pelaporan

Pelaporan disusun oleh Tim FTP UB sesuai dengan capaian atau kemajuan kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang telah dicapai pada pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Pelaksanaan Introduksi Teknik Seduh Kopi serta Coffee Mixology

Pelaksanaan pelatihan Teknik Seduh Kopi dan Coffee Mixology di Desa Donowarih dilakukan di

Universitas Brawijaya pada Rabu, 21 Juni 2023 dengan pemateri yaitu Khoirul Umam, STP. Pelatihan tersebut dihadiri oleh orang peserta dari Desa Donowarih yang diantaranya merupakan petani dan prosesor kopi atau yang tertarik dalam pengembangan bisnis kopi. Materi yang diberikan kepada peserta adalah berupa teknik seduh manual kopi dan dilakukan juga praktek penyeduhan manual untuk menghasilkan rasa kopi yang berkualitas. Selain itu, terdapat juga materi tentang *Coffee Mixology* dan praktek tentang *Coffee Mixology*.

Kegiatan pelatihan berjalan dengan lancar dan masyarakat dari Desa Donowarih juga memberikan respon yang baik sehingga diharapkan dapat berlanjut pada program lainnya. Antusiasme peserta dan respon peserta yang baik serta

tanggapan yang positif dapat menjadi salah satu faktor keberhasilan pelatihan yang dilakukan (Arfan, M., 2015).

Pada kegiatan pelatihan juga dilakukan *pre-test* dan *post-test* untuk peserta pelatihan dengan tujuan mengetahui tingkat keberhasilan program yang dijalankan. Berdasarkan hasil *pre-test*, diperoleh data tingkat pemahaman dan pengetahuan peserta terkait teknik seduh kopi dan *coffee mixology* yang dapat dilihat pada **Tabel 1**.

Kegiatan *post-test* sendiri dilakukan oleh 5 peserta pelatihan dari masyarakat Desa Donowarih yang dilakukan setelah penyampaian materi dan kegiatan pelatihan. Hasil dari *post-test* pelatihan dapat dilihat pada **Tabel 2**.

Tabel 1 Hasil *Pre-test*

Tingkat Pemahaman	Mengetahui tentang <i>Coffee Mixology</i>	Mengetahui tentang teknik seduh kopi
Tidak Tahu	-	1
Kurang tahu	-	2
Sedikit tahu	5	2
Cukup tahu	-	-
Sangat tahu	-	-

Tabel 2 Hasil *Post-test*

Tingkat Pemahaman	Mengetahui tentang <i>Coffee Mixology</i>	Mengetahui tentang teknik seduh kopi
Tidak Tahu	-	-
Kurang tahu	-	-
Sedikit tahu	2	2
Cukup tahu	3	3
Sangat tahu	-	-

Berdasarkan Tabel 1 dan Tabel 2 yang menunjukkan hasil *pretest* dan *post-test* dari peserta pelatihan, dapat dilihat terdapat dua pertanyaan utama yaitu "Apakah anda tahu tentang teknik seduh kopi?" dan "Apakah anda tahu tentang *Coffee Mixology*?". Pertanyaan tersebut dinilai berdasarkan tingkat pemahaman peserta berdasarkan 5 tingkatan yaitu tidak tahu, kurang tahu, sedikit tahu, cukup tahu, dan sangat tahu. Berdasarkan hasil *pretest* dan *post-test* dapat dilihat terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta pelatihan mengenai teknik seduh kopi dan *coffee mixology* setelah dilakukannya pelatihan.

Sebelum pelatihan, 5 peserta sedikit tahu tentang teknik seduh kopi dan setelah pelatihan 2 peserta

sedikit tahu tentang teknik seduh kopi dan 3 peserta lainnya cukup tahu tentang teknik seduh kopi. Sebelum pelatihan dilaksanakan, 1 peserta kurang tahu, 2 peserta kurang tahu, dan 3 peserta lainnya sedikit tahu tentang *coffee mixology* dan setelah dilaksanakan pelatihan, 2 peserta sedikit tahu dan 3 peserta cukup tahu tentang *coffee mixology*. Berdasarkan data tersebut, dapat dilihat bahwa 60% peserta mendapatkan peningkatan pengetahuan dan pemahaman tentang *coffee mixology* dan 20% peserta mengalami peningkatan pemahaman tentang teknik seduh kopi setelah dilakukannya pelatihan.

Peningkatan hasil skor kuesioner peserta sebelum dilakukan pelatihan dan sesudah dilakukan pelatihan dapat diartikan bahwa pelatihan yang

.diberikan dapat meningkatkan pemahaman dan pengetahuan peserta (Arfan, M.,2021). Pemahaman dan pengetahuan yang dimiliki oleh peserta dapat meningkatkan keterampilan peserta dalam penyeduhan kopi dan pencampuran bahan kopi. Hal tersebut dikarenakan pengetahuan memiliki peran penting dalam membentuk kepercayaan yang nantinya dapat mempersepsikan kenyataan, menentukan perilaku, dan sebagai dasar saat pengambilan keputusan (Simbolon, P.,2022).

Menurut Notoatmojo, yang dikutip oleh Simbolon, dkk., pengetahuan merupakan faktor yang mempengaruhi tindakan. Pengetahuan yang didapat oleh seseorang dapat berperan sebagai pembentuk opini dan pemikiran. Ketika informasi yang diterima cukup kuat maka dapat sebagai dasar pada penilaian seseorang yang nantinya akan terbentuk suatu sikap (Simbolon, P.,2022). Menurut Hadiati yang dikutip oleh Zainura, dkk., Wirausaha yang memiliki pengetahuan memadai akan dapat lebih mudah beradaptasi dengan lingkungannya. Pengetahuan dan pendidikan dapat menjadi dasar bagi wirausahawan untuk mengeksplorasi peluang sehingga akan lebih mudah menyesuaikan diri dan lebih mudah membangun jaringan sosial untuk mengatasi adanya hambatan (Zainura, U.,2022).

Kegiatan pelatihan yang telah dilakukan dapat menjadi penyelesaian dari beberapa permasalahan yang dihadapi oleh Desa Donowarih yaitu:

- a. Materi pelatihan berupa teknik seduh manual dan *coffee mixology* dapat digunakan sebagai bahan edukasi untuk masyarakat Desa Donowarih agar pemahaman dan pengetahuan masyarakat mengenai teknik seduh kopi dan *coffee mixology* meningkat. Pemahaman masyarakat yang meningkat dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat terutama di bidang ekonomi kreatif.
- b. Pelatihan teknik seduh kopi dan *coffee mixology* juga dilakukan dengan kegiatan praktek oleh peserta pelatihan sehingga dapat membuat masyarakat semakin memahami tentang materi teknik seduh kopi dan *coffee mixology* yang sudah dipaparkan serta dapat lebih meningkatkan *skill* masyarakat mengenai teknik seduh kopi dan *coffee mixology*. Keterampilan tersebut diharapkan dapat menjadi bekal untuk pengembangan ekonomi kreatif dan meningkatkan perekonomian masyarakat sehingga dapat meningkatkan nilai jual kopi Desa Donowarih. Pemanfaatan

sumber daya manusia yang optimal, efektif, dan efisien dapat menghasilkan organisasi yang produktif. Pemberdayaan masyarakat merupakan hal yang penting untuk meningkatkan partisipasi dan kesadaran dari masyarakat dalam rangka meningkatkan kemampuan untuk mengoptimalkan potensi yang dimiliki oleh masyarakat tersebut (Rusdiana, E.2021)



Gambar 3. Pelatihan Teknik Seduh Kopi dan Coffee Mixology

2. Modul Teknologi Tepat Guna

Desa Donowarih merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang. Desa Donowarih memiliki salah satu potensi yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat yaitu *rest area* yang menghubungkan Surabaya-Batu. Selain itu, Desa Donowarih juga memiliki lahan yang subur dengan beberapa komoditas yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat seperti kopi, jeruk, umbi-umbian, dan tebu. Maka dari itu, perlu dilakukan peningkatan keterampilan masyarakat Desa Donowarih mengenai teknik seduh kopi dan *coffee mixology* sehingga kopi yang dihasilkan oleh Desa Donowarih dapat disajikan pada konsumen seperti di kafe. Hal tersebut dapat menambah nilai jual kopi di Desa Donowarih dan meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Donowarih. Peningkatan keterampilan dan wawasan masyarakat Desa Donowarih tentang teknik seduh kopi dan *coffee mixology* dilakukan dengan adanya pelatihan dan pemberian Bimtek berupa Modul Teknik Seduh Kopi dan *Coffee Mixology*. Modul

tersebut memuat informasi mengenai kopi, teknik seduh kopi, *coffee mixology*, pemilihan bahan, mutu, hygiene, serta keamanan pangan. Modul pelatihan teknik seduh kopi dan *coffee mixology* dapat dilihat pada **Gambar 4**.

Berdasarkan modul tersebut, teknik seduh manual kopi merupakan kegiatan menyeduh kopi tanpa menggunakan kopi. Teknik seduh manual yang populer di Indonesia adalah “Tubruk”. Teknik seduh manual atau *manual brewing* dapat menghasilkan rasa yang khas dibanding dengan kopi yang diseduh menggunakan mesin, walaupun membutuhkan waktu yang lebih lama. Teknik penyeduhan kopi secara manual umumnya dibagi menjadi 3 yaitu teknik rendam (*immersion*), teknik saring (*pour over*), dan teknik tekanan. Alat-alat yang digunakan untuk menyeduh kopi secara manual seperti French Press, Kalita Wave, Aeropress, Suji Dripper, Hario V60, dan lainnya (Kholis, A.N.,2019). *Mixology* merupakan ilmu yang mempelajari tentang seni meracik minuman kopi. Pada *mixology* terdapat basic ingredient, modifying agent, dan flavouring and coloring agent yang digunakan untuk memperbaiki mutu dan cita rasa dari minuman atau kopi yang akan dibuat (Setyawan, A.W. 2017.)



Gambar 4. Gambaran IPTEK yang ditransfer kepada mitra.

DAMPAK KEGIATAN

Aktivitas ini berdampak positif terhadap peningkatan pemahaman peserta terkait teknologi yang diintroduksi. Hal ini ditunjukkan dari hasil pre-test dan post-test untuk peserta pelatihan.

Berdasarkan data tersebut, dapat dilihat bahwa 60% peserta mendapatkan peningkatan pengetahuan dan pemahaman tentang coffee mixology dan 20% peserta mengalami peningkatan pemahaman tentang teknik seduh kopi setelah dilakukannya pelatihan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program Pengabdian yang dilaksanakan ini telah berjalan dengan baik dan disambut dengan apresiasi positif dari masyarakat Desa Donowarih. Berdasarkan kegiatan tersebut dapat disimpulkan beberapa hal :

1. Pelatihan “Introduksi Teknik Seduh Kopi serta *Coffee Mixology* di Desa Donowarih, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang” dapat menjadi wadah bagi masyarakat Desa Donowarih untuk meningkatkan pemahaman mengenai teknik seduh kopi dan *coffee mixology* serta dapat mengembangkan potensi yang dimiliki oleh Desa Donowarih.
2. Pengadaan modul tepat guna berkaitan dengan topik kali ini bermanfaat bagi masyarakat Desa Donowarih dalam mempelajari, mempraktekkan dan terus mengembangkan potensi yang dimiliki.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada semua pihak yang terlibat dalam pelaksanaan Pengabdian ini, khususnya Fakultas Teknologi Pertanian yang telah mendukung melalui dana OPF. Terima kasih diucapkan kepada masyarakat Desa Donowarih yang telah berpartisipasi dalam program ini dan membantu kelancaran program. Terima kasih kepada seluruh anggota tim Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya yang telah membantu dari awal hingga terlaksananya program ini dengan baik dan sesuai keinginan bersama.

REFERENSI

1. Badan Pusat Statistik Kabupaten Malang. 2017. Kecamatan Karangploso dalam Angka 2017. Malang: BPS Kabupaten Malang.
2. Badan Pusat Statistik Kabupaten Malang. 2016. Kecamatan Karangploso dalam Angka Tahun 2015. Malang: BPS Kabupaten Malang.
3. Badan Pusat Statistik Kabupaten Malang. 2014. Kecamatan Karangploso dalam Angka 2013. Malang: BPS Kabupaten Malang.

4. Sunarharum, W.B., Fibrianto, K., Yuwono, S.S., dan Nur, M. 2019. *Sains Kopi Indonesia*. Malang: UB Press.
5. Arfan, M., Herawati, F.E., dan Saraswati, D.L. 2021. Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Pelatihan *Basic Manual Coffee Brewing* di Kabupaten Temanggung. *Jurnal Pasopati*. Vol. 3. No. 4. Hal: 197-201.
6. Simbolon, P., Derang, I., dan Sinaga, L. 2022. Hubungan Pengetahuan Masyarakat dengan Tindakan Pencegahan Covid 19 di Lingkungan Pasar 3 Kelurahan Babura. *Jurnal Promotif Preventif*. Vol. 5. No.1. Hal: 137-144.
7. Zainura, U., Kusnadi, N., dan Burhanuddin. 2016. Perilaku Kewirausahaan Petani Kopi Arabika Gayo di Kabupaten Bener Meriah Provinsi Aceh. *Jurnal Penyuluhan*. Vol. 13. No. 2. Hal: 126-143.
8. Rusdiana, E. dan Permatasari, P. 2021. Peningkatan Pemahaman Masyarakat untuk Mendukung Pengembangan Desa Wisata Giripurno. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*. Vol. 5. No. 5. Hal: 2681-2692.
9. Kholis, A.N. dan Sulistyanto, N. 2019. Perancangan Buku Panduan Seduh Kopi Manual Untuk *Home Brewers*. *e-Proceeding of Art & Design*. Vol.6. No.3. Hal: 3607-3615.
10. Setyawan, A.W. 2017. Identifikasi Kemampuan Flair Bartending Pada Komunitas Bartender Di Yogyakarta. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.