

Pemberdayaan UMKM Coffee Shop Melalui Pendampingan Pengembangan Kelas Pelatihan Kopi Profesional

AB Sarca Putera^{1*}, Reno Fernandes², Khairul Fahmi³, Ayu Adriyani⁴
Irene Santika Vidiadari⁵, Annisa Citra Triyandra⁶, Sri Oktika Amran⁷
Muhammad David Hendra⁸, Evelynd Evelynd⁹, Relly Anjar Vinata Wisnu Saputra¹⁰
^{1,2,3,4,6,7,8,9,10}Universitas Negeri Padang

⁵Universitas Atma Jaya Yogyakarta

*Corresponding author, e-mail: absarcaputera@fis.unp.ac.id.

Abstrak

Pertumbuhan coffee shop di kota Padang sangat pesat pada masa pandemi. Jumlah coffee shop yang terus bertambah perlu diimbangi dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan barista karena kualitas barista berdampak pada sustainability of the coffee shop. Realitanya, terdapat dua masalah utama yang dihadapi coffee shop: (1) para barista yang bekerja di coffee shop merupakan individu yang memiliki pengetahuan yang minim terkait pengolahan kopi, (2) akses pelatihan kopi profesional yang terbatas di Pulau Jawa sehingga tidak terjangkau oleh para barista maupun calon barista. Berdasarkan masalah di atas, perlu adanya kegiatan pendampingan melalui kelas pelatihan kopi profesional yang dilaksanakan bersama mitra Rimbun Coffee melalui FGD dengan mitra untuk mengidentifikasi masalah dan mendiskusikan solusi yang disepakati secara partisipatif dan tepat sasaran, diskusi dengan barista dan pemilik coffee shop, menyusun modul dan pelatihan keterampilan mengajar bagi calon fasilitator pada pelatihan kopi profesional.

Keyword: Bisnis; Kopi; Manajemen; Modul; UMKM.

Abstract

The growth of coffee shops in Padang was very expeditious during the pandemic. The increasing number of coffee shops needs to be balanced with an increase in the barista's knowledge and skills because the barista's quality impacts the coffee shop's sustainability. At this moment, coffee shops face two main problems: (1) the baristas working in coffee shops have minimal knowledge of coffee processing, and (2) access to professional coffee training is limited in Java, so it is not affordable for baristas. Based on the problems above, it is necessary to have mentoring activities through professional coffee training classes carried out with Rimbun Coffee as a partner through FGD to identify problems and find out the solutions, discussions with baristas and coffee shop owners, develop module and training teaching skills for prospective facilitators in professional coffee training.

Keywords: Business; Coffee; Management; Module; UMKM.

How to Cite: Putera, A.S. et al. (2023). Pemberdayaan UMKM Coffee Shop Melalui Pendampingan Pengembangan Kelas Pelatihan Kopi Profesional. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 212-221.



This is an open access article distributed under the Creative Commons Share-Alike 4.0 International License. If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. ©2023 by author.

Pendahuluan

Kopi adalah salah satu komoditas perkebunan yang memegang peranan penting dalam aktivitas perekonomian masyarakat Indonesia hari ini. Secara khusus, kopi disebut sebagai komoditas penggerak koperasi dan UMKM Indonesia (Triyatna, 2022). Hal ini disebabkan karena kopi sebagai komoditas yang bersentuhan langsung dengan masyarakat, baik itu petani, pengelola *coffee shop*, dan konsumen. Pada konteks global, *International Coffee Organization* dalam laporan berjudul *Gender Equality in Coffee Sector* menyatakan bahwa kopi memainkan peran penting di banyak negara tropis dengan menyediakan mata pencaharian bagi sekitar 25 juta rumah tangga pedesaan (International Coffee Organization, 2018). Maka, peran kopi sebagai

sebuah komoditas semakin tidak terbantahkan karena mampu menghasilkan dampak mulai dari individu, masyarakat, dan negara.

Data yang dirilis oleh Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian Republik Indonesia, hasil produksi kopi Indonesia secara tidak langsung turut memperkuat argumen di atas. Sejak 2019, hasil produksi kopi Indonesia terus mengalami peningkatan. Pada tahun 2019 produksi kopi Indonesia sebesar 752.511 ton naik menjadi 762.380 ton pada tahun 2020. Tahun 2021 produksi kopi naik menjadi 774.689 ton dan pada tahun 2022 produksi kopi Indonesia kembali mengalami peningkatan menjadi 793.193 ton (Gartina & Sukriya, 2022). Jumlah produksi kopi yang cukup besar ini mengantarkan Indonesia menjadi produsen kopi keempat terbesar di dunia, setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia.



Gambar 1. Produksi Kopi di Indonesia Tahun 2016-2022 (Gartina & Sukriya, 2022)

Pada level yang lebih lokal, Pulau Sumatera memegang peranan penting dalam rantai produksi kopi di Indonesia. Lebih dari 60% produksi kopi Indonesia berasal dari 5 provinsi di Pulau Sumatera, yaitu: Sumatera Selatan, Lampung, Sumatera Utara, Aceh, dan Bengkulu (BPS, 2022). Secara berurutan, total produksi kopi dari masing-masing provinsi tersebut yaitu: 201,4 ribu ton; 118 ribu ton; 76,8 ribu ton; 74,2 ribu ton; dan 62,4 ribu ton (Caksono, 2022). Pada bagian hilir, Padang menjadi salah satu kota yang merespon dengan baik geliat produksi kopi dari tanah Sumatera dengan pertumbuhan *coffee shop* yang signifikan.



Gambar 2. Produksi Kopi Menurut Provinsi di Indonesia Tahun 2021 (BPS, 2022)

Rimbun Espresso & Brew Bar (selanjutnya disebut Rimbun Coffee) merupakan salah satu unit usaha kopi yang berada di kota Padang yang terbilang tua dan merupakan pemain lama industri kopi yang masih bertahan hingga hari ini di Kota Padang. Rimbun Coffee bermula dari Rumah Kopi Nunos yang telah berdiri sejak 19 November 2011. Salah satu pemain lama lainnya di Kota Padang adalah Lalito Coffee Bar & Roastery, namun sayangnya, *coffee shop* ini tidak mampu bertahan digempur pandemi, hingga akhirnya harus tutup di tahun 2021. Pada wawancara bersama Noverdy selaku Manajer Rimbun Coffee ditemukan bahwa berdasarkan observasi mandiri yang dilakukan oleh Rimbun Coffee, terdapat lebih dari 200 *coffee shop* di tahun 2021 yang tumbuh di Kota Padang (wawancara 5 Maret 2022). Jumlah *coffee shop* di kota Padang tumbuh pesat pada masa pandemi, sedangkan sebelum pandemi, *coffee shop* di Kota Padang hanya berkisar 100 gerai. Artinya, meski di tengah banyak keterbatasan sepanjang pandemi Covid-19, *coffee shop* justru makin menjamur di kota ini.

Jumlah yang terus bertambah dan kemampuan bertahan adalah dua hal yang berbeda dalam sejarah perkembangan kopi di Kota Padang. Rimbun Coffee membuktikan eksistensinya hingga hari ini dengan ditopang oleh kualitas sumber daya yang dimilikinya. Rimbun Coffee sendiri adalah bagian dari usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang dimiliki dan dimodali secara mandiri oleh dua orang. Posisi Rimbun Coffee masih tegas sebagai UMKM yang tentu masih berada di kelas yang berbeda dengan pemain-pemain besar pada industri kopi. Misalnya, Kopi Kenangan yang telah mendapatkan suntikan pendanaan dari berbagai investor hingga mencapai triliunan rupiah (Catriana, 2019). Secara keseluruhan, berdasarkan struktur lembaga, Rimbun Coffee dijalankan oleh 17 orang karyawan dengan tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda. Empat di antaranya adalah karyawan paruh waktu (*part-time*). Sejak berdiri, Rimbun Coffee berupaya profesional dan penuh tanggung jawab untuk menjalankan bisnisnya. Sebagai contoh, seluruh karyawan Rimbun Coffee dipastikan terlindungi melalui asuransi kesehatan dan ketenagakerjaan, tentu dengan syarat dan ketentuan yang berlaku. Pengelolaan karyawan dengan jaminan kesejahteraan dan lingkungan kerja yang mendukung ini telah terbukti berdampak pada kinerja karyawan dan *coffee shop* itu sendiri (Pramudianto et al, 2022; Faizah, 2022).

Pada sisi lain, faktor penting yang perlu mendapat perhatian adalah kompetensi karyawan, khususnya barista. Hasil wawancara dengan Rimbun Coffee, ditemukan fakta bahwa pengetahuan dan keterampilan barista adalah salah satu aspek penting yang perlu terus diasah untuk memastikan kuantitas *coffee shop* berbanding lurus dengan kualitasnya. Pada akhirnya, persoalan kompetensi barista ini akan berpengaruh pada konsumen (Wachdijono & Yahya, 2021), yang kemudian berdampak pada kemampuan *coffee shop* untuk bertahan dan meningkatkan keuntungan (Yudanto et al, 2020), serta meningkatkan keahlian dan daya tawar barista itu sendiri (Alvarirzy & Deliana, 2021). Kesadaran pada pentingnya kompetensi barista dalam sebuah ekosistem kopi membuat Rimbun Coffee mendorong baristanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dengan mengikuti kelas pelatihan di *5758 Coffee Lab* (Bandung) dan *Caswell* (Jakarta). Keduanya adalah lembaga resmi yang telah tersertifikasi internasional SCAA (*Specialty Coffee Association of America*) yang juga menyediakan pelatihan dan mengeluarkan sertifikasi kopi di Indonesia.

Rimbun Coffee sendiri telah mengirim lima orang karyawannya untuk meningkatkan kemampuan di kedua lembaga tersebut. Lima orang karyawan yang telah tersertifikasi membuat Rimbun Coffee memiliki posisi tawar yang penting dalam perkembangan kopi di Kota Padang. Hal ini dikarenakan jumlah *coffee shop* yang terus bertambah, namun ruang belajar profesional untuk peningkatan pengetahuan dan kemampuan barista terbilang kurang di tanah Sumatera. Bahkan, nyaris tidak ada ruang belajar profesional yang benar-benar dikelola oleh pegiat kopi sebagai pemain utama dalam industri kopi. Maka, sejalan dengan itu berdasarkan informasi awal terkait Rimbun Coffee, Tim pengabdian telah memulai observasi untuk melihat persoalan terkini yang dihadapi oleh Rimbun Coffee sebagai mitra. Hasilnya, ditemukan bahwa Rimbun Coffee menghadapi dua persoalan penting yang saling terkait satu sama lain, yaitu permasalahan dalam bidang manajemen dan dalam bidang pengembangan bisnis (*business development*).

Permasalahan di bidang manajemen adalah keterbatasan jumlah dan keterampilan manajerial sumber daya manusia. Saat ini sumber daya manusia di Rimbun Coffee memiliki pengetahuan dan keterampilan yang terbatas pada produksi kopi. Pada konteks ini, Rimbun Coffee sebatas menyangrai biji kopi yang dibeli dari petani (*coffee roasting*) dan menjual serta mengolahnya menjadi ragam minuman berbahan dasar espresso (*espresso-based beverage*). Persoalan ini menimbulkan persoalan baru, yaitu pengembangan unit bisnis Rimbun Coffee yang selama ini akhirnya hanya bergerak di ranah produksi kopi semata. Idealnya, dengan kompetensi karyawan yang dimiliki—khususnya lima orang karyawan yang telah tersertifikasi, serta fakta bahwa minimnya ruang belajar profesional dalam industri kopi di Kota Padang, maka Rimbun Coffee memiliki peluang dan daya tawar untuk mengembangkan Kelas Pelatihan Kopi Profesional di Kota Padang.

Oleh karena itu, sebagai permasalahan lanjutan yang ditemukan bersama dengan mitra, pengembangan bisnis juga menjadi fokus dalam pengabdian ini. Pada konteks ini, mitra telah berupaya berefleksi dengan melihat potensi internal yang dimiliki dan respon calon-calon barista yang telah datang dengan inisiatif sendiri untuk belajar tentang kopi di Rimbun Coffee, maka persoalan mendasar yang dimiliki oleh mitra adalah tidak adanya pengetahuan dan wawasan untuk menyusun kurikulum pembelajaran guna menghadirkan Kelas Pelatihan Kopi Profesional di Kota Padang.

Berdasarkan persoalan di atas, maka solusi yang ditawarkan melalui pengabdian ini adalah Tim Pengabdian bersama mitra adalah bekerja sama untuk memulai dan mengembangkan Kelas Pelatihan Kopi Profesional. Gagasan ini adalah gagasan yang turut membantu menjawab tantangan persoalan sektor ekonomi kreatif di Indonesia saat ini, yaitu terkait dengan kualitas tenaga kerja kreatif. Lebih khusus, tenaga kerja kreatif mengalami persoalan dalam hal penguasaan pada spesialisasi tertentu dan akses terhadap ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) yang pada akhirnya akan berdampak pada pertumbuhan ekonomi dan inovasi (Limanseto, 2021). Pada sektor kuliner, khususnya kopi, akar persoalannya masih sama dengan sektor-sektor yang lain, yaitu sarana dan pra-sarana penunjang kelas pelatihan berpusat di pulau Jawa.

Maka, pada program pengabdian yang dijalankan, IPTEK yang dimaksud adalah kehadiran Kelas Pelatihan Kopi Profesional yang dimulai dari penyusunan kurikulum dan modul pembelajaran. Kehadiran Kelas Pelatihan Kopi Profesional merupakan bentuk dari penyelenggaraan pendidikan kreatif, maka dapat mendorong lahirnya tenaga kerja kreatif berkualitas yang memiliki spesialisasi dan tersertifikasi secara profesional dalam industri kopi. Kehadiran Kelas Pelatihan Kopi Profesional juga mampu memotong jarak yang harus ditempuh oleh para calon barista untuk belajar tentang kopi yang selama ini hanya berkiblat pada ruang kreatif yang ada di pulau Jawa. Lebih dari itu, Kehadiran Kelas Pelatihan Kopi Profesional secara langsung akan berdampak pada pengembangan bisnis Rimbun Coffee sendiri dan tentunya peningkatan kompetensi barista dalam ekosistem industri kopi di Kota Padang.

Metode Pelaksanaan

Pendampingan pengembangan Kelas Pelatihan Kopi Profesional ini dilaksanakan dengan metode pendampingan partisipatif. Metode ini didasarkan pada prinsip partisipatif yang menempatkan mitra sebagai subjek aktif dalam perancangan dan pengembangan pelatihan tersebut. mitra dalam hal ini adalah Rimbun Coffee. Tim Pengabdian dan mitra bersepakat untuk memulai dan mengembangkan ruang belajar profesional atau Kelas Pelatihan Kopi Profesional dengan melakukan *focus group discussion* (FGD) bersama banyak pihak untuk merancang modul pembelajaran, kemudian dilanjutkan dengan melaksanakan pelatihan keterampilan dasar mengajar. Kedua hal ini, merupakan tahapan kegiatan penting yang dipandang oleh Tim Pengabdian dan mitra sebagai modal untuk mulai menjalankan Kelas Pelatihan Kopi Profesional nantinya. Secara garis besar, tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 3. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian (Sumber: Olahan Tim Pengabdian)

Kegiatan ini secara keseluruhan melibatkan barista dari *coffee shop* lain dan *owner* (pemilik) *coffee shop* di Kota Padang. Pemilihan peserta FGD didasarkan pada arahan mitra dengan mempertimbangkan usia, pengalaman kerja, dan pengalaman bisnis. Kedua unsur ini terlibat dalam sesi FGD untuk menghimpun seperangkat pengalaman dan pengetahuan dalam perkembangan industri kopi. Hasil FGD tersebut yang dijadikan pertimbangan dan panduan dalam menyusun modul Kelas Pelatihan Kopi Profesional yang dilakukan secara kolaboratif oleh mitra dan Tim Pengabdian.

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan uraian permasalahan yang dihadapi oleh mitra, Tim Pengabdian merancang dan mengimplementasikan solusi yang bertujuan untuk mengembangkan unit bisnis Rimbun Coffee. Solusi tersebut adalah pendampingan pada Kelas Pelatihan Kopi Profesional. Pendampingan ini bertujuan untuk mendorong karyawan Rimbun Coffee agar memiliki pengetahuan dan keterampilan baru dalam hal mentransformasikan kompetensi dan pengalaman di industri kopi ke dalam bentuk materi pembelajaran, sehingga mendorong lahirnya Kelas Pelatihan Kopi Professional. Secara keseluruhan, program pengabdian “Pemberdayaan UMKM Coffee Shop Melalui Pendampingan Pengembangan Kelas Pelatihan Kopi Profesional” ini dilaksanakan dengan menjalankan enam tahapan kegiatan yang saling berkesinambungan satu sama lain. Keseluruhan tahapan kegiatan ini dijalankan secara bersama-sama antara Tim Pengabdian dengan mitra. Adapun rangkaian kegiatan yang dimaksud diuraikan melalui penjabaran berikut:

FGD Bersama Mitra

FGD adalah ruang dialog antara Tim Pengabdian dan mitra. FGD bertujuan untuk menemukan, merumuskan, dan menyepakati persoalan dan ruang lingkup materi ajar yang akan ditransformasikan ke dalam kelas-kelas pelatihan kopi profesional nantinya. FGD merupakan hal prinsip pada tahapan kegiatan ini karena materi ajar di dalam kelas pelatihan kopi profesional seharusnya memang lahir dan tumbuh sesuai dengan kebutuhan ekosistem kopi hari ini, khususnya pengetahuan dan keterampilan yang menjadi kompetensi dasar yang harus dimiliki oleh seorang barista. FGD dijalankan dengan metode diskusi kelompok terarah dan *brainstorming* (curah pendapat). FGD bersama mitra dilaksanakan pada 23 Agustus 2022.

Sebagai tahapan awal, FGD dilakukan bersama dengan Allan Arthur, Zulkifli, dan Noverdy Putra selaku perwakilan dari mitra. Ketiganya adalah pihak-pihak yang berperan penting dalam pengembangan Rimbun Coffee sebagai ruang usaha. Dalam sesi FGD ini terdapat dua poin penting yang disepakati, yaitu: (1) Kelas Pelatihan Kopi Profesional diposisikan tidak hanya pada konteks kepentingan pengembangan bisnis, juga merupakan bentuk tanggung jawab mitra dan Tim Pengabdian dalam pertumbuhan dan perkembangan UMKM Coffee Shop di Kota Padang. (2) Kelas Pelatihan Kopi Profesional yang akan dikembangkan harus berlandaskan aksesibilitas, yaitu mudah dan murah di akses oleh para barista ataupun calon barista mengingat kelas-kelas pelatihan sejenis selama ini terpusat di pulau Jawa.



Gambar 4. FGD Bersama Mitra
(Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian)

FGD Bersama Barista

Tahap kedua dalam pengabdian ini adalah menyelenggarakan FGD bersama barista dari berbagai Coffee Shop di Kota Padang. Kegiatan ini berfokus untuk melihat tingkat kesadaran, pengetahuan dan keterampilan barista saat menjalankan aktivitas pekerjaannya. Hal ini berangkat dari pentingnya pengetahuan dan keterampilan sebagai kompetensi dasar seorang barista yang merupakan bagian dari pelaku ekonomi kreatif. FGD dilaksanakan pada 30 Agustus 2022 dan difasilitasi oleh Noverdy Putra selaku Manajer Rimbun Coffee. Peserta FGD terdiri dari tujuh barista yang merupakan perwakilan *coffee shop* di Padang, yakni: Kyoni Bambang S (Dancing Kattle); Mukhlis Ade Putra (Menza Barber & Coffee); Daffa Akhila (Delion Coffee and Space); Edo Afrinaldi (Toko Kopi Rasa); Iffat Prata Nanda (Coffee Roaster Dua Pintu Coffee Roastery); Fahrur Rozi (Backyard & Blue); dan Syarif Alhadi (Days Dome).

Pada FGD ini, Tim Pengabdian merangkum kesimpulan antara lain: tingkat kesadaran terkait pengetahuan dan keterampilan yang menjadi kompetensi dasar barista masih rendah. Hal ini disebabkan karena kuantitas pertumbuhan *coffee shop* saat pandemi pada faktanya tidak diiringi dengan pertumbuhan kualitas pekerja dalam hal ini barista. Daffa dari *Delion Coffee and Space* mengemukakan bahwa fenomena ini disebabkan karena umumnya pekerja di *coffee shop* hari ini adalah mahasiswa yang menjalani perkuliahan daring dan ingin mengisi waktu luangnya dengan mencari uang. Maka, aspek pengetahuan dan keterampilan dikesampingkan. Hal ini "disambut" oleh para pemberi kerja (pemilik *coffee shop*) karena bisa memberikan upah murah. Temuan lainnya dari FGD ini menemukan bahwa tidak sedikit barista yang mempunyai kesadaran untuk menambah pengetahuan dan keterampilan guna meningkatkan kualitas diri. Beberapa isu yang cukup penting untuk dicatat adalah: (1) Kelas pelatihan yang dapat diakses, dalam artian mudah (jarak) dan murah (biaya). (2) Kalibrasi espresso adalah pengetahuan dan keterampilan dasar yang harus dimiliki, mengingat ini adalah kerja yang harus dilakukan setiap pagi oleh barista sebelum *coffee shop* mulai beroperasi.



Gambar 5. FGD Bersama Barista
(Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdi)

FGD Bersama *Owner Coffee Shop*

Tahapan FGD berikutnya adalah FGD bersama *owner coffee shop* yang ada di kota Padang pada tanggal 6 September 2022. Penentuan informan dari *owner* yang terlibat dalam curah pendapat ini ditentukan Tim Pengabdi bersama dengan mitra. *Owner coffee shop* dalam FGD ini berperan sebagai pemilik modal yang mengetahui perangkat keterampilan apa saja yang dibutuhkan agar bisnis yang dimilikinya berjalan. FGD difasilitasi oleh Zulkifli selaku *Head Bar* Rimbun Coffee. FGD ini bertujuan untuk menemukan fokus keterampilan mengolah kopi yang sesuai dengan kebutuhan *owner coffee shop*. Temuan dari perspektif *owner coffee shop* adalah: di satu sisi kepentingan bisnis adalah hal utama, karena pada dasarnya *coffee shop* adalah sebuah bisnis. Pada sisi yang lain, pengetahuan dan keterampilan barista adalah landasan yang berperan penting agar bisnis tetap berjalan. Pada FGD ini dapat disimpulkan bahwa terdapat kebutuhan untuk menyelaraskan kuantitas dengan kualitas produk yang dijual. Maka, kualitas barista menjadi fokus perhatian bagi *owner coffee shop* itu sendiri.



Gambar 6. FGD Bersama *Owner Coffee Shop*
(Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdi)

Pada sesi FGD ini muncul beberapa poin kebutuhan pengetahuan dan keterampilan yang harus dimiliki seorang barista dari perspektif *owner coffee shop*, yaitu: (a) *Fundamental Skill* yang merupakan dasar pengetahuan dan keterampilan untuk memahami dan melakukan tugas. Pada konteks industri kopi, seorang barista harus memiliki pengetahuan dasar terkait tahapan kerja, mulai dari kebersihan diri, kebersihan tempat kerja, peralatan kerja, hingga kedisiplinan dalam menerapkan langkah-langkah kerja secara teratur; (b) *Hospitality* adalah hal yang tidak bisa dipisahkan dari kerja-kerja barista, karena tidak hanya pelayanan dan menghadapi keluhan pelanggan, namun barista adalah sumber informasi bagi pelanggan. Kualitas pelayanan barista terhadap pelanggan turut menentukan jalannya bisnis *coffee shop*; dan yang terakhir adalah (c) Kalibrasi Espresso, dari kedua pengetahuan dan keterampilan sebelumnya, maka ini adalah pengetahuan dan keterampilan yang paling berpengaruh pada jalannya bisnis *coffee shop* baik secara kuantitas dan kualitas kopi. Kalibrasi Espresso adalah upaya mencari, menemukan, dan menjaga standarisasi espresso agar konsistensi rasa kopi dapat terjaga (Panggabean, 2020; Musika, 2022).

Poin-poin di atas merupakan hal penting karena akan sangat menentukan konsistensi karakter kopi yang diproduksi oleh *coffee shop* sehingga pelanggan tetap bertahan untuk datang. Kalibrasi espresso ini merupakan aktivitas yang harus dilakukan setiap pagi oleh barista sebelum *coffee shop* beroperasi. Setiap hari, karakter rasa kopi cenderung berubah, karena banyak variabel yang menentukan mulai dari biji kopi, peralatan, hingga teknik yang digunakan untuk membuat espresso sebagai bahan dasar dari ragam minuman kopi yang disediakan di *coffee shop*. Standarisasi rasa kopi adalah hal yang wajib dilakukan oleh barista.

Perancangan Modul

FGD yang dilakukan di tiga tahap sebelumnya juga merupakan perangkat analisis kebutuhan mitra sebagai proyeksi atas kebutuhan industri kopi hari ini. Setelah FGD selesai, Tim Pengabdian dan mitra telah bersama-sama menemukan, merumuskan, dan menyepakati persoalan dan ruang lingkup materi ajar yang ditransformasikan ke dalam Kelas Pelatihan Kopi Profesional. Hasil kesepakatan inilah yang menjadi panduan oleh Tim Pengabdian untuk menyusun modul pembelajaran untuk diaplikasikan ke dalam Kelas Pelatihan Kopi Profesional. Keberadaan modul pembelajaran merupakan jawaban dari permasalahan yang dialami mitra selama ini, terutama untuk memfasilitasi calon-calon barista yang datang untuk belajar tentang kopi di Rimbun Coffee.



**Gambar 7. Perancangan Modul Oleh Tim Pengabdian
(Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian)**

Sebelum adanya modul, proses transfer pengetahuan berjalan tidak terstruktur dan tidak sistematis, maka modul akan membantu mengarahkan jalannya proses pembelajaran agar utuh dan sistematis. Modul, sebagai salah satu bentuk bahan ajar, pada dasarnya memuat perangkat belajar yang terencana dan memang dirancang untuk membantu peserta ajar dalam menguasai tujuan dari proses belajar (Rahdiyanta, 2016). Hasil diskusi antara mitra dan Tim Pengabdian terkait perancangan modul, menghasilkan rumusan berikut:

Tabel 1. Hasil Rumusan Materi Kelas Pelatihan Kopi Profesional

| No | Elemen Kompetensi | Kriteria Unjuk Kerja |
|----|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Memahami Konsep dan Ruang Lingkup Kalibrasi Espresso | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan dalam menjelaskan definisi Kalibrasi espresso 2. Ketepatan dalam menjelaskan tahapan Kalibrasi espresso |
| 2 | Mengidentifikasi jenis dan fungsi mesin espresso dan grinder | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan dalam mengidentifikasi jenis dan fungsi mesin espresso 2. Ketepatan dalam mengidentifikasi jenis dan fungsi <i>grinder</i> |
| 3 | Mengevaluasi biji kopi yang digunakan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan dalam mengidentifikasi varietas kopi 2. Ketepatan dalam membedakan proses pasca panen 3. Ketepatan dalam mengklasifikasikan level <i>roasting</i> 4. Ketepatan dalam menunjukkan kecacatan pada biji kopi |
| 4 | Melakukan kalibrasi espresso | <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat espresso sesuai dengan variabel yang telah ditentukan 2. Menemukan <i>tasting balance</i> pada espresso 3. Menemukan <i>mouthfeel</i> pada espresso |

(Sumber: Olahan Tim Pengabdian)

Validasi Modul Bersama dengan *Stakeholder* Industri Kopi (Mitra, Barista, Owner)

Perancangan modul dan validasi modul dalam pengabdian ini merupakan tahapan yang diselenggarakan secara paralel, yakni tahapan perancangan diselenggarakan beriringan dengan validasi modul bersama *stakeholders* industri kopi, yakni mitra, barista, dan *owner* yang bertujuan agar kerja Tim Pengabdian bisa lebih efektif. Tim Pengabdian dan mitra tidak bekerja secara terpisah, namun masih dalam satu

kesatuan selama mempersiapkan modul Kelas Pelatihan Kopi Profesional. Setelah rancangan modul dirampungkan oleh Tim Pengabdian, maka akan dilakukan validasi bersama *stakeholders* yang telah diajak berdialog pada FGD. Validasi bertujuan untuk memastikan agar rancangan modul telah sesuai dengan kebutuhan mitra (sebagai pihak yang akan memfasilitasi Kelas Pelatihan Kopi Profesional), barista (sebagai pelaku industri kopi), *owner* (sebagai pihak yang membutuhkan barista berkemampuan).



**Gambar 8. Validasi Modul Bersama dengan *Stakeholder* Industri Kopi
(Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian)**

Pelatihan Keterampilan Dasar Mengajar

Setelah modul pembelajaran dirumuskan dan disepakati bersama, Tim Pengabdian menilai bahwa terdapat aspek penting lain untuk menjalankan kelas pelatihan, yakni keterampilan dasar mengajar. Pada tahapan ini, Tim Pengabdian memfasilitasi mitra untuk mengikuti kelas pelatihan keterampilan dasar mengajar yang diselenggarakan di Rimbun Coffee. Kelas ini difasilitasi oleh Ayu Adriyani, S.Sos., M.Sc selaku akademisi dari Universitas Negeri Padang. Materi yang disampaikan dalam pelatihan ini adalah hal-hal penting sebagai pengetahuan dan keterampilan fasilitator yang dapat diaplikasikan pada Kelas Pelatihan Kopi Profesional yang dilaksanakan oleh mitra. Adapun materi pelatihan pada kegiatan ini adalah:

- a. Keterampilan menyusun skenario pembelajaran;
- b. Keterampilan membuka dan menutup pembelajaran;
- c. Keterampilan menyajikan materi pembelajaran;
- d. Keterampilan bertanya;
- e. Keterampilan memberikan penguatan;
- f. Keterampilan mengelola kelas;



**Gambar 9. Pelatihan Keterampilan Dasar Mengajar
(Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian)**

Tahapan kegiatan ini dimanfaatkan oleh Tim Pengabdian dan mitra sebagai peserta pelatihan untuk mengelaborasi pengetahuan, pengalaman, dan rancangan modul yang telah disusun. Selain itu, elaborasi pengalaman yang dilakukan pada tahapan ini berkaitan dengan pengalaman Tim Pengabdian dan narasumber sebagai akademisi serta pengalaman mitra yang pada dasarnya juga sudah terbiasa melakukan transfer pengetahuan dalam bentuk pelatihan untuk berbagai kalangan.

Pendampingan Pengembangan Kelas Pelatihan Kopi Profesional: Upaya untuk Menjawab Pengetahuan dan Keterampilan Kompetensi Dasar Barista yang Belum Terbangun dengan Baik

Berdasarkan tahapan kegiatan yang dijalankan oleh Tim Pengabdian bersama mitra, maka dapat terlihat bahwa pada dasarnya, kuantitas pertumbuhan *coffee shop* di kota Padang yang semakin meningkat di tengah pandemi Covid-19 tidak berbanding lurus dengan kondisi kualitas baristanya. Kesadaran terkait pengetahuan dan keterampilan yang menjadi kompetensi dasar dari seorang barista belum terbangun dengan baik. Analisis ini dapat terlihat dari hasil FGD yang dilakukan oleh Tim Pengabdian bersama mitra, barista, dan juga *owner coffee shop*.

Fenomena ini tidak terlepas dari faktor pekerja *coffee shop*, terutama terlihat pada yang terlibat pada FGD, yang pada umumnya berstatus mahasiswa yang sedang menjalani perkuliahan *online*, dan ingin mengisi waktu luangnya dengan mencari uang. Sehingga, aspek substansial terkait pengetahuan dan keterampilan tidak menjadi prioritas untuk memutuskan berkerja di sektor industri kreatif ini. Sementara itu, dari perspektif *owner*, hal ini dianggap peluang karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dipandang sebanding untuk memberikan upah murah bagi barista.

Seiring waktu, kesadaran akan pentingnya pengetahuan dan keterampilan di tengah menjamurnya jumlah barista di Kota Padang pun perlahan hadir. Hanya saja, hal ini juga berkaitan dengan akses ruang belajar yang bukan merupakan perkara mudah dan murah. Hari ini, mayoritas ruang belajar perkopian di Indonesia berpusat di Pulau Jawa dengan harga kelas yang relatif mahal, terlebih jika harus ditambah dengan pengeluaran untuk transportasi dari Kota Padang ke Pulau Jawa. Persoalan serupa juga ditemukan di Semarang, pelatihan dan pendidikan untuk meningkatkan kompetensi barista masih menghadapi kendala pada instruktur dan kurikulum pelatihan yang belum optimal (Prehanto et al, 2019). Pada konteks pendidikan formal khususnya sekolah luar biasa, kajian yang mendorong untuk memasukkan kompetensi barista dalam materi pembelajaran telah dilakukan mengingat pentingnya transfer pengetahuan dan keterampilan oleh guru kepada siswa guna membuka peluang bagi anak hambatan pendengaran untuk bekerja dan bahkan membuka usaha sendiri (Muspita et al, 2019). Namun, upaya ini masih parsial dan bersifat temporer.

Inisiatif menghadirkan Kelas Pelatihan Kopi Profesional oleh mitra di Kota Padang merupakan bagian dari upaya untuk memotong jarak dan biaya yang harus dikeluarkan oleh barista yang ingin belajar keterampilan-keterampilan dasar dalam industri kopi. Inisiatif ini membuka peluang hadirnya ruang kolaborasi baru bagi dunia usaha/dunia industri dengan institusi pendidikan formal.

Berdasarkan hasil FGD, telah ditentukan bersama mitra bahwa “Kalibrasi Espresso” adalah pengetahuan dan keterampilan dasar yang harus dimiliki oleh barista. Hal ini berangkat dari kesepahaman bahwa kalibrasi espresso adalah praktik yang harus dilakukan oleh barista setiap paginya. Pada program pengabdian inilah, “Kalibrasi Espresso” dijabarkan dalam modul yang dapat digunakan sebagai panduan pelatihan oleh mitra nantinya. Selanjutnya, untuk memastikan kelas pelatihan kopi dapat berjalan secara profesional, maka pelatihan keterampilan dasar mengajar merupakan bagian penting yang dilakukan dalam pengabdian ini.

Kesimpulan

Seluruh tahapan kegiatan yang dijalankan dalam “Pemberdayaan UMKM Coffee Shop Melalui Pendampingan Pengembangan Kelas Pelatihan Kopi Profesional” ini telah membantu menjawab persoalan manajemen yang kemudian berimbas pada persoalan pengembangan bisnis mitra, Rimbun Coffee. Berdasarkan analisis kebutuhan mitra dalam memulai dan mengembangkan kelas pelatihan kopi profesional, maka mendampingi dalam hal merancang modul sebagai perangkat pelatihan dan memberikan pelatihan keterampilan dasar mengajar dipandang sebagai dua hal yang substansial.

Saat program pemberdayaan telah selesai, sebagai upaya keberlanjutan, Tim Pengabdian secara aktif melakukan monitoring. Dalam program ini, mekanisme monitoring yang dilakukan adalah dengan membuat grup WhatsApp (WA) antara Tim Pengabdian dan mitra. Komunikasi yang berkelanjutan ini dipandang amat penting karena perkembangan industri kopi dari hulu ke hilir adalah keniscayaan. Sehingga, melalui grup WA ini, Tim Pengabdian secara berkala melakukan pemantauan terhadap kontekstualisasi modul pembelajaran dan konsep Sekolah Kopi dengan fenomena yang berkembang. Keberlanjutan program pengabdian ini perlu dilakukan melalui pengembangan kelas-kelas pelatihan kopi lainnya, sehingga diharapkan dengan ragam materi kelas pelatihan yang ada dapat menghadirkan Sekolah Kopi yang utuh, mulai dari tingkat dasar hingga lanjutan.

Daftar Pustaka

- Alvarirzy, A., & Deliana, Y. (2021). Kompetensi Barista Dalam Menyampaikan Experiential Marketing di Coffee Shop di Kota Bandung. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(2), 1338-1348.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Kopi Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Caksono, C. (2022). Provinsi Penghasil Tertinggi Kopi 2021. Diakses melalui <https://mediaindonesia.com/infografis/495162/provinsi-penghasil-tertinggi-kopi-2021> Diakses pada tanggal 12 Oktober 2022
- Catriana, E. (2019). Kopi Kenangan Jadi Unicorn Baru Indonesia Berkat Pendanaan Baru 1,3 Triliun. Diakses melalui <https://money.kompas.com/read/2021/12/28/070600126/kopi-kenanganjadi-unicorn-baru-indonesia-berkat-pendanaan-baru-rp-13-triliun> Diakses pada tanggal 13 Oktober 2022
- Faizah, D. M.A. (2022). Pengaruh Coworker Support Dan Supervisor Support Terhadap Work Engagement Melalui *Meaningful Work*. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 10(3), 865-880.
- Gartina, D., & Sukriya, R. (2022). *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2020-2022*. Jakarta: Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan.
- International Coffee Organization. (2018). *ICO Report: Gender Equality in The Coffee Sector*. London, United Kingdom: International Coffee Organization.
- Limanseto, H. (2021). Kemajuan IPTEK untuk Mendorong Pertumbuhan Ekonomi dan Inovasi. Diakses melalui <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/3150/kemajuan-iptek-untuk-mendorong-pertumbuhan-ekonomi-dan-inovasi> Diakses pada tanggal 12 Oktober 2022.
- Musika, Y. A. (2022). Istilah Kalibrasi Kopi dan Kalibrasi Lainnya. Diakses melalui <https://ottencoffee.co.id/majalah/istilah-kalibrasi-kopi-dan-kalibrasi-lainnya> Diakses pada tanggal 15 Oktober 2022
- Muspita, R., Efrina, E., Fernandes, R., Putera, A. S., & Mahdi, A. (2019). Optimalisasi Kompetensi Guru Sekolah Luar Biasa Dengan Penerapan Teknik Manual Brewing dalam Penyeduhan Kopi. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 88-94. <https://doi.org/10.24036/abdi.v1i2.31>
- Panggabean, E. (2020). *Modul Vokasi Barista Indonesia*. Tangerang: Masyarakat Kopi Indonesia.
- Rahdiyanta, D. (2012), Teknik Penyusunan Modul. Diakses melalui <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/penelitian/dr-dwi-rahdiyanta-mpd/20-teknik-penyusunan-modul.pdf> Diakses pada tanggal 10 Oktober 2022
- Pramudianto, N., Wildan, U. & Hutama, L. (2022). Antecedent Kinerja Karyawan Pada Coffee Shop di Provinsi DKI Jakarta. *Scientific Journal of Reflection: Economic, Accounting, Management and Business*, 5(2), 427-439.
- Prehanto, A., Haryono, H., & Raharjo, T.J. (2019). Existence of Coffee Barista Education in Kota Lumpia (Semarang). *Innovative Journal of Curriculum and Educational Technology*, 8(1), 17-23.
- Triyatna, S. O. (2022). Kopi Jadi Komoditas Penggerak Koperasi dan UMKM Indonesia. Diakses melalui <https://www.kompas.id/baca/wirauaha/2022/05/22/kopi-jadi-komoditas-penggerak-koperasi-dan-umkm-indonesia> Diakses pada tanggal 12 Oktober 2022
- Wachdijono, W. & Yahya, A.C. (2021). Persepsi Konsumen Terhadap Keberadaan *Coffee Shop* dan Barista Pada Era Pemasaran Kopi Ke Tiga. *Jurnal Paradigma Agribisnis*, 4(1), 11-24.
- Yudanto, A.A., Welsa, H., & Wiyono, G. (2020). Analisis Competitive Advantage Bisnis Coffee-Shop di Kabupaten Sleman. *Perspektif: Jurnal Ekonomi & Manajemen Universitas Bina Sarana Informatika*, 18 (2), 181-192.