

## Entrepreneur Siswa-Siswi SMK: Melalui Pengembangan Produk Minuman Kekinian

Novian Wely Asmoro<sup>1\*</sup>, Agustina Intan Niken Tari<sup>1</sup>, Sri Hartati<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo, Jln. Letjen Sudjono  
Humardani No. 1, Jombor, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah 575721

\*Koresponding author: Email: [novianwelyasmoro@gmail.com](mailto:novianwelyasmoro@gmail.com)

Submitted: Jan 24, 2024; Revised: April 29, 2024; Accepted: April 29, 2021; Published: April 30, 2024

### ABSTRAK

Perkembangan minuman kekinian khususnya inovasi produk minuman sangat pesat, berdasarkan data Kementerian Pertanian konsumsi kopi nasional pada tahun 2016 sebesar 249.800 ton meningkat menjadi 314.400 ton tahun 2018. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan bertujuan meningkatkan jiwa dan peluang kewirausahaan siswa-siswi SMK N 2 Sukoharjo dari pengembangan produk minuman kekinian khususnya berbahan kopi. Metode yang dilakukan melalui beberapa tahapan kegiatan yaitu 1). Sosialisasi terkait pengembangan kewirausahaan; 2). penyuluhan pengembangan produk minuman kekinian; 3). Praktek dan pelatihan pembuatan produk. Evaluasi dilakukan melalui quisioner, pretest dan postest terkait dengan materi kegiatan pengabdian. Indikator keberhasilan mitra yaitu kemampuan menghasilkan produk dari kegiatan yang telah dilakukan; peningkatan softskill dan hardskill. Hasil evaluasi menunjukkan kegiatan ini memberikan peningkatan pemahaman masyarakat mitra. Pada awal kegiatan hanya sebesar 60-70% mitra memahami terhadap jenis kopi dan kopi kekinian, pasca kegiatan pemahaman menjadi 100%. Selain itu, antusiasme peserta terlihat dari banyaknya peserta berminat mengembangkan bisnis kopi kekinian (sebesar 80%).

**Kata Kunci:** kopi, minuman kekinian, pelatihan, siswa-siswi

### ABSTRACT

The development of contemporary drinks, especially beverage product innovation, is very rapid, based on data from the Ministry of Agriculture, national coffee consumption in 2016 was 249,800 tons, increasing to 314,400 tons in 2018. The community service activities carried out aim to increase the spirit and entrepreneurial opportunities of SMK N 2 Sukoharjo students from development contemporary beverage products, especially those made from coffee. The method is carried out through several stages of activity, namely 1). Socialization related to entrepreneurship development; 2). counseling on the development of contemporary beverage products; 3). Product manufacturing practice and training. Indicators of partner success, namely the ability to produce products from activities that have been carried out; Improved soft skills and hard skills. The results of the evaluation show that this activity provides increased understanding of partner communities. At the beginning of the activity, only 60-70% of the partners understood the types of coffee and contemporary coffee, after the activity the understanding became 100%. In addition, the enthusiasm of the participants was evident from the large number of participants who were interested in developing a contemporary coffee business (80%).

**Keywords:** coffee, students, trendy drinks, training



Copyright © 2024 The Author(s)

This is an open access article under the CC BY-SA license.

## PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang cukup potensial sebagai penopang dan tumpuan dalam mendorong pertumbuhan perekonomian Indonesia. Di Indonesia, salah satu komoditas unggulan hasil pertanian dan perkebunan adalah kopi. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), Indonesia merupakan pengeksport kopi utama di dunia, pada tahun 2019 produksi kopi Indonesia mencapai 742 ribu ton. Komoditas kopi menjadi salah satu komoditas ekspor khususnya ke negara Eropa dan Amerika yang memiliki tingkat konsumsi kopi terbesar di dunia. Saat ini, konsumsi kopi di Indonesia juga mengalami kenaikan dari tahun 2017-2019 dengan total (Saputera, 2021). Mengutip *Bisnis.com*, bisnis kedai kopi di Indonesia semakin berkembang sejak 2016, hingga saat ini perkembangan bisnis kedai kopi mencapai angka 15%-20%. Hal tersebut juga didorong peningkatan konsumsi kopi, dimana pada tahun 2021 mencapai angka 370.000 ton. Perkembangan bisnis kopi di Indonesia sangat potensial, ditunjukkan dari pertumbuhan konsumsi kopi domestik sebesar 13,9% pertahun melebihi rata-rata konsumsi dunia 8%

Terdapat 7 faktor yang mendorong pertumbuhan bisnis kedai kopi di Indonesia. Pertama, kebiasaan (budaya) nongkong sambil ngopi, kedua, meningkatnya daya beli masyarakat, ketiga, dominasi populasi anak muda Indonesia (generasi Y dan Z) yang menciptakan gaya hidup baru dalam mengkonsumsi kopi. Keempat, kehadiran medsos yang memudahkan pebisnis kedai kopi melakukan aktivitas pemasaran dan promosi, kelima. Kehadiran platform ride hailing (semisal *GoFood*, *GrabFood* dll) yang memudahkan penjualan. Keenam ketersediaan pasokan bahan baku, peralatan dan sumberdaya bagi pengembangan bisnis kedai kopi. Ketujuh keuntungan bisnis kopi yang relatif cukup tinggi. Berdasarkan informasi yang diperoleh tersebut, ada potensi-potensi komoditas kopi yang bisa dikembangkan. Potensi tersebut menjadi peluang untuk mengembangkan kewirausahaan masyarakat ([www.gobiz.co.id/tren-bisnis-kopi](http://www.gobiz.co.id/tren-bisnis-kopi)). Beberapa inovasi produk berbasis komoditas kopi juga telah banyak dikembangkan diversifikasinya antara lain: kopi bubuk sebagai minuman, masker kopi, pemanfaatan limbah husk dan kulit kopi yang bertujuan untuk mendukung ekonomi kreatif (Putri et al., 2021).

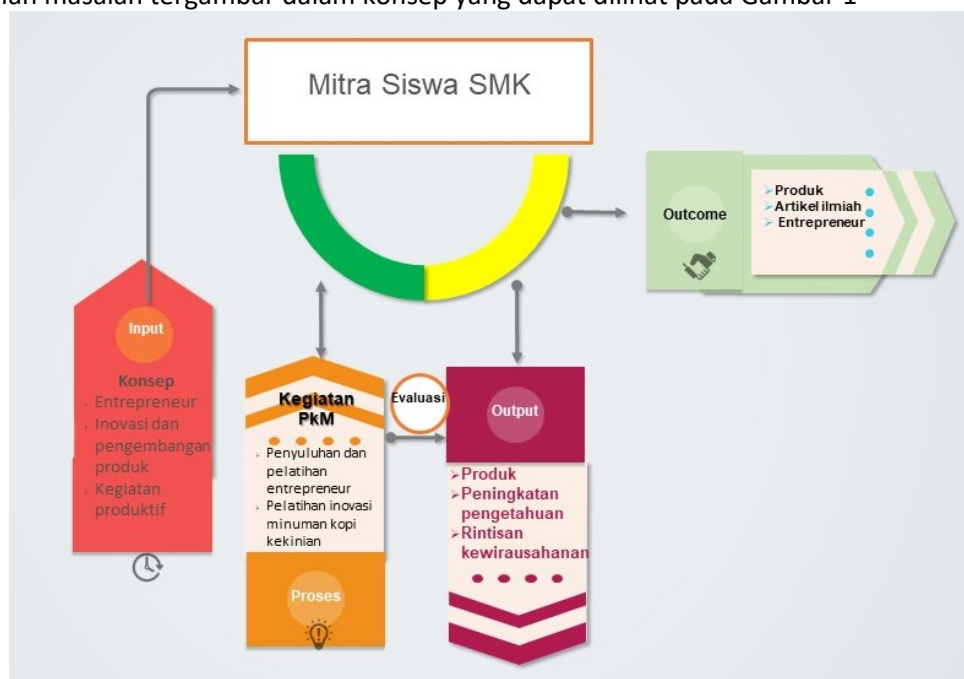
SMK Negeri 2 Sukoharjo sebagai mitra pengabdian merupakan salah satu sekolah vokasi yang memiliki 7 jurusan/program studi. SMK N 2 memiliki jumlah siswa total sebanyak 1965 siswa putra dan putri. SMKN 2 Sukoharjo beralamatkan di Jl. Raya Sukoharjo - Wonogiri, Begajah. Sukoharjo sehingga sering disebut sebagai SMK Begajah. Jurusan yang searah dengan pengembangan komoditas pertanian yaitu jurusan Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP). Sebagai salah satu sekolah vokasi maka telah banyak pengembangan siswa yang mengarah kepada kemandirian dan kewirausahaan. Pengembangan kemampuan enterpreneur khususnya bidang pertanian dan pengolahan hasil harus terus ditingkatkan sehingga siswa lulusan SMK memiliki keterampilan untuk mengembangkan kewirausahaan.

Permasalahan mitra berdasarkan analisis situasi yang telah dilakukan dapat diidentifikasi sebagai berikut: jiwa entrepreneur siswa-siswi SMK khususnya perlu dikembangkan untuk meningkatkan kemandirian. Inovasi dan pengembangan produk diperlukan sebagai bekal untuk mengembangkan kewirausahaan. Kegiatan produktif dibutuhkan oleh siswa-siswi SMK untuk meningkatkan kemampuan kewirausahaan. Informasi awal yang diperoleh tim pengabdian tersebut maka diperlukan konsep dan tahapan yang diawali pemberian materi dasar kewirausahaan, pengetahuan produk kopi dan minuman kekinian, serta praktek inovasi dan pengembangan produk. Kegiatan pengabdian masyarakat ini mengambil 3 konsep utama dalam pengembangan enterpreneur yang akan diintroduksikan kepada mitra yaitu: 1). Dasar kewirausahaan/enterpreneur; 2). Teknik pengembangan produk minuman kopi kekinian; 3). Praktek dan pelatihan pembuatan produk. Pemecahan masalah mitra dilaksanakan melalui penyuluhan, simulasi dan praktek, sehingga setelah program kegiatan pengabdian, mitra secara berkelanjutan dapat mengembangkannya.

Melalui kegiatan pengabdian ini diharapkan siswa-siswi dapat mengembangkan kewirausahaan khususnya inovasi minuman kopi kekinian yang saat ini sedang trend di masyarakat. Target kegiatan pengabdian yang diharapkan yaitu: minimal 80% siswa-siswi (mitra) yang terlibat dalam seluruh rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat memahami paparan materi yang disampaikan serta mitra siswa-siswi SMK dapat membuat produk inovasi produk minuman kopi kekinian.

## METODE

Solusi yang ditawarkan dalam pelaksanaan kegiatan ini dikonsepsikan dengan metode pemecahan masalah tergambar dalam konsep yang dapat dilihat pada Gambar 1



Gambar 1. Konsep Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

## Tahapan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

### Tahap I Penyuluhan dan penyampaian materi dasar entrepreneur

Kegiatan tahap 1 bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada masyarakat mitra mengenai konsep entrepreneur atau kewirausahaan. Kegiatan tahap I dilaksanakan menggunakan metode penjelasan materi dan diskusi langsung kepada 30-40 siswa siswi SMK mitra terpilih, menggunakan media PPT dan print out materi. Rincian Tahap 1 meliputi:

- Pemberian teori/pengetahuan tentang enterpreneur serta membangun jiwa kewirausahaan
- Metode ceramah dan diskusi kepada mitra pengabdian.
- Pelaksana : Seluruh Tim Pengabdi Univet Bantara
- Partisipasi mitra : keikutsertaan secara aktif mitra dan menyediakan tempat kegiatan.
- Media: PPT, Print out materi, & video/gambar

### Tahap II Penyampaian materi pengembangan produk minuman kopi kekinian

Tahap II memiliki tujuan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman mengenai pengembangan produk inovasi minuman kopi kekinian. Pelaksanaan kegiatan menggunakan metode ceramah, diskusi dan demonstrasi langsung. Rincian Tahap II antara lain:

- Pemberian teori materi/pengetahuan pengembangan minuman kopi kekinian
- Pelaksanaan dengan ceramah, penyampaian materi dan tanya jawab kepada 30-40 siswa mitra.
- Praktek langsung dalam pembimbingan fasilitator.
- Pelaksana : Tim pengabdian Univet Bantara Sukoharjo
- Partisipasi mitra : keikutsertaan sebagai peserta aktif kegiatan.
- Media: PPT materi, poster dan ilustrasi gambar.

### **Tahap III Praktek inovasi produk minuman kopi kekinian**

Kegiatan tahap III bertujuan untuk melakukan praktek langsung pembuatan minuman kopi kekinian. Membuat produk yang bisa dibuat dan dikembangkan oleh mitra. Pelaksanaan kegiatan menggunakan metode praktek secara langsung di tempat mitra.

- Pelaksanaan oleh pengabdian sebagai fasilitator dan pendampingan praktek pembuatan
- Pelaksana : Tim pengabdian THP Univet Bantara
- Partisipasi mitra : keikutsertaan aktif dalam kegiatan dan penyediaan tempat kegiatan.
- Bahan/alat: set alat pembuat minuman kopi, bahan kopi dll

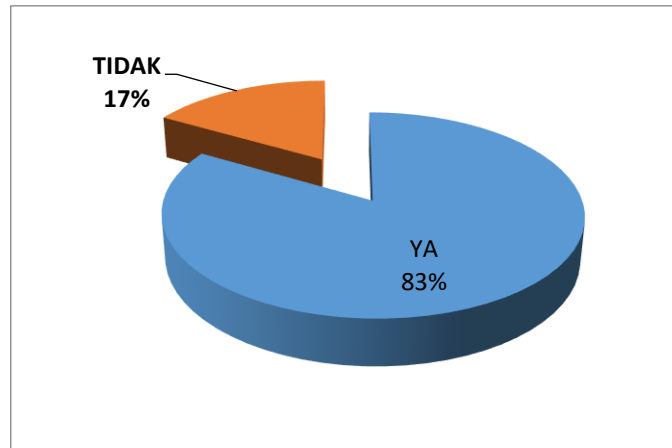
### **Tahap Evaluasi dan Pendampingan**

Tahap evaluasi dan pendampingan dilaksanakan untuk mengetahui perkembangan pemahaman mitra terhadap pelaksanaan kegiatan secara keseluruhan yang telah dilaksanakan. Evaluasi dilakukan melalui penilaian terhadap output dan indikator yang telah menjadi target pelaksanaan kegiatan. Selain itu, isian angket evaluasi dengan menggunakan metode test sebelum program dimulai (*pre test*) dan sesudah program dimulai (*post test*). Nilai keseluruhan dari peserta selanjutnya dirata-rata untuk mendapatkan nilai rata-rata pelaksanaan program. Indikator keberhasilan program berdasarkan target *output* dan *outcome* dengan kriteria yang ditetapkan yaitu: Mitra menghasilkan produk dari kegiatan yang telah dilakukan. Peningkatan softskill dan hardskill melalui angket evaluasi, dimana nilai pretest rata-rata lebih dari 75.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

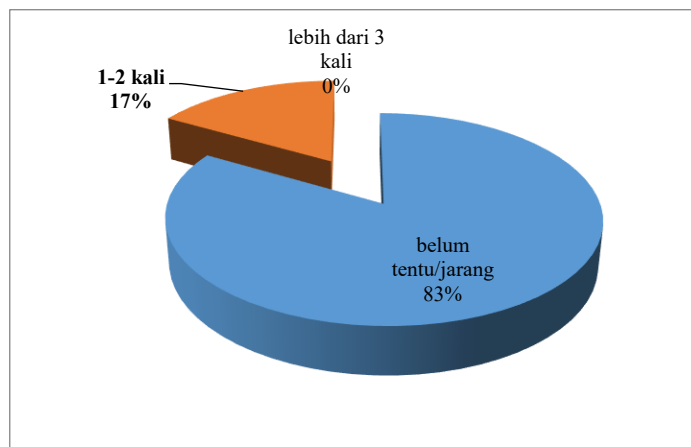
### **Kegiatan Tahap I: Penyuluhan materi tentang kewirausahaan dan bisnis kopi kekinian**

Kegiatan tahap pertama dilaksanakan pada bulan Januari 2023. Kegiatan diawali dengan pengisian kuisioner/pretest untuk mengetahui pemahaman masing-masing peserta kegiatan. Mitra sasaran merupakan siswa-siswi SMK Negeri 2 Sukoharjo jurusan Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian sebanyak 30 orang. Kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi, dengan tema kewirausahaan bisnis kopi kekinian yang dilakukan melalui metode paparan dan diskusi/tanya jawab oleh pemateri Tim Pengabdian. Hasil pendataan menunjukkan bahwa dari 30 peserta mayoritas (83%) menyukai kopi dan sebanyak 17% siswa-siswi tidak menyukai minuman kopi. Secara lengkap data dapat dilihat pada grafik Gambar 2.



Gambar 2. Grafik Data Siswa-siswi yang Suka/Tidak Kopi

Mayoritas responden adalah perempuan yang berumur 16-19 Tahun menyukai minuman kopi, tetapi hanya 17% responden yang minum kopi rutin 1-2 kali dalam sehari data dapat dilihat pada grafik Gambar 3. Kopi dan kebiasaan minum kopi tidak terlepas dari budaya dan tradisi masyarakat Indonesia sejak lama, terlebih lagi bagi masyarakat-masyarakat daerah yang membudidayakan tanaman kopi (Khalisuddin et al., 2012). Saat ini, minuman kopi sudah sangat dikenal masyarakat apalagi dengan munculnya kafe-kafe yang menyediakan tempat untuk berdiskusi dan berkumpul sekaligus menyediakan minuman khususnya kopi. Minat konsumsi kopi dipengaruhi oleh psikologis, kebutuhan, keluarga, lingkungan, sekolah, dan pergaulan (Suhendra et al., 2019).



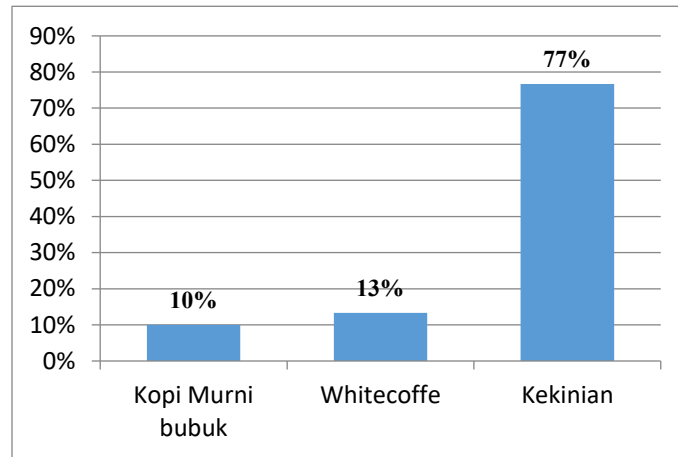
Gambar 3. Grafik Data Seberapa Sering Minum Kopi dalam Sehari

### Kegiatan Tahap 2: Penyuluhan materi tentang kewirausahaan dan bisnis kopi kekinian

Kegiatan tahap 2 dilakukan pada bulan Januari 2023 melalui metode ceramah dan diskusi. Materi yang disampaikan terkait dengan kewirausahaan dan bisnis kopi kekinian. Saat ini bisnis kedai kopi di Indonesia semakin berkembang, mencapai angka 15%-20%. Hal tersebut juga dipengaruhi karena adanya peningkatan konsumsi kopi, yang mencapai angka 370.000 ton (Bisnis.com, 2021). Dokumentasi kegiatan penyampaian materi tahap 2 dapat dilihat pada Gambar 5.

Hasil pretest pendahuluan terhadap pemahaman mitra pengabdian ditunjukkan pada Gambar 4. Sebanyak 60-70% siswa-siswi telah mengetahui mengenai jenis kopi dan kopi

kekinian, hanya berkisar 30-40% siswa-siswi yang belum memahami mengenai jenis kopi dan kopi kekinian.



Gambar 4. Jenis kopi yang sering diminum



Gambar 5. Kegiatan Penyuluhan pada Mitra

### Kegiatan Tahap 3: Praktek pembuatan kopi kekinian

Kegiatan tahap 3 adalah praktek pembuatan kopi kekinian, praktek pembuatan kopi kekinian dibantu oleh mahasiswa teknologi hasil pertanian untuk memandu kegiatan praktek. Praktek dilakukan oleh peserta pelatihan meliputi: teknik penggilingan kopi, teknik penyeduhan kopi menggunakan air panas, teknik seduh dingin, serta pembuatan minuman kekinian kopi dengan pencampuran susu dan flavour. Kegiatan praktek dapat dilihat pada Gambar 6

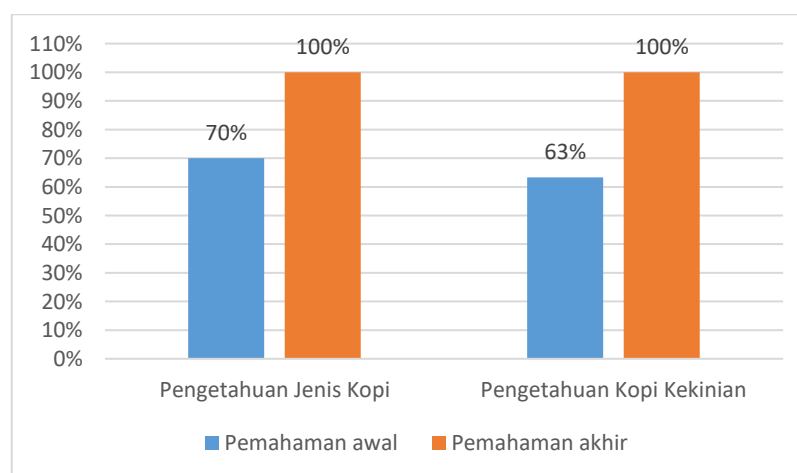




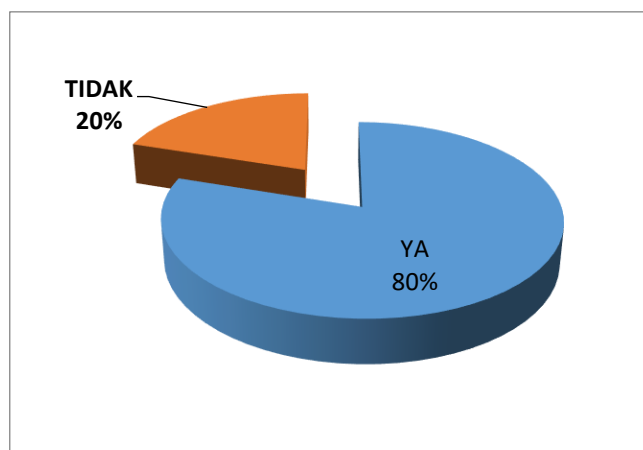
Gambar 6. Praktek Pembuatan Kopi Kekinian

Kegiatan diikuti oleh 30 peserta pelatihan, antusiasme kegiatan ditunjukkan dengan keterlibatan peserta/mitra dalam praktek. Secara umum, hasil kegiatan penyuluhan, pemberian materi dan praktek kepada siswa-siswi SMK N 2 Sukoharjo mendapatkan respon yang sangat baik. Siswa-siswi menerima dengan baik tim pengabdian. Hasil evaluasi menunjukkan kegiatan ini memberikan peningkatan pemahaman masyarakat mitra sebesar 30-40%, dimana nilai pemahaman awal kegiatan mitra terhadap jenis kopi dan kopi kekinian sebesar 60-70% kemudian pasca kegiatan nilai pemahaman menjadi 100%, secara rinci dapat dilihat pada grafik Gambar 7. Selain itu, siswa-siswi dapat mempraktekan secara langsung pembuatan kopi kekinian. Antusiasme peserta juga ditunjukkan pada grafik Gambar 8. dimana sebesar 80% peserta berminat mengembangkan bisnis kopi kekinian.

Kopi kekinian semisal *cold brew* saat ini sedang populer di masyarakat khususnya anak muda penyuka kopi. Teknik penyeduhan *cold brew* menggunakan teknik ekstraksi kopi menggunakan air dengan suhu 4° C selama waktu 12-24 jam sehingga menghasilkan karakteristik dan rasa yang berbeda dengan penyeduhan metode panas (Sari, 2020). Rasa dan aroma minuman kopi salah satunya dipengaruhi oleh kandungan kafein. Kandungan kafein yang berbeda-beda tersebut dipengaruhi oleh jenis kopi misalnya (kopi Robusta, Arabika dan kopi Liberika) (Irwan Arya, 2021). Selain itu, rasa dan aroma juga dipengaruhi oleh teknik penyangraian, ukuran dan teknik penyeduhan kopi (Fibrianto et al., 2018). Berdasarkan hal tersebut maka kemampuan dan teknik untuk menghasilkan rasa dan aroma yang sesuai pada kopi sangat penting untuk dipahami oleh peserta praktek pada kegiatan ini.



Gambar 7. Hasil Pretest Awal Kegiatan Pengabdian



Gambar 8. Minat Siswa-siswi mengembangkan bisnis kopi kekinian

## SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat kepada mitra Siswa-siswi SMK N 2 Sukoharjo telah berjalan dengan baik dan diikuti oleh 30 peserta mitra. Hasil evaluasi menunjukkan kegiatan ini memberikan peningkatan pemahaman terhadap jenis kopi dan kopi kekinian sebesar 30-40%. Kegiatan pengabdian memberikan dorongan kepada siswa-siswi SMK N 2 Sukoharjo sehingga sebanyak 80% berminat mengembangkan bisnis kopi kekinian.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis, mengucapkan terimakasih kepada LPPM Universitas Veteran Bangun Nusantara yang telah memberikan hibah pendanaan kegiatan pengabdian masyarakat melalui skema Pengabdian Masyarakat Kompetitif Bidang Ilmu 2022/2023.

## DAFTAR REFERENSI

- BPS. 2020. Statistik Kopi di Indonesia. Diakses melalui url. <https://www.bps.go.id/publication/2021/11/30/b1b6cf2a6aad1ee2d8a4c656/statistik-kopi-indonesia-2020.html>.
- Bisnis.com. 2021. Trend Bisnis Kopi. Diakses melalui url: [www.gobiz.co.id/tren-bisnis-kopi](http://www.gobiz.co.id/tren-bisnis-kopi).
- Fibrianto, K., Putri, M., & Daya, A. (2018). Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 12–16.
- Irwan Arya. (2021). *Literatur Review : Perbandingan Kadar Kafein dalam Kopi Arabika ( Coffea arabica ), Robusta ( Coffea canephora ) dan Liberika ( Coffea liberica ) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. Universitas Islam Negeri Ar Raniry.
- Khalisuddin, Setyantoro, A. S., Gayosia, A. P., Bathin, W. R., & Bahany, N. (2012). *Kopi dan Kehidupan Sosial Budaya Masyarakat Gayo* (Jamhuri (ed.)). BPNP Banda Aceh.
- Putri, S. A. R., Febriansyah, R. R., & Murti, F. N. (2021). Inovasi Produk Kopi sebagai Pendukung Ekonomi Kreatif Wisata Batu Purba Desa Sucolor. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu Negeri*,



5(2), 94–100.

Saputera, D. (2021). Analisis Kinerja dan Prospek Komoditas Kopi Indonesia di Pasar Domestik dan Internasional. *Jurnal Bisnis, Ekonomi Dan Sains*, 01(2), 87–95.

Sari, A. P. (2020). *Karakteristik Minuman Cold Brew Kopi Arabika (Coffea arabica) dan Robusta (Coffea canephora) dengan Variasi Waktu Ekstraksi dan Ukuran Bubuk Kopi* [Universitas Gadjah Mada]. <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Suhendra, Sudrajat, S., & Astuti, A. (2019). Minat Konsumen terhadap Kopi Arabika di Cafe Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Agritas*, 3(1), 29–38.