



Dari Biji ke Cita Rasa: Pelatihan Brewing dan Cupping untuk Pemberdayaan Petani Kopi Desa Bayan Kabupaten Lombok Utara

Mimi Cahayani¹, Alvin Juniawan^{2*}, Rosalina Edy Swandayani³, Arista Suci Andini⁴, Kiki Fibrianto⁵, Widya Dwi Rukmi⁶, Erdiana Pangestuti⁷

¹Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, ^{2*,3,4}Biologi, FMIPA, Universitas Islam Al-Azhar, Indonesia.

^{5,6}Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,

⁷Pariwisata, Fakultas Ilmu Administrasi, Universitas Brawijaya, Indonesia.

*Corresponding Author. Email: alvinjuniawan@gmail.com

Abstract: This community service program aims to enhance the capacity of coffee farmer groups in post-harvest processing and professional coffee quality assessment, as well as to improve farmers' understanding of coffee flavor profiles in order to increase their competitiveness in the market. The program was implemented through training and mentoring activities involving 35 coffee farmers from the "Muda Maju Tanjung Biru" group. Program evaluation was conducted using questionnaires and analyzed with a non-parametric statistical test (McNemar's test). The results indicate that the training was effective in improving the partners' knowledge and skills, as evidenced by a 79% increase in participants' average knowledge scores after the program. In the cupping score training, 40% of participants (14 farmers) successfully achieved basic scoring competency. Overall, this community service program has proven to enhance farmers' professionalism in coffee post-harvest processing and quality evaluation.

Abstrak: Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kelompok petani kopi dalam pengolahan pascapanen dan penilaian mutu kopi secara profesional, serta meningkatkan pemahaman petani mengenai cita rasa kopi sehingga mampu berdaya saing di pasar. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pelatihan dan pendampingan kepada 35 orang petani kopi "Muda Maju Tanjung Biru". Evaluasi kegiatan menggunakan kuisioner dan dianalisis dengan uji non parametrik (Uji McNemar). Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa pelatihan ini efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra, ditunjukkan oleh peningkatan rata-rata pengetahuan peserta sebesar 79% setelah mengikuti kegiatan. Pada pelatihan skoring cupping, tercatat 40% (14 peserta) berhasil mencapai kompetensi dasar skoring. Secara keseluruhan, program pengabdian ini terbukti mampu meningkatkan profesionalitas petani dalam pengolahan dan evaluasi mutu kopi.

Article History:

Received: 17-11-2025
Reviewed: 29-12-2025
Accepted: 12-01-2026
Published: 20-02-2026

Key Words:

Training; Coffee Processing; Flavor Profile; Professionalism.

Sejarah Artikel:

Diterima: 17-11-2025
Direview: 29-12-2025
Disetujui: 12-01-2026
Diterbitkan: 20-02-2026

Kata Kunci:

Pelatihan; Pengolahan Kopi; Cita Rasa; Profesional.

How to Cite: Cahayani, M., Juniawan, A., Swandayani, R. E., Andini, A. S., Fibrianto, K., Rukmi, W. D., & Pangestuti, E. (2026). Dari Biji ke Cita Rasa: Pelatihan Brewing dan Cupping untuk Pemberdayaan Petani Kopi Desa Bayan Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 7(1), 251-260. <https://doi.org/10.33394/jpu.v7i1.18433>



<https://doi.org/10.33394/jpu.v7i1.18433>

This is an open-access article under the [CC-BY-SA License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



Pendahuluan

Desa Bayan merupakan salah satu sentra penghasil kopi unggulan di Kabupaten Lombok Utara, yang memiliki potensi ekonomi dan budaya kopi yang cukup besar. Kopi tidak hanya menjadi komoditas pertanian, tetapi juga bagian dari identitas lokal dan sumber penghidupan bagi sebagian besar masyarakat desa (Sasongko et al., 2024). Namun, di tengah



tingginya potensi tersebut, para petani kopi masih menghadapi berbagai tantangan, antara lain keterbatasan pengetahuan mengenai teknik pengolahan kopi yang berkualitas, minimnya akses ke pasar yang menawarkan harga lebih tinggi, serta kurangnya pemahaman tentang standar cita rasa kopi yang diminati konsumen (Ashardiono & Trihartono, 2024). Potensi utama Desa Bayan berada di bidang pertanian

Pertanian menyumbang sebagian besar aktivitas ekonomi warga dengan komoditas unggulan salah satunya adalah kopi. Namun, belum optimalnya peningkatan keterampilan mitra dalam mengolah usaha pertanian dan teknologi tepat guna menjadi penyebab belum berkembangnya sektor ini (Satradi, 2020). Selain itu, permasalahan lain yang dihadapi dalam hal pemasaran dan fluktuasi harga. Di Desa Bayan, hasil panen kopi setiap tahunnya rata-rata mencapai 10 ton per tahun yang selanjutnya menjadi biji kopi Robusta kering dan siap dipasarkan. Harga kopi Robusta kering tanpa sortir dijual rata-rata Rp. 70.000,-/Kg padahal di berbagai *e-commerce* biji kopi yang sudah diolah dapat dijual dengan harga dua kali lipat yaitu Rp. 150.000,-/kg dengan keuntungan 100%. Berdasarkan hal tersebut masyarakat perlu didampingi dalam meningkatkan pengetahuan pengolahan kopi

Kualitas kopi sangat dipengaruhi oleh proses pasca-panen, termasuk teknik pengolahan biji kopi, *brewing*, dan *cupping*. *Brewing* yang tepat dapat meningkatkan kenikmatan kopi bagi konsumen, sedangkan *cupping* menjadi metode standar untuk menilai dan membandingkan kualitas rasa kopi. Pelatihan kedua teknik ini menjadi penting untuk meningkatkan kompetensi petani dalam menghasilkan kopi yang berkualitas, sekaligus membuka peluang bagi mereka untuk memperluas pasar dan meningkatkan nilai jual kopi lokal.

Pengolahan kopi tidak lagi sekadar kegiatan tradisional; kualitas kopi kini menjadi faktor penting dalam menentukan nilai jual dan daya saing di pasar global. Studi terbaru menunjukkan bahwa teknik *brewing* yang tepat dapat meningkatkan cita rasa kopi secara signifikan, sedangkan *cupping* menjadi metode standar untuk menilai kualitas biji kopi berdasarkan aroma, rasa, *aftertaste*, dan *body*. Beberapa penelitian menyoroti pentingnya pelatihan keterampilan pasca-panen bagi petani untuk meningkatkan kualitas kopi lokal. Program pelatihan pasca panen termasuk *brewing* dan *cupping* di Jawa Tengah Di Kecamatan Jambu, Kabupaten Semarang, pelatihan pasca panen yang mencakup *brewing*, *cupping*, dan pemanggangan (*roasting*) berhasil meningkatkan keterampilan teknis petani hingga puluhan persen, terutama dalam penggunaan metode *cupping* untuk menilai kualitas kopi. Program ini membantu petani memahami karakteristik produk mereka sehingga berpotensi memperoleh nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan hanya menjual kopi mentah (Rahmayani, 2025). Pelatihan *cupping* membantu petani memahami standar penilaian rasa kopi sehingga dapat menyesuaikan proses pengolahan dengan preferensi konsumen. Selain itu, keterampilan *brewing* mendorong inovasi produk dan meningkatkan pengalaman konsumen, yang berdampak langsung pada nilai tambah kopi.

Adapun kegiatan pengabdian masyarakat Kosabangsa 2025 bagi Kelompok Petani Kopi “Muda Maju Tanjung Biru” di Desa Bayan, bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kelompok petani kopi dalam pengolahan pascapanen dan penilaian mutu kopi secara profesional, serta meningkatkan pemahaman petani mengenai standar kualitas dan cita rasa kopi sehingga mampu menghasilkan produk kopi yang berkualitas, bernilai jual lebih tinggi, dan berdaya saing di pasar. Dengan peningkatan keterampilan ini, diharapkan para petani mampu menghasilkan kopi dengan standar kualitas tinggi, memperkuat posisi mereka dalam rantai nilai kopi, serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat desa secara berkelanjutan.



Metode Pengabdian

Pengabdian masyarakat ini di laksanakan selama satu bulan mulai tanggal 1-30 September 2025, Mitra yang dilibatkan dalam pengabdian ini berjumlah 35 orang yang berasal dari kelompok petani kopi “*Muda Maju Tanjung Biru*”. Kegiatan ini berlokasi di Kantor Desa Bayan. Metode yang digunakan melalui pelatihan partisipatif (*participatory training method*) yang menggabungkan pendekatan edukatif, praktik langsung (*hands-on training*), dan pendampingan teknis. Metode ini dipilih untuk memastikan peserta—kelompok petani kopi—tidak hanya memahami konsep, tetapi juga memiliki keterampilan praktik yang dapat diterapkan dalam kegiatan pascapanen dan peningkatan nilai tambah kopi. Kegiatan pelatihan terbagi dalam tiga tahap:

- 1) Pemaparan Materi (Workshop Teoritis) dan Praktik Terkait Brewing Kopi
Memberikan pemahaman dasar tentang proses brewing, Peserta melakukan latihan langsung menggunakan berbagai metode seduh (V60, French Press, Tubruk)
- 2) Praktik Skoring Cupping praktik cupping untuk menilai aroma, body, acidity, flavor, dan aftertaste berdasarkan cupping standard SCA, untuk menilai karakteristik biji kopi, dan standar kualitas (Hamdhana et al., 2024).
- 3) Pendampingan dan Evaluasi Peserta mendapatkan pendampingan untuk menerapkan teknik yang tepat serta evaluasi hasil seduh dan cupping untuk meningkatkan consistency.

Instrumen yang digunakan dalam pelatihan meliputi:

- Alat Brewing: *V60 dripper, server glass, kettle gooseneck, digital scale*, termometer, *grinder manual*/elektrik.
- Instrumen Cupping: *cupping spoon, cupping bowls, timer, coffee tray*, air panas standar 93–96°C.
- Instrumen Evaluasi: Formulir penilaian cupping (mengacu pada SCA Cupping Form) dan Pre-test dan post-test menggunakan *Uji McNemar* yaitu uji nonparametrik untuk mengetahui perbedaan proporsi pada data kategorik berpasangan sebelum dan sesudah perlakuan untuk mengukur peningkatan pengetahuan (Juniawan et al., 2025; Sugiyono, 2007).

Hasil Pengabdian dan Pembahasan

Materi kegiatan meliputi teknik seduh kopi, di mana teknik ini memiliki peranan penting terhadap kualitas kopi. Teknik seduh yang berbeda akan menghasilkan rasa dan flavor kopi yang berbeda. Perbedaan teknik seduh (mis. espresso vs pour-over vs French press vs cold brew) mengubah profil sensoris kopi karena setiap metode memengaruhi variabel fisiko-kimia utama: ukuran partikel gilingan, waktu kontak, suhu, tekanan, tingkat turbulensi/agitasi, dan filtrasi (keberadaan minyak dan partikel halus) (Fibrianto et al., 2021; Liang et al., 2021). Perubahan pada variabel-variabel itu mengubah total dissolved solids (TDS), extraction yield (EY), serta komposisi kimiawi (asam organik, kafein, fenolik, gula terlarut, minyak) — dan itu langsung tercermin pada aroma, acidity, body, sweetness, bitterness, dan aftertaste (Genovese et al., 2025a). Faktor-faktor yang memengaruhi kualitas seduhan kopi antara lain kualitas air, rasio bubuk dan air, ukuran partikel, suhu yang lebih tinggi mempercepat laju pelarutan dan mengekstrak komponen yang lebih berat secara kimia (mis. senyawa pahit/melanoidin) (Wang & Lim, 2023). Variasi suhu (mis. 87°C vs 93°C) menghasilkan perbedaan signifikan pada profil sensoris meski TDS sama (*Coffee Science Foundation*, 2024), dan teknik seduh. Faktor-faktor ini mempengaruhi senyawa-senyawa



yang tereskrak, seperti senyawa antioksidan, fenol, kafein, asam klorogenat, dan senyawa aromatic. Sehingga seduhan kopi yang diseduh dengan teknik, ukuran partikel dan kualitas air yang berbeda akan menghasilkan kopi dengan keunikan yang berbeda (Muzykiewicz-Szymańska et al., 2021; Olechno et al., 2020). Pada pemaparan materi ini juga diberikan pemahaman terkait jenis-jenis Teknik seduh pada kopi yaitu: Kopi tubruk, V60, *Aeropress*, Mokapot, Vietnam Drip dan *French Press*. Pada Gambar 1 di bawah ini memperlihatkan penyampaian materi terkait teknik seduh kopi dan praktik.



Gambar 1. Pemaparan materi dan Praktik terkait Teknik seduh kopi

Pelatihan Cupping kopi menggunakan metode berbasis *Scoring cupping* dimana metode ini merupakan metode untuk mengevaluasi mutu kopi secara sensoris menggunakan sistem penilaian yang baku dan terstandar. Prosedur ini bertujuan menilai kualitas *green bean*, *roast profile*, dan citarasa kopi berdasarkan atribut organoleptik tertentu. Sistem penilaian yang paling sering digunakan adalah *SCA Coffee Cupping Form*, dengan total skor maksimum 100 poin. Kopi dengan skor ≥ 80 dikategorikan sebagai specialty coffee. Adapun tahapan dari proses Skoring Kopi Adalah sebagai berikut:

1) Persiapan Sampel Kopi :

- Gunakan kopi fresh roast (8–24 jam setelah sangrai).
- Bijinya harus seragam dan bebas cacat.
- Setiap sampel disiapkan 5 cangkir untuk menilai uniformity.
- Berat kopi disarankan 8.25 gram per cangkir (150 mL air).

2) Penggilingan Kopi

- Digiling dengan ukuran coarse (setara French Press).
- Giling tepat sebelum cupping untuk menjaga aroma volatil.
- Setiap sampel digiling terpisah untuk menghindari kontaminasi.

3) Menilai *Fragrance*

- Aroma bubuk kering dihirup langsung setelah digiling.
- Aroma ini disebut fragrance (aroma kering).

4) Menuangkan Air Panas

- Tuang air panas bersuhu $93^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ (tidak mendidih) (Genovese et al., 2025).
- Biarkan kopi terendam sehingga terbentuk crust (lapisan bubuk yang mengapung).

5) Menilai *Aroma Basah*

- Setelah 3–4 menit, dekati cangkir dan cium aroma.
- Ini disebut aroma (*wet aroma*).

6) *Breaking the Crust*



- Gunakan sendok cupping untuk “memecah” crust sambil mencium aroma yang keluar.
 - Tahap ini sangat penting karena aroma paling kuat muncul saat crust di-break.
- 7) Membersihkan Permukaan
- Angkat sisa bubuk dan foam di permukaan dengan dua sendok.
 - Ini menjaga kebersihan rasa dan mengurangi sedimentasi.
- 8) Mulai Menyeruput (Slurping)
- Saat suhu turun ke sekitar 70°C, cupping dapat dimulai.
 - Seruput kopi dengan keras (slurp) agar kopi tersebar ke seluruh lidah dan rongga hidung (retro-nasal).
- 9) Penilaian Atribut Sensoris : Atribut yang dinilai biasanya meliputi: *Fragrance/Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Body, Uniformity, Balance, Sweetness, Clean Cup dan Overall*. Setiap atribut diberi skor 6.00–10.00 dengan kelipatan 0.25.
- 10) Mengisi Form Scoring :Setelah cupping selesai, evaluator mengisi: deskripsi aroma & flavor, catatan acidity, sweetness, body, skor keseluruhan (overall), potensi defect, dan nilai total yang menentukan apakah kopi masuk kategori specialty grade (≥ 80).

Pelatihan cupping meningkatkan kemampuan petani untuk mengenali kualitas biji kopi, menghubungkan parameter teknis (grind size, suhu, rasio, waktu, jenis filter, kualitas air) dengan atribut sensoris (*acidity, sweetness, body, aroma, aftertaste*), dan menerjemahkan kualitas menjadi produk bernilai tambah (branding, standar mutu). Standar dan metodologi modern (mis. SCA cupping / CVA) memberikan kerangka baku agar hasil cupping menjadi dapat diulang dan bermakna bagi pasar (*Sensory — Specialty Coffee Training - From Green to Cup - Online*, 2025). Peserta praktik *Skoring Cupping* sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 2. Dimana peserta diberikan berbagai jenis kopi dan mereka berlatih untuk menilai atribut sensori seperti berikut ini (Illy & Viani, 2005):

- 1) *Fragrance/Aroma* Menilai aroma kopi sebelum dan sesudah diseduh. Aroma menggambarkan awal kualitas sensoris kopi, terkait senyawa volatil seperti ester, aldehid, dan terpenoid.
- 2) *Flavor* Citarasa keseluruhan yang muncul selama menyeruput. Ini mencakup sinergi antara rasa dasar (manis, asam, pahit) dan aroma retro-nasal.
- 3) *Aftertaste* Rasa yang tertinggal setelah kopi ditelan. Aftertaste yang panjang dan bersih menunjukkan kualitas tinggi.
- 4) *Acidity* Tingkat keasaman yang menyegarkan, bukan asam berlebihan. *Acidity* sangat dipengaruhi oleh varietas, *altitude*, dan metode proses.
- 5) Kekentalan atau *mouthfeel* kopi.
Dapat digambarkan sebagai:
 - *light*
 - *medium*
 - *full body*
 - *creamy*

Pengaruh utama: metode proses, tingkat sangrai, dan ukuran partikel saat seduh.

- 6) *Balance*: Keselarasan antar atribut (*flavor, acidity, body*).
Kopi berkualitas tinggi memiliki keseimbangan yang stabil dan harmoni.

- 7) *Sweetness*: Kemanisan alami kopi tanpa tambahan gula, berasal dari karbohidrat terkaramelisasi.
- 8) *Clean Cup*: Kesesuaian rasa tanpa kontaminasi atau cacat (defect). Atribut ini dinilai di setiap fase: hot, warm, cool.
- 9) *Uniformity*: Konsistensi rasa antar 5 cangkir sampel. Jika semua cangkir sama, skor maksimal.
- 10) *Overall*: Penilaian subjektif final.



Gambar 2. Peserta Berperan Aktif dalam mengikuti Pelatihan Cupping Kopi

Pendampingan dan Evaluasi pelatihan brewing dan cupping yang dilaksanakan bagi kelompok tani “Muda Maju Tanjung Biru” di Desa Bayan bertujuan untuk mengukur serta meningkatkan kemampuan dan pengetahuan peserta dalam memahami teknik brewing dan mutu sensoris kopi. Pengukuran ini dilakukan dengan memberikan quisioner dan form skoring cupping kopi pada tiap peserta seperti terlihat pada Gambar 4. Kemudian hasil di analisis secara kuantitatif untuk mengukur tingkat pengetahuan mitra terhadap materi yang diberikan.



Gambar 3. Grafik Peningkatan Pengetahuan Mitra Terkait Pelatihan Brewing dan Cupping Kopi

Dari grafik pada Gambar 3 terlihat bahwa pertanyaan dengan hasil yang paling baik adalah pertanyaan kedelapan “Apakah Saudara mengetahui tujuan utama dari cupping adalah untuk mengukur kandungan kafein?” yang memiliki nilai *Pre Test* 6% dan *Post Test* 100%. Pertanyaan ini menunjukkan peningkatan pengetahuan yang paling besar dibandingkan pertanyaan lainnya. Dengan kata lain, setelah pelatihan cupping dan brewing kopi, mitra di Desa Bayan paling banyak mengalami peningkatan pengetahuan pada pertanyaan pertama karena persentase *Post Test*nya paling tinggi 100% dan perbedaan antara *Pre* dan *Post Test* juga signifikan.



Dari hasil yang ditampilkan, pada Gambar 3. terlihat semua indikator menunjukkan bahwa pelatihan yang dilaksanakan efektif dalam meningkatkan pengetahuan mitra. Adanya lonjakan signifikan rata-rata sebesar 79% hal ini dapat dilihat pada Tabel 1. Hasil *Pre Test* ke *Post Test* memperlihatkan bahwa metode penyampaian dan materi pelatihan mampu diterima dengan baik oleh peserta. Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa pelatihan cupping dan brewing kopi memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan mitra di Desa Bayan, serta menjadi langkah penting dalam mendukung peningkatan kualitas dan nilai tambah produk kopi lokal.

Tabel 1. Hasil Pre Test dan Post Test dari 35 Peserta pelatihan

No	Pertanyaan	PRE-TEST	POST-TEST	% PENINGKATAN
1	Apakah Saudara pernah mengenal tentang cupping dan brewing kopi?	3%	94%	91%
2	Apakah Saudara mengetahui cupping kopi adalah metode untuk mengevaluasi rasa dan aroma kopi?	3%	71%	69%
3	Apakah Saudara mengetahui brewing kopi melibatkan penggunaan air untuk mengekstrak senyawa dari bubuk kopi?	0%	80%	80%
4	Apakah Saudara mengetahui tingkat kehalusan gilingan kopi mempengaruhi hasil brewing?	6%	89%	83%
5	Apakah Saudara mengetahui suhu air adalah faktor penting dalam proses brewing kopi?	20%	94%	74%
6	Apakah Saudara mengetahui waktu seduh (brew time) yang lebih lama akan menghasilkan ekstraksi yang lebih sedikit?	6%	83%	77%
7	Apakah Saudara mengetahui cupping kopi selalu menggunakan filter saat penyeduhan?	20%	94%	74%
8	Apakah Saudara mengetahui tujuan utama dari cupping adalah untuk mengukur kandungan kafein?	6%	100%	94%
9	Apakah Saudara pernah menghasilkan kopi dengan proses yang lain?	20%	94%	74%
10	Apakah Saudara sudah pernah mengenal kopi?	14%	97%	83%
11	Apakah Saudara atau anggota keluarga pernah mengkonsumsi kopi?	11%	86%	74%
12	Apakah Saudara mengetahui cara pengolahan kopi?	9%	89%	80%
13	Apakah Saudara pernah mengolah kopi?	23%	94%	71%
Nilai rata-rata				79%

Pada pelatihan Skoring Cupping Kopi hasil diperoleh bahwa Dari total 35 peserta, sebanyak 40% atau 14 peserta dinyatakan berhasil mencapai kompetensi dasar skoring cupping sesuai indikator pelatihan. Indikator keberhasilan yang digunakan:

- 1) Mampu melakukan tahapan cupping secara lengkap ($\geq 80\%$ tahapan benar).
- 2) Mengisi form cupping SCA dengan benar dan konsisten.
- 3) Variasi skor antar 5 cangkir tidak lebih dari ± 1 poin.
- 4) Dapat menjelaskan deskriptor dasar (aroma, acidity, sweetness, body).



- 5) Dapat menginterpretasikan skor akhir dan kategori mutu kopi.
- Penguasaan Tahapan Cupping
12 dari 14 peserta (86%) mampu melakukan tahapan cupping secara sistematis: mulai dari *dry fragrance*, *breaking the crust*, hingga *slurping*, Kesalahan minor muncul pada teknik *breaking* dan penanganan sendok.
 - Konsistensi Skor 10 peserta (71%) menunjukkan konsistensi skor yang baik antar cangkir (*uniformity*). Perbedaan skor masih terjadi pada atribut *body* dan *aftertaste*, yang umum bagi praktisi pemula.
 - Ketepatan Pengisian Form Skoring 14 peserta (100%) mampu mengisi form scoring SCA dengan struktur yang benar. 9 peserta (64%) mulai mampu membuat catatan deskripsi aroma & flavor secara lengkap. Hambatan yang terjadi di dalam pelatihan yaitu kemampuan sensory peserta di dalam menilai kualitas biji kopi belum akurat serta pemahaman terhadap formular SCA yang rumit.
 - Pemahaman Atribut Sensoris Mayoritas peserta kategori berhasil sudah memahami: Aroma (kering dan basah), Acidity (citric, malic, phosphoric), Sweetness dan Body Namun, deskripsi *aftertaste* dan *balance* masih perlu penguatan.



Gambar 4. Peserta Mengisi Pretest dan post test serta Form Skoring Cupping Kopi untuk mengukur seberapa besar peningkatan pengetahuan terhadap materi yang diberikan

Peningkatan pemahaman peserta mengenai peran suhu air dalam proses brewing, yang tercermin dari kenaikan persentase jawaban benar pada Pertanyaan 5 dari 20% pada pre-test menjadi 94% pada post-test, menunjukkan keberhasilan kegiatan pelatihan dalam mentransfer konsep dasar ekstraksi kopi. Secara teoritis, suhu air yang berkisar pada suhu 93°C merupakan parameter kunci yang menentukan laju dan selektivitas ekstraksi senyawa kimia dalam kopi, termasuk asam organik, senyawa volatil, dan komponen penyumbang rasa lainnya (Oliva-Cruz et al., 2024). Menurut Wang & Lim (2023), suhu ekstraksi yang tidak terkontrol dapat menyebabkan degradasi atau ketidakseimbangan profil asam organik, sehingga berdampak negatif terhadap karakter rasa kopi. Oleh karena itu, meningkatnya pemahaman peserta mengenai pengaturan suhu air menjadi aspek krusial dalam menjaga keunggulan cita rasa kopi Bayan, khususnya dalam mempertahankan karakter keasaman yang khas dan bernilai jual tinggi (Ashardiono & Trihartono, 2024).

Kesimpulan

Program pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan kapasitas kelompok petani kopi dalam keterampilan pengolahan, penilaian mutu, serta pemahaman standar kualitas kopi secara lebih profesional. Melalui pelatihan teknis pengolahan pascapanen yang baik, sesi cupping, serta praktik brewing, para petani memperoleh pengalaman langsung mengenai bagaimana proses pengolahan memengaruhi karakter cita rasa kopi bahwa pelatihan yang



dilaksanakan efektif dalam meningkatkan pengetahuan mitra dengan adanya peningkatan pengetahuan rata-rata sebesar 79%.

Sesi brewing membantu petani memahami bagaimana berbagai metode penyeduhan—seperti V60, French press, atau manual brew lainnya—dapat menghasilkan profil rasa yang berbeda dari kopi yang sama. Pengetahuan ini penting karena memberikan gambaran nyata tentang preferensi konsumen serta bagaimana kualitas biji dan konsistensi pengolahan dapat memengaruhi hasil akhir di cangkir. Dengan pemahaman tersebut, petani menjadi lebih sadar akan pentingnya menjaga kualitas dari hulu hingga hilir. Kegiatan cupping memberikan pemahaman mendalam kepada petani mengenai cara menilai kualitas kopi. Pada pelatihan Skoring Cupping Kopi, hasil diperoleh bahwa dari total 35 peserta, sebanyak 40% atau 14 peserta dinyatakan berhasil mencapai kompetensi dasar skoring cupping. Secara keseluruhan, peningkatan pemahaman kelompok tani pada program ini telah mencapai tujuannya melalui peningkatan profesionalitas petani dalam pengolahan dan penilaian mutu, serta memperkuat orientasi mereka terhadap kualitas cita rasa kopi yang kompetitif di pasar.

Saran

Pemerintah desa perlu menyelenggarakan pelatihan lanjutan secara berkelanjutan terkait pengolahan pascapanen, cupping, dan brewing kopi guna memastikan peningkatan kapasitas petani berlangsung secara konsisten dan merata di seluruh kelompok tani. BUMDES perlu mendampingi petani kopi dalam hal pemasaran produk dan penguatan kolaborasi dengan barista, roastery, dan pelaku industri kopi lainnya di Pulau Lombok sebagai upaya memperbarui pengetahuan petani mengenai perkembangan tren cita rasa serta preferensi pasar yang terus mengalami dinamika. Kelompok tani kopi di Desa Bayan disarankan untuk memperkuat fasilitas dan peralatan pendukung, seperti alat cupping, alat pengolahan basah/kering, serta perangkat brewing standar, sehingga proses evaluasi mutu dapat dilakukan secara mandiri. Diperlukan kolaborasi lebih luas dengan barista, roastery, maupun pelaku industri kopi untuk memperbarui wawasan petani mengenai tren cita rasa dan preferensi pasar yang terus berkembang.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan dan penyusunan artikel ini. Khususnya kepada Kemendikbud Ristek melalui program hibah Kosabangsa tahun 2025 dengan nomor kontrak 3753/LL8/AL.04/2025 selaku pemberi dana pada program pengabdian kepada masyarakat, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Islam Al-Azhar dan Direktorat Riset, Pengabdian kepada Masyarakat (DRPM) Universitas Brawijaya yang telah memfasilitasi seluruh kegiatan ini serta seluruh dukungan masyarakat dan kepala desa Bayan yang sangat berperan dalam keberhasilan program ini.

Daftar Pustaka

- Ashardiono, F., & Trihartono, A. (2024). Optimizing The Potential Of Indonesian Coffee: A Dual Market Approach. *Cogent Social Sciences*, 10(1), 2340206. <https://doi.org/10.1080/23311886.2024.2340206>
- Coffee Science Foundation. (2024, August 29). Coffee Science Foundation. <https://coffeescience.foundation>
- Fibrianto, K., Yuwono, S. S., & Wahibah, L. Y. (2021). Brewing Optimization For Functional Properties And Visual Appearance Of Dampit Robusta Coffee Leaves Tea. *Advances In Food*



- Science, Sustainable Agriculture And Agroindustrial Engineering (Afssaae)*, 4(1), 25–32.
<https://doi.org/10.21776/Ub.Afssaae.2021.004.01.4>
- Genovese, A., Caporaso, N., & Baiano, A. (2025a). The Impact Of Brewing Methods On The Quality Of A Cup Of Coffee. *Beverages*, 11(5), 125. <https://doi.org/10.3390/Beverages11050125>
- Genovese, A., Caporaso, N., & Baiano, A. (2025b). The Impact Of Brewing Methods On The Quality Of A Cup Of Coffee. *Beverages*, 11(5), 125. <https://doi.org/10.3390/Beverages11050125>
- Hamdhana, D., Yusra, M., Yunita, N. A., Putri, R. G., Arliansyah, A., & Mardiaton, M. (2024). Pembekalan Keterampilan Cupping Kopi Pada Generasi Milenial Di Aceh Utara. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 2(2), 2708–2716. <https://doi.org/10.59837/Aaamvz25>
- Illy, A., & Viani, R. (2005). *Espresso Coffee: The Science Of Quality*. Academic Press.
- Juniawan, A., Syuhriatin, S., & Rosadi, N. A. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Air Nira Aren Menjadi Minuman Kemasan Yang Bernilai Ekonomis Di Desa Gelangsar Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Undikma*, 6(2), 423–429.
- Liang, J., Chan, K. C., & Ristenpart, W. D. (2021). An Equilibrium Desorption Model For The Strength And Extraction Yield Of Full Immersion Brewed Coffee. *Scientific Reports*, 11, 6904. <https://doi.org/10.1038/S41598-021-85787-1>
- Muzykiewicz-Szymańska, A., Nowak, A., Wira, D., & Klimowicz, A. (2021). The Effect Of Brewing Process Parameters On Antioxidant Activity And Caffeine Content In Infusions Of Roasted And Unroasted Arabica Coffee Beans Originated From Different Countries. *Molecules*, 26(12), 3681. <https://doi.org/10.3390/Molecules26123681>
- Olechno, E., Puścion-Jakubik, A., Markiewicz-Żukowska, R., & Socha, K. (2020). Impact Of Brewing Methods On Total Phenolic Content (Tpc) In Various Types Of Coffee. *Molecules*, 25(22), 5274. <https://doi.org/10.3390/Molecules25225274>
- Oliva-Cruz, M., Silva-Valqui, R. Y., Santillan-Culquimboz, H., Juarez-Contreras, L., Oliva-Cruz, C., Méndez-Fasabi, L. D., Rojas Ventura, H. M., & Silva-Valqui, G. (2024). Sensory Quality Of Coffee (*Coffea Arabica* L.): Influence Of Tree Diversity And Harvest Segmentation In Agroforestry Systems. *Journal Of Agriculture And Food Research*, 18, 101347. <https://doi.org/10.1016/J.Jafr.2024.101347>
- Rahmayani, D. (2025). Penguatan Kapasitas Ekonomi Petani Kopi Melalui Agro-Roasting Optimal. *Researchgate*, 8(6). <https://doi.org/10.31764/Jmm.V8i6.26769>
- Sasongko, S. M. A., Darmawan, L. S., Nafisah, M., Noviana, Y., Misnawati, M., Wahyuni, A., Cahyani, A. D., Agustira, M. I., Sujiwo, T. M., Zulkipli, M. Z. A., & Halimatussakdiah, H. (2024). Workshop Pemanfaatan Tanaman Kopi Berjenis Robusta Menjadi Bubuk Kopi Robusta Dan Teh Cascara Sebagai Upaya Mengoptimalkan Produktifitas Umkm Desa Bayan. *Jurnal Wicara Desa*, 2(6), 599–604. <https://doi.org/10.29303/Wicara.V2i6.5627>
- Satradi, S. (2020). *Rpjmd Kab—Lombok Utara 2021-2026*. <https://id.scribd.com/document/628603227/Rpjmd-Kab-Lombok-Utara-2021-2026>
- Sensory—Specialty Coffee Training—From Green To Cup—Online. (2025, July 23). Rocc. <https://sca.training/howtocoffee/tag/sensory>
- Sugiyono, S. (2007). *Statistika Untuk Penelitian* (Vol. 1). Cv.Alfabeta. <https://id.scribd.com/document/483432955/Statistika-Untuk-Penelitian-Sugiyono-Pdf>
- Wang, X., & Lim, L.-T. (2023). Effects Of Grind Size, Temperature, And Brewing Ratio On Immersion Cold Brewed And French Press Hot Brewed Coffees. *Applied Food Research*, 3(2), 100334. <https://doi.org/10.1016/J.Afres.2023.100334>