

Edukasi Penyeduhan Kopi Kekinian bagi Siswa SMA N Imogiri Bantul

Eman Darmawan ⁽¹⁾, Hilmy Ismail ⁽²⁾, Fahmi Suweleh ⁽³⁾, Istiana Adianti ⁽⁴⁾

(1) Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Widya Mataram

(2) Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Widya Mataram

(3) Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi, Universitas Widya Mataram

(4) Program Studi Arsitektur Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Widya Mataram

Co-author: emandarma67@gmail.com

Abstract

Coffee is a beverage with numerous health benefits, including the ability to improve mood, enhance concentration, reduce drowsiness, and boost cognitive function. In addition, coffee contains antioxidants such as chlorogenic acid (CGA), the primary phenolic compound in coffee that acts as an antioxidant. Drinking coffee was originally an activity limited to the home, street-side stalls, or traditional coffee shops. However, over time, the practice of enjoying a cup of coffee has shifted from homes and street-side stalls to coffee shops. The rise in the number of coffee shops has created a need for skilled personnel (baristas) who can prepare coffee. One potential pool of young people and teenagers to become baristas consists of students, particularly those at Imogiri Bantul State High School. Therefore, it is necessary to prepare the quality of this workforce in advance by providing barista training to the students of Imogiri Bantul State High School. The training was conducted through a combination of classroom instruction and hands-on practice. The PKM program for students at Imogiri State High School has successfully enhanced their knowledge and skills, including an understanding of coffee's basic ingredients, roasting techniques, the health benefits of coffee, and the ability to brew coffee. With these achievements, the students now possess the foundational skills needed to pursue a career as a barista or to independently start their own coffee shop business.

Keywords: barista, coffee, coffee shop, contemporary coffee product, creative economy.

Abstrak

Kopi merupakan salah satu minuman yang banyak memiliki manfaat bagi kesehatan, yaitu antara lain dapat meningkatkan mood, meningkatkan konsentrasi, mengurangi rasa kantuk, serta meningkatkan kemampuan fungsi kognitif. Selain itu kopi memiliki kandungan antioksidan yaitu Chlorogenic Acid (CGA) sebagai senyawa *phenolic* utama dalam kopi yang memiliki peran sebagai antioksidan. Ngopi pada awalnya hanya aktivitas yang dilakukan di sekitar rumah saja, angkringan atau di kedai-kedai kopi konvensional. Akan tetapi seiring dengan berjalannya waktu untuk menikmati secangkir kopi berpindah dari rumah/angkringan ke kedai kopi/*coffee shop*. Maraknya kedai kopi membutuhkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang dapat meracik kopi (barista). Salah satu potensi SDM anak muda/remaja untuk menjadi barista adalah anak-anak muda/remaja/siswa-siswi sekolah, salah satunya SMA N Imogiri Bantul. Oleh karena itu perlu dipersiapkan terlebih dahulu kualitas SDMnya dengan memberikan pelatihan barista kepada siswa-siswi SMA N Imogiri Bantul. Metode pelaksanaan dengan penyuluhan dan praktek.

Kegiatan PKM pada siswa-siswi SMA N Imogiri telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka, meliputi pemahaman tentang bahan dasar kopi, teknik *roasting*, manfaat kopi untuk kesehatan, serta kemampuan meramu kopi. Dengan capaian ini, para siswa telah memiliki modal dasar untuk berkarier sebagai barista atau memulai usaha warung kopi secara mandiri.

Kata kunci : barista, kopi, *coffee shop*, ekonomi kreatif, produk kopi kekinian.

1. PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu minuman yang banyak memiliki manfaat bagi kesehatan, yaitu antara lain dapat meningkatkan *mood*, meningkatkan konsentrasi, mengurangi rasa kantuk, serta meningkatkan kemampuan fungsi kognitif (Triantara, dkk, 2017). Selain itu kopi memiliki kandungan antioksidan yaitu Chlorogenic Acid (CGA) sebagai senyawa *phenolic* utama dalam kopi yang memiliki peran sebagai antioksidan (Ayelign & Sabally, 2013). Menurut Damayanti, dkk. (2023) minum kopi dapat memberikan energi tambahan dan membantu meningkatkan daya tahan fisik selama aktivitas, mengurangi resiko penyakit jantung, diabetes tipe 2, dan penyakit Parkinson.

Ngopi pada awalnya hanya aktivitas yang dilakukan di sekitar rumah saja, angkringan atau di kedai-kedai kopi konvensional. Akan tetapi, seiring dengan berjalannya waktu banyak perubahan yang terjadi, yaitu masyarakat Indonesia khususnya anak remaja menghabiskan waktunya untuk menikmati secangkir kopi di warung kopi atau di *coffee shop* (Sefira dan Mursyida, 2021). Kondisi tersebut tidak hanya sekedar duduk lalu mencicipi segelas kopi saja akan tetapi mereka mengerjakan tugas, diskusi sehingga adanya interaksi antar sesama dan membuat mereka betah duduk berlama-lama di kedai kopi (Herlyana, 2012)

Coffee shop banyak menawarkan berbagai jenis minuman kopi kekinian yang bervariasi jenisnya karena mencampur kopi dengan berbagai bahan yang dapat menambahkan cita rasa kopi menjadi lebih istimewa dan tidak begitu pahit. Jenis kopi kekinian antara lain *espresso based* (*cappucino*, kopi *latte*, kopi susu gula aren, kopi susu daun

pandan), *manual brew* (V60 dan Vdrip) dan lainnya (Pramelani, 2020).

Semakin maraknya kedai kopi/*Coffee shop* yang dibangun saat ini, menunjukkan tren minuman kopi semakin digemari oleh masyarakat di Indonesia. Selain menunjukkan angka konsumsi kopi, maraknya kedai kopi juga membutuhkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang dapat meracik kopi (barista) yang kompeten. Barista yang kompeten akan meningkatkan daya jual minuman yang disediakan *Coffee shop* tersebut. Barista sebagai profesi pekerjaan banyak diminati oleh anak muda/remaja karena menyenangkan, dapat bertemu dan melayani pelanggan dengan berbagai latar belakang, serta pendapatan yang cukup menjanjikan/besar.

Salah satu potensi SDM adalah anak muda/remaja untuk menjadi barista yaitu anak-anak sekolah, salah satunya SMA N Imogiri Bantul yang berlokasi di Desa Wukirsari Kapanewon Imogiri Bantul. Saat ini SMA N Imogiri Bantul memiliki siswa total 647 orang siswa-siswi, dan kelas 12 sebanyak 217 orang siswa-siswi. Menjadi barista *Coffee shop* perlu dipersiapkan secara baik, terutama dari segi pengetahuan kopi, cara memanggang kopi, menggiling biji, metode meracik kopi, harus memiliki pemahaman yang baik tentang teknik-teknik ekstraksi dan pemanfaatan alat kopi. Selain pengetahuan tentang kopi, seorang barista harus memiliki keterampilan dalam membuat *latte art* yang menarik dan indah untuk meningkatkan tampilan minuman kopi yang disajikan. Selain itu, seorang barista juga harus memiliki kemampuan interpersonal yang baik untuk membangun hubungan baik dengan

pelanggan dan rekan kerja. Kemampuan membaca keinginan pelanggan dan memberikan rekomendasi tentang menu kopi, dan sebagainya. Oleh karena itu mereka perlu dipersiapkan terlebih dahulu kualitasnya dengan memberikan pelatihan barista masuk sekolah.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Rekrutmen Peserta

Rekruting peserta pelatihan Pengabdian Kepada Masyarakat (Penyeduhan Kopi Kekinian Nuansa *Coffee Shop* (Barista) di SMA N Imogiri Bantul, melalui sosialisasi kepada Guru BK dan siswa-siswi di SMA N Imogiri Bantul.

2.2. Metode pengabdian

Strategi pendampingan dalam kegiatan ini menerapkan dua metode secara bertahap. Tahap pertama berupa penyampaian materi penguatan motivasi dan dasar-dasar kewirausahaan dengan teknik ceramah interaktif (Darmawan & Rosmilawati, 2020), yang bertujuan membangun kerangka berpikir peserta terhadap keseluruhan program. Tahap kedua menerapkan metode praktik berbasis contoh nyata, sebagaimana direkomendasikan Nurhayaty dkk. (2022). Setiap topik pelatihan dilengkapi dengan peragaan langsung agar peserta tidak hanya memahami teori tetapi juga mampu menguasai keterampilan yang diajarkan.

2.3. Tahapan Penyusunan Program

- a. Sosialisasi Program
- b. Pelatihan minum kopi hitam dan manfaatnya bagi kesehatan.
- c. Pelatihan Satu Hari Menjadi Barista/praktek membuat minuman kopi kekinian nuansa *coffee shop* seperti membuat minuman *espresso based*, *americano*, *long black*, *cafe latte*, *cappuccino*, *Vietnam drip*, dan kopi susu gula aren



Gambar 1. Peserta Pelatihan Penyeduhan Kopi kekinian

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dibagi menjadi dua (2) sesi, sesi pertama (1) pemberian materi minum kopi dan manfaatnya bagi kesehatan dan sesi kedua (2) dengan materi satu hari menjadi barista.

Langkah awal peserta (siswa-siswi SMA Imogiri) mendapatkan materi mengenai sejarah masuknya kopi ke Indonesia, jenis kopi, kandungan kimia kopi, umur panen kopi, cara pengolahan/*roasting* kopi serta manfaat kopi bagi kesehatan. Menjadi seorang barista harus memahami terkait bahan dasar/kopi yang digunakan, umur panen, cara pengolahan/*roasting* kopi serta manfaat kopi bagi kesehatan. Hal ini sebagai pengetahuan dasar bagi seorang barista dalam meramu kopi menjadi berbagai jenis minuman, baik menjadi minuman yang menyegarkan dan menyehatkan. Kopi merupakan salah satu minuman yang banyak memiliki manfaat bagi kesehatan, yaitu antara lain dapat meningkatkan *mood*, meningkatkan konsentrasi, mengurangi rasa kantuk, serta meningkatkan kemampuan fungsi kognitif (Triantara, dkk, 2017). Selain itu kopi memiliki kandungan antioksidan yaitu *Chlorogenic Acid (CGA)* sebagai senyawa *phenolic* utama dalam kopi yang memiliki peran sebagai antioksidan (Ayelign & Sabally, 2013).

Peserta juga memahami pentingnya proses *roasting* dan level *roasting*, metode level *roasting* dikenal ada tiga level, yaitu:

Level Light Roast: Biji kopi yang dipanggang dalam suhu 180-205°Celsius dan akan menghasilkan warna coklat muda dengan kandungan

kafein yang tinggi, menghasilkan kandungan asam yang tinggi serta tidak adanya minyak dalam biji kopi.

Level Medium Roast: Biji kopi akan dipanggang dalam suhu sekitar 210°Celsius dan akan menghasilkan warna biji kopi yang kecoklatan, memiliki kafein yang sedikit lebih rendah, rasa, aroma, serta tingkat keasaman yang seimbang.

Level Dark Roast: Biji kopi akan melalui proses pemanggangan dalam suhu 225°Celsius. Rasa kopi yang kuat serta ada sedikit rasa rempah.

Roasting juga akan mempengaruhi rasa pada seduhan kopi yang dihasilkan, yaitu;

- Bitterness** atau rasa pahit adalah 'nyawa' pada kopi yang tak bisa dilepas dari kopi
- Acidity** atau dikenal dengan 'asam' membuat rasa kopi menjadi kompleks. Asam buah pada kopi umumnya sangat dinikmati karena memberi cita rasa yang unik dan segar.
- Sweetness** atau rasa manis pada kopi berkembang pada saat *green bean* disangrai. *Sweetness* ini memunculkan rasa karamel karena mendapat proses karamelisasi pada proses sangrai.
- Aromatik.** Seperti namanya, senyawa ini menciptakan aroma yang disebabkan oleh reaksi *Maillard*. Reaksi *Maillard*.

Manfaat minum kopi adalah:

1. Menurunkan risiko terkena Minuman diabetes tipe 2
2. Memelihara kesehatan otak
3. Mencegah penyakit Parkinson
4. Memelihara kesehatan liver
5. Menjaga kesehatan jantung
6. Mempertahankan berat badan ideal

Syarat menjadi seorang barista adalah harus :

1. Memiliki pengetahuan dasar kopi, mesin kopi, dan alat alat kopi
2. Memiliki komunikasi yang baik kepada pelanggan dan rekan kerja
3. Kemampuan pembagian tugas yang baik agar mencapai kepuasan pelanggan

Praktek Penyeduhan Kopi

Membuat minuman kopi yang nikmat harus memperhatikan berbagai aspek antara lain metode seduh serta teknik seduhan, rasio kopi, ukuran gilingan dari kopi, kualitas air seduhan, lamanya air bertemu dengan kopi, suhu air, dan juga filter. Beberapa teknik penyeduhan kopi dalam pelatihan:



Gambar 2. Proses Praktek Penyeduhan Kopi

Espresso

Espresso adalah jenis kopi yang dihasilkan dengan mengekstraksi biji kopi yang sudah digiling dengan menyemburkan air panas di bawah tekanan. tinggi. *Espresso* berasal dari bahasa Italia yang berarti *express* atau "cepat" karena dibuat untuk disajikan dengan segera kepada pelanggan. Bahan yang digunakan sebanyak 25 – 35 ml berasal dari kopi bubuk sebanyak 7 – 9 gram diseduh air bersih dengan suhu 90,5 – 96,1 °C pada tekanan 9 – 10 bar selama 20 – 30 detik.

Americano

Kopi *Americano* dibuat dari satu atau dua *shot espresso*, kemudian ditambahkan air panas di atasnya. Proses pembuatan *americano* adalah mencampurkan *espresso* dengan air panas. Perbandingan antara *espresso* dan air bisa bervariasi, umumnya menggunakan rasio 1:1 hingga 1:3. Penting untuk menambahkan air panas ke dalam cangkir terlebih dahulu, baru kemudian menuangkan *espresso* di atasnya untuk menjaga *crema* (lapisan buih pada *espresso*) tetap utuh.

Café LATTE

Latte adalah *espresso* yang kemudian dicampur dengan susu UHT *full cream* yang di-*steam* atau dipanaskan dengan uap. Susu yang dipanaskan dengan uap akan semakin kental dan membentuk buih, *foam*, atau *froth*. Susu yang kental itu sering dijadikan kreasi minuman kopi oleh para barista dan disebut dengan *latte art*.

Pour Over atau V60

Teknik menyajikan kopi ini menggunakan peralatan berupa corong gelas seperti V dengan kemiringan membentuk sudut 60 derajat. Menyiapkan sebuah cangkir, gelas/keramik V60, kertas saring yang diletakkan pada V60, dan kettle yang berleher panjang. Waktu penyeduhannya memerlukan waktu sekitar 1 menit 30 detik - 2 menit 15 detik. Caranya dengan menaruh kopi bubuk pada V60 sudah dilapisi kertas saring, terakhir tuang air panas dari kettle dengan gerakan memutar. Gerakan memutar ini perlu dilakukan agar rasa kopi teraduk sempurna.

Vietnam Drip

Menuangkan susu kental manis ke dalam gelas, kemudian memasukkan kopi bubuk ke dalam *Vietnam drip*, memasang filternya, dan tekan

secara perlahan (jangan terlalu kencang/kuat). Meletakkan *Vietnam drip* di atas gelas, selanjutnya menuangkan air panas. Air kopi dibiarkan menetes sampai habis, tahapan berikutnya melakukan pengadukan sampai susu kental manis larut.

4. PENUTUP

Kegiatan PKM pada siswa-siswi SMA N Imogiri telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka, meliputi pemahaman tentang bahan dasar kopi, teknik *roasting*, manfaat kopi untuk kesehatan, serta kemampuan meramu kopi (*espresso*, *americano*, *café latte*, *pour over/V60*, dan *Vietnam drip*). Dengan capaian ini, para siswa telah memiliki modal dasar untuk berkarier sebagai barista atau memulai usaha warung kopi secara mandiri.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Widya Mataram (LPPM UWM) yang telah memberikan support dana PKM melalui anggaran pengabdian UWM Tahun Anggaran 2023/2024 dan mitra SMA N Imogiri di Kecamatan Imogiri Kabupaten Bantul .

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ayelnig, A., & Sabally, K. 2013. *Determination of chlorogenic Acids (CGA) in coffee beans using HPLC*. American Journal of Research Communication, 1(2), 78–9
- Damayanti, A.E, Bambang Wirjatmadi , dan Sumarmi Sri, 2023, Manfaat Konsumsi Kopi dalam Meningkatkan Kemampuan Mengingat (Memori), Jurnal Media Gizi Kesmas, Universitas Airlangga, Surabaya.

- Darmawan, D., & Rosmilawati, I. (2020). Participatory Learning And Action (Pla) Pada Kelompok Keluarga Harapan Di Kota Serang. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Fkip Universitas Sultan Ageng Tirtayasa*, 3(1), 570–579.
- Herlyana, E. 2012. Fenomena coffee shop sebagai gejala gaya hidup baru kaum muda. *THAQAFIYYAT: Jurnal Bahasa, Peradaban dan Informasi Islam*, 13(1), 188-204.
- Nurhayaty, E., Marginingsih, R., Susilowati, I. H., & Pramularso, Y. (2022). Pelatihan Membuat Media Promosi Sederhana Dengan Aplikasi Canva Di Yayasan Desa Hijau. In *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 5, Issue 1). [Http://Ejournal.Bsi.Ac.Id/Ejurnal/Index.Php/Abdimas](http://Ejournal.Bsi.Ac.Id/Ejurnal/Index.Php/Abdimas)
- Pramelani, 2020, Faktor Ketertarikan Minuman Kopi Kekinian Terhadap Minat Beli Konsumen Kalangan Muda, *Jurnal Ilmiah Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Sarana Informatika, Indonesia*, Volume 15, No 1, 121-129.
- Sefira Uhya dan Mursyida, I. F. 2021. Pengaruh Kopi Terhadap Memori Jangka Pendek Pada Mahasiswa Pendidikan Dokter Universitas Abulyatama. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, 8, 28.
- Triantara AN, Wijayanti HS. 2017. Perbedaan Kualitas Tidur Setelah Mengonsumsi Berbagai Jenis Minuman Kopi Pada Usia Dewasa, *Journal of nutrition college* 184(4681): 156