

---

## ***Coffee Business Opportunities for the Rural Community of Serdang Wetan Village, Tangerang***

**Yoanita Alexandra<sup>1</sup>, Ringkar Situmorang<sup>2</sup>, Septi Fahmi Choirisa<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Fakultas Bisnis, Universitas Multimedia Nusantara

Yoanita.alexandra@umn.ac.id, ringkar.situmorang@umn.ac.id, septi.choirisa@umn.ac.id

### ***Abstract***

*Coffee is one of popular drink in Indonesia that can be enjoyed by various groups of people. Apart from that, coffee has become part of the daily life and culture of Indonesian people, which resulted in the increasing of coffee shop businesses in Indonesia. The coffee shop business in Indonesia is considered to have good business prospects and high net profits. Based on considerations of ease in setting up a simple coffee business, and high profit margins, manual coffee training was provided for Serdang Wetan Village. This activity is in collaboration with BUMDES (Village-Owned Enterprise) Serdang Tirta Kencana. Serdang Wetan Village already has a simple coffee shop managed by the local Karang Taruna. The aim of this PKM is to help the people of Serdang Wetan Village in starting and continuing a simple coffee shop business by focusing on manual coffee brew training. It is hoped that this activity will provide benefits in the future for the people of Serdang Wetan village who want to have a culinary micro business in their area. The community outreach activities are carried out directly in Serdang Wetan Village.*

***Keywords:*** *Coffee Business; Business prospects; MSME; Community service*

## ***Peluang Bisnis Kopi bagi Masyarakat Desa Serdang Wetan, Tangerang***

**Yoanita Alexandra<sup>1</sup>, Ringkar Situmorang<sup>2</sup>, Septi Fahmi Choirisa<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Fakultas Bisnis, Universitas Multimedia Nusantara

Yoanita.alexandra@umn.ac.id, ringkar.situmorang@umn.ac.id, septi.choirisa@umn.ac.id

### **Abstrak**

Kopi adalah salah satu minuman populer di Indonesia yang dapat dinikmati oleh berbagai macam kalangan. Selain itu, kopi telah menjadi bagian dari kehidupan dan budaya sehari-hari masyarakat Indonesia, dimana meningkatkan jumlah bisnis warung kopi di Indonesia. Bisnis warung kopi di Indonesia di nilai memiliki prospek bisnis yang bagus, dan keuntungan bersih yang tinggi. Berdasarkan pertimbangan kemudahan dalam pembuatan bisnis kopi sederhana, dan tingginya profit margin, maka pelatihan kopi dengan cara manual diberikan untuk Desa Serdang Wetan. Kegiatan ini bekerja sama dengan BUMDES (Badan Usaha Milik Desa) Serdang Tirta Kencana. Desa Serdang Wetan telah memiliki warung kopi sederhana yang dikelola oleh Karang Taruna setempat.. Adapun tujuan dari PKM ini adalah untuk membantu masyarakat Desa Serdang Wetan didalam memulai dan melanjutkan usaha bisnis warung kopi sederhana dengan berfokus kepada pelatihan coffee manual brew. PKM ini diharapkan dapat memberikan manfaat di masa depan bagi masyarakat desa Serdang Wetan yang ingin mempunyai usaha mikro kuliner di wilayahnya. Metode pengabdian dilaksanakan secara langsung di Desa Serdang Wetan.

**Kata kunci:** Bisnis Kopi; Prospek Bisnis; UMKM; Pengabdian Kepada Masyarakat

### **PENDAHULUAN** (font TNR, 12, BOLD, before 24pt, after 6pt)

Kopi adalah salah satu minuman populer di Indonesia yang dapat dinikmati oleh berbagai macam kalangan. Selain itu, kopi telah menjadi bagian dari kehidupan dan budaya sehari-hari masyarakat Indonesia, dimana meningkatkan jumlah bisnis warung kopi di Indonesia (Taufik, Santoso, Fahmi, Restuanto, & Yamin, 2022). Konsumsi kopi juga meningkat, serta didominasi oleh bisnis UMKM di Indonesia (Pramagista & Wandebori, 2021). Selain itu, bisnis warung kopi di Indonesia di nilai memiliki prospek bisnis yang bagus, dan keuntungan bersih yang didapat mencapai 35-40 persen dari total penjualan dalam sebuah warung kopi.

Industri kopi di Indonesia telah muncul sebagai penyumbang yang signifikan bagi perekonomian nasional, didorong oleh meningkatnya popularitas konsumsi kopi dan kondisi geografis negara yang menguntungkan untuk produksi kopi (Maulana, 2022). Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memainkan peran penting dalam industri ini (Najib & Kiminami, 2011), menyumbang sebagian besar produksi dan distribusi kopi serta perekonomian Indonesia.

Industri kopi di Indonesia telah mengalami pertumbuhan yang substansial dalam beberapa tahun terakhir, didorong oleh budaya kopi yang kaya di negara ini dan meningkatnya permintaan konsumen akan kopi (Alexandra, Harianto, & Choirisa, 2020). Namun, UMKM di sektor ini menghadapi banyak kendala, termasuk akses sumber daya yang terbatas, kurangnya informasi pasar, dan persaingan yang ketat dari perusahaan kopi besar.

Desa Serdang Wetan mempunyai luas area mencapai 402 hektar. Jumlah penduduknya 14.440 jiwa dan terdiri dari laki-laki hingga 6.662 pria dan 7.778 wanita, memiliki 4 dusun, 6 RW dan 26 RT. Berdasarkan observasi awal terhadap desa ini, disimpulkan bahwa potensi sumber daya manusia dan UMKM banyak yang harus dikembangkan. Dari perspektif SDM, masyarakat masih berada pada level

rata-rata pendidikan rendah dan mata pencaharian banyak sebagai pekerja. Namun, masyarakat tergolong kompak, aktif dan percaya diri serta memiliki inisiatif demi kemajuan desa.

Badan Usana Milik Desa (BUMDES) Serdang Tirta Kencana merupakan salah satu penggerak desa Serdang Wetan. Keberadaan usaha mikro tersebut belum maksimal dan kesamaan jenis usaha biasanya menimbulkan perselisihan antar pengusaha desa. Bisnis mikro yang tergabung dalam BUMDES, banyak diantaranya adalah bisnis kuliner, namun tidak memiliki visi ke depan sehingga muncul hanya musiman, tidak memiliki konsep bisnis yang sesuai, tidak memiliki kesamaan visi dalam mengelola keuangan pribadi dan bisnis, lokasi yang tidak selaras secara strategis, dan serta kurangnya pengetahuan dan ilmu bisnis kuliner lainnya.

Berdasarkan observasi awal pada desa, serta tingginya potensi bisnis kopi di Indonesia, maka kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan dengan mengangkat topik mengenai bisnis kopi serta pelatihan pembuatan kopi sebagai dasar bekal ilmu dalam bisnis sederhana.

## METODE

Metode dan tahapan pelaksanaan kegiatan Pengabdian dibagi menjadi tahap persiapan, pelaksanaan serta evaluasi kegiatan

### 1. Persiapan Pengabdian

Persiapan Pengabdian meliputi kegiatan observasi, diskusi kebutuhan dengan pihak Desa, pembuatan materi ajar, serta persiapan kegiatan pengajaran lainnya.

### 2. Pelaksanaan Pengabdian

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Desa Serdang Wetan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan secara onsite di Keqinion Eatery and Coffee, salah satu usaha BUMDES Tirta Kencana Desa Serdang Wetan pada hari Jumat, 26 Agustus 2022. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian adalah 34 orang, dimana sembilan orang merupakan panitia inti dan mahasiswa, dan 25 orang adalah peserta yang berasal dari Desa Serdang Wetan. Berikut merupakan materi pelatihan yang dilaksanakan pada kegiatan Pengabdian:

**Tabel 1. Bentuk Pendampingan**

No	Materi Pembahasan	Kegiatan
1	Bisnis Kopi	Peserta diberikan wawasan mengenai peluang bisnis kopi di Indonesia
2	Teori Dasar Kopi	Peserta diberikan materi mengenai teori dasar kopi melalui booklet cetak teori dasar kopi
3	Teknik Manual Brew	Peserta diberikan pelatihan teknik menyeduh kopi secara manual, yaitu secara tubruk, V60, Vietnam drip, dan French press.

### 3. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilaksanakan setelah Pengabdian Kepada Masyarakat setelah selesai dilaksanakan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Bisnis Kopi

Dalam kegiatan awal pegabdian, peserta diberikan wawasan, mengapa bisnis kopi saat ini diminati di masyarakat, serta potensi bisnis dari warung kopi itu sendiri. Bisnis warung kopi merupakan bisnis yang memiliki pasar yang cenderung luas. Kopi merupakan minuman yang sering di konsumsi oleh berbagai lapisan masyarakat di Indonesia (Safitri & Arina, 2022).

Selain itu, bisnis warung kopi dinilai cukup menguntungkan karena memiliki profit margin yang cukup tinggi, karena harga modal bahan pokok yang tidak perlu terlalu mahal. Ditambah, usaha warung kopi dapat dimulai dari warung sederhana, dengan peralatan modal yang dibutuhkan tidak perlu mahal (Situmorang, Alexandra, & Choirisa, 2023). Poin penting dalam bisnis warung kopi, selain kopi yang enak adalah kenyamanan pengunjung (Yusuf & Aji, 2022). Tidak perlu tempat mewah, tempat yang sederhana namun nyaman akan membuat pengunjung merasa betah untuk berada pada warung kopi tersebut. Mempunyai warung kopi kecil selain itu tidak memerlukan menu yang terlalu sulit dan dapat dilakukan oleh masyarakat desa.

Pembahasan mengenai bisnis kopi dilaksanakan untuk dapat membuka wawasan masyarakat desa untuk dapat melihat peluang yang ditawarkan oleh industri penjualan kopi di Indonesia. Memahami orientasi dan makna dari bisnis sesungguhnya sangat penting dalam keberlangsungan suatu usaha (Abshar & Septrizola, 2023).



Gambar 1. Penjelasan Peluang Bisnis Kopi

### 2. Teori Dasar Kopi

Untuk dapat membuka suatu usaha warung kopi, masyarakat desa memerlukan untuk mengetahui teori dasar kopi. Teori ini dimulai dari pengenalan jenis-jenis biji kopi, persiapan pembuatan kopi, proses penggilingan kopi, penggunaan dan penyimpanan biji kopi dan teknik penyeduhan kopi. Teori dasar kopi ini juga dijelaskan secara tertulis pada buku Basic Kopi: Ilmu Dasar Kopi bagi Pelaku UMKM. Didalam buku ini juga diberikan kolom-kolom pertanyaan dan catatan, sehingga peserta dapat membuat catatan dari pelatihan yang diberikan.



Gambar 2. Buku Basic Kopi

Berikut merupakan pembahasan teori dasar kopi yang dilakukan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat:

**Tabel 2. Teori dasar kopi**

No.	Topik	Pembahasan
1.	Memahami jenis-jenis biji kopi	Perbedaan biji kopi arabika, robusta, ekselsa dan liberika
2.	Biji kopi populer	Biji kopi dari Jawa, Gayo, Temanggung, Lampung, dan lain-lain
3.	Hal penting dalam pembuatan kopi	Biji kopi yang segar, temperature, kebersihan, waktu, dan konsistensi
4.	Penggilingan biji kopi	Jenis alat-alat penggiling biji kopi, serta tingkat kehalusan biji kopi dan dampaknya untuk rasa kopi.
5.	Penyimpanan Biji Kopi	Disimpan di tempat yang sejuk, kering, gelap, sebaiknya dalam kondisi kedap udara, jauh dari sinar matahari langsung

### 3. Teknik Manual Brew.

Teknik penyeduhan kopi sangat penting dalam pembuatan kopi yang berkualitas. Peserta diajarkan cara membuat kopi secara manual, atau tanpa menggunakan mesin. Pelatihan penyeduhan kopi secara manual atau dikenal dengan teknik manual brew. Pelatihan teknik penyeduhan secara manual ini diberikan oleh dua mahasiswa perhotelan, Mathias Senna dan Christian Wijaya yang memiliki pengalaman dalam bisnis dan penyeduhan kopi. Materi yang diberikan dalam pelatihan teknik manual brew yaitu teknik kopi tubruk, V60, Vietnam drip, French Press, serta moka pot. Teknik ini dipilih mengingat alat-alat yang digunakan relative lebih murah dibandingkan dengan teknik manual brew lainnya seperti menggunakan alat syphon, chemex dan aeropress (Mujianto, 2023).



Gambar 3. Pelatihan menggunakan Moka Pot



Gambar 4. Mempelajari cara membuat resep kopi olahan

Selain itu, peserta juga mempelajari salah satu resep menu olahan kopi yang dituliskan dalam buku Basic Kopi, yaitu kopi susu gula aren. Kopi susu gula aren merupakan salah satu minuman kopi yang sedang tren di masyarakat (Aisyah, 2020), pembuatannya juga mudah, sehingga mudah diadopsi oleh masyarakat. Seluruh peserta mendapatkan kesempatan untuk membuat kopi susu gula aren (Gambar 4) sesuai dengan resep yang diberikan, namun bebas berkreasi sesuai dengan selera menggunakan bahan-bahan yang disediakan.



Gambar 5. Pembagian Hadiah

Setelah mempraktikkan resep kopi susu gula aren, sesi berikutnya adalah evaluasi singkat materi yang diberikan. Pertanyaan singkat seputar materi kopi ditanyakan, dan peserta yang dapat menjawab dengan benar, mendapatkan hadiah yang telah dipersiapkan. Hadiah ini diberikan (Gambar 5) untuk membangun antusiasme peserta mengikuti pelatihan dan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Hadiah berupa alat-alat penunjang bisnis kopi, seperti satu kardus gelas kopi, alat penggiling biji kopi manual, serta moka pot. Setiap peserta yang datang dan mengikuti pelatihan sampai selesai juga mendapatkan alat *French Press* untuk penyeduhan kopi. Hadiah ini diharapkan dapat menjadi modal awal bagi peserta yang antusias dan ingin memulai bisnis warung kopi sederhana.



Gambar 6. Sesi foto bersama

Sesi pelatihan diakhiri dengan sesi foto bersama (Gambar 6), makan siang bersama, serta pengisian formulir evaluasi kegiatan. Evaluasi kegiatan ini dilaksanakan sebagai bentuk penilaian standar kualitas kegiatan pengabdian, selain itu juga untuk mengambil data kebutuhan masyarakat akan pelatihan selanjutnya. Diketahui dari 25 peserta menyadari pentingnya ilmu bisnis yang diberikan dalam pelatihan, serta tertarik untuk dalam pembuatan bisnis kopi. Respon positive warga terhadap kegiatan ini juga berlanjut terhadap masukan-masukan yang ada untuk keberlanjutan program pendampingan masyarakat, seperti pelatihan dari sisi marketing, cara menghitung harga penjualan, serta pelatihan kuliner lainnya.

Setelah berjalannya waktu, evaluasi akhir juga dilaksanakan. Diketahui setelah pelatihan kopi, dari wawancara bersama direktur BUMDES, Bapak Wibowo Budi Utomo, terbangun dua bisnis kopi sederhana baru milik peserta pelatihan. Sebelum pelatihan telah ada kedai kopi *Keqinion Café and Eatery* yang telah berjalan dan operasional dengan baik. Namun setelah pelatihan, pelaku bisnis

kopi bertambah menjadi total tiga orang. Namun penambahan bisnis kopi ini bukan berupa warung kopi, namun memang sebelumnya peserta memiliki usaha warung minuman, yang kemudian ditambahkan menu kopi susu sesuai dengan resep yang diberikan saat pelatihan.

## **SIMPULAN DAN IMPLIKASI**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini mengkaji dampak dari inisiatif penjangkauan masyarakat yang berfokus pada lokakarya atau pelatihan kopi manual brew untuk masyarakat Desa Serdang Wetan dibawah naungan BUMDES Serdang Tirta Kencana. Temuan menunjukkan bahwa program yang dilaksanakan memiliki potensi yang signifikan untuk hasil sosial dan ekonomi yang positif.

Pelatihan ini memberikan pengetahuan akan potensi bisnis kopi serta menginspirasi peserta untuk dapat memulai bisnisnya sendiri. Selain itu, peserta diberikan keterampilan yang berharga terkait teknik penyeduhan kopi secara manual, memberdayakan peserta untuk meningkatkan kualitas produksi kopi mereka. Dengan menekankan pentingnya faktor-faktor seperti pemilihan biji, ukuran gilingan, suhu air, dan waktu penyeduhan, para peserta dapat meningkatkan kemampuan membuat kopi mereka dan berpotensi meningkatkan nilai produk mereka di pasar jika mereka memutuskan untuk berwirausaha pada bidang kopi.

Selain itu, upaya penjangkauan masyarakat memupuk rasa keterlibatan masyarakat dan kolaborasi di antara para peserta. Melalui sesi interaktif dan kegiatan langsung, individu memiliki kesempatan untuk bertukar pikiran, berbagi pengalaman, dan membangun hubungan dengan sesama penikmat kopi. Rasa memiliki ini dapat meningkatkan kohesi sosial dan upaya kolektif untuk meningkatkan industri kopi lokal secara keseluruhan.

Kesimpulannya, program pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada lokakarya kopi manual brew kopi untuk masyarakat Desa Serdang Wetan menunjukkan potensinya untuk memberdayakan peserta, mendorong keterlibatan masyarakat, dan memperluas peluang bisnis. Karena inisiatif tersebut terus berkembang dan menjangkau lebih banyak individu, mereka memiliki kapasitas untuk berkontribusi pada pertumbuhan dan perkembangan industri kopi lokal secara keseluruhan, yang bermanfaat baik bagi peserta maupun masyarakat luas. Kegiatan pengabdian serta penelitian di masa depan dapat menggali lebih dalam efek jangka panjang dari program pendampingan bisnis masyarakat desa Serdang Wetan. Selain itu, pelaksanaan kegiatan pengabdian menurut hasil evaluasi, seperti pendampingan strategi marketing, serta cara penghitungan harga guna memaksimalkan keuntungan bisnis kuliner dapat dilakukan.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini didukung oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Univeristas Multimedia Nusantara.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Abshar, D., & Septrizola, W. (2023). The influence of entrepreneurial orientation and market orientation on SME business performance. *Marketing Management Studies*, 3(1): 495-504.
- Aisyah, Y. (2020, July 27). *Resep Es Kopi Susu Kekinian, Pakai Gula Aren Cair*. Retrieved from Kompas.com: <https://www.kompas.com/food/read/2020/07/27/080800175/resep-es-kopi-susu-kekinian-pakai-gula-aren-cair>

- Alexandra, Y., Harianto, A., & Choirisa, S. F. (2020). Lontar's Nectar from Nusa Tenggara Timur as Sugar Replacement for CoffeeBased Beverages: Coffee Tourism Potential . *Culture, People and Technology: The Driving Forces for Tourism Cities - Proceedings of 8th ITSA Biennial Conference 2020*, 323-341.
- Maulana, I. (2022). PEMBERDAYAAN PETANI KOPI MELALUI OPTIMALISASI PENGOLAHAN HASIL KOPI DI DESA WONODADI, PLANTUNGAN, KABUPATEN KENDAL. *Indonesian Engagement Journal*, 3 (1) .
- Mujianto, F. (2023, July 10). *Tips Menyeduh Kopi Manual Brew Bagi Pemula*. Retrieved from Jawapos.com: <https://www.jawapos.com/lifestyle/011746265/tips-menyeduh-kopi-manual-brew-bagi-pemula>
- Najib, M., & Kiminami, A. (2011). Competitive Strategy and Business Performance of Small and Medium Enterprises in the Indonesian Food Processing Industry. *Studies in Regional Science*, 41(2):315-330, DOI:10.2457/srs.41.315.
- Pramagista, A., & Wandebori, H. (2021). Propose Business Strategy for Coffee Shop in Indonesia. *European Journal of Business and Management Research*, DOI: 10.24018/ejbmr.2021.6.1.687.
- Safitri, D., & Arina, N. (2022). The Trend of Drinking Coffee Culture as Indonesian Culture. *Proceeding The 2nd ICHELSS, August 24-25, 2022, Jakarta, Indonesia*, 117-125.
- Situmorang, R., Alexandra, Y., & Choirisa, S. F. (2023). PELATIHAN KREASI MINUMAN KOPI BAGI MASYARAKAT DESA LENGKONG KULON. *Jurnal Sinergitas PkM dan CSR*, 7 (1), DOI: <http://doi.org/10.19166/jspc.v7i1.6154>.
- Taufik, A., Santoso, S., Fahmi, M. I., Restuanto, F., & Yamin, S. (2022). The Role of Service and Product Quality on Customer Loyalty. *Journal of Consumer Sciences*, 7(1), 68-82, DOI: <https://doi.org/10.29244/jcs.7.1.68-82>.
- Yusuf, A. M., & Aji, F. M. (2022). ANALISIS TINGKAT KENYAMANAN PENGUNJUNG PADA COFFEE SHOP BERTEMA OUTDOOR. *Seminar Ilmiah Arsitektur III*, 540-549.