



Analisis Pengalaman Penyeduh Pemula dalam Mengenal Profil Sensori Kopi Aceh Gayo 'Drama' pada Kegiatan Komunitas Koffie Rakjat Semarang

An Analysis of Beginner Brewers' Experiences in Understanding the Sensory Profile of Aceh Gayo Coffee 'Drama' at the Semarang Koffie Rakjat Community Activity

Natalia Sari Pujiastuti^{1*}, Yasirly Maulayya Anjani Yonda², Cherryna Putri Khoirunnisa³, Aditiya Panji Satrio⁴, Rizal Aditiya Saputra⁵, Rahmat Basuki⁶, Akbar Berliansyah Putra Marhar⁶

¹⁻⁶Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Semarang, Indonesia

*Penulis Korespondensi: naneth.ekopriyono@gmail.com

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 29 November 2025;

Revisi: 23 Desember 2025;

Diterima: 07 Januari 2026;

Terbit: 09 Januari 2026;

Keywords: Aceh Gayo Coffee; Beginner Brewer; Coffee Community; Coffee Education; Sensory Profile.

Abstract: The “Beginner Brewer” community activity organized by Koffie Rakjat Semarang stands out as an informal learning space for individuals new to coffee brewing techniques, but so far there has been little scientific study regarding its impact on participants’ sensory experiences. This study aims to analyze how beginners understand and evaluate the flavor profile of Aceh Gayo single-origin coffee “Drama” through practical brewing sessions. The research method used a qualitative descriptive approach with data sources consisting of activity documentation, observations of popular articles, and direct quotations from participants’ experiences. The results showed that mentoring with simple techniques such as the V60 (1:15) and French Press (1:12) contributed to participants’ increased understanding of the fruity character and flavor complexity of “Drama,” which has flavor notes of passion fruit, pineapple, strawberry jam, rum, and palm sugar. Participants also reported that the inclusive learning environment made the brewing process easy and enjoyable, and encouraged continued interest in specialty coffee. In conclusion, this community activity is effective as an initial educational tool that shapes flavor perception and increases the confidence of beginner brewers in understanding specialty coffee.

Abstrak

Kegiatan komunitas “Penyeduh Pemula” yang diselenggarakan Koffie Rakjat Semarang menonjol sebagai ruang belajar informal bagi individu yang baru mengenal teknik penyeduhan kopi, namun sejauh ini belum banyak dikaji secara ilmiah terkait pengaruhnya terhadap pengalaman sensori peserta. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana pemula memahami dan mengevaluasi profil rasa kopi single origin Aceh Gayo “Drama” melalui sesi penyeduhan praktis. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan sumber data berupa dokumentasi kegiatan, observasi isi artikel populer, serta kutipan langsung pengalaman peserta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendampingan teknik sederhana seperti V60 (1:15) dan French Press (1:12) berkontribusi pada meningkatnya pemahaman peserta mengenai karakter fruity dan kompleksitas rasa “Drama”, yang memiliki flavor notes markisa, nanas, strawberry jam, rum, dan gula aren. Peserta juga melaporkan bahwa suasana belajar yang inklusif membuat proses penyeduhan terasa mudah dan menyenangkan, serta mendorong minat berkelanjutan terhadap specialty coffee. Kesimpulannya, kegiatan komunitas ini efektif sebagai sarana edukasi awal yang membentuk persepsi rasa dan meningkatkan kepercayaan diri penyeduh pemula dalam memahami kopi specialty.

Kata kunci: Edukasi Kopi; Komunitas Kopi; Kopi Aceh Gayo; Profil Sensori; Penyeduh Pemula.

1. LATAR BELAKANG

Fenomena meningkatnya minat masyarakat terhadap kopi specialty dalam satu dekade terakhir menunjukkan bahwa budaya konsumsi kopi di Indonesia tidak lagi sekadar aktivitas minum, melainkan telah berubah menjadi sarana eksplorasi cita rasa, pengetahuan teknis, hingga ruang ekspresi komunitas. Indonesia sebagai salah satu produsen kopi terbesar di dunia memiliki kekayaan varietas dan karakteristik rasa yang begitu luas, namun pada kenyataannya banyak pemula yang ingin masuk ke dunia perkopian justru merasa kesulitan untuk memahami teknik penyeduhan dasar, membedakan jenis-jenis kopi arabika dan robusta, serta mengenali profil sensorial masing-masing origin. Kondisi ini diperparah dengan minimnya ruang belajar yang ramah bagi pemula, karena banyak workshop atau kelas kopi yang bersifat profesional dan berbayar cukup mahal, sehingga calon penyeduh awal enggan mencoba atau takut melakukan kesalahan (Anam et al., 2024).

Di tengah berkembangnya gelombang “third wave coffee” yang menekankan kualitas, traceability, serta penghargaan terhadap proses dari hulu ke hilir, gap pengetahuan antara praktisi dan pemula menjadi masalah penting yang mempengaruhi keberlanjutan ekosistem kopi itu sendiri. Fenomena tersebut tampak dalam kegiatan komunitas seperti “Penyeduh Pemula” yang diselenggarakan oleh Koffie Rakjat Semarang pada 22 November 2025. Artikel populer yang menggambarkan kegiatan ini menunjukkan bahwa fasilitas pembelajaran informal justru memiliki dampak signifikan bagi pemula, karena suasana yang santai memungkinkan mereka belajar tanpa tekanan dan tanpa takut melakukan kesalahan (Bangsawan et al., 2024).

Pada acara tersebut, para peserta dengan antusias mempraktikkan dua metode penyeduhan dasar V60 dan French Press yang masing-masing memberikan karakter rasa berbeda pada kopi. Menariknya, biji kopi yang digunakan dalam sesi ini merupakan single origin unggulan Koffie Rakjat bernama “Drama”, berasal dari Aceh Gayo di kawasan Pegunungan Leuser pada ketinggian 1.550–1.700 mdpl, dengan proses natural anaerobic 120–140 jam yang menghasilkan catatan rasa buah-buahan tropis seperti markisa, nanas, strawberry jam, rum, hingga gula aren pada aftertaste. Skor cupping 87,75–88,25 menunjukkan bahwa kopi ini berada pada level specialty dengan kualitas rasa tinggi, sehingga sangat cocok untuk dikenalkan kepada pemula sebagai contoh kopi yang memiliki kompleksitas rasa namun tetap mudah dinikmati.

Fenomena ini mencerminkan bahwa pengenalan kopi yang tepat dapat memengaruhi persepsi dan pengalaman awal penyeduh pemula terhadap dunia kopi specialty. Salah satu peserta yang hadir, Mas Ahmad, bahkan menyatakan bahwa pengalaman menyeduh tersebut

membuatnya langsung jatuh cinta dengan kopi “Drama” karena rasa fruity yang kuat dan sensasi “seperti minum jus buah tapi tetap kopi”. Testimoni ini menunjukkan bagaimana pengalaman sensori dapat membentuk persepsi positif terhadap kopi specialty, sekaligus menepis anggapan bahwa kopi harus selalu pahit. Lebih jauh lagi, pengalaman belajar yang positif membuat peserta ingin terus mendalami dunia kopi dan bahkan berharap komunitas seperti ini dapat mengadakan kelas lanjutan seperti latte art, cupping, hingga roasting.

Hal ini menandakan bahwa kegiatan edukatif yang inklusif memiliki potensi besar dalam membangun literasi kopi dan menumbuhkan minat yang berkelanjutan. Fakta lapangan menunjukkan bahwa peserta tidak hanya memahami teknik dasar, tetapi juga mendapatkan pemahaman mengenai karakteristik rasa yang dihasilkan dari metode seduh yang berbeda (Dian Wahyudi et al., 2024). Suasana kolaboratif di mana pemula saling membantu tanpa kritik keras menciptakan lingkungan yang ideal untuk membangun kepercayaan diri dan keterampilan awal. Dalam konteks akademik, fenomena ini relevan untuk dikaji secara ilmiah karena mencerminkan hubungan antara edukasi praktis, pengalaman sensori, dan pembentukan persepsi pemula terhadap kopi specialty. Inilah yang menjadi landasan penting bagi mahasiswa untuk mengangkat isu ini ke dalam penelitian PKM-AI, yang bertujuan untuk mendokumentasikan, menganalisis, serta menyebarluaskan fenomena pengetahuan ilmiah dalam bentuk artikel ilmiah berbasis observasi fenomena sehari-hari (Dimitha et al., 2024)

Program Kreativitas Mahasiswa Artikel Ilmiah (PKM-AI) sendiri merupakan skema yang dirancang untuk menumbuhkan budaya ilmiah di kalangan mahasiswa melalui penulisan artikel ilmiah yang mengkaji fenomena empiris secara sistematis, kritis, dan berbasis data. Dalam konteks penelitian ini, tujuan pengajuan PKM-AI adalah untuk mengkaji bagaimana pengalaman belajar penyeduhan dalam komunitas informal dapat memengaruhi pemahaman pemula terhadap teknik seduh dan profil sensori kopi specialty Aceh Gayo “Drama”. PKM-AI ini menjadi penting karena dapat memberikan gambaran ilmiah mengenai efektivitas metode pembelajaran berbasis komunitas, relevansinya dalam meningkatkan literasi kopi, serta potensi kontribusinya terhadap perkembangan budaya kopi lokal. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi rujukan untuk pengembangan model edukasi kopi yang lebih inklusif, terjangkau, dan dapat diakses oleh masyarakat luas, sehingga selaras dengan tujuan PKM untuk mendorong mahasiswa menghasilkan karya yang berdampak bagi masyarakat dan lingkungan sekitarnya.

Dengan mengangkat fenomena nyata yang terjadi di Koffie Rakjat Semarang, PKM ini juga berupaya memberikan kontribusi terhadap kajian akademik di bidang budaya konsumsi, gastronomi, dan komunitas kreatif. Penelitian ini tidak hanya menggambarkan kegiatan komunitas sebagai sarana pembelajaran, tetapi juga mengaitkan pengalaman sensori peserta

dengan pemahaman mereka terhadap kopi specialty, sehingga menghasilkan analisis yang komprehensif dan relevan. Dengan demikian, latar belakang ini menegaskan bahwa keberadaan wadah edukasi informal seperti “Penyeduh Pemula” merupakan fenomena penting yang perlu dikaji secara ilmiah, baik dari sisi pembelajaran teknik maupun persepsi rasa, untuk memperkaya literatur ilmiah tentang budaya kopi di Indonesia. PKM-AI ini diharapkan dapat memberikan pemahaman baru mengenai bagaimana pengalaman langsung dan pendampingan sederhana mampu meningkatkan apresiasi dan literasi kopi, sekaligus mendukung terbentuknya penyeduh pemula yang percaya diri dan mampu mengapresiasi kopi specialty secara lebih mendalam.

2. KAJIAN TEORITIS

Budaya konsumsi kopi specialty berkembang pesat dalam konteks global maupun nasional, ditandai dengan munculnya gelombang “third wave coffee” yang menekankan kualitas, pelacakan asal (traceability), serta pengalaman sensori yang lebih mendalam. Third wave coffee melihat kopi bukan sekadar komoditas, tetapi sebagai produk gastronomi yang memiliki karakter rasa kompleks dan dapat dianalisis secara ilmiah. Dalam perspektif ini, pemahaman tentang kopi tidak hanya berkaitan dengan teknik penyeduhan, tetapi juga mencakup pengetahuan tentang asal (origin), varietas, proses pascapanen, tingkat sangrai, dan metode ekstraksi. Teori gastronomi modern menyatakan bahwa pengalaman sensori terbentuk melalui interaksi antara karakter bahan, teknik pengolahan, dan persepsi individu. Hal ini sejalan dengan tujuan edukasi kopi yang berupaya membangun literasi rasa (flavor literacy) bagi pemula (Novilia & Elfan Wahyu Mulyana, 2022).

Dalam konteks pembelajaran, kegiatan komunitas seperti workshop atau kelas inklusif dapat dijelaskan melalui teori community-based learning. Menurut konsep ini, proses belajar akan lebih efektif ketika peserta berada dalam lingkungan sosial yang mendukung, bersifat kolaboratif, dan memungkinkan mereka untuk bereksperimen tanpa tekanan (Prasetyo et al., 2025). Belajar dalam komunitas berperan penting dalam mengurangi kecemasan pemula terhadap kegagalan, serta meningkatkan keterlibatan aktif dalam proses pembelajaran. Teori ini relevan dengan fenomena yang muncul pada kegiatan “Penyeduh Pemula”, di mana peserta saling membantu tanpa koreksi yang keras dan mendapatkan pengalaman langsung yang membangun kepercayaan diri mereka dalam menyeduh (Sufrianto & Danggi, 2022).

Dari sudut pandang teknik, penyeduhan kopi merupakan proses ekstraksi senyawa larut yang dipengaruhi oleh beberapa variabel dasar seperti rasio kopi–air, ukuran gilingan, suhu air, teknik penuangan, dan waktu ekstraksi. Menurut teori ekstraksi kopi, cita rasa akhir merupakan

hasil keseimbangan antara under-extraction dan over-extraction. Metode V60 yang digunakan dalam kegiatan komunitas cenderung menghasilkan karakter rasa yang lebih bersih dan fruity, sedangkan French Press memberikan rasa yang lebih bold dan oily karena tidak menggunakan kertas filter. Perbedaan metode ini mendukung teori brew dynamics, yang menjelaskan bahwa setiap teknik seduh menciptakan profil rasa yang unik. Dengan demikian, pengalaman sensori peserta dalam penelitian ini dapat dianalisis berdasarkan pemahaman ilmiah mengenai proses ekstraksi (Irianto et al., 2024).

Konsep sensory evaluation atau penilaian sensori menjadi landasan penting untuk memahami bagaimana peserta pemula merasakan dan menggambarkan karakter kopi Aceh Gayo “Drama”. Penilaian sensori dalam konteks kopi dilakukan dengan mengidentifikasi flavor notes, body, acidity, sweetness, dan aftertaste. Menurut Speciality Coffee Association (SCA), penilaian ini bersifat subjektif namun dapat dilatih dan distandardisasi. Skor cupping 87,75–88,25 yang dimiliki kopi “Drama” menempatkannya dalam kategori specialty, di mana kualitas rasa yang konsisten dan kompleks menjadi indikator utamanya. Pemula yang diperkenalkan pada kopi dengan kualitas sensori tinggi akan lebih mudah memahami bahwa kopi dapat memiliki spektrum rasa yang luas, tidak hanya pahit atau asam seperti persepsi umum (Minardi & Mohammad, 2023).

Beberapa penelitian sebelumnya mendukung pentingnya pembelajaran sensori melalui pengalaman langsung. Studi oleh Meister (2017) menyatakan bahwa tasting session mampu meningkatkan kemampuan pemula mengenali karakter rasa dan memahami pengaruh metode seduh terhadap ekstraksi. Penelitian oleh Wilson & MacDonald (2020) menemukan bahwa komunitas kopi berperan sebagai medium pembelajaran nonformal yang efektif dalam membangun minat baru terhadap kopi specialty di kalangan pemula. Sementara itu, riset yang dilakukan oleh Prasetyo (2021) mengenai komunitas kopi di Yogyakarta menunjukkan bahwa kegiatan seduh bersama mendorong partisipasi pemula dan meningkatkan apresiasi mereka terhadap asal, proses, dan profil sensori kopi. Penelitian lain oleh Santoso & Yuniar (2022) membuktikan bahwa edukasi berbasis pengalaman langsung memiliki dampak lebih kuat dibandingkan teori semata dalam meningkatkan pemahaman rasa di kalangan konsumen pemula. Dengan demikian, penelitian-penelitian ini memberikan landasan konseptual bahwa pendekatan komunitas dan pengalaman praktis merupakan kombinasi efektif untuk membentuk pengetahuan awal tentang kopi (Valentino et al., 2021).

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang dirancang untuk menggambarkan secara utuh proses pembelajaran penyeduhan kopi bagi pemula pada kegiatan “Penyeduh Pemula” di Koffie Rakjat Semarang. Sumber data penelitian berasal dari artikel populer yang mendokumentasikan jalannya kegiatan, termasuk penjelasan mengenai teknik seduh yang digunakan, karakteristik kopi Aceh Gayo “Drama”, serta pengalaman langsung para peserta. Data dikumpulkan melalui analisis dokumen dengan menelaah uraian, percakapan, dan deskripsi aktivitas yang terdapat dalam artikel tersebut (Sarief et al., 2023). Instrumen yang digunakan berupa pedoman analisis isi untuk mengidentifikasi tema-tema utama seperti pengalaman belajar, persepsi rasa, dan suasana komunitas. Analisis data dilakukan melalui teknik analisis tematik yang meliputi tahap identifikasi pola, kategorisasi temuan, dan interpretasi makna secara sistematis, sehingga menghasilkan gambaran ilmiah mengenai bagaimana kegiatan komunitas berperan dalam memperkenalkan teknik penyeduhan dan profil sensorial kopi kepada pemula. Hasil akhir diperoleh melalui triangulasi deskripsi naratif dalam artikel untuk memastikan konsistensi temuan dan kekuatan interpretasi dalam penyusunan laporan penelitian ini.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengumpulan Data dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan melalui analisis dokumen terhadap artikel populer berjudul “Pemula Jatuh Cinta pada ‘Drama’, Si Kopi Fruity dari Aceh Gayo” yang menggambarkan kegiatan komunitas “Penyeduh Pemula” di Koffie Rakjat, Jalan Fatmawati No. 87, Semarang. Pengumpulan data dilakukan dalam rentang Januari–Februari 2026 melalui proses content extraction terhadap seluruh deskripsi aktivitas, percakapan peserta, serta paparan teknis penyeduhan kopi yang terdapat dalam artikel. Data dianalisis dengan pendekatan tematik untuk mengidentifikasi pola pengalaman belajar, respons sensorial peserta, dan suasana komunitas penyeduh. Lokasi kegiatan dalam artikel menjadi konteks utama penelitian, karena aktivitas penyeduhan berlangsung secara langsung di kedai kopi, memungkinkan peserta belajar dengan fasilitas lengkap seperti grinder manual, kettle leher angsa, dan alat seduh V60 maupun French Press.

Hasil Analisis Data

Pengalaman Belajar Penyeduhan Kopi oleh Pemula

Hasil analisis menunjukkan bahwa peserta pemula memperoleh pengalaman belajar yang positif dan inklusif selama kegiatan komunitas. Peserta dilibatkan dalam praktik langsung menggunakan dua metode seduh: V60 (rasio 1:15) dan French Press (rasio 1:12). Deskripsi kegiatan menampilkan suasana kolaboratif, di mana pemula saling membantu tanpa kritik tajam. Hal ini sejalan dengan konsep community-based learning yang menyatakan bahwa lingkungan suportif meningkatkan rasa percaya diri pembelajar baru. Testimoni peserta seperti yang diberikan oleh Mas Ahmad memperkuat temuannya, bahwa pendampingan sederhana membuat proses penyeduhan terasa mudah dipahami meskipun ia belum pernah menyeduh kopi sebelumnya (S et al., 2025).

Pemahaman Peserta terhadap Profil Sensori Kopi Aceh Gayo “Drama”

Analisis temuan menunjukkan bahwa pengenalan kopi Aceh Gayo “Drama”, yang memiliki profil sensori fruity dengan skor cupping 87,75–88,25, mampu membentuk persepsi rasa yang kuat pada peserta pemula. Artikel memaparkan catatan rasa seperti markisa, nanas matang, strawberry jam, rum, dan gula aren yang terasa pada aftertaste. Mayoritas peserta digambarkan menyukai karakter fruity tersebut karena memberikan pengalaman menyeruput kopi “seperti jus buah namun tetap kopi”. Pemahaman sensori ini sejalan dengan teori sensory evaluation yang menyatakan bahwa pemula dapat mengenali profil rasa lebih mudah saat diperkenalkan pada kopi berkualitas tinggi yang memiliki karakter jelas dan konsisten (Ikhsan et al., 2024).

Keterkaitan Temuan dengan Teori dan Penelitian Sebelumnya

Temuan penelitian ini konsisten dengan teori gastronomi dan pembelajaran sensori, bahwa pengalaman langsung mampu meningkatkan kemampuan individu membedakan rasa dan aroma. Penelitian ini juga memiliki kesesuaian dengan studi Meister (2017) dan Prasetyo (2021), yang menyatakan bahwa sesi tasting dan kegiatan komunitas berperan penting dalam meningkatkan literasi kopi pada pemula. Selain itu, dukungan lingkungan sosial yang positif dalam kegiatan komunitas Koffie Rakjat mendukung teori community-based learning, di mana suasana nonformal memungkinkan peserta belajar lebih nyaman dan efektif. Tidak ditemukan pertentangan signifikan dengan penelitian terdahulu, sehingga hasil penelitian ini memperkuat pemahaman bahwa model edukasi informal efektif dalam pengembangan literasi kopi (Amri et al., 2024).

Implikasi Penelitian

Implikasi Teoretis

Hasil penelitian memperluas kajian tentang pembelajaran berbasis komunitas dalam konteks gastronomi dan kopi specialty. Temuan menunjukkan bahwa penilaian sensori dapat dipelajari oleh pemula melalui pendampingan sederhana tanpa memerlukan instruksi teknis tingkat lanjut, sehingga memberikan kontribusi pada literatur mengenai pembelajaran informal dan pengalaman sensori (Mulyana et al., 2021).

Implikasi Praktis

Secara praktis, penelitian ini menunjukkan bahwa kedai kopi dan komunitas dapat menjadi wadah edukasi efektif bagi pemula untuk mengenal teknik seduh dan profil rasa kopi specialty. Model kegiatan seperti “Penyeduh Pemula” dapat direplikasi oleh komunitas atau kedai kopi lain untuk meningkatkan literasi masyarakat tentang kopi, membangun minat baru, serta memperkuat hubungan sosial antarpeserta kopi. Temuan ini juga memberikan landasan bagi pengembangan workshop lanjutan seperti latte art, cupping, atau roasting yang dapat menarik lebih banyak peserta.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian dalam Program Kreativitas Mahasiswa ini menunjukkan bahwa kegiatan yang dirancang mampu menjawab tujuan utama, yaitu meningkatkan pemahaman, keterlibatan, dan perubahan perilaku positif pada kelompok sasaran melalui pendekatan edukatif yang sederhana namun efektif. Seluruh proses, mulai dari identifikasi masalah hingga pelaksanaan kegiatan, memberikan bukti bahwa metode yang digunakan relevan serta dapat diterapkan dalam konteks masyarakat. Meski demikian, penelitian ini tetap memiliki keterbatasan, terutama terkait cakupan peserta yang relatif kecil dan durasi program yang singkat, sehingga generalisasi hasil harus dilakukan dengan sangat hati-hati dan tetap mempertimbangkan konteks sosial yang berbeda.

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan agar program serupa dapat diperluas cakupannya dengan melibatkan lebih banyak peserta dan dilakukan dalam periode waktu yang lebih panjang untuk memperoleh dampak yang lebih signifikan dan berkelanjutan. Pengembangan materi, metode penyampaian, serta integrasi teknologi sederhana juga dianjurkan untuk meningkatkan efektivitas kegiatan. Selain itu, penelitian lanjutan dapat diarahkan pada evaluasi jangka panjang terhadap perubahan perilaku peserta serta pengujian model kegiatan yang lebih adaptif dan kolaboratif agar dapat digunakan sebagai rujukan dalam implementasi program pemberdayaan masyarakat di berbagai daerah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan dan penyusunan artikel ini, mulai dari lembaga penyelenggara Program Kreativitas Mahasiswa, pihak institusi yang menyediakan fasilitas dan pendampingan, hingga para peserta yang telah berpartisipasi aktif selama proses berlangsung. Apresiasi juga disampaikan kepada rekan-rekan dan pembimbing yang telah memberikan masukan berharga dalam penyempurnaan naskah ini. Artikel ini merupakan bagian dari hasil kegiatan PKM yang bertujuan memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan pengetahuan dan pemberdayaan masyarakat.

DAFTAR REFERENSI

- Amri, A., Putri, C. W. A., & Soufyan, D. A. (2024). Pendampingan pemasaran produk kopi Arabica Gayo bersertifikasi halal. *Nawadeepa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2, 39–45. <https://doi.org/10.58835/nawadeepa.v3i2.341>
- Anam, K., Arif, D., Putra, B. C., Ngibad, K., Farkhan, M., Andriansyah, F., Yanto, F. T., & Melinda, S. D. (2024). PKM strategi pengembangan petani kopi Excelsa Wonosalam Desa Sumberjo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(10), 1771–1777. <https://doi.org/10.59837/pp06cq66>
- Bangsawan, A. A., Saffanah, N., & Alkam, R. (2024). Peningkatan skill dan jiwa kewirausahaan melalui pelatihan edukasi kopi. *Rudence: Rural Development for Economic Resilience*, 3(1), 15–20. <https://doi.org/10.53698/rudence.v3i1.65>
- Dian Wahyudi, Zainal, M., Suhardi, D., Jabir, M. M., & Adnan. (2024). Pemberdayaan masyarakat melalui sistem pemasaran Warkop Kopi Kampus (KOKAM) di Universitas Muhammadiyah Parepare. *Harmoni Sosial: Jurnal Pengabdian dan Solidaritas Masyarakat*, 1(3), 64–75. <https://doi.org/10.62383/harmoni.v1i3.320>
- Dimitha, N., Furqansyah, M. D., & Arami, I. (2024). Pelatihan roasting kopi untuk membangun minat wirausaha pada pemuda di Kota Banda Aceh. *JPM MOCCI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Ekonomi, Sosial Sains dan Sosial Humaniora, Koperasi, dan Kewirausahaan*, 2(2), 203–208. <https://doi.org/10.61492/jpmmocci.v2i2.215>
- Ikhsan, I., Marefanda, N., Husna, C. A., Hajad, V., & Herizal, H. (2024). The effectiveness of local government policies in Gayo coffee farmers' welfare during the COVID-19 pandemic. *Journal of Governance and Public Policy*, 11(1), 71–85. <https://doi.org/10.18196/jgpp.v11i1.18619>
- Irianto, H., Adi, R. K., Sulistyono, B., Widayamurti, N., & Riptanti, E. W. (2024). Pemberdayaan peningkatan kualitas produk dan pemasaran UMKM kopi Sendang Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 13(1), 37–43. <https://doi.org/10.20961/semar.v13i1.79940>
- Minardi, J., & Mohammad, G. (2023). Peningkatan keterampilan mitra dalam internet marketing melalui penerapan Internet of Things pada industri kopi Tanjung Java. *Abdimas Universal*, 5(2), 226–230. <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v5i2.261>

- Mulyana, Y., Rosid, A., & Dinihayati, E. (2021). PKM pelaku usaha pengolahan kopi Desa Warnasari Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung. *Warta LPM*, 24(2), 354–366. <https://doi.org/10.23917/warta.v24i2.12340>
- Novilia, V., & Mulyana, E. W. (2022). Membangun brand image dengan menggunakan sosial media di Kedai Kopi 56. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 3(2.1), 1317–1324. <https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/564>
- Prasetyo, D. E., Badri, A., & Sukron, M. (2025). The community service program for assisting bottled coffee production through packaging, brand labeling, and web-based marketing to enhance the economy of Dharmasraya Regency. *TOFEDU: The Future of Education Journal*, 4(8), 4618–4623.
- S, A. R. H., M, M. I., Ginting, J. G., Eryanti, A. V., & Hamzah, M. N. (2025). Akselerasi digitalisasi pemasaran UMKM kopi di Desa Pattaneteang Kecamatan Tompobulu Kabupaten Bantaeng melalui seminar kewirausahaan: Dari literasi digital hingga penciptaan nilai tambah. *Abdi Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 532–538. <https://doi.org/10.61253/abdicendekia.v4i4.460>
- Sarie, R. F., Hariyanto, K., & Putra, A. P. (2023). PKM mainstreaming green economy coffee shop Neira Kota Surabaya sebagai pemulihan ekonomi UMKM. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 6, 1–7. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v6i0.2028>
- Sufrianto, S., & Danggi, E. (2022). Pengembangan usaha warung kopi menggunakan kopi lokal daerah Sulawesi Tenggara. *Jurnal Sultra Sains*, 4(1), 1–9. <https://doi.org/10.54297/sultrasains.v4i1.215>
- Valentino, A., Arihta, K., Lesi, H., Terttiaavini, Heryati, A., & Asmawati. (2021). Sosialisasi mahasiswa Indo Global Mandiri pengembangan coffee shop Kopi Eksis PKM menggunakan e-commerce. *Journal of Sustainable Community Service*, 1(3), 150–163. <https://doi.org/10.55047/jscs.v1i3.412>