JURNAL ALTIFANI
Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat

Vol. 6, No. 5 - September 2026, Hal. 3133-3139
DOI: 10.59395/altifani.v6i5.1542

Peningkatan Nilai Tambah Kopi melalui Inovasi Es Kopi Gula Aren Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Sepaku di Kawasan IKN

Coffee Diversification into Palm Sugar Iced Coffee as an Approach to Economic Empowerment in Sepaku Village, IKN Area

Rahma Yanti Tajuddin*[1], Edy Wibowo[2], Ahmad Zamroni[3], Hamka[4], Mujibu Rahman[5], Netty Maria Naibaho[6], Siti Hutami[7], Dodi Purwanto[8], Supriono[9], Silvia Darmans[10]
Prodi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Samarinda
*e-mail: rahmayantitajuddin@politanisamarinda.ac.id

Received:	Revise:	Accepted:	Available online:
27.08.2026	19.09.2026	27.09.2026	29.09.2026

Abstract:. *Coffee holds high potential for processing into value-added products, yet household-scale product diversification in Sepaku Village, within the IKN development area, remains limited. This community empowerment program aimed to enhance the knowledge and skills of the Srikandi Women Farmers Group in processing coffee into palm sugar iced coffee as a form of product diversification. The method combined socialization, demonstration, and hands-on practice in making palm sugar iced coffee, evaluated using pretest and posttest questionnaires. The results showed an increase in participants' average understanding score from 94.38% to 100.00%, with all participants achieving the maximum score on the posttest. The program yielded a product prototype with strong potential for development as a home-based business. These findings confirm that a participatory-educational approach effectively strengthens community capacity to create value-added coffee products as an initial step toward sustainable economic empowerment.*
Keywords*: palm sugar iced coffee; product diversification; value added; economic empowerment; Sepaku Village*

Abstrak: Kopi merupakan komoditas dengan potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai tambah, namun diversifikasi produk pada tingkat rumah tangga di Desa Sepaku, kawasan IKN, masih terbatas. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Kelompok Wanita Tani Srikandi dalam mengolah kopi menjadi es kopi gula aren sebagai bentuk diversifikasi produk. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan es kopi gula aren, disertai evaluasi menggunakan kuesioner pretest dan posttest. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan rata-rata skor pemahaman peserta dari 94,38% menjadi 100,00%, dengan seluruh peserta mencapai skor maksimal pada posttest. Kegiatan ini menghasilkan prototipe produk yang berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumahan. Hasil ini menegaskan bahwa pendekatan edukatif-partisipatif efektif meningkatkan kapasitas masyarakat dalam menciptakan produk kopi bernilai tambah sebagai langkah awal pemberdayaan ekonomi berkelanjutan.
Kata kunci es kopi gula aren; diversifikasi produk; nilai tambah; pemberdayaan ekonomi; Desa Sepaku

1. PENDAHULUAN

Kopi merupakan komoditas yang tidak hanya memiliki nilai sebagai bahan baku primer, tetapi juga mempunyai peluang ekonomi yang besar ketika diolah menjadi produk siap konsumsi. Pada tingkat konsumen, keputusan membeli kopi dipengaruhi oleh atribut produk, preferensi rasa, harga, konteks konsumsi, dan karakteristik konsumen (Samoggia & Riedel, 2018). Dengan demikian, pengembangan produk kopi pada skala rumah tangga tidak cukup berhenti pada kopi bubuk, tetapi dapat diarahkan pada produk minuman yang lebih praktis, sesuai tren konsumsi, dan memiliki diferensiasi.

Diversifikasi produk merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan nilai tambah karena proses pengolahan dapat memperluas bentuk produk, pasar, dan peluang pendapatan. Studi mengenai agroindustri kopi di Indonesia menunjukkan bahwa pengolahan lebih lanjut menghasilkan nilai tambah yang lebih besar dibandingkan penjualan bahan dalam bentuk yang belum banyak diproses (Umroh et al., 2024; Tsani et al., 2025). Pada konteks pengabdian masyarakat, pendampingan inovasi produk kopi juga dilaporkan dapat meningkatkan pengetahuan dan

Vol. 6, No. 5 - September 2026, Hal. 3133-3139
DOI: 10.59395/altifani.v6i5.1542

kemampuan masyarakat dalam mengembangkan produk olahan (Saraswati et al., 2020; Tsani et al., 2025).

Es kopi gula aren dipilih sebagai bentuk diversifikasi karena memadukan karakter kopi dengan rasa manis dan aroma khas gula aren serta dapat diproduksi menggunakan peralatan yang relatif sederhana. Penelitian tentang preferensi konsumen kopi di Indonesia menunjukkan bahwa atribut gula, termasuk palm sugar, dapat menjadi bagian dari preferensi konsumen ketika memilih minuman kopi (Sales et al., 2020). Dari sisi sensori, penerimaan minuman kopi sangat dipengaruhi oleh keseimbangan rasa pahit, manis, aroma, body, dan karakter roasted (Adhikari et al., 2019; Seninde & Chambers, 2020). Oleh karena itu, pelatihan pengolahan es kopi gula aren perlu menekankan standardisasi formulasi, sanitasi, konsistensi proses, dan penyajian.

Desa Sepaku berada dalam kawasan strategis Ibu Kota Nusantara (IKN), sehingga pengembangan kapasitas ekonomi masyarakat melalui produk pangan lokal mempunyai relevansi dengan penguatan ekonomi masyarakat dan penciptaan usaha berbasis potensi setempat. Pendekatan pemberdayaan yang menempatkan masyarakat sebagai pelaku produksi memungkinkan transfer teknologi tidak berhenti pada kegiatan pelatihan, tetapi diarahkan pada kemampuan memproduksi, menghitung biaya, mengemas, dan mengembangkan produk secara mandiri. Pengalaman program pemberdayaan pada komunitas kopi menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif, praktik langsung, dan pendampingan lebih sesuai untuk membangun kapasitas teknis masyarakat (Sawerah et al., 2025; Kharisma & Mustofa, 2025).

Permasalahan yang menjadi dasar kegiatan ini adalah (1) terbatasnya diversifikasi kopi menjadi produk siap konsumsi; (2) belum optimalnya keterampilan masyarakat dalam standardisasi formulasi minuman; (3) belum kuatnya pemahaman mengenai pengemasan produk; dan (4) belum optimalnya orientasi nilai tambah dalam pengembangan produk berbasis home industry. Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Sepaku dalam mengolah kopi menjadi es kopi gula aren, menghasilkan prototipe produk yang dapat dikembangkan sebagai usaha rumahan, serta meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai peluang nilai tambah dan keberlanjutan usaha.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Peningkatan Nilai Tambah Kopi melalui Inovasi Es Kopi Gula Aren untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Sepaku di Kawasan IKN" dilaksanakan di Desa Sepaku, Kecamatan Sepaku, Kabupaten Penajam Paser Utara, Kalimantan Timur, pada [tanggal/bulan/tahun]. Sasaran kegiatan adalah Kelompok Wanita Tani Srikandi Desa Sepaku. Pemilihan lokasi didasarkan pada potensi pengembangan komoditas lokal melalui diversifikasi dan pengolahan produk yang dapat meningkatkan nilai ekonomi kopi (Towaha et al., 2014; Achyani, 2018).

Kegiatan menggunakan pendekatan edukatif-partisipatif melalui metode sosialisasi, diskusi, dan demonstrasi. Sosialisasi bertujuan memberikan pengetahuan mengenai potensi kopi, konsep nilai tambah, diversifikasi produk, pemanfaatan gula aren, serta higiene dan sanitasi pangan. Demonstrasi digunakan untuk memperkenalkan secara langsung proses pembuatan es kopi gula aren. Pendekatan partisipatif melalui penyampaian materi dan interaksi dengan peserta dapat mendukung proses transfer pengetahuan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat (Saraswati et al., 2020).

Evaluasi dilakukan menggunakan kuesioner untuk mengetahui pemahaman dan respons peserta. Indikator meliputi pemahaman nilai tambah kopi, diversifikasi produk, proses pembuatan es kopi gula aren, higiene dan sanitasi, ketertarikan terhadap produk, serta minat pengembangan produk sebagai peluang ekonomi.

Pelaksanaan kegiatan terdiri atas persiapan, sosialisasi, demonstrasi, dan evaluasi. Tahap persiapan meliputi koordinasi dengan pihak desa, identifikasi kebutuhan peserta, serta penyiapan materi, bahan, dan peralatan. Bahan demonstrasi terdiri atas kopi, gula aren, susu, air, dan es, sedangkan peralatan meliputi alat penyeduh, wadah, alat ukur, gelas, dan kemasan.

Vol. 6, No. 5 - September 2026, Hal. 3133-3139
DOI: 10.59395/altifani.v6i5.1542

Tahap sosialisasi dilakukan melalui ceramah interaktif dan diskusi mengenai peningkatan nilai tambah kopi melalui diversifikasi produk. Selanjutnya dilakukan demonstrasi pembuatan es kopi gula aren yang meliputi persiapan bahan, penyeduhan kopi, pembuatan larutan gula aren, pencampuran kopi dan bahan pendukung, penambahan es, serta penyajian dan pengemasan. Selama demonstrasi, tim pengabdi menjelaskan teknik pengolahan dan penerapan higiene serta sanitasi.

Tahap evaluasi dilakukan setelah kegiatan melalui pengisian kuesioner dan diskusi singkat. Data dianalisis secara deskriptif menggunakan nilai rata-rata setiap indikator untuk menggambarkan tingkat pemahaman dan respons peserta terhadap kegiatan. Metode demonstrasi dan evaluasi tersebut diharapkan dapat meningkatkan wawasan masyarakat mengenai peluang pengolahan kopi menjadi produk minuman bernilai tambah (Towaha et al., 2014; Tsani et al., 2025).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Kegiatan diawali dengan perkenalan tim pengabdi dari Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Politeknik Pertanian Negeri Samarinda, dengan anggota KWT Srikandi Desa Sepaku seperti Gambar 1 (a). Tim kemudian menyampaikan tujuan kegiatan, yaitu memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan diversifikasi kopi menjadi produk minuman yang memiliki nilai tambah, khususnya es kopi gula aren.

Selanjutnya, peserta diberikan materi mengenai diversifikasi produk kopi, peningkatan nilai tambah, pemilihan bahan, formulasi, serta higiene dan sanitasi pengolahan pangan. Penyampaian dilakukan secara interaktif dengan mengaitkan materi pada potensi pengembangan produk rumah tangga dapat dilihat pada Gambar 1 (c).

Kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik pembuatan es kopi gula aren. Tahapan dimulai dari penyiapan dan penimbangan bahan, penyeduhan kopi dengan air panas, pembuatan larutan gula aren hingga homogen, kemudian pencampuran larutan gula aren, susu, dan ekstrak kopi. Setelah itu ditambahkan es batu dan produk disajikan dalam kemasan. Peserta mengikuti proses secara langsung dan berkesempatan mempraktikkan beberapa tahapan pembuatan seperti terlihat pada Gambar 1 (b).

Setelah praktik, dilakukan tanya jawab dan diskusi. Peserta aktif menanyakan takaran bahan, tingkat kemanisan, jenis kopi yang sesuai, teknik penyeduhan, serta cara menjaga konsistensi rasa. Secara umum, anggota KWT Srikandi menunjukkan respons positif dan antusias, terutama terhadap kemudahan proses dan peluang pengembangan es kopi gula aren sebagai produk rumah tangga. Kegiatan ini memberikan pengalaman praktis kepada peserta dalam mengolah kopi menjadi produk minuman inovatif yang berpotensi meningkatkan nilai tambah komoditas lokal.



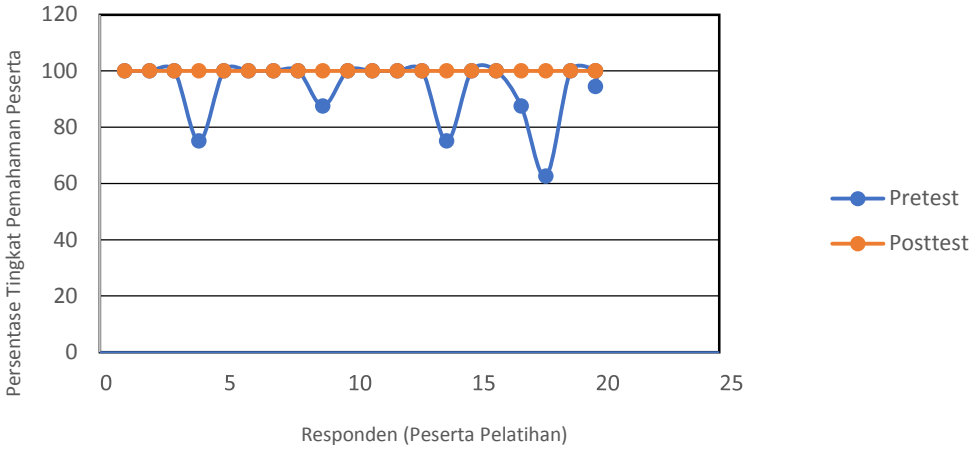
(a) (b) (c)

Gambar 1. Kegiatan Pengabdian Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Politani Samarinda (a) foto bersama KWT Srikandi (b) praktik langsung dalam pembuatan kopi kekinian (c) sosialisasi dan penyampaian materi

Kegiatan menghasilkan produk es kopi gula aren yang dirancang sebagai minuman siap konsumsi dengan proses yang dapat dilakukan pada skala rumah tangga. Tahapan praktik

Vol. 6, No. 5 - September 2026, Hal. 3133-3139
DOI: 10.59395/altifani.v6i5.1542

menekankan ketepatan formulasi, kebersihan peralatan, konsistensi rasa, dan pengemasan. Pendekatan praktik langsung penting karena produk minuman memerlukan keterampilan prosedural yang tidak cukup diperoleh melalui penyuluhan teoritis. Hasil kegiatan sejalan dengan program diversifikasi kopi di berbagai daerah yang menunjukkan bahwa praktik pengolahan dan pendampingan dapat meningkatkan kapasitas masyarakat untuk menghasilkan produk bernilai tambah (Saraswati et al., 2020; Tsani et al., 2025).



Gambar 2. Persentase Tingkat Pemahaman (%) peserta pelatihan (KWT Srikandi) yang diuji pada awal dan akhir kegiatan pengabdian.

Keunggulan produk adalah bahan dan peralatan relatif mudah diperoleh, proses produksi singkat, dan produk dapat dijual dalam kemasan individual. Kelemahannya adalah umur simpan relatif pendek apabila produk dibuat tanpa sistem rantai dingin dan tanpa pengujian umur simpan. Oleh sebab itu, pengembangan usaha sebaiknya diarahkan pada produksi harian, pengendalian suhu, sanitasi, pelabelan yang sesuai, dan pengujian lebih lanjut sebelum produk dipasarkan secara luas.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui perbandingan hasil *pretest* dan *posttest* terhadap 20 responden. Berdasarkan hasil pengolahan data, rata-rata skor *pretest* peserta sebesar 94,38%, sedangkan rata-rata skor *posttest* meningkat menjadi 100,00%. Dapat dilihat pada gafik Gambar 2 diatas Dengan demikian, terdapat peningkatan sebesar 5,63 poin persentase setelah peserta mengikuti kegiatan.

Pada tahap *pretest*, sebagian besar peserta telah memiliki capaian yang tinggi. Sebanyak 16 dari 20 responden memperoleh skor 100%, sedangkan empat responden memperoleh skor antara 62,50% hingga 87,50%. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa tingkat pemahaman awal peserta relatif tinggi, tetapi masih terdapat sebagian peserta yang belum mencapai skor maksimal. Setelah kegiatan dilaksanakan, seluruh 20 responden memperoleh skor 100% pada *posttest*.

Hasil tersebut menunjukkan adanya perubahan positif setelah pelaksanaan kegiatan. Peningkatan capaian evaluasi menunjukkan bahwa materi dan proses pelatihan mampu memperkuat pemahaman peserta mengenai materi yang diberikan. Temuan ini sejalan dengan kegiatan pengabdian terkait inovasi produk kopi yang menggunakan evaluasi *pretest* dan *posttest*, di mana pelatihan inovasi produk kopi dilaporkan dapat meningkatkan pemahaman peserta mengenai pengembangan produk berbasis kopi (Tsani et al., 2025).

Meskipun demikian, peningkatan rata-rata skor dalam kegiatan ini relatif kecil, yaitu sebesar 5,63 poin persentase. Kondisi tersebut disebabkan oleh tingginya skor awal peserta. Sebagian besar responden telah memperoleh skor maksimal pada *pretest*, sehingga ruang peningkatan skor menjadi terbatas. Oleh karena itu, hasil evaluasi lebih tepat diinterpretasikan sebagai keberhasilan kegiatan dalam memastikan seluruh peserta mencapai capaian maksimal berdasarkan instrumen evaluasi yang digunakan, bukan sebagai peningkatan pengetahuan yang sangat besar.

Vol. 6, No. 5 - September 2026, Hal. 3133-3139
DOI: 10.59395/altifani.v6i5.1542

Peningkatan Nilai Tambah Kopi

Inovasi es kopi gula aren merupakan bentuk diversifikasi yang mengubah kopi sebagai bahan baku menjadi produk minuman siap konsumsi. Proses pengolahan tersebut menciptakan nilai tambah melalui penggunaan bahan baku, formulasi, pengolahan, penyajian, dan pengemasan. Pengembangan produk turunan kopi merupakan salah satu bentuk hilirisasi yang dapat memperluas pemanfaatan komoditas kopi dan memberikan peluang ekonomi baru bagi masyarakat (Umroh et al., 2024).

Pengembangan produk berbasis kopi di tingkat masyarakat juga dapat diarahkan pada pemanfaatan potensi lokal untuk menghasilkan produk yang lebih beragam. Sawerah et al. (2025) menunjukkan bahwa inovasi berbasis kopi dapat digunakan sebagai pendekatan pemberdayaan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dan nilai tambah produk. Salah satu produk yang telah dibuat yaitu kopi bubuk instan seperti pada Gambar 3 Demikian pula, kegiatan diversifikasi produk kopi di wilayah penghasil kopi menunjukkan bahwa pengembangan produk olahan dapat menjadi bagian dari strategi penguatan ekonomi masyarakat (Aprianto et al., 2022).

Dalam konteks Desa Sepaku, inovasi es kopi gula aren dapat menjadi salah satu alternatif pengembangan produk *home industry*. Produk minuman siap konsumsi relatif memungkinkan untuk dikembangkan pada skala kecil dengan menyesuaikan kapasitas produksi masyarakat. Pengembangan selanjutnya dapat diarahkan pada standardisasi formulasi, pengendalian mutu, pengemasan, penentuan harga jual, serta pengembangan identitas produk. Program pemberdayaan yang menggabungkan inovasi produk dengan penguatan kapasitas masyarakat menunjukkan bahwa pengembangan produk pangan lokal dapat menjadi bagian dari strategi peningkatan kemandirian ekonomi masyarakat (Putri & Mukti, 2020).



Gambar 3. Inovasi Bubuk Kopi Instan

Dampak Kegiatan terhadap Masyarakat

Dampak jangka pendek kegiatan terlihat dari peningkatan capaian evaluasi peserta, yaitu dari rata-rata 94,38% pada *pretest* menjadi 100% pada *posttest*. Selain itu, peserta memperoleh pengalaman langsung dalam proses pembuatan es kopi gula aren. Transfer pengetahuan dan keterampilan melalui pelatihan berbasis praktik merupakan salah satu bentuk penguatan kapasitas masyarakat yang dapat menjadi dasar bagi pengembangan keterampilan produktif (Destiadi et al., 2026).

Dampak jangka menengah yang diharapkan adalah kemampuan peserta untuk mengulangi proses pembuatan produk secara mandiri dan melakukan pengembangan formulasi sesuai dengan preferensi konsumen. Pada tahap ini, keberhasilan program tidak hanya ditentukan oleh kemampuan menghasilkan produk, tetapi juga oleh kemampuan menjaga konsistensi mutu dan efisiensi proses produksi.

Dalam jangka panjang, keterampilan tersebut dapat menjadi dasar pengembangan usaha berbasis *home industry*. Pengembangan usaha dapat dilakukan melalui peningkatan kapasitas produksi, pengembangan kemasan, penciptaan identitas merek, perhitungan harga pokok produksi,

Vol. 6, No. 5 - September 2026, Hal. 3133-3139
DOI: 10.59395/altifani.v6i5.1542

pemasaran, serta perluasan jaringan pasar. Studi pengabdian mengenai pengembangan hilirisasi produk kopi menunjukkan bahwa penguatan produk turunan, branding, kemasan, dan pemasaran dapat mendukung pengembangan ekosistem usaha kopi masyarakat (Umroh et al., 2024; Destiadi et al., 2026).

Namun demikian, berdasarkan data yang tersedia, kegiatan ini baru dapat membuktikan dampak pada aspek capaian evaluasi pengetahuan. Belum tersedia data kuantitatif mengenai peningkatan pendapatan, jumlah produksi, omzet, atau jumlah peserta yang telah menjalankan usaha setelah pelatihan. Oleh karena itu, dampak ekonomi jangka panjang masih merupakan potensi yang perlu dievaluasi melalui pendampingan lanjutan. Pendekatan tersebut penting agar klaim pemberdayaan ekonomi didasarkan pada indikator ekonomi yang terukur.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian telah memberikan kontribusi terhadap peningkatan kapasitas masyarakat melalui pengenalan inovasi diversifikasi kopi menjadi es kopi gula aren. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa seluruh peserta mencapai skor maksimal pada *posttest*. Sementara itu, pengembangan produk menjadi usaha *home industry*merupakan peluang lanjutan yang memerlukan pendampingan dalam aspek standardisasi produk, pengemasan, biaya produksi, pemasaran, dan manajemen usaha.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian di Desa Sepaku berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan KWT Srikandi dalam mengolah kopi menjadi es kopi gula aren bernilai tambah. Pendekatan edukatif-partisipatif yang diterapkan terbukti efektif, ditunjukkan oleh pencapaian skor maksimal (100,00%) oleh seluruh peserta pada *posttest* serta dihasilkannya prototipe produk yang layak dikembangkan sebagai usaha rumahan. Meskipun peningkatan kapasitas dan produk berhasil diwujudkan, dampak ekonomi jangka panjang seperti peningkatan pendapatan dan omzet belum diukur secara langsung. Untuk memastikan keberlanjutan usaha di kawasan IKN, pendampingan tahap berikutnya perlu berfokus pada standardisasi mutu produk, pengembangan kemasan dan identitas merek, kalkulasi HPP, strategi pemasaran, serta pemantauan perkembangan bisnis secara berkala.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan apresiasi kepada **Politeknik Pertanian Negeri Samarinda** atas dukungan pendanaan melalui **Hibah Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2026** sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Penghargaan juga disampaikan kepada **tim dosen, Pranata Laboratorium Pendidikan (PLP), staf administrasi, serta mahasiswa Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan** atas partisipasi, dukungan, dan kontribusi yang diberikan selama seluruh tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Achyani. (2018). Peningkatan nilai tambah komoditas perkebunan petani kopi organik di Desa Srimenanti Lampung Barat. Jurnal Pengabdian Masyarakat Ethos, 11, 11–18.

Adhikari, J., Chambers, E., & Koppel, K. (2019). Impact of consumption temperature on sensory properties of hot brewed coffee. Food Research International, 115, 95–104. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.07.056

Aprianto, R., Andesmora, E. V., Saputra, D. Y., Syahmi, W., Tomi, D., Imron, R., Herlina, Y., Sardiyanto, S., & Khairunnisa, K. (2022). Pengembangan potensi hasil perkebunan kelompok tani sebagai produk UMKM kopi Desa Laman Panjang Kabupaten Bungo. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara, 3(2.1).

Destiadi, R., Chan, A. S., Hasibuan, A. S., & Badriansyah, D. N. (2026). Optimalisasi potensi kopi organik melalui pendekatan eco-food untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Nangbelawan, Kecamatan Simpang Empat, Kabupaten Karo. Jurnal Bakti Nusantara, 3(3), 94–103.

Vol. 6, No. 5 - September 2026, Hal. 3133-3139
DOI: 10.59395/altifani.v6i5.1542

Hani, F. N., Agustin, R., Quwaturrohmah, R., Sandori, A., Nurjanati, N. E., Farkhani, M. T., & Raharja, M. C. (2022). Strategi diversifikasi produk kopi Sikadu di Kecamatan Mrebet Kabupaten Purbalingga dalam meningkatkan volume penjualan. Jurnal Bisnis dan Akuntansi (JEBA), 24.

Kharisma, Y., & Mustofa, A. A. (2025). Pendampingan petani kopi oleh mahasiswa KKN UIN Saizu Purwokerto: Strategi meningkatkan daya saing kopi Desa Mlaya, Banjarnegara. Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa, 3(1), 42–50.

Putri, N. N. M., & Mukti, G. W. (2020). Kajian model inovasi agribisnis komoditas kopi (Studi kasus di 'Kopi Sebagai'). Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis, 6(1), 339–350.

Sales, Y. J. D., Corrêa, F. J. B., Tavares-Filho, E. R., Soares, P. T. S., Durço, B. B., Pagani, M. M., Freitas, M. Q., Cruz, A. G., & Esmerino, E. A. (2020). Insights of Brazilian consumers' behavior for different coffee presentations: An exploratory study comparing hard laddering and completion task. Journal of Sensory Studies, 35(6), e12611. https://doi.org/10.1111/joss.12611

Samoggia, A., & Riedel, B. (2018). Coffee consumption and purchasing behavior review: Insights for further research. Appetite, 129, 70–81. https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.07.002

Saraswati, L. D., Herawati, V. E., Arfan, M., & Ananto, G. P. (2020). Penguatan komoditi unggulan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan kopi di Kecamatan Tretep Kabupaten Temanggung. Jurnal Pasopati: Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Pengembangan Teknologi, 2(1), 1–8.

Sawerah, S., Dolorosa, E., & Kurniati, D. (2025). Pemberdayaan petani melalui agrowisata kopi sebagai alternatif pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal. Amal Ilmiah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 6(2), 221–231. https://doi.org/10.36709/amalilmiah.v6i2.387

Seninde, D. R., & Chambers, E. (2020). Coffee flavor: A review. Beverages, 6(3), 44. https://doi.org/10.3390/beverages6030044

Towaha, J., Aunillah, A., Purwanto, E. H., & Supriadi, H. (2014). Pengaruh elevasi dan pengolahan terhadap kandungan kimia dan citarasa kopi Robusta Lampung. Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar, 1(1), 57–62. https://doi.org/10.21082/jtidp.v1n1.2014.p57-62

Tsani, M. K. T., Rufaidah, E., & Arioen, R. (2025). Diversifikasi produk berbasis limbah kulit kopi melalui pelatihan pembuatan pembenah tanah pada pelaku usaha Desa Simpang Luas, Lampung Barat. Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia, 4(2), 645–658.

Umroh, S. B., Sutarmin, Nurmeilinda, K., & Purwanti, E. N. D. (2024). Analisis rantai nilai kopi untuk meningkatkan nilai tambah petani kopi di Kecamatan Paguyangan Brebes. Jurnal Ekonomika dan Bisnis (JEBS), 4(5), 747–752. https://doi.org/10.47233/jebs.v4i5.1968