

Pelatihan Pembuatan Minuman Berbahan Dasar Kopi dan Komoditi Lokal Bagi Pengelola Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) dan Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Barista Desa Wisata Ngargoretno, Kecamatan Salaman, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah

Budi Wibowo¹, Nurdin Hidayah², Mochammad Nurrochman³, Herlan Suherlan⁴

¹⁻⁴Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, Bandung, Indonesia, email: buw@stp-bandung.ac.id



Informasi artikel

Sejarah artikel

Diterima : 13 Oktober 2021

Revisi : 22 April 2022

Dipublikasikan : 1 Juli 2022

Kata kunci:

Kopi

Pengetahuan Kopi

Miuan Berbahan dasar Kopi

Wirausaha Kopi

Pengabdian Kepada Masyarakat

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dasar mengenai pembuatan minuman kopi, serta meningkatkan jiwa kewirausahaan bagi pengelola Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) dan Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Barista yang ada di Desa Wisata Ngargoretno, Kecamatan Salaman, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah. Kegiatan dilaksanakan di Kandang Kang Im (Pusat Informasi Wisata Menoreh Ngargoretno) yang diikuti oleh 35 peserta. Metode penyampaian dilakukan dengan teknik penyuluhan interaktif dan demonstratif, dengan tujuan mentransformasi pengetahuan, sikap dan keterampilan serta pencapaian masyarakat desa yang sejahtera. Hasil kegiatan menunjukkan terjadinya peningkatan keterampilan dan pemahaman para peserta tentang pemanfaatan dan pengetahuan tanaman kopi, mulai dari manfaat, kegunaan, pengolahan dan unsur yang terdapat didalamnya, begitu pula dalam hal pengolahan hasil perkebunan (kopi) mulai dari kebun hingga tersaji dalam cangkir, serta motivasi dan tindak lanjut peserta dalam membuat, memproduksi bahkan mengkonsumsi sendiri produk minuman beserta pemanfaatan komoditi lainnya berhasil ditingkatkan melalui kegiatan ini.

ABSTRACT

Training on Making Coffee-Based Drinks and Local Commodities for Village Owned Enterprises (Bumdes) and Barista Tourism Awareness Groups (Pokdarwis) in the Tourism Village of Ngargoretno, Salaman District, Magelang Regency, Central Java.

This community service activity aims to increase basic knowledge about making coffee drinks, as well as increase the entrepreneurial spirit for managers of Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) and Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Barista in the Tourism Village of Ngargoretno, Salaman District, Magelang Regency, Central Java. The activity was held at Kang Im Kandang (Menoreh Ngargoretno Tourist Information Center) which was attended by 35 participants. The delivery method is carried out with interactive and demonstrative counseling techniques, with the aim of transforming knowledge, attitudes and skills as well as achieving prosperous rural communities. The results of the activity showed an increase in the skills and understanding of the participants about the use and knowledge of the coffee plant, starting from the benefits, uses, processing and elements contained therein, as well as in terms of processing plantation products (coffee) from the garden to being served in a cup, as well as motivation. and the follow-up of participants in making, producing and even consuming their own beverage products along with the use of other commodities was successfully increased through this activity.

Keywords:

Coffee

Coffee Knowledge

Coffee-Based Drinks

Coffee Entrepreneur

Community service



Pendahuluan

Desa wisata merupakan salah satu program yang digalakkan oleh pemerintah demi meningkatkan tingkat kunjungan wisatawan yang berkunjung baik lokal maupun mancanegara. Dengan pembangunan desa wisata yang tersebar di setiap provinsi yang ada di Indonesia, diharapkan dapat mampu meningkatkan ekonomi masyarakat di desa tersebut, karena ada banyak potensi yang dapat dilakukan masyarakat di desa wisata seperti membuat atau menjual kerajinan dan makanan tradisional sebagai tanda mata sampai terbukanya lapangan pekerjaan melalui *homestay* dan sarana akomodasi yang lainya yang ada di desa wisata tersebut ataupun juga turut menciptakan wirausahawan-wirausahawan baru sesuai dengan potensi yang ada, hal ini dijadikan rangsangan pada perjalanan Anugerah Desa Wisata berkelanjutan (Kemenpar 2019).

DSP Borobudur atau Destinasi Super Prioritas Borobudur yang memiliki *core attraction* Candi Borobudur merupakan salah satu dari lima DSP yang sedang dikembangkan oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif yang ditetapkan pada Rakornas Pariwisata III 2019, berdampak pada pengembangan pariwisata yang ada pada jalur Yogyakarta, Solo, dan Semarang atau Joglosemar (Kemenpar, 2019). Desa Wisata Ngargoretno, Kecamatan Salaman, Kabupaten Magelang yang berada pada kawasan koordinatif Badan Otorita Borobudur atau BOB, sebagai penyangga dan penggerak Pariwisata. Potensi wisata pedesaan di Ngargoretno Kabupaten Magelang ini didukung oleh keadaan di sekitar kawasan Borobudur yang dikelilingi oleh pedesaan, Desa ini memiliki potensi beragam daya tarik mulai dari alam, budaya hingga kreativitas serta produktivitas warga setempat-nya.

Berdasarkan Hasil penelitian “Analisis Tata Kelola Kolaboratif Desa Wisata Yang Mandiri dan Berkelanjutan: Investigasi Empiris Dari Ngargoretno Magelang” (Wibowo, Budi Dkk, 2021), menunjukkan bahwa pada dasarnya arahnya pembangunan desa wisata adalah untuk mensejahterakan masyarakat, dan itu sudah disadari oleh semua pihak bahwa kehadiran pariwisata itu untuk menambah daya guna (nilai lebih) dari sektor-sektor yang ada. Pembangunan desa melibatkan beberapa sektor, maka diperlukan sinergitas dari semua yang terlibat, sehingga arahnya jelas, dan bisa lebih maksimal, dan sesuai dengan visinya, Terwujudnya Kesejahteraan warga di Desa Wisata Ngargoretno melalui peningkatan kemandirian, kreatifitas, pengelolaan potensi dan sumberdaya lokal. Visi Desa Wisata Ngargoretno memiliki peran yang strategis sebagai bingkai yang mempersatukan langkah semua pemangku kepentingan yang terlibat untuk berkolaborasi, bersinergi dalam mengelola pariwisata yang berkelanjutan.

Pengabdian kepada masyarakat merupakan suatu media untuk menjembatani dunia pendidikan dengan masyarakat, dimana perguruan tinggi dihadapkan pada masalah bagaimana agar warga masyarakat mampu menghadapi tantangan lebih jauh ke depan di era globalisasi serta mengembangkan potensi yang dimiliki sebuah daerah dengan menonjolkan kearifan lokal, setiap daerah memiliki beberapa potensi yang bisa dikembangkan dan pariwisata merupakan salah satu sektor yang diunggulkan oleh pemerintah saat ini (Renstra STP Bandung 2018), Pembinaan dan pengembangan desa wisata bertujuan untuk dapat meningkatkan pelayanan yang lebih baik kepada wisatawan. Peran perguruan tinggi khususnya Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung hadir dalam memberikan pelatihan dan pembinaan kepada masyarakat di wilayah desa wisata tersebut.

Permintaan Masyarakat terhadap minuman dan makanan yang berasal dari komoditas local atau asli daerah menjadi sebuah trend baru di masyarakat (Indonesian Coffee trends, 2020), mengingat makanan dan minuman tersebut sangat praktis dan mudah serta siap dikonsumsi bahkan ada disekitar masyarakatnya, sebenarnya teknologi pengolahan makanan dan minuman kekinian berbahan lokal relatif sederhana dan dapat dilakukan oleh masyarakat dengan mudah dirumah masing-masing, namun tidak semua masyarakat mampu mengolah bahan-bahan lokal menjadi sebuah produk baik makanan ataupun minuman karena adanya keterbatasan kemampuan, pengetahuan dan juga keterampilan. Hal yang sama juga ditemui di masyarakat Desa Wisata Ngargoretno, melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) inilah diharapkan masyarakat setempat mampu dan memiliki pengetahuan serta keterampilan dalam pengelolaan makanan dan minuman berbahan dasar komoditi lokal tersebut sehingga dapat meningkatkan jiwa kreatifitas serta kewirausahaan dan dijadikan sebagai salah satu sumber pendapatan yang baru.

Masyarakat Desa Wisata Ngargoretno, Kecamatan Salaman, Kabupaten Magelang secara geografis desa ini terletak di Perbukitan Menoreh dan berbatasan secara langsung dengan Desa Giripurno di sebelah timur, Desa Paripurno di sebelah utara, Desa Kalirejo di sebelah barat dan

berbatasan langsung dengan Kabupaten Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta di sebelah selatan. Sebagai penyangga ‘Tumpeng Menoreh’ Pokdarwis Ngargoretno melalui Bumdes berusaha untuk meyakinkan masyarakatnya (petani, dan generasi muda) yang ada di daerah tersebut untuk mulai bergerak bersama melalui kegiatan-kegiatan kepariwisataan yang berlangsung di desa tersebut guna meningkatkan penghasilan dari kegiatan kepariwisataan yang ada. Berdasarkan informasi awal di dapat bahwa pendapatan masyarakat berada pada kisaran (750 Rb s/d 1 Juta) rupiah perbulannya, sehingga dapat digolongkan kedalam masyarakat yang memiliki tingkat ekonomi menengah ke bawah, berdasarkan hal tersebut maka beberapa masalah pada generasi muda di Desa Ngargoretno adalah sebagai berikut:

1. Rendahnya tingkat pendapatan masyarakat khususnya generasi muda pengelola kegiatan pariwisata di Desa Ngargoretno.
2. Kurangnya upaya peningkatan pendapatan pengelola pariwisata, karena tidak adanya kegiatan bisnis atau kewirausahaan lain yang dikembangkan.
3. Kurangnya inisiatif masyarakat dan pemerintah daerah untuk melakukan diversifikasi produk olahan makanan dan minuman.
4. Terbatasnya tingkat pengetahuan dan penguasaan keterampilan di bidang pembuatan makanan ataupun minuman.
5. Terbatasnya modal masyarakat untuk pengembangan teknologi dan pengolahan makanan dan minuman.

Ada 3 (tiga) solusi yang dilakukan pada kegiatan pengabdian masyarakat di desa wisata ngargoretno untuk memecahkan permasalahan diatas dengan fokus pemanfaatan komoditas lokal yaitu kopi dan memanfaatkan komoditas pendukung lainnya dengan cara:

1. Peningkatan pengetahuan bagi pengelola Bumdes dan Pokdarwis (Barista)
2. Peningkatan Keterampilan pengelola Bumdes dan Pokdarwis (Barista)
3. Pemberian Motivasi dan tindak lanjut dari kegiatan kepada pengelola Bumdes dan Pokdarwis (Barista) agar dapat semakin menyatu dalam mengembangkan unit bisnis di desa wisata Ngargoretno, sehingga bisa menjadi sumber pendapatan baru atau tambahan bagi keluarganya

Untuk Mewujudkan 3 (tiga) solusi yang ditawarkan tersebut diatas, maka kegiatan atas kontribusi bersama dengan mitra dalam hal ini adalah perangkat desa selain identifikasi terhadap permasalahan yang ada serta bekerjasama dalam menyukseskan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program pengabdian kepada masyarakat di Desa Wisata Ngargoretno yaitu sebagai berikut:

1. Melakukan koordinasi kepada seluruh pemangku kepentingan dan pengelola di Desa Ngargoretno untuk mendapatkan izin dan dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di desa Ngargoretno dan menginformasikan atau mendatangkan peserta sesuai dengan tema yang diangkat.
2. Melaksanakan Kegiatan penyuluhan tentang tanaman dan buah kopi serta manfaatnya, dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan minuman kopi dan turunannya menggunakan komoditi yang ada.
3. Melaksanakan transfer, keterampilan dan teknologi pengolahan atau pembuatan minuman kopi beserta turunannya dan pengemasannya yang memiliki nilai ekonomi tinggi melalui kegiatan praktik membuat produk dan menganalisa serta rencana pengaplikasiannya.

Karena sasaran dari kegiatan ini berfokus pada masyarakat dewasa, maka pendekatan andragogi yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah pembelajaran orang dewasa, dengan metode yang diterapkan adalah metode diskusi interaktif, demonstrasi dan praktik secara langsung.

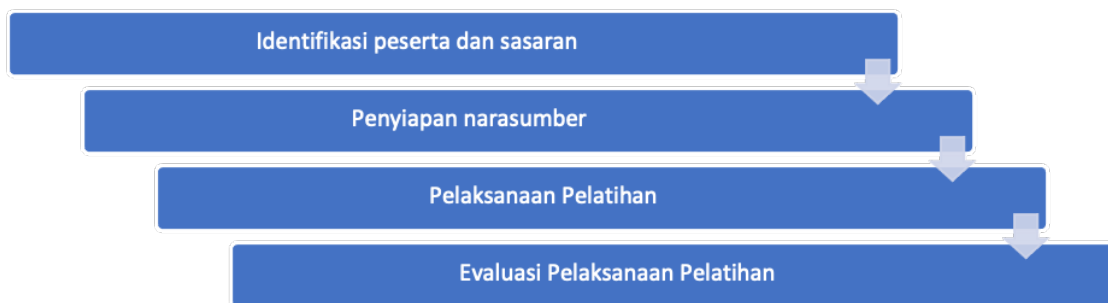
Setelah mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan bagi pengelola Bumdes dan Pokdarwis (Barista), dimana Secara etimologi, barista berarti pelayan bar atau *bartender* dalam bahasa Italia. Di negara asalnya, barista laki-laki disebut *baristi* sementara perempuan disebut *bariste*. Di Italia, profesi ini tidak terbatas meracik minuman kopi, tapi segala macam minuman termasuk minuman non alkohol dan alcohol (panggabean,) dimana dalam mengolah kopi dilakukan sejak proses dari kebun sampai menjadi produk minuman dan kemasannya, dimana definisi minuman adalah segala sesuatu yang dikonsumsi dan

dapat menghilangkan rasa haus (Winarti,2006) dan minuman kopi yang berasal dari genus tanaman yang dikenal dengan nama *coffea*. Para ahli membuat perkiraan bahwa ada sekitar 100 spesies tanaman kopi, namun dalam industri kopi komersial ada dua macam kopi yang sudah dikenal secara umum yaitu kopi robusta (*coffea canephora*) dan kopi arabika (*coffea arabica*) (Panggabean, 2012). juga membuat diferensiasi produk minuman berupa kemasan bubuk yang lebih inovatif dan selanjutnya berdampak pada peningkatan taraf ekonomi dan kesejahteraan masyarakat Desa Wisata Ngargoretno

Metode

Metode dilakukan dalam kerangka pembelajaran orang dewasa, yaitu dengan melakukan penyuluhan yang interaktif dan melalui demonstrasi atau praktik secara langsung, sesuai dengan langkah-langkah yang telah direncanakan (Gambar 1) (Sugiono, 2017), dimana untuk mengetahui perubahan baik dari sisi tingkat pemahaman dan pengetahuan setelah melakukan kegiatan, dilakukan evaluasi yang berupa *pre test* dan *post test* yang berisi beberapa pertanyaan tertulis kepada peserta dalam bentuk angket.

Dalam kegiatan ini melibatkan 35 (tiga puluh lima) peserta pelatihan dari pengelola Bumdes dan Pokdarwis (Barista), serta didampingi oleh ketua kelompok penggerak Pariwisata dan direktur dari Bumdes yang dilakukan di Kandang Kang Im Pusat Informasi Pariwisata Menoreh Ngargoretno, Desa Wisata Ngargoretno, Kecamatan Salaman, Kabupaten Magelang.



Gambar 1: Langkah-langkah Pelaksanaan Kegiatan: analisa kebutuhan pelatihan
Sumber: Ram (2018)

Hasil dan Pembahasan

Sebelum pelatihan diberikan, terlebih dahulu diadakan penilaian tentang materi yang akan diberikan melalui pengisian instrumen *pre-test* yang menggunakan angket berisi 15 pertanyaan dan pertanyaan yang sama juga akan diberikan pada akhir tes atau *post-test*, guna evaluasi dan tindak lanjut pelatihan, pembahasan terhadap data *pre* dan *post-test* disajikan di bawah ini.

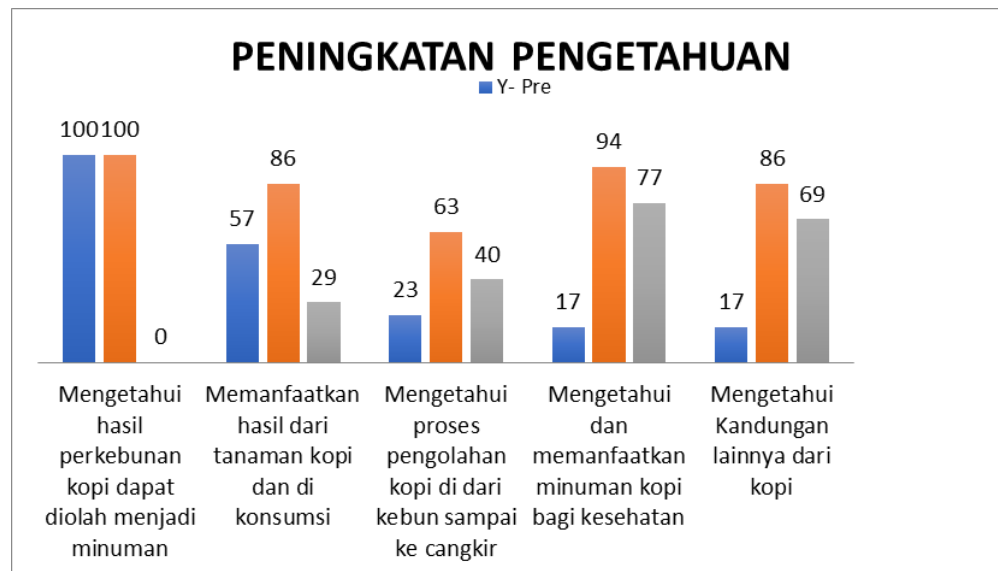
Peningkatan Pengetahuan Bagi Pengelola Bumdes dan Pokdarwis (Barista) Tentang Pemanfaatan Komoditas Lokal (Kopi) dan Memanfaatkan Komoditas Pendukung Lainnya

Proses pelaksanaan peningkatan pengetahuan tentang tanaman kopi kali ini dilakukan dalam sesi penyuluhan dengan metode ceramah dan diskusi terbuka dengan memaparkan dan memberikan pengetahuan tentang, hasil dari sebuah tanaman yang bernama kopi, berbentuk *chery* kopi yang bisa di buat menjadi sebuah minuman bernama kopi, dilanjutkan dengan besaran konsumsi, proses mulai dari hulu ke hilir, manfaatnya bagi kesehatan serta kandungan yang terdapat dalam sebuah biji kopi, ataupun yang sudah menjadi minuman kopi (Peters, Rylannd & Small, 2020), diketahui oleh peserta dalam hal ini adalah Pengelola Bumdes dan Pokdarwis (Barista) yang tergambar dalam Tabel berikut ini :

Tabel 1

Peningkatan pengetahuan bagi pengelola Bumdes dan Pokdarwis (Barista) tentang pemanfaatan komoditas lokal (KOPI) dan memanfaatkan komoditas pendukung lainnya
N=35

PERTANYAAN	Pre Test				Post Test				Selisih%	
	Y	%	N	%	Y	%	N	%	Y%	N%
Mengetahui hasil perkebunan kopi dapat diolah menjadi minuman	30	100	0	0	35	100	0	0	0%	0%
Memanfaatkan hasil dari tanaman kopi dan di konsumsi	20	57	15	43	30	86	5	14	29	-29
Mengetahui proses pengolahan kopi di dari kebun sampai ke cangkir	8	23	27	77	22	63	13	37	40	-40
Mengetahui dan memanfaatkan minuman kopi bagi kesehatan	6	17	29	83	33	94	2	6	77	-77
Mengetahui Kandungan lainnya dari kopi	6	17	29	83	30	86	5	14	69	-69



Gambar 2: Peningkatan Pengetahuan pasca pelatihan

Hasil dari perkebunan kopi atau buah *cherry* dari tanaman kopi dapat diolah menjadi minuman, hal ini diakui dan diketahui oleh seluruh peserta pelatihan dengan pernyataan sebanyak 100%, sesuai dengan sasaran pada waktu diadakan *pre-test* semua peserta mengakui bahwa hasil dari buah kopi dapat dibuat menjadi minuman dan juga sesuai dengan informasi yang direncanakan akan diberikan oleh narasumber tentang transformasi buah *cherry* kopi menjadi biji kopi yang dapat dimanfaatkan sebagai minuman kopi. Sedangkan pada memanfaatkan hasil tanaman kopi bisa dikonsumsi sebanyak 57% yang memanfaatkannya, sedangkan 43% lainnya masih belum tertarik untuk memanfaatkannya, hal ini dikarenakan masih minimnya informasi tentang manfaat dari tanaman kopi tersebut, ini menunjukkan bahwa pelatihan yang membentarkan pemahaman mengenai manfaat dari tanaman kopi

sangat dibutuhkan, Dimana sasaran awal dari manfaat tersebut juga tergambar dari belum diketahuinya proses pengolahan mulai dari kebun sampai dengan disajikan dalam bentuk minuman 77% menyatakan ketidaktahuannya ataupun ataupun manfaat minuman kopi bagi kesehatan yang masih menjadi kontra 83% yang didasari oleh minimnya pengetahuan secara menyeluruh tentang kandungan yang terdapat dalam minuman kopi tersebut 83%, sehingga kegiatan dari pelatihan mengenai minuman kopi yang baik mulai dari hulu sampai dengan ke hilir beserta hal-hal positif yang ada pada buah atau minuman kopi itu sendiri, dengan cara yang mudah dimengerti dan dipahami guna memberikan gambaran yang dapat diterima dengan kesepahaman akan menunjukkan peningkatan pada akhir dari kegiatan pelatihan.

Setelah dilakukan pelatihan data pada *post-test* menunjukkan adanya perubahan positif terhadap pengetahuan pada kandungan yang terdapat pada minuman kopi dan sasaran pada pemanfaatan hasil untuk di konsumsi menjadi 86%, dimana 14% lainnya masih belum terpikirkan terhadap pemanfaatannya, serta ingin meyakinkan kandungannya terlebih dahulu melalui proses yang lainnya seperti uji lab. Sedangkan pengetahuan bahwa minuman kopi memberikan dampak pada kesehatan bisa diterima dengan baik 94%, dengan syarat digunakan sesuai dengan kebutuhan dan dalam kondisi yang sesuai dengan pembahasan mengenai kopi dan kesehatan 6% lainnya memilih untuk mencari referensi lain sebelum memberikan pernyataan secara keyakinan. Sedangkan pada proses pengetahuan mengenai proses keseluruhan perjalanan kopi mulai dari kebun sampai tersaji dalam sebuah minuman tercatat sebagai peningkatan yang paling kecil menjadi 63%, hal ini bukan dikarenakan akibat pemahaman atau pengetahuan yang tidak tersampaikan namun lebih dikarenakan bahwa proses perjalanan tersebut tidak dengan mudah di mengerti atau dipahami jika pelatihannya hanya dilakukan dalam waktu yang singkat, dan juga permohonan secara nyata keseluruhan proses perjalanan tersebut dapat di lakukan dalam bentuk aktifitas langsung, sehingga hal ini bisa menjadi catatan dalam proses pelatihan saat ini untuk di jadikan pelatihan yang berkelanjutan. Dengan melakukan aktifitas secara langsung seperti terdapat pada gambar 3, para peserta diharapkan memiliki pengalaman yang lebih menegenai proses pembuatan kopi



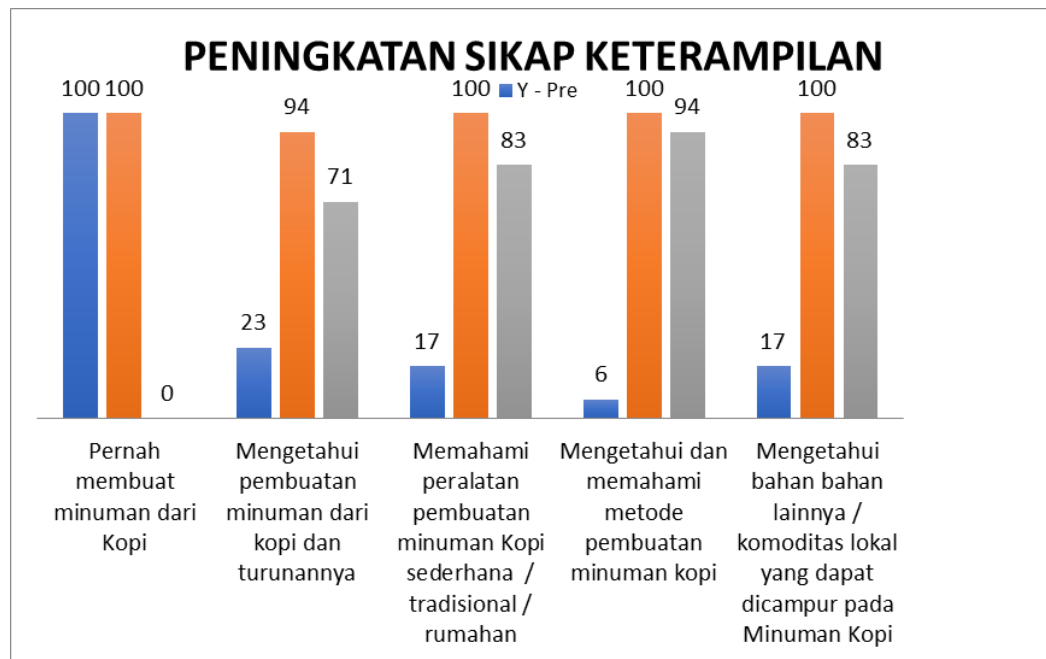
Gambar 3: Pelatihan Proses Pembuatan Minuman Kopi

Peningkatan Keterampilan Pengelola Bumdes dan Pokdarwis (Barista) Tentang Pemanfaatan Komoditas Lokal (Kopi) dan Memanfaatkan Komoditas Pendukung Lainnya Untuk Diolah Menjadi Produk Minuman dan Dikemas Guna Meningkatkan Nilai Ekonominya

Dalam tahapan peningkatan keterampilan dalam memanfaatkan komoditas lokal dan pendukung lainnya dalam membuat minuman kopi dilakukan secara interaktif, melalui demonstrasi dari narasumber terkait dan juga pengalaman langsung para peserta dalam mencoba membuat minuman kopi sesuai dengan yang telah di demonstrasikan. Adapun sasaran yang ditargetkan adalah meningkatnya pengetahuan dan juga pengalaman serta mempertajam sisi keterampilan dalam pembuatan minuman seperti tergambar dalam Tabel berikut ini:

Tabel 2
 Peningkatan Keterampilan pengelola Bumdes dan Pokdarwis (Barista) tentang pemanfaatan komoditas lokal (KOPI) dan memanfaatkan komoditas pendukung lainnya untuk diolah menjadi produk minuman dan dikemas guna meningkatkan nilai ekonominya
 N=35

PERTANYAAN	Pre Test				Post Test				Selisih%	
	Y	%	N	%	Y	%	N	%	Y%	N%
Pernah membuat minuman dari Kopi	35	100	0	0	35	100	0	0	0	0
Mengetahui pembuatan minuman dari kopi dan turunannya	8	23	27	77	33	94	2	6	71	-71
Memahami peralatan pembuatan minuman Kopi sederhana/tradisional/rumahan	6	17	29	83	35	100	0	0	83	-83
Mengetahui dan memahami metode pembuatan minuman kopi	2	6	32	94	35	100	0	0	94	-94
Mengetahui bahan bahan lainnya/komoditas lokal yang dapat dicampur pada Minuman Kopi	6	17	29	83	35	100	0	0	83	-83



Gambar 4: Peningkatan Sikap Keterampilan

Pembuatan minuman kopi dan turunannya saat ini menjadi hal yang sangat menarik dan digemari oleh kalangan muda, hal ini juga yang akhirnya membentuk sebuah Organisasi Barista di

Desa Ngargoretno, Barista sendiri memiliki arti seorang yang bekerja dibalik sebuah konter bar yang menyajikan minuman *non-alcohol* kepada tamu (Schult, Fiona 2012), Pada gambar 4 (empat) tersebut dapat pula diartikan bahwa kegiatan dimulai dari pembuatan minuman kopi yang dilakukan secara demonstrasi, dan didahului dengan menanyakan pengalaman yang pernah dan sudah dilakukan, menemukenali cara pembuatan minuman kopi dan minuman-minuman yang berbahan dasar kopi lainnya, penjelasan mengenai prosedur peralatan baik yang terkini ataupun yang dapat digunakan secara sederhana di rumah, metode pembuatan minuman kopi, serta bahan-bahan lainnya komoditas lokal yang dapat digunakan untuk memperkaya atau menambah minuman lainnya yang berkaitan dengan kopi, berdasarkan sebaran sasaran didapat bahwa 100% peserta pernah membuat minuman kopi, walaupun dengan caranya sendiri, sedangkan disisi pengetahuan minuman berbahan dasar kopi baru mereka dapatkan dikegiatan ini dapat dilihat hasil dari *pre test* yang berada di 77% yang belum mengetahui dan berubah pada saat *post test* menyisakan 6%, hal ini dikarenakan masih sulit untuk menghafal nama-nama minuman turunan yang memang berbahasa asing, dalam bagan mengenai peralatan pembuatan minuman kopi, metode pembuatan minuman kopi dan bahan yang dapat digunakan sebagai penambah pengkayaan dalam minuman kopi juga menunjukkan perubahan yang signifikan dimana pada saat *pre test* secara berturut-turut sasaran berada di 83%, 91% dan 83% mengisi tidak mengetahui sedangkan pada *post test* berbalik menjadi 100% mengetahui untuk keseluruhannya, hal ini dapat dipahami pada saat peserta melihat secara langsung demonstrasi dan mencoba secara langsung, dimana peralatan, metode dan bahan lainnya dengan mudah dilihat, diraba dan digunakan serta mengikuti prosedur pembuatan secara langsung, dan dirasakan dengan aspek yang sangat sederhana melalui penilaian organoleptic, dimana penilaian organoleptic ialah Penilaian dengan indra juga disebut Penilaian Organoleptik atau Penilaian Sensorik merupakan suatu cara penilaian yang paling primitif. Penilaian dengan indra menjadi bidang ilmu setelah prosedur penilaian dibakukan, dirasioanalkan, dihubungkan dengan penilaian secara objektif, analisa data menjadi lebih sistematis, demikian pula metode statistik digunakan dalam analisa serta pengambilan keputusan. (Susiswi, 2009) membuat peserta memahami bahwa ternyata semuanya sudah ada di sekitar mereka, bahkan memungkinkan juga berada di dalam rumah peserta. Seperti tersaji pada gambar 5, dimana peserta yang melakukan praktik secara langsung dapat meningkatkan pengetahuan dan berdampak pada perubahan sikap dan perilaku terhadap profesi yang digelutinya yaitu berjiwa hospitality atau ramah dan bersemangat (sidewalk, 2018).



Gambar 5: Peningkatan Sikap Keterampilan

Pemberian Motivasi dan Tindak Lanjut Dari Kegiatan Kepada Pengelola Bumdes dan Pokdarwis (Barista) Agar Dapat Semakin Menyatu Dalam Mengembangkan Unit Bisnis di Desa Wisata Ngargoretno, Sehingga Bisa Menjadi Sumber Pendapatan Baru atau Tambahan Bagi Keluarganya.

Tindak lanjut adalah sebuah proses yang dilakukan setelah evaluasi dilakukan (Dirgantoro, 2001), dimana motivasi yang dibangun dan kontribusi nyata yang dilakukan melalui transfer pengetahuan dan

teknologi serta peningkatan kapasitas keterampilan dan kreatifitas yang dicanangkan dapat terbangun menuju manajemen yang lebih baik guna kesejahteraan masyarakatnya. Dimana keseluruhan kegiatan yang dilakukan dapat dilihat pada tabel berikut ini:

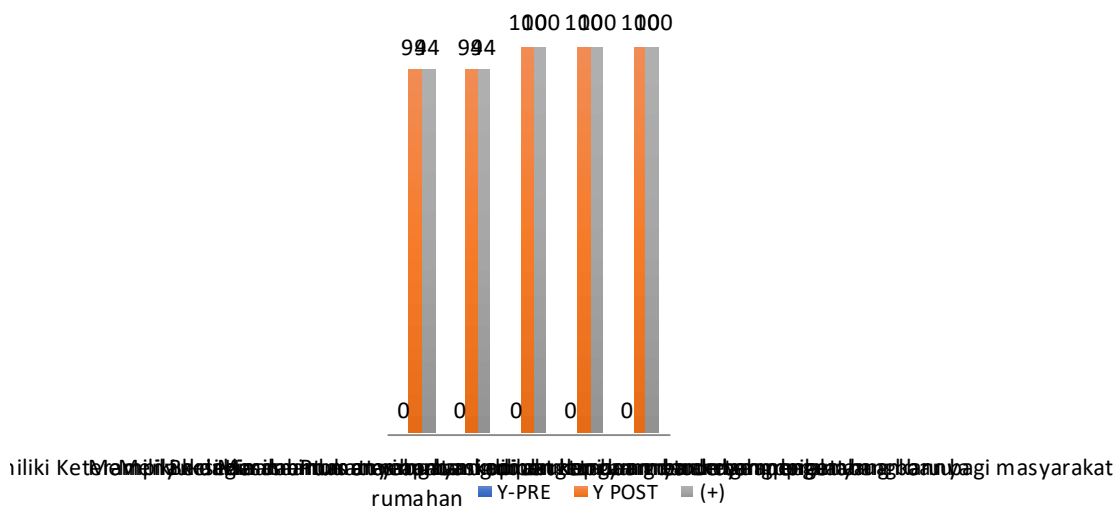
Tabel 3

Pemberian Motivasi dan tindak lanjut dari kegiatan kepada pengelola Bumdes dan Pokdarwis (Barista) agar dapat semakin menyatu dalam mengembangkan unit bisnis di Desa Wisata Ngargoretno, sehingga bisa menjadi sumber pendapatan baru atau tambahan bagi keluarganya

N=35

PERTANYAAN	<i>Pre Test</i>				<i>Post Test</i>				Selisih	
	Y	%	N	%	Y	%	N	%	Y%	N%
Memiliki Keterampilan dalam membuat minuman kopi dan turunannya dengan peralatan rumahan	0	0	35	100	33	94	2	6	94	-94
Menyukai Hasil minuman yang baru dibuat dengan metode yang baru	0	0	35	100	33	94	2	6	94	-94
Memiliki keinginan untuk membuat minuman kopi yang baru dan mengembangkannya	0	0	35	100	35	100	0	0	100	-100
Merasa Puas atas apa yang dilakukan dan menambah pengetahuan baru	0	0	35	100	35	100	0	0	100	-100
Bersedia dalam menyebarluaskan pengetahuan dan keterampilan yang baru bagi masyarakat sekitarnya	0	0	35	100	35	100	0	0	100	-100

CAPAIAN PESERTA SASARAN
MOTIVASI, EVALUASI DAN TINDAK LANJUT



Gambar 6: Capaian Peserta Sasaran Motivasi, Evaluasi Dan Tindak Lanjut

Setelah narasumber melakukan demonstrasi dan peserta sasaran melakukan praktik langsung, membuat minuman baru mulai dari mempersiapkan alat, memilih bahan, membuat minuman, merasakan dan mencicipi baik secara inderawi ataupun organoleptik, sebagai sesuatu hal yang baru dapat kita lihat dari tabel 3 (tiga) diatas atau hasil dari *post test* yang diberikan oleh peserta sasaran, menunjukkan pada peningkatan atau memiliki keterampilan yang baru dan menyukai minuman yang baru berada pada 94%, dimana 5% lainnya dapat dibangun dengan motivasi dan pengulangan dalam pembuatan dan menghindari ketidaktertarikan atau traumatis dimasa lalu terhadap suatu komoditas tertentu sebagai penghalangnya, sedangkan dari sisi keinginan berkembang, kepuasan terhadap kegiatan pengabdian masyarakat guna diadakannya tindak lanjut serta keinginan bersama dalam menyebarluaskan pengetahuan dan keterampilan bagi teman dan masyarakat lainnya berada pada tingkat 100%, dan juga sebagai media awal dalam melanjutkan segala kegiatan positif yang sudah ada, Meskipun demikian masih terdapat beberapa kendala dalam pelaksanaan kegiatan ini seperti terbatasnya dana yang menyebabkan keterbatasan pada jumlah bahan baku dan alat yang digunakan berdampak juga pada jumlah peserta pelatihan, serta belum tersusunnya proses monitoring terhadap perkembangan perkopian dan monitoring terhadap pengelola Bumdes dan Pokdarwis (barista) setelah pelatihan selesai. Seperti pada gambar 7 di bawah ini, adalah gambaran diskusi mengenai keadaan yang sudah lebih maju pada daerah lainnya, dimana fungsi dari motivasi itu sendiri diharapkan merangsang para peserta untuk berfikir dan bergerak lebih maju, dimana motivasi dapat diartikan sebagai dorongan yang dimiliki oleh seseorang untuk berbuat sesuatu (Wahyono, 2010)



Gambar 7: Pemberian Motivasi

Simpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan pelatihan ini antarlain yaitu: 1) kegiatan pelatihan pembuatan minuman berbahan dasar kopi dengan menggunakan komoditi pendukung lainnya dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan peserta dalam memahami hasil dan manfaat serta kandungan dari tanaman kopi dan mencoba mengkaitkan dengan komoditi lainnya yang sesuai. 2) kegiatan pelatihan ini dapat mengubah sikap dan keterampilan peserta dalam menghargai dan memanfaatkan minuman kopi dan komoditi pendukung lainnya menjadi produk dengan nilai jual atau nilai ekonomi yang tinggi dan bermanfaat dengan menggunakan peralatan seadanya atau rumahan. 3) kegiatan pelatihan yang sesuai akan meningkatkan motivasi dan keterampilan dari peserta dan juga pengembangan unit bisnis yang lebih baik dengan pemahaman pengetahuan dan keterampilan yang baru yang akan mendorong kearah kesejahteraan pada masyarakat Desa Wisata Ngargoretno.

Saran yang dapat diberikan dari kegiatan pelatihan ini antara lain yaitu: 1) perlu diadakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat lanjutan pada peserta yang sama guna mengetahui perubahan pengetahuan yang didapat secara berkelanjutan. 2) perlu diadakannya kegiatan pendampingan terhadap perubahan sikap dan keterampilan peserta dalam pengembangan-pengembangan produk berbahan dasar kopi dengan peralatan dan metode lainnya guna mempertahankan nilai ekonomi yang akan terbentuk. 3) perlu diadakannya kegiatan lanjutan dalam membentuk lingkungan bisnis dan wirausaha yang baik yang bertujuan menjadikan desa wisata yang mandiri, kreatif dan produktif.

Referensi

- Calabresse, S (2014). *Coffee Drinks*. Hatchette, UK: Octopus Publishing Group
- Callow, C (2017). *Cold Brew Coffee*. Hatchette, UK: Octopus Publishing Group
- Dirgantoro, C. (2001). *Manajemen Stratejik: Konsep, Kasus & Implementasi*. Jakarta: Grasindo.
- Panggabean, E. (2012). *Buku Pintar Kopi*, Argomedia Pustaka
- Panggabean, E. (2019) *The Secret Of Barista*. Wahyu Media
- Peters, R & Small .(2020). *Winter Drinks: Over 75 Recipes to =Warm The Spirits Including Ht Drinks, Fortifying Toddies, Party Cocktails and Mocktails*. Ryland Peters & Small
- Barista Guide To Coffee* (2015), New holland Publisher
- Schultz, F (2012). *Barista Coffee*. Australia: New Holland Publisher.
- Sidewalk, Willy (2018). *Barista No Cing Cong*. Agromedia Pustaka
- Sugiono, (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

- Susiwi,S (2009). *Penilaian Organoleptik*. UPI Press, Bandung
- Wahyono (2010). *Menjadi Pribadi Berprestasi, Strategi Kekerasan Kerja dikantor*. Yogyakarta : Grasindo
- Winarti, S. (2006). *Minuman Kesehatan*. Tekno Pangan
- Indonesian Coffee Trends*. (2020). Toffin Indonesia
- Kementerian Pariwisata & Ekonomi Kreatif (2019). Rakornas Pariwisata III
- Ram, A.S. (2018). *Sustaining Coffee Production: Present and Future. Prosiding Asian Coffee Association Annual Conference*, Mangshi, China 11-12 November.
- Renstra Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2018
- Wibowo, B dkk. (2021). Analisis Tata Kelola Kolaboratif Desa Wisata Yang Mandiri dan Berkelanjutan: Investigasi Empiris Dari Ngargoretno Magelang. Laporan Penelitian Kelompok, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung