

Received : 10 April 2020  
Revised : 20 April 2022  
Accepted : 17 June 2022  
Online : 27 June 2022  
Published : 30 June 2022

## **PELATIHAN BARISTA KOMPETENSI MANUAL BREW SEBAGAI PENGUATAN MINAT WIRAUSAHA PADA SANTRI PONDOK PESANTREN AL ASROR SEMARANG**

Widiyanto, Ahmad Nurkhin, Satsya Yoga Baswara, Heri Yanto, Hasan Mukhibad  
Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Semarang

Email: [wied@mail.unnes.ac.id](mailto:wied@mail.unnes.ac.id)

### **Abstract**

Strengthening the entrepreneurial interest of students is an important thing at this time in order to provide provisions for students in facing the challenges of post-hut life. Efforts that can be made in order to strengthen the entrepreneurial interest of students are barista training. Coffee shop is currently a business field that has prospects. Santri also have a high interest in getting involved in this coffee business. The FE UNNES service team proposed a manual brew barista competency training as an effort to strengthen the entrepreneurial interest of students. The method of implementing community service activities is training with the introduction of coffee serving equipment, types of coffee, and manual coffee brewing practicum. The target of the activity is the male students of the As Salafy Al Asror Patemon Islamic Boarding School in Semarang who have an interest in having barista competence. The service activity was carried out on Friday, April 1, 2022 in the MTs Al Asror classroom and was attended by 25 male students. The participants of the activity were very enthusiastic about participating in the presentation of the speakers and the practice of brewing coffee. The caretaker of the cottage, KH Al Mamnuhin Kholid gave an introductory speech after the head of the service team conveyed the aims and objectives of the activity. The training instructor is Satsya Yoga Baswara, M.Sc. (member of the service team) and Kukuh Hidayat, S.E. (devotion partner from Atas Kota Coffee shop and space). Both have been certified national baristas. In general, the implementation of service activities has been running smoothly and can have a significant influence on the knowledge and competence of students in manual brew barista competencies. The hope is to increase the entrepreneurial interest of students.

**Keywords:** barista training; manual brew; coffee; santri; entrepreneurial intention

### **Abstrak**

*Penguatan minat wirausaha santri menjadi hal penting saat ini dalam rangka memberikan bekal bagi santri dalam menghadapi tantangan kehidupan pasca pondok. Upaya yang dapat dilakukan dalam rangkai menguatkan minat wirausaha santri adalah dengan pelatihan barista. Coffee shop saat ini menjadi bidang usaha yang mempunyai prospek. Santri juga mempunyai ketertarikan yang tinggi untuk terjun di usaha perkopian ini. Tim pengabdian FE UNNES mengajukan kegiatan pelatihan barista kompetensi manual brew sebagai upaya untuk menguatkan minat wirausaha santri. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah pelatihan dengan pengenalan peralatan penyajian kopi, jenis kopi, dan praktikum penyeduhan kopi secara manual. Sasaran kegiatan adalah santri putra Pondok Pesantren Putra Putri As Salafy Al Asror Patemon Semarang yang mempunyai minat memiliki kompetensi barista. Kegiatan*

*pengabdian telah dilaksanakan pada Jumat, 1 April 2022 di ruang kelas MTs Al Asror dan diikuti oleh santri putra sebanyak 25 orang. Peserta kegiatan sangat antusias mengikuti paparan dari narasumber dan praktik penyeduhan kopi. Pengasuh pondok, KH Al Mamnuhin Kholid memberikan sambutan pengantar setelah ketua tim pengabdian menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan. Instruktur pelatihan adalah Satsya Yoga Baswara, M.Sc. (anggota tim pengabdian) dan Kukuh Hidayat, S.E. (mitra pengabdian dari Atas Kota Coffee shop and space). Keduanya telah tersertifikasi barista nasional. Secara umum, pelaksanaan kegiatan pengabdian telah berjalan lancar dan dapat memberikan pengaruh signifikan terhadap pengetahuan dan kompetensi santri dalam barista kompetensi manual brew. Harapannya dapat meningkatkan minat wirausaha santri.*

**Kata Kunci:** pelatihan barista; manual brew; kopi; santri; minat wirausaha

## 1. PENDAHULUAN

Konsumsi kopi di Indonesia mengalami peningkatan signifikan. Data International Coffee Organization (ICO) mencatat bahwa tren konsumsi kopi domestik di Indonesia terus meningkat selama lima tahun terakhir. Pada periode 2018-2019, jumlah konsumsi kopi domestik mencapai 4.800 kantong berkapasitas 60 kilogram (kg). Padahal, pada periode 2014-2015 jumlah konsumsi kopi domestik hanya 4.417 kantong. Kemudian, pada periode tahun berikutnya mencapai 4.550 kantong (<https://databoks.katadata.co.id/>).

Direktur Tanaman Tahunan dan Penyegar, Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian, Heru Tri Widarto, mengatakan bahwa konsumsi kopi domestik pada 2020 mencapai 294.000 ton. Naik 13,9% dibandingkan tahun 2019 sebesar 258.000 ton (<https://www.solopos.com/konsumsi-kopi-di-indonesia-meningkat-1152022>). Indonesia termasuk penghasil komoditas kopi terbesar di dunia setelah Brasil, Vietnam, dan Kolombia (Barus, 2020).

Kopi merupakan produk yang dapat dikonsumsi sebagai minuman yang memiliki aroma dan khas. Saat ini,

konsumsi kopi telah menjadi gaya hidup masyarakat Indonesia, baik di kalangan anak muda maupun yang lebih luas. Tidak terbatas dikonsumsi oleh laki-laki tetapi juga oleh perempuan. Kedai kopi pun berkembang bak jamur di musim hujan untuk menyediakan layanan kepada para penikmat kopi. Tidak heran banyak brand kedai kopi yang mampu melayani di seluruh wilayah Indonesia seperti Janji Jiwa, Kopi Kangen, dan lainnya. Penyajian kopi pun sangat beragam sehingga konsumen dapat memilih sesuai dengan selera masing-masing.

Bisnis kedai kopi merupakan potensi yang dapat dilakukan oleh masyarakat saat ini. Masyarakat Indonesia adalah komunitas yang suka berkumpul dan menikmati kuliner (Barus, 2020). Kebutuhan konsumsi kopi juga terus meningkat. Bisnis kedai kopi bisa dimulai dari hobi atau memang sejak awal digeluti untuk menangkap potensi penghasilan dan lainnya. Inovasi rasa dan penyajian juga harus terus dilakukan untuk memenangkan persaingan. Data lain menunjukkan bahwa konsumsi minuman RTD (ready to drink) mengalami peningkatan signifikan akhir-akhir ini.

Perkembangan coffee shop saat pandemi COVID-19 memang mengalami penurunan signifikan namun telah berkembang kembali seiring kehidupan baru di masa pandemi (Azarin, 2021). Usaha kedai kopi tidak hanya tumbuh di lingkungan sekitar kampus yang banyak bermukim anak muda sebagai konsumen terbesar kopi. Kedai kopi telah merambah di daerah-daerah pemukiman penduduk secara umum.

Usaha kedai kopi berdampak pada penciptaan wirausaha muda baru, khususnya di kalangan mahasiswa. Tidak heran karena kopi lebih dekat dengan jiwa anak muda. Penyedia layanan konsumsi kopi sebagian besar dari kalangan anak muda. Namun demikian, tidak sedikit dari kalangan lainnya terlibat dalam bisnis kedai kopi ini (Iryani et al., 2021). Sehingga diperlukan program yang dapat meningkatkan minat wirausaha masyarakat secara umum. Upaya yang dapat dilakukan adalah melatih masyarakat menjadi barista dan mengelola warung kopi kekinian (Arfan et al., 2021). Kegiatan lain yang dapat dilakukan adalah pelatihan edukasi kopi dan barista dalam menguatkan kemandirian pemuda dalam menghadapi tantangan ekonomi selama pandemi (Juhanaini et al., 2021). Upaya tersebut tentunya menyesuaikan potensi daerah masing-masing.

Peningkatan minat wirausaha masyarakat melalui usaha kedai kopi juga relevan dengan upaya penguatan minat wirausaha santri. Pendidikan kewirausahaan di pondok pesantren juga telah menjadi hal yang sangat

diperhatikan (Azizah, 2020). Banyak kegiatan di pondok yang bertujuan untuk menumbuhkan minat wirausaha santri dalam rangka membekali santri memasuki kehidupan sesungguhnya nanti. Sebagian besar pembelajaran di pondok pesantren adalah Pendidikan agama yang diharapkan mengantarkan santri memiliki karakter yang jujur, amanah, dan kemampuan leadership. Nilai-nilai tersebut sangat terkait dengan nilai kewirausahaan (Farid et al., 2021).

Uraian di atas menjadi latar belakang tim pengabdian FE UNNES untuk melaksanakan kegiatan pengabdian di Pondok Pesantren Putra Putri As Salafy Al Asror Patemon Gunungpati Kota Semarang. Tim pengabdian juga telah berusaha untuk meningkatkan minat wirausaha santri selama ini melalui kegiatan pengabdian. Pada tahun 2018, tim pengabdian mengadakan IBM untuk meningkatkan kompetensi wirausaha santri (Kardoyo et al., 2018). Program peningkatan kompetensi wirausaha halal food bagi santri tahfidz juga telah dilaksanakan pada tahun 2020 (Nurkhin et al., 2020). Kemudian menyelenggarakan peningkatan keterampilan santripreneur melalui pelatihan olah limbah kayu menjadi produk yang bernilai ekonomi (Fachrurrozie et al., 2021).

Kegiatan pengabdian ini merupakan kelanjutan dari kegiatan pengabdian sebelumnya sebagai upaya untuk meningkatkan minat wirausaha santri, khususnya di Pondok Pesantren Al Asror Semarang. Permasalahan di mitra juga masih tampak terkait dengan minat wirausaha santri. Sebuah

tantangan berat agar santri mempunyai kreativitas dan inovasi dalam menghadapi tantangan hidup. Karena memang santri masih berfokus untuk belajar agama dan sekolah. Oleh karena itu, pengasuh pondok selalu mengajak tim pengabdian untuk bersama-sama dalam membentuk karakter wirausaha santri. Kegiatan pengabdian adalah salah satunya.

Kebutuhan Pondok Pesantren Al Asror dalam pengembangan minat wirausaha santri adalah hal yang menjadi perhatian tim pengabdian. Melalui potensi usaha kopi, tim pengabdian akan memberikan penjelasan, motivasi, dan coaching bagaimana menangkap peluang bisnis di bidang kopi. Uraian di awal memberikan gambaran bahwa usaha kopi merupakan tren bisnis anak muda saat ini. Santri akan mampu belajar dan berkreasi sehingga dapat menjalankan usaha café atau sejenisnya saat boyong dari pondok pesantren.

Pelatihan barista merupakan langkah strategis untuk menguatkan kompetensi bagi santri untuk dapat mengolah dan menyiapkan kopi sesuai dengan standar kompetensi yang ada. Pada pengabdian ini santri akan dilatih secara manual brew. Kebutuhan santri adalah mengenal jenis dan ragam kopi kemudian dapat menyajikannya secara manual sebagai minuman. Harapannya ke depan ada kegiatan lanjutan hingga santri dapat mengikuti sertifikasi kompetensi sebagai barista profesional. Dengan demikian, santri mempunyai bekal yang diakui di dunia usaha.

## 2. TINJAUAN LITERATUR

Pengembangan kewirausahaan di pondok pesantren telah menjadi perhatian semua pihak, dari pengelola sampai dengan pemerintah. Sehingga tidak heran pemerintah juga mengambil kebijakan pengembangan santri wirausaha (Fachrurrozie et al., 2021). Banyak program yang dapat dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan intensi berwirausaha santri. Perkembangan pesantren saat ini adalah bagaimana memberikan bekal kewirausahaan bagi santri sehingga akan siap terjun ke masyarakat dengan mempunyai kemampuan untuk bertindak kreatif dan inovatif (Kardoyo et al., 2018). Salah satu program yang dapat dilakukan adalah peningkatan kompetensi wirausaha halal food bagi santri tahfidz dengan memberikan pelatihan pembuatan kue kering dan lainnya (Nurkhin et al., 2020).

Wirausaha di bidang kopi merupakan tren saat ini. Barista merupakan profesi yang menarik untuk terjun di dunia bisnis kopi. Barista adalah profesi yang berkaitan dengan keterampilan dalam meracik minuman dengan bahan dasar kopi (Prehanto et al., 2019). Barista selain harus bisa meracik kopi juga bertugas melayani pelanggan yang datang ke kafe (Rahman & Putri, 2019). Profesi ini sangat dibutuhkan oleh kafe dan gerai kopi sehingga dapat menyediakan racikan minuman kopi yang profesional. Perkembangan industri coffee shop mendorong semakin meningkatnya animo masyarakat (khususnya kalangan muda) agar

mempunyai keterampilan sebagai barista.

Perekembangan kebiasaan minum kopi telah menjadi gaya hidup masyarakat (Wati & Aini, 2021). Penelitiannya membuktikan bahwa pelatihan barista sangat erat kaitannya dengan motivasi berwirausaha. Kompetensi barista juga telah diatur berdasarkan SKKNI sehingga kompetensi yang harus dikuasai oleh seseorang menjadi terstandar (Annisa & Pamungkas, 2021).

### 3. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian adalah pelatihan barista kompetensi manual brew. Pelatihan dianggap cocok karena akan memberikan bekal pemahaman dan kompetensi santri dalam materi barista kompetensi manual brew. Santri akan diberikan pemahaman awal mengenai jenis dan ragam kopi. Kemudian tim pengabdian bersama instruktur mitra akan menyampaikan materi secara simulatif dan memandu santri dalam praktik penyeduhan kopi secara manual dengan peralatan yang tersedia. Instruktur (tim pengabdian dan mitra) telah memiliki sertifikat kompetensi barista BNSP sehingga mempunyai kompetensi dan pengalaman yang memadai untuk memberikan pelatihan baristas kepada santri. Instruktur mitra merupakan barista dari Atas Kota Coffee shop and space Sekaran Gunungpati Kota Semarang. Instruktur selama ini juga telah menggeluti dunia perkopian. Sasaran peserta kegiatan pengabdian adalah santri putra Pondok Pesantren

Putra Putri As Salafy Al Asror Patemon Gunungpati Kota Semarang sebanyak 25 orang. Santri putra tersebut memiliki ketertarikan yang tinggi dalam kegiatan ini dan harapannya dapat mempengaruhi minat wirausahanya.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut;

#### a) Tahapan persiapan

Tim pengabdian melakukan silaturahmi dan koordinasi dengan pengasuh pondok. Di samping itu, tim pengabdian berkomunikasi dengan instruktur mitra. Luaran tahapan ini adalah waktu dan tempat pelaksanaan, materi pelatihan, peralatan yang dibutuhkan, dan sarana prasarana pengabdian lainnya.

#### b) Tahapan pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan adalah tahapan penting dalam pelaksanaan kegiatan ini. Setelah persiapan dilakukan dengan baik, maka kegiatan pelatihan barista kompetensi manual brew dilaksanakan. Peserta, tim pengabdian, instruktur mitra, pengasuh pondok bersama-sama mengikuti kegiatan pengabdian sampai dengan selesai. Instruktur memaparkan materi pelatihan. Tim pengabdian membantu melakukan pengamatan atas proses pelatihan untuk melihat antusiasme dan partisipasi peserta dan kesuksesan pelaksanaan kegiatan pengabdian.

#### c) Tahapan evaluasi

Tim pengabdian juga melaksanakan kegiatan evaluasi untuk mengukur keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Indikator evaluasi diantaranya adalah tingkat partisipasi

peserta, peningkatan kompetensi peserta, dan kelancaran pelaksanaan kegiatan pengabdian secara umum.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan barista kompetensi manual brew merupakan solusi atas permasalahan yang dihadapi mitra. Bisnis di bidang kopi saat ini menjadi trend, baik di kalangan muda maupun tua. Artinya, peluang bisnis di perkopian menjadi sangat terbuka dan bisa dimanfaatkan oleh santri dan alumni untuk terlibat aktif dalam berwirausaha. Penguasaan kompetensi menjadi barista adalah salah satu upaya untuk meningkatkan minat wirausaha santri. Dengan kompetensi yang dimiliki, santri bisa menjadi barista professional dan membuka usaha coffee shop dengan sumber daya pendukung yang dimiliki.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang diselenggarakan sebagai solusi permasalahan mitra telah dilaksanakan dengan lancar pada hari Jumat, 1 April 2022 di ruang kelas MTs Al Asror Semarang. Peserta kegiatan adalah santri putra Pondok Pesantren Putra Putri As Salafy Al Asror Patemon Semarang sebanyak 25 orang. Sebagai instruktur pelatihan adalah Satsya Yoga Baswara,

M.Sc. (anggota tim pengabdian) dan Kukuh Hidayat, S.E. (Atas Kota Coffee shop and space, Sekaran). Materi pelatihan adalah kompetensi manual brew dengan rincian materi pengenalan kopi, peralatan sederhana (manual), penyeduhan kopi, dan lainnya.

KH Al Mamnuhin Kholid, pengasuh pondok, memberikan sambutan pengantar dalam kegiatan ini. Beliau berpesan agar santri dapat mengikuti kegiatan dengan seksama sehingga dapat menguasai kompetensi barista. Peluang usaha di bidang perkopian adalah baik untuk ditangkap oleh santri sebagai bekal mencari penghasilan ataupun kegiatan lainnya. Ketua tim pengabdian sebelumnya menyampaikan maksud penyelenggaraan kegiatan pelatihan dalam bingkai kegiatan pengabdian kepada masyarakat. FE UNNES dan Ponpes Putra Putri As Salafy Al Asror telah menjalin Kerjasama dalam berbagai bidang untuk memperat hubungan. Dalam kegiatan pengabdian ini, tim juga menggandeng Atas Kota Coffee shop and space karena telah memiliki pengalaman dan reputasi dalam pelatihan barista dan bisnis coffee shop.



**Gambar 1.** Pengasuh Pondok, KH Al Mamnuhin Menyampaikan Sambutan Pembukaan

Kedua instruktur memaparkan materi yang terangkum dalam hand book “Pengenalan Seduh Mesin Dan Manual”. Instruktur pertama (Satsya Yoga Baswara) memantik peserta terlebih dahulu untuk mengetahui pengalaman peserta dalam menikmati kopi baik di pondok maupun di coffee shop (jika pernah). Peserta memberikan tanggapan pengalamannya selama ini. Aktivitas pondok yang cukup padat menjadi kendala santri dalam menikmati kopi, apalagi datang ke coffee shop. Sebagian besar santri menikmati kopi dengan penyeduhan biasa (kopi dituang air panas). Dan juga tidak banyak santri yang pernah datang ke coffee shop. Dengan demikian pengalaman santri dalam menikmati dan menyajikan kopi masih cukup dasar. Santri belum banyak

mengetahui tentang dunia perkopian termasuk peluang usahanya.

Instruktur kemudian menjelaskan jenis-jenis kopi dan pengenalan peralatan sederhana (manual) kepada peserta. Di meja telah ditata beberapa jenis kopi arabika dan robusta. Peserta diminta mengenal karakteristik kopi (bau, bentuk) dan juga tipe penggilingan kopi (kasar, medium, halus). Peserta sangat antusias menyimak penjelasan instruktur. Kukuh Hidayat (instruktur utama) mengelaborasi penjelasan instruktur pertama untuk memperkuat pemahaman peserta. Gus Nuhin juga mengikuti kegiatan untuk memberikan dukungan penuh pelaksanaan pelatihan barista ini.



**Gambar 2.** Narasumber Menyampaikan Materi Pelatihan

Kukuh Hidayat dibantu Satsya Yoga Baswara menguraikan teori dasar seduh manual kepada santri dengan menggunakan alat yang telah disediakan. Jenis metode alat seduh manual terdiri dari immersion (rendam), pour over (tuang), aplikasi tekanan, aplikasi tekanan + immersion, dan aplikasi pour

over + immersion. Metode rendam yang cukup dikenal diantaranya adalah ibrik/Turkish, tubruk, dan French press. Metode tuang diantaranya flat bottom, chemex, kalita wave, V60. Metode aplikasi tekanan diantaranya handpresso, my pressi, mokapot, rokpresso. Metode aplikasi tekanan dan rendam diantaranya

adalah syphon dan aero press. Metode aplikasi pour over dan immersion diantaranya adalah kono dan Vietnam drip.

Materi berikutnya mengenai kualitas air, temperatur air, dan level gilingan. Kualitas air berdasarkan standard TDS (total dissolve solid) menurut SCAI adalah sekitar 40-175 ppm (part per million). Sedangkan standard manual brewing sekitar pada 125-150 ppm. Temperatur air berdasarkan standar SCAI adalah 92 – 96 derajat Celsius. Level gilingan

berdasarkan surface area terdiri dari fine (halus) dan coarse (kasar). Pada gilingan fine tingkat penyerapan air akan lebih banyak. Sedangkan pada gilingan coarse tingkat penyerapan air lebih sedikit. Standard level gilingan adalah sekira 600-900 micron. Pembagian step pouring adalah terdiri dari step 1, step 2 dan step 3. Step 1 menghasilkan akibat kental, high acidity, dan low pH. Step 2 berakibat sweet dan medium body. Sedangkan step 3 menghasilkan akibat light, bitter, low body, dan high pH.



**Gambar 3.** Peserta dengan Seksama Mengikuti Kegiatan

Instruktur mensimulasikan penyeduhan kopi kepada peserta. Kemudian peserta dipandu instruktur kemudian mempraktikkan penyeduhan kopi. Instruktur dengan telaten mengajak peserta untuk praktik dengan hati-hati. Suasana hati bisa mempengaruhi kopi yang diseduh. Oleh karena itu, santri diminta untuk menjaga psikologis dalam penyajian kopi sehingga bisa menghasilkan kualitas rasa yang pas. Peserta dengan seksama menyimak

penjelasan instruktur. Perwakilan peserta mempraktikkan apa yang telah disimulasikan oleh instruktur sebelumnya dimulai dari menggiling kopi dan penyiapan peralatan penyeduhan kopi. Air yang digunakan juga harus yang tepat agar rasa kopi tidak terpengaruh dengan rasa air yang digunakan. Praktik penyeduhan kopi yang dilakukan oleh peserta diantaranya adalah seduh step 1 dan step 2, seduh V60, dan Japanese.



**Gambar 4.** Peserta Dipandu Trainer Mempraktikkan Penyajian Kopi

Peserta mengikuti kegiatan dengan sangat antusias. Ketertarikan peserta dalam kegiatan juga sangat tinggi. Partisipasi peserta menunjukkan keseriusan dari peserta dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Peserta sangat interaktif ketika diajak mengungkapkan pengalaman dalam menikmati dan menyajikan kopi. Peserta juga sangat aktif dalam mengajukan pertanyaan seputar materi yang telah disampaikan kedua instruktur. Di samping itu, perwakilan peserta dengan sangat semangat mempraktikkan penyeduhan kopi dengan dipandu oleh instruktur.

Kegiatan diakhiri dengan closing statement oleh instruktur. Pesan yang disampaikan di antaranya kesungguhan dalam mendalami materi dan bisa dilakukan berulang kali sehingga

kompetensi akhirnya bisa dikuasai dengan baik. Peluang usaha di bidang kopi sangat prospektif, maka jika berminat santri diharapkan menyiapkan diri kompetensi yang diperlukan diantaranya sebagai baristas. Jika ditekuni, maka akan menjadi sumber penghasilan yang tepat bagi kalangan anak muda saat ini. Jika bisa memperoleh modal yang cukup maka bisa mendirikan usaha coffee shop. Kemudian tim pengabdian menguatkan apa yang telah disampaikan kedua instruktur. Santri diharapkan menjaga semangat dan minat berwirausaha, khususnya dalam perkopian dengan mengupdate pemahaman mengenai kopi dan yang relevan lainnya. Foto bersama peserta dan tim pengabdian menutup kegiatan pengabdian.



**Gambar 5.** Foto Bersama Tim Pengabdian dan Sebagian Peserta Kegiatan

Evaluasi kegiatan pengabdian juga telah dilakukan untuk mengetahui dampak pelatihan barista manual brew terhadap kompetensi dan minat wirausaha santri. Oleh karena itu, tim pengabdian masih melakukan pendampingan dan monitoring terhadap santri yang berusaha untuk mempraktikkan materi pelatihan yang telah diterima. Tim pengabdian telah memberikan peralatan sederhana untuk praktik barista kompetensi manual brew. Santri juga telah mulai memanfaatkannya sehingga akan lebih terampil dalam menyeduh kopi, khususnya seduh manual, V60, dan Vietnam drip.

Kegiatan pengabdian ini berjalan dengan sukses dan telah memberikan pengaruh signifikan terhadap kompetensi santri dalam barista manual brew. Santri mulai memahami jenis kopi, dan peralatan seduh manual kopi (grinder, timbangan, leher angsa, kettle, dan lain sebagainya). Santri juga telah memiliki kompetensi barista manual brew secara dasar. Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian dikarenakan tingkat partisipasi peserta yang sangat tinggi. Dukungan dari pengasuh juga menunjukkan apresiasi positif dan terus memberikan penguatan kepada santri dan tim pengabdian. Mitra pengabdian (pondok pesantren dan atas kota coffee shop) telah menjalin Kerjasama selama ini sehingga menyebabkan kelancaran dan kemudahan koordinasi pelaksanaan kegiatan pengabdian.

Peserta Kegiatan pengabdian ini telah memberikan dampak signifikan bagi santri untuk memahami jenis dan ragam kopi serta teknik penyeduhan kopi secara manual. Santri telah secara praktis mengenal jenis kopi dan akhirnya mampu menyajikan kopi dengan baik. Pelatihan barista ini akan menguatkan minat wirausaha santri dalam bisnis kopi. Kegiatan sejenis telah dilakukan oleh para pengabdian sebelumnya, seperti pelatihan basic manual coffee brewing bagi masyarakat di Kabupaten Temanggung (Arfan et al., 2021). Pelatihan edukasi kopi dan barista sangat bermanfaat bagi peningkatan kemandirian pemuda dalam menghadapi tantangan COVID-19 (Juhanaini et al., 2021)

## 5. PENUTUP

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bingkai pelatihan barista kompetensi manual brew dapat terlaksana dengan sukses pada tanggal 1 April 2022 di ruang kelas MTs Al Asror Gunungpati Semarang. Kegiatan diikuti 25 orang santri putra Pondok Pesantren Putra Putri As Salafy Al Asror. KH Al Mamnuhin Kholid memberikan sambutan pembuka dilanjutkan paparan oleh dua instruktur, Satsya Yoga Baswara, M.Sc. (anggota tim pengabdian) dan Kukuh Hidayat, S.E. (Atas Kota coffee shop and space). Materi pelatihan diantaranya pemahaman jenis kopi, pengenalan peralatan manual brew, serta simulasi dan praktik penyajian kopi secara

manual (seduh manual, V60, Vietnam drip).

Kegiatan sangat antusias mengikuti pelatihan barista manual brew dengan mengungkapkan pengalaman selama ini dalam menikmati dan menyeduh kopi. Di samping itu, peserta bersemangat dalam praktik penyeduhan kopi dengan dipandu oleh instruktur. Kegiatan pengabdian secara umum berhasil diselenggarakan. Antusiasme dan partisipasi peserta sangat mendukung kesuksesan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Pengasuh pondok juga memberikan apresiasi positif dan penguatan kepada peserta dan tim pengabdian.

Pemahaman dan kompetensi santri sebagai barista manual brew meningkat cukup signifikan. Santri juga masih bersemangat untuk menguatkan kompetensinya dengan peralatan yang tersedia dan juga kemungkinan pelaksanaan kegiatan pelatihan berikutnya. Mitra Kerjasama (pondok pesantren dan coffee shop) juga siap untuk pelaksanaan kegiatan lanjutan untuk terus menguatkan dan meningkatkan minat wirausaha santri.

Saran yang dapat diberikan bagi santri adalah mengulang secara kontinyu materi pelatihan yang telah diberikan. Dengan demikian, kompetensi manual brewnya akan semakin baik. Tim pengabdian telah memberikan bekal berupa alat dan bahan sehingga bisa dimanfaatkan oleh santri setelah kegiatan pengabdian. Saran bagi pengabdian lanjutan adalah pelaksanaan kegiatan sejenis yang dapat

meningkatkan kompetensi santri sebagai barista profesional sampai dengan memiliki sertifikasi kompetensi.

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, K., & Pamungkas, A. H. (2021). The Relationship Between Promotion and Students' Interest in Participating in Barista Training at the Job Training Center (BLK). *SPEKTRUM: Jurnal Pendidikan Luar Sekolah (PLS)*, 9(4), 576–587. <https://doi.org/10.24036/spektrumpls.v9i4.114502>
- Arfan, M., Herawati, V. E., & Saraswati, L. D. (2021). Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat melalui Pelatihan Basic Manual Coffee Brewing di Kabupaten Temanggung. *JURNAL PASOPATI 'Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Pengembangan Teknologi,'* 3(4), 197–201.
- Azarin, A. (2021). Memulai Usaha Coffe Shop di Era New Normal Covid-19: Kajian Antropologi Tentang Kewirausahaan Mahasiswa di Kota Padang. *Endogami: Jurnal Ilmiah Kajian Antropologi*, 5(1), 77–86.
- Azizah, U. (2020). Pendidikan Kewirausahaan di Pesantren dalam Meningkatkan Kompetensi Berwirausaha Santri. *Syntax Idea*, 2(4), 148–157.
- Barus, E. I. (2020). Peluang Bisnis dan Strategi Kesuksesan Bisnis Coffee Shop Berbasis Teknologi (Studi Kasus: Crema Coffee Surabaya).

- Nusantara Journal of Community Engagement*, 1(2), 72–78.  
<http://ejournal.kopertais4.or.id/tapalkuda/index.php/NJCE/index>
- Fachrurrozie, Wahyudin, A., Widiyanto, Nurkhin, A., & Feriady, M. (2021). Peningkatan Keterampilan Santripreneur melalui Pelatihan Olah Limbah Kayu menjadi Produk yang Bernilai Ekonomi. *Jurnal Pengabdian Al-Ikhlas*, 7(2), 224–234.
- Farid, M., Idrus, M., & Saharuna. (2021). Pelatihan Kewirausahaan Model Santripreneur di Pondok Pesantren. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian 2021*, 752–755.
- Iryani, N., Astiti, S., & Masykuroh, K. (2021). Kegiatan Pengabdian Masyarakat IT Telkom Purwokerto Berupa Optimasi Produk Kopi Di Desa Melung Pasca Pandemi Corona Virus Disease (COVID-19). *Magistrorum et Scholarium: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 347–360.  
<https://doi.org/10.24246/jms.v1i3.2021p347-360>
- Juhanaini, Nudiati, D., Maesaroh, T. S., Hafid, M. L., Widiani, C., Krisnayanti, & Hakim, T. S. P. (2021). Peningkatan Kemandirian Pemuda Menghadapi Tantangan Ekonomi Selama Covid 19 Melalui Pelatihan Edukasi Kopi dan Barista. *Jurnal Karya Abdi*, 5(3), 656–661.
- Kardoyo, Muhsin, Fachrurrozie, & Nurkhin, A. (2018). Ibm bagi Santri di Kecamatan Gunungpati Kota Semarang untuk Meningkatkan Minat Berwirausaha. *Jurnal Pengabdian Al-Ikhlas*, 4(1), 53–65.
- Nurkhin, A., Muhsin, Baswara, S. Y., & Astuti, D. P. (2020). Program Peningkatan Kompetensi Wirausaha Halal Food bagi Santri Tahfidz. *Jurnal Pengabdian Al-Ikhlas*, 5(2), 107–117.
- Prehanto, A., Saepudin, A., UZ, Z. L., & Fisnani, Y. (2019). *Buku Barista Profesional (Dasar)*.
- Rahman, L., & Putri, E. D. H. (2019). Upaya Meningkatkan Kinerja Barista Untuk Mengurangi Keluhan Tamu Di Rock Gilis Coffee Lombok. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 10(1), 63–73.  
<https://doi.org/10.31294/khi.v10i1.5620>
- Wati, D., & Aini, W. (2021). Achievement Motivation and Entrepreneurial Interest of Barista as Training Graduates from Job Training Center. *SPEKTRUM: Jurnal Pendidikan Luar Sekolah (PLS)*, 9(3), 352.  
<https://doi.org/10.24036/spektrumpls.v9i3.113588>