

Inovasi Produk Stik Kopi Untuk Peningkatan Daya Saing UMKM Dapur Oma Cinta

Zukryandry Zukryandry¹, Eko Subyantoro², Zuriati Zuriati^{3*}, Agiska Ria Supriyatna⁴

¹Pengolahan Patiseri/Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Lampung

^{2,3,4}Teknologi Rekayasa Internet/Teknologi Informasi, Politeknik Negeri Lampung

*Email: zuriati_mi@polinela.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.61142/psnpm.v2.165>

Abstrak Program pelatihan pengembangan produk stik kopi pada UMKM Dapur Oma Cinta (DOC) merupakan inovasi yang bertujuan untuk meningkatkan daya saing sekaligus menambah pendapatan mitra melalui pengembangan produk baru yang dapat memperluas pasar dan memperkaya variasi usaha. Mitra DOC selalu berinovasi dalam menciptakan berbagai kue atau camilan dari turunan kopi, dengan fokus pada penggunaan bahan baku lokal, seperti kopi Robusta asli Lampung. Kegiatan pelatihan ini membantu mitra berinovasi dengan mengembangkan stik kopi yang lebih bernilai ekonomi tinggi dan berpotensi memperluas pasar. Dampak dari kegiatan ini meliputi: 1) Meningkatnya pengetahuan mitra mengenai inovasi dan pengembangan produk stik kopi yang lebih beragam; 2) Peningkatan keterampilan mitra dalam memproduksi stik kopi berkualitas tinggi dan kompetitif di pasar yang lebih luas. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta, di mana nilai pre-test peserta berkisar antara 40 hingga 60, sedangkan nilai post-test meningkat menjadi 75 hingga 80. Peserta dengan nilai pre-test lebih rendah mengalami peningkatan signifikan sebesar 25 hingga 35 poin, sementara peserta dengan nilai awal lebih tinggi menunjukkan peningkatan sebesar 15 hingga 25 poin. Peningkatan ini mencerminkan keberhasilan pelatihan dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan produksi stik kopi secara merata, terutama bagi peserta dengan pengetahuan awal yang lebih rendah. Program ini berhasil memperkenalkan inovasi baru dalam produksi camilan berbahan dasar kopi, yang memperkuat daya saing mitra sekaligus menambah variasi produk, dengan tetap mengutamakan bahan baku lokal.

Kata Kunci: Inovasi; Pengembangan Produk; Stik Kopi, UMKM.

1. PENDAHULUAN

Kopi (*Coffea* spp. L) berperan penting sebagai sumber devisa negara (Agustino, Prakoso, & Zahidi, 2022), selain itu kopi menjadi sumber pendapatan bagi lebih dari 1,5 juta petani kopi di Indonesia dan menjadi salah satu komoditas utama dalam industri makanan dan minuman. Dewasa ini penggunaan kopi berkembang pesat dari sekadar minuman menjadi bahan baku inovatif dalam produk makanan (Budihardjo dan Fahmi, 2020), kecantikan (Permatasari, Sari, Puniawan, & Widhiantara, 2020), (Ayu Purwaningtyas, 2022). Olahan kopi dalam bentuk kue dan camilan, seperti stik kopi, merupakan contoh terbaru dari diversifikasi produk berbasis kopi yang mencerminkan perubahan preferensi konsumen dan perkembangan tren kuliner modern (Prisila, Efrina, & Izzata, 2019), (Megavitry, Santos, & Adiba, 2024). Perkembangan produk olahan kopi ini berakar pada kebutuhan pasar yang terus mencari inovasi dalam makanan dan camilan (Azizah, Sutamihardja, & Wijaya, 2019), (Asyhari, 2020), (Budihardjo & Fahmi, 2020), (Oktavia, Rini, Rafi, & Malik, 2023). Produk stik kopi yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian ini menghadirkan inovasi unik untuk menikmati kopi dalam bentuk camilan yang praktis, kaya rasa, dan menyehatkan. Berbeda dari produk kopi olahan lainnya, stik kopi ini menggunakan bahan-bahan alami tanpa pengawet serta teknik produksi yang menjaga rasa autentik kopi Robusta asli Lampung, produk ini menawarkan pilihan yang lebih sehat dan berkualitas untuk para penikmat kopi. Konsumen semakin menyukai produk makanan yang menggabungkan rasa unik dengan kepraktisan. Stik kopi, sebagai salah satu inovasi dalam kategori ini, menunjukkan potensi besar dalam memanfaatkan karakteristik kopi untuk menciptakan produk yang tidak hanya lezat tetapi juga memberikan nilai tambah dari segi kesehatan dan keunikan rasa. Dengan meningkatnya

permintaan terhadap produk makanan yang menawarkan pengalaman baru, inovasi seperti stik kopi membuka peluang bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) untuk memperluas pasar dan sebagai salah satu upaya peningkatan daya saing (Zukryandry, Oki Arifin, Annisa Fitri, Firli Nur Fanti, Aulia Raey Fitri, 2024). Inovasi ini tidak hanya memanfaatkan potensi kopi sebagai bahan utama tetapi juga dapat dikombinasikan dengan bahan tambahan seperti cokelat atau keju untuk menghasilkan varian rasa yang lebih menarik.

Mitra kegiatan adalah Dapur Oma Cinta (DOC) yang berlokasi di Kel. Sukabumi, Bandar Lampung. DOC didirikan pada tahun 2020 dan memiliki 3 orang karyawan dengan omzet tahunan sekitar Rp 50.000.000. Mitra ini berkomitmen memproduksi produk berkualitas tinggi dengan rasa autentik, menawarkan berbagai produk turunan kopi, seperti soes kopi, kue kering berbentuk coffee bean, kopi bubuk, dan brownies kopi (Sari, Hidayat, Zukryandry, & Fitri, 2020) hingga beragam minuman kopi siap saji, seperti kopi susu, kopi latte, dan kopi es krim. Selain itu, DOC juga memproduksi sirup buah asli menggunakan buah-buahan lokal segar dengan berbagai varian rasa, seperti jeruk, nanas, pisang, dan duku.

Kendala utama Mitra adalah bahwa produk inovatif seperti stik kopi belum banyak beredar di pasaran, namun persaingan dalam produk olahan kopi secara umum sudah cukup ketat. Oleh karena itu, mitra perlu berinovasi dengan mengembangkan produk stik kopi yang memiliki keunikan tersendiri salah satunya kemasan yang menarik agar dapat memanfaatkan peluang pasar yang masih terbuka (Yamin, Abidin, & Sulaeman, 2019). Pelatihan pembuatan stik kopi sangat diperlukan untuk membantu mitra menciptakan produk yang lebih kreatif dan bernilai ekonomi tinggi, sehingga dapat memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing.

2. METODE

Pelatihan pengembangan produk stik kopi dirancang untuk memberikan pemahaman mendalam tentang pembuatan produk serta keterampilan praktis yang diperlukan. Pelatihan ini diikuti oleh 16 peserta yang merupakan anggota UMKM Dapur Oma Cinta. Kegiatan berlangsung selama empat hari, dengan sesi pelatihan harian selama 4 jam yang mencakup teori dan praktik pembuatan stik kopi. Metode evaluasi yang digunakan adalah pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Teknik sampling yang digunakan dalam evaluasi melibatkan seluruh peserta, dengan pengambilan data secara menyeluruh untuk memastikan representasi yang akurat dari hasil pelatihan. Selama pelatihan, peserta diajarkan teknik replikasi produk dengan mengikuti resep standar yang telah disiapkan, yang memungkinkan produksi stik kopi yang konsisten dalam rasa dan kualitas. Melalui pendekatan ini, peserta dapat menguasai proses pembuatan produk mulai dari persiapan bahan hingga teknik pemanggangan dan pengemasan.

Tahapan pelatihan meliputi beberapa langkah kunci yang akan memastikan peserta mendapatkan manfaat maksimal dari pelatihan ini:

1. **Pengenalan: Karakteristik Kopi dan Prinsip Dasar Pembuatan Produk Berbasis Kopi**
Tujuan: Memberikan gambaran umum tentang tujuan pelatihan, materi yang akan dipelajari, serta pentingnya inovasi dalam produk stik kopi. Selain itu juga memberikan pengetahuan dasar tentang karakteristik kopi, berbagai jenis olahan kopi, serta prinsip-prinsip dasar dalam pembuatan produk berbasis kopi. Materi yang disampaikan mencakup: Jenis-jenis kopi dan profil rasa, Teknik pengolahan kopi untuk produk makanan, dan Kriteria kualitas kopi untuk produk olahan. Pada tahap ini dilakukan Pre-test dan diskusi tentang potensi pasar produk stik kopi dan manfaatnya bagi UMKM.
2. **Demonstrasi dan Praktik Pembuatan Stik Kopi**
Tujuan: Mengajarkan teknik praktis dalam pembuatan stik kopi, mulai dari persiapan bahan hingga proses akhir. Demonstrasi langsung oleh instruktur mengenai resep dan teknik pembuatan stik kopi. Pada sesi praktik peserta membuat stik kopi menggunakan resep yang telah disiapkan. Pada bagian ini juga dijelaskan tentang pengukuran bahan, campuran, teknik pemanggangan, dan penyimpanan produk.
3. **Hasil Implementasi Resep Inovatif Stik Kopi**
Tujuan: Membantu peserta mengembangkan variasi rasa dan resep inovatif untuk stik kopi. Diskusi tentang berbagai bahan tambahan yang dapat digunakan, seperti cokelat, rempah-

rempah, atau keju (Sari et al., 2020). Pada sesi praktik peserta dapat mencoba variasi resep dan menguji kombinasi rasa baru.

4. Evaluasi Ilmu Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Tujuan: untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan perlu dilakukan evaluasi terhadap ilmu pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan (Jumiarni & Ekaputri, 2023). Evaluasi ilmu pengetahuan dilakukan melalui pertanyaan-pertanyaan post-test, sedangkan evaluasi keterampilan dilakukan melalui penilaian terhadap kualitas stik kopi yang telah dibuat oleh mitra dan memberikan umpan balik untuk perbaikan.

Dengan mengikuti tahapan pelatihan ini, peserta diharapkan tidak hanya memperoleh keterampilan praktis dalam pembuatan stik kopi tetapi juga pemahaman yang mendalam tentang aspek teoritis dan pemasaran produk mereka.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan dari kegiatan pelatihan yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

3.1. Penyuluhan Karakteristik Kopi dan Prinsip Dasar Pembuatan Produk Berbasis Kopi

Sebelum melakukan penyuluhan, dilakukan pre-test terhadap ilmu pengetahuan dan keterampilan peserta tentang pengolahan produk berbasis kopi. Materi penyuluhan antara lain adalah karakteristik bahan pangan termasuk jenis, rasa dan aroma, dan kandungan kimiawinya (Sari et al., 2020). Sedangkan materi untuk prinsip dasar pembuatan produk berbasis kopi ditekankan pada pentingnya memilih kopi berkualitas tinggi untuk mendapatkan produk dengan rasa autentik. Dijelaskan juga materi untuk proses pengolahan kopi, tahapan utama dalam pembuatan produk kopi, seperti roasting (penyangraian), grinding (penggilingan), dan ekstraksi. Sebagai tambahan perlu pula ditekankan kreativitas dalam inovasi produk, bagaimana mengubah bahan baku kopi menjadi berbagai produk olahan seperti stik kopi. Misalnya, bagaimana mempertahankan citarasa kopi dalam bentuk camilan seperti stik kopi melalui proses pencampuran dan pengolahan bahan lainnya.

3.2. Demonstrasi dan Praktik Pembuatan Stik Kopi

Setelah penyuluhan tentang karakteristik kopi, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan stik kopi yang dilakukan dalam beberapa tahap. Tahap pertama mencakup pengenalan resep, alat, bahan yang digunakan, serta langkah-langkah pembuatan stik kopi. Selanjutnya, narasumber akan melakukan demonstrasi pembuatan stik kopi, diikuti dengan praktik langsung oleh peserta. Mitra kemudian diminta untuk mempraktikkan resep stik kopi tersebut. Pada akhir sesi, hasil praktik akan dinilai oleh narasumber, yang juga akan memberikan umpan balik untuk meningkatkan kualitas hasil praktik. Kegiatan ditutup dengan melakukan post-test. Pada Gambar 1 disajikan foto kegiatan pelatihan stik kopi, yang menunjukkan proses demonstrasi pelatihan stik kopi, meliputi tahapan persiapan bahan baku, penggunaan alat pengolahan, dan teknik pencampuran bahan. Bahan yang digunakan dalam pelatihan ini termasuk kopi robusta asli Lampung, tepung terigu, gula, dan bahan tambahan lainnya untuk variasi rasa. Alat yang digunakan meliputi mixer, oven, dan peralatan pengemasan yang membantu memastikan kualitas produk tetap konsisten. Peserta juga diajarkan teknik-teknik khusus seperti pengaturan suhu pemanggangan yang optimal dan cara mencampur bahan untuk menghasilkan tekstur yang renyah.



Gambar 1. Demonstrasi dan Praktik Stik Kopi

3.3. Hasil Implementasi Resep Inovatif Stik Kopi

Pada Gambar 2, disajikan hasil praktik mitra dalam kegiatan pelatihan stik kopi. Dalam foto tersebut, terlihat hasil akhir stik kopi yang diproduksi oleh mitra setelah mengikuti seluruh proses pelatihan. Foto ini menggambarkan keberhasilan praktik langsung yang telah dilakukan, serta memberikan visualisasi yang jelas tentang produk akhir yang dihasilkan dari sesi pelatihan.



Gambar 2. Hasil Praktik Stik Kopi

3.4. Evaluasi Ilmu Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Evaluasi dilakukan pada awal kegiatan melalui penyebaran pertanyaan pre-test untuk menetapkan dasar pengetahuan peserta, dan di akhir kegiatan melalui pertanyaan post-test untuk mengevaluasi kemajuan dan hasil dari pelatihan. Model evaluasi melalui pertanyaan kuisioner ini telah banyak diterapkan, diantaranya oleh (Jumiarni & Ekaputri, 2023), (Widarti et al., 2023), (Yanti et al., 2023), (Henukh, Riwu, & Parlindungan, 2024), model ini terbukti sangat akurat untuk menggambarkan evaluasi kegiatan. Untuk evaluasi hasil praktek dilakukan melalui penilaian hasil praktek yang telah dibuat oleh peserta, model evaluasi hasil praktek juga telah diterapkan oleh (Zuriati, Supriyatna A, Ridwansyah, & Qomariyah, 2023), (Yanti et al., 2023), (Henukh et al., 2024), (Setyaningrum, Hamidah, Cahyani, & Humaidah, 2023). Hasil pre-test dan post-test kemudian dianalisis untuk mengetahui dampak pelatihan. Daftar pertanyaan pre-test dan post-test yang diberikan disajikan pada Tabel 1 dan 2.

Tabel 1. Daftar Pertanyaan Pre-test

No	Daftar Pertanyaan
1.	Apa yang Anda ketahui tentang teknologi pengolahan stik kopi?
2.	Jelaskan proses pembuatan stik kopi dari awal hingga akhir
3.	Sebutkan manfaat mengonsumsi stik kopi
4.	Apa saja tantangan yang mungkin dihadapi dalam produksi stik kopi dan bagaimana cara mengatasinya?
5.	Sejauh mana Anda memahami konsep dasar teknologi pengolahan makanan yang relevan dengan stik kopi?
6.	Menurut Anda, apa tujuan utama pelatihan pembuatan stik kopi ini?
7.	Seberapa sering Anda mengonsumsi produk olahan kopi, termasuk stik kopi?
8.	Apakah Anda memiliki pengalaman sebelumnya dalam membuat atau mengolah produk berbasis kopi? Jika ya, sebutkan jenisnya.
9.	Apa yang Anda ketahui tentang teknik pengolahan yang digunakan dalam produksi stik kopi?
10.	Bagaimana Anda berharap pelatihan ini akan membantu Anda?

Tabel 2. Daftar Pertanyaan Post-test

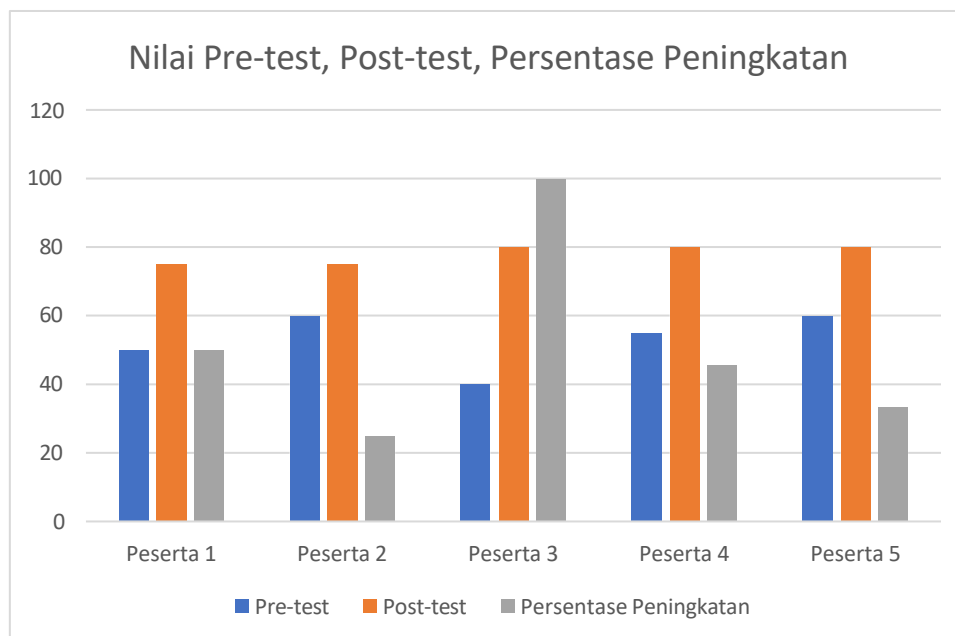
No	Daftar Pertanyaan
1.	Apa saja tahapan utama dalam proses pembuatan stik kopi?
2.	Sebutkan bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan stik kopi
3.	Apa manfaat dari menggunakan teknologi tertentu dalam pengolahan stik kopi?
4.	Bagaimana cara mengatasi masalah umum yang mungkin terjadi selama produksi stik kopi, seperti masalah tekstur atau rasa?
5.	Apa saja faktor yang diperhatikan untuk memastikan kualitas stik kopi yang dihasilkan menjadi baik?
6.	Sebutkan beberapa cara inovatif untuk mengembangkan variasi rasa stik kopi
7.	Bagaimana Anda akan memasarkan stik kopi yang telah Anda buat?
8.	Pengetahuan apa yang Anda pelajari dari sesi praktik pembuatan stik kopi dan bagaimana Anda akan menerapkan pengetahuan tersebut dalam praktik?
9.	Apakah Anda siap untuk menerapkan keterampilan yang diperoleh dalam produksi stik kopi di lingkungan usaha Anda?
10.	Apa kesulitan terbesar yang Anda hadapi selama pelatihan, dan bagaimana Anda mengatasinya?

Hasil rekapitulasi jawaban peserta pelatihan disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Rekapitulasi Nilai Pre-test dan Post-test Peserta Pelatihan

	Peserta	Pre-test	Post-test
1	Peserta 1	50	75
2	Peserta 2	60	75
3	Peserta 3	40	80
4	Peserta 4	55	80
5	Peserta 5	60	80

Pada Gambar 3 disajikan grafik nilai pre-test dan post-test beserta persentase peningkatan yang dicapai peserta. Berdasarkan hasil pre-test dan post-test, terlihat bahwa semua peserta mengalami peningkatan ilmu pengetahuan dan keterampilan setelah mengikuti pelatihan. Nilai pre-test berkisar antara 40 hingga 60, sementara nilai post-test berkisar antara 75 hingga 80, menunjukkan peningkatan yang konsisten. Peserta dengan nilai pre-test lebih rendah, seperti Peserta 3 dan Peserta 1, mengalami peningkatan signifikan sebesar 35 dan 25 poin. Sebaliknya, peserta dengan nilai pre-test lebih tinggi, seperti Peserta 2, 4, dan 5, mengalami peningkatan yang lebih kecil, yaitu 15 hingga 25 poin. Meski demikian, hasil post-test menunjukkan keseragaman dengan nilai yang hampir setara, di mana tiga peserta memperoleh nilai 80 dan dua peserta lainnya mendapatkan 75. Ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan pemahaman peserta secara merata, terutama bagi mereka yang memiliki pengetahuan awal lebih rendah.



Gambar 3. Grafik Nilai Pre-test dan Post-test Persentase Peningkatan Peserta

4. KESIMPULAN

Setelah melakukan pelatihan pembuatan stik kopi kepada UMKM Dapur Oma Cinta, hasil implementasi resep inovatif ini menunjukkan peningkatan signifikan dalam kualitas dan variasi produk. Resep stik kopi yang dikembangkan menggunakan kopi robusta asli Lampung berhasil menghadirkan cita rasa yang unik, dengan tekstur renyah dan aroma kopi yang khas. Inovasi dalam pengolahan bahan baku lokal tidak hanya meningkatkan daya tarik produk, tetapi juga menambah nilai jual, mengingat kopi robusta Lampung telah dikenal luas akan kualitasnya. Penerapan resep baru ini juga membantu mitra mengatasi persaingan di pasar yang penuh dengan produk sejenis. Stik kopi, sebagai produk turunan kopi yang unik, mampu menarik perhatian pelanggan baru, terutama karena inovasi dari segi rasa dan presentasi. Proses pembuatan yang telah dioptimalkan dari segi waktu dan bahan baku juga memberikan efisiensi dalam produksi, memungkinkan mitra untuk meningkatkan kapasitas tanpa mengorbankan kualitas. Dalam tahap uji coba pasar, produk stik kopi mendapatkan respons positif, dengan pelanggan menyatakan kepuasan atas rasa yang kuat namun seimbang, serta tekstur yang memuaskan. Produk ini dinilai dapat menjadi alternatif camilan kopi yang berbeda dari produk lainnya di pasar. Namun, untuk pengembangan lebih lanjut, disarankan agar mitra mempertimbangkan untuk mengeksplorasi potensi memasuki pasar nasional serta kolaborasi dengan teknologi pangan untuk meningkatkan umur simpan produk. Keberhasilan ini memperlihatkan bahwa inovasi dalam resep dan pengolahan produk tidak hanya meningkatkan mutu, tetapi juga membuka peluang bisnis baru yang lebih luas bagi UMKM.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi dan Politeknik Negeri Lampung karena telah mendanai dan memfasilitasi kegiatan ini melalui hibah Inovasi Kreatif Mitra Vokasi (Inovokasi) 2024.

REFERENSI

- Agustino, H., Prakoso, H. A., & Zahidi, M. S. (2022). Pemberdayaan Kelompok Tani Kopi Robusta di Desa Amadanom Kecamatan Dampit Berbasis Teknologi untuk Peningkatan Kualitas Hasil Panen. *Jurnal Abdimas*, 26(1), 33–40. <https://doi.org/10.15294/abdimas.v26i1.34375>
- Asyhari, A. (2020). Pengolahan Bubuk Kopi Sebagai Variasi Produk Olahan Hasil Bumi Masyarakat Di Pekon Karang Rejo Kecamatan Ulubelu Kabupaten Tanggamus Provinsi Lampung. *Panrita Abdi - Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(2), 237. <https://doi.org/10.20956/pa.v4i2.7690>
- Ayu Purwaningtyas. (2022). Pemanfaatan Limbah Ampas Kopi Dalam Pembuatan Sabun Batang Di Kampung Wisata Kopi Lerek Gombongsari Banyuwangi. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4), 1050–1055. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i4.10615>
- Azizah, M., Sutamihardja, R., & Wijaya, N. (2019). Karakteristik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica* L) Terfermentasi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Sains Natural*, 9(1), 37. <https://doi.org/10.31938/jsn.v9i1.173>
- Budihardjo, K., & Fahmi, M. W. (2020). Produksi, Kopi robusta, Petani. *Strategi peningkatan produksi kopi robusta (Coffea L.) di desa pentingsari, kecamatan cangkring, kabupaten sleman, daerah istimewa yogyakarta*, 7, Hal. 373-379. Diambil dari <https://jurnal.unigal.ac.id/agroinfogaluh/article/view/3338/3095>
- Henukh, A., Riwu, L., & Parlindungan, J. Y. (2024). Pelatihan Penggunaan Canva For Education di SMAS YPK Merauke. *Samakta: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 1–8. <https://doi.org/10.61142/samakta.v1i2.125>
- Jumiarni, D., & Ekaputri, R. Z. (2023). Penerapan Teknologi Pengolahan Limbah Cair Tahu Untuk Pembuatan Nata De Soya Bagi Masyarakat Desa Tanjung Terdana Kecamatan Pondok Kubang Bengkulu Tengah. *Samakta: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 21–27. <https://doi.org/10.61142/samakta.v1i1.57>
- Megavitry, R., Santos, H. A. Dos, & Adiba, F. (2024). Pelatihan Pembuatan Brownies Kopi Lontara Untuk Meningkatkan Keterampilan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dusun Malenteng. *Science and Technology: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 141–148. <https://doi.org/10.69930/scitech.v1i2.43>
- Oktavia, R., Rini, P., Rafi, M., & Malik, A. (2023). Dengan Kopi Espresso Sebagai Alternatif Varian Rasa, 02, 77–82.
- Permatasari, A. A. A. P., Sari, N. K. Y., Puniawan, I. M. E., & Widhiantara, I. G. (2020). PKM Lulur Kopi Di Desa Catur Bangli. *Widya Laksana*, 9(2), 217–221. Diambil dari <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPKM/article/view/24110>
- Prisila, E., Efrina, E., & Izzata, R. (2019). Uji Daya Terima Terhadap Modifikasi Kue Semprong Dengan Penambahan Ekstrak Kopi Instan. *Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 16–20.
- Sari, I. N., Hidayat, B., Zukryandry, Z., & Fitri, A. (2020). Substitusi Tepung Ubi Kayu Tinggi Protein Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Brownies Kukus. *Majalah TEGI*, 12(1), 1. <https://doi.org/10.46559/tegi.v12i1.5969>
- Setyaningrum, D. D., Hamidah, A., Cahyani, S. H., & Humaidah, N. (2023). Analisis Tingkat Pengetahuan Masyarakat Terhadap Penggunaan Media Sosial Sebagai Social Branding Kesenian Topeng Jabung Malang. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*, 1. <https://doi.org/10.61142/psnpm.v1.99>

- Widarti, H. R., Munzil, M., Rahayu, S., Setiawan, N. C. E., Rokhim, D. A., Pratiwi, J. K., ... Wahyudi, A. (2023). Analisis Konten dan Materi Pendampingan Peningkatan Kompetensi Pendidik Kelompok MGMP Kimia Sidoarjo : Studi Pendahuluan. *Samakta: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 8–15. <https://doi.org/10.61142/samakta.v1i1.30>
- Yamin, M. M., Abidin, E. E., & Sulaeman, S. (2019). Sosialisasi Pengemasan Kue Tradisional Di Desa Sepabatu, Kec. Tinambung, Kab. Polewali Mandar. *RESONA : Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 2(1). <https://doi.org/10.35906/jipm01.v2i1.309>
- Yanti, Y., Hamid, H., Suhendra, D., Juniarti, J., Wibowo, I., & Wahyuni, F. A. (2023). Sosialisasi Pengolahan Jahe menjadi Produk Cookies Jahe di Nagari Sungai Talang, Kecamatan Payakumbuh, Kabupaten Lima Puluh Kota. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*, 1, 3–5. <https://doi.org/10.61142/psnpm.v1.94>
- Zukryandry, Oki Arifin, Annisa Fitri, Firli Nur Fanti, Aulia Raey Fitri, M. F. A. A. (2024). Pelatihan Pengemasan Produk Untuk Mendukung Digitalisasi Pemasaran pada Kelompok Penyandang Disabilitas Desa Suak Lampung Selatan. *Abdimas Galuh*, 2(2), 99–108.
- Zuriati, Supriyatna A, R., Ridwansyah, E., & Qomariyah, N. (2023). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Keterampilan Ecoprint di Kelurahan Gunung Terang Kota Bandar Lampung. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 4(pelatihan ecoprint dalam menyelesaikan permasalahan ekonomi masyarakat), 83–90.