
PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN KOPI COLD BREW DI KAMPUNG TAMAN BACA KELUARGA, CIMONE: IMPLEMENTASI CSR DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT

Jimmy Muller Hasoloan Situmorang¹, Vasco Adato H. Goeltom², Kevin Gustian Yulius³

¹Universitas Pelita Harapan

²Universitas Pelita Harapan

³Universitas Pelita Harapan

jimmy.mhs@uph.edu, vasco.goeltom@uph.edu,
kevin.yulius@uph.edu

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat (PKM) merupakan salah satu bentuk implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi yang bertujuan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat. Kegiatan PKM ini dilaksanakan oleh sekelompok instruktur dari Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan di Kampung Taman Baca Keluarga, Cimone. Tema kegiatan ini adalah Pelatihan Pembuatan Minuman Kopi Cold Brew yang ditujukan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah minuman berbasis kopi. Cold brew merupakan metode penyeduhan kopi dengan cara merendam bubuk kopi dalam air dingin selama waktu tertentu, menghasilkan cita rasa yang halus dan rendah keasaman. Melalui pelatihan ini, peserta diharapkan memperoleh pengetahuan baru mengenai proses pembuatan cold brew, memahami teknik dasar yang benar, serta mengembangkan kreativitas dalam penyajian. Selain memberikan wawasan tentang inovasi minuman kopi, kegiatan ini juga diharapkan mampu membuka peluang usaha bagi masyarakat setempat. Hasil pelaksanaan PKM menunjukkan antusiasme peserta yang tinggi, terlihat dari keterlibatan aktif selama praktik dan diskusi. Peserta menilai materi yang disampaikan relevan, mudah diterapkan, dan bermanfaat untuk pengembangan keterampilan sehari-hari. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi positif dalam pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan kompetensi di bidang pengolahan minuman modern.

Kata Kunci : Cold brew, kopi, pelatihan, CSR, pemberdayaan masyarakat

PENDAHULUAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) merupakan salah satu pilar utama implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi dan manifestasi tanggung jawab sosial universitas (CSR). Dalam konteks pemberdayaan masyarakat, pelatihan berbasis keterampilan kuliner dan

minuman telah terbukti mampu meningkatkan potensi ekonomi lokal (Hartono & Prabowo, 2022).

Tren global terhadap minuman kopi spesial seperti *cold brew*, *drip*, dan *V60* menunjukkan peningkatan signifikan dalam dekade terakhir. Metode *cold brew* menjadi populer karena menghasilkan cita rasa yang halus dan rendah

keasaman (Fuller & Rao, 2018; Cordoba et al., 2019). Situmorang dkk. (2023) telah membuktikan efektivitas pelatihan kopi sederhana seperti metode tubruk dan *drip coffee* untuk memperkuat keterampilan masyarakat dalam mengolah kopi tradisional, sedangkan Situmorang, Goeltom, dan Yulius (2024) mengembangkan pelatihan kopi modern seperti V60 dan *Vietnam drip* yang meningkatkan daya saing dan kualitas hasil produksi.

Pelatihan *cold brew* yang dilaksanakan oleh Fakultas Hospitality dan Pariwisata Universitas Pelita Harapan di Kampung Taman Baca Keluarga, Cimone, menjadi lanjutan logis dari inovasi pelatihan-pelatihan kopi sebelumnya. Tujuannya tidak hanya mentransfer teknik penyeduhan, tetapi juga menanamkan kesadaran akan pentingnya kualitas, kebersihan, dan peluang wirausaha mikro. Kegiatan ini sekaligus memperkuat capaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), khususnya tujuan ke-4 (pendidikan berkualitas) dan ke-8 (pertumbuhan ekonomi inklusif).

METODE

Kegiatan dilaksanakan pada **24 Februari 2025** di Kampung Taman Baca Keluarga, Cimone, dengan 14 peserta ibu rumah tangga. Pendekatan yang digunakan adalah partisipatif, dengan tiga tahap utama:

1. Tahap Persiapan:
Tim PkM menyiapkan modul pelatihan, alat dan bahan, serta instrumen evaluasi (*pre-test*, *post-test*, dan lembar umpan balik).
2. Tahap Pelaksanaan:
Kegiatan diawali dengan sambutan dan pengantar materi, diikuti demonstrasi pembuatan kopi *cold brew* dan praktik langsung oleh peserta dengan bimbingan dosen dan mahasiswa Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
3. Tahap Evaluasi:
Peningkatan kemampuan diukur melalui perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* serta penilaian kepuasan peserta. Hasil data

dianalisis secara deskriptif dan persentase untuk menilai efektivitas pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Pelatihan menunjukkan hasil positif di berbagai aspek:

1. Peningkatan pemahaman peserta tentang teknik penyeduhan (dari rata-rata 40% menjadi 90%).
2. 100% peserta menyatakan puas terhadap metode dan materi pelatihan.
3. Seluruh peserta memahami SOP dasar perawatan alat seduh dan kebersihan area kerja.

PEMBAHASAN

Temuan ini sejalan dengan Situmorang et al. (2023) yang melaporkan bahwa pelatihan metode kopi tubruk dan *drip coffee* mampu meningkatkan literasi teknis masyarakat terhadap produk kopi. Kegiatan pelatihan kopi V60 dan *Vietnam drip* oleh Situmorang, Goeltom, dan Yulius (2024) juga menunjukkan peningkatan keterampilan dan motivasi wirausaha serupa. Kedua studi tersebut menegaskan pentingnya pendekatan edukatif dalam pengembangan ekonomi berbasis komunitas.

Selain peningkatan pengetahuan, kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran peserta terhadap pentingnya standar kebersihan dan operasional. Hal ini memperkuat hasil penelitian Yesil et al. (2020) dan Cordoba et al. (2019) yang menekankan pengaruh suhu dan metode penyeduhan terhadap kualitas senyawa bioaktif dalam kopi.

Bila dilihat dari sisi sosial, kegiatan ini memperlihatkan bahwa pelatihan berbasis CSR dapat menjadi media efektif dalam membangun kepercayaan diri dan solidaritas komunitas perempuan (Ariyani & Yuwono, 2022). Hasil ini juga didukung oleh temuan Suryani, Wahyudi, dan Prasetyo (2024) yang menunjukkan bahwa

pelatihan wirausaha kreatif berbasis komunitas berperan penting dalam memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan cold brew di Kampung Taman Baca Keluarga, Cimone berhasil meningkatkan keterampilan teknis, pemahaman kualitas produk, dan potensi kewirausahaan peserta. Pendekatan CSR yang dilakukan melalui pelatihan partisipatif berkontribusi terhadap peningkatan kapasitas masyarakat dan memberikan dampak ekonomi positif.

Keberlanjutan program ini disarankan melalui pendampingan usaha mikro, pengemasan produk, dan strategi pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar lokal dan menciptakan ekosistem usaha kopi berkelanjutan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada **LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat) Universitas Pelita Harapan**, serta **Kampung Taman Baca Keluarga Cimone** atas dukungan dan fasilitas yang diberikan dalam pelaksanaan Program PKM-CSR ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh peserta pelatihan dan tim pelaksana yang berkontribusi sangat besar dalam keberhasilan kegiatan ini.

REFERENSI

Ariyani, R., & Yuwono, A. (2022). Empowerment of women through culinary microbusiness: A case study in Tangerang. *Journal of Community Development Studies*, 14(2), 101–113.

Cordoba, N., Macià, A., & Romero, C. (2019). Influence of temperature on the extraction of phenolic compounds from coffee. *Food Chemistry*, 278, 502–509.

Fuller, M., & Rao, G. (2018). The effect of cold brewing on the antioxidant and bioactive compounds of coffee. *Journal of Food Science*, 83(1), 147–153.

Hartono, B., & Prabowo, T. (2022). Experiential learning in hospitality education: Implications for CSR-based community service. *Journal of Hospitality and Tourism Education*, 34(3), 205–218.

Lee, S., & Han, Y. (2023). Community-based entrepreneurship training for inclusive economic development. *International Journal of Social Enterprise Studies*, 18(1), 56–68.

Situmorang, J. M. H., Julita Then, L. S., Kurniawan, J., Timba, Y. D., Liu, H. A., Novenna, F., & Iskandar, I. O. (2023). Pelatihan Pembuatan Kopi Sederhana dengan Metode Kopi Tubruk dan Drip Coffee. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Mitra Kreasi Cendekia (MKC)*, 1(2), 56–60.

Situmorang, J. M. H., Goeltom, V. A. H., & Yulius, K. G. (2024). Pelatihan Kopi V60 serta Vietnam Drip di Kampung Gerendeng Pulo Tangerang. *PKM-CSR Proceedings*, 7(1), 45–52.

Situmorang, J. M. H., Angelina, F., & Yuliantoro, N. (2022). Hubungan antara citra kuliner dan kepuasan wisatawan terhadap loyalitas destinasi Pulau Bangka. *Bogor Hospitality Journal*, 6(1), 12–21.

Suryani, L., Wahyudi, A., & Prasetyo, M. (2024). Social innovation and women empowerment in micro-enterprises: Evidence from Indonesia. *Asian Journal of Community Engagement*, 9(1), 23–35.

Yesil, Y., et al. (2020). Comparative analysis of bioactive components and antioxidant capacity of hot and cold brewed coffees. *LWT - Food Science and Technology*, 132, 109868.

