

PENINGKATAN DAYA SAING PRODUK UMKM KOPI JAHE ARAB MARTAPURA MELALUI PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN VARIASI OLAHAN PRODUK

Rahmi Muthia^{1*}, Nafila², Guntur Kurniawan³

¹⁻³Universitas Borneo Lestari

Email Korespondensi: rahmimuthia@unbl.ac.id

Disubmit: 19 Agustus 2025

Diterima: 03 September 2025

Diterbitkan: 01 Oktober 2025

Doi: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v8i10.22173>

ABSTRAK

UMKM Kopi Jahe Arab Martapura menggunakan kopi pengaron asli Kalimantan Selatan sebagai bahan baku produknya. Kopi pengaron termasuk kopi robusta yang telah sejak lama dibudidayakan di Kecamatan Pengaron, Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Meningkatkan daya saing produk dengan memvariasikan olahan produk. Tahapan kegiatan yang dilakukan adalah persiapan, sosialisasi variasi olahan produk, penyerahan alat teknologi dan inovasi berupa mesin perajang bahan baku, pelatihan dan pendampingan kegiatan pembuatan produk dan evaluasi. Terdapat empat produk variasi olahan produk tambahan yang akan dikomersialisasikan yaitu 1) biji kopi pengaron - green bean; 2) biji kopi pengaron - roasted; 3) bubuk kopi pengaron; 4) kopi pengaron gula aren. Pada tahap awal variasi ukuran yang digunakan yaitu 100 gram. Hasil evaluasi kegiatan mitra memiliki peningkatan kemampuan dalam membuat variasi olahan produk kopi dan mampu menggunakan alat mesin perajang. Tambahan variasi olahan produk dari mitra menambah daya saing UMKM dan dapat dikomersialisasikan.

Kata Kunci: Kopi, Greenbean, Roasted, Bubuk, Aren.

ABSTRACT

UMKM Kopi Jahe Arab Martapura uses original South Kalimantan pengaron coffee as the raw material for its products. Pengaron coffee is a type of robusta coffee that has long been cultivated in Pengaron District, Banjar Regency, South Kalimantan. To increase product competitiveness by varying product processing. The stages of activities carried out are preparation, socialization of product processing variations, handover of technological and innovative tools in the form of raw material shredding machines, training and mentoring in product manufacturing activities and evaluation. There are four additional processed product variations that will be commercialized, namely 1) pengaron coffee beans - green beans; 2) pengaron coffee beans - roasted; 3) pengaron coffee powder; 4) palm sugar pengaron coffee. In the initial stage, the size variation used was 100 grams. The results of the evaluation of partner activities have increased the ability to make variations of processed coffee products and are able to use shredding machines. Additional variations of processed products from partners increase the competitiveness of UMKM and can be commercialized.

Keywords: Coffee, Greenbean, Roasted, Powder, Palm Sugar.

1. PENDAHULUAN

Kopi adalah komoditas pertanian penting bagi banyak negara di dunia. Dalam lima tahun terakhir, produksi kopi global meningkat sebanyak 21 juta karung (Abdoellah & Mawardi, 2021). Di Indonesia, kopi merupakan komoditi perkebunan utama, dan salah satu produknya yaitu kopi bubuk sangat disukai oleh masyarakat. Kopi juga mengandung kafein, yang dalam jumlah sedikit bisa mengurangi rasa lelah dan membuat pikiran lebih segar. Kopi (*coffea* sp.) dapat ditanam pada berbagai kondisi lingkungan, namun untuk hasil terbaik ditanam pada ketinggian 400 - 800 m. Kopi merupakan tumbuhan mirip pohon dari genus *Coffea* dalam famili Rubiaceae. Salah satu jenis kopi di Indonesia adalah kopi *Canephora* atau kopi robusta, yang secara besar-besaran dikembangkan di Indonesia oleh pemerintah kolonial Belanda (Muthia^b dkk., 2024).

Meningkatkan konsumsi kopi oleh masyarakat Indonesia yang kian meningkat, maka dibutuhkan kopi dengan kualitas tinggi dan memiliki keunikan tersendiri agar dapat dicintai oleh para konsumen (Sanaky & Nashori, 2018). Selain itu peluang dan penikmat kopi semakin mewadahi didukung dengan adanya perkembangan teknologi digital dan marketing 4.0 (Alfirahmi, 2019). Di Indonesia, berbagai usaha pengolahan kopi sangat berkembang dari skala industri rumah tangga, berbagai Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) maupun industri nasional (Tupamahu, 2014). Orang perorangan atau badan usaha dapat mendirikan UMKM (Hanim & Noorman, 2018) yang termasuk kelompok ini jika modal usaha paling banyak Rp 50 juta (tidak termasuk tanah dan bangunan). Keberadaan UMKM tidak hanya memperluas kesempatan kerja, tetapi juga memperkuat struktur ekonomi lokal. Peluang industri kopi baik dalam bentuk Tunggal maupun divariasikan untuk pasar dalam negeri maupun luar negeri masih sangat positif, mengingat rata-rata konsumsi kopi oleh masyarakat Indonesia mencapai 1,12 kg per orang per tahun (Widaningsih, 2022).

Kopi Jahe Arab Martapura adalah salah satu UMKM di Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan merupakan usaha keluarga yang telah beroperasi secara turun temurun sejak tahun 1998. UMKM ini menggunakan bahan baku kopi yang berasal dari pengaron. Kopi pengaron adalah salah satu jenis kopi khas dari Kalimantan Selatan. Nama kopi ini diambil dari nama sebuah kecamatan di Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan, Indonesia, yang merupakan daerah penghasil kopi tersebut. Kopi pengaron termasuk dalam kelompok kopi robusta dan memiliki rasa yang kental. Karakteristik rasa kopi ini memiliki aroma tanah, cokelat, dan kayu-kayuan (Banjarmasinpost, 2020).

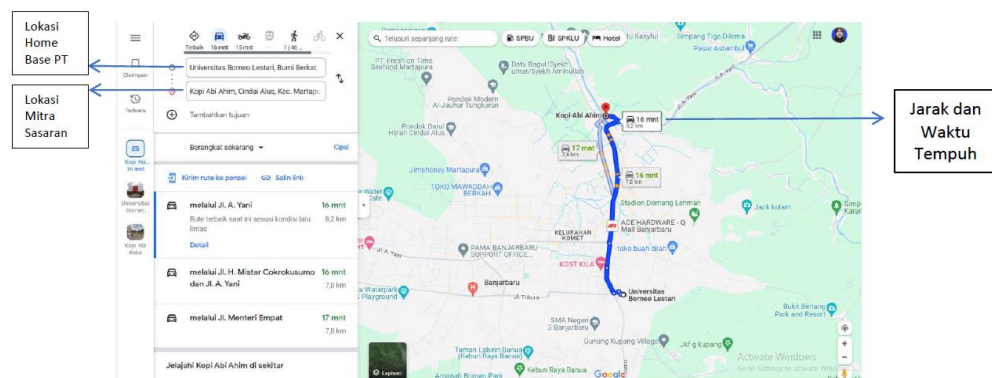
Produk UMKM Kopi Jahe Arab Martapura saat ini hanya satu jenis dengan variasi tiga ukuran yaitu kemasan sachet, kemasan standing pouch 100 gram dan 250 gram. Salah satu aspek penting dalam keberlangsungan dan pertumbuhan UMKM adalah daya saing. Daya saing menjadi kunci agar pelaku usaha mampu bertahan di tengah dinamika pasar dan persaingan yang semakin ketat (Romadia dkk., 2025). Salah satu peningkatan daya saing adalah dengan membuat produk-produk beragam yang terus dikembangkan agar bisa sesuai dengan kebutuhan dan selera konsumen yang selalu berubah. Dengan adanya strategi ini, diharapkan bisa menjadi cara efektif dalam memajukan usaha (Widianto dkk., 2024). Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan kegiatan pengabdian ini berupa peningkatan daya saing berupa penambahan variasi olahan produk agar dapat meningkatkan omzet UMKM.

2. MASALAH DAN RUMUSAN PERTANYAAN

Berdasarkan hasil diskusi antara tim dosen Universitas Borneo Lestari (UNBL) dan tim mitra permasalahan yang dihadapi yaitu pada bidang produksi dimana jenis variasi produk yang diperjualbelikan hanya satu jenis yaitu kopi jahe arab dengan tiga bentuk kemasan yaitu kemasan sachet, 100 gram dan 250 gram. Selain itu selama ini proses pembuatan salah satu komponen jahe merah menggunakan pihak orang ketiga.

Rumusan pertanyaan dari masalah tersebut yaitu Apa variasi olahan produk yang dapat dibuat agar dapat meningkatkan daya saing produk? Apa alat teknologi dan inovasi yang diperlukan dalam pembuatan produk?

Tim mitra yaitu UMKM Kopi Jahe Arab Martapura yang beralamat di RT 1 Desa Mekar Kec. Martapura Timur Kecamatan Martapura Timur, Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan 70617. Jarak tempuh UNBL ke mitra adalah 8,2 km dengan waktu tempuh 15-20 menit.



Gambar 1. Lokasi Mitra

3. KAJIAN PUSTAKA

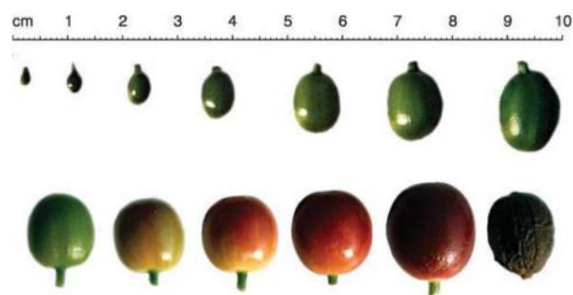
Kopi pengaron telah dibudidayakan di Kalimantan Selatan selama ratusan tahun dan saat ini ditanam oleh petani yang tersebar di beberapa desa di wilayah Kecamatan Pengaron, Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Pada tahun 1790, wilayah-wilayah tersebut ditanami kopi oleh kolonial Belanda. Kesultanan Banjar membuat perjanjian dengan Belanda pada 1800an tentang budidaya Kopi (Muthia^b dkk., 2024).

Terdapat beberapa kandungan senyawa pada kopi seperti kafein, asam kafeat, asam klorogenat (CGA), trigonelin, kahweol, kafestol, diterpen dan senyawa-senyawa lainnya. Kafein atau kafeina termasuk dalam senyawa alkaloid xanthin yang memiliki bentuk kristal, rasa pahit, termasuk senyawa perangsang psikoaktif (pemberi stimulasi) dan memberikan efek diuresis ringan. Penamaan kafein merujuk pada senyawa yang ada pada kopi (*Coffea sp.*). senyawa ini merupakan senyawa identitas yang ada di kopi (Makmur dkk., 2021; Muthia^b dkk., 2024).

Kopi pengaron tergolong jenis kopi robusta. Disebut Kopi pengaron karena berasal dari Kecamatan Pengaron yang ada di Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Kopi ini tumbuh didaerah pegunungan. Mayoritas masyarakat yang berada di Kabupaten Banjar tepatnya di Desa Jati Baru Kecamatan Astambul yang menggunakan biji kopi pengaron untuk diolah dan

dijual. Hingga saat ini kopi pengaron yang sudah di buat menjadi bubuk kopi dipasarkan secara tradisional seperti di pasar secara curah. Secara global, kopi robusta yang ada dipasaran dalam kisaran 40 - 45 %, Sebagian besar sisanya adalah kopi arabika (Muthia^b dkk., 2024).

Kopi biji hijau atau *greenbean coffee* didapatkan dari proses pengolahan buah kopi ceri merah. Buah kopi yang belum matang biasanya berwarna hijau, tetapi berubah menjadi merah tua atau berwarna ungu saat matang (bahkan bisa berwarna kuning atau oranye pada beberapa jenis). Perikarp adalah lapisan yang menutupi daging buah yang lembut, berwarna kekuningan, berserat, dan rasanya manis. Setelah buah dipanen, langkah penanganan pasca panen buah ceri kopi dilakukan dengan metode pengolahan kering, basah, atau semi basah.



Gambar 2. Perkembangan Biji Kopi (atas: dalam waktu sampai bulan ke-4 ,
bawah: dalam waktu sampai bulan ke-8)

Pada empat bulan pertama buah kopi berwarna hijau dan tumbuh menjadi ukuran yang cukup besar dan endosperm mulai berkembang. Selanjutnya pada bulan keempat hingga kelima, buah terus berkembang mengalami perubahan endosperm menjadi keras. Kemudian pada bulan kelima hingga keenam mesokarp berdaging dan bagian eksokarp menjadi merah sebagian. Setelah itu, eksokarp berwarna merah cerah dan mesokarp sangat berdaging. Saat bulan ketujuh hingga kedelapan warna buah akan semakin intens menjadi merah tua (kusam) dan mesokarp mengering. Sehingga buah akan mengalami penyusutan dan gelap (Wiraputra, 2024).

Pada pembuatan kopi salah satu tahapannya Adalah roasting (sangrai). Roasting kopi adalah proses memanggang biji kopi yang masih hijau menjadi biji kopi yang matang, dengan tujuan agar kopi memiliki rasa yang khas. Tingkat kematangan biji kopi yang telah direbus sangat mempengaruhi kualitas kopi yang dihasilkan (Solikhin dkk., 2023).

4. METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada April-Juni 2025 berlokasi di UMKM Kopi Jahe Arab Martapura. Kegiatan dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu persiapan, sosialisasi variasi olahan produk, penyerahan alat teknologi dan inovasi berupa mesin perajang bahan baku, pelatihan dan pendampingan kegiatan pembuatan produk dan evaluasi.

a. Persiapan

Tahap persiapan merupakan langkah awal dalam menentukan arah pelaksanaan kegiatan pengabdian. Tim dosen dari UNBL berasal dari tiga

program studi yang berbeda yaitu prodi Pendidikan profesi apoteker, prodi sarjana farmasi dan prodi DIII Analisis Kesehatan melakukan koordinasi dengan tim mitra. Pada Tahap ini tim dosen berdiskusi dengan mitra terkait kegiatan apa saja yang dilakukan, teknologi inovasi apa yang diperlukan dan waktu pelaksanaannya.

b. Sosialisasi Variasi Olahan Produk

Setelah melakukan analisis variasi produk yang beredar dipasaran, maka tim pelaksana memaparkan apa saja olahan kopi yang berpotensi untuk dikembangkan. Selain materi berupa powerpoint yang dipresentasikan, mitra juga diberikan booklet sebagai panduan variasi produk dan kisaran harga yang beredar dipasaran.

c. Penyerahan alat teknologi dan inovasi

Pada produk utama yang dihasilkan, salah satu bahan bakunya adalah jahe merah. Selama ini, mitra melakukan pembuatan rimpang jahe menggunakan pihak orang ketiga. Untuk menekan biaya produksi dan memaksimalkan kualitas dan kuantitas produksi, maka tim pelaksana memberikan alat berupa mesin perajang jahe.

d. Pelatihan dan Pendampingan Kegiatan Pembuatan Produk

Pada tahap ini, tim pelaksana melakukan pendampingan serta berdiskusi untuk memastikan variasi olahan produk. Pada tahap ini juga didampingi untuk menentukan design kemasan untuk masing-masing produk. Perencanaan *design* kemasan penting karena mencerminkan kesan pertama terhadap produk. Pengemasan merupakan sarana komunikasi antara produsen dan konsumen untuk mempromosikan produk olahan yang unggul dan menarik (Muthia dkk., 2023). Selain itu juga dilakukan pendampingan foto dan pembuatan poster produk.

e. Evaluasi

Evaluasi dilakukan terhadap kemampuan dalam penggunaan alat mesin perajang dan peningkatan diversitas produk.

5. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

Pada tahap awal persiapan kegiatan koordinasi dilakukan dengan baik antara tim pelaksana yang melibatkan dosen dan mahasiswa dengan tim mitra. Dalam kegiatan pengabdian ini merupakan implementasi dari IKU 2 yaitu mahasiswa berkegiatan diluar kampus dan IKU 5 dimana hasil kerja dosen dapat diimplementasikan dimasyarakat (Dirjendikti, 2020).

Sosialisasi sebagai Langkah awal dilakukan interaktif dan diskusi dua arah. Agar pemecahan masalah dan Solusi yang diberikan tepat dan akurat sesuai kebutuhan tim mitra. Kegiatan tersebut seperti pada gambar 3.



Gambar 3. Sosialisasi Variasi Olahan Produk

Kegiatan selanjutnya berupa penyerahan alat perajang jahe. Tim pelaksana juga menyampaikan bagaimana cara penggunaan dan perawatan dari alat yang diberikan.



Gambar 4. Serah Terima Mesin Perajang Jahe dan Penggunaannya

Proses peningkatan produk dilanjutkan pelatihan dan pendampingan produk (Gambar 5) dilanjutkan dengan tahap design kemasan yang disepakati mitra. Bahan kemasan berupa aluminium foil berwarna hitam yang kedap udara. Design kemasan yang baru terdapat pada Gambar 6.



Gambar 5. Pendampingan Pembuatan Produk (a) greenbean (b) roasted bean (c) grinding (d) serbuk kopi (e) kopi gula aren (f) evaluasi produk





Gambar 6. Design kemasan variasi olahan produk (a) Biji Kopi Pengaron - Green Bean; (b) Biji Kopi Pengaron - Roasted; (c) Bubuk Kopi Pengaron; (d) Kopi Gula Aren Pengaron.



Gambar 7. Salah Satu Foto Produk dan Pembuatan Poster Produk

b. Pembahasan

Salah satu strategi pasar dalam mengembangkan usaha adalah memvariasikan jenis produk dengan kegiatan diversifikasi produk (Syafi'i dkk., 2023). Diversifikasi produk merupakan usaha penganekaragaman produk (muthia^a dkk., 2024) meliputi aneka jenis produk yang ditawarkan suatu usaha untuk dipasarkan kepada konsumen seperti variasi merk, jenis produk, ukuran produk atau kualitasnya (Siska & Safri, 2024). Pada salah satu hasil penelitian menunjukkan strategi diversifikasi produk dapat meningkatkan volume penjualan, salah satu metodenya yaitu diversifikasi konsentris dengan menambah variasi produk yang dipasarkan (Hani dkk., 2022).

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk berbahan kopi pengaron yang merupakan salah satu produk khas dari kabupaten banjar, Kalimantan Selatan. UMKM kopi jahe arab sudah berdiri \pm 20 tahun namun masih memiliki satu produk saja. Hal ini menyebabkan produk tidak berkembang dan tidak dapat bersaing secara luas. Pada tahap awal dilakukan sosialisasi kepada mitra terkait inovasi produk agar mitra benar-benar memahami dan memicu agar bisa meningkatkan kualitas produknya. Bahan baku yang di pilih berasal dari pengaron. Pada materi sosialisasi berkaitan dengan potensi pengembangan kopi di Indonesia, identifikasi masalah dan Solusi yang diberikan kepada mitra, aneka produk olahan dari kopi, pengertian

produk, cara pembuatan produk, khasiat produk ketersediaan produk di marketplace saat ini dan harga kisaran produk dipasaran.

Pada tahap selanjutnya untuk menunjang proses produksi produk utama yaitu kopi jahe arab, tim pelaksana menyerahkan alat perajang jahe yang berfungsi untuk memaksimalkan omzet dari UMKM. Selanjutnya pada proses pembuatan variasi produk, keempat produk yang dipilih untuk dikemas dan diperjualbelikan memiliki rangkaian proses produksi yang berkesinambungan. Sehingga memaksimalkan ketersediaan bahan baku dan produk. Pada produk pertama yaitu kopi pengaron - greenbean, biji kopi pengaron dipilih dan dijual secara mentah dari petani dan dikemas ulang oleh UMKM untuk dipasarkan. Pada produk kedua yaitu kopi pengaron - roasted, biji kopi yang mentah tadi setelah melalui tahapan pemilihan biji kopi, pembersihan, dan pengeringan kemudian dipanggang/disangrai/roasting dengan kondisi tertentu sesuai dengan pengalaman dari pihak UMKM agar menghasilkan produk yang berkualitas. Saat ini permintaan biji kopi yang telah disangrai/roasting oleh pengusaha warung kopi maupun Masyarakat juga semakin tinggi karena aroma dan rasa yang lebih enak dibandingkan digoreng biasa (Safitri & Kusumasari, 2023).

Pada produk ketiga yaitu bubuk kopi pengaron, kopi pengaron yang sebelumnya telah disangrai kemudian digrinding hingga halus. Pada produk keempat yaitu kopi gula aren, dilakukan pembuatan 3 formula dengan perbedaan perbandingan pada komposisi kopi dan serbuk gula aren yang selanjutnya diuji hedonik untuk mendapatkan rasa yang khas.

Pada pembuatan design kemasan terdapat beberapa hal yang harus dicantumkan dalam kemasan antara lain merk produk, berat bersih, komposisi, identitas produsen (nama, Alamat, nomor handphone, email jika ada, Instagram atau media promosi lainnya jika ada) tanggal produksi, tanggal kadaluarsa dan nomor pIRT. Selain itu juga mencantumkan logo kerjasama dengan tim pelaksana. Setelah disepakati bersama design kemasan yang akan digunakan, kegiatan selanjutnya juga melakukan pembuatan foto produk dan pembuatan poster produk yang akan digunakan untuk tahapan kegiatan selanjutnya.

Pada tahap akhir dilakukan evaluasi kegiatan hasil menunjukkan mitra memiliki kemampuan secara mandiri untuk mengoperasikan alat perajang jahe dan terdapat diversitas produk sebanyak 4 produk yang siap untuk dipasarkan yaitu a) kopi pengaron-greenbean (b) kopi pengaron-roasted (c) serbuk kopi dan (d) kopi gula aren.

Melalui kegiatan ini diharapkan terdapat pertumbuhan ekonomi bagi kelompok mitra dan produk yang dihasilkan memiliki keunikan dan keunggulan sehingga dapat bersaing di industri baik secara lokal maupun nasional. Selain itu UMKM juga diharapkan dapat terus berkembang dan memiliki kontinuitas usaha di pasar saat ini yang sangat kompetitif.

Keberlanjutan Program selanjutnya berkaitan dengan pemasaran online agar mitra dapat terus berkembang mengikuti perkembangan zaman dan trend di masyarakat. Sehingga proses ini juga harus terus berlanjut, misalkan dengan membuat berbagai konten yang meningkatkan daya jual beli produk atau pengenalan produk melalui *influencer*.

6. KESIMPULAN

Terdapat empat tambahan variasi olahan produk yaitu biji kopi pangaron - green bean, biji kopi pangaron - roasted, bubuk kopi pangaron, dan kopi gula aren pangaron. Hal ini menambah daya saing UMKM dan dapat dikomersialisasikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kelompok pelaksana pengabdian menyampaikan terimakasih kepada LPPM UNBL yang telah memberikan pendanaan melalui skema hibah pengabdian Masyarakat internal UNBL dengan nomor surat perjanjian pelaksanaan kegiatan pengabmas (Kontrak) no : 051/UNBL/LP2M/PPM-10.2/0425 yang dikeluarkan pada tanggal 24 April 2025. Terimakasih juga untuk kerjasama mitra selama kegiatan ini berlangsung.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Abdoellah, S., & Hartatri, F.S. 2021. Analisis Kinerja Dan Prospek Komoditas Kopi. Radar Opini Dan Analisis Perkebunan. *Deplantation Sumber Referensi Perkebunan*: 2(2), 1-7.
- Alfirahmi, A. (2019). Fenomena Kopi Kekinian Di Era 4.0 Ditinjau Dari Marketing 4.0 Dan Teori Uses And Effect. *Lugas Jurnal Komunikasi*, 3(1), 24-32.
- Banjarmasinpost. (2020). Kalselpedia - Kopi Pangaron Dari Kabupaten Banjar. <https://Banjarmasin.Tribunnews.Com/2020/07/04/Kalselpedia-Kopi-Pangaron-Dari-Kabupaten-Banjar>
- Dirjendikti. (2020). Buku Panduan Merdeka Belajar - Kampus Merdeka.
- Hani, F. N., Agustin, R., Quwaturrohman, 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 Ekonomi, Bisnis, Dan Akuntansi*, 24(4), 47-52.
- Hanim L. & Noorman, M.S. (2018). Umkm (Usaha Mikro, Kecil, & Menengah) & Bentuk-Bentuk Usaha. Unissula Press, Semarang.
- Makmur, A. S., Hasanuddin, A. P., & Amin, A. N. (2021). Pemberdayaan Masyarakat: Pembuatan Kopi Jahe Celup Di Desa Tamaona Kecamatan Gantarang Kabupaten Bulukumba. *Jurnal Abdimas Panrita*, 2(2), 41-47.
- Muthia, R., Wati, H., Prihandini, Y., Santoso, U., Soedarwo, V., & Nursandi, F. (2023) Pemberdayaan Kelompok Pkk Desa Sari Gadung Melalui Diversifikasi Produk Olahan Bayam Merah. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 6(12), 5647-5654.
- Muthia^a, R., Akbar, D. O., Putri, A. N., Dewi, C. K., Amalia, E. A., Ananda, L. R., & Alfina, S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Pada Kelompok Wanita Tani Sri Rejeki Banjarbaru Kalimantan Selatan: Community Empowerment Through Diversification Of Processed Products In The Sri Rejeki Banjarbaru Women Farming Group South Kalimantan. *Pengabdianmu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(1), 88-94.
- Muthia^b, R., Sayakti, P.I., Hidayati R., Wahyuni R.A. (2024). Kopi Pangaron Asal Kalimantan Selatan. *Zukzezexpress*, Banjarbaru.

- Romadia, R., Floryan, F., Mahendra, F., & Noviyanti, I. (2025). Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Peningkatan Daya Saing Umkm Kuliner Di Kota Pangkalpinang. *Eksis: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 16(1), 49-60.
- Safitri, G. O., & Kusumasari, I. R. (2023). Pengembangan Produk Biji Kopi Sangrai Di Kabupaten Sidoarjo Dalam Upaya Menuju Pasar Ekspor. *Karya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 355-360.
- Sanaky, H. A., & Nashori, F. (2018). Peningkatan Dan Pengembangan Produk Olahan Kopi Di Desa Brunosari. *Asian Journal Of Innovation And Entrepreneurship (Ajie)*, 272-284.
- Siska, J., & Safri, I. (2024). Pengaruh Diversifikasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Pada Minimarket Aurel Pematang Reba. *Jiabis: Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis Dan Sosial*, 2(1), 59-71.
- Solikhin, S., Wicaksono, P. A., & Santoso, A. W. B. (2023). Penerapan Teknologi Tepat Guna Mesin Roasting Kopi Pada Ukm Kopi Pinangih. *Jurnal Pasopati*, 5(3).
- Syafi'i, A., Shobichah, S., & Mulyani, M. (2023). Pengaruh Diversifikasi Produk Terhadap Pertumbuhan Dan Keunggulan Bersaing: Studi Kasus Pada Industri Makanan Dan Minuman. *Jurnal Impresi Indonesia*, 2(6), 592-599.
- Tupamahu Ym. (2014). Analisis Usaha Pengolahan Kopi Jahe Instan Di Ternate. *Agrikan J Agribisnis Perikan*. 7(2), 68-74.
- Widaningsih, R. (2022). Outlook Komoditas Perkebunan Kopi. Pusat Data Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Widianto, A., Samsuri, A. & Hariyanti, S. (2024). Strategi Variasi Produk Dalam Mengembangkan Usaha Kedai Kopi. *Istithmar*, 7(2), 91-104. <https://doi.org/10.30762/Istithmar.V7i2.976>
- Wiraputra, D. (2024). Teknologi Pengolahan Biji Kopi Hijau Dan Peranannya Dalam Pembentukan Komponen Rasa Biji Kopi. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*, 1(1).