



## **Pelatihan Pengolahan Kopi *Manual Brew, Latte Art* dan produk olahan Kopi dengan Mesin**

**Rezki Alhamdi**

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

[rezki@btp.ac.id](mailto:rezki@btp.ac.id)

**Dewi Aurora Mikasari**

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

[aurora@btp.ac.id](mailto:aurora@btp.ac.id)

**Natal Olotua Sipayung**

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

[Natal@btp.ac.id](mailto:Natal@btp.ac.id)

**Taufik Bachrul Ulum Lubis**

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

[Taufik@btp.ac.id](mailto:Taufik@btp.ac.id)

### **Abstrak**

*The business opportunity of selling coffee drinks is quite good, this is evidenced by the many coffee outlets in several places. The coffee outlets that we can find are usually in the form of cafes, coffee shops, or just stands that offer a limited selection of coffee. this has a positive impact on both coffee drink sellers, distributors and coffee farmers. There is a lot of knowledge that we can get and develop from this coffee drink which in the end can provide economic benefits for coffee drink businesses. We can give this knowledge to several people who have the desire and pursue the profession and business of drinking coffee. One of the suitable places to be given education about the knowledge of both coffee beans and drinks is SMA. SMA is the last education before and female students go on to college or want to find a job. one of the favorite high schools in Batam City is SMAK Yos Sudarso. SMAK Yos Sudarso is a high school that has quite a lot of students. The Batam Tourism Polytechnic has the opportunity to provide education and training to students there. students and female students are given education about coffee drinks and coffee beans, then later students and female students are shown and demonstrated how to make processed coffee drinks using machines and also made manually. and finally the point is how to make latte art.*

**Keywords:** coffee, Latte art, manual brew

### **Abstract**

Peluang bisnis dari jualan minuman kopi ini cukup baik hal ini terbukti dengan banyaknya gerai kopi yang ada di beberapa tempat. gerai kopi yang dapat kita jumpai biasanya ada yang berupa Cafe, coffee shop, atau hanya stand yang memberikan pilihan kopi yang terbatas. hal ini memberikan dampak yang positif baik dari pelaku penjual minuman kopi, distributor dan juga petani kopi. Banyak ilmu yang bisa kita dapatkan dan kembangkan yang berasal dari minuman kopi ini yang nantinya pada akhirnya dapat memberikan manfaat ekonomi bagi pelaku usaha minuman kopi. ilmu tersebut dapat kita berikan ke beberapa orang yang punya keinginan dan menekuni profesi dan usaha minuman kopi. Salah satu tempat yang cocok untuk diberikan edukasi mengenai ilmu baik biji atau minuman kopi adalah SMA. SMA adalah pendidikan terakhir sebelum siswa dan siswi melanjutkan ke perguruan tinggi ataupun ingin mencari pekerjaan. salah satu SMA yang favorit di Kota Batam adalah SMAK Yos Sudarso. SMAK Yos Sudarso merupakan SMA yang mempunyai murid yang cukup banyak. Politeknik pariwisata Batam kesempatan memberikan edukasi serta pelatihan kepada siswa dan siswi yang ada di sana. siswa dan siswi diberikan edukasi tentang minuman kopi serta biji kopi, kemudian selanjutnya siswa dan siswi diperlihatkan serta diperagakan bagaimana membuat olahan minuman kopi menggunakan mesin dan juga dibuat secara manual. dan terakhir Poin adalah bagaimana cara membuat latte art.



**Keywords:** coffee, Latte art, manual brew

## PENDAHULUAN

Kopi merupakan minuman yang berasal dari biji kopi saat ini di seluruh dunia banyak penikmat kopi dari berbagai kalangan. seseorang yang mampu dan punya kemampuan untuk membuat minuman kopi disebut barista dengan kualitas kopi yang baik seperti pelanggan yang inginkan. minuman kopi biasanya dijual di cafe di restoran dan beberapa pedagang yang menggunakan stand. Banyak jenis minuman kopi dan variannya saat ini sehingga barista dituntut untuk mampu membuat varian tersebut jika tidak ingin ketinggalan dengan tren minuman kopi terkini. Selain itu barista juga harus mampu memilih jenis biji kopi yang terbaik untuk pelanggannya. Berdasarkan tekniknya ada beberapa teknik dalam pengolahan minuman kopi ada yang menggunakan mesin yaitu mesin Espresso dan juga menggunakan manual yaitu tanpa menggunakan mesin. Barista yang membuat dan menyajikan minuman di cafe atau di restoran layaknya seorang semiliar minuman wine. dia harus mampu dan mempunyai pengetahuan mengenai bagaimana mempersiapkan kopi tidak hanya memberikan kafein tetapi juga membuat terlihat menarik, rasa yang enak dan juga tampilannya yang menggugah selera.

Manual brew adalah metode pembuatan kopi dengan cara manual atau bisa disebut tanpa menggunakan mesin espresso untuk pembuatannya. Teknik ini pada intinya menggunakan kopi bubuk yang sudah digiling kemudian menggunakan filter atau penyaring serta menggunakan air panas yang sudah ditentukan suhunya untuk membuat minuman tersebut. Manual brew adalah metode pembuatan kopi dengan cara manual atau bisa disebut tanpa menggunakan mesin espresso untuk pembuatannya. Teknik ini pada intinya menggunakan kopi bubuk yang sudah digiling kemudian menggunakan filter atau penyaring serta menggunakan air panas yang sudah ditentukan suhunya untuk membuat minuman tersebut. Ada beberapa jenis dari manual Pro seperti Vietnam drip, french press, aeropress, V60, Moka pot dan rok presso.

## GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA

Sekolah Yos Sudarso tak hanya SMA melainkan ada pula tingkatan taman kanak-kanak, SD dan SMP Yos Sudarso. Sekolah Yos Sudarso sendiri berada di bawah Yayasan Tunas Karya Keuskupan Pangkalpinang awalnya Sudarso didirikan segera tahun 1977 berkat kesadaran dari masyarakat akan pentingnya pendidikan sejak usia dini 4 tahun kemudian SMP dan SMA Yos Sudarso berdiri tepatnya di tahun 1981 Namun karena jumlah siswa yang makin terus bertambah akhirnya Yayasan Tunas Karya memohon sebidang tanah kepada Otorita Batam dan mendapatkan sebidang tanah beberapa hektar di Batam Center, akhirnya di tahun 2013 seluruh bangunan baru setelah Yos Sudarto hadir dengan megah di Batam Center. SMA Yos Sudarso berdiri mulai 1 Juli 1991. Kepala Sekolah dengan hanya 3 guru, dibantu satu guru honorer lalu berkembangnya jumlah siswa yang dari tahun 91 cuman 80 siswa semakin lama semakin meningkat sehingga pada tahun 1999 Yos Sudarso harus pindah dari Jalan Imam Bonjol menjadi ke Komplek Batam Center ini.

SMA Yos Sudarso Batam ada kegiatan religius dan bisa mengembangkan bakat minat melalui ekstrakurikuler drumband SMP Yos Sudarso, bakat main musik . desain dan animasi atau ini kegiatan debat bahasa Inggris dan bahasa Mandarin nah SMA saya Sudarto terkenal dengan prestasinya di kedua bidang tersebut. Dari kurikulum pembelajaran yang dilakukan oleh SMAK Yos Sudarso sementara itu dalam kehidupan



sehari-hari Sekolah telah melaksanakan serta menanamkan 10 karakter Yayasan Tunas Karya kepada seluruh komunitas sekolah. melayani Tuhan dan sesama sebelum dan sesudah kegiatan selalu diawali dan diakhiri dengan berdoa bersama atau setiap hari Jumat para siswa diberikan pelajaran agama Katolik dengan berbagai bentuk kegiatan menanamkan rasa empati serta mencintai lingkungan .



Dosen dan mahasiswa memberikan pelatihan pembuatan kopi kepada siswa dan siswi SMA Yos Sudarso.

#### **METODE PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN**

1. Sasaran pada pelatihan di SMA Yos Sudarso adalah siswa dan siswi yang ada di sana. Pada saat itu kegiatan dilakukan pada gor milik Sekolah Yos Sudarso. Adapun kegiatan dilakukan oleh dosen Manajemen Tata Hidangan dan Manajemen Kuliner serta mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam.
2. Dosen Politeknik Pariwisata Batam dan Guru Yos Sudarso melakukan koordinasi mengenai jadwal pelaksanaan acara pelatihan kepada siswa dan lokasi yang akan digunakan. Persiapan pelaksanaan kegiatan mulai dari bahan-bahan pelatihan, mesin esperso dan manual brew.
3. Tim Politeknik pariwisata batam yang terdiri dari Dosen Manajemen Tata Hidangan dan Manjemen kuliner melakukan koordinasi dengan guru Yos Sudarso mengenai ketertiban siswa.
4. Kemudian mahasiswa yang ditunjuk menjadi moderator dan pemberi pelatihan melakukan pekerjaannya.
5. Kemudain pelakasanaan pelatihan dilakukan secara bersama-sama hanya siswa SMA Yos Sudarso yang berpindah dari mesin esperso ke manual brew.
6. Pelaksanaan di adakan selama 2 jam.



Siswa dan siswi SMA Yos Sudarso antusias melihat pelatihan

### **HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN**

SMA Yos Sudarso merupakan SMA yang berada Batam Center. SMA ini adalah salah satu SMA favorit yang ada di kota Batam. SMA yang menerapkan kedisiplinan dan religius ini mempunyai banyak prestasi siswanya baik di bidang akademik atau non akademik. Yos Sudarso tidak hanya memiliki SMA tetapi mempunyai SMP, SD. SMA Yos Sudarso mempunyai ekstrakurikuler seperti musik, debat bahasa Inggris atau debat bahasa Mandarin dan beberapa ekstrakurikuler lainnya. Minuman kopi adalah minuman yang menjadi favorit masyarakat saat ini. minuman kopi yang berasal dari biji kopi diolah dengan berbagai macam menjadi minuman kopi yang banyak dinikmati. banyak jenis-jenis kopi tersebut menjadi kesempatan bagi seseorang ingin mempelajarinya. ada dua metode dalam pengolahan biji kopi menjadi minuman kopi yang pertama menggunakan mesin Espresso dan yang kedua menggunakan manual (Lontaan et al., 2022). mesin Espresso adalah mesin yang berfungsi untuk membuat minuman dengan cara menggunakan uap panas untuk mengekstrak biji kopi menjadi minuman kopi. metode manual atau yang biasa disebut manual book adalah metode mengekstrak biji kopi tanpa menggunakan mesin dan hanya menggunakan alat untuk mengekstraknya. orang yang mampu membuat minuman kopi dan menyajikannya secara profesional disebut barista. barista merupakan profesi yang membutuhkan kemampuan untuk menyajikan kopi serta tahu berbagai ilmu mengenai coffee (Alhamdi, 2022). dalam metode penyajiannya seorang barista dituntut dapat mampu menyajikan dalam bentuk yang menarik sehingga pelanggan mau untuk meminumnya, salah satu metode untuk penyajian minuman kopi yang menarik yaitu dengan cara latte art. latte art adalah metode penyajian minuman kopi dengan memberikan lukisan atau gambar yang menarik di atas permukaan minuman kopi. latte art susu yang dituang di atas minuman kopi yang dibuat berbagai jenis bentuk yang menarik seperti bunga, angsa dan beberapa jenis bentuk lainnya yang dibutuhkan ilmu dan teknik untuk dapat membuat lukisan di atas minuman kopi tersebut. Saat ini pemerintah mencanangkan untuk mencetak wirausaha muda. wirausaha adalah salah



satu pilihan untuk melakukan usaha bisnis yang nantinya mampu melakukan bisnis secara mandiri. banyak bantuan yang diberikan oleh pemerintah untuk mencetak wirausaha muda baik dengan cara pelatihan ataupun melakukan pemberian modal atau pinjaman yang bunganya cukup rendah. salah satu wirausaha yang disukai saat ini adalah wirausaha di bidang makanan dan minuman. siswa dan siswi SMA Yos Sudarso dapat melanjutkan kependidikan tinggi atau memilih menjadi seorang wirausaha muda. minuman kopi bisa menjadi salah satu pilihan untuk siswa dan siswi SMA Yos Sudarso untuk merintis usaha dengan modal yang tidak terlalu besar dan saat ini banyak peluang untuk menyajikan minuman tersebut menjadi hal yang tidak sulit jika ada niat untuk berwirausaha di bidang minuman dan makanan tepatnya minuman kopi. Oleh sebab itu maka pelatihan ini ditujukan kepada siswa-siswi SMA Yos Sudarso.

Kegiatan yang dilakukan di SMA Yos Sudarso bertujuan untuk menumbuhkan rasa wirausaha muda yang ada di siswa dan siswi SMA Yos Sudarso. kegiatan yang berisi tentang pengetahuan mengenai jenis-jenis kopi yang baik dan bagus kemudian Bagaimana metode pengolahannya baik secara menggunakan mesin ataupun secara manual (Novi & Mikasari, 2022). Selain itu mahasiswa Politeknik pariwisata Batam yang memberikan pelatihan memperlihatkan Bagaimana cara penggunaan mesin agar dapat menghasilkan minuman kopi yang enak. serta memberikan beberapa contoh latihan yang cantik. Kegiatan PKM ini diharapkan mampu menumbuhkembangkan rasa ingin berwirausaha di bidang makanan dan minuman yaitu minuman kopi. diharapkan pelatihan ini dapat dilakukan di beberapa sekolah SMA yang lainnya. dan dapat menumbuhkembangkan rasa wirausaha di kalangan siswa-siswi SMA dan sederajat

## **PENUTUP**

Pada 3 Maret 2023 dosen Politeknik pariwisata Batam yang terdiri dari dosen manajemen Tata hidangan dan dosen manajemen kuliner serta mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam mengadakan pelatihan pembuatan minuman kopi menggunakan manual book dan juga mesin serta lantai di SMA Yos Sudarso Batam Center Batam. SMA Yos Sudarso merupakan SMA favorit yang ada di kota Batam, SMA ini sudah banyak prestasi baik di bidang akademik maupun non akademik. Pada hari Jumat tersebut SMA Yos Sudarso memberikan kesempatan kepada Politeknik pariwisata Batam untuk memperkenalkan minuman kopi serta Bagaimana cara pembuatannya dan penyajiannya. Hal ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan yang lebih terhadap kopi serta memberikan rasa minat untuk siswa atau siswi yang ingin berwirausaha di bidang kopi. kegiatan ini dilakukan sesuai dengan rencana dan dibantu oleh guru yang ada di sana. kegiatan PKM ini berjalan dengan baik sesuai dengan perencanaan tujuan pelaksanaan serta hasil yang ingin didapatkan.

## **Simpulan**

Pada tanggal 3 maret 2023 dosen dan mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam melaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat di SMA Yos Sudarso. Siswa yang datang cukup banyak dan diawasi oleh guru-guru yang ada di sana. Kegiatan ini di sambut dengan cukup antusias. Tujuan kegiatan ini untuk memberikan ilmu kepada siswa dan siswi Yos Sudarso mengenai minuman kopi dan bagaimana cara pembuatannya baik menggunakan manual ataupun menggunakan mesin.

## **Saran**





Kegiatan PKM ini diharapkan dapat dilanjutkan di tempat yang berbeda baik itu di lingkungan masyarakat ataupun di lingkungan sekolah. Hal ini bertujuan untuk memperkenalkan lebih luas lagi Bagaimana cara pembuatan kopi yang enak serta menarik. selain itu diharapkan ada kerjasama yang berkelanjutan baik dari Politeknik Pariwisata Batam kepada SMA Yos Sudarso ataupun dengan beberapa SMA yang ada di kota Batam. dan diharapkan juga sesuai siswi mendapatkan hal dan pengalaman yang baru dari pelatihan yang diberikan oleh Politeknik Pariwisata Batam.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Alhamdi, R. (2022). *Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner Di Bengkong Kota Batam*. 1(2), 80–84.
- Lontaan, J., Dalami, Ilham, W., & Rezeki, S. R. I. (2022). *ANALISA MENU ENGINEERING “ BEVERAGE ” DI MOMOO JUICE*. 1(2), 33–41.
- Novi, & Mikasari, D. A. (2022). *Stigma dunia mixology di masyarakat kota batam*. 1(2), 41–45.
- Dailami, Moh. Thamdzir, & Dewi Aurora Mikasari. (2022). KESIAPAN BUDAYA MASYARAKAT KOTA BATAM DALAM MENYAMBUT BATAM SEBAGAI KOTA WISATA. *JURNAL MATA PARIWISATA*, 1(2), 47–54.
- Rofii, E. A., Mikasari, D. A., & Syafruddin Rais. (2022). STRATEGI BRANDING KOPI SEKANAK “KOPI PARA RAJA“ . *JURNAL MENATA*, 1(1), 17–22.
- Mikasari, D. A., Alhamdi, R., Rais, S. ., & Erni Karlina. (2023). PEMBINAAN SADAR WISATA DAN GROOMING UNTUK ANGGOTA POKDARWIS DI PULAU NGENANG. *JURNAL KEKER WISATA*, 1(1), 99–106.