

Diversifikasi Produk Kopi melalui Pelatihan Pembuatan Permen Jeli Kopi-Jahe pada Kedai Kopi Kopirasi Sirampog

Diversification of Processed Coffee Products through Training on Making Ginger-Coffee Jelly Candy at Kopirasi Coffee Shop Sirampog

Aditya Singgih Raharjo¹, Muhammad Amir Biky², Erza Genatrika^{1*}, Uqie Shabrina Hassyati¹

¹ Program Studi Sarjana Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Indonesia

² Program Studi Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Indonesia

*Email Korespondensi: erzagenatrika@gmail.com

Abstrak

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan Indonesia dengan potensi lokal di Sirampog, Brebes, di mana UMKM seperti Kedai Kopi Kopirasi berperan penting dalam perekonomian. Namun, bisnis ini menghadapi keterbatasan produk olahan sehingga rentan terhadap fluktuasi pasar. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mendiversifikasi produk olahan kopi di Kedai Kopi Kopirasi melalui introduksi permen jeli kopi-jahe. Metode pelaksanaan terdiri dari pelatihan secara langsung dan pendampingan mengenai pembuatan permen jeli kopi-jahe, serta pemberian hibah peralatan produksi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra telah berhasil memproduksi permen jeli dengan tekstur, rasa, dan aroma yang baik, serta memahami seluruh tahapan proses pembuatannya secara mandiri. Produk baru ini berpotensi meningkatkan nilai jual, menciptakan daya tarik konsumen baru, dan membuka sumber pendapatan tambahan bagi kedai. Sebagai rekomendasi, mitra disarankan untuk melakukan uji pasar secara terbatas, mengembangkan kemasan yang menarik, serta mengeksplorasi varian rasa lain untuk meningkatkan daya saing produk dalam jangka panjang.

Kata kunci: Diversifikasi Produk, Permen Jeli Kopi, Pelatihan, Kedai Kopi

Abstract

Coffee is one of the leading Indonesian commodities with local potential in Sirampog, Brebes, where SMEs like Kopirasi Coffee Shop play a crucial role in the local economy. However, the business faces limitations in processed products, making it vulnerable to market fluctuations. This community service project aimed to diversify the processed coffee products at Kopirasi Coffee Shop by introducing coffee-ginger jelly candy. The implementation methods consisted of direct hands-on training and mentoring on the production of coffee-ginger jelly candy, accompanied by the provision of production equipment. The activity results demonstrated that the partner successfully produced jelly candy with good texture, flavor, and aroma, and comprehensively understood all stages of the independent production process. This new product has the potential to enhance selling value, create new consumer appeal, and open an additional revenue stream for the coffee shop. As a recommendation, the partner is advised to conduct limited market testing, develop attractive packaging, and explore other flavor variants to improve the product's long-term competitiveness.

Keywords: Product Diversification, Coffee Jelly Candy, Training, Coffee Shop

Pesan Utama:

- Program pengabdian masyarakat ini berhasil menginisiasi diversifikasi produk dan meningkatkan kapasitas produksi Kedai Kopi Kopirasi melalui inovasi permen jeli kopi-jahe "Jinjeru". Mitra kini tidak hanya menguasai keterampilan baru dalam mengolah kopi menjadi produk pangan, tetapi juga memiliki produk unggulan baru yang siap dipasarkan, ditandai dengan telah ditetapkannya formula dan kemasan final.
- Keberhasilan produk merupakan hasil dari pendekatan kolaboratif dalam pengembangan formula, dimana masukan mitra terhadap intensitas rasa kopi dan jahe menjadi kunci penyempurnaan formula akhir. Metode ini memastikan produk yang dihasilkan sesuai dengan selera pasar lokal dan memanfaatkan kapabilitas mitra, seperti penggunaan espresso yang mereka produksi sendiri.
- Sebagai pendukung keberlanjutan, mitra telah menerima hibah peralatan produksi (kompor portabel, panci, termometer, cetakan, dan sealer) serta telah memahami seluruh tahapan produksi secara mandiri.

Keberlanjutan usaha didukung oleh potensi peningkatan pendapatan hingga 25-30% dari produk baru ini, yang juga berperan dalam mengoptimalkan potensi biji kopi lokal Sirampog.



Copyright (c) 2025 Authors.

Received: 17 October 2025
Accepted: 5 November 2025

DOI: <https://doi.org/10.56303/jppmi.v4i2.995>



This work is licensed under
a Creative Commons Attribution-
NonCommercial-ShareAlike 4.0
International License

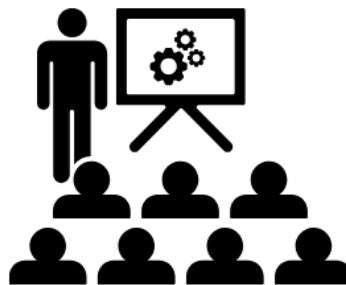
GRAPHICAL ABSTRACT

Diversifikasi Produk Kopi pada Kedai Kopi Kopirasi – Sirampog melalui Pelatihan Pembuatan Permen Jelly Kopi-Jahe



Kedai kopi menyerap hasil
panen petani kopi lokal

diversifikasi produk
dibutuhkan



pengenalan dan pelatihan
produk turunan kopi

- Produk turunan baru
- Keterampilan dan Kemampuan membuat produk turunan kopi
- Potensi penyerapan tenaga kerja dan peningkatan pendapatan

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu komoditas pertanian unggulan Indonesia, dengan negara ini berada di peringkat keempat produsen kopi terbesar secara global (International Coffee Organization, 2024). Luas lahan perkebunan kopi di provinsi ini mencapai 35.477,56 hektar dengan total produksi sebesar 33.627,38 ton Brebes memiliki 984,13 hektar kebun kopi dengan produksi total 184,3 ton kopi (Sutarmin et al., 2019). Potensi ini juga tercermin di Kecamatan Sirampog, Kabupaten Brebes, dimana perkebunan kopi yang dikelola petani lokal mencakup area sekitar 18 hektar, menghasilkan rata-rata 500 kg biji kopi hijau per tahun (Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan, 2023). Penyerapan biji kopi mentah dari petani dilakukan oleh Kedai Kopirasi dibawah BMT Al Amanah yang kemudian diolah menjadi biji kopi siap pakai dan minuman siap saji. Meskipun memiliki kapasitas produksi yang signifikan, nilai tambah ekonomi lokal masih belum optimal, karena hasil pengolahan dijual dalam bentuk biji kopi atau serbuk kopi ke luar daerah.

Kedai Kopi Kopirasi, sebagai salah satu UMKM di Sirampog, memainkan peran penting dalam menyerap produksi kopi dari petani lokal. Namun, observasi lapangan dan wawancara mendalam yang dilakukan pada

Januari 2025 mengungkapkan masalah mendasar. Pertama, portofolio produk usaha hanya terbatas pada minuman kopi racikan dan penjualan *processed beans*. Kedua, inovasi produk hanya terjadi pada varian minuman olahan kopi selama tiga tahun berturut-turut. Akar permasalahan terletak pada rendahnya diversifikasi produk olahan, membuat usaha rentan terhadap fluktuasi pasar. Penelitian oleh (Arief & Nurlina, 2021b; Yoesoef et al., 2025) menunjukkan bahwa diversifikasi produk sangat menjanjikan sebagai sumber pendapatan tambahan guna meningkatkan kesejahteraan para petani kopi dan UMKM kuliner. Kondisi ini diperparah oleh kurangnya keterampilan teknologi pengolahan pangan di kalangan pelaku usaha UMKM (Tulus. Tambunan, 2021).

Berdasarkan analisis ini, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengimplementasikan diversifikasi produk melalui pengembangan permen jeli kopi-jahe. Pemilihan produk ini didasarkan pada beberapa pertimbangan. Pertama, permen jeli memiliki margin keuntungan yang tinggi (Setyowati, 2024). Kedua, kombinasi kopi dan jahe memiliki nilai fungsional sebagai penguat kemampuan mengingat, sumber kafein, dan kaya antioksidan (Damayanti et al., 2023; Miptahul Rizki, 2025; I. Tambunan et al., 2022). Ketiga, teknologi produksi relatif sederhana dan dapat diimplementasikan dengan peralatan sederhana.

Kegiatan ini berfokus pada peningkatan kapasitas melalui pelatihan praktik dan penyediaan peralatan produksi. Landasan teori pengembangan usaha berbasis masyarakat diterapkan untuk memastikan keberlanjutan program ini. Dengan pendekatan ini, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan usaha dan menyerap tenaga kerja baru di Kedai Kopi Kopirasi.

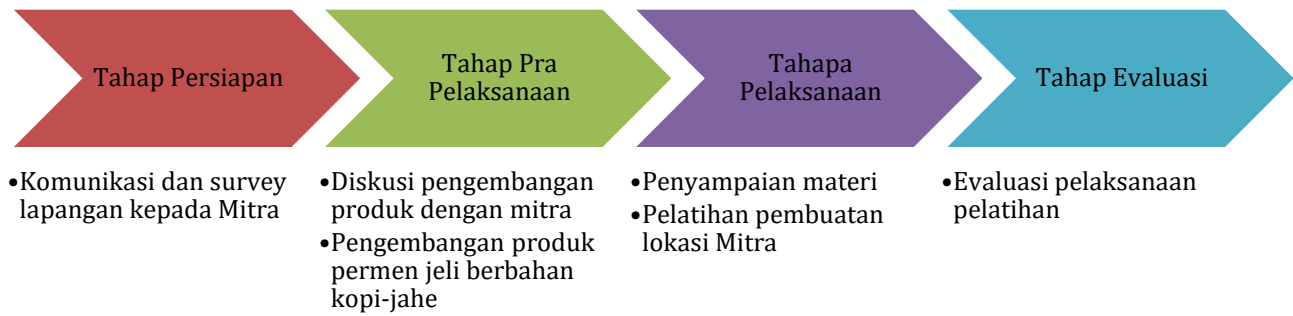
METODE

Kegiatan ini dilaksanakan oleh dosen-dosen Fakultas Farmasi dan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Purwokerto dengan dibantu oleh mahasiswa Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam beberapa tahap utama: persiapan, pelaksanaan pelatihan, dan evaluasi. Tahap persiapan meliputi koordinasi dengan mitra (Kedai Kopi Kopirasi) untuk menentukan jadwal, kebutuhan, dan materi pelatihan. Tim pengabdian juga menyusun modul pelatihan pembuatan permen jeli kopi-jahe yang mudah dipahami. Modul pelatihan berisi panduan pengetahuan dasar formulasi serta teknik dan prosedur pembuatan permen kopi jeli. Selanjutnya, bahan dan peralatan yang akan digunakan selama pelatihan, serta peralatan yang akan diberikan kepada mitra, juga dipersiapkan. Pelatihan dilakukan melalui praktik langsung di lokasi Kedai Kopi Kopirasi. Pelatihan dihadiri oleh pemilik dan karyawan kedai sebanyak 5 orang.

Evaluasi kegiatan dilaksanakan melalui dua metode, yaitu observasi langsung dan tanya jawab. Observasi langsung dilakukan selama sesi praktik untuk menilai keterampilan teknis peserta dengan indikator keberhasilan sebagai berikut:

1. Ketepatan Penakaran Bahan: Kemampuan peserta menimbang dan menakar bahan baku (kopi, jahe, gula, agar-agar) sesuai dengan formula yang ditetapkan.
2. Pengendalian Konsistensi: Kemampuan peserta mempertahankan konsistensi campuran proses pemasakan.
3. Keterampilan Pencetakan: Kemampuan menuang adonan panas ke dalam cetakan dengan merata dan tanpa gelembung udara.

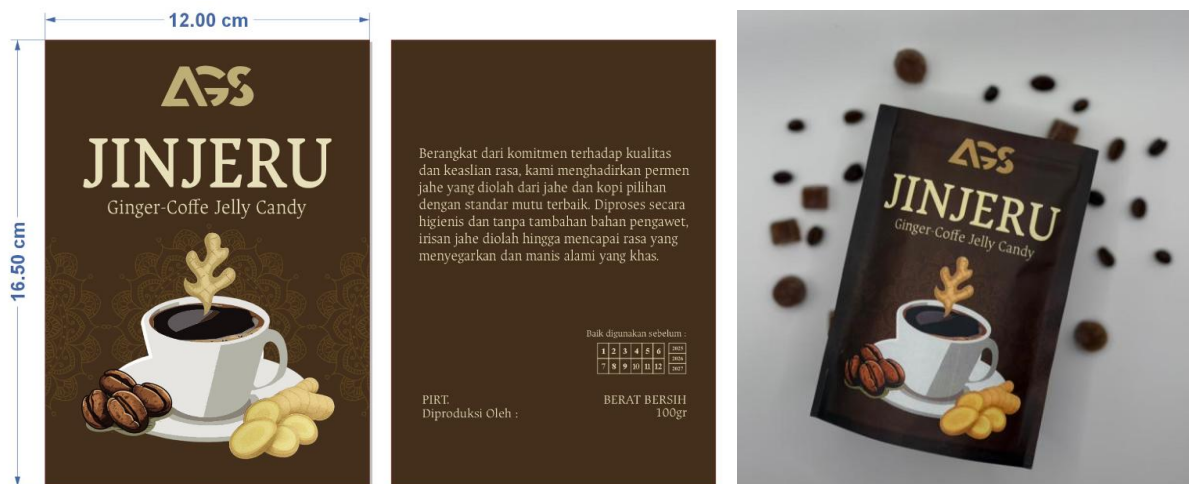
Sementara itu, sesi tanya jawab digunakan untuk menilai pemahaman konseptual peserta, meliputi prosedur keselamatan, alasan di balik setiap tahapan proses, dan teknik penyimpanan produk. Di akhir kegiatan, tim pengabdian menyerahkan peralatan hibah kepada mitra untuk mendukung kelancaran produksi mandiri ke depannya.



Gambar 1 Bagan Alur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses dimulai dengan penyusunan formula awal berdasarkan kajian literatur daring mengenai pembuatan permen jeli. Formula awal menggunakan 200 ml air perasan jahe, bubuk kopi instan, 10 gram gelatin sapi, 10 gram serbuk agar-agar, gula jawa, dan 300 ml air mineral. Bersamaan dengan proses formulasi awal, tim merancang kemasan siap jual berupa *standing pouch* berukuran 16.5 x 12 cm dengan *ziplock*, berwarna dominan coklat, dan menampilkan visual secangkir kopi berasap, biji kopi, dan jahe, dengan nama merek "Jinjeru". Formula dan desain kemasan awal ini kemudian didiskusikan dengan mitra.



Gambar 2 Desain kemasan awal dan bentuk jadi kemasan permen kopi jelly

Respon mitra terhadap desain kemasan sangat positif dan dinyatakan sudah final. Namun, terhadap rasa produk, mitra memberikan masukan kritis bahwa rasa dan aroma kopi serta jahe masih terlalu tipis dan tertutup dominasi rasa manis gula. Masukan ini menjadi dasar bagi tim untuk melakukan penyempurnaan formula secara signifikan. Perubahan utama adalah mengganti bubuk kopi instan dengan espresso yang dapat diproduksi langsung oleh mitra menggunakan peralatan yang dimiliki (moccapot dan mesin espresso) sehingga menjamin kesegaran dan intensitas rasa. Air perasan jahe juga diganti dengan 100 gram ekstrak jahe kristal untuk konsistensi dan kekuatan rasa yang lebih baik. Formula akhir yang dihasilkan adalah 60 ml espresso, 500 gram gula pasir, 100 gram ekstrak jahe kristal, 20 gram bubuk agar-agar, dan 500 ml air. Proses kolaboratif ini tidak hanya menghasilkan produk akhir yang lebih disukai tetapi juga memberdayakan mitra dengan memanfaatkan kapabilitas dan peralatan yang sudah ada.

Pada pelaksanaan pelatihan, mitra menunjukkan antusiasme dan kemampuan yang baik dalam mengikuti semua tahapan. Mereka berhasil membuat permen jeli kopi-jahe dengan karakteristik yang diinginkan.

Tekstur kenyal yang konsisten, perpaduan rasa kopi dan jahe yang harmonis, serta karakteristik visual yang unik. Mitra juga memahami proporsi bahan yang tepat, suhu memasak yang tepat, dan teknik pencetakan yang tepat untuk menghasilkan produk yang optimal. Formulasi akhir yang berhasil dikembangkan dan dikuasai oleh mitra adalah sebagai berikut: 60 ml espresso, 500 gr gula, 100 gr ekstrak jahe kristal, 20 gr bubuk agar-agar, dan 500 ml air. Campuran ini dipanaskan dengan api kecil hingga mendidih sambil terus diaduk perlahan. Setelah mulai terkaramelisasi, kemudian dituangkan ke dalam cetakan, dan didiamkan pada suhu ruang. Setelah dingin, permen jeli padat dikeluarkan dari cetakan dan dijemur selama 5 hari.

Selama pelatihan, terdapat kendala dalam mencapai tekstur jeli yang sempurna pada percobaan pertama, yang disebabkan oleh suhu memasak yang tidak akurat. Melalui pendampingan, peserta belajar menggunakan termometer makanan dan mengaduk secara konstan untuk mengatasi masalah ini. Hal ini menyoroti pentingnya presisi dalam proses produksi. Peralatan yang diberikan meliputi kompor portabel, wajan baja tahan karat, termometer makanan, cetakan permen, dan kemasan. Untuk memastikan keberlangsungan produksi, berkas digital kemasan dan modul diserahkan kepada peserta.



Gambar 3. Praktik pembuatan permen jeli kopi jahe oleh mitra

Keberhasilan pelatihan ini membawa beberapa dampak positif bagi Kedai Kopi Kopirasi:

1. Mitra kini memiliki produk non-minuman baru untuk dijual, yaitu permen jeli kopi-jahe. Hal ini memutus ketergantungan hanya pada penjualan minuman dan biji kopi.
2. Produk yang inovatif dan unik ini dapat berfungsi sebagai Unique Selling Proposition (USP) baru untuk menarik lebih banyak pengunjung dan pelanggan kedai.
3. Dengan pelatihan dan hibah peralatan, mitra memiliki kemampuan dan sarana untuk memproduksi permen jeli secara mandiri dan berkelanjutan.

Hasil diskusi dengan produsen menjelaskan bahwa konsumen tidak hanya menggemari kopi, tetapi juga menantikan inovasi produk berbasis kopi. Menanggapi temuan tersebut, mitra menyepakati pengembangan usaha melalui produk permen jeli berbahan kopi sebagai diversifikasi hilir. Temuan ini sejalan dengan laporan pengabdian masyarakat oleh (Kurniawati et al., 2024) yang memperkenalkan kerupuk kopi sebagai inovasi turunan berbasis tepung tapioka, tepung terigu, dan 20% bubuk kopi robusta seduh. Selain menawarkan cita rasa khas, kopi robusta memiliki manfaat fungsional yang dilaporkan dapat menambah energi, menjaga kesehatan

jantung, meningkatkan fungsi kognitif, dan membantu pengendalian berat badan. Menurut (Ainur Rohmah, 2016) kopi mengandung partikel yang sangat baik untuk mengangkat sel-sel kulit mati dan melembabkan kulit. Secara strategis, bukti tersebut menegaskan luasnya peluang komersialisasi produk inovatif berbasis kopi untuk menjangkau segmen pasar kekinian. Meninjau adanya peluang tersebut sehingga perlu dilakukan upaya pengembangan yang berdaya saing, diperlukan promosi yang intensif dan terarah sehingga produk memperoleh penerimaan pasar sekaligus mengurangi ketergantungan pelaku usaha pada penjualan biji kopi semata. Mengingat perkembangan dan kepadatan ekosistem kedai kopi saat ini, pengembangan portofolio produk turunan, seperti permen jeli merupakan langkah relevan dalam strategi pertumbuhan berkelanjutan industri kopi.

Pentingnya inovasi untuk menghadirkan keterbaruan dalam pengolahan produk kopi telah meluas di berbagai daerah di Indonesia, menegaskan perlunya kombinasi bahan dan formulasi yang tepat agar kopi tidak hanya berhenti sebagai komoditas minuman, tetapi bertransformasi menjadi barang bernilai tambah. Salah satu wujudnya adalah permen jeli berbasis kopi yang menawarkan cita rasa khas, umur simpan lebih panjang, kemasan praktis, serta akses ke segmen konsumen baru (anak muda, wisatawan, dan pasar oleh-oleh), sehingga mampu memutus ketergantungan pelaku usaha pada penjualan biji kopi semata, menstabilkan arus kas, memperluas saluran distribusi, dan meningkatkan daya saing industri kopi secara berkelanjutan. Adanya diversifikasi produk, suatu perusahaan tidak akan bergantung pada satu jenis produknya saja, tetapi perusahaan juga dapat mengandalkan jenis produk lainnya (produk diversifikasi), karena jika salah satu jenis produknya tengah mengalami penurunan, maka akan dapat teratasi dengan produk jenis lainnya (Arief & Nurlina., 2021). Pelatihan pembuatan kopi kayu manis oleh Hardiansyah et al., (2023) merupakan inisiatif strategis untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, memperluas peluang pendapatan, mempromosikan produk lokal, dan melestarikan tradisi setempat. Program ini sekaligus menekankan pentingnya jaminan mutu serta keamanan produk, sehingga hasil olahan memenuhi standar yang diharapkan pasar. Secara fungsional, kegiatan pelatihan berperan sebagai motor penggerak ekonomi lokal melalui penguatan kapasitas pelaku UMKM, diversifikasi produk, dan peningkatan nilai tambah komoditas berbasis rempah. Di saat yang sama, pelatihan mendorong pelestarian budaya dan kepedulian lingkungan melalui pemanfaatan bahan baku lokal secara berkelanjutan. Intervensi ini tidak hanya membekali peserta dengan keterampilan teknis dan pengetahuan praktis, tetapi juga membangun ekosistem usaha yang lebih tangguh, berdaya saing, dan berorientasi pada keberlanjutan. Kegiatan lain yang dilakukan oleh (Ainiyah & Erlina, 2025) menunjukkan inovasi produk berupa cookies kopi menjadi contoh konkret diversifikasi olahan kopi di tingkat keluarga dan berhasil dan efektif melalui pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) memanfaatkan potensi lokal yang telah dimiliki masyarakat, seperti ketersediaan bahan baku kopi arabika gayo, keterampilan dasar perempuan dalam mengolah pangan. Secara sosial-ekonomi, kegiatan pengabdian ini memberi dampak positif terhadap peningkatan wawasan kewirausahaan, pembentukan jejaring pemasaran lokal, dan tumbuhnya motivasi perempuan untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis potensi daerah. Sejalan dengan pelatihan-pelatihan diversifikasi kopi yang telah dilakukan oleh (Dian Saraswati et al., 2020) sesuai hasil diskusi dengan kedua mitra di awal tentang permintaan diversifikasi kopi sehingga mitra bisa menambah nilai dan memanfaatkan kopi yang melimpah saat panen ini telah terbukti dapat meningkatkan pengetahuan kedua mitra sebelum dan sesudah pelatihan-pelatihan yang dilakukan. Dari segi antusiasme kedua mitra menggambarkan tanggapan positif tersebut dari kurang baik sampai sangat baik. Namun ada beberapa kendala yang dirasakan kedua mitra sehingga mitra belum melakukan penjualan produk selain kopi siap konsumsi.

Secara keseluruhan, rangkaian temuan dan praktik baik di atas menunjukkan bahwa diversifikasi produk berbasis kopi termasuk permen jeli, kerupuk kopi, kopi kayu manis, dan cookies kopi, bukan sekadar eksperimen rasa, melainkan strategi hilirisasi yang nyata untuk memutus ketergantungan pada penjualan biji kopi semata, memperkuat ketahanan usaha, dan memperluas dampak sosial-ekonomi. Bukti lapangan menegaskan peran kunci pelatihan, standardisasi mutu, dan promosi terarah dalam mempercepat adopsi inovasi sekaligus membuka segmen pasar baru. Ke depan, topik ini layak dikaji lebih dalam melalui evaluasi kelayakan finansial (COGS, margin, BEP), analisis preferensi konsumen dan keamanan pangan, serta model kemitraan rantai pasok yang inklusif, terutama bagi UMKM dan kelompok perempuan. Kajian juga perlu memasukkan aspek keberlanjutan (pemanfaatan by-product, kemasan ramah lingkungan), strategi branding lintas kanal, serta tata kelola perizinan (halal, PIRT/BPOM) untuk mempercepat akses pasar. Pendekatan riset-aksi yang terukur dan kolaboratif, inovasi olahan kopi berpotensi menjadi pengungkit nilai tambah daerah, memperkuat ekosistem industri kreatif pangan,

dan menghadirkan portofolio produk yang relevan bagi pasar domestik maupun ekspor.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan permen jeli kopi-jahe telah berhasil memberikan diversifikasi produk, keterampilan baru dan peralatan pendukung untuk memulai produksi kepada mitra. Produk permen jeli kopi-jahe ini berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut, baik dari segi varian rasa maupun strategi pemasaran. Uji pasar terbatas juga diperlukan sebagai langkah awal untuk validasi penerimaan konsumen dan penetapan harga yang optimal sebelum produksi masal dilaksanakan.

PENDANAAN

Seluruh rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini didanai oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Purwokerto berdasar surat no A.7-III/118 -S.Pb/LPPM/IV/2025.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Purwokerto atas bantuan pendanaan kegiatan dan seluruh pihak yang mendukung keberhasilan kegiatan pengabdian ini.

KONFLIK KEPENTINGAN

Para penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainiah, A., & Erlina, E. (2025). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Diversifikasi Olahan Kopi menjadi Cookies di Desa Ratawali Aceh Tengah. *Catimore: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 102–109. <https://doi.org/10.56921/cpkm.v4i2.330>
- Ainur Rohmah, F. (2016). Pengaruh Proporsi Kulit Buah Kopi Dan Oatmeal Terhadap Hasil Jadi Masker Tradisional Untuk Perawatan Kulit Wajah. *Jurnal Tata Rias*, 5(03). <https://doi.org/10.26740/jtr.v5n03.16478>
- Arief, H., & Nurlina, L. (2021a). Pengelolaan Diversifikasi Usaha Berbasis Kopi di Desa Nanggerang Kecamatan Sukasari Kabupaten Sumedang. *Jurnal Unpad (Media Kontak Tani Ternak)*, 3(2), 56–63. <https://doi.org/10.24198/mkttv3i2.34986>
- Arief, H., & Nurlina, L. (2021b). Pengelolaan Diversifikasi Usaha Berbasis Kopi di Desa Nanggerang Kecamatan Sukasari Kabupaten Sumedang. *Media Kontak Tani Ternak*, 3(2), 56. <https://doi.org/10.24198/mktt.v3i2.34986>
- Damayanti, A. E., Wirjatmadi, B., & Sumarmi, S. (2023). Benefits of Coffee Consumption in Improving the Ability to Remember (Memory): A Narrative Review. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 463–468. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.463-468>
- Dian Saraswati, L., Endar Herawati, V., Arfan, M., Pandu Ananto, G., Epidemiologi, D., Kesehatan Masyarakat, F., Diponegoro Jl Soedarto, U. S., Studi Budidaya Perairan, P., Perikanan, J., Perikanan dan Ilmu Kelautan, F., Diponegoro Jl Soedarto, U., Soedarto, J., & Kegiatan, A. (2020). *Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Kopi di Kecamatan Tretep Kabupaten Temanggung* (Vol. 2, Issue 1). <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/pasopati>
- Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan. (2023, August). *Luas Produksi Kopi Arabika Perkebunan Rakyat Kabupaten Brebes Tahun 2020*. <https://opendata.brebeskab.go.id/sk/dataset/luas-produksi-kopi-arabika-perkebunan-rakyat-kabupaten-brebes-tahun-2020>

- Hardiansyah, A., Mustafa, S., Yunus, M., Ridwan, I., Mattunruang, A. A., & Achmad., I. A. (2023). Pemberdayaan Petani Kopi Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Kopi Kayu Manis di UMKM Rizki Amalia. *JurnalJati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik Dan Pengabdian Masyarakat)*, 7(3), 81–84.
- International Coffee Organization. (2024). *Coffee Development Report 2022-23 Beyond Coffee Towards a Circular*. <https://www.icocoffee.org/documents/cy2024-25/coffee-development-report-2022-23.pdf>
- Kurniawati, D., Retnowati, N., A, O. J., Abdoel Djamali, R., Dhamayanthi, W., Jaya Anggraeni, O., & Kustiari, T. (2024). Diversifikasi Olahan Produk Kopi Menjadi Kerupuk Kopi pada UMKM. *J-Dinamika (Jurnal Pengabdian Masyarakat)*, 9(1). <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v9i1.4653>
- Miptahul Rizki. (2025). Inovasi Pengolahan Kopi Jahe Celup sebagai Produk Unggulan untuk Pemberdayaan Ekonomi di Desa Sapit, Kecamatan Suela, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Wicara Desa*, 3(2), 308–314. <https://doi.org/10.29303/wicara.v3i2.6760>
- Setyowati, A. (2024). *Studi Kelayakan Camilan Sehat Permen Jelly Potaca Candy sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Tanaman Antioksidan Krokot dan Daun Sirsak*.
- Sutarmin, Purwanto, Aqib Ardiansyah, & Ivan Akmal Nur. (2019). Potensi Dan Dan Pengembangan Agribisnis Kopi Untuk Peningkatan Pendapatan Petani Kopi Kabupaten Brebes Dari Sektor Perkebunan. *Jurnal Ilmiah Ultras*, 2. <https://jurnal-ultras.brebeskab.go.id/index.php/ojsdata/article/view/18/13>
- Tambunan, I., Julian, A., Julianty, S., Dachi, K., Sumardi, S., & Samran, S. (2022). Optimasi Formula Minuman Kopi Kombinasi Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) dan Temu Giring (*Curcuma heyneana*) sebagai Antioksidan Optimization of Coffee Drink Formula Combination of Ginger Extract (*Zingiber officinale*) and Temu Giring (*Curcuma heyneana*) as An Antioxidant. *Jurnal Indah Sains Dan Klinis*, 3, 45–49. <https://doi.org/10.52622/jisk.v3i2.62>
- Tambunan, Tulus. (2021). *UMKM di Indonesia : perkembangan, kendala, dan tantangan*. Prenada.
- Yoesoef, A., Boku, Z., Mahmud, M., Universitas, M., Gorontalo, N., Ekonomi, F., Bisnis, D., Akuntansi, J., & Universitas, D. (2025). YUME : Journal of Management Pengaruh Penerapan Digital Marketing Dan Diversifikasi Produk Terhadap Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah. In *YUME : Journal of Management* (Vol. 8, Issue 3).