

PELATIHAN UJI CITA RASA KOPI UNTUK MENDUKUNG AGROWISATA BERKUALITAS DI DESA WISATA SIDOMULYO

**Peni Arianita Wardani¹⁾, Muhamad Farhan²⁾, Nur Afni Rachman³⁾, Adisty Erza Farandhi⁴⁾,
Nurlaily Gustie Reksaningrum⁵⁾**

^{1,2,4,5}Program Studi Destinasi Pariwisata, Politeknik Negeri Jember, Indonesia

³Program Studi Produksi Media, Politeknik Negeri Jember, Indonesia

¹peni.aw@polje.ac.id, ²m_farhan@polje.ac.id, ³nur.afni@polje.ac.id, ⁴f41240948@student.polje.ac.id,
⁵nurlailyarumm@gmail.com

Diterima 3 Desember 2025, Direvisi: 20 Desember 2025, Disetujui 21 Desember 2025

ABSTRAK

Kopi robusta merupakan komoditas unggulan Desa Wisata Sidomulyo, Kabupaten Jember, yang memiliki keunggulan komparatif hingga mampu menembus pasar ekspor. Potensi tersebut juga dikembangkan sebagai daya tarik agrowisata kopi. Namun, sumber daya manusia (SDM) desa wisata belum memiliki pemahaman yang memadai mengenai indikator kualitas kopi robusta, sehingga kurang optimal dalam menyampaikan informasi terkait karakteristik dan keunggulan kopi kepada wisatawan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan kapasitas SDM Desa Wisata Sidomulyo dalam memahami mutu kopi robusta melalui pelatihan uji cita rasa (cupping) sesuai standar Specialty Coffee Association (SCA). Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) yang meliputi lima tahapan, yaitu sosialisasi, penilaian awal, pelatihan, penilaian akhir, dan evaluasi. Mitra kegiatan adalah anggota BUMDES Sidomulyo yang berperan sebagai pengelola desa wisata sekaligus pelaku industri pengolahan kopi. Pelatihan diikuti oleh empat peserta yang dipilih berdasarkan tingkat keaktifan dalam pengembangan industri kopi desa. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kompetensi peserta secara signifikan, terutama pada peserta dengan nilai awal rendah yang mengalami peningkatan sebesar 30%–39%. Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan efektif dalam meningkatkan kemampuan deskriptif dan analitis peserta terhadap mutu kopi. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi dalam memperkuat produk agrowisata kopi dan meningkatkan daya saing kopi Sidomulyo di pasar nasional maupun internasional.

Kata kunci: Uji Cita Rasa Kopi, Agrowisata, Desa Wisata, ABCD, Kualitas Kopi.

ABSTRACT

Robusta coffee is a leading commodity of Sidomulyo Tourism Village, Jember Regency, which possesses comparative advantages that have enabled it to penetrate export markets. This potential has also been developed as a coffee agrotourism attraction. However, the human resources managing the tourism village still lack adequate understanding of the quality indicators, limiting their ability to convey informative and engaging explanations to visitors regarding the characteristics and advantages of the local coffee. This community service program aimed to enhance the capacity of human resources in Sidomulyo Tourism Village in understanding Robusta coffee through cupping training based on Specialty Coffee Association (SCA) standards. The program was implemented using the Asset-Based Community Development (ABCD) approach, consisting of five stages: socialization, initial assessment, training, final assessment, and evaluation. The program partners were members of BUMDES Sidomulyo who serve as tourism village managers and also act as actors in the local coffee processing industry. The training involved four participants selected based on their active involvement in the development of the village coffee industry. The results demonstrated a significant increase in participants' competencies, particularly among those with low initial scores, who experienced improvements ranging from 30% to 39%. These findings confirm the effectiveness of the training materials and methods in strengthening participants' descriptive and analytical skills related to coffee quality. Therefore, this program contributes to strengthening coffee agrotourism products and enhancing the competitiveness of Sidomulyo coffee in both national and international markets.

Keywords: Cupping, Agritourism, Tourism Village, ABCD, Coffee Quality.

PENDAHULUAN

Agrowisata merupakan salah satu bentuk pengembangan pariwisata yang semakin diminati karena mampu mengintegrasikan potensi alam, aktivitas pertanian, serta pengalaman edukatif bagi wisatawan (Sentana N et al., 2023). Indonesia, sebagai negara agraris dengan keanekaragaman komoditas pertanian, memiliki peluang besar untuk mengembangkan destinasi agrowisata yang berdaya saing. Berbagai daerah telah memanfaatkan potensi tersebut sebagai strategi peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui diversifikasi ekonomi berbasis desa (Maimunah et al., 2024).

Kabupaten Jember merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi unggulan dalam pengembangan agrowisata, khususnya agrowisata kopi. Desa Wisata Sidomulyo menjadi contoh desa yang memiliki kekayaan sumber daya berbasis kopi dan telah dikembangkan sejak tahun 2017. Desa ini dikelola oleh BUMDes Sidomulyo dan memiliki beragam potensi ekonomi, sosial, serta lingkungan yang mampu mendukung aktivitas wisata berbasis pertanian (Wardani et al., 2023). Bahkan, produk kopi Sidomulyo telah berhasil memasuki pasar internasional melalui kegiatan ekspor dan partisipasi dalam berbagai pameran kopi di mancanegara.

Meskipun demikian, Desa Wisata Sidomulyo masih menghadapi sejumlah kendala dalam optimalisasi agrowisata yang dimiliki. Hingga kini, desa tersebut belum memiliki produk wisata yang terstruktur, termasuk paket wisata yang berkualitas dan mampu memberikan pengalaman menyeluruh bagi wisatawan (Wardani et al., 2024, 2025). Selain itu, pengelola wisata belum memiliki pemahaman yang memadai mengenai karakteristik produk kopi mereka, terutama terkait kualitas dan keunggulannya. Kondisi ini menyebabkan kesulitan dalam melakukan storytelling kepada wisatawan, maupun ketika berpartisipasi dalam kegiatan promosi di tingkat nasional maupun internasional. Kurangnya pengetahuan tentang mutu kopi juga berdampak pada rendahnya kemampuan mereka dalam memperkuat citra dan daya tarik kopi Sidomulyo.

Pemahaman mengenai kualitas kopi menjadi sangat penting dalam pengembangan agrowisata kopi (Sidiq et al., 2024). Wisatawan tidak hanya datang untuk menikmati suasana perkebunan, tetapi juga mencari pengalaman edukatif mengenai proses produksi, standar mutu, dan kisah di balik produk kopi. Destinasi agrowisata yang telah berkembang, seperti Bali Pulina, menunjukkan bahwa wisata berbasis edukasi mutu kopi mampu meningkatkan pengalaman wisatawan dan memperkuat nilai tambah produk lokal (Purnami & Oka Suryawardani, 2018). Selain itu, kemampuan melakukan uji mutu kopi juga menjadi kebutuhan mendasar dalam kegiatan ekspor agar pelaku usaha

dapat memilih biji kopi terbaik sehingga menghasilkan nilai jual yang lebih tinggi. Dengan jaringan pemasaran yang telah dimiliki Sidomulyo, peningkatan kualitas produk ekspor berpotensi membuka peluang bagi kopi unggulan untuk memasuki pasar ceruk bernilai tinggi.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan peningkatan kapasitas kepada pengelola Desa Wisata Sidomulyo, khususnya anggota BUMDes Sidomulyo, melalui pelatihan uji cita rasa kopi atau *cupping*. Diharapkan, peningkatan pengetahuan dan keterampilan mengenai kualitas kopi dapat mendukung penguatan produk wisata berbasis kopi serta meningkatkan daya saing kopi Sidomulyo di pasar domestik maupun internasional.

METODE

Asset-Based Community Development

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang secara sistematis dan komprehensif, dengan mengadopsi sepenuhnya pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD). Pendekatan ABCD dipilih sebagai fondasi metodologis karena secara fundamental berorientasi pada pemberdayaan berkelanjutan; yaitu dengan memfokuskan energi dan sumber daya pada pemanfaatan optimalisasi aset, kapabilitas, dan potensi yang telah dimiliki oleh komunitas lokal, bukan pada identifikasi atau penanganan kekurangan (Chen et al., 2024; Harrison et al., 2019). Aset dapat mencakup lima sumber daya sebagai berikut:



Gambar 1. Aset Pengembangan Masyarakat
(Sumber: Elaborasi Tim Pengabdi, 2025)

1. Sumber daya manusia, terdiri dari keterampilan, pengetahuan, pengalaman, pendidikan setiap individu manusia. Contoh, pengrajin lokal, ahli IT, pengembang pariwisata.
2. Sumber daya sosial, mencakup jaringan, organisasi, norma, kepercayaan, gotong royong

- yang mengikat masyarakat. Contoh, kelompok petani, koperasi, BUMDes, kelompok adat.
3. Sumber daya fisik termasuk didalamnya yaitu insfrastruktur, peralatan, dan bangunan. Contoh, jembatan, peralatan produksi, rumah adat.
 4. Sumber daya finansial atau keuangan seperti investasi lokal, simpanan koperasi, pinjaman bank.
 5. Sumber daya alam yakni sungai, hutan, air terjun, komoditas unggulan, panorama

Dalam konteks Pengabdian Kepada Masyarakat ini, aset utama yang menjadi sentral upaya pemberdayaan dan optimalisasi adalah komoditas kopi Sidomulyo. Kopi ini bukan sekadar produk pertanian, melainkan aset strategis yang menjadi indentitas bagi Desa Sidomulyo. Kopi tersebut merupakan kopi varietas robusta dengan kualitas sangat baik atau fine robusta. Melalui pendekatan ABCD, program PKM ini fokus pada pelatihan uji cita rasa kopi sehingga peserta dapat mendeskripsikan karakteristik kopi sidomulyo sehingga menguatkan nilai tambah kopi robusta sebagai keunggulan kompetitif Desa Wisata Sidomulyo. Dalam hal ini, kopi tidak hanya menjadi komoditas ekspor yang hanya dipandang sebagai produk konsumsi. Lebih dari itu, kualitas kopi itu sendiri dapat menjadi pengalaman yang disampaikan kepada wisatawan.

Langkah-Langkah Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui lima tahapan sistematis yang terperinci untuk memastikan transfer pengetahuan dan keterampilan berjalan secara efektif serta terukur.

1. Sosialisasi
Tahap awal melibatkan sosialisasi mengenai tujuan pelatihan uji mutu kopi. Sosialisasi ini bertujuan untuk membangun kesamaan pandangan dan mendorong partisipasi aktif serta komitmen kolektif dari peserta. Jumlah peserta pada kegiatan ini sebanyak 4 orang. Pembatasan jumlah peserta dimaksudkan agar proses penyampaian materi dapat berlangsung dengan kondusif.
2. Penilaian Awal
Setelah sosialisasi, peserta dinilai pemahamannya terlebih dahulu terkait uji cita rasa kopi. Data yang dikumpulkan meliputi tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta terkait uji cita rasa kopi (cupping), parameter sensorik berdasarkan *Specialty Coffe Association* (SCA) dan *Coffee Quality Institute* (CQI), klasifikasi kopi, faktor yang mempengaruhi cita rasa, masalah kualitas atau defect, dan deskripsi profil sensorik.
3. Pelatihan
Tahap pelatihan dilakukan secara menyeluruh

dan ditekankan pada aspek-aspek yang perlu mendapatkan perhatian. Peserta tidak hanya menerima materi pelatihan secara pasif namun juga didorong untuk aktif berpartisipasi, misalnya, bertanya, berdiskusi, dan memberikan tanggapan terhadap jalannya pelatihan. Alat dan bahan yang digunakan dalam pelatihan adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Perlengkapan Pelatihan

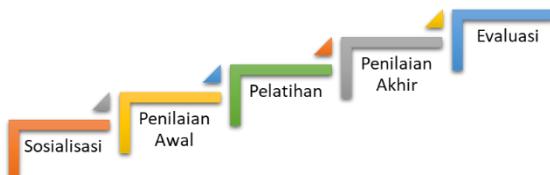
No	Perlengkapan	Keterangan
1	Alat	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cupping bowl</i> • <i>Cupping spoon</i> • Timbangan digital • <i>Grinder</i> • Ketel air panas • Termometer • <i>Stopwatch</i> atau timer • <i>Spittoon</i> atau wadah ludah • Air bersih • Alat pendukung lainnya (sariangan kecil, handuk atau tisu, meja cupping)
2	Bahan	<ul style="list-style-type: none"> • Biji kopi (robusta sidomulyo) • Air panas
3	Cupping Form	<ul style="list-style-type: none"> • Form penilaian • Alat tulis untuk mencatat hasil

4. Penilaian Akhir

Setelah sesi pelatihan berakhir, dilakukan penilaian akhir dengan menggunakan instrumen yang sama dengan penilaian awal. Perbandingan hasil antara penilaian akhir dan penilaian awal berfungsi sebagai indikator kuantitatif untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan pemahaman yang diperoleh peserta pasca pelatihan.

5. Evaluasi

Tahap evaluasi melibatkan analisis hasil pasca asesment dan pra asesment. Hasil evaluasi ini digunakan untuk menilai keberhasilan program, mengidentifikasi tantangan yang dihadapi, dan merumuskan rekomendasi strategi berkelanjutan.



Gambar 2. Tahapan Pengabdian Kepada Masyarakat (Sumber: Elaborasi Tim Pengabdian 2025)

HASIL DAN PEMBAHASAN**Alur Uji Cita Rasa Kopi**

Uji Cita Rasa Kopi atau yang secara profesional dikenal sebagai *cupping*, merupakan sebuah prosedur standar dan sistematis yang diakui secara global untuk menilai, mendeskripsikan, dan memberikan skor terukur pada kualitas kopi (Adam et al., 2022). Uji cita rasa berfungsi sebagai tulang punggung dalam industri kopi spesialti, menjadikannya tahap paling krusial dalam rantai nilai karena secara definitif menentukan apakah suatu sampel kopi layak mendapatkan predikat kopi spesialti dan secara langsung memengaruhi nilai komersialnya di pasar global (Dani & Andayani, 2020; Masduki et al., 2021). Prosedur ini tidak hanya mengidentifikasi keunikan profil rasa, tetapi juga bertindak sebagai alat kalibrasi yang memastikan para profesional (*cupper*) memiliki standar penilaian yang seragam, sehingga kualitas kopi dari berbagai belahan dunia dapat dievaluasi secara objektif.

Dalam pelatihan ini, peserta dipandu untuk memahami prosedur uji cita rasa kopi sesuai standar dari *Specialty Coffee Association* (SCA) (Masduki et al., 2021; Widayarsi et al., 2023) sebagai berikut:

1. Menimbang kopi sekitar 10-13 gram per sampel untuk konsistensi hasil
2. Menggiling kopi dengan tingkat medium-coarse atau ukuran gilingan sedikit kasar untuk ekstraksi seimbang
3. Mencium bubuk kopi sebelum diseduh untuk mengidentifikasi aroma keringnya
4. Menyeduh kopi dengan air panas (92-96°C) untuk mengekstraksi rasa dan aroma selama 3-5 menit
5. Mencium kopi setelah diseduh beberapa menit untuk mengidentifikasi aroma basahnya
6. Seruput (slurping) dengan cupping spoon untuk penyebaran rata di lidah
7. Mencatat semua parameter pada lembar penilaian cupping
8. Membandingkan hasil persepsi sensorik antar peserta.

Parameter penilaian uji cita rasa kopi yang digunakan yaitu adaptasi dari Prufrock Coffee Testing Guide berdasarkan variabel penilaian kopi robusta dari Robusta Cupping Form Specialty Coffee Association (SCA). Parameter tersebut yakni

1. Aroma kopi seduh seperti floral, nutty, earthy, dan fruity;
2. Rasa asin (salty)
3. Rasa pahit (bitter)
4. Rasa manis alami hasil proses roasting seperti karamel lembut (sweetness);
5. Tekstur kopi di mulut terasa ringan, sedang atau berat (body/mouthfeel);
6. Rasa tertinggal setelah menelan seperti lama, bersih, atau cepat hilang (aftertaste/finish),
7. Karakter rasa utama yang muncul saat kopi

diseruput seperti kejelasan rasa, kompleksitas, serta keselarasan rasa dan aroma (flavor). Robusta umumnya memiliki flavor bold, nutty, chocolaty, dan spicy.

8. Penilaian akhir cupper terhadap kualitas total kopi secara subjektif berdasarkan kesan keseluruhan (overall)



Gambar 3. Praktik Uji Citarasa Kopi Oleh Peserta Pelatihan (Sumber: Dokumentasi, 2025)

Peningkatan Kemampuan Peserta

Untuk mengukur kemampuan peserta dalam pelatihan uji cita rasa kopi ini, dilakukan penilaian secara bertahap, sebelum dan sesudah pelatihan. Dalam penilaian, peserta diminta untuk mengerjakan soal yang terdiri dari 20 pertanyaan pada Tabel 2.

Tabel 2. Indikator Penilaian

No	Pertanyaan
1	Jenis kopi yang memiliki kadar kafein lebih tinggi adalah
2	Proses penilaian aroma dan rasa kopi dengan prosedur standar disebut...
3	Parameter utama yang dinilai pada cupping kopi meliputi...
4	Alat utama yang digunakan dalam uji cita rasa kopi adalah...
5	Istilah "clean cup" pada cupping berarti...
6	Rasa keasaman yang menyegarkan dan menyenangkan pada kopi disebut...
7	Sensasi "body" pada uji cita rasa menunjukkan...
8	Nilai "aftertaste" yang tinggi pada hasil cupping menunjukkan...
9	Tujuan dari slurping (menyedot dengan cepat) saat cupping adalah...
10	Faktor utama yang mempengaruhi hasil rasa kopi dalam cupping adalah...
11	Tingkat sangrai (roast level) mempengaruhi..
12	Parameter "balance" dalam uji cita rasa kopi menunjukkan...
13	"Uniformity" dalam cupping berarti..

14	Istilah “defect” dalam penilaian rasa kopi mengacu pada...
15	Parameter “sweetness” dinilai berdasarkan...
16	Faktor yang paling berpengaruh terhadap intensitas aroma kopi adalah...
17	Jika kopi menghasilkan aroma seperti bunga, istilah sensoriknya adalah...
18	“Body” yang terlalu ringan bisa menandakan...
19	Tahap akhir dari proses cupping sebelum penilaian total skor adalah...
20	Jika kopi memiliki aroma buah segar dengan keasaman lembut dan aftertaste panjang, maka deskripsi sensoriknya termasuk kategori.



Gambar 4. Penjelasan Materi oleh Tim Pengabdi
(Sumber: Dokumentasi, 2025)

Kemudian, hasil penilaian awal dan penilaian akhir diolah untuk dianalisis **Persentase Perubahan Kemampuan (PPK)** peserta dalam melakukan uji cita rasa kopi. Data tersebut diolah menggunakan rumus di bawah ini:

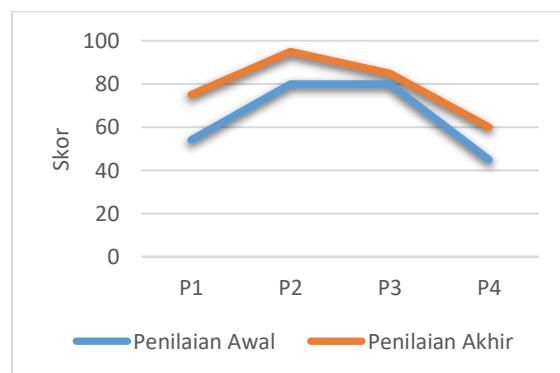
$$PPK = \frac{\text{Penilaian Akhir} - \text{Penilaian Awal}}{\text{Penilaian Awal}} \times 100\%$$

Berdasarkan hasil olah data, pelatihan terbukti memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan pemahaman peserta terkait uji cita rasa kopi. Data menunjukkan bahwa peserta dengan skor penilaian awal rendah mengalami peningkatan kompetensi yang paling menonjol, dengan persentase kenaikan mencapai 30% hingga 39%. Peningkatan ini mengindikasikan bahwa materi pelatihan mampu menjawab kebutuhan pengetahuan dasar yang sebelumnya belum dikuasai peserta. Selain itu, temuan tersebut mengonfirmasi efektivitas desain pelatihan yang tidak hanya menyampaikan konsep teknis uji cita rasa kopi, tetapi juga memberikan pengalaman praktik yang

memperkuat pemahaman. Dengan demikian, pelatihan ini dapat dinyatakan berhasil dalam meningkatkan kapasitas peserta secara substantif. Disisi lain, peserta dengan skor penilaian awal tinggi mengalami peningkatan kemampuan sekitar 6 hingga 18%. Hal ini tidak menjadi masalah sebab pelatihan tetap menyempurnakan kemampuan peserta dan mengoreksi kurangnya pengetahuan tentang detail kecil dari uji cita rasa kopi.

Tabel 3. Hasil Penilaian Awal dan Penilaian Akhir

Peserta	Penilaian Awal	Penilaian Akhir	Persentase Peningkatan (%)
Peserta 1	54	75	38.89
Peserta 2	80	95	18.75
Peserta 3	80	85	6.25
Peserta 4	45	60	33.33



Gambar 5. Grafik Perbandingan Hasil Penilaian Awal dan Penilaian Akhir (Data Diolah Tim Pengabdi 2025)

Keberhasilan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini tidak terlepas dari beberapa faktor pendukung. Pertama, jumlah peserta yang relatif sedikit memungkinkan proses transfer pengetahuan berlangsung lebih efektif dan personal, sehingga Tim Pengabdi dapat memberikan pendampingan secara lebih optimal. Kedua, materi yang disampaikan bersifat komprehensif namun tetap singkat dan padat, sehingga peserta dapat memahami inti pembahasan tanpa terbebani oleh informasi yang berlebihan. Selain itu, durasi kegiatan yang tidak terlalu panjang (4 jam per sesi dalam 2 dua hari) turut meningkatkan fokus dan keterlibatan peserta selama sesi berlangsung. Partisipasi peserta juga menjadi faktor penting, ditunjukkan melalui diskusi aktif mengenai berbagai kendala yang mereka alami di lapangan seperti kesulitan dalam mendeskripsikan rasa kopi, ketidakpahaman terhadap istilah-istilah tertentu.

Interaksi yang terbuka dan interaktif ini membantu menciptakan suasana belajar yang konstruktif serta memperkuat pencapaian tujuan kegiatan.

Uji Cita Rasa Kopi dalam Mendukung Agrowisata Kopi

Uji cita rasa kopi (cupping) memiliki keterkaitan yang erat dengan pengembangan agrowisata berkualitas karena berperan sebagai instrumen utama dalam menjamin mutu produk sekaligus memperkaya pengalaman wisata. Melalui uji cita rasa yang dilakukan secara terstandar, pengelola agrowisata mampu memahami karakteristik sensorik kopi secara objektif, seperti aroma, flavor, acidity, body, dan aftertaste (Hakim et al., 2023). Pemahaman ini memungkinkan penyajian informasi yang akurat dan bernilai edukatif kepada wisatawan, sehingga kunjungan tidak hanya bersifat rekreatif tetapi juga memberikan pengalaman pembelajaran yang mendalam (Paputungan et al., 2017; Prayatni & Lestari, 2023). Dengan demikian, cupping menjadi fondasi dalam membangun narasi produk kopi yang autentik dan berbasis kualitas, yang merupakan salah satu indikator penting dalam agrowisata berkelanjutan.

Selain itu, penerapan uji cita rasa kopi turut meningkatkan profesionalisme pengelola dan memperkuat daya saing destinasi agrowisata. Hasil cupping dapat digunakan sebagai dasar pengendalian mutu, inovasi produk, serta diferensiasi kopi lokal dibandingkan dengan produk sejenis dari daerah lain. Dalam konteks agrowisata, kualitas produk yang terjamin akan meningkatkan kepercayaan dan kepuasan wisatawan, yang pada akhirnya berdampak pada citra positif destinasi. Oleh karena itu, integrasi uji cita rasa kopi dalam pengelolaan agrowisata tidak hanya mendukung peningkatan kualitas produk, tetapi juga berkontribusi pada penguatan nilai ekonomi (Yulianto et al., 2023), edukatif, dan keberlanjutan destinasi agrowisata kopi.

SIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan uji cita rasa kopi terbukti meningkatkan kapitas peserta secara signifikan, terutama dalam memahami parameter sensorik dan prosedur uji cita rasa kopi sesuai standar SCA. Peserta dengan nilai awal rendah menunjukkan peningkatan kompetensi paling tinggi (30%-39%), menandakan bahwa metode dan materi pelatihan mampu mengisi kesenjangan pengetahuan dasar secara efektif. Peserta dengan nilai awal tinggi juga mengalami peningkatan kemampuan (6%-18%), yang menunjukkan bahwa pelatihan tetap relevan dalam memperdalam pemahaman teknis dan memperbaiki detail pengetahuan yang sebelumnya kurang akurat.

Keberhasilan program dipengaruhi oleh

jumlah peserta yang terbatas, materi yang padat dan terstruktur, durasi pelatihan yang efisien, serta partisipasi aktif dalam diskusi. Secara keseluruhan, pelatihan ini berkontribusi langsung terhadap penguatan daya saing agrowisata kopi Sidomulyo melalui peningkatan kemampuan pengelola dalam mendeskripsikan, menilai, dan mempromosikan kualitas kopi secara profesional. Kegiatan ini dapat dikembangkan lebih lanjut melalui pelatihan lanjutan mengenai penyusunan paket agrowisata kopi dan pemanfaat media sosial untuk menarik minat wisatawan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi, yang telah memberi dukungan **financial** terhadap pengabdian ini dalam Program Hibah Nasional Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat Tahun 2025. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Politeknik Negeri jember, BUMDES Sidomulyo dan Koperasi Desa Merah Putih Sidomulyo yang telah mendukung jalannya pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Adam, F., Agustina, R., & Fadhil, R. (2022). Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika Dengan Metode Cupping Test (Arabica Coffee Taste Testing With Cupping Test Method). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 517-521.
- Chen, H., Xu, Y., Agba Tackie, E., & Ahakwa, I. (2024). Assessing the Impact of Asset-Based Community Development Approach on Rural Poverty Alleviation in Ghana: The Moderating Role of Government Policies. *SAGE Open*, 14(1). <https://doi.org/10.1177/21582440231226020>
- Dani, U., & Andayani, S. A. (2020). Pemberdayaan Petani melalui Pelatihan Uji Cita Rasa untuk Meningkatkan Kualitas Kopi. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1-7. <https://doi.org/10.31949/jb.v1i1.103>
- Hakim, L., Permana, S., Batoro, J., Rahardi, B., & Najih, R. R. (2023). Pelatihan Uji Fisik dan Cita Rasa Kopi Sebagai Instrumen Kontrol Kualitas Kopi dalam Menunjang Wisata Kopi bagi Masyarakat. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 144-149. <https://doi.org/10.31100/matappa.v6i3.3147>
- Harrison, R., Blickem, C., Lamb, J., Kirk, S., & Vassilev, I. (2019). Asset-Based Community Development: Narratives, Practice, and Conditions of Possibility—A Qualitative

- Study With Community Practitioners. *SAGE Open*, 9(1). <https://doi.org/10.1177/2158244018823081>
- Maimunah, Taufan. Muhamad, Satria B.B, A. A. D., Bonantoro, M. P., Nazera, M. S., & Azizi, M. W. (2024). Pendampingan Identifikasi Potensi Wisata Desa Kalegen Dalam Mendukung Kawasan Agrowisata Umpak Sumbing. *ALKHIDMAH: Jurnal Pengabdian Dan Kemitraan Masyarakat*, 2(1), 230–236. <https://doi.org/10.59246/alkhidmah.v2i1.747>
- Masduki, D., Rismayadi, A., Santoso, G., & Suparto, D. (2021). Pelatihan Uji Cita Rasa untuk Meningkatkan Kualitas Kopi. *Nuras : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 13–18. <https://doi.org/10.36312/njpm.v1i1.6>
- Paputungan, H. F., Tamod, Z. E., & Pioh, D. D. (2017). Strategi Pengelolaan Agrowisata Kebun Kopi di Desa Purworejo Timur, Kabupaten Bolaang Mongondow Timur. *AGRI-SOSIOEKONOMI*, 13(3), 77. <https://doi.org/10.35791/agrsosek.13.3.2017.17956>
- Prayatni, I. D. A. M., & Lestari, N. P. N. E. (2023). Strategi Keunggulan Bersaing Kopi Kintamani Pada Agrowisata JM Kopi. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Sains Dan Humaniora*, 6(3), 404–412. <https://doi.org/10.23887/jppsh.v6i3.54400>
- Purnami, N. N. A., & Oka Suryawardani, I. G. A. (2018). The Effect of the Quality of Services on the Visitors' Satisfaction and Desire to Pay a Revisit to the Bali Pulina Agrotourism. *E-Journal of Tourism*. <https://doi.org/10.24922/eot.v5i2.42590>
- Sentana N, N. K. T., Wahyuningsih, S., Sriwi, A., & Indrapati, I. (2023). Pengembangan Potensi Agrowisata di Desa Sajang Kecamatan Sembalun Lombok Timur. *Journal Of Responsible Tourism*, 2(3). <https://doi.org/10.47492/jrt.v2i3.2546>
- Sidiq, W. A. budi nur, Ridwan, A., & Hermanto, F. (2024). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengembangan Potensi Indikasi Geografis Kopi Gunung Ungaran. *ABDIMASKU: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, 7(1), 242–250. <https://doi.org/10.62411/ja.v7i1.1769>
- Wardani, P. A., Farhan, M., Rachman, N. A., Nabiha, A. F., & Taufikkurrohman, T. (2024). Penguatan Praktik Community-Based Tourism sebagai Upaya Perbaikan Pengelolaan Desa Wisata Sidomulyo. *Panggung Kebaikan : Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(4), 84–94. <https://doi.org/10.62951/panggungkebaikan.v1i4.769>
- Wardani, P. A., Farhan, M., Rachman, N. A., Samsudin, A., Binarkaheni, S., & Nurlaila, S. (2025). Pendampingan Penyusunan Paket Wisata Kawasan Sendang Tirto Gumitir sebagai Produk Agrowisata di Desa Sidomulyo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Patikala*, 4(4), 1465–1473. <https://doi.org/10.51574/patikala.v4i4.3339>
- Wardani, P. A., Kamiliyah NH, U. H., & Farhan, M. (2023). Community-Based Tourism optimization through institutional entrepreneurship in Sidomulyo Tourism Village. *Journal of Enterprise and Development*, 5(1), 102–122. <https://doi.org/10.20414/jed.v5i1.6846>
- Widyasari, A., Warkoyo, W., & Mujianto, M. (2023). Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. <https://doi.org/10.25181/jaip.v11i1.2602>
- Yulianto, Y., Safari, T., & Nurcahyo, R. J. (2023). Potensi Agrowisata Kopi Sebagai Daya Tarik Wisata Ekonomi Kreatif Desa Kalibogor Kendal. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 14(2), 151–160. <https://doi.org/10.31294/khi.v14i2.17093>