

---

## Pelatihan Barista dan Cara Memulai Usaha Baru Kepada Keluarga Penerima Manfaat Kampung Bedeng Cempaka Putih Jakarta Pusat Pada Kementrian Sosial

Robiatul Adawiyah, Michael Khrisnia, Novita Widyastuti\*  
Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

\*novitawidyastuti@stptisakti.ac.id

### Informasi Artikel

Dikirim : 09 Juni 2022  
Diterima : 18 Desember 2022  
Dipublikasi: 26 Desember 2022

### Keywords:

Barista Training, Starting a New Business

### Abstract

*This community service activity in collaboration with the Ministry of Social Affairs is carried out to provide knowledge about coffee, knowledge about baristas, coffee brewing practices and how to start a new business. The method of this service activity uses counseling, training and socialization. Participants in this training are families of beneficiaries of Kampung Bedeng Cempaka Putih, Central Jakarta who have been registered with the Ministry of Social Affairs. The number of beneficiary families in the training activity was 24 people which was held on 3-4 December 2021. In order for 24 beneficiary families of Kampung Bedeng Cempaka Putih, Central Jakarta to start a coffee shop business, they must know Barista, the practice of brewing coffee with french press, pour over, aeropress and siphon. Then from how to start a business, you must dare to take risks, know the production process and know how to plan a good and promising business.*

### Kata Kunci:

Pelatihan Barista, Memulai Usaha Baru

### Abstrak

Pelatihan ini bekerjasama dengan Kementrian Sosial dilakukan untuk memberikan pengetahuan tentang kopi, pengetahuan tentang Barista, praktek penyeduhan kopi dan bagaimana memulai bisnis baru. Metode kegiatan pengabdian ini menggunakan penyuluhan, pelatihan dan sosialisasi. Peserta pelatihan ini adalah kepada keluarga penerima manfaat Kampung Bedeng Cempaka Putih Jakarta Pusat yang sudah terdaftar pada Kementrian Sosial. Jumlah keluarga penerima manfaat pada kegiatan pelatihan berjumlah 24 orang, diadakan pada tanggal 3-4 Desember 2021. Agar 24 keluarga penerima manfaat Kampung Bedeng Cempaka Putih Jakarta Pusat dapat memulai usaha kedai kopi, mereka harus mengetahui tentang Barista, praktek penyeduhan kopi dengan french press, pour over, aeropress dan sypon. Kemudian dari cara memulai usaha harus berani mengambil resiko, mengetahui proses produksi dan mengetahui bagaimana merencanakan bisnis yang baik dan menjanjikan.

## **PENDAHULUAN**

Kopi merupakan salah satu minuman populer di Indonesia sejak dulu. Mulai dari kelas bawah hingga kelas atas, mereka semua menyukai kopi, karena kepopuleran, kini banyak pelaku usaha memulai bisnis kopi, dari kedai kopi tradisional hingga kafe-kafe modern (Solikatun et al, 2015). Modal uang menurut para pelaku usaha pemula adalah hal yang paling penting terutama kepada usaha pemula yang ingin menjalankan usaha kedai kopi sederhana untuk pertama kalinya, baik di teras rumah ataupun di pinggir jalan (Hartadiyanto et al, 2022). Untuk membuka usaha kedai kopi membutuhkan niat untuk memulainya, sebelumnya pelaku usaha harus mengeksplorasi menu-menu kopi sebagai cita rasa andalan (Meilliana et al, 2021). Tiap orang punya kesempatan untuk membangun kedai kopi favorit mereka, hanya saja harus kerja keras untuk mewujudkan mimpi memiliki kedai kopi sendiri (Igiyasi, 2017).

Paling dasar sebelum memulai bisnis kedai kopi walaupun kecil-kecilan, tapi harus punya pemikiran yang besar (Rasmikayati et al, 2020). Membekali wawasan diri tentang seluk-beluk hulu dan hilir industri kopi, dapat memudahkan langkah ke depan untuk menentukan keputusan (Latifa & Rochdiani, 2020). Untuk itu harus mengoptimalkan modal usaha yang ada, tidak perlu memaksakan diri, pilihlah kebutuhan-kebutuhan yang paling perlu terlebih dahulu kemudian yang lainnya menyusul (Susanto et al, 2020). Membuka kedai kopi sederhana terbilang susah-susah gampang, hanya perlu dinikmati prosesnya maka muncullah sisi kemudahan dalam proses pengembangannya (Baba et al, 2019). Dalam bisnis kedai kopi, menentukan konsep dasar harus dipikirkan dari awal, seperti buat kita yang tidak memiliki lahan untuk dijadikan tempat membangun kedai kopi (Sufrianto & Danggi, 2022). Menyewa lahan juga harus menjadi pertimbangan, karena biaya sewa akan masuk pada modal usaha (Putri et al, 2019).

Kegiatan ini diadakan karena Kampung Bedeng Cempaka Putih Jakarta Pusat terdapat masyarakat menengah kebawah berpotensi untuk menjadi pelaku wirausaha kedai kopi karena untuk minuman kopi sangat diminati oleh banyak konsumen. Kedai kopi didirikan sangat sederhana, oleh karena itu kami sebagai tim pengabdian dari STP Trisakti memberikan pelatihan ini bekerjasama dengan Kementerian Sosial dilakukan untuk memberikan pengetahuan tentang kopi, pengetahuan tentang Barista, pelatihan penyeduhan kopi dan bagaimana memulai bisnis baru. Peserta pelatihan ini adalah kepada keluarga penerima manfaat Kampung Bedeng Cempaka Putih Jakarta Pusat yang sudah terdaftar pada Kementerian Sosial. Jumlah keluarga penerima manfaat pada kegiatan pelatihan berjumlah 24 orang, diadakan pada tanggal 3-4 Desember 2021.

## **METODE PELAKSANAAN KEGIATAN**

Tim pelatihan memberikan penyuluhan, pelatihan dan sosialisasi pengetahuan tentang kopi, pengetahuan tentang Barista, praktek penyeduhan kopi dan bagaimana memulai bisnis baru untuk keluarga penerima manfaat Kampung Bedeng Cempaka Putih Jakarta Pusat melalui penyuluhan dan pelatihan pada hari jumat dan sabtu tanggal 3 – 4 Desember 2021 di Incube STP Trisakti dengan umlah keluarga penerima manfaat sebanyak 24 orang. Hal ini dilakukan untuk memudahkan materi yang akan disampaikan yang sesuai dengan masalah yang dihadapi keluarga penerima manfaat Kampung Bedeng Cempaka Putih Jakarta Pusat saat-saat ini.

Alat-alat yang diperlukan dalam penyeduhan kopi adalah sebagai berikut: (1) French Press biasa disebut dengan coffee press; (2) Pour Over atau V60, alat berupa corong gelas seperti V dengan kemiringan 60 derajat dengan guratan-guratan di dalam corongnya; (3) Aeropress, alat yang digunakan seperti dua tabung yang disatukan; (4) Espresso meliputi double spout, single spout, bottomless, portafilter basket, blid basket.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Kegiatan

Kegiatan pelatihan diawali oleh sambutan Ibu Novita Widyastuti sebagai Ketua Pusat Bisnis dan Kewirausahaan Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti, kemudian tim pelatihan yaitu Ibu Robiatul Adawiyah memberikan penyuluhan tentang pengetahuan kopi kepada 24 KPM, sedangkan bapak Michael Khrisnia memberikan penyuluhan tentang pengetahuan Barista dan pelatihan tentang praktek penyeduhan kopi. Selanjutnya Ibu Novita Widyastuti memberikan penyuluhan tentang cara memulai usaha baru bisnis kopi tersebut dapat terlaksana, berkembang dan maju.

Pada saat penyuluhan dan pelatihan yang kami berikan kepada 24 KPM, banyak sekali yang bertanya tentang bagaimana cara membedakan kopi dan menyeduh kopi yang baik serta bagaimana cara percaya diri untuk memulai usaha kopi, 24 KPM sangat antusias dan lancar bertanya tentang segala permasalahan mereka pada saat ingin memulai usaha kedai kopi, hal ini menunjukkan para mereka sangat merespon positif kegiatan pelatihan ini. Masalah yang dihadapi 24 KPM, kemudian didiskusikan selanjutnya mencari solusinya dengan memberikan sebuah tanggapan dan masukan untuk mereka yang memulai usaha kedai kopi.



Gambar 1. Tim Pengabdian Melakukan Penyuluhan dan Pelatihan

### Pembahasan

#### Sejarah Singkat Masuknya Kopi Ke Indonesia

Masuknya kopi ke nusantara tak lepas dari peran kolonialisme Belanda. Sejarah penyebaran kopi dimulai pada 1696 oleh Belanda. Pada masa itu Belanda membawa bibit kopi pertama dari Malabar, India, ke Pulau Jawa. Bibitnya sendiri berasal dari Yaman. Seorang Gubernur Belanda yang bertugas di Malabar, India berinisiatif mengirimkan bibit yang diketahui berjenis arabika ini kepada seorang Gubernur Belanda lain yang sedang bertugas di Batavia, sekarang ini bernama Jakarta. Sayangnya percobaan pertama ini gagal total akibat seluruh tanamannya hancur terkena gempa bumi dan banjir. Tapi mereka tak mau menyerah begitu saja. Pada 1699 upaya kedua dilakukan. Kali stek kopi dikirim dari Malabar, India juga. Kemudian pada 1706 hasil tanaman kopi pertama di Pulau Jawa dikirim ke Kebun Raya Amsterdam untuk diteliti. Dan menurut hasil penelitian, kopi tersebut memiliki kualitas sangat baik dan berpotensi untuk diperdagangkan ke seluruh dunia.

Sejak saat itu, Belanda memutuskan untuk melebarkan perkebunan kopi ke berbagai daerah lain di nusantara. Tak hanya Jawa, perkebunan kopi dibuka di Aceh, Sumatera Utara, beberapa daerah di Sulawesi, Bali hingga Papua. Pada 1878 adalah masa buruk bagi tanaman kopi. Tanaman kopi diserang oleh penyakit karat daun atau

*hemileia vastatrix*. Hampir seluruh perkebunan kopi di dataran rendah terkena penyakit ini. Dan rata-rata kopi yang ada pada masa itu adalah arabika. Agar hama ini tidak menghancurkan bisnis kopi, Belanda mendatangkan jenis kopi liberika yang digadagadag lebih tangguh dan tahan terhadap hama karat daun. Pada 1907 Belanda mendatangkan jenis kopi lain yaitu robusta. Robusta lebih mampu bertahan dari hama karat daun khususnya di perkebunan kopi di dataran rendah. Pada 1945 seluruh perkebunan kopi diambil alih oleh pemerintah Republik Indonesia dan menjadi salah satu komoditas terbesar di negeri ini.

### **Praktek Penyeduhan Kopi**

Untuk menyajikan kopi yang nikmat perlu memperhitungkan hal antara lain metode seduh serta teknik seduhan, rasio kopi, ukuran gilingan dari kopi, kualitas air seduhan, lamanya air bertemu dengan kopi, suhu air, dan juga filter. Teknik pouring masuk pada tahap pertama yang perlu diperhitungkan. Berikut beberapa teknik manual brew:

#### **French Press**

French Press biasa disebut dengan coffee press. Teknik dalam penyajian kopinya dibuat dengan sebuah gelas khusus. Jika akan melihat bentuk gelas yang ada alat penekan di bagian tutup gelas, maka itu alat yang disebut French Press. Cara menyeduhnya dengan mendinginkan kopi sebentar selama kurang lebih 4 menit, dengan takaran 60 gr untuk 1 liter air. Setelah itu, tekan bagian atasnya perlahan hingga ampas kopi tertekan ke dasar. Setelah itu segera tuangkan kopi ke dalam cangkir selagi masih segar.

#### **Pour Over atau V60**

Jika ingin menikmati rasa kopi yang lebih lembut, kamu bisa mencoba menggunakan teknik Pour Over yang biasanya disebut Drip V60. Teknik manual brewing ini menggunakan alat berupa corong gelas seperti V dengan kemiringan 60 derajat dengan guratan-guratan di dalam corongnya. Dalam penyajiannya, seorang barista akan menyiapkan cangkir, gelas/keramik V60, filter yang dialaskan pada V60, dan kettle yang berleher panjang. Waktu penyeduhannya sekitar 1 menit 30 detik - 2 menit 15 detik. Caranya dengan meletakkan V60 di atas cangkir, taruh kopi pada V60 sudah dilapisi filter, terakhir tuang air panas dari kettle dengan gerakan memutar. Gerakan memutar ini perlu dilakukan agar rasa kopi teraduk sempurna.

#### **Aeropress**

Ditemukan pada tahun 2005. Alat yang digunakan seperti dua tabung yang disatukan. Tekniknya lebih praktis cocok bagi yang suka traveling, bahannya juga tidak mudah pecah dan mudah dibawa atau disimpan di dalam ransel dan koper. Cara pembuatan kopinya menggunakan tekanan udara. Jika dilihat-lihat alatnya mirip dengan suntikan, seorang barista biasanya menekan kopi yang sudah diberi air panas sehingga tersaring dan tersaji ke dalam cangkir. Beberapa barista melakukan teknik yang berbeda untuk mendapatkan rasa yang pas. Ada yang mengaduk kopi tiga kali saat kopi sudah dituang air panas, baru setelah itu menekannya dengan Aeropress. Sedangkan barista lain menyarankan untuk mengaduk sebanyak sepuluh kali. Rasa yang tercipta akan berbeda-beda sesuai dengan teknik yang digunakan.

#### **Syphon**

Teknik manual brewing ini dapat memakan waktu yang cukup lama, jadi

pastikan kamu memiliki waktu luang untuk menunggu dan menikmati kopi. Penyajian kopinya menggunakan metode memasak kopi pada tabung khusus. Sehingga posisinya adalah kopi di bagian atas, air di bagian bawah, dan rumah spiritus diletakkan di bawah alat syphon. Air harus dimasak, kemudian saat mendidih, air akan naik ke bagian atas, tempat kamu meletakkan kopi. Lalu singkirkan rumah spiritus, aduk kopi, dan kemudian kopi akan meluncur pada tabung di bawahnya. Setelah itu, dapat menuanginya ke dalam cangkir.

### **Espresso**

Espresso adalah 25 – 35 ml (50 – 70 ml untuk double) minuman kopi yang disiapkan dari 7 – 9-gram (14 – 18-gram untuk double) melalui air yang bersih dengan suhu 90,5 – 96,1 0C dengan tekanan 9 – 10 bar selama 20 – 30 detik. Faktor yang mempengaruhi yaitu sebagai berikut: (1) Grind size (ukuran giling); (2) Tamping power (kekuatan tekanan); (3) Gramasi (ukuran berat); (4) Alat-alat pembuat kopi Espresso, antara lain grinder, tamper mat, tamper, distributor, knock box, milk jug, scale, digital timer, termometer.

Porta Filter adalah suatu alat pembuat kopi Espresso, meliputi double spout, single spout, bottomless, portafilter basket, blid basket. Tahapan Pembuatan Espresso: (1) Lepaskan Portafilter dari Grouphead dan lakukan flush 2-3 detik; (2) Bersihkan Portafilter dan keringkan; (3) Giling kopi sebanyak 18 gr ukur dengan menggunakan timbangan; (4) Ratakan dan lakukan tamping dengan tekanan kurang lebih 15 kg; (5) Bersihkan Kembali portafilter dari sisa bubuk kopi; (6) Pasangkan pada grouphead dan segera lakukan ekstraksi; (7) Lakukan evaluasi waktu pada ekstraksi.

### **Resiko Bisnis**

Hal penting yang tidak boleh diabaikan dalam mengelola bisnis adalah mengetahui risiko yang kemungkinan akan dihadapi, risiko tersebut meliputi: (1) Risiko strategis memiliki implikasi paling signifikan dalam mencapai tujuan perusahaan. Jika strategi perusahaan kurang efektif, kerugian akan muncul; (2) Risiko operasional seperti perselisihan kontrak, kegagalan teknologi, kesalahan manusia, kerusakan sistem; (3) Risiko keuangan, usaha telah menghabiskan uang untuk proyek, tetapi itu tidak segera menghasilkan lebih banyak uang dengan cepat; (4) Risiko kepatuhan timbul karena ketidakpatuhan terhadap undang-undang atau peraturan lainnya, saat melanggar, perusahaan mungkin mendapat sanksi atau merusak kredibilitasnya.

### **Kerumitan Proses Produksi dan Transaksi Bisnis**

Untuk menghasilkan suatu produk dapat dilakukan melalui beberapa cara, metode dan teknik yang berbeda-beda. Walaupun proses produksi sangat banyak, tetapi secara garis besar dapat dibedakan menjadi dua jenis yaitu: (1) Proses produksi terus menerus (*Contiunuous process*) dimana terdapat pola urutan yang pasti dan tidak berubah-ubah dalam pelaksanaan produksi yang dilakukan dari perusahaan yang bersangkutan sejak dari bahan baku sampai menjadi bahan jadi; (2) Proses produksi terputus-putus (*Intermitten process*) dimana terdapat beberapa pola atau urutan pelaksanaan produksi dalam perusahaan yang bersangkutan sejak bahan baku sampai menjadi produk akhir.

### **Memulai Bisnis Usaha Baru**

Sebelum melangkah sebagai wirausaha adalah memahami diri sendiri, dimana harus memahami apakah diri seorang pemula dalam berwirausaha, atau seorang yang

telah lama mengenal dunia usaha namun hingga saat ini belum berhasil. Jika berniat menekuni dunia usaha dengan menjadi wirasaha alangkah baiknya jika membaca langkah awal sebelum membuka usaha sendiri berikut ini: (1) Ide Usaha merupakan hal terpenting karena usaha jika diawali dengan ide yang baik serta memandang jauh ke depan akan menghasilkan usaha dengan kualitas yang prima yang dimulai dari hobi, kegemaran, keahlian, kesukaan dan hal lainnya yang menurut dapat dikuasai; (2) Rencana usaha mengetahui kemana arah dan tujuan dari usaha, meskipun usaha bersifat mikro namun dengan arah serta tujuan yang pasti, usaha akan cepat maju dan berkembang dan dapat menentukan berapa modal awal serta penghasilan yang kelak didapatkan dari usaha; (3) Survei dilakukan untuk mengetahui kondisi konsumen, lingkungan sekitar, lokasi usaha, pesaing, target penjualan, pemasaran dan masih banyak lagi yang berkaitan dengan lingkungan sekitar; (4) Persiapan usaha dengan izin mulai dari SITU, SIUP dan izin-izin lainnya yang masih terkait harus di persiapkan dengan baik, selain itu jika membuka usaha yang mana cukup besar maka membutuhkan banyak karyawan, modal, administrasi usaha, alat-alat, mesin, fasilitas dan juga logo atau nama dari perusahaan; (5) Memulai usaha, saatnya action merupakan langkah terakhir telah siap memasuki gerbang persaingan usaha dengan orang atau perusahaan lain yang mana ini menentukan berkembang tidaknya usaha.

### Rencana yang menjanjikan

Adanya perencanaan usaha juga dapat meminimalisir kerugian yang mungkin saja terjadi di tengah jalan. Pasalnya, dokumen penting ini akan membantu Sahabat untuk menentukan langkah-langkah apa lagi yang harus ditempuh guna mencapai tujuan yang ada. Setiap langkah atau keputusan yang dibuat harus ditempuh dengan kebijakan yang tepat antara lain: (1) Hindari melebih-lebihkan proyeksi; (2) Kemukakan risiko-risiko bisnis yang signifikan; (3) Tim terpercaya dan efektif; (4) Fokus; (5) Target pasar; (6) Realistis; (7) Spesifik.

### Penilaian Peserta Terhadap Penyuluhan dan Pelatihan Usaha Kedai Kopi

Tabel 1. Penilaian Pelatihan Pemasaran Media Sosial

Indikator	Puas	Cukup Puas	Tidak Puas
Kegiatan penyuluhan dan pelatihan memberikan manfaat untuk berwirausaha	24	0	0
Protokol Kesehatan sangat ketat diterapkan pada kegiatan ini	24	0	0
Materi penyuluhan dan pelatihan disajikan sesuai dengan Bahasa yang mudah saya pahami dan sesuai dengan harapan saya	24	0	0
Narasumber menguasai materi dengan baik	24	0	0
Narasumber mampu membangun interaksi yang baik dengan peserta	24	0	0
Narasumber datang tepat waktu dan mampu mengelola waktu kegiatan dengan baik	24	0	0

Sumber: Tim Pengabdian (2022)

### KESIMPULAN

Agar keluarga penerima manfaat Kampung Bedeng Cempaka Putih Jakarta Pusat dapat memulai usaha kedai kopi, mereka harus mengetahui tentang pengetahuan kopi, pengetahuan tentang Barista, praktek penyeduhan kopi dengan *french press*, *pour*

*over, aeropress dan sypon*. Hal tentang 3 (tiga) hal materi tersebut telah diberikan oleh bapak Michael Khrisnia Aditya kepada 24 KPM. Kemudian dari cara memulai usaha adalah 24 KPM harus berani mengambil resiko, mengetahui proses produksi dan mengetahui bagaimana merencanakan bisnis yang baik dan menjanjikan, oleh karena 24 KPM pun harus mengetahui apa itu: (1) *Bisnis Model Canvas*; (2) *Customer Segment*; (3) *Value Proposition*; (4) *Channel*; (5) *Customer Relationship*; (6) *Revenue Stream*; (7) *Key Resources*; (8) *Key Activities*; (9) *Key Partner*; (10) *Cost Structure*. Yang mana 10 (sepuluh) hal materi tersebut telah diberikan oleh Ibu Widyastuti kepada 24 KPM.

Saran yang ditarik atas terselenggaranya kegiatan pelatihan adalah sebagai berikut: (1) Dari Kementerian Sosial memberikan peralatan penyeduhan kopi kepada 24 KPM; (2) Dari Pihak Perbankan memberikan kredit usaha rakyat dengan bunga yang sangat ringan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Baba, R., Baruwadi, M., & Boekoesoe, Y. (2019). Strategi Pengembangan Usaha Kedai Kopi D'Philocoffee di Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *Agrinesia: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 3(2): 116-124.
- Hartadiyanto, M., Situmorang, E. R., & Yap, R. A. (2022). Efisiensi Usaha Kedai Kopi di Kabupaten Manokwari (Perbandingan 3 Skala Usaha: RPM Coffee, Vet Coffee dan Garasi Ipok). *Lensa Ekonomi*, 16(01): 1-15.
- Igiasi, T. S. (2017). *Kedai Kopi Sebagai Ruang Publik: Studi Tentang Gaya Hidup Masyarakat Kota Tanjungpinang*. *JMM: Jurnal Masyarakat Maritim*, 1(1): 19-28.
- Latifa, N. H., & Rochdiani, D. (2020). Analisis Lingkungan Internal dan Eksternal Pada Usaha Kedai Kopi Kadaka Cafeteria Menggunakan QSPM. *Mimbar Agribisnis Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 6(1):33.
- Meilliana., Tang, S., Marthino, E., Sherry., Valeria, J., Tay, M. L., & Sembiring, D. T. (2021). Pengembangan Kedai Kopi Nusantara Menggunakan Strategi Promosi Melalui Media Digital Dengan Mematuhi Protokol Kesehatan. *Prosiding National Conference for Community Service Project (NaCosPro)*, 3(1): 782-792.
- Putri, N. A., Saidah, Z., Supyandi, D., & Trimo, L. (2019). Analisis Kelayakan Bisnis Kedai Kopi (Studi Kasus Pada Agrowisata N8 Malabar, Pangalengan, Kabupaten Bandung). *Journal of Food System and Agribusiness*, 3(1): 89-100
- Rasmikayati, E., Afriyanti, S., & Saefudin, B. R. (2020). Keragaan, Potensi dan Kendala Pada Usaha Kedai Kopi di Jatinangor (Kasus pada Belike Coffee Shop dan Balad Coffee Works). *Agritek (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 1(1): 26-45.
- Solikhatus., Kartono, D. T., & Demartoto, A. (2015). Perilaku Konsumsi Kopi Sebagai Budaya Masyarakat Konsumsi: Studi Fenomenologi Pada Peminum Kopi di Kedai Kopi Kota Semarang. *Jurnal Analisa Sosiologi*. 4(1): 60-74.
- Sufrianto., & Danggi, E. (2022). Pengembangan Usaha Warung Kopi Menggunakan Kopi Lokal Daerah Sulawesi Tenggara. *Jurnal Sultra Sains*, 4(1): 1-9.
- Susanto, P. C., Sukmana, I. W. K. T., & Puspaningrum, D. H. D. (2020). Pengembangan Usaha Kedai Kopi berbasis Single Origin di Desa Catur Kintamani Kabupaten Bangli. *Jurnal Paradharma*, 4(2): 66-76.