

Membangun Strategi Keunggulan Kompetitif Barista melalui Pelatihan Manual Brew Espresso

Jenny Almas Sholikhah,¹ Luluk Hosnaini,² Nurlaili Adkhi Rizfa Faiza,³ Munfaridatul Mufidah,⁴ Nabilah Fitri,⁵ Miladia Izza Ismaya,⁶ Qoyum Kurnia Wati,⁷ Nabilah Chintya Dewi⁸

IAIN Kediri

jennyalmas4@gmail.com, lulukhosnaini@gmail.com, rizfafaiza@iainkediri.ac.id, munfaridatulmufidah@gmail.com, nabilahfitri81@gmail.com, miladiaismaya@gmail.com, niaqoyum@gmail.com, dewinabila233@gmail.com

Article Info

Volume 3 Issue 1
March 2025

Article History

Submission: 05 September
2024

Revised: 22 February 2025

Accepted: 22 February 2025

Published: 07 March 2025

Keywords:

Barista training, manual
brew, creative economy,
Kediri, latte art.

Kata Kunci:

Pelatihan barista, manual
brew, ekonomi kreatif,
Kediri, latte art.



Welfare: Jurnal Pengabdian
Masyarakat is licensed under a
Creative Commons Attribution-Share
Alike 4.0 International License.

Abstract

The rapid development of the coffee industry in the increasingly competitive Society 5.0 era has created great opportunities for the coffee business, including in the city of Kediri, which is known for its local coffee potential. This article discusses a competitive advantage strategy with barista training held by the Progress Kediri Job Training Institute (LPK) in collaboration with the Kediri Micro Business Cooperative Office. The training aims to improve participants' skills and knowledge in coffee making and open new business opportunities, especially for the younger generation. The training methods included identification of participants' needs, delivery of materials related to coffee brewing, and hands-on practice at Alenia cafe. During the 10- day training, participants gained knowledge about espresso, cappuccino, latte art, and manual brew methods such as pour-over and french press. Evaluation results showed that the training was effective in improving participants' skills and providing in-depth knowledge about the world of coffee. The certificate given at the end of the training added to the participants' professional value and opened up career and business opportunities in the coffee industry. The conclusion shows that this training has a positive impact on participants, fosters the spirit of entrepreneurship, and is in line with government programs in advancing the creative economy..

Abstrak

Perkembangan pesat industri kopi di era Society 5.0 yang semakin kompetitif, telah menciptakan peluang besar bagi bisnis kopi, termasuk di kota Kediri yang dikenal dengan potensi kopi lokalnya. Artikel ini membahas strategi keunggulan kompetitif dengan pelatihan barista yang diadakan oleh Lembaga Pelatihan Kerja (LPK) Progress Kediri bekerja sama dengan Dinas Koperasi Usaha Mikro Kediri. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta dalam pembuatan kopi serta membuka peluang usaha baru, terutama bagi generasi muda. Metode pelatihan mencakup identifikasi kebutuhan peserta, penyampaian materi terkait penyeduhan kopi, serta praktik langsung di kafe Alenia. Selama 10 hari pelatihan, peserta memperoleh pengetahuan tentang teknik pembuatan espresso, cappuccino, latte art, serta metode manual brew seperti pour-over dan french press. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan ini efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta dan memberikan pengetahuan mendalam tentang dunia kopi. Sertifikat yang diberikan pada akhir pelatihan menambah nilai profesional peserta dan membuka peluang karir serta usaha di industri kopi. Kesimpulan menunjukkan bahwa pelatihan ini memberikan dampak positif bagi peserta, memupuk semangat kewirausahaan, serta sejalan dengan program pemerintah dalam memajukan ekonomi kreatif.

1. PENDAHULUAN

Di era Society 5.0 yang semakin kompetitif, industri kopi di Kota Kediri mengalami pertumbuhan pesat seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap kopi berkualitas tinggi. Disamping itu, perkembangan industri kopi yang meningkat telah melahirkan gaya hidup baru di kalangan generasi muda (Bima Senatadin & Mahanani, 2024). Kediri, yang merupakan kota tua di provinsi Jawa Timur, memiliki potensi alam yang unik dengan biji kopi khas yang hanya dapat ditemukan di wilayah ini. Keberadaan Gunung Kelud dan Gunung Wilis dengan karakteristik vulkanik dan non-vulkanik, memberikan ciri khas pada rasa kopi Kediri yang dapat menjadi produk unggulan jika diproses dengan benar (Setyawan et al., 2019).

Pelatihan merupakan suatu kegiatan yang diselenggarakan untuk menyampaikan pengetahuan seseorang yang dilakukan secara sistematis, terorganisir dan sistematis dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan seseorang agar mempunyai keterampilan khusus sesuai dengan minat dan tujuan yang hendak dicapainya (Iswan, 2021). Pelatihan barista merupakan program pelatihan yang dirancang untuk memberikan bimbingan, pengetahuan, ataupun keterampilan yang berkaitan dengan dunia kopi maupun bisnis *coffee shop*.

Barista memainkan peranan penting dalam memastikan kualitas dan keunikan rasa kopi yang disajikan. Namun, banyak barista di Kediri yang belum memiliki keterampilan memadai dalam teknik manual brew espresso, metode penyajian kopi yang kompleks dan membutuhkan keahlian khusus. Untuk menjawab tantangan ini, LPK Progress, lembaga pelatihan yang berfokus pada pengembangan keterampilan kerja, menyediakan pelatihan terstruktur dalam teknik manual brew espresso. Pelatihan ini dirancang untuk membekali barista dengan keterampilan teknis dan pengetahuan yang diperlukan untuk menghasilkan espresso berkualitas tinggi, serta meningkatkan daya saing mereka di pasar.

Pelatihan Barista di LPK Progress ini merupakan salah satu pelatihan yang dilaksanakan atas kerja sama antara Dinas Koperasi Usaha Mikro Kediri dengan Lembaga Pelatihan Kerja Progress Kediri yang tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keahlian maupun keterampilan dalam menciptakan produk minuman kopi dengan beragam aroma dan rasa, namun juga dapat mendorong dalam menciptakan peluang usaha bagi generasi muda di lingkungan urban Kediri (Nurhayati et al., 2022). Selain itu, pelatihan ini juga sangat selaras dan mendukung program pemerintah untuk meningkatkan ekonomi kreatif yang sesuai dengan lingkungan urban Kediri. Berdasarkan hasil pengamatan menunjukkan bahwa pelatihan gratis di LPK Progress Kediri ini sangat diminati oleh masyarakat khususnya pada usia produktif untuk mendapatkan pekerjaan atau berwirausaha mandiri.

Tujuan dari penelitian ini adalah merumuskan strategi keunggulan kompetitif bagi barista di Kota Kediri melalui pelatihan manual brew espresso di LPK Progress. Dengan mengidentifikasi kebutuhan pelatihan yang spesifik dan mengembangkan kurikulum yang sesuai, diharapkan barista dapat menguasai teknik manual brew espresso dengan lebih baik, sehingga mereka mampu menawarkan produk yang unggul dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Pendekatan penelitian ini melibatkan pengumpulan data kualitatif melalui observasi, pelatihan langsung yang menjadi alat utama dalam penelitian ini, serta analisis dokumentasi pelatihan sebagai penguat dan penggali makna dalam pelatihan barista di LPK Progress ini. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan praktis dalam merancang pelatihan yang efektif dan memberikan kontribusi pada pengembangan industri kopi lokal di Kediri.

2. METODE

Metode pengabdian ini memanfaatkan pelatihan sebagai alat utama untuk memberdayakan strategi keunggulan barista di Kota Kediri. Tahap awal yang dilakukan dengan pengumpulan berkas dan data diri peserta sebagai syarat mengikuti pelatihan di LPK Progress yang dilanjutkan dengan identifikasi kebutuhan dan pengenalan alat barista terhadap peserta. Selanjutnya materi pelatihan disusun dengan hati-hati agar sesuai dengan kebutuhan peserta, dengan mempertimbangkan berbagai faktor seperti keterampilan layanan pelanggan, pengetahuan tentang penyeduhan kopi, dan potensi kewirausahaan.

Pelatihan yang diadakan di LPK Progress berlangsung selama 10 hari dan diikuti oleh 40 peserta dari berbagai rentang usia, antara 18 hingga 40 tahun. Strategi keunggulan kompetitif yang diunggulkan seperti dengan pembelajaran langsung oleh instruktur berpengalaman yang menyampaikan materi secara sistematis, menekankan pada pengoperasian mesin espresso, pembuatan espresso yang baik dan benar serta pengembangan usaha kopi. Selama pelatihan peserta dituntut untuk bersungguh-sungguh dalam proses pembelajaran, dengan memanfaatkan waktu sesi tanya jawab serta praktik secara langsung.

Diakhir pelatihan, dilakukan evaluasi untuk mengukur sejauh mana pelatihan tersebut efektif dan berdampak. Proses evaluasi mencakup pemahaman terhadap materi yang disampaikan serta penerapan praktis dalam strategi untuk pengembangan usaha dunia kopi yang mereka kembangkan kedepannya. Jika peserta aktif, memahami dan menguasai teori maupun praktek yang dilakukan, serta lulus ujian akhir sesuai kriteria yang diujikan di akhir pelatihan, peserta akan mendapatkan sertifikat BNSP gratis senilai 2,5 juta yang bisa untuk melamar kerja dalam ranah se Asia Pasifik, sertifikat dari Progress, serta cinderamata sebagai kenang-kenangan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Strategi keunggulan kompetitif merupakan berbagai cara yang digunakan oleh sebuah pengusaha atau perusahaan untuk meningkatkan kemampuan bersaingnya di pasar (Marlina et al., 2020). Untuk menciptakan strategi yang sesuai dan memiliki keunggulan kompetitif yang unggul dan memiliki daya saing secara optimal setiap SDM yang berperan perlu mengikuti pelatihan yang sesuai untuk lebih mengupgrade skill yang telah dimilikinya. Pelatihan merupakan suatu kegiatan yang dirancang untuk meningkatkan pengalaman keterampilan, keahlian, penambahan pengetahuan serta perubahan sikap individu secara sistematis (Wahyuningsih, 2018). Barista adalah orang yang terlatih membuat kopi espresso dan juga ahli dalam mencampurkan kopi dengan berbagai campuran seperti biji kopi atau kopi latte (Rais, 2023).

Pelatihan Barista merupakan program pendidikan yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan, bimbingan dan keterampilan kepada masyarakat yang berhubungan dengan dunia kopi atau industri kedai kopi (Widyadhana, 2024).

Kegiatan pelatihan Barista di LPK Progress berlangsung selama 10 hari, yang berfokus pada keterampilan peserta dalam seni pembuatan kopi. Tahap awal yang dilakukan ialah dengan pengumpulan berkas dan data diri peserta sebagai syarat mengikuti pelatihan di LPK Progress. Pada hari pertama pelaksanaan pembukaan pelatihan pengenalan peralatan barista dan jenis-jenis kopi. Dilanjutkan pada hari kedua kurang lebih materi yang diberikan sama pada hari pertama dan lebih intens membahas tentang jenis biji kopi meliputi: *arabica*, *liberica* dan *exelsa*. Pada hari ketiga di ajarkan cara membuat espresso dengan baik dan benar seperti pembuatan espresso, capucino, dll. Hari keempat para peserta di alihkan ke kafe Alenia untuk mendapatkan pelatihan dan pengenalan menu. Pada hari kelima s/d ketujuh para peserta melaksanakan praktik membuat kopi. Selanjutnya pada hari kedelapan para peserta mempelajari tentang latte art, seperti menggambar di atas kopi. Hari kesembilan praktik membuat *latte art*. Dan hari kesepuluh mereka di uji untuk membuat kopi yang telah di ajarkan sekaligus penutupan barista dan penyerahan sertifikat.

Setiap pelatihan akan diakhiri dengan sesi praktik langsung, di mana peserta akan mempraktikkan teknik-teknik menyeduh kopi dan keterampilan lain yang telah dipelajari. Dengan berakhirnya pelatihan ini, peserta diharapkan memiliki pengetahuan yang mendalam dan keterampilan yang diperlukan untuk menghasilkan kopi berkualitas tinggi serta memiliki landasan yang kuat untuk berkarir di industri perkopian, baik sebagai barista profesional maupun sebagai pengelola kedai kopi .

Sebagaimana diketahui, program pelatihan ini diharapkan dapat membekali peserta dengan kemampuan untuk membuat berbagai jenis kopi. Peserta akan belajar bagaimana menyeduh kopi mulai dari *espresso*, *cappuccino latte*, hingga metode manual brew seperti *pour-over* dan *french press*. Selain itu, mereka juga akan diajarkan untuk mengkreasikan minuman kopi yang lebih kompleks, seperti latte art dan berbagai jenis minuman berbasis espresso lainnya, sesuai dengan standar kualitas yang tinggi.

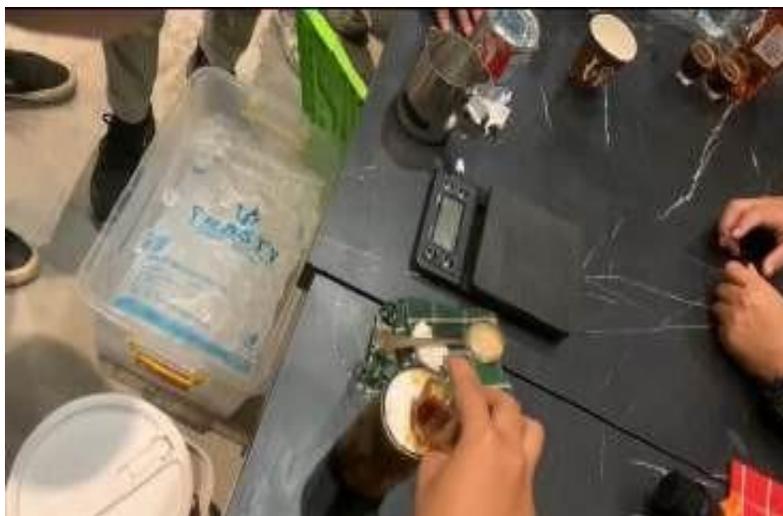
Instruktur pelatihan barista di LPK Progress yaitu Mr. Also dan kak Adit. Beliau merupakan pelatih yang di tunjuk oleh ibu Lilis Purtiningtiyas selaku pemilik dari LPK Progress. Selama

pelatihan barista yang dilaksanakan dalam kurun waktu 10 hari, para peserta dibimbing oleh Bu ita selaku asisten pelatih. Sebagai peserta magang di Praktik Bisnis Syariah, kami juga berperan aktif dalam mendukung kelancaran acara pelatihan barista tersebut. Dapat disimpulkan bahwa seluruh peserta pelatihan barista merasa sangat puas dengan pelatihan ini. Bahkan, banyak dari mereka yang menyatakan bahwa waktu 10 hari dirasa belum cukup untuk mempelajari semua aspek yang ditawarkan dalam dunia perkopian.

Setelah pelatihan barista ini selesai, para peserta mendapatkan tambahan pengetahuan serta peningkatan keterampilan dalam menyeduh dan meracik berbagai jenis kopi. Pengetahuan dan keterampilan ini bisa menjadi inspirasi bagi mereka untuk membuka usaha kedai kopi baru dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Kota Kediri. Oleh karena itu, pelatihan barista yang gratis ini sangat bermanfaat dalam memupuk semangat kewirausahaan, mendorong peserta untuk berani mencoba hal baru di bidang kopi.

Selain itu, sertifikat BNSP yang bisa dimanfaatkan untuk melamar kerja khususnya generasi muda sebagai sarana penambah pengalaman maupun memperdalam pengetahuan dalam dunia kerja. Pelatihan ini juga berhasil memperdalam pemahaman peserta tentang berbagai teknik penyeduhan kopi melalui penerapan langsung dalam praktik. Hal ini memungkinkan peserta untuk mengasah keterampilan baru, sekaligus mengenali kelebihan dan kelemahan produk kopi mereka sendiri. Wawasan ini akan sangat berguna sebagai dasar dalam mengembangkan usaha mereka di masa depan.

Pelatihan manual brew espresso yang dilakukan di LPK Progress bagi para barista di Kota Kediri menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan keterampilan dan pemahaman teknis peserta mengenai teknik manual brew espresso. Para peserta mengalami peningkatan signifikan dalam aspek pemilihan biji kopi, teknik ekstraksi, serta pengendalian variabel penting seperti suhu air, tekanan, dan rasio kopi terhadap air. Hal ini berkontribusi langsung terhadap peningkatan kualitas produk kopi yang mereka hasilkan, sehingga dapat meningkatkan daya saing mereka di industri kopi yang semakin kompetitif.



Gambar 1. Pelatihan Espresso

Hasil pelatihan juga memperlihatkan bahwa barista yang telah mengikuti program ini memiliki rasa percaya diri yang lebih tinggi dalam menyajikan espresso dengan metode manual brew. Hal ini berhubungan dengan meningkatnya pemahaman terhadap prinsip-prinsip dasar ekstraksi kopi serta kemampuan dalam menyesuaikan teknik dengan berbagai jenis biji kopi dan preferensi pelanggan. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya memberikan manfaat teknis, tetapi juga berdampak pada peningkatan kualitas layanan yang diberikan kepada pelanggan.

Selain peningkatan keterampilan teknis, pelatihan ini juga berdampak pada aspek kewirausahaan dan inovasi produk. Beberapa peserta menunjukkan inisiatif untuk mengembangkan menu kopi khas dengan teknik manual brew yang lebih personal dan kreatif, yang dapat menjadi nilai tambah dalam membangun loyalitas pelanggan serta meningkatkan daya saing usaha mereka di pasar lokal maupun nasional.

Hasil pelatihan ini sejalan dengan teori keunggulan kompetitif yang dikemukakan oleh Michael Porter (1985), yang menyatakan bahwa diferensiasi produk dan peningkatan kualitas

layanan adalah faktor utama dalam menciptakan keunggulan kompetitif. Dalam konteks ini, peningkatan keterampilan barista melalui pelatihan manual brew dapat dilihat sebagai strategi diferensiasi yang memungkinkan mereka menawarkan produk berkualitas tinggi dengan pengalaman pelanggan yang lebih baik.

Penelitian yang dilakukan oleh Wilson et al. (2018) juga menunjukkan bahwa pelatihan barista berbasis keterampilan teknis dan sensorik memiliki dampak signifikan terhadap kualitas penyajian kopi dan kepuasan pelanggan. Hal ini sejalan dengan temuan dalam pelatihan di LPK Progress, di mana peserta melaporkan peningkatan keterampilan dan pemahaman yang lebih baik terhadap cita rasa kopi, sehingga memungkinkan mereka memberikan pengalaman yang lebih baik kepada pelanggan.

Selain itu, penelitian oleh Rahardjo & Susanto (2020) mengenai pengembangan keterampilan barista di komunitas kopi di Indonesia menegaskan bahwa pelatihan yang berorientasi pada teknik manual brew dapat meningkatkan daya saing barista di pasar kerja. Hal ini juga relevan dengan hasil pelatihan di LPK Progress, di mana peserta merasa lebih siap bersaing di industri kopi yang berkembang pesat di Kota Kediri.



Gambar 2. Foto bersama kelompok

Dari perspektif pengabdian kepada masyarakat, program pelatihan ini memiliki kesamaan dengan kegiatan yang dilakukan oleh berbagai lembaga pendidikan dan komunitas kopi lainnya di Indonesia. Misalnya, kegiatan pelatihan barista yang dilakukan oleh Universitas Gadjah Mada (UGM) dalam program pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa pembekalan keterampilan manual brew dapat meningkatkan peluang kerja bagi barista pemula dan pelaku usaha kopi kecil. Hasil ini sejalan dengan program yang dilaksanakan di LPK Progress, yang bertujuan untuk meningkatkan daya saing individu dalam industri kopi lokal.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pelatihan manual brew espresso di LPK Progress memberikan dampak positif dalam meningkatkan keahlian teknis, kepercayaan diri, serta inovasi produk barista di Kota Kediri. Hasil ini juga selaras dengan teori keunggulan kompetitif dan penelitian sebelumnya yang menegaskan pentingnya pelatihan dalam meningkatkan kualitas layanan dan diferensiasi produk di industri kopi.

4. KESIMPULAN

Industri kopi di Kota Kediri mengalami pertumbuhan yang signifikan di era Society 5.0, didorong oleh minat yang semakin meningkat terhadap kopi berkualitas tinggi. Dengan ini otensi biji kopi unggul Kota Kediri perlu diimbangi dengan keterampilan pengolahan biji kopi yang benar. Untuk membentuk strategi keunggulan kompetitif yang mendukung dan mengatasi tantangan yang ada, LPK Progress bekerja sama dengan Dinas Koperasi Usaha Mikro Kediri, telah menyelenggarakan pelatihan barista selama 10 hari. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis barista, khususnya dalam teknik manual brew espresso, meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta dalam bidang pembuatan kopi serta membuka peluang

usaha baru terutama bagi generasi muda di bidang perkopian. Dalam pelatihan yang berlangsung selama 10 hari ini, peserta belajar berbagai teknik penyeduhan kopi, dari pembuatan espresso hingga latte art, serta mendapatkan pengalaman praktis di kafe Alenia.

Hasil dari pelatihan menunjukkan bahwa peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang signifikan dalam dunia kopi. Sertifikat yang diberikan pada akhir pelatihan tidak hanya menambah nilai profesional peserta tetapi juga membuka peluang bagi mereka untuk berkarir atau memulai usaha di industri kopi. Dengan demikian, pelatihan ini berkontribusi pada pengembangan industri kopi lokal di Kediri dan mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif di daerah urban Kediri.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada Dinas Koperasi Usaha Mikro Kediri yang telah memberikan dukungan penuh dalam pelaksanaan pelatihan barista ini. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada Lembaga Pelatihan Kerja Progress Kediri atas kerja sama yang baik dalam menyelenggarakan program ini, yang telah memberikan kesempatan berharga bagi para peserta untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka dalam dunia perkopian. Tidak lupa, terimakasih kepada para instruktur dan mentor yang telah membagikan ilmu dan pengalaman mereka dengan penuh kesabaran dan dedikasi.

Kami juga berterimakasih kepada para peserta pelatihan yang telah berpartisipasi dengan antusias dan komitmen tinggi, serta seluruh pihak yang telah mendukung keberhasilan pelatihan ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Semoga ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama pelatihan ini dapat bermanfaat dan menjadi modal untuk meraih kesuksesan di masa depan.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Bima Senatadin, M. A., & Mahanani, E. (2024). Pengaruh Pelatihan, Pengalaman Kerja dan Gaji Terhadap Kinerja Barista Coffee Shop Di Rawalumbu Bekasi, Jawa Barat. *Ikraith- Ekonomika*, 7(2), 204–210. <https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v7i2.3349>
- Iswan. (2021). *Manajemen Pendidikan dan Pelatihan* (R. Mirsawati (ed.); Edisi 1). Rajawali Pers.
- Marlina, L., Rahayu, A., & Adi Wibowo, L. (2020). Strategi Keunggulan Kompetitif Terhadap Kinerja Industri Kreatif Bordir Tasikmalaya. *Jurnal Co Management*, 3(1), 423–432. <https://doi.org/10.32670/comanagement.v3i1.194>
- Nurhayati, L., Purba, L. P., Teknik, F., Katolik, U., Cendika, D., Teknik, F., Katolik, U., & Cendika, D. (2022). *Abstrak*. 1(2), 82–91.
- Rais, S. (2023). *Berkualitas Di Cafe Excelso Vitka Point Tiban Kota*. 2(1), 44–49.
- Setyawan, E. Y., Widodo, B., Bahtiar, A. D. M., & Faradisa, I. S. (2019). Peningkatan Produktivitas Mesin Sangrai Biji Kopi Di Ukm Kabupaten Kediri. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas" (J-Solid)*, 2(1), 19. <https://doi.org/10.31328/js.v2i1.1284>
- Wahyuningsih, S. (2018). *Jurnal Warta Edisi : 60 April 2019 | ISSN : 1829-7463 Universitas Dharmawangsa. Warta Edisi 60, April, 91–96.*
- Widyadhana, A. et. al. (2024). *Pelatihan Keterampilan Barista dalam Menumbuhkan Kemandirian Berwirausaha pada Peserta di BLK Kabupaten Karawang 1,2,3*. 9(1), 50–54.
- Zunaidi, A. (2024). *Metodologi Pengabdian Kepada Masyarakat Pendekatan Praktis untuk Memberdayakan Komunitas*. Yayasan Putra Adi Dharma.