



PELATIHAN INOVASI MENAMBAH NILAI PRODUK MENJADI MINUMAN BERNILAI JUAL TINGGI DI DESA BUNIARA SUBANG JAWA BARAT

Oleh

Deni Mulyana¹, Sonny Sanjaya², Idham Sakti W³, Ita Karnita⁴, Ghini Kuntala Devi⁵

^{1,2,3,4,5} Akademi Pariwisata NHI Bandung

Email: ¹denimulyana45@gmail.com, ²sonnysanjaya56@gmail.com,

³idham89@gmail.com, ⁴itakarnita26@gmail.com, ⁵ghinikuntaladevi65@gmail.com

Article History:

Received: 25-07-2026

Revised: 04-08-2026

Accepted: 28-08-2026

Keywords:

Pengabdian Kepada Masyarakat, Inovasi Produk, Kopi, Manual Brewing, Nilai Tambah, Pemberdayaan Masyarakat, Desa Buniara.

Abstract: Program Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah potensi sumber daya lokal menjadi produk minuman yang memiliki nilai tambah ekonomi. Desa Buniara memiliki potensi komoditas kopi yang melimpah, namun sebagian besar masih dipasarkan dalam bentuk bahan baku sehingga nilai ekonominya relatif rendah. Permasalahan lain yang dihadapi mitra meliputi keterbatasan pengetahuan mengenai teknik pengolahan, penyajian, pengemasan, dan pemasaran produk. Kegiatan PKM dilaksanakan melalui metode observasi, koordinasi dengan pemerintah desa, penyuluhan, pelatihan, demonstrasi pembuatan minuman kopi menggunakan metode manual brewing, praktik langsung, serta evaluasi. Peserta kegiatan merupakan masyarakat Desa Buniara yang memiliki minat mengembangkan usaha berbasis produk kopi lokal. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah kopi menjadi produk minuman yang lebih berkualitas, memiliki cita rasa yang konsisten, dan berpotensi dipasarkan dengan harga yang lebih tinggi. Selain itu, peserta memperoleh pemahaman mengenai pentingnya standar kebersihan, teknik penyajian, pengemasan yang menarik, serta strategi pemasaran digital sebagai upaya memperluas jangkauan pasar. Program ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan kompetensi masyarakat dan membuka peluang pengembangan usaha mikro berbasis potensi lokal yang mendukung penguatan ekonomi desa dan pengembangan desa wisata. Keberlanjutan program memerlukan pendampingan lanjutan dalam aspek legalitas usaha, inovasi produk, branding, dan pemasaran agar produk yang dihasilkan mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

PENDAHULUAN

Desa Buniara secara administratif terletak di Kecamatan Tanjungsiang, Kabupaten Subang memiliki luas wilayah 14,05 km. Berada di dataran tinggi pegunungan Subang Selatan, wilayahnya berbatasan langsung dengan Desa Kawungluwuk (Barat), Desa Tanjungsiang (utara/Timur) dan hutan lindung serta Gunung Canggah (2.073 mdpl)



disebelah barat daya.

Desa Buniara merupakan desa wisata yang dikelilingi pegunungan dan memiliki beberapa objek wisata air terjun (Curug) yang masih asri seperti Curug Wangun Terletak di Kampung Citombe/Wangun. Memiliki ketinggian sekitar 70 mdtl dengan dua aliran air terjun berdampingan yang jatuh ke sebuah kolam air besar. Suasananya sangat tenang dan jalurnya cocok untuk penikmat petualangan. Keberadaan aliran Curug Wangun ini menciptakan mikroklimat yang sangat mendukung sektor agraria. Tanah di sepanjang daerah aliran Curug ini memiliki tingkat kelembapan ideal dan kandungan alam yang kaya, sehingga sangat adaptif untuk budidaya berbagai komoditas pangan lokal berkualitas tinggi. Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan, komoditas pangan yang tumbuh subur dan melimpah di kawasan ini adalah Kopi. Karakteristik hasil bumi yang diproduksi di kawasan ini cenderung memiliki cita rasa yang khas, tekstur yang baik, dan tumbuh secara alami tanpa ketergantungan yang tinggi pada pupuk kimia sintetis karena didukung oleh kualitas air purifikasi alami tersebut.

Analisis situasional ini membahas pentingnya pelatihan inovasi pengolahan hasil alam lokal menjadi produk minuman bernilai jual tinggi guna menggerakkan ekonomi warga di Desa Buniara, Kabupaten Subang, Jawa Barat. Berikut keunggulan yang dimiliki Desa Buniara, Kabupaten Subang Jawa Barat. Desa Buniara memiliki Bahan baku melimpah: Pasokan hasil pertanian lokal segar tersedia sepanjang tahun di desa, Biaya produksi rendah: Harga bahan bak

Berdasarkan analisis situasi dapat dirumuskan fokus dan prioritas permasalahan pengabdian kemitraan masyarakat ini adalah Memberikan keahlian praktis mengolah bahan baku lokal menjadi produk minuman yang bersih, enak, dan tahan lama. Mengajari warga cara membuat dan mengemas produk agar terlihat menarik dan layak jual di pasaran luas serta melatih strategi pemasaran digital agar usaha kecil di desa bisa menjangkau pembeli dari luar daerah.

Target Dan Luaran

Jenis luaran yang akan dihasilkan dari setiap solusi tersebut baik dalam segi produk maupun pengetahuan agar sesuai dengan solusi atas permasalahan yang dihadapi mitra. Setiap solusi mempunyai luaran tersendiri yang harus terukur secara kuantitatif. Adapun target luaran tersebut adalah :

1. Pemberian pengetahuan produk kuliner jajanan seuhah bagi pengunjung
 - Target luaran berupa pemahaman mitra pengabdian akan inovasi hasil alam produk kopi sehingga berdampak kepada pariwisata dan Perekonomian masyarakat sekitar
2. Implementasi inovasi produk kopi berupa:
 - Pemaparan materi kopi
 - Demonstrasi Pembuatan Kopi dengan menggunakan alat Manual
 - Tasting product
 - Target luaran berupa peningkatan inovasi produk kopi yang menjadi hasil alam dari desa buniara

METODE PELAKSANAAN

3.1 Metode Pelaksanaan

Tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk



mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut:

3.1.1 Berkoordinasi dengan pihak Sekertaris Desa Buniara

Koordinasi dilakukan dengan Sekertaris Desa Buniara sekaligus penyampaian surat resmi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Wawancara dilakukan untuk menggali potensi serta menganalisa situasi di pihak mitra untuk dijadikan materi juga solusi dalam program pengabdian kepada masyarakat ini.

3.1.2 Berkoordinasi internal

Koordinasi dilakukan dengan bagian-bagian terkait untuk berjalannya program pengabdian masyarakat ini. Koordinasi dilakukan dengan seluruh tim yang terkait dengan program pengabdian masyarakat ini melalui *focus group discussion* (FGD). Tahap koordinasi berikutnya adalah pembuatan surat resmi dan pengajuan proposal kegiatan dilakukan.

3.1.3 Menentukan prioritas dan jadwal acara dari setiap solusi yang ditawarkan.

Penentuan prioritas dan jadwal dari setiap solusi dilakukan dengan melakukan pertemuan dengan seluruh atau perwakilan pihak terkait

program pengabdian masyarakat. Hasil pertemuan adalah berupa prioritas dari solusi yang ditawarkan.

3.1.4 Pelaksanaan setiap kegiatan sesuai prioritas

Pelaksanaan setiap kegiatan berdasarkan skala prioritas. Metode pelaksanaan adalah sebagai berikut :

No	Solusi Kegiatan	Metode
1	Pemberian pengetahuan produk dan edukasi Kopi	Penjelasan dan tanya jawab
2	Demonstrasi Pembuatan Kopi dengan menggunakan alat manual brew	Presentasi, tanya jawab, praktek dan demonstrasi
3	Implementasi	Praktek dan demonstrasi. Praktek berupa pembuatan produk Kopi

3.1.5 Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan setelah semua solusi kemitraan dilakukan. Langkah evaluasi dilakukan bersama dengan pihak Sekertaris desa buniara dengan cara :

- Melakukan pertemuan dengan Sekertaris desa Buniara beserta perangkatnya
- Umpan balik dan masukan dari Rukun Warga desa Buniara mengenai program kemitraan
- Rencana keberlanjutan

Kelayakan Perguruan Tinggi

Dosen dan Tridharma Perguruan Tinggi erat kaitannya didalam proses pengelolaan



pendidikan tinggi. Amanat Permendikbud No. 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT), selain pengajaran dan penelitian, pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu standar nasional yang minimal dan wajib dijalankan oleh perguruan tinggi.

Unit Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (UPPM) adalah unit yang mengelola kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat di AKPAR NHI Bandung. Tuntutan penelitian dan pengabdian masyarakat menjadi mutlak dan mempengaruhi pemeringkatan lembaga karena menjadi indikator dalam instrumen dengan akreditasi perguruan tinggi. Sejalan dengan Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang dicanangkan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Ristek maka salah satu pengejawantahan program MBKM tersebut salah satunya adalah dengan program pengabdian kepada masyarakat. Untuk itu AKPAR NHI Bandung harus berperan aktif mendukung program tersebut.

Sumber Daya Alam yang dimiliki oleh desa Buniara sangat berlimpah salah satu nya adalah desa buniara mempunyai produk alam kopi dan gula aren yang Potensi Alam inilah yang menjadi modal dalam program kemitraan dalam pengabdian kepada masyarakat ini.

Jenis kepakaran yang diperlukan dalam pengabdian kemitraan masyarakat ini adalah kepakaran yang berhubungan dengan bidang pemasaran, *Food Commodities, Food Production, Pastry, Food and Beverage*. Berikut adalah nama

tim pengusul dan kepakarannya :

No	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian	Instansi Asal
1	Deni Mulyana, S.Th.I.,MM.Par	Ketua	<i>Manajemen Pariwisata</i>	Akpar NHI Bandung
2	Sonny Sanjaya, S.E.,MM. Par.	Anggota 1	<i>Manajemen Pariwisata</i>	Akpar NHI Bandung
3	Idham Sakti Wibawa, S.E., MM	Anggota 2	<i>Food and Beverage Service</i>	Akpar NHI Bandung
4	Ita Karnita, S.ST.Par.,M.M.Par	Anggota 3	<i>Food production</i>	Akpar NHI Bandung
5	Ghini Kuntala Devi, SM.Par.,M.M.Par,	Anggota 4	<i>Food Product</i>	Akpar NHI Bandung

Selain kepakaran dosen-dosen tersebut diatas, pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan mahasiswa peminatan *kitchen* dan *pastry*. Integrasi mahasiswa dalam program pengabdian kepada masyarakat ini sesuai dengan misi dan strategi AKPAR NHI Bandung untuk melaksanakan tri dharma perguruan tinggi. Mahasiswa dapat mengimplementasikan ilmu yang sudah didapatkan di perkuliahan kepada masyarakat.

Sesuai bunyi standar dalam standar pengabdian kepada masyarakat dalam pelaksanaannya memerlukan sarana dan prasarana yang memadai. AKPAR NHI Bandung memiliki prasarana laboratorium praktek kitchen untuk pengolahan produk. Potensi dan peluang serta kekuatan sumber daya baik pelaksanaan dan dukungan sarana dan prasarana AKPAR NHI Bandung maka pengabdian kepada masyarakat ini layak untuk diajukan.



HASIL

Logbook (catatan harian) PKM Pelatihan inovasi menambah nilai produk menjadi minuman kopi bernilai jual tinggi di desa buniara Subang Jawa Barat bekerjasama dengan Desa Buniara Subang Jawa barat

Hasil yang Dicapai

Hasil pelatihan inovasi pengolahan kopi di Desa Buniara, Subang meliputi peningkatan keterampilan warga, diversifikasi produk siap saji, dan kenaikan nilai jual ekonomi produk kopi lokal.

Peningkatan Keterampilan dan Pemahaman

- Warga memahami teknik dasar pengolahan pascapanen hingga penyajian kopi yang benar.
- Peserta pelatihan menguasai cara meracik minuman kopi agar memiliki citra rasa khas yang disukai konsumen.

Nilai Tambah dan Ekonomi Produk

- Produk kopi lokal tidak lagi dijual mentah, melainkan diolah menjadi produk bernilai jual tinggi.
 - Pendapatan masyarakat meningkat melalui variasi produk minuman kopi siap jual
- Adapun pihak AKPAR NHI Bandung dengan ekspertisnya merencanakan dan mengorganisir sesuai dengan kapasitas dan kebutuhan dari mitra.

1. Koordinasi Internal

Tahap ini menganalisa situasi dan kondisi sasaran berikut potensi yang dimiliki sehingga dapat mengambil solusi bagi permasalahan. Jumlah peserta yang terlibat dalam pelatihan ini adalah berjumlah 30 orang, sehingga hal tersebut menjadi sasaran.

Pelatihan inovasi pengolahan kopi di wilayah Subang, termasuk kawasan sekitar Desa Buniara dan daerah tetangganya, sangat penting untuk **meningkatkan keterampilan warga, mendorong diversifikasi produk siap saji, serta menaikkan nilai jual ekonomi kopi lokal**. Program pembinaan ini mengubah pola pikir petani agar tidak lagi menjual hasil panen dalam bentuk mentah atau basah dengan harga murah, melainkan mengolahnya menjadi produk bernilai tinggi. [1] **Peningkatan Keterampilan Warga**

- Warga dan petani dilatih teknik pascapanen yang benar seperti metode *full wash*, *honey*, dan *natural*.
- Pelatihan mencakup cara menyortir biji kopi berkualitas, teknik pengeringan, hingga dasar-dasar keahlian penyeduhan atau barista.
- Masyarakat desa menjadi lebih mandiri dan paham standar mutu kopi siap ekspor maupun pasar nasional.

Diversifikasi Produk Siap Saji

- Inovasi tidak berhenti pada biji roaster (sangrai), tetapi merambah ke pembuatan produk turunan minuman siap saji.
- Muncul variasi produk kemasan bubuk siap seduh, kopi drip bag, hingga minuman kopi botolan kekinian hasil racikan warga lokal.
- Pengemasan (*packaging*) dibuat lebih modern dan menarik agar dilirik oleh wisatawan maupun pasar online.

Kenaikan Nilai Jual Ekonomi

- Harga jual meningkat drastis dibandingkan saat warga hanya menjual buah kopi merah



atau biji asal petik.

- Produk olahan kopi lokal mendatangkan sumber pendapatan baru bagi keluarga petani dan membuka lapangan kerja baru di desa.
- Penguatan ekonomi desa terangkat melalui pengelolaan potensi lokal yang terarah dan berdaya saing.

Jika Anda mau, saya bisa jelaskan lebih lanjut mengenai:

- **Teknik dasar pengolahan pascapanen kopi** (seperti *natural process* atau *wash process*)
- **Strategi pemasaran digital** untuk produk kopi desa

5. Monitoring dan Evaluasi

Setelah kegiatan selesai, pelaksana PKM memonitoring dan melakukan evaluasi terhadap semua kegiatan yang sudah dilaksanakan. Tiap kegiatan akan dilakukan evaluasi dengan kombinasi dari daftar hadir, peserta. Daftar hadir dapat menunjukkan antusiasme target peserta. Form observasi digunakan untuk menilai peningkatan keterampilan target. Serta melakukan evaluasi secara keseluruhan kegiatan hingga rincian dana yang telah digunakan.

6. Pembuatan Laporan Akhir

Pembuatan laporan akhir dilakukan oleh pelaksana PKM bertujuan untuk merincikan semua kegiatan yang telah terselenggarakan dan merincikan dana yang telah digunakan selama kegiatan berlangsung.

7. Penerbitan Publikasi Media Massa

KESIMPULAN

Pelatihan inovasi pengolahan minuman di Desa Buniara, Subang, berhasil meningkatkan pengetahuan warga dan nilai jual bahan lokal, yang ditandai oleh tingginya antusiasme peserta, peningkatan keterampilan teknis, serta terciptanya produk minuman siap jual yang inovatif.

- **Peningkatan keterampilan:** Warga paham cara mengolah bahan baku lokal menjadi produk minuman modern yang bernilai ekonomi lebih tinggi.
- **Potensi ekonomi:** Produk hasil pelatihan memiliki peluang besar untuk dijadikan usaha mikro baru yang menambah pendapatan keluarga di desa.
- **Keterbatasan lanjutan:** Usaha baru ini masih memerlukan pendampingan lanjutan agar bisa bertahan dan berkembang di pasaran luas.

SARAN

Saran yang dapat disampaikan dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah Pendampingan berkala: Lakukan pelatihan lanjutan tentang pengemasan (packaging) yang menarik dan higienis.

- Strategi pemasaran: Bantu warga memasarkan produk secara digital melalui media sosial atau platform online.
- Perizinan usaha: Dampingi proses pengurusan izin PIRT dan label halal agar produk layak dijual di toko modern.
- Rencana anggaran biaya (RAB) untuk memulai usaha minuman tersebut
- Contoh strategi pemasaran digital yang cocok untuk warga desa
- Desain label kemasan yang menarik pembeli



DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ariani, R.P. 2017. Mengenal Kuliner Bali. Depok: Rajawali Pers.
- [2] Candra, I.P, Singapurwa, NMAS., Suriani L. (2022). Pengolahan Pangan Jajanan Tradisional pada Kelompok Kusuma Dewi di Kabupaten Jembrana, Bali. PengabdianMu Umpalangkaya. Vol 7 (2), hal 324-33.
- [3] Lestiana, Nurian. 2016. Aktifitas Promosi Kuliner Melalui Media Sosial Instagram (Studi Kasus Mengenai Aktivitas Promosi Kuliner pada Akun Instagram @kulinerdisolo di Kota Solo). Program Studi Ilmu Komunikasi, Fisip Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- [4] Liliweri, Alo. (2011). Komunikasi: Serba Ada Serba Makna. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- [5] Lukihardianti, Arie. 2023. Akhir Pekan Ini, Warga Bandung Bisa Menikmati Ratusan Kuliner di Festival Kuliner. www.rejabar.republika.co.id. Diakses Tanggal 11 Agustus 2023.
- [6] Mulyati dkk. (2020). Strategi Pemasaran Produk Usaha Jajanan Tradisional Karoto Sahe Di Desa Soro Kecamatan Kempo Kabupaten Dompu. Jurnal Administrasi Niaga Sekolah Tinggi Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik (STISIP) Mbojo Bima. Vol 17 (1), hal 9-16.
- [7] Pessak, Romana Octavia Debora dan Joroh, Adelaida. 2022. Cara Mengembangkan Promosi Usaha Kuliner Tradisional Melalui Media Sosial Di Kelurahan Titiwungen Selatan. Prosiding Seminar Nasional Produk Terapan Unggulan Vokasi Politeknik Negeri Manado. Vol.1 (1), hal 1-8.
- [8] Wamad, Sudirman. 2022. Siap-siap! Ada Bandung Seuhah Akhir Pekan Ini. www.detik.com. Diakses Tanggal 30 Juli 2023.
- [9] Wardhani, Anita K, 2023. Bisnis Kuliner Menggeliat Usai Pandemi, Pengelola Rumah Makan Jepang Optimis Gaet Banyak Konsumen. www.tribunnews.com. Diakses tanggal 14 Agustus 2023.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN