

## **Pembekalan Keterampilan Cupping Kopi pada Generasi Milenial di Aceh Utara**

**Defry Hamdhana<sup>1</sup>, Muhammad Yusra<sup>2</sup>, Nur Afni Yunita<sup>3</sup>, Rany Gesta Putri<sup>4</sup>,  
Arliansyah<sup>5</sup>, Mardiaton<sup>6</sup>**

<sup>1</sup>Teknik Informatika, Universitas Malikusslaeh, Indonesia

<sup>2,3,4,5,6</sup>Akuntansi, Universitas Malikussleh, Indonesia

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Muhammad Yusra

**E-mail:** [myusra@unimal.ac.id](mailto:myusra@unimal.ac.id)

### **Abstrak**

Banyak pemuda milenial yang tidak bekerja karena terbatasnya lapangan pekerjaan yang tersedia di Kabupaten Aceh Utara. Pembentukan usaha baru dengan keterampilan memahami kualitas produk merupakan solusi terbaik dalam kondisi ini. Salah satu bisnis yang digemari oleh para pengusaha saat ini adalah bisnis minuman olahan dari kopi Arabika. Kopi Gayo cukup terkenal di dunia karena memiliki aroma dan kenikmatan yang khas. Lokasi pengabdian kepada masyarakat diambil di wilayah Kabupaten Aceh Utara mengingat lokasi Fakultas Pertanian Universitas Malikussalah yang berada di Kabupaten Aceh Utara diharapkan memberikan kontribusi langsung dalam mengurangi angka pengangguran. Metode pelaksanaan pendampingan menggunakan pendekatan partisipatif dan mengacu pada proses pembelajaran orang dewasa yang terdiri dari: (1) Penyajian materi dengan presentasi Power Point dan materi simulasi, (2) diskusi terbatas (3) praktek uji fisik dan uji coffee cupping sehingga (1) menghasilkan perubahan paradigma “pencipta lapangan kerja” dari paradigma “pencari kerja” (2) menjadi wadah pelatihan softskill, (3) menjadi referensi untuk kegiatan pengabdian masyarakat berikutnya. Target luaran yang ingin dicapai dari kegiatan ini adalah: Publikasi kegiatan di media cetak maupun online, (3) Survey/Kuesioner Pemahaman Pengendalian Kualitas Produk untuk menilai peningkatan daya saing Sumber Daya Manusia.

**Kata kunci** - cupping test, kopi arabika gayo, kualitas produk, pemuda usia kerja, berwirausaha

### **Abstract**

The youth unemployment rate in North Aceh District is high due to limited job opportunities. Establishing businesses that prioritize product quality is a promising solution. One potential sector is the production of beverages from Arabica coffee, particularly Gayo coffee, known for its unique aroma and flavor. This community service initiative is centered in North Aceh Regency, leveraging the proximity of Malikussalah University's Faculty of Agriculture to address unemployment directly. The participatory mentoring approach employs adult learning processes, involving: (1) material presentations through PowerPoint and simulations, (2) limited discussions, and (3) practical physical tests and coffee cupping sessions. These activities aim to shift the mindset from "job seekers" to "job creators," provide soft skills training, and serve as a model for future community service programs. The objectives include: (1) publishing activity outcomes in print and online media, and (2) conducting surveys or questionnaires on product quality control to enhance the competitiveness of human resources. This initiative seeks to empower local youth, fostering entrepreneurship and improving job prospects in North Aceh District.

**Keywords** - cupping test, gayo arabica coffee, product quality, working age youth, entrepreneurship

## **PENDAHULUAN**

Aceh Utara merupakan salah satu daerah penghasil kopi berkualitas di Indonesia, khususnya kopi Arabika yang memiliki cita rasanya yang khas. Kopi dari wilayah ini memiliki potensi besar dalam industri kopi nasional maupun internasional, haal tersebut ditandai dengan meningkatnya permintaan terhadap kopi. Namun, di balik potensi besar tersebut, terdapat tantangan dalam pengembangan SDM yang hingga saat ini masih menjadi kendala, khususnya dalam melibatkan generasi muda atau milenial dalam industri kopi.

Generasi milenial di Aceh Utara umumnya masih menghadapi kesulitan dalam mendapatkan pekerjaan tetap. Persaingan kerja yang semakin ketat dan terbatasnya peluang di sektor formal di Kabupaten Aceh Utara juga menjadi salah satu penyebab tingginya angka pengangguran di daerah ini. Permasalahan ini menjadi alasan utama bagi Universitas Malikussaleh untuk menciptakan agen perubahan yang memiliki paradigma pencipta lapangan kerja, bukan pencari kerja.

Wirausaha sering kali dianggap sebagai profesi yang membanggakan karena dipercaya mampu meningkatkan kualitas hidup, terutama jika dapat membuka peluang kerja bagi orang lain. Di masyarakat, terdapat pandangan bahwa menjadi seorang wirausahawan dipengaruhi oleh faktor keturunan. Namun terdapat beberapa aspek untuk menjadi seorang wirausaha, seperti keterampilan bisnis dan manajemen, yang bisa diajarkan. Di sisi lain, elemen-elemen seperti kreativitas dan pemikiran inovatif cenderung tidak dapat diajarkan, kecuali melalui pengalaman langsung (dalam Valerio, A., dkk., 2014).

Menjadi seorang wirausaha tentu saja harus disertai dengan keterampilan memahami kualitas produk yang akan dihasilkan. Pemahaman terhadap kualitas produk dapat membantu wirausahawan dalam menentukan segmentasi pasar, strategi pemasaran, biaya produksi, jenis bahan baku yang digunakan, serta risiko yang harus dihadapi. Salah satu bisnis yang saat ini sangat populer di kalangan wirausahawan adalah minuman olahan berbahan dasar kopi Arabika. Kopi Arabika dari Provinsi Aceh, yang lebih dikenal sebagai kopi Gayo, cukup terkenal di dunia karena memiliki aroma dan cita rasa khas, terutama saat diuji rasa (cupping).

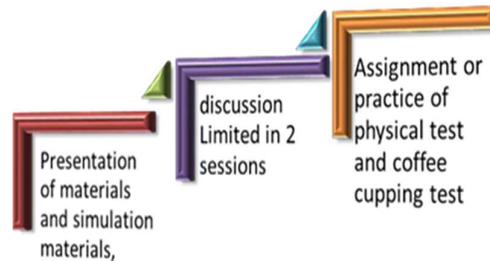
Menurut penelitian Tambarta (2016), meskipun Eropa mengalami krisis, permintaan kopi dari dataran tinggi Gayo di pasar global tidak mengalami penurunan. Peluang bisnis berbasis produk kopi mencakup berbagai aspek seperti lingkungan strategis, permintaan pasar, sumber daya, teknologi, dan kualitas produk. Pengembangan bisnis ini berorientasi pada keberlanjutan, dengan menekankan tidak hanya pada kuantitas, tetapi juga pada kualitas dan kepuasan pelanggan. Oleh karena itu, pemahaman yang mendalam tentang kualitas produk menjadi sangat penting.

Produk minuman olahan kopi juga sangat memperhatikan kualitas bahan bakunya. Bahan baku kopi yang berkualitas baik akan menghasilkan produk minuman kopi dengan cita rasa yang luar biasa. Oleh karena itu, calon wirausahawan harus memahami secara mendalam keterampilan dalam meningkatkan kualitas produk kopi. Universitas Malikussaleh melalui pendanaan PNBPN memiliki konsentrasi dalam mengkaji, mengembangkan, menerapkan, dan menyediakan informasi terkait komoditas kopi dari subsistem hulu (produksi dan sarana budidaya) hingga subsistem hilir (pengolahan pascapanen, jaminan mutu, pemasaran, dan dukungan). Konsentrasi ini dituangkan dalam rencana penelitian dan pengabdian yang telah ditetapkan oleh Universitas Malikussaleh. Melalui program pengabdian masyarakat ini, diharapkan mampu memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan keterampilan kewirausahaan generasi milenial di Aceh Utara.

## **METODE**

Lokasi Pengabdian dilakukan di Aceh Utara, mengingat letak Fakultas Pertanian Universitas Malikussaleh juga berlokasi di Kabupaten Aceh Utara. Dengan begitu, diharapkan mampu memberikan kontribusi kepada kaum milenial sehingga mengurangi tingkat pengangguran dan meningkatkan kemampuan berwirausaha melalui pelatihan peningkatan kualitas produk dan uji cita rasa kopi.

Proses pelaksanaan pendampingan dirancang dengan pendekatan partisipatif dan berpedoman pada metode pembelajaran orang dewasa (*adult learning*). Tahapan tersebut meliputi: (1) penyampaian materi yang didukung oleh presentasi PowerPoint dan simulasi, (2) diskusi terbatas, dan (3) penugasan atau praktik berupa uji fisik dan tes cita rasa kopi (*coffee cupping*), seperti yang ditunjukkan pada gambar berikut:



Gambar 1.  
Skema Pengabdian kepada Masyarakat

Pada tahap awal, materi akan disampaikan melalui presentasi PowerPoint yang membahas standar umum pengujian biji kopi di Indonesia, yang dilakukan melalui dua metode yaitu: uji fisik dan uji organoleptik (*cupping test*). Uji fisik adalah pengujian yang dilakukan untuk menilai kualitas biji kopi berdasarkan karakteristik fisiknya, baik dengan alat bantu maupun menggunakan indera manusia sesuai standar yang berlaku. Dua standar utama digunakan dalam uji fisik, yaitu Standar Nasional Indonesia (SNI) dan Standar Specialty Coffee Association of America (SCAA). Standar untuk kopi spesialti mencakup: (1) maksimal 5 cacat tanpa cacat primer, (2) tidak ada biji yang matang terlalu cepat, (3) skor *cupping* minimal 80, dan (4) keseragaman biji mencapai 95%.

Tahap kedua yaitu diskusi terbatas. Dalam sesi diskusi ini, peserta pengabdian diberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan dalam dua sesi. Selanjutnya, tahap ketiga adalah penugasan atau praktik langsung terkait pengendalian mutu kopi, yang dilakukan melalui dua metode: uji fisik dan uji organoleptik. Proses uji fisik terhadap biji kopi meliputi:

#### 1. Uji Kecacatan

Defect adalah jumlah cacat yang terdapat pada biji kopi. Pengujian ini biasanya dilakukan pada biji kopi yang akan diekspor atau kopi spesialti. Standar Operasional Prosedur (SOP) yang digunakan mengacu pada SNI dan SCAA. Berdasarkan sistem SNI, biji kopi grade 1 hanya diperbolehkan memiliki cacat maksimal sebanyak 11. Sementara itu, menurut standar SCAA: (1) Untuk grade 1 (premium), jumlah cacat maksimal adalah 8, dapat mengandung cacat besar, dan biji sangrai hanya boleh memiliki maksimal 3 cacat; (2) Untuk specialty, jumlah cacat maksimal adalah 5, bebas dari cacat besar, dan tidak ada quacker yang terdeteksi setelah proses sangrai.

Cacat pada biji kopi dikategorikan menjadi cacat primer dan sekunder. Cacat primer meliputi: biji hitam, biji kakao, buah gelondongan, biji berjamur, banyak biji hampa, serta bahan asing seperti batu, kayu, dan ranting. Sementara itu, cacat sekunder mencakup: biji yang sebagian hitam, biji sebagian cokelat, biji berkulit, biji putih, biji muda, biji keriput, biji hampa tunggal, biji pecah, dan kulit kopi (*hull*).

#### 2. Uji Ukuran Biji

Pengujian ini bertujuan untuk menentukan ukuran biji kopi, yang diklasifikasikan menjadi biji besar (L), biji sedang (M), dan biji kecil (S). Proses pengujian dilakukan menggunakan saringan (*screen*) yang terdiri dari empat level. Setiap tingkat memiliki ukuran lubang berbeda, yaitu 18 inci, 16 inci, 14 inci, dan 13 inci.

Biji kopi yang berkualitas adalah biji yang memiliki ukuran seragam sesuai dengan kategorinya. Keseragaman ini penting untuk memastikan proses pemanggangan berlangsung merata. Penilaian

organoleptik akan dilakukan melalui uji *cupping*, di mana dalam tahapan *cupping* test yang akan dinilai adalah:

a. Uji Warna dan Bau

Pengujian ini dilakukan dengan memanfaatkan indera penglihatan dan penciuman. Biji kopi yang baik memiliki aroma segar, warna cerah, dan bebas dari kontaminasi zat asing yang dapat mengubah warna atau bau.

b. Cita Rasa Kopi Gayo

Cita rasa kopi dapat dinilai melalui uji organoleptik (*cupping test*), yang merupakan salah satu metode penilaian kualitas kopi dengan menggunakan indera manusia seperti tangan, lidah, telinga, dan mata. Orang yang melakukan uji ini disebut panelis, yang bertugas untuk mengukur dan menilai berbagai karakteristik kopi, seperti tingkat keasaman, kejernihan rasa, aroma, dan lain-lain. Uji ini sangat populer di kalangan produsen dan pemasar kopi karena memberikan pemahaman yang jelas mengenai karakteristik rasa unik dari berbagai jenis kopi. Panelis berfungsi sebagai pengukur, dan panelis yang baik adalah mereka yang peka dan konsisten. Kepekaan panelis mencakup kemampuan untuk mengenali, membedakan, dan membandingkan karakteristik kopi tertentu. Setelah melakukan uji *cupping*, formulir *cupping* akan memberikan skor untuk setiap jenis kopi yang diuji. Skor antara 6-7,75 menunjukkan kopi dengan kualitas cukup baik, sementara skor di atas 8,00 menandakan kopi spesial.

Penilaian Kegiatan dan Dampak Pengabdian: Alat evaluasi yang digunakan untuk menilai hasil kegiatan pengabdian berupa kuesioner dengan pertanyaan terbuka yang mengukur pemahaman peserta pelatihan terhadap materi dan praktik yang telah disampaikan. Adapun dampak yang diharapkan dari kegiatan ini adalah:

1. Terjadi pergeseran pola pikir dari menjadi "pencari kerja" menjadi "pencipta lapangan kerja."
2. Penyebaran informasi mengenai langkah-langkah yang perlu dilakukan untuk memulai wirausaha di sektor kopi.
3. Pemuda usia produktif memahami pengetahuan tentang kualitas kopi, seperti proses sortasi, *cupping test*, metode *roasting*, dan sebagainya, untuk menciptakan bisnis kopi dengan cita rasa yang konsisten.
4. Lahirnya wirausahawan dengan keterampilan dalam memahami kualitas produk bisnis kopi melalui pelatihan sortasi dan uji cita rasa kopi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Peserta pada pengabdian ini adalah anak muda milenial yang tidak memiliki pekerjaan, karena terbatasnya peluang mencari pekerjaan di dalam dan luar daerah. Dalam pengabdian ini, mereka diajarkan teknik uji organoleptik untuk menilai kualitas kopi Arabika Gayo yang telah disediakan.

Uji organoleptik merupakan metode penilaian kualitas kopi yang memanfaatkan indera manusia, seperti tangan, lidah, hidung, telinga, dan mata, sebagai alat ukur. Peserta pengabdian atau pencicip bertugas menilai cita rasa yang tidak dapat diukur dengan alat. Dalam proses ini, peserta pengabdian berfungsi sebagai instrumen utama, dengan kepekaan dan konsistensi menjadi faktor penting. Kepekaan peserta pengabdian mencakup kemampuan mengenali, membedakan, dan

membandingkan. Kegiatan pengabdian diawali oleh MC, Muhammad Yusra seorang dosen Fakultas Ekonomi, dan secara resmi dibuka oleh Ketua Tim Pengabdian Masyarakat, Bapak Defry Hamdhana.



**Gambar 2.**

Pembukaan Acara

Kegiatan berikutnya adalah penyampaian materi oleh pemateri Uji Organoleptik atau *cupping test*, kegiatan pengabdian ini terdiri dari dua sesi. Sesi pertama berfokus pada pengenalan kualitas biji kopi Arabika Gayo menggunakan indera penglihatan dan penciuman. Peserta diajak membandingkan keseragaman warna biji kopi, di mana biji kopi dengan warna seragam dianggap memiliki kualitas baik. Sesi kedua melibatkan proses Uji Organoleptik, yaitu penilaian kualitas kopi Arabika Gayo menggunakan indera penciuman (hidung) dan pengecap (lidah), yang dikenal sebagai *cupping test*. Proses ini dimulai dengan menggiling biji kopi Arabika Gayo yang telah ditimbang menggunakan alat penggiling khusus.



**Gambar 3.**

Proses Penilaian kualitas kopi dengan panca indra langsung

Bubuk kopi yang telah digiling kemudian ditempatkan dalam gelas kaca untuk menjalani uji *cupping* dengan kriteria berikut:

1. Menyangrai kopi pada Tingkat medium roast: Agtron 58-63.
2. Durasi pemangangan: 8-12 menit.
3. Waktu penyimpanan kopi setelah proses sangrai: 8-24 jam.
4. Penggilingan sebelum cupping dilakukan kurang dari 15 menit.
5. Ukuran gilingan: 70-75% lolos melalui saringan 20 mesh.
6. Rasio bubuk kopi dan air: 8,25 gram untuk setiap 150 ml air, sesuai ukuran gelas.
7. Konsentrasi air seduhan: 125-175 ppm.
8. Suhu air: 92-96°C.
9. Durasi ekstraksi: 4 menit.
10. Jumlah gelas minimum: 5 gelas dengan ukuran yang seragam.



**Gambar 4.**

Biji kopi yang sselesai digiling dan siap untuk diseduh

Tes dimulai dengan uji aroma, yang menggunakan indera penciuman. Proses ini dilakukan dengan menyeduh kopi sesuai kriteria tertentu.



**Gambar 5.**

Peserta melakukan uji aroma

Aroma diidentifikasi dengan cara mendekatkan hidung ke gelas cupping sambil mengaduk permukaan kopi untuk memperoleh aroma/*fragrance*. Setelah itu, busa yang terbentuk di permukaan kopi dibersihkan menggunakan dua sendok, dan proses dilanjutkan dengan uji rasa menggunakan indera pengecap (lidah). Setelah suhu kopi mencapai 70°C-73°C, kopi siap untuk dianalisis dengan cara diseruput. Penilaian dilakukan secara keseluruhan, mencakup aroma, rasa, *aftertaste*, keasaman, *body*, keseimbangan, keseragaman, rasa manis, kebersihan cangkir, serta keseluruhan kualitas dan cacat jika ada.



**Gambar 6.**

Proses pengujian *cupping test* oleh peserta pelatihan



**Gambar 7.**

Proses pencatatan jenis Proses pencatatan jenis aroma, after taste, acidity, body, balance, uniformity, sweetness, clean cup, overall dan defect

Aspek yang dinilai dalam uji Cupping oleh peserta pengabdian adalah sebagai berikut:

1. Aroma/Wangi
  - Aroma mengacu pada bau kopi yang baru digiling dalam keadaan kering (dikenal sebagai aroma kering).
  - Aroma juga merujuk pada bau kopi setelah ditambah air panas dan mengeluarkan uap (dikenal sebagai aroma basah).
  - Beberapa contoh deskripsi aroma meliputi: bunga, melati, mawar teh, buah, beri, pedas, kayu, kacang, manis, berasap, abu, gosong, dan sebagainya.
2. Flavor

Flavor merupakan kombinasi yang dirasakan di lidah dan aroma uap yang mengalir dari mulut ke hidung. Penilaian terhadap rasa mencakup efek, kualitas, dan kompleksitas perpaduan rasa dan aroma saat kopi masuk ke dalam mulut dengan intensitas yang cukup untuk melibatkan seluruh langit-langit mulut dalam penilaiannya. Rasa ini dapat berubah seiring dengan perubahan suhu kopi.
3. After taste

Diartikan sebagai kualitas rasa positif yang terasa di bagian belakang langit-langit mulut dan bertahan setelah kopi ditelan.
4. Acidity

Acidity sering kali digambarkan sebagai rasa asam yang khas, atau asam yang tidak menyenangkan. Keasaman yang baik mencerminkan kopi yang enak, manis, dan memiliki rasa buah segar yang langsung terasa saat diseruput. Keasaman yang terlalu dominan dianggap tidak enak, dan keasaman ini bisa berubah seiring dengan perubahan suhu. Berikut adalah beberapa contoh deskripsi rasa asam: jeruk, lemon, jeruk nipis, jeruk bali, jeruk keprok, anggur, cuka, malat, persik, nanas, mangga, aprikot, tomat, dan stroberi.
5. Body

Kepekatan merujuk pada sensasi kekentalan atau keenceran cairan di dalam mulut, yang terutama dirasakan antara lidah dan langit-langit mulut, dan dipengaruhi oleh padatan terlarut serta minyak yang terlarut dalam cairan tersebut. Beberapa contoh deskripsi rasa

dalam mulut meliputi: cair, berminyak, mentega, lembut, halus, licin, sepat, berkapur, dan kering.

6. Sweetness  
Sweetness yang nikmat dalam kopi berasal dari kandungan karbohidratnya. Berbeda dengan rasa manis dari sukrosa pada minuman ringan, lawan dari manis dalam konteks ini adalah rasa asam, sepat, atau mentah. Setiap mangkuk diberi skor 2, dengan total skor 10 untuk 5 mangkuk. Contoh rasa manis pada kopi meliputi madu, hazelnut, karamel, toffee, jagu, gula tebu, dan cokelat.
7. Uniformity  
Uniformity mengacu pada konsistensi aroma dan rasa di setiap mangkuk. Jika ada perbedaan aroma pada satu mangkuk, maka skor untuk kriteria ini akan rendah. Skor 2 diberikan untuk setiap mangkuk yang berbeda, dengan total skor 10 untuk 5 mangkuk.
8. Clean Cup  
Clean Cup menunjukkan tidak adanya rasa negatif dari awal hingga after taste. Penilaian kriteria ini mencakup pengamatan dari awal rasa hingga kopi tertelan atau dimuntahkan. Skor 2 diberikan untuk setiap cangkir yang memiliki nilai negatif, dengan total nilai 10 untuk 5 mangkuk.
9. Balance  
Balance antara semua aspek rasa, aftertaste, keasaman, dan bentuk rasa. Jika salah satu aspek terlalu kuat atau terlalu lemah dibandingkan yang diharapkan, nilai keseimbangan akan berkurang. Dengan kata lain, keseimbangan berarti tidak ada rasa atau aroma yang terlalu dominan.
10. Defect  
Defect dalam hal ini adalah adanya aroma dan rasa negatif pada kopi yang dapat mengurangi kualitas penilaiannya. Terdapat dua jenis cacat, yaitu:
  - Noda, nilai cacat dua: diberikan jika terdapat cacat pada aroma atau rasa, tetapi tidak terlalu mencolok, seperti contoh berikut:
    - Cacat 2 berjamur ringan
    - Cacat 2 sedikit tanah
    - Cacat 2 agak asam
  - Cacat, dengan nilai cacat 4: jika terdapat cacat pada aroma atau rasa yang nyata, jelas, dan bahkan sangat mencolok, contohnya:
    - Cacat 4 jamur
    - Cacat 4 berbau tanah
    - Cacat 4 asam berlebihan

Kegiatan pengabdian ini ditutup dengan sesi foto bersama tim pengabdian dengan para peserta pengabdian.



**Gambar 8.**

Foto bersama dengan peserta pelatihan

## **KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Kabupaten Aceh Utara, karena Lokasi Fakultas Pertanian Universitas Malikussaleh terletak di wilayah tersebut dan diharapkan dapat berkontribusi langsung dalam mengurangi pengangguran. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan berwirausaha pada kaum milenial melalui pelatihan peningkatan mutu produk dan uji cupping kopi guna meningkatkan kesejahteraan. Peserta pengabdian terdiri dari kaum milenial yang tidak memiliki pekerjaan karena terbatasnya lapangan pekerjaan dan minimnya keterampilan yang dimiliki. Dalam pengabdian ini, para peserta diajarkan teknik uji organoleptik untuk menilai kualitas kopi Arabika Gayo yang telah disiapkan.

Pengabdian ini dibagi menjadi dua bagian, yaitu sesi mengenali kualitas biji kopi Arabika Gayo melalui pengamatan langsung dengan indera mata dan hidung. Proses ini dilakukan dengan membandingkan keseragaman warna biji kopi yang diperoleh. Jika warna biji kopi tersebut seragam, maka biji kopi tersebut dianggap memiliki kualitas yang baik. Keseragaman warna biji kopi Arabika Gayo menunjukkan bahwa biji-biji tersebut dipanen secara bersamaan, tanpa ada biji yang berwarna putih (belum matang) atau yang busuk/terlalu matang. Selanjutnya, buang busa yang terdapat di permukaan larutan menggunakan dua sendok, untuk kemudian lanjut ke uji rasa menggunakan indera pengecap (lidah). Ketika suhu mencapai 70°C - 73°C, kopi siap untuk dinilai dengan cara menyeruput. Penilaian kopi mencakup aspek aroma, rasa, sisa rasa, tingkat keasaman, dan kepekatan.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih sebesar-besarnya kepada semua tim dan peserta pada kegiatan pengabdian ini, serta kepada LPPM Universitas Malikussaleh atas kesediaannya untuk bekerja sama dalam pengabdian mengenai pembekalan keterampilan cupping kopi pada generasi milenial di Aceh Utara.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Fadli, Suryadi, Tambarta, E., (2020). Kendala Pemasaran Kopi Arabika Selama Pandemi Covid 19 Di Aceh Tengah. *J. bisnis pertanian* 6, 115-122.
- Karim, Abubakar. (2012). *Ekonomi Lokal Melalui Revitalisasi Perkebunan Kopi Rakyat di Dataran Tinggi Gayo*. *J Ekonomi Pembangunan* Vol (3).
- Nurhayati, S., & Firmansyah, H. (2021). Strategi Pelibatan Generasi Milenial dalam Industri Kopi Melalui Edukasi dan Pelatihan. *Jurnal Inovasi Sosial dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 1-12.
- Pratama, A. F., & Dewi, S. (2019). Peran Pelatihan Kopi Cupping terhadap Peningkatan Kualitas Kopi Lokal di Indonesia. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 7(3), 45-54.
- Primawanti, H., Azizah, T., & Diyat, N. (2023). Indonesian Coffee Diplomacy Towards The United States Through Indonesian Coffee Cupping. *International Conference on Business, Economics, Social Sciences, and Humanities*, 407-415.
- Rahma, I., & Maulana, H. (2020). Analisis Peran Generasi Milenial dalam Meningkatkan Nilai Tambah Kopi melalui Kegiatan Cupping. *Jurnal Penelitian Perkebunan Kopi dan Kakao Indonesia*, 16(2), 75-82.
- Setiawan, T., & Anwar, F. (2022). Pemanfaatan Pelatihan Cupping untuk Meningkatkan Kesadaran terhadap Specialty Coffee. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(2), 156-163.
- Tambarta, Emmia. (2016). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Produk Kopi Gayo Di Kabupaten Bener Meriah Aceh. *IJSR* Vol (5).
- Valerio, A., Parton, B. & Robb, A. (2014). Program pendidikan dan pelatihan kewirausahaan di seluruh dunia: Dimensi-dimensi untuk sukses. Washington, DC : Bank Dunia.
- Widyastuti, Y., Hartono, A., & Rahmawati, F. (2020). Peningkatan Kompetensi Kopi pada Generasi Muda melalui Pelatihan Cupping. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 15(2), 123-130.