

# Peningkatan Produk Melalui Proses Pasca Panen Kopi Metode Fermentasi di Lereng Wilis, Kabupaten Kediri

**Nastiti Winahyu<sup>1\*</sup>, Ratna Dewi Mulyaningtiyas<sup>2</sup>,  
Erlin Widya Fatmawati<sup>3</sup>, Sri Kalimah<sup>4</sup>, Meika Anjaly<sup>5</sup>, Arisyahidin<sup>6</sup>**

<sup>1,3,5</sup> Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kediri

<sup>2</sup> Magister Agribisnis, Program Pascasarjana, Universitas Islam Kediri

<sup>4</sup> Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Kediri

<sup>6</sup> Magister Manajemen, Program Pascasarjana Universitas Islam Kediri

## Abstract

*The slopes of Mount Wilis are one of the Arabica coffee production centers in Kediri Regency, Indonesia, renowned for their distinctive flavor characteristics. Despite this significant potential, most farmers still market their coffee as fresh cherries or conventionally processed green beans, resulting in relatively low value-added products. This condition is primarily attributed to limited knowledge of post-harvest technologies, particularly fermentation techniques that can enhance the physical quality, flavor profile, and economic value of coffee. The implementation stages included an initial survey, educational sessions, hands-on fermentation training, processing demonstrations, continuous mentoring, and evaluation using pre-test and post-test assessments involving 29 participants. The results demonstrated a substantial improvement in participants' understanding of fermentation techniques, with the average test score increasing from 56.7 in the pre-test to 88.9 in the post-test. The program demonstrates that the adoption of fermentation technology as a post-harvest innovation can effectively improve product quality while strengthening the competitiveness of locally produced coffee.*

**Keywords:** Arabica coffee; Community empowerment; Fermentation; Post-harvest process; Value added;

## Abstrak

Kawasan Lereng Gunung Wilis, merupakan salah satu sentra penghasil kopi arabika di Kabupaten Kediri yang memiliki karakteristik cita rasa khas. Meskipun memiliki potensi yang besar, sebagian besar petani masih menjual kopi dalam bentuk cherry atau green bean hasil pengolahan konvensional sehingga nilai tambah produk yang diperoleh relatif rendah. Permasalahan tersebut disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan mengenai teknologi pasca panen, khususnya proses fermentasi yang mampu meningkatkan mutu fisik, cita rasa, dan nilai ekonomi kopi. Metode pelaksanaan meliputi survei awal, penyuluhan, pelatihan praktik fermentasi, demonstrasi proses pengolahan, pendampingan, serta evaluasi menggunakan pre-test dan post-test yang diikuti oleh 29 peserta. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai teknik fermentasi dari rata-rata nilai pre-test sebesar 56,7 menjadi 89,5 pada post-test. Program ini membuktikan bahwa penerapan teknologi fermentasi sebagai inovasi pasca panen mampu meningkatkan kualitas produk sekaligus memperkuat daya saing kopi lokal.

**Kata Kunci:** fermentasi, kopi arabika, nilai tambah, pasca panen, pemberdayaan masyarakat

## Pendahuluan

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kopi terbesar di dunia dengan komoditas utama berupa kopi arabika dan robusta. Komoditas kopi tidak hanya menjadi penyumbang devisa negara melalui ekspor, tetapi juga menjadi sumber pendapatan utama bagi masyarakat di berbagai daerah pegunungan. Salah satu wilayah yang memiliki potensi besar dalam pengembangan kopi arabika adalah kawasan Lereng Gunung Wilis Kabupaten Kediri. Kondisi geografis dengan ketinggian antara 800–1.200 meter di atas permukaan laut,

suhu yang relatif sejuk, serta kesuburan tanah vulkanik menjadikan wilayah tersebut sangat sesuai untuk budidaya kopi berkualitas tinggi.

Kopi dari Lereng Wilis mulai dikenal memiliki karakter cita rasa yang unik sehingga berpotensi memasuki pasar *specialty coffee*. Namun demikian, potensi tersebut belum sepenuhnya memberikan dampak ekonomi yang optimal bagi petani. Sebagian besar hasil panen masih dipasarkan dalam bentuk cherry kopi atau *green bean* hasil pengolahan konvensional tanpa melalui proses pasca panen yang mampu meningkatkan mutu produk. Kondisi tersebut menyebabkan harga jual kopi di tingkat petani masih relatif rendah dibandingkan kopi *specialty* yang telah melalui proses pengolahan secara tepat.

Hasil observasi awal bersama kelompok tani menunjukkan bahwa sebagian besar petani masih menerapkan metode pengolahan tradisional berupa pencucian sederhana dan penjemuran langsung setelah panen. Pengetahuan mengenai teknik fermentasi masih sangat terbatas. Padahal proses fermentasi merupakan salah satu inovasi teknologi pasca panen yang mampu meningkatkan kualitas fisik, aroma, cita rasa, serta karakteristik kopi sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi (Arista, et al., 2026). Berdasarkan materi pelatihan yang digunakan dalam kegiatan ini, fermentasi merupakan proses penguraian senyawa kompleks pada biji kopi oleh mikroorganisme sehingga menghasilkan senyawa sederhana yang berkontribusi terhadap pembentukan aroma dan cita rasa kopi yang lebih kompleks (Izzati, et al., 2022; Várady, et al., 2022). Selain meningkatkan kualitas sensoris, fermentasi juga mampu mengurangi rasa sepat, meningkatkan aftertaste, serta membuka peluang pemasaran pada segmen *specialty coffee* (Maligan & Nahda, 2023; Priyoatmoko, et al., 2025).

Selain aspek teknis, masyarakat petani kopi di Lereng Wilis juga menghadapi berbagai persoalan pada aspek manajemen usaha. Produk kopi yang dihasilkan belum memiliki diferensiasi sehingga sulit bersaing dengan produk kopi dari daerah lain. Sebagian besar petani masih menjual hasil panen kepada tengkulak tanpa proses pengolahan lanjutan. Akibatnya, margin keuntungan lebih banyak diperoleh oleh pelaku usaha pada rantai pemasaran berikutnya. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas petani dalam penguasaan teknologi pasca panen menjadi kebutuhan yang mendesak.

Berdasarkan analisis situasi tersebut, terdapat beberapa permasalahan prioritas yang dihadapi mitra, yaitu: (1) rendahnya pengetahuan petani mengenai teknologi fermentasi kopi; (2) belum adanya standar operasional proses pasca panen; (3) rendahnya kualitas produk akibat proses pengolahan yang belum terstandar; (4) rendahnya nilai tambah produk kopi yang dipasarkan; serta (5) belum optimalnya pemanfaatan potensi kopi Lereng Wilis sebagai produk *specialty coffee*.

Sebagai upaya penyelesaian permasalahan tersebut, tim pengabdian menawarkan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi melalui pelatihan fermentasi kopi berbasis praktik langsung. Teknologi yang diperkenalkan meliputi pemilihan buah kopi matang, sortasi, pencucian, penggunaan wadah fermentasi yang higienis, pengaturan waktu fermentasi, pengeringan, pengupasan kulit, sortasi akhir, hingga penyimpanan produk. Pendekatan tersebut diharapkan mampu menghasilkan kopi dengan mutu yang lebih beragam dan memiliki karakter cita rasa yang lebih baik. Materi pelatihan juga menekankan pentingnya kebersihan wadah fermentasi, pengendalian suhu, penggunaan mikroorganisme yang sesuai, serta konsistensi proses sebagai faktor utama keberhasilan fermentasi.

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini meliputi peningkatan pengetahuan dan keterampilan petani mengenai proses fermentasi kopi, tersusunnya Standar Operasional Prosedur (SOP) fermentasi kopi, meningkatnya kualitas produk kopi fermentasi, bertambahnya nilai ekonomi produk melalui diferensiasi kualitas, serta terbentuknya

kelompok petani yang mampu menjadi pelopor pengembangan kopi fermentasi di kawasan Lereng Wilis Kabupaten Kediri. Penerapan inovasi pasca panen ini diharapkan mampu memperkuat daya saing kopi lokal, memperluas akses pasar *specialty coffee*, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat petani kopi.

## Metode Pelaksanaan

### Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilaksanakan di kawasan Lereng Gunung Wilis, Kabupaten Kediri, Jawa Timur, yang merupakan salah satu sentra produksi kopi arabika. Mitra kegiatan adalah Kelompok Tani Kopi Lereng Wilis yang secara aktif melakukan budidaya dan pengolahan kopi. Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama tiga bulan, yaitu mulai Juli – Oktober 2025, yang meliputi tahap persiapan, pelaksanaan pelatihan, pendampingan, monitoring, dan evaluasi program. Pemilihan waktu tersebut disesuaikan dengan musim panen kopi sehingga peserta dapat langsung mempraktikkan teknologi fermentasi menggunakan hasil panen yang tersedia.

### Sasaran Kegiatan

Peserta kegiatan berjumlah 29 orang yang terdiri atas petani kopi, pengurus kelompok tani, dan penyuluh lapangan. Peserta dipilih berdasarkan keterlibatan aktif dalam usaha budidaya maupun pengolahan kopi serta memiliki komitmen untuk menerapkan inovasi pasca panen pada musim panen berikutnya.

### Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil observasi lapangan dan diskusi dengan kelompok tani, diperoleh beberapa permasalahan utama, yaitu:

1. Pengetahuan petani mengenai teknologi fermentasi kopi masih rendah.
2. Proses pasca panen belum memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP).
3. Kualitas cherry kopi atau green bean belum seragam.
4. Nilai jual kopi masih relatif rendah karena dijual sebagai kopi konvensional.
5. Belum adanya produk kopi fermentasi yang memiliki nilai tambah sebagai produk unggulan daerah.

### Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan program menggunakan pendekatan ***Participatory Rural Appraisal (PRA)*** yang menempatkan masyarakat sebagai subjek utama kegiatan (Chambers, 1994). Seluruh peserta dilibatkan secara aktif mulai dari identifikasi masalah hingga evaluasi hasil program. Metode yang digunakan merupakan kombinasi beberapa pendekatan sebagai berikut.

#### 1. Pengenalan

Tahap awal dilakukan melalui kegiatan sosialisasi mengenai pentingnya inovasi pasca panen dalam meningkatkan daya saing kopi lokal. Materi yang disampaikan meliputi:

- perkembangan industri *specialty coffee*;
- peluang pasar kopi fermentasi;
- manfaat peningkatan kualitas produk terhadap pendapatan petani.

Kegiatan ini bertujuan membangun kesadaran bahwa peningkatan kualitas produk memberikan nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan peningkatan kuantitas produksi semata.

## 2. Pelatihan

Pelatihan dilakukan menggunakan metode ceramah interaktif, diskusi, demonstrasi, dan praktik langsung. Materi pelatihan meliputi:

- sortasi buah kopi merah (*red cherry*);
- prinsip dasar fermentasi kopi;
- pengaturan suhu dan lama fermentasi;
- penjemuran sesuai standar;
- pengupasan kulit (*hulling*);
- sortasi cherry kopi atau *green bean*;
- penyimpanan hasil fermentasi.

Pelatihan mengacu pada prinsip fermentasi terkontrol sehingga peserta memahami faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan fermentasi seperti suhu, kebersihan wadah, jenis mikroorganisme, serta konsistensi proses.

## 3. Demonstrasi dan Praktik

Setelah penyampaian materi, peserta dibagi menjadi beberapa kelompok untuk mempraktikkan secara langsung proses fermentasi kopi menggunakan buah kopi hasil panen. Tahapan praktik meliputi:

- sortasi cherry merah;
- penimbangan bahan;
- pencampuran starter fermentasi;
- fermentasi selama 24–48 jam;
- pencucian;
- penjemuran hingga kadar air  $\pm 12\%$ ;
- pengupasan kulit tanduk;
- sortasi akhir.

Seluruh proses dilakukan dengan pendampingan dari tim pengabdian.

## 4. Pendampingan

Pendampingan dilakukan selama proses fermentasi berlangsung untuk memastikan seluruh tahapan dilaksanakan sesuai prosedur. Pendampingan juga dilakukan setelah pelatihan melalui kunjungan lapangan sehingga teknologi yang diperkenalkan dapat diterapkan secara mandiri oleh mitra.

## 5. Evaluasi Program

Keberhasilan kegiatan dievaluasi menggunakan *pre-test* dan *post-test* dengan media kuesioner yang diberikan sebelum dan sesudah pelatihan. Indikator yang dinilai yaitu pengetahuan fermentasi, tahapan pasca panen, standar mutu kopi, dan peluang pasar *specialty coffee*. Evaluasi dilakukan pula pada kepuasan peserta pada penyelenggaraan kegiatan. Kepuasan peserta diukur menggunakan angket skala Likert 1 (sangat tidak puas) – 5 (sangat puas). Adapun indikator yang dinilai yaitu kesesuaian materi, kinerja narasumber, manfaat kegiatan, kemudahan praktik, dan keinginan peserta dalam penerapan teknologi. Melalui metode tersebut diatas diharapkan teknologi pasca panen berbasis fermentasi tidak hanya meningkatkan pengetahuan petani, tetapi juga menghasilkan perubahan nyata terhadap kualitas produk dan peningkatan nilai ekonomi kopi yang diproduksi masyarakat.

## Hasil dan Pembahasan

### Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan sesuai dengan tahapan yang telah direncanakan, yaitu observasi awal, koordinasi dengan mitra, penyuluhan, pelatihan, praktik fermentasi, pendampingan, serta evaluasi hasil kegiatan. Seluruh rangkaian kegiatan dilaksanakan secara partisipatif dengan melibatkan anggota Kelompok Tani Kopi Lereng Wilis Kabupaten Kediri sebagai pelaku utama dalam setiap tahapan program.

Kegiatan diawali dengan observasi lapangan untuk mengidentifikasi kondisi eksisting proses pasca panen kopi yang selama ini diterapkan oleh petani. Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar petani masih menggunakan metode pengolahan tradisional tanpa fermentasi terkontrol. Proses pasca panen hanya meliputi sortasi sederhana, pencucian, dan penjemuran sehingga kualitas produk yang dihasilkan belum optimal. Selain itu, belum terdapat standar operasional dalam pengolahan kopi yang menyebabkan mutu cherry kopi atau *green bean* kurang seragam.



**Gambar 1. Proses Fermentasi Kopi**

Berdasarkan kondisi tersebut, tim pengabdian memberikan penyuluhan mengenai pentingnya penerapan teknologi fermentasi sebagai salah satu inovasi pasca panen yang mampu meningkatkan mutu kopi. Materi yang diberikan meliputi prinsip dasar fermentasi, manfaat fermentasi terhadap kualitas cita rasa, faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan fermentasi, serta peluang pemasaran *specialty coffee*. Selanjutnya peserta mengikuti demonstrasi dan praktik langsung mengenai proses fermentasi menggunakan buah kopi merah (red cherry) hasil panen petani.



**Gambar 2. Pembagian Leaflet SOP ke Petani Kopi**

Pelaksanaan praktik berlangsung secara interaktif. Peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil sehingga setiap peserta memperoleh kesempatan melakukan seluruh tahapan fermentasi sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP). Tahapan tersebut mulai dari sortasi buah, pencucian, penyiapan wadah fermentasi, pengaturan waktu fermentasi, pencucian pasca fermentasi, penjemuran, hingga sortasi cherry kopi atau *green bean*

(Handoyo, et al., 2025). Pendekatan praktik langsung terbukti meningkatkan pemahaman peserta karena setiap tahapan dapat diamati dan dipraktikkan secara nyata.

### Peningkatan Pengetahuan Peserta

Evaluasi peningkatan pengetahuan dilakukan menggunakan instrumen *pre-test* dan *post-test* yang diberikan kepada seluruh peserta sebelum dan sesudah pelatihan.

**Tabel 1. Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Peserta**

| Indikator                             | <i>Pre-test</i> | <i>Post-test</i> |
|---------------------------------------|-----------------|------------------|
| Pengetahuan fermentasi                | 54              | 89               |
| Tahapan pasca panen                   | 58              | 91               |
| Standar mutu kopi                     | 55              | 88               |
| Peluang pasar <i>specialty coffee</i> | 60              | 90               |
| Rata-rata                             | <b>56,7</b>     | <b>89,5</b>      |

Sumber : data primer (diolah)

Hasil tersebut menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta sebesar 32,8 poin setelah mengikuti kegiatan. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa metode pelatihan yang memadukan ceramah, demonstrasi, praktik, dan pendampingan mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap teknologi fermentasi kopi. Selain peningkatan nilai tes, peserta juga menunjukkan perubahan sikap terhadap pentingnya inovasi pasca panen. Sebelum kegiatan berlangsung sebagian besar peserta menganggap fermentasi hanya memperpanjang waktu produksi. Setelah memperoleh materi dan melihat hasil fermentasi secara langsung, peserta memahami bahwa proses tersebut merupakan investasi yang dapat meningkatkan kualitas produk dan nilai jual kopi.

### Implementasi Teknologi Fermentasi dan Dampak terhadap Nilai Tambah Produk

Peningkatan kualitas kopi fermentasi yang didukung oleh penguatan citra merek sebagai produk *specialty coffee*, strategi promosi yang efektif, penetapan harga yang sepadan dengan kualitas dan daya beli segmen pasar sasaran, serta pendekatan *personal selling* berbasis edukasi, menjadi faktor penting dalam mendorong keputusan pembelian konsumen (Ohiotimur, et al. 2024; Oktavianto, et al., 2025). Seluruh tahapan dilaksanakan sesuai prosedur sehingga peserta memperoleh pengalaman langsung mengenai teknik pengolahan kopi fermentasi.



**Gambar 3. Penjemuran Kopi Fermentasi**

Penerapan fermentasi memberikan dampak ekonomi yang cukup signifikan terhadap produk yang dihasilkan. Keadaan sebelum pengabdian ini dilakukan adalah petani tidak melakukan proses pascapanen sehingga hasil panen hanya dijual dalam bentuk cherry (segar) dengan harga jual Rp 15.000 per kilogram. Pelatihan proses pascapanen metode fermentasi

menghasilkan kopi beras dengan harga jual terendah nasional Rp 175.000 per kilogram dengan estimasi 7 Kg cherry menghasilkan 1 Kg kopi beras.

**Tabel 2. Estimasi Nilai Tambah Produk**

| Indikator                   | Sebelum     | Sesudah                 |
|-----------------------------|-------------|-------------------------|
| Harga rata-rata cherry (Rp) | 105.000     | 175.000                 |
| Kenaikan harga (%)          | -           | 67                      |
| Segmentasi pasar            | Pasar lokal | <i>Specialty coffee</i> |

Peningkatan nilai jual tersebut menunjukkan bahwa teknologi fermentasi mampu menciptakan nilai tambah tanpa harus meningkatkan luas lahan maupun jumlah produksi. Nilai tambah diperoleh melalui peningkatan kualitas produk (Mulyaningtiyas, et al, 2025).

### Respons Mitra terhadap Program

Evaluasi kepuasan peserta dilakukan menggunakan angket setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai.

**Tabel 3. Tingkat Kepuasan Peserta**

| Aspek                          | Persentase (%) |
|--------------------------------|----------------|
| Kesesuaian materi              | 96             |
| Kinerja narasumber             | 98             |
| Manfaat kegiatan               | 97             |
| Kemudahan praktek              | 94             |
| Keinginan menerapkan teknologi | 100            |

Sumber : data primer (diolah)

Hasil tersebut menunjukkan bahwa program memperoleh respons yang sangat positif. Seluruh peserta menyatakan berminat menerapkan teknologi fermentasi pada musim panen berikutnya.



**Gambar 4. Demonstrasi dan Evaluasi Kegiatan**

### Program

Beberapa faktor yang mendukung keberhasilan kegiatan antara lain:

1. Potensi kopi arabika Lereng Wilis yang memiliki kualitas bahan baku baik.
2. Antusiasme peserta selama pelatihan.
3. Dukungan pemerintah desa dan pengurus kelompok tani.
4. Ketersediaan bahan baku kopi pada saat pelaksanaan kegiatan.
5. Pendampingan intensif dari tim pengabdian.

Kolaborasi antara tim pelaksana dan masyarakat menjadi faktor penting dalam mempercepat transfer teknologi kepada petani. Namun, beberapa kendala yang ditemui selama pelaksanaan kegiatan meliputi:

1. Sebagian peserta belum terbiasa menggunakan prosedur fermentasi yang terstandar.
2. Keterbatasan jumlah wadah fermentasi untuk praktik.
3. Kondisi cuaca yang kurang mendukung proses penjemuran.
4. Belum tersedianya alat pengukur kadar air pada seluruh anggota kelompok tani.

Meskipun demikian, kendala tersebut dapat diatasi melalui penjadwalan praktik secara bergantian, penggunaan rumah pengering sederhana, serta pendampingan lanjutan setelah kegiatan selesai. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penerapan teknologi fermentasi mampu menjawab permasalahan utama yang dihadapi mitra, yaitu rendahnya kualitas produk pasca panen dan rendahnya nilai tambah kopi. Peningkatan pengetahuan peserta yang tercermin dari hasil *pre-test* dan *post-test* menunjukkan efektivitas metode pelatihan yang diterapkan. Selain itu, implementasi teknologi fermentasi menghasilkan produk kopi dengan kualitas fisik dan sensoris yang lebih baik dibandingkan metode pengolahan sebelumnya.

Keberhasilan program tidak hanya diukur dari peningkatan pengetahuan, tetapi juga dari kemampuan peserta menerapkan teknologi secara mandiri dan menghasilkan produk yang memenuhi standar mutu yang lebih baik. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini telah memberikan dampak nyata dalam meningkatkan kapasitas masyarakat serta memperkuat daya saing kopi Lereng Wilis Kabupaten Kediri melalui inovasi proses pasca panen.

## Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui pelatihan proses pasca panen kopi metode fermentasi di Lereng Wilis Kabupaten Kediri berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dalam mengolah kopi fermentasi. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta berdasarkan nilai *pre-test* dan *post-test*. Selain itu, peserta mampu menerapkan teknik fermentasi dengan baik sehingga menghasilkan kopi dengan kualitas fisik dan cita rasa yang lebih baik serta memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan kopi yang diolah secara konvensional. Menurut Rahmawati & Gustiani (2023), profil rasa kopi dipengaruhi oleh suhu roasting yang mengubah komposisi senyawa penyusun cita rasa. Sejalan dengan itu, hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi suhu roasting, kadar kafein pada kopi arabika semakin menurun. Secara keseluruhan, keberhasilan program didukung oleh tingginya partisipasi peserta, dukungan kelompok tani, dan pendampingan yang berkelanjutan. Adapun kendala yang dihadapi antara lain keterbatasan peralatan fermentasi dan kondisi cuaca yang memengaruhi proses pengeringan.

## Saran

Kelompok tani diharapkan menerapkan metode fermentasi secara berkelanjutan agar kualitas dan nilai jual kopi terus meningkat. Selain itu, diperlukan dukungan dari pemerintah, perguruan tinggi, dan pemangku kepentingan melalui pendampingan, penyediaan sarana pasca panen, serta pengembangan pemasaran produk kopi fermentasi agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

## Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kelompok Tani Kopi Lereng Wilis Kabupaten Kediri, pemerintah desa, serta seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat sehingga program dapat berjalan dengan baik.

## Daftar Pustaka

- Kumalaningrum, A. N., Hutabarat, M. A., & Nofiyanti, S. H. (2026). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Fermentasi Biji Kopi Menggunakan Starter *Saccharomyces Cerevisiae* Komersial di Desa Rembang, Banyuwangi. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, 9(1), 9-16.
- Chambers, R., (1994). *The Origins and Practice of Participatory Rural Appraisal*. **World Development**, 22(7), 953-969.
- Handoyo, P., Nurjannah, I., Wibawa, R. P., Mulyaningtiyas, R. D., & Sulistyowati, R. (2025). Standarisasi Kopi. *Penerbit Tahta Media*. Retrieved from <https://tahtamedia.co.id/issj/article/view/1684>
- Izzati, H., Jalaluddin, J., Ginting, Z., Kurniawan, E., & Sulhatun, S. (2022). Pengaruh waktu fermentasi terhadap mutu kopi menggunakan bakteri asam laktat dari yakult. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(3), 61-74.
- Maligan, J. M., & Nahda, J. N. (2023). Kajian Identifikasi Mikroorganisme pada Fermentasi Kopi Arabika Study of the Identification Microorganism in Arabica Coffee Fermentation. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan-VIII* (Vol. 152, p. 161).
- Mulyaningtiyas, R. D., Arisyahidin, A., Askafi, E., Luthfiana, A., Septiani, A. R. D., Nufus, F. H., & Srikalimah, S. (2025). Increasing The Sales Value of Kediri Coffee Through The Creation of The Mount Wilis Arabica Drip Bag Product. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 9(4), 1503-1512.
- Ohoitumur, S. F., Fatmawati, E. W., & Winahyu, N. (2024). Analisis Pengaruh Brand Image (Citra Merek), Harga, dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Minuman Kopi di Alinea Kediri. *Jurnal Agribisnis Cendekia*, 1(1), 17-24.
- Oktavianto, F. E., Akbar, T., & Munawaroh, N. A. (2025). Pengaruh Quality Product, Quality of Service, dan Price Fairness Terhadap Customer Satisfaction di Café Parkir Depan Coffee & Eatery Kota Kediri. *Musytari: Jurnal Manajemen, Akuntansi, dan Ekonomi*, 23(2), 51-60.
- Priyoatmoko, W., Kapti, K., & Iskandar, N. F. (2025). Dari Kebun ke Marketplace : Inovasi Kopi Fermentasi Madu dan Optimalisasi Pemasaran Digital. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(9), 3842-3847.
- Rahmawati, I., & Gustiani, L. T. (2023). Analisis Kafein pada Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Gununghalu Teknik Light Roasting, Medium Roasting, dan Dark Roasting. *Kimia Padjadjaran*, 1(2), 66-73.
- Várady, M., Tauchen, J., Fraňková, A., Klouček, P., & Popelka, P. (2022). Effect of method of processing specialty coffee beans (natural, washed, honey, fermentation, maceration) on bioactive and volatile compounds. *Lwt*, 172, 114245.