

Product Diversification of Herbal Coffee Sachets Based on Local Coffee and Spices in Bandung Jaya Village, Kepahiang Regency, Bengkulu

Diversifikasi Produk Kopi Herbal Sachet Berbasis Kopi dan Rempah Lokal di Desa Bandung Jaya, Kabupaten Kepahiang, Bengkulu

Sri Wulandari^{1*}, Ulfah Anis¹, Vicka Andini², Tessa Zulenita Fitri³

¹Prodi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu

²Prodi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Bengkulu

³Prodi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Bengkulu

*Corresponding author: swulandari@unib.ac.id

Article info	Abstract
Keywords: Coffee, diversification, herbal, local, robusta, spices.	Kepahiang Regency is one of the main Robusta coffee production centers in Bengkulu Province, rich in potential local spice resources such as ginger, lemongrass, and cinnamon. However, the Kaba Indah Lestari Women Farmers Group (KWT) in Bandung Jaya Village still faces challenges regarding limited technical knowledge and skills in technology-based coffee processing diversification. This community service project aimed to empower KWT Kaba Indah Lestari through training and mentoring on diversifying local Robusta coffee and herbal spices into sachet-packaged herbal coffee products. The implementation method consisted of five main stages: preparation and problem identification, counseling, practical training (raw material selection, roasting, grinding, and formulation blending), packaging-labeling assistance (using aluminum foil), and monitoring/evaluation. The results demonstrated a significant increase in the participants' knowledge and skills, as evidenced by a 20.83% improvement in average score from pretest (72) to posttest (87). The most substantial understanding gains were achieved in the indicators of diversification objectives and herbal coffee benefits (increased by 20 points). Through this program, participants gained the ability to independently execute the production process, creating marketable and hygienic herbal coffee sachets with enhanced value added and high competitiveness
Kata kunci: Kopi, , diversifikasi, herbal, lokal, robusta, rempah.	Abstrak Kabupaten Kepahiang merupakan salah satu sentra produksi kopi di Provinsi Bengkulu yang kaya akan komoditas kopi robusta dan potensi rempah lokal seperti jahe, serai, serta kayu manis. Namun, Kelompok Wanita Tani (KWT) Kaba Indah Lestari di Desa Bandung Jaya masih menghadapi kendala terbatasnya pengetahuan dan keterampilan teknis dalam diversifikasi produk pengolahan kopi berteknologi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan KWT Kaba Indah Lestari melalui pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk kopi robusta lokal dan rempah herbal menjadi kopi herbal sachet. Metode pelaksanaan dilakukan melalui lima tahapan, meliputi persiapan dan identifikasi permasalahan, penyuluhan, pelatihan/praktik pembuatan (pemilihan bahan, roasting, grinding, dan formulasi), pendampingan pengemasan-pelabelan (aluminium foil), serta evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kompetensi peserta, yang tecermin dari kenaikan rata-rata nilai evaluasi dari pretest (72) ke posttest (87) sebesar 20,83%. Peningkatan pemahaman tertinggi dicapai pada indikator tujuan diversifikasi dan manfaat kopi herbal (meningkat 20 poin). Melalui kegiatan ini, peserta mampu mempraktikkan proses produksi secara mandiri dan menghasilkan produk kopi herbal sachet yang higienis, menarik, serta memiliki nilai tambah dan daya saing tinggi

PENDAHULUAN

Kabupaten Kepahiang merupakan salah satu sentra produksi kopi di Provinsi Bengkulu yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan melalui inovasi dan diversifikasi produk hilir berbasis sumber daya lokal. Komoditas kopi yang banyak dibudidayakan di wilayah ini adalah kopi robusta, dengan produksi mencapai sekitar 19.540 ton per tahun (Statistik, 2021). Keberadaan perkebunan kopi yang dikelola oleh masyarakat turut mendukung perkembangan industri pengolahan kopi di daerah tersebut, yang ditunjukkan dengan adanya sekitar 30 unit usaha pengolahan kopi yang berperan sebagai pengolah maupun pemasok bahan baku (Sayekti et al., 2023).

Kelompok masyarakat yang berperan aktif dalam pengembangan potensi pertanian dan pengolahan hasil pertanian adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Kaba Indah Lestari. Kelompok ini berlokasi di Desa Bandung Jaya, Kecamatan Kabawetan, Kabupaten Kepahiang, Provinsi Bengkulu, dan menjalankan berbagai kegiatan di bidang pertanian serta pengolahan hasil pertanian, termasuk pemanfaatan komoditas kopi. Potensi tersebut dapat dikembangkan lebih lanjut melalui inovasi pengolahan kopi menjadi produk bernilai tambah, salah satunya berupa kopi herbal sachet yang memanfaatkan bahan-bahan lokal.

Desa Bandung Jaya dan Kecamatan Kabawetan memiliki potensi sumber daya hayati berupa rempah dan tanaman herbal, seperti jahe (*Zingiber officinale*), serai (*Cymbopogon citratus*), dan kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) yang sesuai dengan agroklimat dataran tinggi Kabupaten Kepahiang. Pemanfaatannya saat ini masih terbatas sebagai bumbu dan kebutuhan rumah tangga, sehingga potensi

pengembangannya sebagai bahan baku pangan fungsional belum optimal. Padahal, ketiga komoditas tersebut memiliki nilai ekonomi dan berpotensi dikembangkan menjadi produk pangan inovatif bernilai tambah serta berdaya saing tinggi.

Jahe merupakan salah satu komoditas biofarmaka penting di Indonesia yang kaya akan senyawa bioaktif, antara lain gingerol, shogaol, dan zingerone. Senyawa tersebut diketahui memiliki aktivitas sebagai antioksidan dan antiinflamasi serta memberikan sensasi hangat bagi tubuh (Harfika et al., 2023). Pemanfaatan jahe tidak terbatas pada kebutuhan rumah tangga, tetapi juga telah berkembang sebagai bahan baku dalam industri minuman kesehatan, produk herbal, serta berbagai produk minuman instan yang dihasilkan oleh usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Komoditas tersebut dapat diintegrasikan dengan kopi robusta lokal untuk menghasilkan produk minuman inovatif yang memiliki nilai tambah dan karakteristik khas daerah.

Permasalahan utama KWT Kaba Indah Lestari adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam diversifikasi serta pengolahan kopi berbasis teknologi, termasuk formulasi rempah, teknik *roasting*, pengemasan sachet, branding, pemasaran, dan standarisasi produk. Hasil survei dan wawancara menunjukkan bahwa kelompok memiliki motivasi serta ketersediaan bahan baku yang memadai, namun potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal karena keterbatasan pemahaman teknis.

Selama ini, kopi masih dipasarkan dalam bentuk biji kering atau bubuk konvensional dengan nilai tambah rendah dan rentan terhadap fluktuasi harga. Di sisi lain, ketersediaan jahe, serai, kayu manis, dan rempah lokal lainnya membuka peluang

pengembangan produk kopi herbal yang inovatif. Pengolahan kopi dan rempah menjadi produk minuman fungsional dalam bentuk sachet diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah, daya saing, serta peluang pendapatan masyarakat.

Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini diarahkan pada pemberdayaan KWT Kaba Indah Lestari melalui diversifikasi kopi robusta lokal dan rempah herbal menjadi kopi herbal sachet. Kegiatan tidak hanya berfokus pada proses pengolahan dan formulasi produk, tetapi juga mencakup teknik roasting, pengemasan, branding, labeling, dan pemasaran. Pendekatan tersebut diharapkan mampu meningkatkan keterampilan mitra, mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya lokal, serta menghasilkan produk inovatif yang memiliki nilai tambah dan peluang pasar lebih luas.

METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Bandung Jaya Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang, Waktu pelaksanaan dilaksanakan pada bulan Juli 2026. Khalayak sasaran adalah kelompok wanita tani Kaba Indah Lestari. Metode pengabdian dilakukan dengan tahapan:

1. Tahap Persiapan dan Identifikasi Permasalahan

Tahap awal dilakukan melalui koordinasi dengan pengurus dan anggota KWT Kaba Indah Lestari untuk mengidentifikasi kondisi awal, potensi bahan baku, kemampuan pengolahan, serta permasalahan yang dihadapi mitra dalam pengembangan produk berbasis kopi dan rempah lokal. Identifikasi dilakukan melalui observasi, wawancara, dan diskusi bersama mitra. Hasil identifikasi digunakan sebagai dasar dalam menentukan materi pelatihan,

teknologi yang diterapkan, serta bentuk pendampingan yang sesuai dengan kebutuhan mitra.

2. Penyuluhan dan Peningkatan Pengetahuan

Mitra diberikan penyuluhan mengenai potensi diversifikasi kopi robusta menjadi produk kopi herbal sachet, pemanfaatan rempah lokal seperti jahe, serai, dan kayu manis, prinsip higiene dan sanitasi pangan, serta penanganan bahan baku. Penyuluhan juga mencakup pengetahuan mengenai formulasi produk, pengendalian mutu, umur simpan, pengemasan, pelabelan, dan peluang pemasaran produk.

3. Pelatihan dan Praktik Pembuatan Kopi Herbal Sachet

Pelatihan dilakukan secara demonstratif dan praktik langsung bersama anggota KWT. Tahapan pengolahan meliputi persiapan dan sortasi bahan baku, pembersihan, pengeringan rempah, pengecilan ukuran, penghalusan, penyangraian dan penggilingan kopi, formulasi kopi dengan bahan herbal, serta pengemasan dalam bentuk sachet. Formulasi produk dikembangkan dengan mempertimbangkan keseimbangan antara karakteristik kopi dan cita rasa rempah sehingga diperoleh produk yang memiliki aroma, rasa, dan tingkat penerimaan yang baik.

4. Pendampingan Produksi dan Pengendalian Mutu

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan kepada mitra dalam penerapan proses produksi secara mandiri. Pendampingan diarahkan pada penerapan prosedur pengolahan yang higienis, konsistensi formulasi, pengendalian ukuran dan berat produk, serta penerapan sanitasi selama proses produksi. Produk yang dihasilkan selanjutnya dievaluasi secara sederhana berdasarkan karakteristik fisik

dan organoleptik untuk memperoleh produk kopi herbal sachet yang memiliki mutu dan penerimaan konsumen yang baik.

5. Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan

Mitra diberikan pelatihan mengenai pemilihan bahan kemasan yang sesuai untuk produk kopi herbal sachet, teknik pengemasan, desain label, serta informasi yang perlu dicantumkan pada kemasan. Pengemasan diarahkan agar mampu melindungi produk dari kelembapan dan kontaminasi serta meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk. Mitra juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya legalitas usaha dan keamanan pangan sebagai bagian dari pengembangan produk menuju pemasaran yang lebih luas.

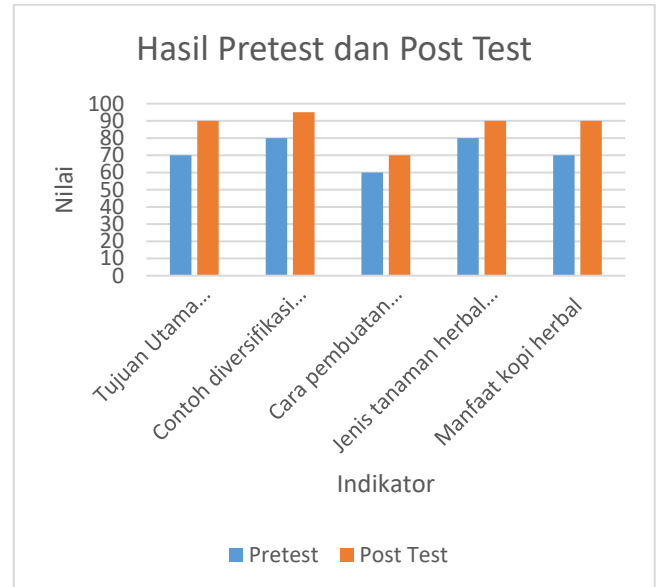
6. Evaluasi dan Monitoring

Monitoring dan evaluasi dilakukan pada setiap tahapan kegiatan untuk mengetahui tingkat keberhasilan program. Evaluasi dilakukan dengan membandingkan kondisi pengetahuan dan keterampilan mitra sebelum dan sesudah kegiatan. Indikator keberhasilan meliputi: (1) peningkatan pengetahuan mitra mengenai diversifikasi kopi herbal; (2) peningkatan keterampilan dalam pengolahan kopi herbal sachet; (3) kemampuan mitra menghasilkan produk secara mandiri; (4) tersedianya kemasan dan label produk yang lebih menarik; (5) peningkatan kemampuan pemasaran; dan (6) terbentuknya produk kopi herbal sachet yang berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis potensi lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pelatihan kopi herbal memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, yang ditunjukkan oleh kenaikan rata-rata nilai pretest ke posttest (Gambar 1). Hasil ini menunjukkan bahwa kombinasi

teori dan praktik langsung efektif dalam meningkatkan penguasaan keterampilan teknis dan kapasitas kewirausahaan peserta, sejalan dengan (Santu et al., 2024).



Gambar 1. Hasil Pretest dan Posttest

Tujuan utama diversifikasi, nilai peserta meningkat dari 70 pada pretest menjadi 90 pada post-test, atau mengalami peningkatan sebesar 20 poin. Hasil ini menunjukkan bahwa peserta semakin memahami bahwa diversifikasi bertujuan untuk mengembangkan variasi produk, meningkatkan nilai tambah, serta memperluas peluang pemasaran produk kopi.

Pengetahuan mengenai contoh diversifikasi produk kopi juga mengalami peningkatan dari 80 menjadi 95, dengan kenaikan sebesar 15 poin. Hasil ini menunjukkan bahwa peserta semakin mampu mengenali berbagai bentuk pengembangan produk berbasis kopi, termasuk kopi yang dikombinasikan dengan bahan herbal. Peningkatan yang cukup tinggi tersebut menunjukkan bahwa materi yang diberikan mudah dipahami dan relevan dengan potensi bahan baku lokal.

Indikator cara pembuatan kopi herbal, nilai meningkat dari 60 menjadi 70 atau sebesar 10 poin. Meskipun mengalami peningkatan, skor post-test pada indikator ini masih menjadi yang terendah dibandingkan indikator lainnya. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa aspek teknis pembuatan kopi herbal masih memerlukan penguatan melalui demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan berulang, karena proses pengolahan tidak hanya membutuhkan pengetahuan teoritis tetapi juga keterampilan praktik.

Jenis tanaman herbal yang dapat dicampurkan ke dalam kopi meningkat dari 80 menjadi 90, atau naik 10 poin. Peningkatan ini menunjukkan bahwa peserta telah memahami bahwa bahan herbal seperti jahe, serai, dan kayu manis dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pengembangan produk kopi herbal. Pemanfaatan bahan lokal tersebut juga berpotensi mendukung penciptaan produk yang memiliki karakteristik khas dan nilai ekonomi lebih tinggi.

Pemahaman mengenai manfaat kopi herbal meningkat dari 70 menjadi 90, dengan kenaikan sebesar 20 poin. Peningkatan ini menunjukkan bahwa peserta semakin memahami potensi kopi herbal sebagai produk minuman yang tidak hanya memiliki cita rasa khas, tetapi juga dapat dikembangkan sebagai produk bernilai tambah dengan memanfaatkan kandungan senyawa bioaktif dari bahan herbal.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat terutama pada kelompok Pamas Tani di Desa Sumber Sari Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang terkait dengan edukasi dan aplikasi pemangkasan tanaman kopi, anggota kelompok tani menjadi paham pentingnya agenda

pemangkasan pada tanaman kopi karena memiliki banyak manfaat. Pengabdian ini juga menciptakan minat dan motivasi kelompok tani untuk segera melakukan pemangkasan pada kebun mereka masing-masing. Kelompok tani memperoleh keterampilan manajerial dan teknis sehingga dapat memperkuat kemampuan organisasi.

Secara keseluruhan, rata-rata nilai peserta meningkat dari 72 pada pretest menjadi 87 pada post-test, atau terjadi peningkatan sebesar 15 poin (20,83%). Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi dan pelatihan diversifikasi produk kopi herbal efektif meningkatkan pengetahuan peserta. Peningkatan paling tinggi terjadi pada aspek tujuan diversifikasi dan manfaat kopi herbal, sedangkan peningkatan paling rendah terdapat pada aspek cara pembuatan kopi herbal. Oleh karena itu, kegiatan selanjutnya perlu lebih menekankan pada praktik pengolahan kopi herbal sachet agar peserta tidak hanya memahami konsep diversifikasi secara teoritis, tetapi juga mampu menguasai setiap tahapan produksi secara mandiri, mulai dari persiapan bahan, penyangraian, penggilingan, formulasi, hingga pengemasan dan pelabelan. Pendekatan berbasis praktik memungkinkan peserta memperoleh pengalaman langsung dalam mengendalikan proses dan menghasilkan produk yang konsisten. Hal ini sejalan dengan (Suryana et al., 2023) yang menunjukkan bahwa metode penyuluhan, demonstrasi, dan praktik secara signifikan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan minuman herbal. Hasil serupa juga ditunjukkan oleh Marlin et al. (2024), melalui pelatihan minuman herbal di Bengkulu Tengah yang mengombinasikan penyuluhan dan praktik pembuatan produk secara langsung. Kegiatan selanjutnya

dilanjutkan dengan praktek langsung pembuatan kopi herbal jahe. Kegiatan ini penerapan dari penjelasan dari materi terkait dengan tahapan pembuatan kopi herbal dari rempah jahe merah (*Zingiber officinale varietas rubrum*). Adapun tahapan-tahapannya tersaji pada gambar 2.



Gambar 2. Tahapan Pembuatan Kopi Herbal (Jahe)

Materi yang disampaikan terkait dengan tahapan produksi kopi herbal meliputi pemilihan bahan baku, teknik *roasting*, *grinding*, hingga formulasi pencampuran rempah (*blending*), hingga takaran pada kemasan sachet dan *labeling*. Penelitian Wulandari et al. (2022), teknik penyangraian dan level penyangraian akan mempengaruhi kualitas biokimia dari produk yang dihasilkan. Pada praktek ini kelompok wanita tani ditegaskan untuk mengontrol kegiatan penyangraian kopi dan jahe sehingga menghasilkan produk yang berkualitas.

Peserta diperkenalkan pada dua metode produksi kopi jahe, yaitu penyangraian bersama kopi dan jahe sebagai formulasi awal serta pencampuran bubuk kopi dan bubuk jahe sebagai formulasi akhir. Variasi metode ini bertujuan memberikan pengalaman kepada peserta untuk membandingkan teknik pengolahan, memahami pengaruh proses terhadap karakteristik aroma dan rasa, serta menentukan metode yang menghasilkan produk dengan mutu dan formulasi yang

lebih konsisten. Metode pencampuran bubuk juga memberikan keuntungan karena proporsi kopi dan jahe dapat ditimbang dan dikontrol secara lebih tepat, sehingga memudahkan standardisasi produk dan pengembangan formulasi sesuai preferensi konsumen. Hal tersebut sejalan dengan Fauzi et al. (2019), yang menunjukkan bahwa tingkat penyangraian dan konsentrasi bubuk jahe dapat memengaruhi karakteristik organoleptik kopi jahe. Dengan demikian, penerapan dua metode dalam pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis peserta, tetapi juga melatih kemampuan dalam melakukan evaluasi, mengendalikan formulasi, dan memilih metode produksi yang lebih sesuai untuk pengembangan usaha kopi herbal skala rumah tangga atau UMKM.

Pelatihan pengemasan dan desain produk menjadi tahapan penting dalam pengembangan kopi herbal sachet karena berperan dalam meningkatkan daya tarik, perlindungan produk, dan nilai jual. Dalam kegiatan ini, peserta diberikan pemahaman dan praktik mengenai pemilihan kemasan yang sesuai untuk produk sachet, termasuk penggunaan kemasan aluminium foil yang mampu melindungi produk dari paparan udara, cahaya, dan kelembapan sehingga membantu mempertahankan mutu dan masa simpan kopi herbal. Peserta juga dilatih membuat desain label yang informatif dan menarik dengan mencantumkan nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal kedaluwarsa, serta identitas produsen. Penerapan kemasan dan label yang baik diharapkan dapat meningkatkan daya tarik konsumen sekaligus memberikan identitas yang lebih profesional pada produk kopi herbal sachet. Hal ini sejalan dengan (Setyohadi et al., 2024) yang menunjukkan bahwa pelatihan desain dan pengemasan dapat meningkatkan daya saing produk

UMKM melalui tampilan produk yang lebih menarik dan sesuai dengan kebutuhan pasar.

Peserta dalam kegiatan pelatihan ini sangat antusias dan dapat mengikuti tahapan-tahapannya dengan baik. Setelah kegiatan pelatihan peserta dan team pengabdian melakukan foto bersama.



Gambar 3. Dokumentasi bersama peserta dan tim pengabdian

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengembangkan produk kopi herbal sachet berbasis kopi dan rempah lokal. Peningkatan kompetensi terlihat dari hasil evaluasi pretest dan posttest serta kemampuan peserta dalam mempraktikkan tahapan pengolahan, mulai dari persiapan bahan, penyangraian, penggilingan, formulasi, hingga pengemasan dan pelabelan. Kegiatan ini juga memberikan pengalaman kepada peserta dalam menerapkan diversifikasi produk melalui pengembangan kopi herbal sachet yang lebih praktis, higienis, dan memiliki nilai tambah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Bengkulu atas dukungan dan

fasilitasi yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Kegiatan ini didukung melalui Kontrak Pengabdian kepada Masyarakat Skema Kemitraan dengan Nomor:2400/UN30.15/PM/2026. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh peserta, khususnya anggota Kelompok Wanita Tani Kaba Indah Lestari, yang telah berpartisipasi aktif dan memberikan kontribusi selama pelaksanaan pelatihan kopi herbal sachet. Keberhasilan kegiatan ini tidak terlepas dari dukungan, kerja sama, serta komitmen berbagai pihak yang terlibat dalam setiap tahapan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Fauzi, M., Novijanto, N., Rarasati, D.P. (2019). Organoleptic and Physicochemical Characteristics of Coffee-Ginger Bag on Variation of Coffee Roasting Level and Ginger Powder Concentration. *Jurnal Agroteknologi Vol.*, 13(01), 1–9.
- Harfika, A., Hardinsyah, H. & Rahman, L.H. (2023). The Development of Functional Beverage Combinations of Green coffee, and cinnamon for Hypercholesterolemia. *Amerta Nutrition*, 7(2), 73–79. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2SP.2023.73>
- Marlin, M., Pujiwati, H., Inorah, E., & Bengkulu, U. (2024). Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Berbasis Tanaman *Curcuma* di Desa Pancamukti Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 5(April), 274–286.
- Santu, L., Jandu, I. H., & Keraru, E. N. (2024). Training and Introduction to Coffee Processing Ways to Improve Skills at Kuwus Golo Welu Vocational School. *Abdimas Galuh*, 6(September), 1374–1381.
- Sayekti, T., Yuwita, F., & Uker, D. (2023). The Quality Of Robusta Rice Coffee With Two Different Processing : Case

Study In Bukit Hitam Coffe. *The International Conference On Agriculture, Science, And Technology (ICON-FAST) 2023*.

- Setyohadi, D, P S, Kusumaningtyas, R, N, Fandyka, Y, A, R. F. (2024). Pengembangan Produk Olahan Komoditas Jeruk Melalui Kegiatan Masyarakat Pada Kelompok Tani Ngudi Rejeki, Di Desa Pecoro, Jember. *Batara Wisnu Journal*, 4(3), 748–755. <https://doi.org/10.53363/bw.v4i3.297>
- Suryana, A. L., Destarianto, P., & Dewanto, W. K. (2023). Pengaruh Metode Penyuluhan dan Pelatihan dalam Diseminasi Pemanfaatan dan Pengolahan TOGA Untuk Pengembangan Varian Minuman Herbal. *Nacosvi (National Conference for Community Service)*, 111–119.
- Wulandari, S., Ainuri, M., & Sukartiko, A. (2022). Biochemical Characteristics of Ground Robusta Coffee under Various Postharvest Technologies and Processing Parameters. *Proceedings of the 1st International Conference on Emerging Issues in Technology, Engineering and Science (ICE-TES 2021)*. Vol. 1, 333–343. <https://doi.org/10.5220/0010753900003113>