



PENDAMPINGAN REVITALISASI KIM : PERBAIKAN ALAT PRODUKSI, REDISAIN KEMASAN, DAN PERLUASAN PEMASARAN KOPI BUBUK DI BENGKULU TENGAH

KIM Revitalization Assistance: Improvement of Production Equipment, Packaging Redesign, and Expansion of Ground Coffee Marketing In Central Bengkulu

Damres Uker¹, Mira Yanuarti¹, Fitri Yuwita², Aliyah Anada Saputri¹, Ulfa Tania¹

¹Fakultas Pertanian Universitas Pat Petulai, ²Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Bengkulu

Jln. Basuki Rahmat No 13 Dwi Tunggal - Curup 39112

*Alamat Korespondensi : mira.yanuarti22@gmail.com

(Tanggal Submission: 23 Oktober 2025, Tanggal Accepted : 26 Februari 2026)



Kata Kunci :

*Kopi Bubuk,
Industri Rumah
Tangga,
Revitalisasi,
Kemasan
Produk,
Pemasaran,*

Abstrak :

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan merevitalisasi Industri Rumah Tangga Kopi Indonesia Makmur (KIM) di Desa Dusun Baru II, Kabupaten Bengkulu Tengah, yang mengalami penurunan produksi akibat kerusakan alat, keterbatasan kemasan, dan pemasaran yang terbatas. Kegiatan dilaksanakan selama 4 bulan (Agustus–Desember 2025) melalui metode survei, pendampingan teknis, pelatihan, dan praktik langsung. Sebelum pendampingan, kapasitas produksi KIM hanya 30–40 kg kopi bubuk per bulan dengan waktu proses roasting dan penggilingan yang tidak stabil akibat alat rusak. Setelah revitalisasi alat roasting dan pendampingan proses produksi, kapasitas produksi meningkat menjadi ± 130 kg per bulan dengan mutu produk yang lebih konsisten. Inovasi kemasan menghasilkan 2 varian ukuran (100 g dan 125 g) dengan kemasan standing pouch berlabel, menggantikan kemasan lama plastik PP. Selama periode pendampingan, dihasilkan ± 1.560 kemasan kopi bubuk, yang dipasarkan ke 5 outlet ritel dan toko oleh-oleh di Bengkulu, Kepahiang, dan Curup. Perbaikan kemasan juga menurunkan potensi kerusakan produk dan meningkatkan margin jual dibandingkan kemasan sebelumnya. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa revitalisasi teknologi sederhana, kemasan, dan pemasaran mampu meningkatkan kinerja produksi, mutu produk, dan daya saing industri rumah tangga kopi lokal.

Key word :

*Ground Coffee,
Home Industry,*

Abstract :

This community service program aimed to revitalize the home-based coffee industry Kopi Indonesia Makmur (KIM) located in Dusun Baru II Village, Central

*Revitalization,
Product
Packaging,
Marketing*

Bengkulu Regency, which had experienced a decline in production due to damaged equipment, limited packaging innovation, and restricted marketing channels. The program was conducted over four months (August–December 2025) using survey, technical assistance, training, and hands-on practice methods. Prior to the intervention, KIM's production capacity was only 30–40 kg of ground coffee per month, with unstable roasting and grinding processes caused by malfunctioning equipment. After repairing the roasting unit and providing production assistance, the production capacity increased to approximately 130 kg per month, and improved product consistency. Packaging innovation resulted in two product size variants (100 g and 125 g) using labeled standing pouches, replacing the previous polypropylene plastic packaging. During the program, approximately 1,560 coffee packages were produced and distributed to five retail and souvenir outlets in Bengkulu, Kepahiang, and Curup. Improved packaging also reduced product damage and increased the profit margin compared to the previous packaging system. These results indicate that simple technological revitalization, combined with packaging improvement and marketing expansion, can significantly enhance production performance, product quality, and competitiveness of small-scale coffee industries.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Uker, D., Yanuarti, M., Yuwita, F., Saputri, A. A., & Tania, U. (2026). Pendampingan Revitalisasi KIM : Perbaikan Alat Produksi, Redisain Kemasan, Dan Perluasan Pemasaran Kopi Bubuk Di Bengkulu Tengah. *Jurnal Abdi Insani*, 13(2), 965-973. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i2.3425>

PENDAHULUAN

Kopi termasuk komoditas perkebunan yang memegang peranan penting dalam memberikan kontribusi seperti membantu menyumbang devisa dan pendapatan negara (Yuwita et al., 2024). Bengkulu merupakan salah satu provinsi penghasil kopi di Indonesia setelah Provinsi Aceh. Luas area tanaman kopi Provinsi Bengkulu pada tahun 2022 mencapai 93 ribu Ha dengan jumlah produksi sebesar 60,1 ribu ton (Sayekti et al., 2024). Namun, potensi besar produksi kopi di Provinsi Bengkulu tersebut belum sepenuhnya diikuti oleh peningkatan nilai tambah di tingkat pelaku usaha kecil, khususnya Kopi Indonesia Makmur (KIM) di Bengkulu Tengah, yang masih menghadapi keterbatasan pada alat produksi, desain kemasan, dan jangkauan pemasaran kopi bubuk. Potensi besar yang berasal dari industri kopi di Provinsi Bengkulu belum sepenuhnya mampu memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat, terutama bagi para pelaku usaha kecil dan industri rumah tangga (S Idsan & Andanu, 2025). Rendahnya kualitas biji kopi juga menjadi kendala utama dalam industri kecil kopi karena secara langsung memengaruhi mutu produk kopi bubuk yang dihasilkan. Biji kopi yang dipetik tidak seragam tingkat kematangannya atau mengalami cacat pascapanen akan menghasilkan kopi bubuk dengan rasa yang cenderung pahit atau asam berlebihan, aroma kurang kuat, serta kualitas seduhan yang tidak konsisten. Kondisi ini berdampak pada rendahnya penerimaan konsumen, tingginya potensi penolakan pasar, serta sulitnya produk kopi bubuk lokal bersaing dengan produk sejenis yang sudah memiliki standar mutu yang lebih baik. Upaya peningkatan produksi dan produktivitas Kopi Petik Merah dilakukan dengan berbagai cara, dimana salah satunya adalah dengan mengadakan kegiatan sosialisasi yang melibatkan penyuluh pertanian dan kelompok tani (Yanuarti et al., 2022). Pada skala industri kopi berdasarkan jenisnya, kopi olahan yang ada di pasaran dibedakan menjadi 2 jenis yaitu bubuk kopi dan kopi instan (Basda et al., 2022).

Umumnya industri kecil mengolah kopi bubuk dalam skala terbatas dengan menggunakan peralatan sederhana dan teknologi yang masih tradisional. Proses pengolahan biasanya meliputi tahap penyangraian, penggilingan, dan pengemasan, yang sebagian besar masih dilakukan secara manual. Meskipun demikian, produk yang dihasilkan tetap memiliki cita rasa khas karena menggunakan biji kopi lokal berkualitas. Menurut (Dalimunthe et al., 2025) Penggunaan teknologi tepat guna dalam proses penyangraian (*roasting*) kopi terbukti dapat meningkatkan efisiensi produksi sekaligus konsistensi mutu bubuk kopi, yang berdampak positif terhadap cita rasa dan nilai tambah produk untuk bersaing di pasar lebih luas (melalui pengaturan suhu, waktu, serta kontrol pemanggangan). Hal ini menjadikan peralatan *roasting* yang lebih modern sebagai faktor penting dalam memperbaiki mutu dan daya saing UMKM kopi bubuk. Namun, keterbatasan teknologi dan pengetahuan tentang standar mutu sering kali membuat produk kopi bubuk dari industri kecil kurang mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan dan inovasi dalam proses produksi agar industri kecil dapat menghasilkan produk kopi yang tidak hanya bercita rasa unggul tetapi juga memiliki nilai jual tinggi dan berdaya saing di pasar regional maupun nasional.

Industri Rumah Tangga Kopi Indonesia Makmur (KIM) yang berada di Desa Dusun Baru II, Kabupaten Bengkulu Tengah, merupakan contoh usaha yang bergerak di bidang pengolahan kopi lokal. Usaha ini memiliki potensi yang besar karena didukung oleh keberadaan bahan baku kopi robusta dari para petani sekitar. Namun, dalam perkembangannya, KIM masih menghadapi tantangan seperti tingginya harga bahan baku, inovasi dalam desain kemasan yang minim, serta strategi pemasaran yang belum optimal. Hal ini membuat produk KIM sulit bersaing dengan produk kopi kemasan dari daerah lain yang telah memiliki merek kuat dan jaringan distribusi luas. Pada kondisi normal sebelum tahun 2023, kapasitas produksi Kopi Indonesia Makmur (KIM) mencapai sekitar 80–100 kg kopi bubuk per bulan. Namun, sejak pertengahan 2023 kapasitas produksi menurun menjadi 30–40 kg per bulan akibat kenaikan harga bahan baku dan keterbatasan pasokan biji kopi berkualitas. Harga biji kopi robusta yang sebelumnya berada pada kisaran Rp28.000–32.000 per kilogram meningkat menjadi Rp40.000–45.000 per kilogram setelah 2023, sehingga menekan margin usaha. Sebelum pendampingan, pemasaran produk KIM masih terbatas pada penjualan langsung, titip jual di warung lokal, dan pesanan berbasis relasi, tanpa dukungan kemasan standar dan pemasaran digital, sehingga daya saing produk masih rendah.

Berbagai permasalahan yang dihadapi oleh Industri Rumah Tangga KIM mendorong untuk dilakukan upaya revitalisasi industri rumah tangga Kopi Indonesia Makmur agar bisa meningkatkan nilai tambah produk sekaligus memperkuat posisi usaha di pasar. Revitalisasi ini mencakup berbagai hal seperti meningkatkan pengetahuan tentang mutu kopi yang bertujuan agar petani pemasok bahan baku memahami kualitas produk yang akan digunakan sebagai bahan baku (Meirezaldi et al., 2022) . *Redesign* kemasan produk yang lebih komersil yang bertujuan untuk meningkatkan akses pasar. Sehingga dari permasalahan tersebut maka dilaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul Revitalisasi Industri Rumah Tangga “Kopi Indonesia Makmur” Di Desa Dusun Baru li Bengkulu Tengah.

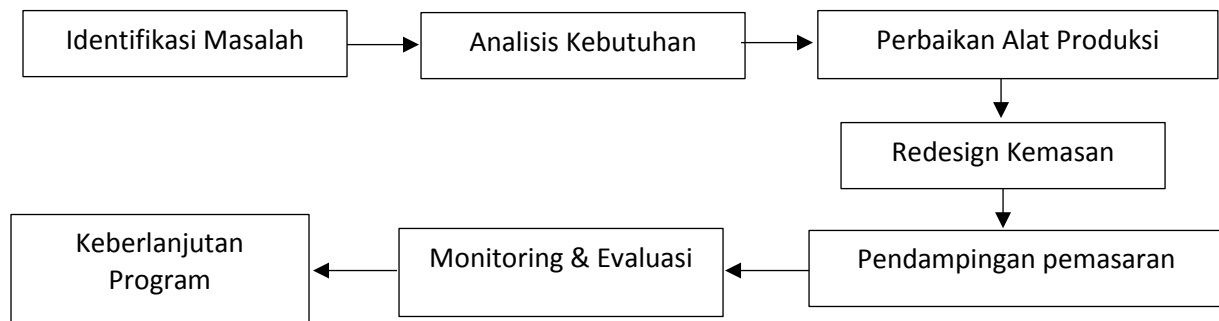
METODE KEGIATAN

Waktu dan Tempat

Pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan pada bulan Agustus-Desember 2025 di Desa Dusun Baru II Kabupaten Bengkulu Tengah pada Industri Rumah Tangga Kopi Indonesia Makmur (KIM). Peserta kegiatan terdiri atas pemilik dan anggota KIM (5 orang), perwakilan petani pemasok bahan baku (10 orang), serta tim pengabdian dosen dan mahasiswa (5 orang). Peserta dipilih secara *purposive* berdasarkan keterlibatan langsung dalam proses produksi dan pemasaran kopi.

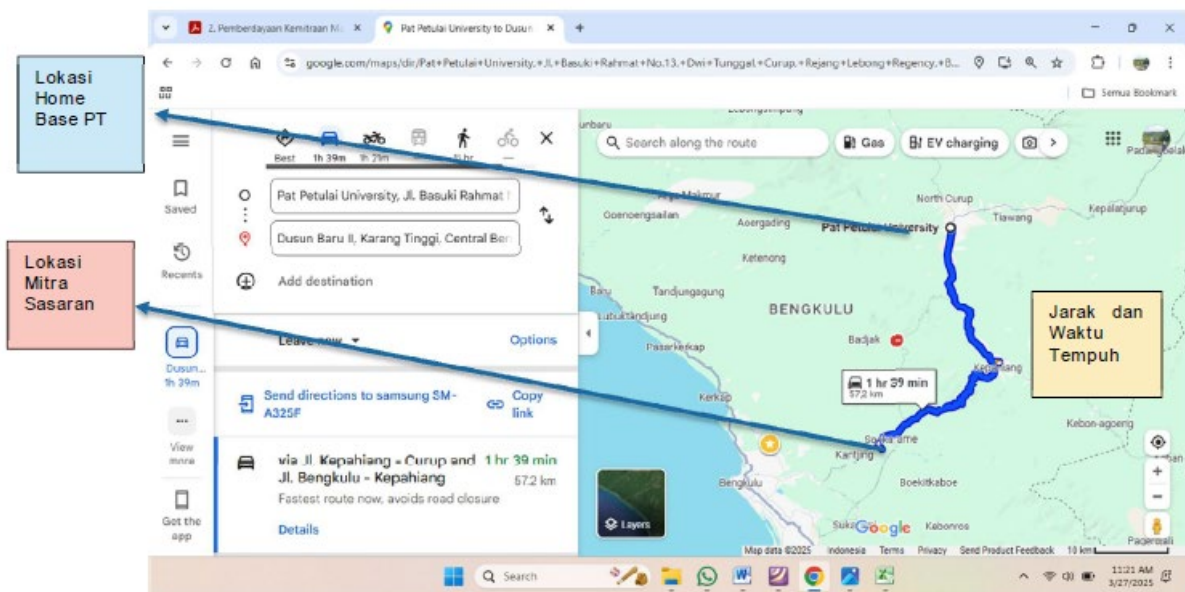
Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama 4 bulan, dengan durasi pendampingan rata-rata 2–3 kali per bulan untuk setiap tahapan, masing-masing berdurasi 3–4 jam per sesi. Pendampingan

dilakukan secara langsung (tatap muka) di lokasi mitra, disertai dengan praktik dan evaluasi berkala. Adapun diagram alir kegiatan ini sebagai berikut :



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Kegiatan

Adapun lokasi kegiatan pengabdian seperti terlihat di Gambar 2 dibawah ini :



Gambar 2. Lokasi pelaksanaan kegiatan Pengabdian

Bahan dan Peralatan

Bahan yang digunakan pada kegiatan ini adalah *standing pouch*, stiker, kopi bubuk, biji kopi, serta peralatan seperti laptop, proyektor, aplikasi canva (digunakan untuk design merek produk) yang selanjutnya di cetak dan tempel pada *standing pouch*.

Kadaan Umum Usaha

Usaha kopi bubuk Kopi Indonesia Makmur (KIM) merupakan salah satu industri rumah tangga yang berada di Provinsi. Industri ini dikelola oleh Bapak Anommy Irawan yang sudah berjalan sejak tahun 2016. Usaha ini beralamatkan di desa Dusun Baru II, Kecamatan Karang Tinggi, Bengkulu Tengah. Industri pengolahan biji kopi menjadi bubuk ini sudah terdaftar dan telah memiliki izin DEPKES dengan nomor P.IRT No. 2100117091110025. Usaha kopi bubuk KIM saat mengalami permasalahan dalam produksi akibat terjadinya lonjakan harga bahan baku yang signifikan sejak tahun 2023 sampai tahun 2025 ini.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan metode survei, praktik, diskusi dan penyuluhan. Kegiatan ini dilakukan untuk mengatasi permasalahan yang terjadi pada mitra, yaitu :

1. Volume produksi turun drastis atau berhenti sama sekali jika tidak ada pesanan sebagai akibat dari naiknya Harga bahan baku dan rendahnya mutu bahan baku
2. Peralatan produksi lama tidak bekerja dan perlu perbaikan dan perawatan
3. Design kemasan Produk yang kurang menarik dan tidak ada label
4. Target pasar untuk kelas menengah ke bawah

Sehingga untuk melakukan pemecahan masalah tersebut tim pengabdian melakukan kegiatan dalam beberapa tahapan sebagai berikut :

- a. Tahap awal tim pengabdian mengunjungi dan berkoordinasi dengan pemilik industri rumah tangga Kopi Indonesia Makmur (KIM) yaitu Bapak Anommy Irawan untuk berkoordinasi rencana kegiatan
- b. Tim pengabdian mengidentifikasi permasalahan yang ada dan dapat dipecahkan bersama mitra dan menyusun jadwal lanjutan untuk tahap perbaikan peralatan yang rusak berat dan ringan
- c. Tim menyusun design label kemasan produk Kopi Indonesia Makmur (KIM), tim menyiapkan beberapa jenis design yang selanjutnya dipilih oleh mitra sasaran
- d. Pada kunjungan berikutnya tim melaksanakan kegiatan penyuluhan ke Petani pemasok biji kopi untuk menjaga kualitas kopi bubuk yang dihasilkan nantinya, kegiatan sosialisasi ini juga dihadiri oleh karyawan Kopi Indonesia Makmur (KIM).
- e. Tahapan akhir kegiatan ini adalah pemasaran produk kopi bubuk dengan Brand Angkasa yang dipasarkan ke mini market, alfamart, indomart terdekat yang ada Kota Bengkulu, Kepahiang, Curup dan sekitar wilayah Bengkulu Tengah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penurunan kapasitas produksi Industri Rumah Tangga Kopi Indonesia Makmur (KIM) sejak tahun 2023 menunjukkan kerentanan industri kopi skala kecil terhadap fluktuasi harga bahan baku dan keterbatasan teknologi produksi. Sebelum 2023, KIM mampu memproduksi rutin dengan kapasitas hingga 780–1.300 kg per bulan, namun lonjakan harga biji kopi hingga lebih dari dua kali lipat menyebabkan produksi menurun drastis menjadi bersifat by order, bahkan terhenti pada periode tertentu. Kondisi ini sejalan dengan temuan (Azzahro et al., 2025) yang menyatakan bahwa UMKM kopi sangat sensitif terhadap perubahan harga input dan akses bahan baku, terutama pada wilayah penghasil kopi yang belum memiliki sistem pasok yang stabil. Selain faktor bahan baku, keterbatasan teknologi pascapanen dan peralatan roasting menyebabkan ketidakstabilan mutu produk, yang berdampak pada daya saing kopi bubuk di pasar (Fiedorowicz et al., 2016).

Melalui program revitalisasi, dilakukan perbaikan alat produksi, inovasi kemasan menggunakan standing pouch, serta penguatan pemasaran dengan memperluas saluran distribusi ke toko swalayan dan toko oleh-oleh. Pendekatan ini terbukti relevan dengan studi Tri Sujaka et al. (2024) yang menunjukkan bahwa desain kemasan dan pemasaran digital berpengaruh signifikan terhadap peningkatan daya saing produk kopi bubuk UMKM. Target produksi sebesar 130 kg per bulan atau 1.560 kemasan selama periode pendampingan berpotensi menghasilkan omzet sekitar Rp31,2 juta, yang mengindikasikan bahwa intervensi berbasis teknologi sederhana, kemasan, dan pemasaran mampu memulihkan kinerja usaha kopi skala kecil. Selain itu, penegasan identitas merek Kopi Indonesia Makmur (KIM) dan pengembangan varian produk “Angkasa” menjadi strategi penting dalam membangun diferensiasi produk, sebagaimana disarankan oleh (Kotler et al., 2016) bahwa penguatan merek merupakan kunci peningkatan nilai tambah dan keberlanjutan UMKM pangan.

Hasil identifikasi permasalahan utama yang dihadapi industri, meliputi kendala pada peralatan produksi yang mengalami kerusakan, keterbatasan inovasi kemasan, serta masih terbatasnya strategi pemasaran produk. Maka selanjutnya, disepakati langkah-langkah perbaikan yang dapat dilakukan bersama, termasuk penjadwalan tahapan perbaikan peralatan produksi baik yang rusak berat maupun ringan agar proses penggilingan dan pengemasan kopi dapat berjalan lebih optimal.



Gambar 2. Alat Roasting dalam kondisi Rusak

Roasting kopi pada mitra sebelumnya dilakukan dengan alat yang rusak, yang menyebabkan mutu produk tidak konsisten. Tim pengabdian melakukan perbaikan alat roasting untuk memastikan kualitas kopi yang dihasilkan menjadi baik. Hasil pendampingan menunjukkan peningkatan keseragaman warna biji, aroma sangrai yang lebih stabil, serta penurunan tingkat kegagalan produksi, sehingga mutu kopi bubuk KIM menjadi lebih konsisten dan layak bersaing di pasar. Biji kopi akan memiliki warna coklat terang karena proses penyerapan panas yang dilakukan tidak terlalu lama, minyak juga tidak muncul pada biji kopi dan biji kopi cenderung kering. Kopi yang di roasting pada tingkatan ini memiliki keasaman dan caffeine yang tinggi (Gita Arumsari et al., 2021).

Pelaksanaan kegiatan pelatihan yang dilakukan di rumah produksi Kopi Indonesia Makmur (KIM) dihadiri oleh petani yang bertindak sebagai pemasok bahan baku yang berjumlah 10 orang petani. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan untuk menambah pengetahuan petani dan juga karyawan Kopi Indonesia Makmur (KIM) tentang mutu kopi dan juga membedakan kualitas kopi petik merah dan petik asalan. Hasil penelitian (Agung et al., 2002) menyatakan bahwa karakteristik mutu biji kopi berdasarkan SNI 01-2907-2008 bervariasi, yaitu tergolong dalam mutu 2, mutu 3, mutu 4b, mutu 5, mutu 6, dan ada perlakuan pada biji kopi yang tidak masuk ke dalam standar mutu SNI atau disebut biji kopi asalan. Pada hasil penelitian lainnya menurut (Majid et al., 2024) dengan judul penelitian Karakteristik Mutu Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Dulamayo Dengan Berbagai Metode Pengolahan (Basah, Semi Basah, Dan Kering) Biji kopi yang dihasilkan melalui metode pengolahan basah merupakan biji kopi terbaik dengan hasil pengujian susut bobot terendah (65,2 %), cacat biji terendah (61 g), dan nilai cacat terendah (39,3) atau setara mutu 3.



Gambar 3. Kegiatan Penyuluhan Mutu Kopi

Pada tahap berikutnya, tim menyusun dan merancang desain label kemasan baru untuk produk Kopi Indonesia Makmur (KIM). Beberapa alternatif desain dikembangkan dengan mempertimbangkan aspek estetika, informasi produk, serta daya tarik pasar. Mitra kemudian memilih desain yang dinilai paling sesuai dengan identitas produk dan target pasar yang diinginkan. Hasil kegiatan ini memberikan peningkatan nilai jual produk melalui tampilan kemasan yang lebih modern dan komersial. Desain kemasan menjadi aspek pertama yang dilihat konsumen pada pandangan pertama melihat visual produk (Tri Sujaka et al., 2024). Selama ini kemasan kopi bubuk menggunakan plastik jenis Polypropylene (PP). Pengemasan menggunakan plastik PP rentan terhadap kebocoran dan bubuk kopi tidak bertahan lama yaitu kopi bubuk hanya bertahan selama 6 bulan, kopi bubuk akan mengalami perubahan terhadap rasa dan aroma. Label pada produk yang telah diproduksi KIM kurang jelas dan warnanya kurang menarik.



Gambar 4. Kemasan awal Kopi Bubuk Angkasa hasil produksi industri rumah tangga Kopi Indonesia Makmur (KIM)

Berdasarkan pertimbangan tersebut dan untuk meningkatkan daya tarik pembeli maka pengemasan produk Kopi Bubuk Angkasa yang diproduksi oleh Kopi Indonesia Makmur (KIM) dilakukan perbaikan. Hasil produksi dikemas dengan menggunakan *standing pouch* berukuran 16 x 24 cm dengan komposisi 100 g pada setiap kemasan. Kelebihan dalam menggunakan *standing pouch* adalah produk lebih aman karena menggunakan *double zipper*. Pada kemasan juga diberi label kemasan yang memberikan informasi produk, izin usaha dan masa kadaluarsa.



Gambar 5. Kemasan Baru Kopi Bubuk Angkasa hasil produksi industri rumah tangga Kopi Indonesia Makmur (KIM)

Tahapan akhir kegiatan adalah dengan melakukan pemasaran produk hasil olahan. Produksi kopi yang telah menjadi bubuk selanjutnya dipasarkan ke salah satu toko oleh-oleh khas Kabupaten Rejang Lebong yaitu di toko “Pizza Zaza” pemasaran produk ini tidak hanya di toko-toko tp juga dipasarkan langsung hal ini bertujuan untuk memperkenalkan produk ke konsumen secara luas. Menurut Muslimin et al. (2022), dalam penelitiannya yang berjudul Strategi Pemasaran untuk meningkatkan penjualan pada usaha UMKM Sederhana menyatakan bahwa mutu dan kualitas produk yang baik serta pembuatan logo dan merek sendiri dan pembuatan kemasan produk yang berkualitas untuk mengurangi kerusakan pada kualitas keripik, dan hal tersebut dapat meningkatkan penjualan produk keripik UMKM Sederhana.



Gambar 6. Pemasaran Produk ke Outlet Pizza Zaza



Gambar 7. Pemasaran Produk secara Langsung ke Konsumen

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih tim pengabdian sampaikan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi yang telah mendanai kegiatan dan juga LPPM Universitas Pat Petulai yang telah mendukung terlaksanankan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat tahun 2025. Terima kasih juga disampaikan ke Industri Rumah Tangga Kopi Indonesia Makmur (KIM) di Desa Dusun Baru II Bengkulu Tengah.

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, R., Dan, W., Indah, M., & Perangin-Angin, B. (2002). Karakteristik mutu dan fisik biji kopi arabika dengan beberapa metoda pengolahan di Kabupaten Simalungun Provinsi Sumatera Utara. *Tromol Pos*, 18.
- Azzahro, A., Baihaqi, I., Hanoum, S., Bramanti, G. W., & Khalid, R. (2025). Does certification ownership foster sustainability in Indonesia's coffee industry? An empirical investigation. Dalam *Studies in Systems, Decision and Control* (Vol. 608). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-031-96641-5_66
- Dalimunthe, A., Mutiara, E., Saleh, K., Mulyadi, M. A., & Akita, A. (2025). Pengembangan usaha kopi roasting di Desa Siempat Rube II Kecamatan Siempat Rube Kabupaten Pakpak Bharat. *Social, Humanities, and Educational Studies (SHES): Conference Series*, 453–460. <https://jurnal.uns.ac.id/shes>
- Fiedorowicz, E., Markiewicz, L. H., Sidor, K., Świątecka, D., Cieślińska, A., Matysiewicz, M., Piskorz-Ogórek, K., Sienkiewicz-Szlapka, E., Teodorowicz, M., Świątecki, A., & Kostyra, E. (2016). The influence of breast milk and infant formulae hydrolysates on bacterial adhesion and Caco-2 cells functioning. *Food Research International*, 89, 679–688. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.09.022>
- Arumsari, A. G., Surya, R., Irmasuryani, S., & Sapitri, W. (2021). Analisis proses roasting pada kopi. *Jurnal Beta Kimia*, 1(2), 98–101. <http://ejurnal.undana.ac.id/index.php/jbk>
- Basda, M. I., Hasan, I., & Rasyid, R. (2022). Strategi pengembangan usaha kopi bubuk (Studi kasus usaha home industri Marasa Coffee Makassar). *Wiratani: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 5(2). <http://jurnal.agribisnis.umi.ac.id>
- Kotler, P., Keller, K. L., & Chernev, A. (2016). *Marketing management*. Pearson Education.
- Majid, A., Limonu, M., & Dahlan, S. A. (2024). Karakteristik mutu biji kopi robusta (*Coffea canephora*) Dulamayo dengan berbagai metode pengolahan (basah, semi basah, dan kering). *Jambura Journal of Food Technology*, 6.
- Meirezaldi, O., Sulasmiyati, S., Fahrudi, A. N. L. I., & Nuzula, N. F. (2022). Pelatihan peningkatan kualitas kopi untuk mencapai keunggulan kompetitif di Desa Babadan, Kecamatan Ngajum, Kabupaten Malang. *Journal of Applied Community Engagement*, 2(1). <https://doi.org/10.52158/jace.v2i1.318>
- Muslimin, Zainuddin, Z., & Saputra, M. K. (2022). Strategi pemasaran untuk meningkatkan penjualan pada usaha UMKM sederhana. *Sultra Journal of Economic and Business*, 3(2).
- Idsan, R. S., & Andanu, O. (2025). Analisis nilai tambah agroindustri pengolahan kopi robusta (Studi kasus: Kelio Coffee di Desa Bandung Batu Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 13(2).
- Sayekti, T., Yuwita, F., Zuki, M., & Uker, D. (2024). Kajian analisis finansial usaha kopi beras: Studi kasus industri rumah tangga XYZ di Desa Barat Wetan Kepahiang. <https://doi.org/10.25047/nacia.v2i1.248>
- Sujaka, T. T., Widyawati, L., & Setiawan, R. A. (2024). Pembuatan desain kemasan dan pengenalan marketing website dalam meningkatkan daya saing produk kopi bubuk di Kelompok Wanita Tani Elong Tuna. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 55–62.
- Yanuarti, M., Gabrienda, G., & Aprianti, C. (2022). Faktor sosial ekonomi yang mempengaruhi produksi petani kopi robusta petik merah di Kabupaten Kepahiang. *Jurnal Multidisiplin Rafflesia*, 1(1).
- Yuwita, F., Uker, D., Zuki, M., Fatharani, A., & Anis, U. (2024). Design ulang kemasan produk industri rumah tangga “Bukit Hitam Coffee.” *Jurnal Abdi Insani*, 11(2), 1138–1146. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i2.1491>.