

Pemanfaatan Potensi Kopi Dan Rempah-Rempah Pada Inovasi Produk Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa

Agti Pribatiwi¹, Syevila Ukhriawati M², Irvan Nur Ridho^{3*}

^{1,2}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Ponorogo

³Program Studi Ilmu Pemerintahan, FISIPOL, Universitas Muhammadiyah Ponorogo

Email : ¹agtipribatiwi20@gmail.com, ²sevila12.07@gmail.com, ^{3*}irvannurridho@umpo.ac.id

(* : coresponding author : irvannurridho@umpo.ac.id)

Abstrak - Kopi merupakan salah satu jenis tanaman Perkebunan yang sudah lama ada dan dibudidayakan dan memiliki nilai tinggi. Kabupaten Ponorogo, khususnya di Desa Ngrayun merupakan penghasil kopi dengan jumlah yang besar. Desa ini memiliki potensi sumber daya manusia yang besar dengan mata pencaharian utama berkebun. Mayoritas penduduk di Desa Ngrayun ini memiliki banyak waktu luang untuk memproduksi kopi mentah menjadi kopi olahan. Namun sebagian besar hasil produksi kopi masih dijual dalam bentuk buah kopi sehingga hasil penjualan masih belum maksimal. Solusi yang ditawarkan dalam permasalahan ini adalah mengolah kopi menjadi kopi rempah. Kopi rempah diolah dengan mengolah biji kopi menjadi bubuk kopi dan menambahkan berbagai jenis rempah seperti jahe, kapulaga, kayu manis, temu mangga, cengkeh dan kunyit untuk meningkatkan cita rasa. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan inovasi biji kopi dan pemanfaatan biji kopi agar mendapat nilai jual yang lebih tinggi.

Kata Kunci : Kopi, Rempah, Ngrayun

Abstract - Coffee is a type of plantation crop that has been around for a long time and has been cultivated and has high value. Ponorogo Regency, especially Ngrayun Village, is a large coffee producer. This village has large human resource potential with the main livelihood being gardening. The majority of residents in Ngrayun Village have a lot of free time to produce raw coffee into processed coffee. However, most of the coffee production is still sold in the form of coffee cherries, so sales results are still not optimal. The solution offered to this problem is to process coffee into spiced coffee. Spiced coffee is prepared by processing coffee beans into coffee powder and adding various types of spices such as ginger, cardamom, cinnamon, mango ginger, cloves and turmeric to enhance the taste. The aim of this activity is to increase coffee bean innovation and the use of coffee beans to obtain a higher selling value.

Keywords : Coffe, Spices, Ngrayun

1. PENDAHULUAN

Kopi, yang berasal dari biji kopi yang telah di sangrai dan dihaluskan menjadi bubuk, disebut sebagai minuman. Salah satu devisa negara adalah kopi, yang memiliki nilai ekonomi yang sangat tinggi. Salah satu minuman yang paling populer dan disukai di Indonesia dan di seluruh dunia adalah kopi. Konsumsi kopi global meningkat setiap tahun, menurut data dari International Coffee Organization (ICO) tahun 2020.

Masyarakat biasanya mengonsumsi produk kopi olahan yang terdiri dari campuran kopi, gula aren, dan susu. Saat ini, permintaan kopi rempah mulai meningkat seiring dengan perkembangan tren pangan fungsional. Hal ini tentunya mendorong berbagai inovasi dalam pengolahan kopi rempah, seperti menggabungkan rempah-rempah untuk menghasilkan aroma kopi yang unik dan meningkatkan manfaatnya bagi kesehatan tubuh. Untuk kehidupan sehari-hari, rempah-rempah menangkal radikal bebas, menguatkan antioksidan, meningkatkan daya ingat, dan menambah rasa dan aroma minuman. Jahe, kayu manis, cengkeh, temu mangga, kapulaga, dan kunyit adalah rempah-rempah yang biasanya ditambahkan ke dalam minuman kopi (Zulkarnain, 2021). Salah satu kopi, atau kopi, adalah salah satu produk perkebunan terkenal di Indonesia. Komoditas tanaman kopi memainkan peran penting sebagai salah satu sumber devisa negara dan meningkatkan kehidupan ekonomi komunitas. Indonesia memiliki beberapa jenis kopi: ekselsa, arabika, robusta, liberika, dan sebagainya. Menurut Musfira (2020), proses pengolahan kopi dimulai dengan penyortiran buah yang sehat, pengupasan buah, fermentasi, pengeringan, pengupasan kulit biji kering, sortasi biji, penyangraian, penggilingan, dan pendinginan. Komposisi kimia biji kopi tidak hanya dipengaruhi oleh varian kopi, tetapi juga oleh kondisi penyimpanan, tingkat kematangan, dan

lingkungan pertumbuhan setempat. Beberapa bagian kopi akan berubah selama proses penyangraian. Karena mempengaruhi sifat organoleptik (warna, aroma, dan rasa), proses penyangraian merupakan salah satu proses pengolahan yang paling penting. Sebagai senyawa aktif alami, biji kopi mengandung kafein, asam nikotinat, trigonelin, asam quinolinat, asam tanat, dan asam pirogalat. Kafein dapat meningkatkan mood, meningkatkan konsentrasi, mengurasi rasa kantuk, dan membantu perkembangan otak. Sebagai senyawa phenolic utama dalam biji kopi, chlorogenic acid (CGA) adalah salah satu antioksidannya. Jahe, juga dikenal sebagai *Zingiber Officinale*, adalah salah satu tanaman yang sangat disukai di Indonesia. Jahe adalah tumbuhan yang rimpangnya sering digunakan sebagai rempah-rempah dan bahan obat tradisional. Jahe adalah anggota famili Zingiberaceae. Seperti kebanyakan rempah, jahe kehilangan kemampuannya saat tumbuh melalui biji, yang membuatnya dikategorikan sebagai kultigen. Jahe berkembang biak melalui reproduksi vegetatif dengan akarnya. Tiga jenis jahe berbeda: jahe gajah, jahe emprit, dan jahe merah. Selain mengandung karbohidrat, serat, protein, dan mineral seperti zat besi, potasium, dan vitamin C, jahe juga mengandung senyawa antioksidan seperti gingerol dan shogaol, yang memberinya rasa pedas. Senyawa ini berfungsi sebagai imunomodulator, yang berarti mereka mengaktifkan sistem kekebalan tubuh untuk memperbaiki fungsi sistolik. Jahe memperlancar peredaran darah, meredakan sakit maag, mencegah serangan jantung, meredakan mual, dan mengontrol gula darah.

Cengkeh, atau *Syzygium aromaticum*, adalah tanaman asli Indonesia yang merupakan salah satu rempah yang paling penting dalam jalur perdagangan rempah. Kuncup bunga kecil berwarna coklat kemerahan disebut cengkeh. Rempah-rempah ini memiliki rasa yang menyengat, panas, dan aroma yang kuat. Cengkeh adalah bagian dari famili Myrtaceae. Rendem minyak atsiri sangat banyak ditemukan dalam tanaman cengkeh.

Eugenol, senyawa yang terdapat pada minyak atsiri bunga cengkeh dan berfungsi sebagai zat antifungsi dan antibakteri, merupakan komponen utama dari kandungan minyak atsiri bunga cengkeh. Industri rokok kretek, makanan, minuman, dan obat-obatan banyak menggunakan tanaman cengkeh. Cengkeh dapat membantu mengobati sakit gigi, rasa mulas saat haid, pegal linu, rematik, masuk angin, dan hangat. Bunga cengkeh kering dapat digunakan sebagai rokok dan obat.

Kapulaga, atau *Amomum cardamomum*, adalah tanaman yang termasuk dalam suku jahe-jahean. Kapulaga adalah keluarga Zingiberaceae. Kapulaga adalah tumbuhan tahunan dengan batang semu dari pelepah daun. Kapulaga di pangkal batang memiliki bonggol berbunga majemuk. Buah kapulaga berada dalam tandan kecil dan pendek dengan bentuk kotak. Buah berwarna putih kekuningan atau kuning kelabu, memanjang, berlekuk, dan bersegi tiga agak pipih. Minyak atsiri seperti borneol, sineol, dan terpineol ditemukan dalam buah kapulaga yang telah disuling. Selain itu, biji kapulaga mengandung lemak, protein, kalsium oksalat, dan asam kersik. Golongan fenol dan terpena juga ada dalam biji kapulaga. Kapulaga memiliki banyak manfaat, seperti menghilangkan bau mulut, batuk, amandel, haid tidak teratur, mulas, tenggorokan gatal, radang lambung, sesak nafas, flu, dan penyakit tenggorokan lainnya. Temu mangga, juga dikenal sebagai curcuma mangga, adalah rempah dengan umbi yang berwarna kuning dan berbintik seperti helia, tetapi memiliki rasa pedas dan bau yang mirip dengan mangga. Famili Zingiberaceae mencakup mangga. Batang mangga semu, tegak, dan lunak; rimpangnya hijau di dalam tanah. Buah temu mangga ini berbentuk bulat, berbentuk kotak, dan berwarna hijau kekuningan. Biji-biji ini berbentuk bulat dan berwarna coklat.

Minyak atsiri pada temu mangga adalah komponen kimia utama, yang terdiri dari mirsen, osimen, pinen, dan a-pinen. Senyawa temu mangga memiliki aroma osimen dan menarik. Kandungan kimia dalam mangga termasuk tanin, kurkumin, gula, minyak atsiri, damar, flavonoid, dan protein berbahaya yang dapat menghentikan perkembangbiakan sel kanker. Temu mangga memiliki banyak manfaat, seperti sebagai antioksidan, obat maag, obat nyeri haid, dan anti inflamasi.

Kunyit, juga dikenal sebagai *Cucurma longa*, adalah tanaman tahunan dengan ciri khas tumbuh berkelompok membentuk rumpun. Famili Zingiberaceae mencakup kunyit. Tanaman kunyit dapat mencapai tinggi antara 40 dan 100 sentimeter, dan memiliki batang semu yang terdiri dari kelopak yang menutupi helai daun sepanjang helai. Tanaman kunyit memiliki rimpang, tempat tunas tumbuh. Kurkuminoid dan minyak atsiri adalah komponen utama rimpang kunyit.

Kurkuminoid adalah senyawa kunyit yang memberikan warna dan sifatnya. Salah satu jenis antioksidan ini adalah kolagogum, hipokolesteromik, koleratik, bakteriostatik, spasmolitik, antihepatotoksik, dan anti inflamasi. Tubuh memanfaatkan banyak kandungan kunyit, seperti kurkumin, sesmetoksikumin, bisdesmetoksikurkumin, resim, pati, karbohidrat, protein, selulosa, vitamin, lemak, antioksidan, zat pahit, zat besi, kalsium, fosfor, dan minyak atsiri. Dengan kandungannya yang meningkatkan daya tahan tubuh, mengobati radang, mengurangi rasa mual, mengatasi perut kembung, mengurangi nyeri haid, menangkal bakteri, dan mengobati maag.

Kaya manis, atau *Cinnamomum burmannii*, adalah salah satu rempah-rempah terkenal di Indonesia. Tumbuhan berkayu yang umumnya dikenal sebagai rempah-rempah, kayu manis adalah spesies dari genus *Cinnamomum* dengan famili Lauraceae. Senyawa cinnamaldehyd memberikan rasa wangi dan manis kayu manis, yang sering digunakan dalam makanan dan minuman. Senyawa beta-caryophyllene memberikan rasa pedas pada kayu manis, yang berfungsi sebagai penghangat tubuh. Namun, kayu dari batang kayu manis sendiri dapat digunakan sebagai kayu bakar dan bahan bangunan.

Karena banyak manfaatnya bagi kehidupan manusia, kayu manis telah diteliti secara luas. Flavonoid adalah golongan senyawa organik alami yang ditemukan pada akar, daun, kulit kayu, benang sari, bunga, buah, dan biji buah tanaman. Flavonoid membantu melawan diabetes melitus dengan mengontrol kadar gula darah dan mengoptimalkan fungsi pankreas. Kulit batang pohon kayu manis digunakan untuk makanan dan minuman, dan daunnya dapat dibuat menjadi minyak astiri.

2. METODE

Metode pembuatan kopi rempah adalah sebagai berikut :

1. Petik kopi yang sudah masak.
2. Masukkan ke dalam tumbukan, lalu tumbuk untuk membedakan kopi dari kulitnya.
3. Kemudian bersihkan kulitnya dengan ayak kopi.
4. Cuci kopi pilihan hingga bersih dan jemur hingga kering.
5. Siapkan rempah-rempah untuk campuran kopi: cengkeh, jahe, kayu manis, temu mangga, kapulaga, kunyit, kayu manis, dan kapulaga.
6. Potong rempah rempah yang akan digunakan dengan tipis
7. Cuci rempah dan keringkan di jemur.
8. Sangrai rempah-rempah hingga kecoklatan.
9. Sangrai kopi yang telah dijemur hingga kering sebelumnya dengan suhu yang tepat.
10. Jika kopi sudah berwarna coklat kehitaman, angkat kopi dari proses penyangraian.
11. Masukkan kopi yang telah disangrai ke dalam mesin tumbuk dan tumbuk hingga halus.
12. Tumbuk kopi setelah ditumbuk untuk mendapatkan kopi yang lembut.
13. Kita haluskan rempah-rempah yang telah kita sangrai sebelumnya dengan tumbuk.
14. Timbang rempah dan kopi dengan takaran yang telah ditentukan sebelumnya.
15. Selanjutnya, kita tambahkan label pada kopi rempah.
16. Pembungkusan produk merupakan tahap terakhir dari proses pembuatan kopi rempah ini. Bungkus kopi dengan semenarik mungkin untuk menarik minat konsumen.

3. HASIL & PEMBAHASAN

3.1 Manfaat Kopi

Senyawa kimia seperti asam klorogenat, trogonelin, karbohidrat, lemak, asam amino, dan asam organik dapat ditemukan dalam kopi. Salah satu manfaat asam klorogenat untuk kesehatan manusia adalah kemampuan mereka untuk mencegah kerusakan sel-sel otak dan membantu kesehatan hati. Phenol, sebuah golongan antioksidan dalam asam klorogenat, adalah sumber antioksidan pada kopi. Kopi juga dikenal memiliki kadar kafein tinggi. Kafein meningkatkan kewaspadaan, menghilangkan kantuk, dan meningkatkan mood. Selain itu, kafein dapat meningkatkan kinerja fisik dengan meningkatkan daya tahan tubuh dan meningkatkan kontraksi otot. Kopi memiliki komponen yang dapat membantu metabolisme gula tubuh dan mengurangi risiko penyakit diabetes.

Orang percaya bahwa kopi rempah memiliki banyak manfaat untuk orang yang mengonsumsinya. Selain memiliki rasa yang segar dan dapat menghangatkan tubuh, rempah-rempahnya memiliki manfaat berikut:

1. Meningkatkan metabolisme
2. Menstabilkan kadar gula darah
3. Menentang Inflasi
4. Antioksidan
5. Kesehatan pencernaan yang lebih baik
6. Memperbaiki Kesehatan jantung

3.2 Survei Penikmat Kopi

Pada titik ini, berbagai pendekatan digunakan untuk mengumpulkan data primer dan sekunder. Data utama diperoleh melalui survei terhadap sepuluh konsumen kopi di Desa Ngrayun dan lingkungan kampus. Hasil survei menunjukkan bahwa 60% responden menyukai kopi dengan rempah seperti cengkeh, jahe, kapulaga, temumangga, dan kayu manis utamanya karena rasanya yang berbeda dan manfaat kesehatan yang diharapkan. Tujuan dari survei ini juga adalah untuk mengetahui mengapa konsumen mengonsumsi kopi dengan rempah.

Selain itu, dilakukan wawancara dengan lima petani kopi dan rempah-rempah yang kita sosialisasikan mengenai produk olahan kopi rempah. Dari wawancara yang telah kita lakukan, diperoleh informasi bahwa varian kopi dengan tambahan rempah menjadi salah satu inovasi olahan kopi yang memiliki berbagai manfaat kesehatan dan manfaat lainnya karena dipercaya dapat meningkatkan imunitas dan menghangatkan tubuh. Selain itu, kopi rempah menurut petani kopi di desa Ngrayun khususnya di Dukuh Begem dapat meningkatkan nilai jual kopi yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk mentahan. Dengan kopi rempah, nilai jual kopi dan rempah-rempah menjadi lebih tinggi dan mampu mendobrak pemasaran kopi rempah khas Desa Ngrayun.

Data sekunder diperoleh dengan meninjau literatur dari sejumlah artikel dan jurnal yang berkaitan dengan tren konsumsi kopi di Indonesia. Konsumsi kopi di Indonesia terus meningkat setiap tahunnya, dengan minat yang meningkat pada kopi yang mengandung rempah-rempah atau bahan alami. Rempah-rempah, seperti jahe dan kayu manis, memiliki sifat antioksidan dan anti-inflamasi yang dapat meningkatkan kesehatan pencernaan dan metabolisme tubuh, menurut sebuah studi yang diterbitkan oleh Journal of Food Science. Rempah-rempah seperti cengkeh dan temumangga juga memiliki manfaat kesehatan lainnya.

Hasil survei yang dilakukan terhadap konsumen dan pemilik kafe menunjukkan bahwa teori difusi inovasi Everett Rogers dapat menjelaskan preferensi kopi rempah. Teori ini menyatakan bahwa inovasi baru dalam produk kopi rempah dapat dianggap sebagai inovasi dalam kategori produk konsumsi. Konsumen yang tertarik dengan kopi rempah termasuk dalam kategori adopters awal karena mereka terbuka terhadap produk baru yang menggabungkan komponen tradisional

(rempah-rempah) dengan minuman kontemporer (kopi). Beberapa hal memengaruhi penggunaan produk ini, seperti persepsi manfaat kesehatan dan sensasi rasa yang unik.

Selain itu, dari sudut pandang perilaku konsumen, Kotler dan Keller (2016) menyatakan bahwa faktor budaya, sosial, pribadi, dan psikologis memengaruhi perilaku konsumen, dengan preferensi rasa dan persepsi manfaat kesehatan menjadi pendorong utama konsumsi kopi rempah.

Dari perspektif kesehatan, penelitian tentang manfaat kopi rempah yang terdiri dari rempah-rempah seperti jahe dan kayu manis menunjukkan bahwa kedua bahan tersebut memiliki sifat antioksidan dan dapat meningkatkan daya tahan tubuh. Penelitian dari *Journal of Ethnopharmacology* mendukung temuan ini, karena :

1. Jahe telah dikenal memiliki efek menghangatkan tubuh dan membantu mencegah penyakit ringan seperti flu, yang sesuai dengan temuan wawancara dengan petani rempah-rempah di Desa Ngrayun.
2. Kayu manis memiliki kemampuan untuk melawan radikal bebas yang dapat merusak sel-sel tubuh manusia dan melindungi sel-sel saraf manusia, sehingga menurunkan resiko alzheimer dan diabetes.
3. Temumangga memiliki potensi untuk mengurangi peradangan tubuh dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh.
4. Cengkeh meningkatkan daya ingat, mengurangi risiko diabetes, dan penyakit jantung, dan memperkuat antioksidan.
5. Kapulaga yang terkandung dalam seduhan kopi menurunkan tekanan darah yang sedang naik, meredakan sakit perut, dan mencegah pertumbuhan sel kanker.

4. KESIMPULAN

Hasil Survei tersebut mengungkapkan bahwa 60% responden menyukai kopi yang mengandung rempah-rempah karena rasanya yang unik dan banyak manfaat untuk tubuh. Wawancara dengan lima petani kopi dan rempah-rempah dan belajar bagaimana menambahkan rempah-rempah ke dalam kopi sehingga meningkatkan nilai pasar dan memperluas peluang pemasaran. Data sekunder diperoleh melalui studi literatur mengenai tren konsumsi kopi di Indonesia yang menunjukkan minat terhadap kopi dengan kandungan bahan alami. Penelitian menunjukkan bahwa rempah-rempah seperti kayu manis dan jahe memiliki sifat antioksidan dan anti-inflamasi yang bermanfaat bagi pencernaan dan metabolisme. Survei konsumen dan wawancara pemilik kafe sejalan dengan teori Difusi Inovasi, yang mengkategorikan kopi yang mengandung rempah-rempah sebagai produk konsumsi baru yang menarik pengguna awal yang tertarik dengan perpaduan rempah-rempah tradisional dengan minuman modern. Perilaku konsumen dalam memilih kopi rempah dipengaruhi oleh motivasi kesehatan dan pengalaman rasa, di dorong oleh faktor pribadi seperti persepsi rasa dan persepsi manfaat kesehatan. Manfaat kesehatan dari rempah-rempah seperti jahe dan kayu manis, yang terdapat dalam kopi yang mengandung rempah-rempah, termasuk sifat antioksidan dan peningkatan sistem kekebalan tubuh. Kombinasi rempah-rempah dengan kopi menawarkan berbagai manfaat kesehatan seperti melawan sel kanker, melindungi sel saraf, mengurangi peradangan, serta meningkatkan daya ingat dan kesehatan jantung.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada LPPM Universitas Muhammadiyah Ponorogo yang telah mendukung program pengabdian kepada masyarakat dan juga mendukung penyelesaian artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Junianda, C. R., Rozali, Z. F., & Tarigan, E. B. (2023). Kajian Literatur: Manfaat Kopi Kayu Manis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa ...*, 8(November), 518–523.
- Kotler, P & Keller, K. . (2016). *Marketing Manajemen* (15th ed.). Boston : Pearson Education., 2016.

- Savitri, D. A., Amini, H. W., & Darmayanti, R. F. (2020). Peningkatan Nilai Ekonomi Kopi Menjadi Kopi Rempah Instan (KORE) Berbasis Pemberdayaan Perempuan Desa Tanah Wulan. *Warta Pengabdian*, 14(4), 210-221.
- Syahuma, F. (2022). Pengembangan Formulasi Minuman Kopi Dengan Rempah Nusantara Bagi Mahasiswa Magang Wirausaha Merdeka Di Desa Panduman Sukmo Elang Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember.
- Tantra, P. F. E. K., & Sari, D. M. F. P. (2022). Pemanfaatan Teknologi Informasi dalam Membantu UMKM Kopi Rempah Desa Tista (Redesta) di Masa Pandemi. *JPP IPTEK (Jurnal Pengabdian dan Penerapan IPTEK)*, 6(1), 79-86.
- Darmayanti, R. F., Amini, H. W., Savitri, D. A., & Al Fajri, M. M. M. (2021). Peningkatan Nilai Ekonomi Kopi Rempah melalui Manajemen Kaderisasi Petani Kopi Perempuan di Desa Tanah Wulan, Kabupaten Bondowoso. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(4), 2073-2081.
- Herawati, A., Listyawati, L., Sarwani, S., Kamariyah, S., & Lestari, D. S. (2024). Penguatan UKM Kopi Rempah Al Jaidei Berbasis Green Economy Di Kecamatan Nglegok, Kabupaten Blitar. *TRANSFORMASI: JURNAL PENGABDIAN PADA MASYARAKAT*, 4(1), 25-39.
- Aprianto, R., Andesmora, E. V., Saputra, D. Y., Syahmi, W., Tomi, D., Imron, R., ... & Khairunnisa, K. (2022). Pengembangan Potensi Hasil Perkebunan Kelompok Tani Sebagai Produk UMKM Kopi Desa Laman Panjang Kabupaten Bungo. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 3(2.1 Desember).
- Wulandari, S. W., Alnopri, A., Rustikawati, R., Windari, E. H. W. E. H., & Fernandez, R. (2024). Pelatihan Pengolahan Kopi Herbal Upaya Optimalisasi Potensi Dan Inovasi Usaha Kelompok Tani Desa Iv Suku Menanti Kabupaten Rejang Lebong. *Jurnal Sipissanggi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 31-39.
- Ratnani, S. D. (2024). Pengaruh Selera dan Kepuasan Mahasiswa Terhadap Jenis Kopi di Kabupaten Jember (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Ramadhan, A. (2022). Potensi Peluang Kopi Rempah di Eropa.
- Gunawan, D., Firmansyah, H., & Ferrianta, Y. (2023). Analisis Usahatani Kopi Robusta di Desa Lok Tunggul Kecamatan Pengaron Kabupaten Banjar. *Frontier Agribisnis*, 7(2).
- Sugara, A., Sudarmi, S., & Haryono, E. (2016). Deskripsi Sosial Ekonomi Petani Kopi di Desa Sukarame Kecamatan Balik Bukit (Doctoral dissertation, Lampung University).
- Zulkarnain, A., Lamusa, A., & Tangkesalu, D. (2013). Analisis nilai tambah kopi jahe pada industri Sal-Han di Kota Palu (Doctoral dissertation, Tadulako University).
- Rahartanti, R. Y. (2009). Analisis pengambilan keputusan prioritas strategi pemasaran kopi herbal oriental coffee vitaccino pada CV Agrifamili Renanthera, Kota Bogor, Jawa Barat.