

**“Penguatan Ketahanan Masyarakat dalam Menghadapi Era New Normal melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna Bidang Pertanian”**

---

Pengabdian kepada Masyarakat Peningkatan Kualitas Kopi Solok Radjo

**I Ketut Budaraga dan Fiki Maidija**

*Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Ekasakti*

Email : [budaraga1968@gmail.com](mailto:budaraga1968@gmail.com)

**Abstrak**

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi dan berperan penting. Minuman kopi terus berkembang hingga saat ini menjadi salah satu minuman paling populer di dunia yang dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat. Permasalahan pada usaha Kopi Solok Rajo yang masih dijumpai adalah kesulitan dalam penyediaan bahan baku olahan yang seragam karena perbedaan umur panen dan keterbatasan lahan. Tujuan pengabdian ini untuk memberikan informasi ke pada usaha kopi solok rajo pentingnya penerapan teori KAIZEN untuk meningkatkan kualitas produk. Metode pengabdian yang digunakan dengan observasi langsung dan diskusi langsung dilapangan. Dalam metode diskusi ini dilakukan secara dua arah sehingga ada timbal balik. Kesan dari metode diskusi ini tidak menggurui dan mencari solusi terhadap permasalahan yang sedang dihadapi. Materi yang diberikan mulai perencanaan usaha yang baik, proses produksi, pengontrolan kualitas dan kegiatan aksi untuk selalu berorientasi pada mutu. Kegiatan proses produksi menganut prinsip *continuous improvement* (perbaikan mutu secara berkelanjutan). Hasil dari diskusi, UKM menyambut dengan baik dan akan menerapkan adanya perbaikan kedepan. Sekarang ini pemasaran merk Kopi Solok Radjo sudah mendunia, untuk proses produksi tidak ada permasalahan, malah mempunyai ciri khas pengolahan yang tidak dipunyai oleh UKM pengolah kopi yang lain. Hasil pengolahan yang khas menghasilkan rasa yang spesifik. Dampak dari kegiatan Kopi Solok Rajo berperan dalam pelestarian lingkungan berupa penanaman kembali daerah gunung dengan kopi, disamping bisa meningkatkan pendapat masyarakat.

Kata kunci: produksi, kopi, kualitas, Kaizen

**Pendahuluan**

Indonesia merupakan negara penghasil kopi keempat terbesar di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Colombia. Dari total produksi yang dihasilkan sekitar 67% kopi diekspor dan sisanya 33% untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Tingkat konsumsi kopi di Indonesia sebesar 500 gram/kapita/tahun berdasarkan hasil survey LPEM UI (Lembaga Penelitian

Ekonomi Manajemen Universitas Indonesia, 1989). Dengan begitu dalam kurun waktu 20 tahun konsumsi kopi akan mengalami peningkatan hingga mencapai 300 gram/kapita/tahun [1].

Industri kopi di Indonesia sangat beragam, dimulai dari unit usaha kecil yang berskala industri rumahan sampai industri kopi berskala multinasional. Produk yang dihasilkan tidak hanya diproduksi untuk kebutuhan dalam negeri melainkan juga untuk mengisi pasar di luar negeri. Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi kopi dalam negeri merupakan peluang pasar yang sangat menarik bagi kalangan pengusaha dan memberikan peluang adanya kondusi yang kondusif dalam berinvestasi dibidang industri kopi. Perkembangan konsumsi kopi ini namun tidak diimbangi dengan kelancaran dalam produksi biji kopi itu sendiri serta pemilihan kualitas yang baik untuk pengolahannya [2].

Disisi lain kopi adalah sejenis minuman yang berasal dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi. Kata kopi berasal dari bahasa arab *qahwah* yang berarti kekuatan karena pada awalnya kopi digunakan sebagai makanan bernergi tinggi. Kata *qahwah* mengalami perubahan menjadi *kahweh* berasal dari bahasa Turki dan berubah lagi menjadi *kaffe* dalam bahasa Belanda. Penggunaan kata *kaffe* segera diserap kedalam bahasa Indonesia menjadi kata kopi yang dikenal saat ini [3]

Kopi terbagi menjadi dua jenis, yaitu kopi robusta dan kopi arabika. Perbedaan dari kedua jenis kopi ini tentunya dapat diketahui dari rasanya. Kopi arabika merupakan kopi dengan cita rasa terbaik, sedangkan kopi robusta merupakan jenis kopi kelas 2 karena rasanya yang lebih pahit, sedikit asam, dan mengandung kafein dengan kadar yang jauh lebih banyak [4]

Produksi kopi di Indonesia cukup tinggi setiap tahunnya. Produksi kopi yang tinggi ini harus diimbangi dengan mutu yang tinggi pula. Mutu biji kopi yang dihasilkan petani masi tergolong biji asalan karena belum ada penggolongan pada tingkat petani sehingga harga yang diterima rendah [5]. Ada beberapa faktor yang dapat menyebabkan menurunnya mutu kopi. Penurunan mutu suatu produk akan mengakibatkan umur simpan yang rendah. Salah satunya adalah faktor penyimpanan. Penyimpanan kopi dalam jangka waktu yang lama jika memiliki kandungan air yang tinggi dapat menyebabkan berkembangnya jamur. Apalagi, pada saat ini, produk olahan kopi pada umumnya diperdagangkan dalam bentuk kopi bubuk, baik berupa kopi murni maupun kopi yang telah dicampur dengan bahan lainnya [6].

Salah satu industri kopi yang memiliki keunikan atau keunggulan pada industri produk kopi yaitu Kopi Solok Radjo. Keunikan Kopi Solok Radjo berada dirasa. Permasalahan sekarang terkendala terhadap bahan baku, yaitu kesulitan memperoleh bahan baku yang

seragam. Posisi kopi solok Radjo di daerah Aia Dingin, Kecamatan Alahan Panjang Kabupaten Solok. Kopi yang di hasilkan adalah jenis kopi mix varietas. Industri yang sudah dijalankan dari HULU ke HILIR karena kegiatan yang dijalankan kopi dari pembibitan, perkebunan dan biji kopi diperoleh dari perkebunan sendiri. Namun lokasi kebun masih terbatas, sehingga perlu membeli dari pihak petani diluar kebun sendiri. Bahkan proses pengolahan dan sampai pemasaran dilakukan sendiri dan uniknya, industrinya juga termasuk tempat agrowisata bahkan menyediakan penginapan. Sehingga konsumen tidak hanya menikmati produknya saja tetapi juga menikmati tempat dan suasana pemandangan yang begitu indah dari ketinggian.

Untuk pemasaran kopi yang berasal dari industri Solok Radjo ini dilakukan sendiri dan sekarang telah banyak dan tersebar mulai dalam negeri sampai ke luar negeri yaitu Amerika dan juga Belanda. Produk kopinya sekarang sangat dipercayai dan diminati oleh konsumen karena memiliki kualitas yang bagus. Maka untuk lebih meningkatkan kualitas produksi Kopi Solok Radjo maka perlu diberikan tambahan informasi tentang manajemen mutu KAIZEN untuk bisa lebih meningkatkan mutu produk. Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian di UMKM Kopi Solok Radjo yaitu: a. Dapat memberikan tambahan informasi perihal manajemen mutu KAIZEN, b. Dapat mengetahui permasalahan atau kendala dan cara menangani masalah di UMKM.

## **Metode**

Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat tentang peningkatan kualitas kopi Solok Radjo adalah sebagai berikut dimulai dari persiapan, kegiatan kunjungan sekaligus melakukan diskusi perihal pentingnya manajemen KAIZEN untuk peningkatan kualitas produksi. Sosialisasi metode penjaminan mutu secara berkelanjutan sangat penting yaitu dimulai dari Planning, Do, Check dan Action. Suatu usaha sangat perlu adanya perencanaan yang matang, setelah direncanakan dilaksanakan, terus melakukan control untuk mempertahankan kualitas, terakhir dilakukan kegiatan yang melebihi dari kegiatan awal dilaksanakan.

Adapun bahan yang diperlukan dalam kegiatan demonstrasi adalah Buah kopi cheri, air, plastik, karung, plastik packing atau kemasan packing. Peralatan yaitu APD diri: sepatu boot, sarung tangan, topi. (untuk proses pemanenan, keranjang kopi (untuk proses pemanenan), keranjang penjemuran atau para para, mesin huller, multimeter digital, Nordric (alat penyangrai kopi).

Metode pelaksanaan pekerjaan produksi kopi: a). Sediakan bahan baku terlebih dahulu, yaitu buah kopi cheri atau buah kopi yang bewarna merah disahakan yang seragam. b). Setelah dipanen, kopi langsung di sortasi pada ruangan sortasi. Pada proses sortasi disarankan memisahkan mana kopi yang kuning, hijau dan merah, jika masih ada yang terbawa kopi hijau atau kuning dilakukan pemisahan. c). Setelah di sortasi maka kopi langsung di jemur di bawah sinar matahari atau di ruangan yang telah ditutupi plastik UV. Untuk penjemuran buah kopi tidak boleh dilakukan di atas tanah atau lantai biar tidak kotor. Buah kopi harus di jemur dengan menggunakan para-para. Tujuannya agar buah kopi tidak terkontaminasi oleh lingkungan sekitar, karena pada dasarnya kopi mudah sekali menghisap aroma udara sekitar. Seperti asap kendaraan, aroma lantai atau tanah, aroma kotoran hewan dan lain lain. Kunci utamanya adalah buah kopi yang akan dilakukan penjemuran tidak boleh bermalam, karena akan bisa mempengaruhi rasa kopi nantinya. d). Setelah selesai dilakukan penjemuran maka kopi harus diukur kadar airnya dengan menggunakan alat “multimeter digital”. Untuk kadar air kopi yang bagus adalah 12%. e). Setelah itu, kopi akan di huller (digiling) untuk memisahkan biji kopi dengan kulit gabah. f). Setelah proses huller selanjutnya dilakukan proses sortasi biji kopi. Kita harus dapat memisahkan biji kopi yang bagus, daun, ranting, batu, atau buji kopi yang cacat. g). Proses selanjutnya yaitu, pengemasan biji kopi dengan menggunakan plastik bening dan setelah itu baru dikemas kembali dengan menggunakan karung. Dan disimpan pada suhu ruangan, tujuan agar kelembaban kopi masih terjaga atau tidak berubah. h). Proses selanjutnya yaitu, kopi dilakukan pengnyangraian dengan alat yang sudah modern yaitu, NORDIC dengan suhu 280° C selama 12 menit. i). Setelah proses pengnyangraian selesai maka kopi akan di kemas dengan plastik packing yang baik. Ada dua jenis kopi yang dikemas yaitu kopi halus dan kopi yang tidak halus. j). Dan kopi siap di pasarkan ke pada konsumen.

### **Manajemen Kualitas**

Cara kopi solok radjo menjaga kualitas mereka adalah dengan tetap menjaga dan meningkat kan mutu yang baik dan menjaga komitmen yang telah dia pegang dari mulai usaha kopi solok radjo berdiri. Yaitu dengan cara memperoleh kualitas bahan kopi yang bagus, seperti kopi yang di budidayakan dari kebun sendiri dan kriteria panen yang telah di tentukan bahkan sampai menerima atau membeli produk dari petani luar yang kopi sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan juga. Agar kualitas produk kopi untuk di olah bagus semua. Selain itu mereka juga memperhatikan proses procesing yang sesuai dengan standar yang berlaku dan bahan baku kopi yang di peroleh tidak boleh bermalam. sehingga tetap menjaga kepercayaan konsumen dan pelanggan yang telah ada.

## **Manajemen Sistem Informasi**

Kopi solok radjo awal menyebarkan produknya amatlah susah, karena pemahaman yang berada di daerah sekitar tentunya tidak semua sama, apalagi kopi solok radjo memulai usaha yaitu dari perkebunan kopi sendiri yang baru hanya bisa di perkenalkan dari mulut ke mulut, dan juga ke family seperti tetangga, adek, mamak, etek. Dan baru lah kopi solok radjo memperkenalkan usaha mereka dengan cara melakukan penyuluhan ke pada para petani sekitar dan juga sering mengikuti berbagai pameran dan expo tujuannya agar brand merekalebih banyak dikenal lagi. Karena mereka percaya bahwa produk yang di hasilkan nya adalah banar – benar produk yang berkualitas. Dan sakarang kopi solok radjo telah memiliki jaringan yang sangat luas, mulai dari masyarakat, sosial media seperti instagram,facebook, youtube, whatsapp bahkan sampai ke mancanegara yaitu salah satunya konsumen terbaik mereka dari Amerika serikat dan Belanda.

## **Hasil dan Pembahasan**

Kopi solok radjo merupakan suatu usaha yang berjalan di naungan koperasi (koperasi produksi serba usaha Solok Radjo) dan UMKM yang menghasilkan produk kopi arabika yang berpusat di dataran tinggi Nagari Solok yang berada di Nagari Aia Dingin. Sejauh ini usaha Kopi Solok Radjo sudah masuk pada tahun ke tujuh, diawali pada tahun 2014 yang bentuk bersama sama dengan beberapa orang founder salah satunya adalah Pak Alfadriansyah selaku Ketua Koperasi Solok Radjo. Pada tahun 2014 yang awalnya di berinama Koperasi Solok Radjo dan siring berjalannya waktu pada tahun 2016 Kopi Solok Radjo mendapatkan badan hukum dari Kemenkumham sebagai legalitas usaha UMKM. Sebenarnya usaha pengembangan kopi yang dinamai Solok Radjo itu sudah dimulai dari tahun 2012 dari beberapa tokoh Nagari salah satunya Pak Alfadriansyah dan Bagindo Radjo. Sumber kopi di Solok Radjo ini berasal dari perkebunan sendiri yang berada di Aia Dingin dan Nagari Simpang Tanjung Nan Ampek, yang di fonderi oleh uda zul dan uda radjo. Proyek pada tahun 2012 memulai dengan melakukan pendekatan dengan sosialisasi, pendekatan pada petani atau dunsanak yang di panggil pada Solok Radjo seperti mamak, bapak etek, kakak dan teman teman.

Pada tahun 2013 sudah dibentuknya kelompok tani dan sudah mendapat perhatian dari pihak dinas kabupaten, provinsi. Pada tahun 2014 mendapatkan perhatian dan suport yang sangat baik dari dinas perkebunan dan Kehutanan Provinsi Sumatera Barat. Bahkan juga sudah dilibatkan dalam berbagai promosi stand dan expo. Pada tahun 2014 kopi Solok Radjo memfokuskan diri pada *membrending* diri karena salah satu masalah dahulu di solok adalah banyak bermain kopi berstandar berskala Nasional dan Internasional namun banyak yang tidak

tahu kalau adanya kopi yang bagus mendapatkan hasil yang bagus. Pada tahun 2018 dunia kopi sedang naik-naik daun dan banyak kaum milenial yang menggemari kopi terutama banyaknya coffe shop yang membuka usaha kopi atau melejitnya usaha kopi shop. Pada tahun 2018 ini, kopi Solok Radjo mendapatkan trip pertama kali untuk melakukan pengiriman kopi dengan jumlah satu kontainer ke Amerika, nama tujuan pasarnya adalah Vijilante coffe shop.

Vijilante merupakan salah satu coffe shop terbesar di Amerika. Jenis kopi yang diminta adalah jenis kopi spesialti (kualitas terbaik). Solok radjo kopi juga sering mengikuti kopinya di ajang ajang perlombaan salah satunya adalah di luar negri, dan berhasil mendapatkan silver medal, bras medal, dan gold medal di Astralia. Sebelumnya mereka hanya melakukan brending seperti bukak stand pameran, dan expo. Sampai di tahun 2019 sangatlah berkembang dengan baik sampai dengan berbagai mendapatkan kerja sama dengan pesanan yang banyak sampai satu kontainer atau 200 ton geendil yang di sebar luaskan ke pasar luar atau internasional per tahunnya dan pada tahun 2020 mengalami penurunan harga kopi yang sangat drastis sehingga mengalami penurunan produksi. Hal ini disebabkan karena dunia sedang di landa oleh pandemi Covid 19. Pada tahun 2021 usaha kopi solok radjo yang dulunya hanya berfokus di bidang produksi kopi arabika dan sekarang sudah banyak menciptakan usaha - usaha lain. Yaitu dengan membuat eko agrowisata yaitu dengan cikal bakal kopi shop yang bernama TESORA caffe yang artinya adalah Teras Solok Radjo. Dan bekembang memiliki permainan agro wisata seperti ofroud yaitu adanya ATV dan permainan panahan, selain itu juga tersedia tenda penginapan atau camp.

Permasalahan yang kadang harus di hadapi oleh kopi solok radjo adalah, apabila ada pemesanan yang sangat banyak dari konsumen, baik konsumen baru dan konsume tetap maka kopi solok radjo belum mampu menyediakan kopi yang berasal dari kebun sendiri. Akan tetapi mereka baru mampu menanganinya dengan cara mengambil biji kopi dengan cara membeli kopi petani di daerah sekitar nagari Aia dingin. Dengan kriteria yang telah ditentukan. Tetapi tetap proses pengolahan olah kopi solok radjo dilakukan sendiri.

Bahan baku kopi solok radjo adalah berasal dari lahan sendiri, dan juga dari berbagai masyarakat yang ada di nagari Aia dingin sendiri. Karena beberapa bagian petani juga memiliki lahan perkebunan kopi. Dan ini juga bertujuan untuk meningkat kan dan membantu perekonomian masyarakat sekitar. Untuk kopi yang di gunakan adalah jenis kopi cheri atau kopi yang berwarna merah saja, tidak kuning dan tidak hijau. Tujuannya agar mendapatkan kopi yang berkualitas baik. Setelah bahan baku tersedia dengan baik dan sesuai kriteria yang telah ditentukan, maka bahan baku akan langsung di olah. Untuk proses pengolahan di kopi

Solok Radjo, merka tidak membiarkan kopi bermalaman, sedapatnya kopi langsung di olah agar kopi tidak rusak pada kualitas dan tidak mempengaruhi rasa.

Untuk tenaga kerja pada koperasi atau UMKN Kopi Solok Radjo adalah koperasi memperkerjakan masyarakat sekitar Aia dingin, tujuannya untuk membantu perekonomian masyarakat Aia dingin dan mensejahterakan perekonomian masyarakat Aia dingin agar masyarakat mendapatkan peluang kerja. Jumlah karyawan yang dimiliki oleh UMKM kopi solok radjo yaitu, untuk karyawan perkebunan 20 orang dan beberapa anggota intiya

Pelaksanaa pengabdian kepada masyarakat, dengan memperkenalkan usaha Solok Radjo dengan cara melakukan penyuluhan ke pada para petani sekitar dan juga sering mengikuti berbagai pameran dan expo tujuannya agar brand mereka lebih banyak dikenal lagi. Karena mereka percaya bahwa produk yang di hasilkannya adalah benar – benar produk yang berkualitas. Sekarang kopi Solok Radjo telah memiliki jaringan yang sangat luas, mulai dari masyarakat, sosial media seperti instagram @solokradjo, facebook, youtube,whatsapp dan i-commers seperti toko pediaCare, lazada, dan shoope bahkan ampai ke mancanegara yaitu salah satunya konsumen terbaik mereka dari Amerika serikat dan Belanda. Hal ini tentunya membuat makin banyak pelanggan dan konsumen untuk kopi solok radjo sendiri. Menurutnya pasar online sangat memiliki dampak besar dalam perkembangan pemasaran usaha, terutama di era zaman digital sekarang.

Pada kopi solok radjo manajemen industri yang sudah menerapkan manajemen industry KAIZEN yaitu dengan menggunakan konsep planning, do, check dengan controlling yang baik terhadap proses pengolahan dan controlling alat bahkan juga controlling terhadap karyawan dan kinerja karyawan dan terakhir action pada peningkatan kualitas produk. Agar kualitas produk tetap terjaga dengan baik dan usaha juga meningkat sudah sangat sesuai dengan teori Kaizen. Seperti contoh gambar di bawah ini.

Untuk Core bisnis adalah sebuah aktifitas utama atau penting bagi sebah bisnis untuk menciptakan keunggulan produk yang kompetitif. Dengan mengetahui core bisnis kita dapat lebih memfokuskan atau mengosentrasikan diri pada bisnis utama sehingga akan menghasillkan keunggulan komparatif yang lebih besar dan mempercepat pengembangan bisnis serta lebih menjamin keberhasilan.



Untuk core bisnis yang diamati pada Kopi Solok Radjo adalah yang tadinya kopi solok radjo hanya berdiri sebagai pengembangan kopi dari lahan pribadi dan sekarang sudah berkembang menjadi koperasi lalu telah mengalami perkembangan menjadi suatu UMKM dan sekaligus sebagai tempat agrowisata yang bisa dinikmati oleh berbagai konsumen, mulai dari produk yang dia hasilkan sampai keindahan alam yang di dapatkan.

Sebagai pengabdian kepada masyarakat maka usulan kepada UMKM Kopi Solok Radjo, bahwa Kopi Solok Radjo perlu lagi meningkatkan usaha Kopi Solok Radjo agar produk bisa tersebar lebih luas lagi ke berbagai manca negara lainnya, termasuk promosi agar terus dilakukan dan bahan baku terus bisa ditingkatkan lagi agar bisa memenuhi permintaan konsumen yang lebih luas lagi. Dan untuk sarana transportasi, agar lebih mendapatkan perhatian pemerintah lebih lanjut untuk perbaikan jalan. Karena jalan yang di tempuh saat ini

masih jalan yang berlumpur sehingga ini agak ekstrim dan sedikit membahayakan keselamatan pengendara.

## **Kesimpulan dan Saran**

### **Kesimpulan**

1. Pelaksanaan pengabdian kepada UMKM Kopi Solok Radjo ini telah dapat dilaksanakan dengan lancar tanpa kendala, dan materi yang di sampaikan dapat mudah di pahami dan dapat sebagai motivasi untuk masyarakat agar para masyarakat dapat mampu memahami tentang proses pengolahan kopi yang baik, dan unik. Manfaat yang diperoleh masyarakat bisa merintis usaha yang di ajarkan bagaimana mengelola lingkungan, menjaga dan merawat lingkungan dengan baik dan tetap asri, nyaman dan keindahannya tetap terjaga.
2. Usaha Koperasi Kopi Solok Radjo sudah menerapkan manajemen industry teori KAIZEN dengan baik yaitu dimulai dari Planning, Doing, Chec dan Action.
3. Kopi Solok Radjo merupakan salah satu industri kopi yang memiliki keunikan atau keunggulan industri produk kopi yaitu menjalankan usahanya mulai Hulu sampai ke Hilir yaitu dimulai dari pembibitan, budidaya, panen, pengolahan, pengemasan sampai pemasaran dilakukan sendiri dan uniknya lagi sekarang industrinya juga sudah berkembang menjadi tempat agrowisata.
4. Permasalahan yang masih dihadapi untuk menghadapi perkembangan produksi adalah masalah perluasan lahan produksi.

### **Saran**

Agar UMKM Kopi Solok Radjo tetap selalu mempertahankan kualitas produk yang baik dan ciri khas pada produk dan agrowisata, kalau bisa ditingkatkan. Selanjutnya dari UMKM agar lebih memperhatikan sarana prasarana transportasi, tetap menjaga kelestarian lingkungan hutan yang masih segar dan selalu memenuhi kebutuhan konsumen dengan baik seiring perkembangan zaman.

### **Ucapan Terima Kasih**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada LPPM Universitas Ekasakti, pengelola UMKM Kopi Solok Radjo beserta staf dan karyawan yang telah meluangkan waktu, menyediakan tempat dan perhatiannya untuk pengabdian masyarakat peningkatan kualitas

Kopi Solok Radjo. Terimakasih juga diucapkan kepada masyarakat sekitar yang sudah meluangkan waktu untuk pengabdian ini.

### **Daftar Pustaka**

- [1] Ningtyas O, I., dan Trilaksana, A. 2014. "Perkebunan Kopi Rakyat di Jawa Timur 1920-1942.," AVATARA, e-Journal Pendidikan Sejarah, vol. 2, pp. 122-129.
- [2] J. J. Kusumo. 2014 "Rancang Bangun Perangkat Lunak Mengklasifikasi Kualitas Biji Kopi Dengan Metode Backpropagation (Studi Kasus : Material Warehouse PT. Santos Jaya Abadi)," Jurnal Tugas Akhir Universitas Narotama, pp. 1-10.
- [3] Anonim, 2020. [www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)
- [4] Darmanto, S. M., Adib, A., & Wijayanti, A. Perancangan Corporate Identity Dan Kemasan Kopi Surya Kintamani Bali. (On line) ([publication.petra.ac.id](http://publication.petra.ac.id), diakses 11 Juni 2018).
- [5] Elisa R., Hasyim A. I, & Lestari D. A. H. Analisis Daya Saing Dan Mutu Kopi Di Kecamatan Sumberjaya Kabupaten Lampung Barat. JIIA Vol. 4 (3): 253-261.
- [6] Wijaya, C. H. 2007. Pendugaan Umur Simpan Produk Kopi Instan Formula Merk-Z Dengan Metode Arrhenius. Skripsi tidak diterbitkan. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.