



**Pelatihan Manajemen Kafe (*Coffee Shop*) dan Barista Untuk Pemuda di Lingkungan Tj. Rejo Kecamatan Medan Sunggal**

**Coffee Shop and Barista Management Training for Youth In the Tj. Rejo, Medan Sunggal District**

**Oki Prayogi<sup>1</sup>, Ahmad Nadhira<sup>2</sup>, Triara Juniarsih<sup>2</sup>, Nina Unzila Angkat<sup>2</sup>, Puji Chairu Sabila<sup>3</sup>, Dedi Kurniawan<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tjut Nyak Dhien, Medan, Indonesia.

<sup>2</sup>Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Tjut Nyak Dhien, Medan, Indonesia.

<sup>3</sup>Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Tjut Nyak Dhien, Medan, Indonesia.

*e-mail Corresponding:* [oki.prayogi09@gmail.com](mailto:oki.prayogi09@gmail.com)

**Abstract**

*Nowadays, coffee-themed café businesses are popping up everywhere. This happens because of the habits of the community, especially young people who like to gather with friends in coffee shops/cafés. This habit of young people can be used as an opportunity for entrepreneurship. For this reason, this community service aims to provide knowledge to young people, especially those in the Tj. Rejo Medan Sunggal to take part in training on managing café and Barista management. This is done to foster an entrepreneurial spirit in young people. The results showed that the youth who participated in this training were enthusiastic and interested in starting a café business where business opportunities for this activity are still wide open. Moreover, this training has opened insights for young people to become entrepreneurs.*

**Keywords:** *training, Café management, Barista*

**Abstrak**

Sekarang ini bisnis usaha café bertajuk kopi bermunculan di mana-mana. Hal ini terjadi karena adanya kebiasaan masyarakat khususnya kaum muda yang suka berkumpul bersama teman-teman di warung kopi/caf e, kebiasaan kaum muda ini dapat dijadikan peluang untuk berwirausaha. Untuk itu pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada kaum muda terutama yang berada di lingkungan Tj. Rejo Medan Sunggal untuk mengikuti pelatihan bagaimana cara memajemen pengelolaan caf e dan Barista. Hal ini dilakukan untuk menumbuhkan semangat berwirausaha bagi kaula muda. Hasil yang diperoleh, para pemuda yang mengikuti pelatihan ini sangat antusias dan tertarik untuk memulai usaha caf e dimana peluang usaha untuk kegiatan ini masih terbuka lebar, dan dengan adanya pelatihan ini telah membuka wawasan bagi para kaum muda untuk berwirausaha.

**Kata Kunci:** pelatihan, Manajemen caf e, Barista



## Pendahuluan

Di era globalisasi yang pesat ini, memulai usaha atau bisnis merupakan hal yang sangat menjanjikan bagi pertumbuhan ekonomi. Bisnis cafe di Indonesia, khususnya di daerah perkotaan besar, berkembang pesat, banyak bermunculan pebisnis kecil hingga besar yang rela menyisihkan uangnya untuk membuka cafe. Kafe atau bisnis ini bisa dijalankan oleh anak muda atau bahkan orang tua, namun membuka kafe membutuhkan biaya yang tidak sedikit. Kafe adalah restoran informal yang dapat ditemukan di tengah kota atau di daerah padat penduduk. Mereka biasanya tetap buka sampai larut malam atau bahkan sepanjang hari. Karena perkembangan industri kafe, banyak kafe baru dibuka, sehingga menciptakan persaingan yang ketat (Metius & Risqy, 2022).

Penelitian dari (Afriyanti & Rasmikayati, 2018) menegaskan bahwa industri kafe merupakan jenis bisnis yang berkembang pesat seiring dengan pergeseran gaya hidup masyarakat yang semakin berkembang. Menurut Poniman dalam (Chambali, 2021) kafe merupakan tempat yang identik dengan meja dan kursi yang tertata rapi serta sofa yang nyaman. Menjual berbagai macam kopi dan makanan ringan sebagai pendukung, memiliki musik, dan memiliki suasana nyaman yang dapat dirasakan pelanggan. Kebanyakan pengusaha kuliner masa sekarang ini lebih menyukai menuliskan istilah kafe di plang bisnisnya daripada menuliskan kata kedai kopi. Selain memberi kesan yang lebih menarik ke calon pelanggan, konsep kafe pun lebih fleksibel. Paling tidak, dalam variasi minuman yang ditawarkannya (Riska & Alby, 2017).

Manajemen kedai kopi sangat penting karena bisnis tanpa manajemen yang efektif akan gagal (Coffee Education Center, 2018). Oleh karena itu, memiliki keahlian manajemen sangat penting apabila ingin menjalankan kedai kopi sendiri. Seberapa penting manajemen dalam bisnis dapat ditinjau dari segi: (1) Penataan, Dalam semua kegiatan harus ada persiapan yang jelas, termasuk membangun bisnis cafe. Kemudian, jika semuanya berjalan sesuai rencana, akan lebih mudah untuk mengevaluasi semua yang telah dilakukan. (2) Organisasi Pembuatan struktur organisasi yang sesuai dengan tujuan yang telah digariskan pada rencana sebelumnya menjadi fokus utama dari kegiatan ini. Sebuah struktur untuk sebuah organisasi adalah hasil dari sebuah organisasi. Kegiatan dalam industri kedai kopi akan lebih terfokus pada tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya dengan organisasi. (3) Penempatan. Dibutuhkan lokasi yang tepat untuk melaksanakan segala sesuatunya sesuai dengan rencana yang telah disusun sebelumnya. Proses



penjualan dalam industri kedai kopi dapat dilakukan dengan lebih efektif dan efisien jika dipilih penempatan yang tepat. Penempatan ini diharapkan dapat memanfaatkan sumber daya yang sudah ada dengan sebaik-baiknya. (4) Pengarahan Mendapatkan pengarahan adalah alasan kedua untuk mempelajari manajemen kedai kopi. Semua rencana yang telah tertata rapi dapat berjalan sesuai dengan arahan atau rencana sebelumnya berkat arahan ini. Seperti yang ditunjukkan oleh apa yang telah direalisasikan. (5) Pengawasan. Pengawasan sangatlah penting, dalam menjalankan menjalankan kedai kopi milik sendiri, pemilik dapat sekaligus menjadi pengawas Hasil dari pengawasan ini, dapat dilihat bagaimana pengelolaan dilakukan, apakah telah sesuai dengan rencana. Harusnya ada evaluasi untuk langkah selanjutnya apabila tidak sesuai dengan rencana di awal.

Selain itu pelatihan yang diberikan adalah pelatihan Barista. Pelatihan barista ini bertujuan untuk mengajarkan cara membuat dan menyeduh kopi, termasuk cupping, manual brewing, espresso-based, cappuccino, dan latte art, serta jenis dan karakteristik kopi (Binamutubangsa.com, 2014). Pemahaman tentang tugas dan profesi barista yang ramah dan profesional juga diberikan. Konsekuensinya, penyajian kopi yang nikmat tidak hanya dipengaruhi oleh kualitas biji kopi yang tinggi, tetapi juga oleh proses produksinya. Akibatnya, kita harus menjadi seorang profesional untuk memainkan peran krusial barista di setiap kedai kopi atau kafe

Seperti diketahui bersama bahwa akhir-akhir ini marak PHK massal, pemerintah selaku regulator melakukan peningkatan implementasi program padat karya, dan juga mendorong pertumbuhan UMKM dengan usaha pelatihan (BPMI Setwapres, 2022). Untuk membantu program pemerintah ini maka kami tim pengabdian masyarakat melakukan pelatihan manajemen café (coffee shop) dan barista untuk pemuda yang berada di lingkungan Tj. Rejo Kec. medan tunggal. Selain itu terdapat tujuan lain yang ingin dicapai yaitu untuk memberikan pengetahuan kepada kaum muda terutama yang berada di lingkungan Tj. Rejo Medan Sunggal untuk mengikuti pelatihan bagaimana cara memanajemen pengelolaan café dan Barista. Hal ini dilakukan untuk menumbuhkan semangat berwirausaha bagi kaula muda.



## Metode Penerapan

Pengabdian ini menerapkan metode ceramah, demonstrasi, dan tanya jawab. Dilaksanakan pada tgl 30 Desember 2022 di Jln. Setia Budi No. 194. Tj. Rejo Kec. Medan Sunggal, Kota Medan Sumatera Utara. Tepatnya di Insomnia café. Metode ceramah digunakan untuk menyajikan materi tentang bagaimana cara mengelola café. Demonstrasi digunakan untuk mempraktekkan barista. Tanya jawab untuk mengevaluasi sejauh mana pemahaman peserta terhadap materi yang telah disajikan.

## Tahapan Pelaksanaan

Tahapan ini dibagi menjadi 3 bagian:

- a. Tahapan persiapan: pada tahap ini dilakukan persiapan berupa berdiskusi dengan mitra, mengundang peserta, menentukan jadwal kegiatan, mencari pemateri dan barista. Mengurus izin ke lingkungan stempat dan kegiatan teknis lainnya
- b. Tahapan pelaksanaan: pada tahapan ini dilakukan pelatihan terhadap 25 orang pemuda setempat. Dimulai pada pukul 10:00 wib – 17:00 wib. Yang dibagi kepada 3 sesi, sesi 1 selama 2 jam yaitu pelatihan manajemen café; dilanjutkan pukul 13:00 -15.00 sesi barista kemudian 15:00 -17:00 sesi tanya jawab.
- c. Tahapan evaluasi: evaluasi dilihat pada sesi tanya jawab dari sesi ini akan diukur sejauh mana antusias peserta, dan pemahamannya terhadap materi yang telah disajikan

## Hasil dan Pembahasan

Pada tahapan persiapan berjalan sangat baik, sambutan kepala lingkungan diadakannya kegiatan ini sangat memberikan apresiasi, dan mendukung kelancaran acara ini. Kepala lingkungan memberikan saran kepada kami golongan pemuda yang dapat diundang dalam kegiatan pelatihan ini. Yang pada akhirnya terkumpul sekitar 25 orang pemuda yang bersedia mengikuti pelatihan ini yang diadakan tgl 30 desember 2022 dari pukul 10:00 wib sampai 17:00 wib. Pada mitra yaitu imsomnia café dengan senang hati memberikan tempat dan waktu untuk dilaksanakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Kegiatan ini berlangsung dengan sangat baik. Berikut adalah gambaran saat pemateri memberikan pemahaman bagaimana pengelolaan café.



**Gambar 1.** Pemateri memberikan gambaran tentang pengelolaan manajemen café

Pada sesi kedua adalah bagian barista. Barista mempraktekkan bagaimana membuat coffee yang tergambar seperti dibawah ini:



**Gambar 2.** Proses pembuatan Coffee oleh barista.

Setelah proses demonstrasi oleh barista. Maka tahapan terakhir adalah proses evaluasi yaitu sesi tanya jawab, antusias peserta tergambar seperti di bawah ini:

Dari seluruh tahapan maka dapat disimpulkan bahwa pengabdian masyarakat untuk pelatihan bagaimana cara memanajemen pengelolaan café dan praktek Barista berjalan dengan lancar. antusias peserta dalam pelatihan ini juga terlihat jelas. Berdasarkan hasil evaluasi

dinyatakan 90% peserta termotivasi dalam usaha café dan memahami dasar-dasar manajemen pengelolaan café. Dan peserta juga antusias dalam pembuatan coffee oleh barista.



**Gambar 3.** Tahapan evaluasi dan Foto bersama

## Kesimpulan

Pelatihan manajemen café (coffee shop) dan barista untuk pemuda di lingkungan tj. rejo kec. medan sunggal berjalan dengan sangat baik. Hasil yang diperoleh para pemuda yang mengikuti pelatihan ini sangat antusias dan tertarik untuk memulai usaha café dimana peluang usaha untuk kegiatan ini masih terbuka lebar, dan dengan adanya pelatihan ini telah membuka wawasan bagi para kaum muda untuk berwirausaha. Selain itu kegiatan ini sangat mendukung proram pemerintah ditengah melandanya badai PHK. Kegiatan ini juga membantu pemerintah untuk mendongkrak perekonomian masyarakat terutama kalangan masyarakat kecil.

## Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kami ucapkan kepada mitra yaitu Imsomnia café, dan kepala lingkungan Tj. Rejo Medan sunggal yang telah membantu terhadap kelancaran pengabdian masyarakat ini.

## Daftar Pustaka

Afriyanti, S., & Rasmikayati, E. (2018). Studi Strategi Pemasaran Terbaik Berdasarkan Perilaku Konsumen Dalam Menghadapi Persaingan Antar Kedai Kopi Di Jatinangor. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 4(3), 856–872.



- Chambali, Getsy Azizah (2021) *Analisis Preferensi Konsumen Pada Pengunjung Eazy Coffee Jombang*. Undergraduate thesis, STIE PGRI Dewantara Jombang.
- Binamutubangsa.com. (2014). *Pelatihan Barista*. Www.Binamutubangsa.Com. <https://binamutubangsa.com/program-vokasi-bina-mutu-bangsa/pelatihan-barista/>
- BPMI Setwapres. (2022). *Antisipasi PHK Massal, Pemerintah Terus Tingkatkan Program Padat Karya*. Www.Wapresri.Go.Id. <https://www.wapresri.go.id/antisipasi-phk-massal-pemerintah-terus-tingkatkan-program-padat-karya/>
- Coffee Education Center. (2018). *Rahasia Sukses Manajemen Coffee Shop*. Www.Coday.Id. <https://www.coday.id/manajemen-coffee-shop/>
- Metius, F. S. K., & Risqy, R. (2022). Implementasi Majamen Operasional Pada Bisnis Thrift Shop dan Cafe. *AOSCM: Articles on Operations and Supply Chain Management (OSCM)*, 1(1), 1–18.
- Riska, M., & Alby, M. F. (2017). *Mau Buka Kafe? Catat Langkah-langkah Ini*. Money.Kompas.Com. <https://money.kompas.com/read/2017/02/21/080921826/mau.buka.kafe.catat.langkah-langkah.ini?page=all>