

Aplikasi Artisan Sebagai Solusi Mempermudah Roastery (Studi Kasus: Pelaku Usaha Moon)

Siti Aisyah¹⁾, *Mutia Sari²⁾, Raihan Saputra³⁾, Fakri Mursala⁴⁾

^{1,2,3,4}Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Indonesia

Email: siti.aisyah@uinsu.ac.id¹⁾; mutiasari81318@gmail.com²⁾; raihansprtra52@gmail.com³⁾; mursalafakri@gmail.com⁴⁾

Cara Mensitasi Artikel ini:

Aisyah.S., Sari, M., Saputra, R., & Mursala, F. (2022). Aplikasi artisan sebagai solusi mempermudah roaster (Studi kasus: Pelaku usaha moon). *Abdimasy: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 70-80. <https://doi.org/10.46963/ams.v3i2.694>

DOI

<https://doi.org/10.46963/ams.v3i2.694>

Sejarah Artikel

Diterima: 22/ 12/ 2022

Direvisi: 07/ 12/ 2022

Diterbitkan: 31/12/2022

*) Corresponding Author

mutiasari81318@gmail.com

Editorial Address

Kampus Panam (Parit Enam)
STAI Auliaurasyidin, Jl. Gerilya
No. 12 Tembilahan Barat, Riau,
Indonesia, 29213
abdimasy@stai-tbh.ac.id

Kata Kunci:

Artisan; Roastery; Kopi

Keywords:

Artisan; Roastery; Coffee

Abstract: Roastery is an activity that is used to determine or make coffee powder that comes from coffee beans, coffee itself is a traditional drink that has many flavors which is used as an alternative drink for teenagers which of course has its bitter characteristics, this article also discusses regarding how coffee lovers can make coffee into a drink that can attract young people by making it better in terms of processing, with such demands an ARTISAN application was created which can help make coffee taste better and not cause a different taste because influenced by the heat temperature when roasting coffee. This research aims to deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus dan teknik pengambilan prove how the ARTISAN application can play a role in helping coffee entrepreneurs to get a good coffee and have the same taste due to the same temperature at the time of roasting. This study uses a qualitative descriptive research method with a case study approach and data collection techniques, namely direct observation, which produces a satisfaction for business people and coffee connoisseurs from the benefits of the ARTISAN application from the coffee roasting process.

Abstrak: Roastery adalah sebuah kegiatan yang digunakan untuk menentukan atau membuat bubuk kopi yang berasal dari biji kopi, kopi sendiri merupakan sebuah minuman tradisional yang mempunyai banyak rasa yang dijadikan sebagai minuman alternatif bagi para remaja yang tentunya dengan ciri khas pahitnya, dalam artikel ini juga dibahas mengenai bagaimana cara para pecinta kopi untuk membuat kopi menjadi minuman yang dapat menarik kaum muda dengan membuatnya menjadi lebih baik dalam hal pengolahannya, dengan adanya tuntutan demikian maka dibuat sebuah aplikasi ARTISAN yang dapat membantu membuat rasa kopi yang lebih baik dan tidak menimbulkan rasa yang berbeda karena dipengaruhi suhu panas pada saat meroasting kopi. penelitian ini bertujuan untuk membuktikan bagaimana cara aplikasi ARTISAN ini dapat berperan dalam membantu para pelaku usaha kopi untuk mendapatkan sebuah kopi yang baik dan mempunyai rasa yang sama dikarenakan adanya suhu yang sama pada saat meroasting. Penelitian ini menggunakan metode penelitian data yaitu observasi langsung, yang menghasilkan sebuah kepuasan pelaku

usaha dan penikmat kopi dari manfaat aplikasi ARTISAN dari proses meroasting kopi.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC-BY-SA)

PENDAHULUAN

Kopi merupakan minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk yang ada sejak zaman dahulu, dengan pengolahan yang sederhana dan juga tanpa adanya inovasi yang dapat membuat rasa kopi yang beraneka ragam seperti halnya di zaman sekarang tetapi dengan peminat yang cukup banyak dan bahkan menjadi minuman yang populer dengan varian yang sama dan dibudidayakan lebih dari 50 negara (Bot958, 2022).

Moon roastery sendiri sudah berdiri dari pertengahan tahun 2021 yang dimiliki oleh benjamin gafur, benjamin gafur sendiri ialah anak mahasiswa us semester 5 dari jurusan bahasa jepang ia memulai bisnis ini karena ketertarikannya dengan industri kopi dan ingin terjun langsung dalam dunia roasting kopi, dengan tujuan untuk membantu para petani karena diakhir akhir tahun covid 19 yang sangat berdampak bedar kepada para petani. Dengan bentuk kecintaannya kepada kopilah ia membentuk moon roastery dengan cerita moon roastery sendiri benjamin gafur yang biasa dipanggil bang iben memberikan filosofi nama merek dagangnya yaitu moon roastery, nama moon roastery sendiri dibuat langsung oleh bang iben yang di ambil dari bulan dikarenakan bang iben sendiri meroasting kopinya di lantai 3 rumahnya yang membuat ia berfikir bahwa tempat ia meroasting tempat yang paling dekat dengan bulan makan dari itu nama roasting kopinya ialah moon roastery. Sudah banyak cafe shop yang

bekerja sama langsung dengan moon roastery yang mempercayakan kopi mereka memakai hasil roasting dari moon roastery dan tentu saja ketika kami mencoba beans kopi dari moon roastery rasanya sangat menakjubkan, tidak salah bahwa kecintaan kita akan suatu hal akan membuat produk tersebut dengan semaksimal mungkin dan sebaik mungkin yang bisa kita lihat dari hasil roasting di moon roastery.

Dengan adanya tuntutan kemajuan didunia minuman yang mempunyai beragam inovasi – inovasi yang membuat pecinta kopi harus melakukan inovasi – inovasi. Menurut data Internasional Coffee Organizational (ICO) yang dirangkum oleh (Mahmudan, 2022), konsumsi kopi di Indonesia mencapai 5 juta kantong berukuran 60 kilogram pada tahun 2020/2021. Hal ini menunjukkan peningkatan sebesar 4,04% dibandingkan pada tahun sebelumnya yang sebesar 4,81 juta kantong berukuran 60 kilogram. Data ini menunjukkan bahwas kopi bukan lagi minuman yang bersifat kuno dan menjadikan para pemuda tidak menginginkan atau terkesan malu saat mengkonsumsi minuman kopi. Oleh karena itu para pelaku usaha kopi melakukan inovasi kopi yang beradaptasi dengan digitalisasi seperti halnya untuk melakukan inovasi dari tanaman kopi untuk menciptakan rasa yang berbeda yang menjadikan inovasi kopi beragam. Selain dari pada proses penanaman kopi para pelaku usaha kopi melakukan inovasi dari proses mengolah biji kopi yang belum disangrai

menjadi kopi yang siap minum atau sudah disangrai seperti yang kita tau yaitu proses roasting kopi oleh para roastery.

Digitalisasi yang digunakan dalam proses menyangrai kopi adalah berupa alat yang bernama roasting machine, alat ini digunakan untuk menyangrai biji kopi yang masih hijau menjadi biji kopi yang siap di olah menjadi bubuk kopi atau pun olahan minuman kopi. Perkembangan inovasi yang terjadi terus dilakukan oleh pelaku usaha kopi untuk mempermudah serta meningkatkan inovasi digitalisasi dengan membuat aplikasi “ARTISAN“ yang dapat mempermudah dan dapat mengetahui tingkat suhu yang sedang berjalan pada saat proses menyangrai biji kopi, dan kita juga tahu grafik yang dibuat oleh aplikasi tersebut yang dimana didalam aplikasi tersebut terdapat informasi tentang waktu, suhu drum, suhu beans, grafik, kepadatan kopi, kadar air kopi, total waktu.

Berdasarkan survei yang dilakukan oleh kelompok 1 bidang pengabdian kepada masyarakat, kemajuan digitalisasi berupa penggunaan aplikasi untuk mempermudah roastery ini belum berjalan. Hal ini dilihat bahwasannya masih ada pelaku yang melakukan usahanya secara manual seperti pelaku usaha Moon Roastery, dimana pelaku usaha Moon Roastery yaitu bapak Benjamin Gafur mengatakan “saya belum pernah mencari tahu tentang aplikasi untuk roastery ini, karena saya fikir tidak mungkin ada aplikasi seperti itu dan saya takut tidak efektif dalam penggunaannya”.

Melihat kondisi tersebut, peneliti ingin membahas lebih lanjut mengenai analisis kemudahan aplikasi artisan dalam membantu usaha roastery.

Penelitian ini dilakukan agar para pelaku usaha roastery dapat mengenal aplikasi ARTISAN yang akan mempermudahnya dalam melakukan peroasteryan kopi.

METODE

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Program ini ditujukan kepada para pelaku roastery yang bernama Moon Roastery yang terletak di Komplek Evergreen, Jl. Amal, Sunggal, Kec. Medan Sunggal, Kota Medan, Sumatera Utara. Waktu pelaksanaan program yaitu bulan Oktober - November 2022. Pelaksanaan dan implementasi program dibuat dalam bentuk pengajaran langsung dan buku (manual book) pedoman aplikasi ARTISAN.

Persiapan Pelaksanaan

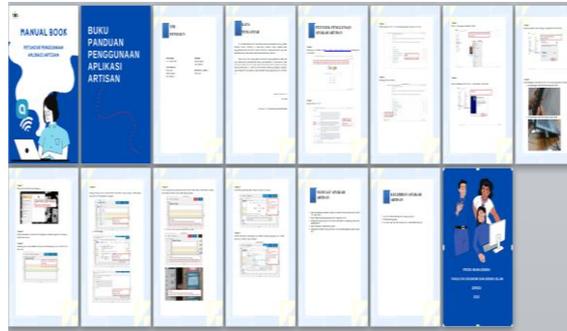
Kegiatan dalam program ini adalah menghasilkan modul atau manual book pedoman pemakaian aplikasi ARTISAN. Persiapan pembuatan manual book dilakukan dengan berbasiskan observasi terkait penggunaan langsung dengan menghubungkan mesin roastery dengan aplikasi ARTISAN.

Pembuatan Manual Book Pedoman Penggunaan Aplikasi ARTISAN

Manual Book pedoman aplikasi ARTISAN disusun berdasarkan pemakaian langsung kelokasi pengabdian. Buku ini dibuat sebagai pedoman yang berisi pemaparan langkah penggunaan aplikasi ARTISAN pada mesin roastery, agar para pelaku usaha Moon Roastery dapat mempraktikannya kembali sesuai dengan prosedur dan tata cara yang benar. Konten dalam buku dibuat sedetail mungkin agar dapat dipahami. Isi dari manual book ini meliputi tata cara pemakaian, manfaat aplikasi, serta kelebihan aplikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program dilaksanakan secara luring atau langsung selama 1 bulan lebih. Adapun hasil program dijelaskan sebagai berikut:

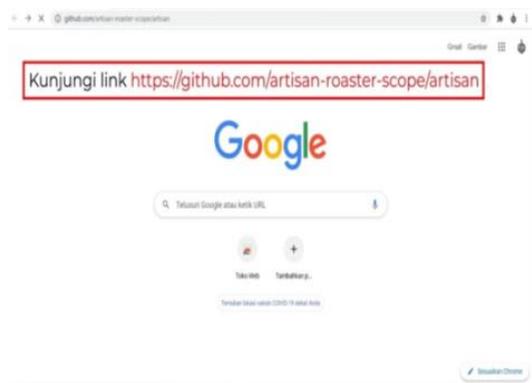


Gambar 1: Buku Pedoman Penggunaan Aplikasi ARTISAN

Buku pedoman penggunaan aplikasi ARTISAN yang berisi 15 halaman yang memuat sampul atau cover, tim penyusun, kata pengantar, petunjuk penggunaan, manfaat, dan kelebihan aplikasi. Gambar 5 diatas memperlihatkan tampilan sampul atau cover dan dalam-halaman lain yang ada didalam buku.

Dalam buku ini disebutkan ciri-ciri dari proses terjadinya sebuah tahapan penggunaan aplikasi ARTISAN yang dapat dijelaskan sebagai berikut :

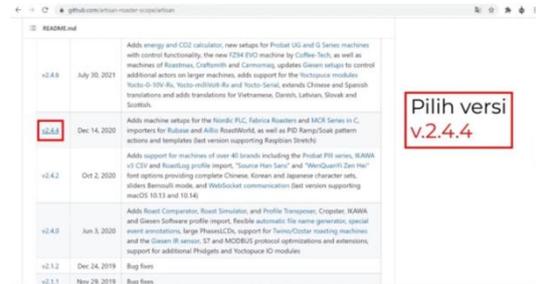
Table 1



Gambar 2 : Mengunjungi situs artisan yaitu <https://github.com/artisan-roaster-scope/artisan>

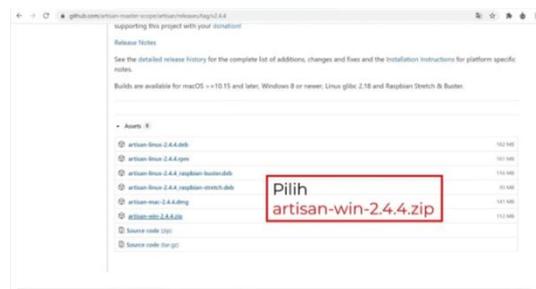
roaster-scope/artisan dan mengklik situs tersebut.

Tahap 2



Gambar 3 : Mengklik Versi V.2.4.4

Tahap 3



Gambar 4 : Setelah menekan Versi V.2.4.4 selanjutnya mengklik artisan-win-2.4.4.zip

Tahap 4



Gambar 5 : Menunggu download selesai

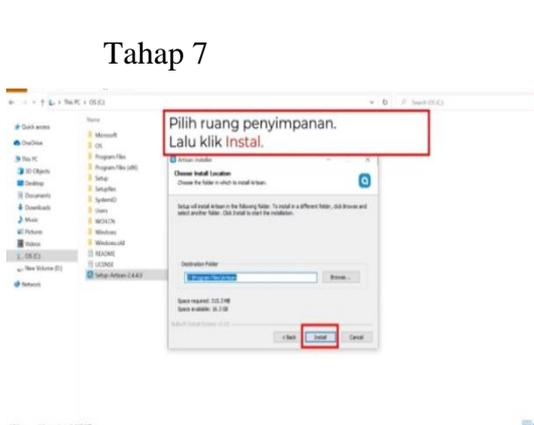
Tahap 5



Gambar 6 : Open file lalu jangan lupa untuk di extract
Tahap 6



Gambar 7 : Ketika sudah muncul “Welcome To Artisan Setup” lalu klik next
Tahap 7

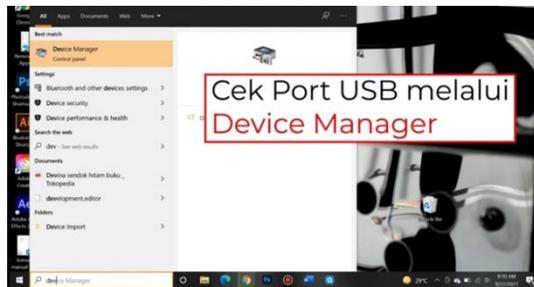


Gambar 8 : Jangan lupa untuk memilih ruang penyimpanan dan lalu klik Instal
Tahap 8



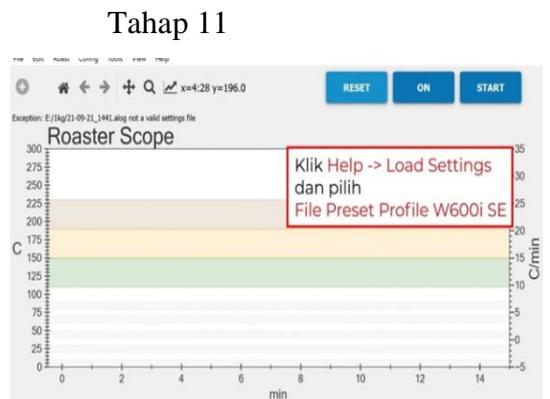
Gambar 9 : Menyambungkan kabel USB ke Thermometer Center 301

Gambar 10 : Menyambungkan kabel USB ke laptop yang akan dipakai.
Tahap 9



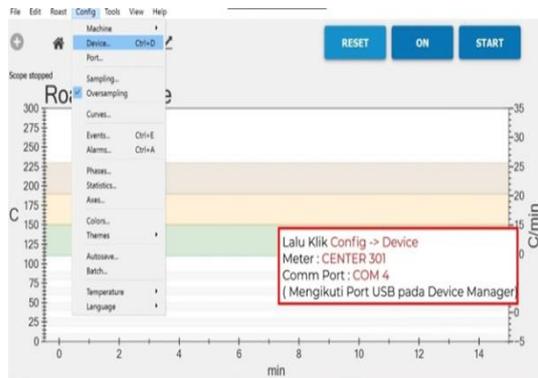
Gambar 11 : Mengecek Port USB di Device Manager

Tahap 10
Setelah semua tahap berjalan lancar kita langsung bisa membuka aplikasi Artisan yang sudah kita download



Gambar 12 : Setelah aplikasi Artisan terbuka klik Help lalu Load Setting dan pilih File Preset Profile W600i SE

Tahap 12



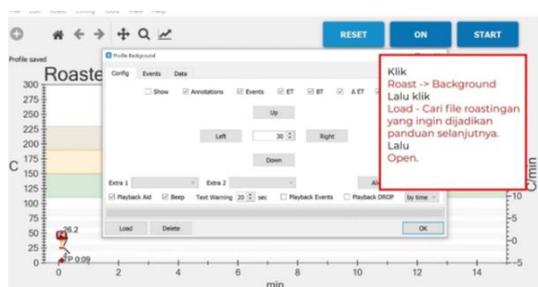
Gambar 13 : Mengklik Config > Device lalu klik Meter : CENTER 301 dan Comm port : COM 4 Harus mengikuti Port USB pada device manager.

Tahap 13



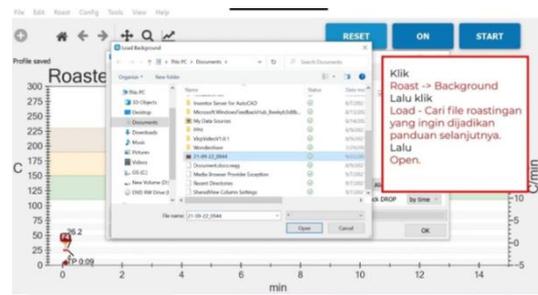
Gambar 14 : Klik on yang ada di pojok kanan atas lalu ET dan BT akan terbaca oleh software jika sudah terbaca maka Software Artisan Sudah dapat digunakan.

Tahap 14



Gambar 15 : Untuk Menyimpan data grafik roasting Pilih menu file lalu save

Tahap 15



Gambar 16 : Setelah semua tahap berjalan dengan lancar maka kita dapat mengulang proses ini untuk meroasting bacht kopi yang selanjutnya.

Pembuatan buku panduan memiliki beberapa manfaat bagi pelaku roastery yakni dapat digunakan sebagai solusi pengukuran suhu pada saat roastery dengan prosedur yang tepat, sehingga memudahkan para pelaku usaha roastery dalam melihat suhu beserta grafik yang tersedia didalam aplikasi. Sehingga dapat mengefisienkan waktu dalam perosteryan.

Dalam melakukan pengabdian masyarakat yang dilakukan pada tanggal 16 Oktober 2022 dimana berakhir masa pengabdian kepada masyarakat adalah pada tanggal 4 November 2022 kegiatan-kegiatan yang dilakukan pada pengabdian masyarakat ini dapat dijelaskan sebagai berikut

1. adalah melakukan survei ke tempat karaoke dengan kopi. survei ini dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat kepada tempat pelatihan kopi yang akan dilakukan sosialisasi mengenai penggunaan aplikasi artisan yang dapat mempermudah dalam melakukan pertandingan kopi dan juga menentukan rasa serta

menentukan kualitas kopi dari postingan itu sendiri.

2. melakukan memperkenalkan teknologi aplikasi artisan kepada pelaku roastery itu dilakukan dalam waktu 1 hari yaitu pada tanggal 17 Oktober 2022 dua dimana hal ini diperlakukan untuk lebih memperkenalkan atau mempromosikan hal yang akan dilakukan sebagai alat bagian kepada masyarakat berbasis teknologi untuk pelaku usaha mikro kecil menengah atau UMKM lebih mengetahui akan
3. manfaat yang akan dilakukan oleh alat aplikasi artisan untuk melakukan roasting.
4. tahapan selanjutnya adalah mempraktekkan alat teknologi berupa aplikasi atasan kepada pelaku roastery. tahapan ini merupakan tahapan inti dari pada pengajian masyarakat berbasis teknologi yaitu dengan melakukan praktek atau pengajaran penggunaan alat yang dilakukan dalam waktu tempo 2 hari yaitu pada tanggal 21 Oktober 2022 sampai pada tanggal 22 Oktober 2022 yang dilakukan sebagai praktek acuan untuk pemahaman kepada pelaku usaha mikro kecil menengah untuk lebih memahami mengenai penggunaan alat yang akan dilakukan sebagai mempermudah kerja daripada pelaku UMKM.

Selanjutnya dilakukan melihat hasil roasting yang menggunakan alat artisan. Pada tahapan ini setelah kita

mempraktekkan alat teknologi aplikasi arti saat ini kepada pelaku usaha mikro kecil menengah selanjutnya kita melihat hasil hosting yang menggunakan aplikasi artisan dengan hasil routing yang tidak menggunakan aplikasi sehingga UMKM ini dapat lebih melihat Bagaimana manfaat daripada ada aplikasi artisan atau aplikasi roasting ini dengan cara roasting yang sederhana apakah yang lebih baik memakai aplikasi atau tidak hal itu dapat dikembalikan kepada pelaku UMKM untuk lebih menilainya

1. Pada tahapan ini dilakukan pada tanggal 23 Oktober 2022.
2. selanjutnya adalah pada tanggal 24 Oktober 2022 melihat respon pasar dengan hasil roasting Melalui penggunaan aplikasi artisan. sehingga pada tahapan ini kita dapat melihat bagaimana Pelanggan dari pada pelaku usaha mikro kecil menengah yang bergerak dalam bidang perkopian ini dapat melihat bagaimana pelanggannya merespon hasil copy yang berhasil dari roasting aplikasi artisan Apakah berdampak positif pada hasil penjualan atau berdampak negatif pada penjualan Pada tahapan ini dapat dilihat dan menurut hasil dari pengabdian masyarakat kami penikmat kopi yang melaporkan hasil daripada kopi dari aplikasi artisan ini adalah hasil kopi yang terbaik dengan konsisten rasa dan juga tekstur sehingga tidak menghilangkan rasa asli dari kopi tersebut yaitu pahit.

selanjutnya pada tanggal 25 Oktober 2022 kami melakukan pengecekan penggunaan alat teknologi yaitu aplikasi artisan dengan pelaku usaha mikro kecil menengah yang merupakan tahapan 1 Hal ini dilakukan untuk lebih melihat dan mengawal Bagaimana pelaku usaha mikro kecil menengah ini menggunakan aplikasi ini apakah berdampak baik atau tidak Dan apakah lebih mengerti cara menggunakannya atau tidak sehingga pada tahapan pengecekan satu ini kami melakukan yang namanya pemantauan daripada kephahaman

1. pelaku usaha mikro kecil menengah.
2. selanjutnya yaitu tahapan pengecekan kedua pada tanggal 26 Oktober 2022 yang selanjutnya kami melihat bagaimana kelancaran daripada pelaku usaha untuk melakukan penggunaan aplikasi artisan sebagai aplikasi andalan di perusahaannya atau di usahanya untuk lebih menekankan penjualan yang terbaik bagi pelanggannya.
3. Selanjutnya pengecekan ketiga pada tanggal 27 Oktober 2022 Hal ini dilakukan sebagai konsisten pengecekan penggunaan atau efektivitas daripada pengabdian masyarakat kepada pelaku usaha mikro kecil menengah yaitu adalah pelaku usaha dalam hal ini usaha dunia perkopian yang menggunakan aplikasi artisan yang telah kami demonstrasikan atau telah kami lakukan

pengajaran kepada pelaku usaha tersebut.

4. pengecekan ke-4 atau pengecekan terakhir pada tanggal 28 Oktober 2022 di mana pengecekan ini dilakukan untuk meningkatkan kemahiran daripada pelaku usaha mikro kecil menengah untuk menggunakan aplikasi artisan sebagai Aplikasi roasting kopi nya yang di mana hal ini berdampak baik pada penjualan karena merupakan respon positif dari pelanggannya terhadap hasil dari roasting kopi yang dari aplikasi artisan.

selanjutnya merupakan tahapan yang dilakukan untuk membandingkan penggunaan aplikasi artisan oleh pelaku

1. UMKM itu dilakukan pada tanggal 29 Oktober 2022 yang di mana hal ini bermaksud untuk melakukan perbandingan penggunaan aplikasi artisan oleh pelaku usaha mikro kecil menengah dengan apa yang telah kami ajarkan Apakah sebanding sehingga penggunaan aplikasi ini tidak salah yang berdampak tentunya terhadap penjualan dan juga rasa dari kopi yang di roasting.
2. selanjutnya adalah Pada tahapan kedua yang dilakukan juga dengan untuk membandingkan penggunaannya aplikasi artisan atau fungsi-fungsi kecil daripada aplikasi tersebut yang ada dalam aplikasi itu dengan kemahiran dari pada pelaku usaha mikro kecil menengah yang merupakan

- sebuah cara efektif atau cara tercepat yang dilakukan untuk menghemat waktu daripada pelaku usaha mikro kecil menengah tersebut yang dilakukan pada tanggal 30 Oktober 2022.
3. Pada tahapan selanjutnya yaitu kami melakukan peninjauan rasa setelah menggunakan aplikasi artisan ini dilakukan merupakan Tahapan pertama penunjang rasa ini kami akan melihat bagaimana rasa kopi yang dihasilkan oleh hasil roasting para pelaku usaha mikro kecil menengah Apakah sama dengan rasa kopi yang setelah kami melakukan pengajaran pada mereka pada tanggal 22 Oktober 2022 apakah merupakan hasil yang sama sehingga mereka tidak mengalami kerugian atau kemunduran dari pada segi penjualan mereka.
 4. selanjutnya tahap kedua peninjauan pada tanggal 1 November 2022 Hal ini dilakukan juga untuk melihat konsistensi daripada Hasil roasting kopi menggunakan aplikasi artisan yang merupakan tahapan akhir dari pada pengecekan peninjauan tersebut.
 5. selanjutnya yaitu kami melakukan evaluasi tahap pertama pada tanggal 2 November 2022 pada tahap evaluasi ini kami melakukan evaluasi terhadap hasil daripada pengabdian masyarakat kami untuk segera sekiranya dapat dilakukan perbaikan di setiap kekurangan dan dapat berbuat yang terbaik bagi pendataan pengabdian masyarakat selanjutnya.
 6. ini merupakan tahapan evaluasi yang kedua pada tanggal 4 November 2022 yang di mana per tanggal 4 November ini kami merampungkan apa saja evaluasi yang harus kamu lakukan terhadap diri kami sendiri dengan evaluasi yang dilakukan terhadap UMKM tersebut.
- selanjutnya pada tanggal 8 November 2022 persiapan 1 sampai dengan persiapan 5 pada tanggal 17 November 2022 hal ini diambil manfaat sebagai persiapan dalam melakukan Laporan atau mempersiapkan Pengabdian masyarakat kami untuk sekiranya Hal ini dapat dilihat dari juga evaluasi evaluasi yang telah dilakukan terhadap kegiatan kami ini untuk selanjutnya dapat dimanfaatkan Bagi siapapun yang ingin melakukan pengabdian masyarakat sehingga mereka tidak
1. lagi melakukan kesalahan kesalahan atau kekura¹⁶ kekurangan yang kami lakukan dengan kami mencantumkan hasil evaluasi tahap 1 dan hasil evaluasi tahap 2 yang telah kami lakukan.
 2. bentuknya Tahap terakhir adalah kami melakukan pengumpulan laporan pengabdian masyarakat kepada khalayak umum atau melalui orang-orang yang melakukan atau memerlukan laporan pengabdian masyarakat kami yang kami nilai sebagai

manfaat bagi selanjutnya kepada siapa saja yang dapat melakukan pengabdian masyarakat yang mungkin saja mempunyai teknik yang sama yaitu teknik aplikasi.

Luaran Tambahan

Pada tahap keluaran tambahan yang akan kami lakukan untuk mengabadikan masalah pada masyarakat yaitu dengan melakukan sebagai berikut.

1. mengeluarkan laporan pengabdian masyarakat berbentuk buku kepada umum untuk sekian lama dipelajari yang dimana manfaat ini lebih ke arah pengajaran secara berkelanjutan terhadap pelaksanaan pengabdian masyarakat untuk kedepannya sehingga hari melakukan 2 hari tahap evaluasi untuk lebih memperdalam hasil laporan kami dipaparkan mengenai bagaimana dan apa kekurangan yang anda lakukan terhadap hal-hal yang telah kami berikan.
2. selanjutnya adalah dengan mengeluarkan modul ajar penggunaan aplikasi artisan yang kami lakukan untuk melakukan pengabdian masyarakat kepada pelaku usaha mikro kecil menengah Hal ini dapat dilakukan sebagai dampak upaya kepada pelaku usaha mikro kecil menengah yang mempunyai usaha yang sama di dunia kopi untuk segalanya dapat mempelajari aplikasi artisan ini dan untuk meningkatkan nilai jual daripada kopi

tersebut dikarenakan aplikasi artikan ini mempunyai banyak manfaat mengenai konsisten dan rasa Karena pada saat melakukan roasting tidak ada kopi yang terlalu matang atau mempunyai sumbu yang berbeda dengan teman lainnya sehingga mempunyai rasa yang konsisten dan juga enak.

3. Selanjutnya kami juga melakukan upaya pembuatan artikel untuk dipublish kepada masyarakat umum sehingga masyarakat yang mempunyai keinginan untuk melihat Bagaimana hasil dari laporan kami selanjutnya dilakukan aplikasi artikel ilmiah buat untuk lebih mendalam mengenai hasil daripada ada dia masyarakat yang kamu lakukan yang itunya publikasi artikel ini juga bermanfaat besar dan juga bisa dikatakan sebagai pengabdian masyarakat secara berkelanjutan untuk masyarakat melakukan usaha mikro kecil menengah yang tidak kami dapat melakukan pengabdian terhadap usahanya.

SIMPULAN

Dalam melakukan pengabdian masyarakat ini kami mempunyai luaran tambahan yang dilakukan untuk lebih membuat pembukuan atau dokumentasi daripada hasil kegiatan pengabdian masyarakat kami dilakukan kurang lebih dalam waktu tempo 10 hari akan dilakukan untuk lebih mempunyai manfaat atau lebih ke arah pengajaran berkelanjutan kepada siapa saja yang akan melakukan pengabdian masyarakat. kami

juga melakukan adanya penggunaan atau pembuatan modul yang dilakukan untuk kiranya dapat bermanfaat bagi masyarakat yang ingin anda tidak sempat X min 6 b menggunakan kepada dirinya untuk dapat kiranya mengetahui aplikasi artisan ini digunakan Bagaimana caranya dan apa manfaatnya juga akan diterapkan kepada modul yang akan dikeluarkan atau dibuat.

DAFTAR PUSTAKA

Bot958. (2022, November 1). Kopi. *WIKIPEDIA*.

<https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kopi>

Mahmudan, A. (2022, June 9). Berapa Konsumsi Kopi Indonesia Pada 2020/2021? *DataIndonesia.Id*.
[https://dataindonesia.id/sector-](https://dataindonesia.id/sector-riil/detail/berapa-konsumsi-kopi-indonesia-pada-20202021)

Bot958. (2022, November 1). Kopi. *WIKIPEDIA*.

<https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kopi>

Mahmudan, A. (2022, June 9). Berapa Konsumsi Kopi Indonesia Pada 2020/2021? *DataIndonesia.Id*.
<https://dataindonesia.id/sector-riil/detail/berapa-konsumsi-kopi-indonesia-pada-20202021>