

## Peningkatan Keterampilan dan Pembelajaran Kearifan Lokal Dalam Pembuatan Minuman Kopi Di Desa Wisata Kemiren, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur

Anwar Basalamah<sup>1\*</sup>, Sri Fajar Ayuningsih<sup>2</sup>, Fitri Abdillah A.<sup>3</sup>, Shandy Susanto<sup>4</sup>, Timotius Agus Rachmat<sup>5</sup>, Maria Prihandrijanti<sup>6</sup>

<sup>1-5</sup>Program Studi Bisnis Perhotelan, Fakultas Kewirausahaan dan Bisnis, Universitas Agung Podomoro, Central Park Mall Lantai 3 Jl. Let. Jend. S. Parman Kav. 28, Jakarta, Indonesia

<sup>6</sup>Program Studi Arsitektur, Fakultas Perencanaan dan Desain Berkelanjutan, Universitas Agung Podomoro, Central Park Mall Lantai 3 Jl. Let. Jend. S. Parman Kav. 28, Jakarta, Indonesia

<sup>1</sup>e-mail: [anwar.basalamaha@podomorouniversity.ac.id](mailto:anwar.basalamaha@podomorouniversity.ac.id)\*, <sup>2</sup>e-mail: [sri.ayuningsih@podomorouniversity.ac.id](mailto:sri.ayuningsih@podomorouniversity.ac.id), <sup>3</sup>e-mail: [fitri.abdillah@podomorouniversity.ac.id](mailto:fitri.abdillah@podomorouniversity.ac.id), <sup>4</sup>email: [shandy.susanto@podomorouniversity.ac.id](mailto:shandy.susanto@podomorouniversity.ac.id), <sup>5</sup>email: [timotius.rachmat@podomorouniversity.ac.id](mailto:timotius.rachmat@podomorouniversity.ac.id), <sup>6</sup>email: [maria.prihandrijanti@podomorouniversity.ac.id](mailto:maria.prihandrijanti@podomorouniversity.ac.id)

\* Penulis Korespondensi

Received: Juni, 2024

Accepted: November, 2024

Published: Desember, 2024

### Abstract

*Coffee is a beverage that is a drink of friendship for the Osing people in Banyuwangi. Coffee is also the main drink in the development of the Kemiren tourism destination. The aim of PkM is to increase the ability of local communities in serving and marketing coffee through social media. The implementation of this activity is focused on the needs of the Kemiren tourism village partners. The form of activity is a training and coaching clinic consisting of training on serving coffee drinks, developing a coffee menu and training on product styling & photography. The location was centered at Jaran Goyang Cafe, Kemiren Village, Banyuwangi with the number of participants reaching 25 people. The PkM results show the enthusiasm of the community following the program and discussing the development of Osing Coffee. Several trainings that have been carried out show differences in the closeness of interactions which influence the enthusiasm to improve the quality of coffee serving. Evaluation is carried out by holding a small competition among participants and assessed by the PkM team. These indicators are expected to strengthen the program's impact in increasing the community's skills and enthusiasm to develop Osing Coffee as part of a local tourism attraction. Suggestions for the next PKM activity are to provide the required training materials in the form of basic barista skills and optimize social media as a means of promotion and marketing*

**Keywords:** local wisdom, coffee, tourism village, Banyuwangi

## **Abstrak**

*Kopi merupakan minuman yang menjadi minuman persahabatan bagi masyarakat Osing di Banyuwangi. Kopi juga merupakan minuman utama dalam pengembangan destinasi pariwisata Kemiren. Tujuan PkM adalah untuk meningkatkan kemampuan masyarakat lokal dalam penyajian dan pemasaran kopi melalui social media. Pelaksanaan kegiatan ini difokuskan sesuai kebutuhan mitra desa wisata Kemiren. Bentuk kegiatan adalah pelatihan dan coaching clinic terdiri dari pelatihan penyajian minuman kopi, pengembangan menu kopi dan pelatihan product styling & photography. Lokasi dipusatkan di Kafe Jaran Goyang, Desa Kemiren, Banyuwangi dengan jumlah peserta mencapai 25 orang. Hasil PkM menunjukkan entusiasme masyarakat mengikuti program dan berdiskusi tentang pengembangan Kopi Osing. Beberapa pelatihan yang telah dilakukan menunjukkan perbedaan kedekatan interaksi yang berpengaruh pada semangat untuk meningkatkan kualitas penyajian kopi. Evaluasi dilakukan dengan membuat kompetisi kecil dari peserta dan dinilai oleh tim PkM. Indikator-indikator ini diharapkan mampu memperkuat dampak program dalam meningkatkan keterampilan dan semangat masyarakat untuk mengembangkan Kopi Osing sebagai bagian dari daya tarik pariwisata lokal. Saran untuk kegiatan PKM selanjutnya adalah memberikan materi pelatihan yang dibutuhkan berupa keterampilan dasar barista serta optimalisasi media sosial sebagai sarana promosi dan pemasaran.*

**Kata kunci:** Kearifan Lokal, Kopi, Desa Wisata, Banyuwangi

## **1. PENDAHULUAN**

Potensi masyarakat di wilayah Indonesia dapat dikembangkan melalui pengembangan desa wisata yang berbasis pada pengembangan potensi alam, pertanian, sosial, dan budaya lokal. Masyarakat pedesaan dapat berperan dan berpartisipasi dalam inisiatif pengembangan masyarakat berbasis agrowisata (Rorah, 2012). Hal ini sejalan dengan pertumbuhan sumber daya manusia dan alamnya. Dukungan kepada masyarakat dan perhatian dalam pengembangan desa wisata secara berkelanjutan perlu dilakukan dalam rangka memaksimalkan potensi desa dan masyarakat. Pengembangan desa wisata dapat memberikan dampak paling positif bagi kesejahteraan petani dan masyarakat pedesaan dengan terus mengamati potensi desa dan masyarakat. Pengenalan dan penumbuhan produk pariwisata daerah melalui penggunaan tema-tema yang dikemas dengan memanfaatkan unsur budaya dan alam sering dikenal dengan istilah wisata tematik (Semara dan Arianty, 2023). Salah satu kekayaan alam yang menjanjikan dan terus berkembang di era ini adalah tanaman kopi.

Era gelombang kopi menyoroti bagaimana konsumsi kopi berevolusi dari sekedar kebutuhan sehari-hari ke sebuah mobilitas konsumen yang menginginkan adanya unsur pertukaran pengalaman dan pengetahuan, dan ini menunjukkan bahwa keragaman pemanfaatan kopi semakin berkembang dan berkaitan lebih lanjut dengan pariwisata kopi (Setiyorini, dkk., 2023). Mengingat Indonesia kaya dengan ragam kopi khas tiap daerahnya, wisata tematik merupakan salah satu

strategi yang efektif untuk pariwisata. Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Indonesia terus mendorong wisata kopi menjadi wisata tematik nasional (Alatas, 2023).

Wisata tematik kopi tentunya dapat menawarkan pengalaman baru bagi wisatawan saat menikmati kopi khas nusantara yang beraneka ragam. Hal ini ditekankan oleh Hall (2019), yang menyatakan bahwa selain menawarkan pengalaman otentik kepada wisatawan dan meningkatkan nilai pengalaman pelanggan, wisata kopi juga membantu pengembangan brand image destinasi, sehingga akan memberi dampak signifikan terhadap budaya lokal dan pembangunan ekonomi. (Pan, 2022; Casalegno, dkk., 2019)

Wisata tematik kopi merupakan sebuah pengalaman berwisata yang berbeda, dengan memberikan wisatawan tidak hanya menikmati secangkir minuman kopi langsung dari tempat asalnya saja, namun juga dapat menghadirkan kenikmatan suasana perkebunan (*coffee plantation*), aktivitas panen kopi, mengikuti proses penyangraian kopi, hingga mempelajari sejarah dan budaya daerah tersebut (Kemenparekraf, 2021).

Di Indonesia, terdapat 5 (lima) daerah yang telah menerapkan dan mengembangkan wisata tematik kopi sebagai daya tarik pariwisatanya. Adapun daerah tersebut yaitu, desa wisata Catur di Kintamani, Kabupaten Bangli, Bali; Bali Pulina di desa Pujung Kelod, Kabupaten Gianyar, Bali; Mesastila, Magelang, Jawa Tengah; Doesoen Kopi Sirap, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah; serta kebun kopi Malabar di Pangalengan, Jawa Barat (Lasono, 2021)

Selain lima daerah tersebut di atas, Kabupaten Banyuwangi juga mengusung tema kopi dalam mengembangkan wisata kuliner di wilayahnya. Hal ini selaras dengan sejarah yang mencatat bahwasanya Banyuwangi juga dikenal memiliki daerah perkebunan yang menjadi produsen kopi dan kakao. Salah satu festival kuliner yang mendapat perhatian dari masyarakat luas adalah Festival Ngopi Sepuluh Ewu di desa wisata Kemiren, Kabupaten Banyuwangi. Festival yang mengajak masyarakat menikmati secangkir kopi tubruk khas Banyuwangi ini sudah berjalan sejak 12 tahun lalu. Hal ini sebagai bentuk penghormatan warga setempat kepada wisatawan yang berkunjung ke Banyuwangi dengan menyuguhkan kopi yang telah menjadi budaya di desa Kemiren.

Sebagai desa wisata, secara administratif Desa Kemiren berada di kecamatan Glagah, Kabupaten Banyuwangi dan sangat dikenal dengan kebudayaan Osing yang masih sangat kental menyatu dalam keseharian masyarakatnya (Silalahi dan Asy'ari, 2022). Masyarakat suku Osing memiliki kearifan lokal yang sangat banyak dan tertuang dalam bentuk artefak maupun tradisi. Tradisi ngopi di Desa Kemiren memang tak sebatas menikmati seduhan biji kopi, namun ada pesan filosofis yang terkandung dalam tiap cangkirnya. Dengan secangkir kopi, bisa menyatukan beragam perbedaan serta merekatkan tali persaudaraan (Husdinariyanto, 2019).

Dalam perkembangannya, tantangan yang dihadapi oleh mayoritas pelaku desa tematik adalah berkaitan dengan sumber daya manusianya. Tidak terkecuali pada kawasan desa Kemiren sendiri, adanya gap antara petani kopi di kawasan ini yang belum sadar benar bagaimana integrasi antara komoditas kopi dengan sektor

pariwisata. Selayaknya petani pada umumnya yang lebih fokus hanya kegiatan produksi hasil perkebunan kopinya saja. Namun beberapa pelaku usaha kopi mulai melirik adanya potensi pariwisata melalui keberadaan kopi di kawasan. Sayangnya para penggiat kopi ini masih belum begitu yakin implementasi pemanfaatan wisata kopi itu sendiri.

Hingga saat ini, seluruh kegiatan wisata dalam pengembangan wisata tematik kopi bersifat masih bersifat apa adanya atau belum terstruktur. Beberapa petani kadang masih harus memainkan berbagai peran, mulai dari pemandu wisata hingga menjual produk kopi (dari biji hijau hingga produk jadi) dari area perkebunannya.

Disisi lain, masyarakat di Kabupaten Banyuwangi, masih belum menyadari keunikan dan kelebihan dari kopi asli Banyuwangi itu sendiri. Sehingga mayoritas warga setempat masih mengkonsumsi kopi yang berasal dari luar Banyuwangi. Hal ini berkaitan pula dengan pengetahuan pelaku usaha minuman berbasis kopi yang masih memfokuskan pada keahlian dari sisi penyajian kopinya saja.

Dari lebih dari itu, penguasaan pelayanan minuman berbasis kopi, para pengusaha kedai kopi, kafe atau coffee shop Kabupaten Banyuwangi belum memaksimalkan daya tarik kopi lokal atau hasil perkebunan kopi asal daerah sendiri. Penyajian kopi lokal yang menarik dan berkelas diharapkan akan membawa suasana bisnis kopi yang lebih berkualitas. Hal ini juga perlu juga didukung oleh strategi pemasaran yang menarik dan jitu, apalagi di zaman digital saat ini, penggunaan media sosial akan sangat membantu dalam memasarkan produk-produk berbasis kopi di kawasan Banyuwangi.

Oleh karena itu, pentingnya kesadaran masyarakat akan produk kopi lokal di Banyuwangi menjadi acuan dalam program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di desa Kemiren beberapa waktu lalu. Dengan mengangkat kearifan lokal dari kopi asal Banyuwangi, maka penyajian dan pemasaran minuman kopi perlu dihadirkan dalam balutan yang lebih berkelas dan dapat ditawarkan melalui social media melalui tehnik-tehnik yang sederhana.

Adapun metode PkM yang diambil lebih berfokus pada metode kualitatif melalui observasi, Focus Group Discussion dan wawancara yang dilakukan langsung di kawasan desa Kemiren, kabupaten Banyuwangi.

## **2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN**

Pelaksanaan kegiatan ini difokuskan sesuai kebutuhan mitra dan komunitas desa wisata Kemiren. Bentuk kegiatan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berbentuk pelatihan dan coaching clinic.

Sedangkan lokasi pelaksanaannya dipusatkan di Kafe Jaran Goyang, Desa Kemiren, Banyuwangi dengan jumlah peserta mencapai 25 orang warga setempat.

Adapun bentuk kegiatannya dilaksanakan dalam beberapa sesi:

### **A. Sesi 1 - Pelatihan Penyajian Minuman Kopi**

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran potensi wisata kopi bagi sumber daya manusia yang berkaitan dengan usaha berbasis kopi, seperti

pelaku usaha kopi, pengelola kafe, praktisi kopi / barista dan masyarakat umum. Bahan kajian pada pelatihan ini lebih fokus pada

**B. Sesi 2 - Pengembangan Menu Kopi Berbasis Kopi Asli Banyuwangi**

Dalam pelaksanaannya, peningkatan pengembangan produk minuman kopi serta pelayanan yang menonjolkan kearifan lokal dan disajikan dalam standar internasional. Adapun pelaku usaha kedai kopi yaitu Kafe Jaran Goyang menjadi salah satu pelaku usaha kafe yang terpilih. Kegiatan ini para barista mendapat pelatihan dengan metode simulasi dalam membuat menu-menu minuman kopi berbasis kopi asli Banyuwangi.

**C. Sesi 3 - Pelatihan Product Styling & photography yang berkaitan makanan dan minuman.**

Kegiatan ini berisi pelatihan mengenai tata cara penataan produk kuliner dan fotografi dengan menggunakan smartphone dengan teknik yang sederhana. Tujuan program ini tentunya akan membantu para pelaku bisnis minuman kopi dalam aspek pemasaran makanan dan minumannya melalui media sosial.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil penelusuran informasi awal dengan wawancara dengan perwakilan mitra pengabdian kepada masyarakat di kawasan desa kemiren, maka dapat disimpulkan bahwa adanya kebutuhan para pengiat usaha bisnis kopi, praktisi, barista dan pelaku UMKM dalam hal pemenuhan keterampilan dan pengetahuan dasar dalam memulai dan menjalankan bisnis minuman kopi. Walaupun di wilayah Kabupaten Banyuwangi cukup banyak bermunculan usaha-usaha minuman berbasis kopi, namun hingga saat ini secara operasional masih dijalankan secara sederhana dan belum mengacu pada standar penyajian minuman sekelas restoran atau hotel berbintang.

Untuk menjawab permasalahan tersebut, maka pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah diluncurkan dengan lancar pada tanggal 19-20 November 2022 di desa wisata Kemiren, Kabupaten Banyuwangi. Adapun peserta yang hadir dan terlibat mencakup segenap pemangku kepentingan terkait, di antaranya yakni Wakil Kepala Desa, para pelaku UMKM, guru dan siswa dari SMK setempat, dan perwakilan dari BUMDES.

Hasil pelatihan di Desa Wisata Kemiren dapat disajikan dalam bentuk data kuantitatif dan kualitatif untuk menggambarkan keberhasilan program. Dari total 25 peserta, sebanyak 20 orang (80%) berhasil mempraktikkan teknik penyajian kopi baru yang diajarkan selama pelatihan. Selain itu, 18 peserta (72%) mampu menciptakan menu kopi kreatif, menunjukkan pemahaman terhadap materi pengembangan menu.

Dalam kompetisi fotografi produk, 12 peserta (48%) berhasil menghasilkan foto yang memenuhi kriteria visual menarik, dengan penilaian berdasarkan kreativitas, komposisi, dan pencahayaan. Rata-rata skor penilaian dari tim PkM untuk tiga karya terbaik adalah 85/100, menunjukkan kualitas yang baik dan

potensi untuk promosi produk di media sosial. Peserta yang belum mencapai hasil optimal disarankan mengikuti pendampingan lanjutan untuk meningkatkan teknik mereka. Data ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta menunjukkan antusiasme dan peningkatan keterampilan melalui program ini.

Tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan sebagai berikut:

#### A. Observasi Lapangan

Setelah sebelumnya melakukan diskusi awal dengan mitra secara daring melalui aplikasi zoom meeting, maka kegiatan observasi lapangan menjadi salah satu tahapan penting guna melihat secara langsung terkait kawasan wisata dan kondisi usaha minuman kopi pada kedai-kedai kopi setempat. Termasuk melihat kondisi lapangan tempat kegiatan pelatihan yang akan diadakan pada keesokan harinya.



Gambar 3.1. Kegiatan observasi lapangan di Desa Kemiren, Kabupaten Banyuwangi.  
[Sumber: Dokumen Pribadi]

#### B. Pembukaan kegiatan PKM

Acara kegiatan PKM ini dilaksanakan pada tanggal 19-20 November 2022 bertempat di Kafe Jaran Goyang, salah satu UMKM pelaku usaha minuman berbasis kopi yang menjadi andalan Desa Kemiren, Kabupaten Banyuwangi. Pada kesempatan ini, acara dibuka oleh perwakilan tim PKM Universitas Agung Podomoro yaitu Maria Prihandrijanti dan Anwar Basalamah yang menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan PKM kepada peserta dan pemangku kepentingan yang hadir pada kegiatan ini.



Gambar 3.2. Pemateri dan peserta pelatihan di Desa Wisata Kemiren, Kabupaten Banyuwangi.  
[Sumber: Dokumen Pribadi]

### C. Pelatihan Dasar Meracik Minuman Kopi

Pelatihan ini memberikan dasar-dasar pengetahuan dan keterampilan meracik kopi yang disesuaikan dengan tren dan standar pelayanan restoran. Kegiatan ini dilatih langsung oleh salah satu dari tim pengabdian kepada masyarakat yang memiliki latar belakang sebagai pengajar Food & Beverage Service dengan pengalaman dari hotel berbintang di Jakarta. Adapun materi yang diberikan tidak hanya berisi paparan teori dasar minuman kopi dan cara penyajiannya saja. Pada sesi ini, demonstrasi meracik kopi menjadi menarik perhatian peserta. Lebih dari itu, pelatihan ini memberikan kesempatan kepada peserta untuk ikut langsung belajar meracik kopi yang baik dan benar.



Gambar. 3.3. Pelatih memberikan pelatihan meracik minuman kopi.  
[Sumber: Dokumen Pribadi]

### D. Demonstrasi Meracik Minuman Kopi oleh Mitra PKM

Pada sesi ini, pemateri memberikan kesempatan kepada peserta pelatihan, khususnya mitra UMKM Kafe Jaran Goyang untuk berbagi pengetahuan dan

mendemonstrasikan cara meracik minuman kopi tradisional sesuai kebiasaan mereka saat melayani tamu.



Gambar 3.4. Demonstrasi mitra PKM dalam meracik minuman kopi.  
[Sumber: Dokumen Pribadi]

#### E. Coaching Clinic

Berdasarkan hasil demonstrasi yang dilakukan mitra dalam meracik minuman kopi, maka pemateri memberikan review dan saran terkait bagaimana sebaiknya meracik minuman kopi sesuai dengan yang telah dilatihkan pada sesi awal kegiatan ini.



Gambar 3.5. Review dan diskusi dari pemateri.  
[Sumber: Dokumen Pribadi]

#### F. Pengembangan Menu Minuman untuk Mitra PKM

Setelah menyaksikan demonstrasi peracikan minuman kopi oleh peserta PKM dan juga berdasarkan diskusi saat coaching clinic, maka tim pemateri PKM merasa perlu adanya pengembangan menu minuman kopi untuk dapat



diaplikasikan pada usaha minuman kopi, khususnya untuk mitra UMKM Kafe Jaran Goyang. Oleh karenanya, pemateri langsung memberikan beberapa resep inovasi minuman dan melakukan demo cara meraciknya untuk nantinya dapat dijadikan tambahan menu dan ditawarkan oleh mitra kepada pelanggannya.

Salah satu strategi inovasi peracikan resep minuman kopi dilakukan dengan menambahkan beberapa bahan baru, di antaranya matcha bubuk (green tea powder), aneka sirup dengan flavor menarik (vanila, karamel dll). Selain itu, dilakukan dengan menambahkan aneka rempah kering untuk menambah aroma minuman kopi, di antaranya kayu manis, kapulaga, cengkih.



Gambar 3.6. Hasil racikan menu minuman kopi hasil inovasi.  
[Sumber: Dokumen Pribadi]

#### G. Pelatihan Fotografi dan Penataan Produk Minuman Kopi untuk Promosi

Sesi ini disampaikan oleh salah satu tim PKM, yaitu Sri Fajar Ayuningsih. Paparan, demo dan praktek product styling & photography untuk minuman kopi yang disampaikan pada kegiatan ini telah disesuaikan dengan kondisi mitra di desa Kemiren, Kabupaten Banyuwangi.

Dalam product styling ini lebih dikhususkan pada bagaimana menata produk kopi yang tepat, dengan tampilan menarik dan memiliki daya jual. Lalu, untuk pemotretan produknya dilakukan dengan memanfaatkan smartphone karena lebih praktis dengan hasil foto maksimal. Dalam pelaksanaannya, peserta sangat antusias mencoba dan mempraktekkan langsung cara memotret berbagai produk minuman kopi yang nantinya dapat digunakan dalam menunjang pemasaran dan promosi produk minuman kopi, termasuk dalam pemanfaatannya di media sosial.



Gambar 3.7. Praktek pengambilan foto produk minuman kopi oleh peserta pelatihan.  
[Sumber: Dokumen Pribadi]



Gambar 3.8. Hasil pengambilan foto produk minuman kopi oleh peserta pelatihan.  
[Sumber: Dokumen Pribadi]



Gambar 3.9. Hasil pengambilan foto produk minuman kopi oleh peserta pelatihan.  
[Sumber: Dokumen Pribadi]

#### H. Pemberian Hadiah dan Kenang-kenangan

Untuk mengukur tingkat keberhasilan pelatihan, maka diadakan kompetisi kecil bagi para peserta untuk mengirimkan hasil pengambilan foto produk minuman kopi. Lalu, tim PKM memberikan penilaian kepada beberapa peserta yang berhasil menampilkan hasil foto produk minuman berbasis kopi mereka langsung di media sosial. Untuk kompetisi ini tersedia beberapa hadiah sebagai bentuk apresiasi bagi pemenang.



Gambar 3.10. Pemberian hadiah sebagai bentuk apresiasi kepada peserta yang berhasil mempraktekkan pelatihan fotografi produk kopi.

#### 4. KESIMPULAN

Dengan terlaksananya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Agung Podomoro di desa wisata Kemiren ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi peserta mitra sehingga terjadi peningkatan kapasitas pelaku UMKM kopi. Diharapkan pula pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh dapat dibagikan kepada rekan, keluarga dan kerabat peserta sekalian.

Sebagai saran untuk kegiatan PKM selanjutnya adalah memberikan materi pelatihan yang dibutuhkan untuk peningkatan kapasitas pelaku UMKM kopi selaku pihak mitra, di antaranya pelatihan ketrampilan dasar barista serta optimalisasi media sosial sebagai sarana promosi dan pemasaran.

#### PERNYATAAN PENGHARGAAN

Ucapan terima kasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya disampaikan kepada komunitas Osing di Kemiren, Banyuwangi serta secara khusus kepada beberapa fasilitator lokal yang terlibat secara intensif dalam kegiatan ini yaitu: Ibu Wiwin Indiarti, Bpk Mastuki, dan Bpk Dedi. Penghargaan juga disampaikan pada Sekolah Adat Pasinauan yang membuka ruang seluas-luasnya pada pengembangan kearifan lokal Osing.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alatas, M.B.I. (2023) Sandiaga: Wisata kopi sangat potensial dikembangkan. <https://www.antaraneews.com/berita/3335139/sandiaga-wisata-kopi-sangat-potensial-dikembangkan>
- Kememparekraf/Baparekraf RI (2021) Siaran Pers: Memparekraf: Kopikalyan Promosikan Parekraf dan Beragam Kopi Khas Nusantara di Tokyo. <https://kememparekraf.go.id/berita/siaran-pers-memparekraf-kopikalyan-promosikan-parekraf-dan-beragam-kopi-khas-nusantara-di-tokyo>
- Lasono, I. N. (2021) 5 Wisata Tematik Kopi, Pengalaman Baru Menikmati Kopi Nusantara. Retrieved from <https://travel.kompas.com/read/2021/08/09/111910127/5-wisata-tematik-kopi-pengalaman-baru-menikmati-kopi-nusantara?page=all>.
- Pan, Q. (2023). The Past, Present and Future of Coffee Tourism. *Open Journal of Business and Management*, 11, 688-703. <https://doi.org/10.4236/ojbm.2023.112037>
- Semara, I. M. T., Arianty, AA. A. S. (2023) Pengembangan Wisata Tematik Berbasis Kuliner Di Desa Wisata Serangan. *Jurnal Industri Perjalanan Wisata*. Vol. 10. No. 2, Desember 2022. <https://doi.org/10.24843/IPTA.2022.v10.i02.p24>
- Setiyorini, H. P. D., Chen, T., Josephine, C., Pryce, J. (2023) Seeing coffee tourism through the lens of coffee consumption: A critical review. *European Journal of Tourism Research*. Vol. 34. <https://doi.org/10.54055/ejtr.v34i.2799>
- Silalahi, A. T., dan Asy'ari, R. (2022) Desa Wisata Kemiren: Menemukenali dari Perspektif Indikator Desa Wisata dan Pariwisata Berbasis Masyarakat. *Jurnal of Tourism, Hospitality and Destination*. Vol. 1 No.1. February 2022, 14-24. <https://doi.org/10.55123/toba.v1i1.104>