

## Pengembangan Keterampilan Barista Melalui Pelatihan Kerja di Disnaker Kota Tangerang

Laras Annisa Ulfitri Nedi<sup>1\*</sup>, Aisha Nadya<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Islam Syekh-Yusuf Tangerang

\*Corresponding author, e-mail: [laras.aun@unis.ac.id](mailto:laras.aun@unis.ac.id)

**Abstract:** The barista training organized by the Labor Office of Tangerang City aims to improve work skills in the coffee industry. This activity took place over three days (April 23–25, 2025) with 30 participants of productive age. The training included theory (types of coffee, processing methods, coffee equipment), followed by practical coffee-making sessions (latte art, brewing). The integrated training method combined lectures, demonstrations, and hands-on practice. Evaluation results showed an increase in knowledge and skills in coffee brewing, as well as the growth of entrepreneurial motivation among participants. This activity is relevant to the needs of the growing domestic coffee market and supports the reduction of unemployment risk by strengthening vocational competencies. In conclusion, the barista training had a significant social impact by empowering participants as prospective workers or coffee entrepreneurs.

**Keyword :** Barista Training; Entrepreneurship; Vocational Skills.

---

### Riwayat Artikel

<b>Received:</b> <i>21 Juni 2025</i>	<b>Revised:</b> <i>07 Juli 2025</i>	<b>Accepted:</b> <i>24 Juli 2025</i>	<b>Published:</b> <i>31 Juli 2025</i>
---	--	---	--

---

**Citation (APA):** Nedi, L. A. U., & Nadya, A. (2025). Pengembangan Keterampilan Barista Melalui Pelatihan Kerja di Disnaker Kota Tangerang. *Jurnal Karya Abdi Bangsa (JKAB)*, 1(1), 27-33.

---

## PENDAHULUAN

Pengangguran merupakan salah satu permasalahan sosial-ekonomi yang masih menjadi fokus utama pemerintah di berbagai tingkat, baik pusat maupun daerah. Angka pengangguran yang tinggi dapat berdampak pada berbagai aspek kehidupan masyarakat, mulai dari penurunan daya beli, peningkatan kemiskinan, hingga berkurangnya produktivitas daerah. Pemerintah Kota Tangerang, sebagai salah satu kota penyangga ibu kota negara, menghadapi tantangan serupa. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, upaya pemerintah daerah dalam menekan angka pengangguran menunjukkan hasil yang positif. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) Kota Tangerang berhasil turun dari 9,07% pada tahun 2021 menjadi 5,92% pada tahun 2024 (Badan Pusat Statistik (BPS) Banten, 2024). Penurunan ini tidak hanya mencerminkan keberhasilan program penciptaan lapangan kerja, tetapi juga menjadi indikator adanya peningkatan partisipasi dan kualitas tenaga kerja lokal.

Meskipun capaian tersebut patut diapresiasi, tantangan mempertahankan dan mempercepat tren penurunan TPT masih memerlukan perhatian serius. Hal ini disebabkan oleh dinamika pasar kerja yang terus berubah, terutama akibat perkembangan teknologi, perubahan gaya hidup konsumen, dan persaingan global. Oleh karena itu, peningkatan keterampilan kerja masyarakat menjadi langkah strategis untuk memastikan bahwa angkatan kerja di Kota Tangerang memiliki kompetensi yang relevan dengan kebutuhan industri.

Salah satu sektor yang mengalami pertumbuhan signifikan dan menyerap banyak tenaga kerja adalah industri kopi. Fenomena "*coffee culture*" atau budaya minum kopi yang berkembang di kalangan masyarakat, khususnya generasi muda, telah mendorong munculnya berbagai usaha kedai kopi, mulai dari skala kecil hingga waralaba besar. Data Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia (AEKI) menunjukkan bahwa konsumsi kopi domestik meningkat setiap tahun, seiring dengan bertambahnya jumlah kafe dan kedai kopi di berbagai daerah. Kondisi ini menciptakan peluang besar bagi tenaga kerja terampil, khususnya barista, yang memiliki peran penting dalam menentukan kualitas produk dan pelayanan.

Barista bukan sekadar pekerja yang membuat minuman kopi, melainkan profesional yang bertanggung jawab dalam menciptakan pengalaman menikmati kopi bagi pelanggan. Tugas mereka meliputi pengoperasian mesin espresso, penguasaan teknik *latte art*, pemilihan dan penggilingan biji kopi, hingga interaksi yang membangun kenyamanan pelanggan (Abd. Rahman Yusuf & Syafruddin Rais, 2023). Kompetensi ini terbagi menjadi dua kategori utama, yaitu keterampilan teknis dan non-teknis. Keterampilan teknis mencakup kemampuan mengoperasikan peralatan kopi, mengatur rasio seduhan, serta menjaga konsistensi rasa. Sementara itu, keterampilan non-teknis meliputi komunikasi efektif, keramahan dalam pelayanan, dan kemampuan menangani keluhan pelanggan. Keduanya saling melengkapi dan sangat menentukan keberhasilan usaha kedai kopi.

Menyadari potensi tersebut, Dinas Ketenagakerjaan Kota Tangerang kembali menyelenggarakan program pelatihan barista yang ditujukan bagi masyarakat usia produktif yang belum memiliki pekerjaan tetap. Program ini tidak hanya membekali peserta dengan keterampilan meracik kopi, tetapi juga memperkenalkan prinsip-prinsip kewirausahaan, seperti manajemen usaha, pengelolaan keuangan sederhana, dan strategi pemasaran. Dengan pendekatan ini, peserta diharapkan tidak hanya siap bekerja di industri kopi, tetapi juga mampu merintis usaha kedai kopi mandiri yang berdaya saing.

Pelatihan vokasional ini memiliki urgensi yang tinggi karena mampu menjawab dua permasalahan sekaligus: mengurangi angka pengangguran dan meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat. Dalam jangka panjang, keberhasilan program semacam ini diharapkan dapat menciptakan ekosistem wirausaha baru di Kota Tangerang, memperluas lapangan kerja, dan mendorong pertumbuhan ekonomi daerah secara berkelanjutan.

## METODE

Pelatihan barista ini dilaksanakan di Gedung Ketenagakerjaan Kecamatan Tangerang, Kota Tangerang. Lokasi pelatihan dipilih dengan pertimbangan memiliki kapasitas memadai, fasilitas listrik dan air yang mendukung operasional mesin kopi, serta akses yang mudah dijangkau peserta. Pelaksanaan pelatihan berlangsung pada 24–25 April 2025, di mana hari pertama diisi dengan penyampaian materi teori, sedangkan hari-hari berikutnya difokuskan pada praktik intensif.

Peserta pelatihan berasal dari warga Kota Tangerang dengan prioritas bagi masyarakat usia produktif yang belum bekerja. Sasaran ini ditetapkan berdasarkan pertimbangan untuk mengurangi kesenjangan keterampilan kerja sekaligus memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat. Mayoritas peserta menunjukkan antusiasme tinggi, baik dalam mengikuti sesi teori maupun praktik. Mereka datang dari beragam latar belakang, mulai dari yang belum memiliki pengetahuan dasar mengenai kopi hingga yang sudah memiliki minat untuk memulai usaha di bidang minuman.

Sebelum pelaksanaan, panitia bersama Dinas Tenaga Kerja (Disnaker) Kota Tangerang melakukan serangkaian persiapan yang meliputi koordinasi teknis, penentuan jumlah peserta, dan pemilihan narasumber yang kompeten. Narasumber dipilih dari kalangan praktisi barista berpengalaman serta pelaku usaha kopi yang telah berhasil membangun bisnisnya. Selain itu, panitia menyiapkan peralatan lengkap seperti mesin *espresso*, *coffee grinder*, timbangan digital, teko *frothing*, serta biji kopi berkualitas dari jenis *Arabica* dan *Robusta*. Modul pelatihan juga disusun agar peserta memiliki panduan tertulis yang dapat dijadikan referensi setelah pelatihan.

Metode pelatihan dirancang dalam dua format utama, yaitu kelas materi dan praktik langsung. Pada sesi kelas, peserta mendapatkan penjelasan mengenai sejarah kopi, pengenalan alat dan bahan, teknik seduh manual (*manual brew*), serta strategi pengelolaan

usaha kecil (Prehanto et al., 2021). Penyampaian dilakukan secara interaktif melalui presentasi, diskusi, dan demonstrasi langsung. Sementara itu, sesi praktik memberikan kesempatan bagi peserta untuk mencoba berbagai metode penyeduhan, mengoperasikan mesin *espresso*, membuat *cappuccino* dan *latte*, serta mempelajari seni latte (*latte art*). Sebagai tambahan, narasumber juga memberikan demonstrasi pembuatan minuman non-kopi kreatif seperti cokelat panas dan minuman berbasis buah, yang dapat menjadi variasi menu usaha.

Keberhasilan pelatihan diukur melalui beberapa indikator, antara lain keaktifan peserta selama kegiatan, penguasaan keterampilan teknis, serta kemampuan mereka dalam menghitung harga pokok produksi dan menentukan harga jual. Peserta yang memenuhi persyaratan kehadiran dan lulus uji keterampilan mendapatkan sertifikat kompetensi dari Disnaker. Uji keterampilan ini dilakukan di akhir pelatihan, di mana setiap peserta diminta membuat minuman kopi sesuai standar yang telah diajarkan, termasuk kualitas rasa, teknik penyajian, dan kebersihan kerja.

Evaluasi pelatihan dilakukan dengan mengombinasikan observasi langsung selama praktik, penilaian hasil uji keterampilan, dan kuesioner umpan balik dari peserta. Data yang diperoleh menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi terhadap materi dan metode pelatihan, sekaligus memberikan masukan untuk penyempurnaan program di masa mendatang. Hasil ini menjadi indikator bahwa pendekatan pembelajaran berbasis praktik yang dipadukan dengan penyampaian materi kelas terbukti efektif dalam mentransfer keterampilan barista kepada peserta (Aristana & Syarifah, 1970).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan barista yang dilaksanakan di Kota Tangerang menghasilkan peningkatan yang signifikan pada kompetensi praktis peserta, baik dari aspek keterampilan teknis barista maupun pemahaman dasar kewirausahaan. Seluruh peserta mengikuti rangkaian kegiatan teori dan praktik dengan antusias, tercatat 100% peserta memenuhi persyaratan kehadiran dan kelulusan uji keterampilan sehingga berhak memperoleh sertifikat kompetensi dari Dinas Tenaga Kerja Kota Tangerang.



Gambar 1. Penyampaian Teori Pelatihan Barista

Berdasarkan hasil observasi lapangan, peserta mampu mengoperasikan mesin espresso secara mandiri, mulai dari proses *grinding*, *tamping*, hingga ekstraksi espresso dengan standar yang tepat. Selain itu, peserta juga terampil menyeduh kopi menggunakan metode *manual brew* seperti V60 (Sholikhah et al., 2025) dan *French Press*, dengan memperhatikan takaran, suhu air, dan waktu seduh. Pada sesi *latte art*, sebagian besar peserta berhasil menghasilkan pola dasar yang rapi, yang menjadi nilai tambah dalam estetika penyajian.



Gambar 1. Kegiatan Praktik Pelatihan Barista

Dari sisi kewirausahaan, peserta memperoleh pemahaman yang baik tentang konsep perhitungan biaya produksi, termasuk perhitungan harga pokok penjualan (HPP) dan strategi penetapan harga jual. Pemahaman ini sangat penting bagi mereka yang akan membuka usaha sendiri, agar dapat menetapkan harga kompetitif sekaligus menjaga keuntungan. Dalam sesi diskusi, peserta menyadari bahwa keberhasilan bisnis kopi tidak hanya ditentukan oleh kualitas rasa, tetapi juga oleh kemampuan membangun citra merek, memberikan layanan yang baik, dan menjaga hubungan dengan pelanggan.

Peningkatan kemampuan ini sejalan dengan literatur yang menyatakan bahwa kompetensi barista tidak hanya mencakup keterampilan teknis, tetapi juga keterampilan interpersonal dan pemahaman manajemen usaha. Keterampilan teknis seperti penguasaan teknik ekstraksi *espresso* dan seni *latte* dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan memperkuat citra kedai kopi, sedangkan keterampilan interpersonal seperti komunikasi yang baik dapat membangun loyalitas pelanggan.

Selain peningkatan keterampilan, pelatihan ini juga memperluas wawasan peserta tentang kerja tim dalam operasional kedai kopi, manajemen stok bahan baku, dan strategi promosi sederhana. Pengetahuan ini memperkuat kesiapan mereka untuk terjun langsung di industri kopi, baik sebagai pekerja terampil di kedai kopi maupun sebagai wirausaha

mandiri. Sesuai rencana tindak lanjut yang disusun bersama Disnaker Kota Tangerang, beberapa peserta telah menyatakan minat untuk memulai usaha kecil-kecilan di bidang minuman kopi, sementara yang lain mempersiapkan diri melamar pekerjaan di kedai kopi yang sedang berkembang di wilayah Kota Tangerang.

Temuan ini konsisten dengan hasil penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa pelatihan kerja berbasis praktik efektif meningkatkan keterampilan praktis di sektor pariwisata dan kuliner. Dari sudut pandang pemberdayaan masyarakat, pelatihan barista ini dapat dipandang sebagai strategi peningkatan kapasitas individu yang berimplikasi pada penambahan peluang kerja, pengembangan usaha lokal, dan penguatan ekonomi kreatif di tingkat daerah.

Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan peningkatan keterampilan teknis peserta, tetapi juga menumbuhkan kesadaran kewirausahaan yang mendorong mereka untuk memanfaatkan pengetahuan baru secara mandiri (Widyadhana et al., 2024). Keberhasilan ini menunjukkan bahwa pelatihan barista berbasis praktik yang terstruktur dan disertai pembekalan kewirausahaan memiliki potensi besar sebagai program berkelanjutan untuk mendukung pengurangan pengangguran dan pengembangan ekonomi lokal di Kota Tangerang.

## KESIMPULAN

Pelatihan barista yang diselenggarakan di Kota Tangerang terbukti memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan keterampilan teknis dan wawasan kewirausahaan peserta, khususnya generasi muda yang berada pada usia produktif. Melalui kombinasi metode pembelajaran teori dan praktik intensif, peserta memperoleh kompetensi barista sesuai standar industri kopi, mulai dari pengoperasian mesin *espresso*, teknik penyeduhan manual, hingga penguasaan dasar seni *latte*. Pendekatan ini sejalan dengan temuan dalam literatur (Malasari, 2025) yang menegaskan bahwa pembelajaran terapan berbasis praktik efektif membekali keterampilan kerja di sektor kuliner dan jasa.

Selain aspek teknis, pelatihan ini juga berkontribusi pada peningkatan partisipasi masyarakat dalam program pelatihan vokasional, yang pada gilirannya dapat memperkuat kapasitas tenaga kerja lokal. Antusiasme peserta dan keberhasilan seluruhnya dalam memperoleh sertifikat kompetensi menunjukkan bahwa program ini mampu menjembatani kesenjangan keterampilan, sekaligus membuka peluang lahirnya wirausaha baru di bidang kopi.

Secara teoritik, kegiatan pelatihan terapan berbasis praktik tidak hanya meningkatkan keterampilan praktis, tetapi juga memiliki peran strategis dalam pemberdayaan masyarakat. Untuk menjaga keberlanjutan dampaknya, pelatihan serupa di masa mendatang disarankan dilengkapi dengan program pendampingan usaha pasca-pelatihan, serta menjalin kemitraan dengan pelaku industri kopi lokal. Pendekatan tersebut diharapkan dapat memperluas

jejaring pemasaran, memperkuat motivasi wirausaha peserta, dan memastikan bahwa manfaat program dapat dirasakan dalam jangka panjang.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Abd. Rahman Yusuf & Syafruddin Rais. (2023). PERANAN BARISTA DALAM MENYAJIKAN MINUMAN KOPI BERKUALITAS DI CAFE EXCELSE VITKA POINT TIBAN KOTA BATAM. *JURNAL MENATA*, 2(1), 44-49. <https://doi.org/10.59193/jmt.v2i1.182>
- Aristana, I. N., & Syarifah, D. (1970). PENGARUH PENDIDIKAN DAN PELATIHAN TERHADAP PRESTASI KERJA KARYAWAN HOTEL SANTIKA PREMIERE BEACH RESORT. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 3(1). <https://doi.org/10.22334/jihm.v3i1.120>
- Badan Pusat Statistik (BPS) Banten. (2024). *Catat Penurunan Signifikan di 2024, Tingkat Pengangguran Terbuka Kota Tangerang hanya 5,92 Persen*. <https://tangerangkota.go.id/berita/detail/48321/catat-penurunan-signifikan-di-2024-tingkat-pengangguran-terbuka-kota-tangerang-hanya-5-92-persen#:~:text=Pemerintah%20Kota%20,5%2C92%20persen%20pada%20tahun%2024>
- Malasari, D. D. (2025). Barista Training Using On The Job Training Method To Improve The Performance Of Locale Jeruju Barista. *Jurnal of Applied Business and Banking (JABB)*, 6(1). <https://doi.org/10.31764/jabb.v6i1.29546>
- Prehanto, A., Haryono, H., & Raharjo, T. (2021). A Curriculum Development of Coffee Barista Education. *Proceedings of the 1st International Conference on Social Science, Humanities, Education and Society Development, ICONS 2020, 30 November, Tegal, Indonesia*. *Proceedings of the 1st International Conference on Social Science, Humanities, Education and Society Development, ICONS 2020, 30 November, Tegal, Indonesia*. <https://doi.org/10.4108/eai.30-11-2020.2303690>
- Sholikhah, J. A., Hosnaini, L., Faiza, N. A. R., Fitri, N., Ismaya, M. I., Wati, Q. K., & Chintya, N. (2025). Membangun Strategi Keunggulan Kompetitif Barista melalui Pelatihan Manual Brew Espresso. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1).
- Widyadhana, A. P., Sutarjo, S., & Hoerniasih, N. (2024). PELATIHAN KETERAMPILAN BARISTA DALAM MENUMBUHKAN KEMANDIRIAN BERWIRAUSAHA PADA PESERTA DI BLK KABUPATEN KARAWANG. *Jendela PLS*, 9(1), 50-54. <https://doi.org/10.37058/jpls.v9i1.8024>