

Upaya Meningkatkan Kualitas Kopi Dengan Menggunakan Mesin Roasting Kopi Bersama Petani Kopi di Desa Aik Berik Kecamatan Batukliang Utara

I Made sudantha*¹, Muhammad Sahlan², Baiq Dewi Surya Winanti³

¹Program Studi Agroekoteknologi, Universitas Mataram

²Program Studi Teknik Mesin, Universitas Mataram

³Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Mataram

Kata Kunci:

desa aik berik, kopi, roasting kopi

Abstrak:

Desa Aik Berik, Kecamatan Batukliang Utara, merupakan salah satu desa penghasil kopi di Kabupaten Lombok Tengah. Besarnya potensi kopi ini di dukung oleh ketinggian, suhu, curah hujan, serta lahan yang luas. Desa Aik Berik memiliki HKM (Hutan Kemasyarakatan) seluas 842 Ha. Potensi kopi yang dapat dihasilkan cukup banyak yaitu dengan luas lahan 1.5 Ha dapat menghasilkan sekitar 35 ton kopi pertahunnya. Masalah pertama yang terdapat di Desa Aik Berik yaitu kebun kopi tersebut masih ditanami tanaman lain selain kopi seperti pohon pisang, sehingga nantinya akan mempengaruhi cita rasa tumbuhan kopi yang dipanen. Masalah kedua yaitu kurangnya pemahaman petani kopi tentang pemilihan buah kopi yang baik untuk di petik. Petani kopi di Desa Aik Berik biasanya langsung memetik buah kopi tersebut secara pemetikan serentak yaitu buah kopi diambil secara keseluruhan dalam satu tangkai sehingga biji kopi tercampur antara yang sudah matang dan belum matang. Dan masalah ketiga adalah kurangnya pemahaman petani kopi tentang proses pengolahan biji kopi yang baik dan benar, dan kurangnya pemanfaatan penggunaan teknologi pengolahan kopi yang sudah tersedia.

Korespondensi: imade_sudantha@yahoo.co.id

PENDAHULUAN

Tanaman kopi (*Coffea.sp*) merupakan salah satu komoditas perkebunan andalan sebagai penghasil devisa bagi Indonesia. Jenis kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea robusta*) adalah spesies yang paling banyak dibudidayakan (Villanueva, *et al.*, 2011; Dollemore & Giuliucci, 2001). Di Indonesia, perkebunan kopi mulai berkembang pesat sehingga potensial bagi pengembangan kopi domestik. Areal perkebunan kopi di Indonesia mencapai lebih dari 1,291 juta hektar dimana 96% diantaranya adalah areal perkebunan kopi rakyat. Kopi khas yang dihasilkan dari perkebunan kopi rakyat antara lain kopi Gayo, kopi Mandheling, kopi Flores, kopi Toraja, kopi Lampung dan kopi Luwak (Kusdriana, 2011).

Buah kopi harus ditangani secara tepat menjadi bentuk yang lebih stabil agar aman untuk disimpan dalam jangka waktu tertentu. Kriteria mutu biji yang meliputi aspek fisik, cita rasa dan kebersihan serta aspek keseragaman dan konsistensi sangat ditentukan oleh perlakuan pada setiap tahapan proses produksinya. Oleh karena itu, tahapan proses dan spesifikasi peralatan pengolahan kopi yang menjamin mutu harus ditentukan secara jelas. Pengamatan perubahan mutu yang terjadi selama pengolahan harus dilakukan secara rutin agar apabila terjadi penyimpangan mutu dapat dikoreksi secara cepat dan tepat. Upaya perbaikan mutu harus

diiringi dengan mekanisme pemasaran yang berorientasi pada mutu sehingga hasil yang optimal dapat dicapai.

Pentingnya teknologi sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas kopi harus diimbangi juga oleh SDM yang mampu menggunakan teknologi tersebut. *Coffee roasting* mungkin adalah sebuah proses penting dalam dunia kopi yang masih kurang dikenal oleh kebanyakan penikmat kopi. Banyak hal menarik dari proses penyangraian biji kopi ini, seperti 'level pemanggangan' yang akan berujung pada rasa kopi yang bervariasi.

Roasting Coffee merupakan memasak kopi, pada dasarnya roasting adalah proses mengeluarkan air dalam kopi, mengeringkan dan mengembangkan bijinya, mengurangi beratnya memberikan aroma pada kopi tersebut. Ketika kopi dimasak ada suatu reaksi kimia yang menyertai sehingga karakter biji kopi pun berubah. Lebih lama biji kopi itu dimasak, semakin banyak pula bahan kimia yang berubah karakteristiknya. Ketika kopi di-*roasting*, kopi berubah menjadi berwarna coklat. Oleh karena itu, apabila biji kopi berwarna lebih gelap berarti di-*roasting* lebih lama. Namun bagaimanapun, me-*roasting* biji kopi bukanlah suatu hal yang sederhana, sesederhana memasukkannya ke alat pemanggang dan kemudian me-*roasting*nya. Biji kopi sesungguhnya akan menghasilkan kopi yang berbeda apabila di-*roasting* dalam suhu yang berbeda meskipun hasil akhirnya berwarna sama, karena teknik me-*roasting* kopi merupakan suatu seni. (Soetanto, 2003)

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat

Kegiatan dilakukan selama 1 minggu di mulai sejak tanggal 5 Agustus sampai dengan 12 Agustus di Desa Aik Berik Kecamatan Batukliang Utara

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam Program ini adalah mesin roasting kopi, baskom, nampan. Sedangkan bahan yang digunakan adalah kopi.

Prosedur Kerja Roasting Kopi

Prosedur kerja roasting kopi adalah :

- 1) Mempersiapkan alat dan bahan,
- 2) Pemilahan biji kopi,
- 3) Menimbang jumlah kopi yang akan di roasting,
- 4) Memanaskan mesin roasting,
- 5) Meroasting kopi,
- 6) Mengecek kematangan biji kopi setiap 15-20 menit,
- 7) Memindahkan biji kopi yang sudah di roasting ke nampan.

Bentuk Kegiatan

Bentuk kegiatan secara keseluruhan ini adalah

- 1) Persiapan program,
- 2) Sosialisasi tentang kopi,

- 3) Proses roasting,
- 4) Monitoring dan evaluasi.

Metode Pengumpulan dan Analisis Data

Metode pengumpulan data pada program ini adalah dengan survei UKM yang ada di Desa Aik Berik yang memiliki alat roasting dan jumlah anggota UKM. Analisis data menggunakan deskriptif kualitatif

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pemberdayaan masyarakat desa Aik Berik dilakukan secara terstruktur dan melibatkan masyarakat khususnya kelompok UKM secara langsung

Pelaksanaan Program Pemberdayaan Masyarakat

Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini dimulai dengan persiapan program yang meliputi survei lokasi. Hasil survei menunjukan bahwa kendala yang dihadapi pemilik UKM

- 1) mahal nya alat roasting,
- 2) Skill yang tidak memadai.

Tahap selanjutnya adalah persiapan instrumen monitoring dan evaluasi yaitu pengetahuan masyarakat, selanjutnya perijinan dan pembahasan program bersama masyarakat desa Aik Berik, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah.

Pelatihan Penggunaan Alat Roasting Kopi



Gambar 1 Mesin Roasting

Pelatihan penggunaan alat roasting di desa Aik Berik dilakukan di Dusun Pemotoh Tengah, di KUB Benang Stokel (UKM) Batukliang Utara. Pelatihan Pertama terkait dengan pemilihan biji kopi yang baik. Pelatihan ini diadakan agar petani kopi bisa membedakan biji kopi yang baik dan yang tidak baik.



Gambar 2 Sosialisasi Pasca panen

Pelatihan kedua yaitu sosialisasi tentang level roasting kopi yang benar. Karena selama ini masyarakat masih meroasting (sangrai) kopi secara tradisional dan levelnya pun sudah mencapai dark roast. Sosialisasi ini juga dilakukan di Dusun Pemotoh Tengah, di KUB Benang Stokel (UKM) Batukliang Utarayang dimana dihadiri oleh petani kopi yang tergabung dalam KUB Benang Stokel dan UKM Suli Asli. Kegiatan ini dilaksanakan dengan alat roasting yang di miliki oleh KUB Benang Stokel. (Rohana, A. 2014.)

Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi kontinu dilakukan bersamaan dengan pedampingan program. Hasil monitoring berkelanjutan evaluasi program secara umum menunjukkan bahwa masyarakat dan kelompok petani desa Aik Berik berkomitmen untuk meningkatkan kualitas biji kopi dengan cara pemilihan biji kopi yang baik dan memanfaatkan mesin roasting. (Sumono 2014)

KESIMPULAN

Simpulan dari program pelatihan roasting kopi kepada petani kopi adalah petani kopi dapat meningkatkan kualitas kopi dan juga memanfaatkan teknologi yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Zaenudin dan Soetanto, A. 2003. Program Pengembangan Teknologi dalam Rangka Mendukung Perkopian Nasional yang Tangguh. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, No. 1, Vol. 19. Jember.
- Ismayadi, C dan Zaenudin, 2003. Pola Produksi, Infestasi Jamur dan Upaya Pencegahan Kontaminasi Ochratoxin-A pada Kopi Indonesia. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, No. 1, Vol. 19. Jember Kementerian Pertanian. 2013.
- Sembiring, T. P., Munir, A. P., Sumono, S., dan Rohana, A. 2014. Roasting Temperature Test On The Device Type Rotary Mechanical Coffee Roasters To Quality Arabica Coffee Types. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(1).