TEKNIK PENGOLAHAN BIJI KOPI MENJADI KOPI BUBUK DI DESA JUBELAN KECAMATAN SUMOWONO KABUPATEN SEMARANG

The technique of processing coffee beans into coffee powder in Jubelan Village, Sumowono, Semarang Regency

Adi Nugroho[1*], Sulistyo[1], Anindya Nola Prameswari[1], Elly Luthfiyanti[1], Mohammad Bryan Regie Pratama[1], Muhammad Rizky Yuliyanto[1], Natalia Nanda Eka Dewi[1], Niken Pratiwi[1], Salsabila Indira Saraswati[1], Sri Felia Kurniati[1], Wawan Ditia Rachman[1], dan Zulfatussa'adah[1]

[1]Universitas Diponegoro, Semarang

* adinugroho.semarang@gmail.com

* Correspoinding author :
Telp +62 85700923665
E mail: adinugroho.semarang@gmail.com

ABSTRAK

Desa Jubelan merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Sumowono Kabupaten Semarang yang memiliki potensi dalam hasil pertanian berupa tanaman kopi. Jenis kopi yang dibudidayakan di Desa Jubelan yaitu kopi arabika. Komoditas kopi yang terdapat di Desa Jubelan jumlahnya terbilang masih sedikit dan musiman karena kurangnya pemahaman petani dalam pengelolaan kopi sehingga banyak masyarakat desa yang tidak memanfaatkan hasil biji kopi secara optimal. Mengacu pada permasalahan ini, dirasa penting untuk memberikan penyuluhan terkait pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk yang berkualitas sehingga diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi kopi dan menciptakan mata pencaharian yang baru. Metode penyuluhan yang akan dilaksanakan meliputi beberapa tahapan yaitu pra-kegiatan, sosialisasi, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini ialah dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha tentang teknik pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi sehingga diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan nilai jual kopi.

Kata kunci : Kopi Arabika, potensi ekonomi, UMKM lokal

ABSTRACT

Jubelan Village is one of the villages in Sumowono District, Semarang Regency, which has potential in agricultural and plantation products, such as coffee. The type of coffee cultivated in Jubelan Village is Arabica coffee. The number of coffee commodities in Jubelan Village is still relatively small and seasonal due to the lack of understanding of farmers in coffee management so that many village communities don't use coffee beans optimally. Referring to this problem, it is important to provide workshop regarding the processing of coffee beans into quality ground coffee. Extension methods to be implemented include pre-activity, socialization, implementation, and evaluation of activities. The results of the implementation of this activity are expected to increase the knowledge and skills of business actors regarding techniques for processing coffee beans into quality coffee powder and have a high selling value.

Keywords: Arabica coffee, economic potential, local UMKM

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kopi terbesar keempat di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia (ICO, 2017). Kopi merupakan salah satu hasil komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya seperti kakao dan teh. Kopi berperan sebagai sumber devisa negara dan menjadi sumber penghasilan bagi satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Suloi et al., 2019). Desa Jubelan merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Sumowono Kabupaten Semarang. Desa Jubelan memiliki luas sebesar 374,63 Ha dengan jumlah penduduk 3 481 jiwa yang tediri dari 1.775 laki-laki dan 1.706 perempuan (BPS, 2020). Kopi merupakan salah satu

komoditas perkebunan yang dibudidayakan di Desa Jubelan selain tanaman hortikultura dan tanaman hias. Jenis kopi yang banyak diusahakan adalah jenis kopi arabika. Salah satu industri rumah tangga yang memproduksi kopi di desa Jubelan yaitu Kopi Lereng Gendol. Kopi Lereng Gendol merupakan salah satu UMKM yang ada di Desa Jubelan dan dijalankan oleh Keluarga Bapak Sofiyan selama 2 tahun lebih berjalan. Usaha Kopi Lereng Gendol berlokasi di Dusun Watugandu, Desa Jubelan, Kecamatan Sumowono, Kabupaten Semarang. Dinamakan Kopi Lereng Gendol dikarenakan kopi tersebut merupakan hasil produksi panen kopi yang ditanam di kebun yang berlokasi di Lereng Gendol. Kopi Lereng Gendol memproduksi kopi dengan jenis arabika. Keluarga Bapak Sofiyan menjalankan kopi dengan pengolahan yang masih relatif sederhana karena belum menggunakan teknologi yang terbarukan sehingga produksinya masih cukup sedikit. Upaya meningkatkan teknik pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi agar memiliki kualitas yang lebih baik perlu dilakukan.

Solusi yang ditawarkan berupa program penyuluhan kepada pelaku usaha (Bapak Sofiyan) tentang teknik pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi secara baik dan benar menurut prosedur yang sudah ditetapkan dan juga pemberian mesin penggiling kopi. Hal tersebut bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan biji kopi agar dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Waktu dan Tempat

Program ini dilaksanakan pada tanggal 24 September sampai 5 November 2021 yang bertempat di Dusun Watugantu Desa Jubelan Kecamatan Sumowono Kabupaten Semarang. Desa Jubelan memiliki 4 (empat belas) dusun yakni Dusun Jubelan, Dusun Watugandu, Dusun Suruhan, dan Dusun Logung.

Alat dan Bahan

Adapun alat-alat yang digunakan dalam pembuatan bubuk kopi yaitu: (1) Baskom atau ember; (2) mesin pecah gelondong; (3) rak pengering; (4) Sendok; (5) mesin pemecah kulit

ari; (6) mesin roasting; (7) ayakan; (9) blender; (10) Timbangan; (11) plastik Kemasan; dan (12) Kertas stiker. Sedangkan bahan - bahan yang digunakan yaitu: (1) Biji kopi; dan (2) air.

Bentuk Kegiatan

Bentuk kegiatan yang dilakukan yakni dengan mempersiapkan program dengan cara memberi beberapa pertanyaan,kemudian berdiskusi untuk pelaksanaan, dan pelaksanaan (kegiatan terdiri atas tiga tahap, yaitu survey lokasi dan course day sebagai bentuk penyuluhan, demonstrasi dan pelatihan), dan evaluasi kerja dengan cara meninjau dan mengevaluasi hasil pelaksanaan yang telah dilaksanakan.

HASIL DAN KEBERLANJUTAN KEGIATAN

Persiapan program

Pada tahap ini, pertama kali yang dilakukan adalah mengkomunikasikan rencana kegiatan kepada mitra KKN Tematik terkait dengan waktu pelaksanaan, tempat dan meminta saran tentang kegiatan yang akan dilaksanakan khususnya yang berkaitan dengan peserta. Kemudian peserta mencari refrensi untuk pemberian materi pada kegiatan sosialisasi. Pada kegiatan ini, tim melakukan sosialisasi dengan cara mendatangi rumah mitra KKN Tematik untuk melakukan wawancara terlebih dahulu terkait proses produksi kopi tersebut.

Penyuluhan dan Sosialisasi Pembuatan Bubuk Kulit Kopi

Penyuluhan

Tujuan diadakannya kegiatan penyuluhan adalah untuk meningkatkan pengetahuan sasaran tentang pengolahan kopi. Oleh karena itu, diadakan sosialisasi dan penyuluhan pengolahan kopi menjadi bubuk kopi.

Pelaksanaan

Proses produksi dimulai dengan memanen ataupun pemetikan buah kopi. Buah kopi yang dipanen adalah buah kopi yang sudah berwarna merah atau sudah masak sempurna. Kemudian hasil panen dibawa pulang untuk dilakukan penyortiran ukuran kopi, hal ini akan

berguna saat penggorengan kopi. Semua bisa matang merata karena ukurannya sama. Kopi kemudian direndam untuk penyortiran lagi. Buah kopi yang terapung di air dipisahkan dan dibuang karena tidak ada biji kopi di dalamnya. Sedangkan buah kopi yang terendam, dibiarkan di dalam air selama 24 jam dengan tujuan biji kopi akan terpisah dari buahnya. Setelah 24 jam, biji-biji kopi diangkat dan dicuci bersih. Setelah itu, biji kopi dijemur selama kurang lebih 20 hari. Kemudian, biji kopi dilepas dari kulit arinya. Proses ini disebut pecah gelondong. Dalam proses pengolahan biji kopi secara Roasting perlu disesuaikan dengan permintaan dan kegemaran konsumen. Beberapa tingkatan penyangraian terdiri dari: light roast (sangrai cukupan), medium roast (sangrai sedang), dark roast (sangrai matang). Ketiga cara penyangraian ini berpengaruh terhadap citarasa dan warna bubuk kopi yang dihasilkan. Tujuan Penyangraian biji kopi adalah menghasilkan senyawa-senyawa pembentuk citarasa dan aroma khas kopi yang ada di dalam biji kopi. Proses penyangraian diawali dengan penguapan air yang ada di dalam biji kopi dengan memanfaatkan panas yang tersedia dan kemudian diikuti dengan penguapan senyawa volatil serta proses pencoklatan biji. Pada proses penyangraian kopi mengalami perubahan warna dari hijau atau cokelat muda menjadi cokelat kayu manis, kemudian menjadi hitam dengan permukaan berminyak. Bila kopi sudah berwarna hitam dan mudah pecah (retak) maka penyangraian segera dihentikan. Selanjutnya kopi segera diangkat dan didinginkan. Biji kopi kemudian dilakukan penggilingan maupun penumbukan untuk dibuat bubuk kopi. Bubuk kopi yang telah ditumbuk kemudian disaring untuk pemilahan partikel kopi yang sesuai. Setelah itu dilakukan pengemasan dan penimbangan serta pemberian label UMKM Kopi Lereng Gendol. Dalam pelaksanaan kkn tematik ini mitra kami pak Sofiyan berlokasi di Dukuh Watugandu, Jubelan Kecamatan Sumowono Kabupaten Semarang. Pak Sofiyan merendam 2 kg kopi pada pekan ke 3 bulan Oktober 2021. Dari kopi yang diolah menghasilkan sekitar 8 bungkus kopi dengan ukuran 200 gram.

Evaluasi kerja

Pelaksanaan evaluasi dilakukan dengan melakukan rebranding produk kopi melalui desain kemasan produk yang baru yang lebih menarik dan sesuai dengan standar yang dipersyaratkan.

KESIMPULAN

Kesimpulan program kegiatan KKN Tematik Kopi di Desa Jubelan adalah untuk meningkatkan pengetahuan sasaran tentang pengolahan kopi dengan diadakannya sosialisasi dan penyuluhan pengolahan kopi menjadi bubuk kopi. Adapun saran setelah melakukan program ini adalah UMKM Kopi Lereng Gendol perlu mendapat perhatian khususnya berupa pendampingan baik aspek teknis dan manajemen produksi yang berkelanjutan dan dijadikan sebagai salah satu produk unggulan di Desa Jubelan.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. 2020. Jumlah Penduduk Kecamatan Sumowono Menurut Jenis Kelamin (Jiwa) Kabupaten Semarang.

[ICO] *International Coffe Organization. 2017. Annual Review 2015–2016. International Coffe Organization. London (UK) : International Coffe Organization*.

Suloi, A. N. F., N. F. Syam, N. Jufri, R. Sari, dan M. Mahendradatta. 2019. Pemanfaatan limbah kulit kopi sebagai upaya pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga di Desa Latimojong, Kabupaten Enrekang. J. Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 5 (3) : 246 - 250.