

PENGUATAN KOMODITI UNGGULAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN *BASIC MANUAL COFFEE BREWING* DI KABUPATEN TEMANGGUNG

Muhammad Arfan¹, Vivi Endar Herawati², Lintang Dian Saraswati³

¹ Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro
Jl Prof Soedharto, Semarang 50275

² Program Studi Budidaya Perairan, Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro
Jl Prof Soedharto, Semarang 50275

³ Departemen Epidemiologi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Diponegoro
Jl. Prof Soedarto SH, Tembalang, Semarang 50275.
Email : lintang.saraswati@live.undip.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bermitra dengan dua UMKM yang berada di Kabupaten Temanggung, yaitu *Dr.Coffee* dan *Long Coffee*. Selain kurangnya kapasitas produksi, kedua mitra ingin meningkatkan nilai tambah dari sumber daya manusia yang dapat menjadi barista dan mengelola warung kopi kekinian. Mitra menyatakan bahwa hal ini akan dapat menjadi suatu daya tarik dan keberlanjutan usaha dimasa mendatang. Oleh karena itu dalam kegiatan ini di berikan pelatihan tentang pelatihan dasar tentang manual coffee brewing. Metode penyelesaian yang digunakan pada program ini adalah melakukan evaluasi terhadap hasil pelatihan dan pendampingan. Hasilnya sekarang kedua mitra memiliki sumber daya manusia yang dapat diandalkan menjadi barista.

Kata kunci : kopi, pelatihan, manual, brewing

1. PENDAHULUAN

UMKM "*DR Coffee*" dan "*Long Coffee*" adalah 2 UMKM yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perkebunan kopi (Pemerintah Kabupaten Temanggung, 2019a). UMKM "*DR Coffee*" dan "*Long Coffee*" memiliki kegiatan di Desa Nglarangan, Kecamatan Tretep, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah yang merupakan area perkebunan kopi (Pemerintah Kabupaten Temanggung, 2019b). Meskipun saat ini kedua mitra baru membuka pasar di sekitar Temanggung dengan model *coffee shop/cape*, namun kedua mitra tersebut mengalami masalah utama dalam memenuhi permintaan pasar akan kemampuan sumber daya manusia dalam melakukan manual brewing kopi atau kemampuan menjadi barista.

Atas kondisi tersebut tim mencoba berdiskusi dengan mitra dengan hasil bahwa selain kurangnya kapasitas produk karena minimnya alat dan teknologi, kedua mitra ingin meningkatkan nilai tambah dari sumber daya manusia yang mereka miliki. Mitra menyatakan bahwa hal ini akan dapat menjadi suatu daya tarik dan keberlanjutan usaha dimasa mendatang. Sehingga tim pengabdian masyarakat Universitas Diponegoro melakukan pelatihan basic manual *coffee brewing*.

2. METODE PENGABDIAN

Program kegiatan pengabdian pada masyarakat untuk kedua mitra UMKM kopi di daerah Tretep, Temanggung mulai bulan Juni sampai dengan Agustus 2021. Dalam menilai keberhasilan pelatihan, dilakukan evaluasi pre dan *post test* (sebelum dan setelah sosialisasi pelatihan). Secara tertulis peserta diminta mengisi kuesioner. Hasil peningkatan skor kuesioner sebelum pelatihan dan sesudah pelatihan jika secara statistik menunjukkan signifikan, maka dapat diartikan bahwa sosialisasi pelatihan yang diberikan dapat meningkatkan pengetahuan peserta sasaran. Sementara keberhasilan dari pelatihan ini juga dinilai berdasarkan antusiasme peserta, tugas yang dikumpulkan serta tanggapan positif yang diberikan kepada tim Undip. Pengabdian kepada masyarakat ini meliputi beberapa materi manual *coffee brewing*:

1. *Profile Roasting*
2. Perbedaan Arabica dan Robusta
3. Pengenalan alat
4. Penjelasan *grind size*
5. Resep manual *brew*
6. Demo manual *brewing coffee*
7. Praktik manual *brewing coffee* peserta
8. Review hasil citarasa kopi

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta yang hadir berjumlah 20 orang. Hasil analisis menggunakan uji paired t test menunjukkan rata-rata pengetahuan sebelum sosialisasi sebesar 72,50 dan nilai setelah post test sebesar 79,17. Berdasarkan uji paired t test, didapatkan nilai uji sebesar 4.574 dan $p < 0,0001$ ($p < \alpha$) H_0 ditolak, yang berarti terdapat perbedaan rata-rata pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukannya pelatihan.

Hasil wawancara mitra didapatkan hasil tentang pelatihan sumber daya manusia untuk manual coffee brewing adalah baik (70%). Faktor pendukung kegiatan ini adalah mitra sangat antusias ketika pelaksanaan kegiatan. Banyak yang tertarik dan ingin mencoba melakukannya sendiri di rumah sebelum dipasarkan. Faktor penghambat adalah alat/teknologi yang digunakan dalam pelaksanaan program ini sulit di dapat di Kabupaten Temanggung, namun di pelatihan ini setiap peserta membawa pulang alat dan bahan sebagai berikut yang dapat dijadikan modal awal sebagai barista:

1. *Grinder*
2. *Server*
3. *Driper*
4. Kertas saring
5. *Vietnam drip*
6. Timbangan
7. *Milk jug*
8. *Frenpresh*
9. Kopi dalam toples



Gambar 1. Mitra UMKM



Gambar 2. Dokumen Tim Undip dengan Mitra



Gambar 3. Pre dan Post Test



Gambar 4. Pemberian materi selama 3 hari



Gambar 5. Panen biji kopi



Gambar 6. Pengenalan Alat dan Bahan



Gambar 7. Pengoperasian alat



Gambar 8. Demo dan Praktek langsung dari Barista



Gambar 9. Pemberian Sertifikat



Gambar 10. Penutupan

Manual brew sampai saat ini masih bertahan di dunia terkait kopi dan bisnis. Manual brew populer di era gelombang ketiga pada dunia kopi. Manual *brew coffee* memiliki perbedaan yang cukup signifikan dengan teknik lain meski sama-sama berbahan dasar kopi dan air.

Perbedaan antara gelombang kedua dan ketiga pada dunia kopi, menurut Rothgeb, adalah peningkatan fokus pada kopi itu sendiri. Espresso biasanya disiapkan rasio kopi sebesar 1: 2 dengan air. Metode pembuatan manual brew ini umumnya menggunakan rasio sekitar 1:15. Untuk menyajikan kopi yang nikmat perlu memperhitungkan 7 hal antara lain, metode seduh serta teknik seduhan, rasio kopi, ukuran gilingan dari

Arfan, dkk., PENGUATAN KOMODITI UNGGULAN...

kopi, kualitas air seduhan, lamanya air bertemu dengan kopi, suhu air, dan juga filter. Teknik pouring masuk pada tahap pertama yang perlu diperhitungkan.

Materi dan Praktek teknik manual brew yang diberikan di pelatihan ini adalah:

1. *French Press*

French Press biasa disebut dengan *coffee press*. Teknik dalam penyajian kopinya dibuat dengan sebuah gelas khusus. Jika akan melihat bentuk gelas yang ada alat penekan di bagian tutup gelas, maka itu alat yang disebut *French Press*. Cara menyeduhnya dengan mendinginkan kopi sebentar selama kurang lebih 4 menit, dengan takaran 60 gr untuk 1 liter air. Setelah itu, tekan bagian atasnya perlahan hingga ampas kopi tertekan ke dasar. Setelah itu segera tuangkan kopi ke dalam cangkir selagi masih segar.

2. *Pour Over atau V60*

Jika ingin menikmati rasa kopi yang lebih lembut, kamu bisa mencoba menggunakan teknik *Pour Over* yang biasanya disebut Drip V60. Teknik manual brewing ini menggunakan alat berupa corong gelas seperti V dengan kemiringan 60 derajat dengan guratan-guratan di dalam corongnya. Dalam penyajiannya, seorang barista akan menyiapkan cangkir, gelas/keramik V60, filter yang dialaskan pada V60, dan kettle yang berleher panjang. Waktu penyeduhannya sekitar 1 menit 30 detik - 2 menit 15 detik. Caranya dengan meletakkan V60 di atas cangkir, taruh kopi pada V60 sudah dilapisi filter, terakhir tuang air panas dari kettle dengan gerakan memutar. Gerakan memutar ini perlu dilakukan agar rasa kopi teraduk sempurna.

3. *Vietnam Drip*

Vietnam Drip atau kopi tetes Vietnam juga membutuhkan waktu cukup lama untuk menunggu kopi turun ke cangkir, tetes demi tetes. Apabila anda menyukai rasa yang manis, kamu bisa memasukan creamer kental di dalam cangkir. Kemudian letakan *Vietnam Drip* dan tunggu tetesan kopi memenuhi cangkir anda. Setelah itu silahkan dinikmati.

4. Tubruk

Teknik tradisional dari Indonesia, Tubruk. Biasanya kopi tubruk hanya dengan cara menuang kopi dalam cangkir, seduh dengan air panas, lalu aduk. Tunggu beberapa saat hingga bubuk kopi mengendap ke bagian bawah. Apabila anda tidak suka dengan bubuk kopi, kamu bisa membuang ampas kopi yang mengendap menggunakan sendok kecil.

4. SIMPULAN

Pelatihan basic manual *coffee brewing* yang telah dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat Undip sesuai hasil diskusi dengan kedua mitra di awal tentang permintaan peningkatan kemampuan sumber daya manusia sehingga mitra bisa menambah nilai dan memanfaatkan kopi dapat meningkatkan pengetahuan kedua mitra sebelum dan sesudah pelatihan yang dilakukan. Dari segi antusiasme kedua mitra menggambarkan tanggapan positif tersebut baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada UMKM “*DR Coffee*” dan “*Long Coffee*” selaku mitra PKUM (Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat) yang telah bekerjasama dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Universitas Diponegoro atas dana pengabdian kepada masyarakat tahun ketiga dengan sumber pendanaan selain APBN Universitas Diponegoro Sesuai dengan Kontrak Penelitian Nomor: 330-09/UN7.P4.3/PP/2019 Tahun Anggaran 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- Pemerintah Kabupaten Temanggung. (2019a). Desa Nglarangan Kecamatan Tretop Kabupaten Temanggung. Retrieved September 22, 2019, from <http://laman.temanggungkab.go.id/info/detail/75/97/desa-nglarangan.html>
- Pemerintah Kabupaten Temanggung. (2019b). Selamat Datang di Website Kabupaten Temanggung Retrieved September 22, 2019, from <http://laman.temanggungkab.go.id/info/detail/75/105/tretop11.html>
- Pratiwi, R. R. (2016). *Hambatan dan Strategi Pengembangan Usaha Tani Kopi dalam Upaya Peningkatan Produksi di Kecamatan Candiroto Kabupaten Temanggung*. Universitas Negeri Semarang. Retrieved from <https://lib.unnes.ac.id/23398/>

Arfan, dkk., PENGUATAN KOMODITI UNGGULAN...

- Sihaloho, T. M. (2009). *Strategi Pengembangan Agribisnis Kopi di Kabupaten Humbang Hasundutan Sumatera Utara*. Institut Pertanian Bogor.
- Sitanggang, J. T., & Sembiring, S. A. (2013). Pengembangan Potensi Kopi Sebagai Komoditas Unggulan Kawasan Agropolitan Kabupaten Dairi. *Jurnal Ekonomi Dan Keuangan*, 1(6), 33–48. Retrieved from <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/edk/article/view/9226>
- Toguria, N. R. (2013). *Strategi Pengembangan Agribisnis Kopi Mandailing (Coffea arabica) Studi Kasus : Desa Simpang Banyak Julu, Kecamatan Ulu Pungkut, Kabupaten Mandailing Natal*. Universitas Sumatera Utara.
- Utami, K., Fauzia, L., & Salmiah, S. (2014). Strategi Pengembangan Agribisnis Kopi Mandailing (Coffea arabica) Studi Kasus : Desa Simpang Banyak Julu, Kecamatan Ulu Pungkut, Kabupaten Mandailing Natal. *Journal on Social Economic of Agriculture and Agribusiness*, 3(3). Retrieved from <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/ceress/article/view/8119>
<https://coffeechronicler.com/gear/manual-brewing/>
<https://coffeechronicler.com/gear/manual-brewing/the-best-scales-for-coffee/>