

Inovasi Biji Kopi Robusta Menjadi Kopi Coklat Sebagai Sumber Penghasilan Masyarakat Dusun Monggal Bawah, Desa Genggelang

Faturrahman^{1*}, Arif Rahman Hakim Yusuf², Baiq Lolita Oktaviana³

¹Program Studi Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram 83125 Indonesia, ²Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram Indonesia. ³Fakultas Ilmu Keguruan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram Indonesia.

Corresponding author: fatur@unram.ac.id

ABTRAK

Desa Genggelang, merupakan salah satu desa di kawasan Lombok Utara yang memiliki hamparan lahan pertanian dan perkebunan yang membentang luas. Desa ini juga memiliki beberapa destinasi wisata alam yang dapat memanjakan mata setiap orang. Dusun Monggal Bawah adalah salah satu diantara beberapa dusun di Desa Genggelang yang memiliki komoditas perkebunan unggulan, yakni kopi robusta. Selama ini kopi robusta hanya diperdagangkan dalam bentuk biji kopi kering dan bubuk kopi olahan klasik saja. Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah penyuluhan dan pelatihan pengolahan biji kopi menjadi kopi coklat sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Dusun Monggal Bawah. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah penyuluhan, pelatihan dan pendampingan yang dilakukan dengan pendekatan Partisipatory Rural Apresial (PRA) yang melibatkan partisipasi aktif kelompok masyarakat sasaran. Hasil kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi coklat menunjukkan bahwa seluruh peserta sangat antusias mengikuti kegiatan dan pada akhir sesi latihan peserta sudah bisa membuat bubuk kopi coklat secara mandiri. Hasil pengolahan kopi dan coklat ini adalah dua varian produk yang berbeda kemasan dan ukurannya yakni ukuran 150 g dan 200 g. pada sesi pendampingan, peserta yang merupakan pemuda dan pemudi dusun Monggal Bawah ini diajarkan untuk memasarkan produknya secara online via medsos dan secara direct selling pada acara Car Free Day.

Kata kunci: Inovasi Kopi, Dusun Monggal Bawah, Partisipatory Rural Apresial

PENDAHULUAN

Tanaman kopi merupakan komoditas ekspor unggulan yang dikembangkan di Indonesia karena mempunyai nilai ekonomis yang relatif tinggi di pasaran dunia. Permintaan kopi Indonesia dari waktu ke waktu terus meningkat karena seperti kopi Robusta mempunyai keunggulan bentuk yang cukup kuat serta kopi Arabika mempunyai karakteristik cita rasa (acidity, aroma, flavour) yang unik dan ekselen. Kopi (*Coffea sp.*) merupakan salahsatu komoditas ekspor penting dari Indonesia. Data menunjukkan, Indonesia meng-ekspor kopi ke berbagai negara senilai US\$ 588,329,553.00, walaupun ada catatan impor juga senilai US\$ 9,740,453.00 (Pusat Data dan Statistik Pertanian, 2006).

Di luar dan di dalam negeri kopi juga sudah sejak lama dikenal oleh masyarakat. Menurut Prastowo (2009) yang mengatakan bahwa Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dimasukkan ke Indonesia pada tahun 1900 (Gandul, 2010). Kopi ini ternyata tahan penyakit karat daun, dan memerlukan syarat tumbuh dan pemeliharaan yang ringan, sedang produksinya jauh lebih tinggi. Oleh karena itu kopi ini cepat berkembang, dan mendesak kopi-kopi lainnya. Saat ini lebih dari 90% dari areal pertanaman kopi Indonesia terdiri atas kopi Robusta. Sekitar satu abad kopi arabika telah berkembang sebagai tanaman rakyat. Perkebunan kopi pertama diusahakan di Jawa Tengah (Semarang dan Kedu) pada awal abad ke-19, sedang perkebunan kopi di Jawa Timur (Kediri dan Malang) baru dibuka pada abad ke-19, dan di Besuki. Curah

hujan yang sesuai untuk kopi seyogyanya adalah 1500 – 2500 mm per tahun, dengan rata-rata bulan kering 1-3 bulan dan suhu rata-rata 15-25 derajat celsius dengan lahan kelas S1 atau S2 (Puslitkoka, 2006). Ketinggian tempat penanaman akan berkaitan juga dengan citarasa kopi.

Kopi di Indonesia saat ini umumnya dapat tumbuh baik pada ketinggian tempat di atas 700 m di atas permukaan laut (dpl). Dalam perkembangannya dengan adanya introduksi beberapa klon baru dari luar negeri, beberapa klon saat ini dapat ditanam mulai di atas ketinggian 500 m dpl, namun demikian yang terbaik seyogyanya kopi ditanam di atas 700 m dpl, terutama jenis kopi robusta. Kopi arabika baik tumbuh dengan citarasa yang bermutu pada ketinggian di atas 1000 m dpl. Namun demikian, lahan pertanian kopi yang tersedia di Indonesia sampai saat ini sebagian besar berada di ketinggian antara 700 sampai 900 m dpl. Mungkin hal ini yang menyebabkan mengapa sebagian besar (sekitar 95%) jenis kopi di Indonesia saat ini adalah kopi robusta. Oleh sebagian besar negara pengguna, kopi arabika dikonsumsi dalam jumlah lebih banyak dibanding kopi robusta. Hal ini berkaitan dengan kebiasaan cara minum kopi, yaitu dua-pertiga atau lebih campuran seduhan merupakan kopi arabika, sedangkan sisanya adalah kopi robusta. Secara tidak langsung kebiasaan tersebut juga mempengaruhi pangsa pasar kopi dunia terhadap kebutuhan kopi arabika. Kondisi pasar kopi ini justru bertolak belakang dengan produksi kopi Indonesia yang hingga saat ini masih didominasi jenis robusta (Prastowo dkk, 2018). Kopi diyakini memiliki berbagai manfaat bagi tubuh seperti yang dijelaskan dalam sebuah laman yang mengatakan bahwa setidaknya ada 5 manfaat yang diterima atau didapatkan oleh tubuh ketika mengkonsumsi kopi antara lain: mengurangi resiko diabetes tipe 2, mampu melawan kanker, menurunkan resiko demensia atau penyakit pikun, melindungi tubuh dari penyakit parkinson, dan juga dapat mencegah depresi (dokter sehat, 2020). Hal ini yang kemudian meningkatkan tingkat konsumsi masyarakat terhadap kopi, karena melihat berbagai manfaat yang didapatkan dari mengkonsumsi kopi itu sendiri, terlebih lagi sekarang kopi sudah bisa mengikuti perkembangan zaman dengan berbagai varian rasa dan penyajian yang unik.

Budidaya dan pengolahan kopi juga sekarang sudah berkembang di Kabupaten Lombok Utara khususnya di Desa Genggeling, Dusun Monggal Bawah. Kurangnya edukasi pengolahan pasca gempa menimbulkan dampak kurang optimalnya hasil produksi dan kualitas biji kopi. Peran pemerintah dalam memberikan kebijakan harga dan sistem distribusi juga belum terlihat jelas. Hal ini mempengaruhi perekonomian masyarakat yang sebagian besar berbudidaya kopi. Fasilitas yang kurang memadai seperti mesin kopi juga menghambat masyarakat Monggal Bawah untuk mengembangkan usahanya dalam pengelolaan produk kopi. Sektor pertanian dan perkebunan, bagi masyarakat Desa Genggeling Dusun Monggal Bawah sampai saat ini masih merupakan tulang punggung perekonomian daerah sebagai penghasil nilai tambah dan devisa maupun sumber penghasilan atau penyedia lapangan pekerjaan sebagian besar penduduk.

Komoditas terbesar diantara tanaman perkebunan yang ada di Desa Genggeling Dusun Monggal adalah kopi yakni sebesar 10.199,28 Ton dengan luas areal 13.375,25 Ha. Khususnya untuk kopi jenis Robusta yakni sebesar 10.573,34 Ton dan produktivitasnya 1.064,52 Kg/Ha dengan luas areal 13.980,50 Ha. Perkebunan kopi di Kecamatan Gangga Desa Genggeling Dusun Monggal Bawah sangat berpotensi untuk dikembangkan karena kondisi lahan dan iklim yang sangat sesuai dengan syarat tumbuh dan berkembangnya tanaman kopi. Disamping itu juga masyarakat memiliki antusias yang tinggi dalam mengelola kopi. Jenis kopi ini memiliki cita rasa dan aroma yang khas.

Pengolahan kopi yang dilakukan masyarakat Monggal Bawah cenderung monoton, dikarenakan pengolahan kopi yang dilakukan hanya sebatas memanfaatkan biji kopi kering dan juga bubuk kopi untuk dijual. Hal ini yang kemudian menjadi masalah ketika masyarakat kesulitan dalam memasarkan kopi, karena dikehui bahwa petani kopi yang ada di Kabupaten

Lombok Utara (KLU) yang tentunya menjadi pesaing dalam pemasaran produk. Untuk mengatasi persaingan yang ada kemudian petani kopi mau tidak mau harus merendahkan harga jual dari produk kopi yang akan dijual, tentu hal ini menjadimasalah dalam segi peningkatan pendapatan ataupun ekonomi masyarakat.

Untuk itu pentingnya dilakukan penelitian ini untuk memberikan solusi dari permasalahan yang ada. Adapun solusi yang dapat diberikan kepada masyarakat khususnya petani kopi yang adalah dengan cara memberikan pelatihan penginovasian bubuk kopi robusta ini menjadi kopi coklat. Kopi coklat dipilih karena proses pengerjaannya yang relatif lebih mudah namun permintaan pasar banyak, dan juga saingan produk cenderung sedikit, sehingga produk inovasi kopi coklat kemudian diangkat sebagai alternatif solusi pemecahan masalah.

METODE

Berdasarkan solusi yang ditawarkan diatas maka disusun langkah-langkah strategis dalam penyelesaian permasalahan yang dihadapi mitra dan sekaligus untuk menjawab Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilakukan dalam 3 pendekatan, yaitu a) transfer knowledge, yaitu penyampaian materi dengan metode ceramah, diskusi, simulasi dan tanya jawab, b) transfer teknologi yaitu praktek pembuatan inovasi kopi coklat yang dilakukan secara langsung oleh khalayak sasaran di lokasi. Kegiatan ini menggunakan metode Partisipatory Rural Apresial (PRA) di lapang sejak persiapan sampai akhir kegiatan dan c) Pembinaan dan pendampingan. Kegiatan ini menggunakan metode Partisipatory Rural Apresial (PRA) dengan teknik Focus Group Discuss (FGD) yang melibatkan pemerintah desa, masyarakat dan remaja masjid Monggal Bawah.

Tahap Persiapan

Pada tahap ini tim melakukan survey pendahuluan untuk mengidentifikasi khalayak sasaran yang paling tepat untuk mendapatkan sentuhan pengetahuan dan keterampilan, penyiapan materi dan metode penyuluhan dan pelatihan serta bentuk pendampingan setelah kegiatan berakhir.

Tahap Pelaksanaan

Kegiatan yang akan dilakukan mencakup:

1. Penyuluhan tentang agribisnis kopi dan potensi pengembangannya
Penyuluhan tentang agribisnis kopi dan potensi pengembnagnnya dalam beragam bentuk olahan dilaksanakan selama 1 hari. Peserta yang akan mengikuti penyuluhan ini direncanakan 20 orang
2. Pelatihan cara pembuatan kopi coklat.
Kegiatan pelatihan untuk mentransfer teknologi pengolahan ini akan dilaksanakan selama 3 hari. Peserta yang akan mengikuti pelatihan direncanakan 15 orang yang berasal dari kelompok dan remaja masjid Monggal Bawah .
3. Pembinaan dan Pendampingan
Pembinaan akan dilakukan melalui kegiatan kunjungan tim pelaksana ke lapangan sekali setiap 2 minggu. Selama pembinaan ini, tim akan mendampingi kelompok dalam pembentukan Kelompok Usaha Bersama (KUBE), pengurusan perijinan dan standarisasi produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam kegiatan produksi pembuatan kopi cokelat, dilakukan penyuluhan terhadap masyarakat binaan dusun monggal bawah dalam hal ini remaja dan remaji dusun monggal bawah. Kegiatan penyuluhan ini sekaligus dirangkaikan dengan kegiatan pelatihan pembuatan atau pemroduksian kopi coklat.

Kegiatan pengolahan kopi coklat dilakukan di Dusun Senara, alasan pemilihan tempat pelatihan dan juga penyuluhan di Dusun Senara dikarenakan Dusun Senara merupakan sentra tanaman kakao. Tanaman kakao yang khusus ditanam untuk diolah menjadi berbagai macam olahan coklat dapat mencapai luas sampai 100 hektar, dengan perkebunan kakao yang luas itu kemudian dilakukan pengolahan kakao menjadi berbagai produk olahan coklat. Sehingga Dusun Senara kemudian di sebut sebagai kampung coklat. Adapun kegiatan penyuluhan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan di kampung coklat senara

Kegiatan pelatihan pembuatan kopi coklat, dibimbing langsung oleh Ketua Kampung Coklat Senara yaitu bapak Pardan dan sekaligus bertindak sebagai narasumber pelatihan pembuatan kopi coklat. Kegiatan pelatihan dilakukan di gedung unit produksi olahan coklat yang ada di dusun Senara. Sebelum dimulai pelatihan Pak Pardan selaku penyuluh sekaligus narasumber pembuatan kopi coklat memberikan arahan-arahan yang harus dilakukan sebelum pembuatan kopi coklat (Gambar 2).



Gambar 2. Pemaparan kopi coklat serta persiapan alat dan bahan

Alat-alat yang dibutuhkan dalam kegiatan pembuatan kopi coklat antara lain: sendok besar, baskom, timbangan analitik, kotak besar, kemasan. Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan kopi coklat yakni bubuk kopi dan bubuk coklat, dan juga gula.

Setelah dilakukan persiapan alat dan bahan, narasumber menjelaskan bahwa sebelum melakukan kegiatan pencampuran bahan olahan kopi coklat terlebih dahulu menggunakan pelindung tangan dan wajah dengan menggunakan sarung tangan dan juga masker. Hal ini bertujuan untuk sterilisasi atau menjaga kebersihan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kopi coklat agar tidak terkontaminasi oleh mikroba ataupun bakteri-bakteri yang tertinggal di tangan maupun yang terbawa oleh udara melalui pernafasan si pembuat kopi coklat

itu sendiri. Untuk itulah pentingnya dilakukan pemakaian masker dan juga sarung tangan sebelum proses produksi.

Setelah semua persiapan telah selesai, dilakukan pencampuran bahan-bahan. Bahan yang sudah ada kemudian ditimbang satu persatu sesuai dengan takaran yang diberikan oleh narasumber, setelah sesuai kemudian bahan-bahannya yang telah ditimbang di satukan dalam satu wadah besar, bisa baskom ataupun kota besar. Pencampuran bahan sengaja dilakukan pada wadah yg besar dikarenakan karena bahan yg digunakan cukup banyak, dan juga untuk menghindari kontaminasi dari gangguan yang tidak terduga seperti, keringat yang jatuh atau air minuman atau bahkan bahan yang untuk dicampurkan terbang tertiuip angin.

Bahan yang telah ditimbang dan disatukan dalam satu wadah kemudian ditutup rapat kemudian dilakukan pengadukan bahan, pengadukan bahan dilakukan dengan diguncangkan searah dan juga bolak balik sampai benar benar merata. Lakukan terus menerus dengan sesekali mengecek apakah sudah tercampur merata atau tidak, ulangi pengadukan jika belum tercampur sempurna.

Setelah proses pencampuran dirasa sudah merata, maka selanjutnya dilakukan test produk, dengan cara menyeduh bubuk kopi coklat yang dibuat. Kemudian dinilai dari penampilan bubuk kopi setelah diseduh, selain itu melakukan analisis dimana kekurangan dan juga keunggulan dari produk yang telah dibuat. Tidak hanya dari tampilan, penilaian juga dinilai dari rasa, untuk penilaian rasa dilakukan penyeduhan produk sebanyak 10 gelas untuk 10 orang tester atau penilai yang berbeda, hal ini dilakukan untuk mengetahui seberapa tinggi penilaian rasa dari 10 orang berbeda, karena diketahui bersama bahwa penilaian tentang rasa untuk masing-masing orang berbeda, sehingga diambil sample penilai sebanyak 10 orang.



Gambar 4. Pencampuran bahan-bahan untuk pembuatan kopi coklat

Proses yang dilakukan selanjutnya adalah *pecking atau* pengemasan produk, pengemasan bertujuan agar produk yang telah jadi dapat bertahan lama dan terjaga kualitasnya serta agar terhindar dari kontaminasi bakteri dan parasit-parasit lain yang dapat merusak produk itu sendiri.

Pengemasan yang dilakukan juga harus melihat kelemahan keunggulan, yang ada. Kelemahan dalam pengemasan yang dilakukan secara manual biasanya tidak presisi isi dalam kemasannya, bisa lebih atau bahkan kurang, keuntungan pengemasan yakni melindungi produk dari gangguan-gangguan yang mungkin terjadi dari luar, dan melindungi atau dapat menjaga kualitas produk dengan baik dan lainnya.

Penampilan kemasan juga akan berpengaruh terhadap pemasaran produk nantinya, untuk itu harus adanya kejelian dalam melihat peluang dalam memasarkan produk. Kemasan yang biasanya digunakan biasanya kemasan yang simple namun elegan yang dapat memberikan kesan kepada pembeli bahwa produk yang dijual adalah produk yang berkualitas. Selain dari penampilan kemasan, hal lain yang sering menjadi kelemahan adalah dalam hal varian. Untuk

produk kopi coklat ini sendiri memiliki 2 varian kemasan, yakni kemasan yang sebesar 200 gram dan juga kemasan 150 gram, dengan harga yang tidak jauh berbeda.

Pemberian varian kemasan ini bertujuan untuk memberikan pilihan kepada pembeli yang mungkin nanti pada saat membeli produk ingin ynag ukuran tanggung atau ukuran yang besar, karena biasanya untuk produk baru jarang ada yang membeli sekali langsung banyak untuk itu pembuatan varian ini dibuat untuk mengatasi masalah tersebut Berikut kemasan dari produk yang telah dikemas dan siap untuk dipasarkan



Gambar 5. Penampilan Kemasan kopi coklat, a) ukuran kemasan 150 g dan 200 g versi awal, b) kemasan terbaru 250 g

Tahap akhir dalam kegiatan pemroduksian adalah pemasaran, pemasaran dilakukan untuk mengenalkan atau mempromosokin produk ke khalayak, selain itu juga promosi juga dilakukan untuk mengetahui respon masyarakat tentang produk yang kita tawarkan serta mendatangkan keuntungan dalam segi finansial.

Untuk kegiatan pemasaran dilakukan pada hari minggu bertempat di Taman Udayana, alasan dipilihnya Udayana adalah Taman Udayana merupakan tempat yang strategis untuk berjualan karena tempat yang luas dan juga terhitung ramai terlebih lagi di minggu pagi, karena biasanya ada acara rutin yakni *car free day* dimana untuk waktu itu tidak ada kendaraan yang melintas, hanya pejalan kaki atau pun sepeda saja yang ada dan tentunya masyarakat yang ikut memeriahkan kegiatan sangat banyak. Hal ini menjadi peluang besar untuk melakukan pemasaran produk, karena tujuan masyarakat ber-*car free day* berbeda-beda, ada yang berolahraga, jalan-jalan, dan tidak sedikit yang berwisata kuliner.



Gambar 6. Pemasaran produk kopi coklat di car free day

Setelah pemasaran dilakukan dapat dibilang berhasil, karena dari keseluruhan produk yang dibawa yang terjual 80%, dan juga pesanan akan produk yang dipasarkan memiliki permintaan yang cukup banyak. Hal ini kemudian diharapkan menjadi salah satu faktor peningkatan atau pendongkrak ekonomi masyarakat Dusun Monggal Bawah selain kopi, pisang dan hasil bumi lainnya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pemaparan diatas dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Kelompok sasaran telah memperoleh pengetahuan tentang pentingnya mengubah arah bisnis dari menjual green been (menjual komoditas mentah) kearah penjualan produk olahan kopi
2. Kelompok sasaran memahami pentingnya menciptakan inovasi produk kopi
3. Kelompok sasaran dapat memproduksi olahan kopi dalam bentuk kopi coklat secara mandiri
4. Kelompok sasaran telah mampu melakukan transaksi jual beli kopi coklat secara direct selling

Beberapa hal yang dapat disarankan kepada kelompok sasaran agar dapat mengembangkan usaha olahan kopi adalah sebagai berikut

1. Pentingnya setiap produk pangan untuk mendapatkan legalitas usaha dan P-IRT
2. Perlunya pelatihan manajemen usaha
3. Perlunya pembinaan sistem pemasaran online

DAFTAR PUSTAKA

- Gandul, 2010. Sejarah Kopi. <http://sekilap.blog.com/2010/01/05/sejarah-kopi/> diakses 2 Februari 2020
- Pusat Data dan Statistik Pertanian. 2006. Statistik Perkebunan. Departemen Pertanian.
- Prastowo, Bambang. 2009. Reorientasi rancangbangun alat dan mesin pertanian menuju efisiensi dan pengembangan bahan bakar nabati. Orasi Pengukuhan Profesor Riset.