



## PROSES PENGOLAHAN PASCA PANEN KOPI DI KAMPONG KOPI BAWAKARAENG

### Article history

Received: 29/07/2022

Revised: 30/06/2023

Accepted: 30/06/2023

DOI:

[10.35329/sipissangngi.v3i2.3433](https://doi.org/10.35329/sipissangngi.v3i2.3433)

<sup>1\*</sup>Harli A Karim, <sup>2</sup>Devi yulianti, <sup>3</sup>, Hasanuddin Kandatong.

<sup>1</sup>Universitas Al Asyariah Mandar

\*Corresponding author

[harlipertanian@gmail.com](mailto:harlipertanian@gmail.com)

### Abstrak

Ini adalah satu-satunya skema program Kampus Belajar Mandiri (MBKM) yang disetujui oleh Kementerian Pendidikan dan Pembangunan Manusia di bawah Nadiem Makarim. Tujuan dari proses ini adalah untuk memahami Pengolahan Pasca Panen Kopi di Desa Kopi Bawakaraeng. Metode yang digunakan dalam proses magang ini adalah observasi, lokakarya, praktikum, dan pengajaran. Kampung Kopi Bawakaraeng adalah komunitas pembuat kopi yang didirikan oleh Gubernur Sulawesi Selatan Prof Nurdin Abdullah dan Bupati Gowa Adnan Purriharta Ichsan.

Melalui proses pasca panen kopi, beberapa proses seperti pemanenan kopi, pulping, hulling, fermenting, sorting, dan packaging ditemukan aman dan terpercaya (warehousing).

**Kata kunci:** . Kopi, Pengolahan pasca panen kopi, Kampung Kopi Bawakaraeng,



Gambar 1. Seminar Desa dalam kegiatan PUMD

## 1. PENDAHULUAN

Pulau Jawa merupakan satu-satunya pulau di Indonesia yang menjadi pusat produksi kopi global yang didatangkan dari Belgia. Dalam waktu singkat berikutnya, kopi dari Jawa mendominasi semua pasar kopi global. Saat ini kopi dengan julukan "Cup of Java" atau "A Cup of Java" lebih populer. Dalam bukunya *All About Coffee* (1922), William H. Ukers menyatakan bahwa kata "kopi" mulai muncul dalam bahasa-bahasa Eropa sekitar tahun 1600. Ungkapan di atas merupakan adaptasi dari kata Arab "qahwa". Mungkin tidak langsung dari bahasa Arab, tetapi melalui "kahveh"

Turki. Perlu diketahui, dalam bahasa Arab sendiri istilah "qahwa" tidak dimaksudkan untuk nama sebuah tumbuhan, melainkan merujuk pada nama sebuah minuman. Para ahli percaya kata "qahwa" digunakan untuk merujuk pada minuman yang terbuat dari biji yang diseduh dengan air panas. Ada juga pendapat lain yang mengatakan qahwa pada awalnya disebut sejenis minuman dari arak (wine).

Penting untuk dipahami bahwa kata "qahwa" tidak muncul di awal nama bisnis atau organisasi apa pun dalam bahasa Arab, kecuali nama minuman. Di masyarakat, kata qahwa digunakan untuk menyebut minuman berbahan dasar ikan yang telah dimasak dalam wadah kedap udara. Ada beberapa sumber yang menyatakan bahwa "qahwa pada mulanya" sebenarnya adalah "sejenis minuman dari arak". Konon sekitar tahun 575 M, Yaman mengalami budidaya tanaman kopi.

### Sejarah Kopi di Indonesia

Sejarah kopi di Indonesia dimulai pada tahun 1696 ketika Belanda membawa kopi dari Malabar, India, ke Jawa. Mereka minum kopi di lingkungan Kedawung yang dekat dengan Batavia. Upaya tersebut ternyata gagal karena kerusakan pabrik akibat gempa bumi dan banjir.

Pengiriman kedua, stek pohon kopi dari Malabar, dilakukan pada tahun 1699. Sampel kopi buatan Tanaman Jawa dikirim ke Belgia pada tahun 1706 untuk dipelajari di Amsterdam Botanical Gardens. Hasilnya bagus, dan kopinya berkualitas sangat tinggi. Akhirnya, kopi tanaman ini digunakan sebagai benih untuk setiap perkebunan Indonesia yang beroperasi. Belanda juga mengangkut kopi Buddha sejati ke pulau-pulau Indonesia seperti Sumatera, Sulawesi, Bali, Timor, dan lain-lain.

Pada tahun 1878, terjadi peristiwa tertentu yang menyebabkan semua kaleng kopi di setiap gedung berkarat. Hal ini disebabkan oleh kasus penyakit Hemileia vastatrix yang parah, juga dikenal sebagai "penyakit karat daun". Saat ini, semua kopi yang dijual di toko-toko Indonesia adalah kopi arab (Coffea arabica). Belanda menggunakan coffea liberica, varietas kopi liberica yang lebih mahal dibandingkan dengan kandungan emasnya, untuk membantu masyarakat memahami hal ini. Kopi liberica menggantikan kopi arabika di kedai kopi kaya data untuk sisa hari itu.

Di pasar Eropa, kopi liberica memiliki harga yang sama dengan kopi arabika. Namun, benar juga tanaman kopi Liberica menderita karat daun kerusakan. Kemudian, pada tahun 1907, kopi khas Belanda lainnya, kopi Robusta, diperkenalkan (Coffea canephora). Upaya ini berhasil. Perkebunan kopi Robusta di dataran rendah masih kuat hingga tulisan ini dibuat. Setelah Indonesia merdeka pada tahun 1945, seluruh kedai kopi Belanda di Indonesia mengalami nasionalisasi. Belanda belum menjadi produsen kopi terkemuka di dunia.

### Produksi Kopi Di Indonesia

Menurut data Badan Pusat Statistik Perkebunan Indonesia tahun 2018, produktivitas dan produksi kopi Indonesia meningkat dari 1.295.912 menjadi 1.253.796 hektar selama enam tahun berturut-turut antara tahun 2007 dan 2017. Gambar di atas menunjukkan bahwa luasan penurunan perkembangan di kopi kawasan antara tahun 2007 dan 2017 akurat. Ada beberapa permasalahan yang dihadapi petani dalam proses pengembangan tanaman kopi yaitu salah satunya dalam proses pengolahan pasca panen kopi. Beberapa masalah tersebut diantaranya yaitu sebagai berikut:

1. Petani masih mengalami keterbatasan alat atau teknologi pasca panen.
2. Mahalnya harga peralatan teknologi pasca panen (modal),
3. Kualitas kopi relatif rendah karena sebagian besar petani masih menggunakan cara tradisional dalam pasca panen
4. Ketersediaan kopi berkualitas yang ada dipasaran masih sangat minim.

Untuk alasan ini, dengan adanya masalah tersebut, petani harus menerima informasi atau instruksi tentang proses yang dapat diandalkan untuk membuat pasca panen melalui proses sosialisasi atau tindakan kolektif petani sehingga kualitas kopi yang dihasilkan oleh petani dapat ditingkatkan lebih jauh dengan menggunakan teknologi pasca panen yang lebih mutakhir. Sosialisasi teknologi pasca panen perlu dilakukan dengan lebih gencar melakukan pengembangan alat dan mesin pasca panen yang lebih mahal, serta petani sebagai produsen, guna mengatasi permasalahan alat dan teknologi akibat mahalnnya biaya. dari bagian-bagian individu. Untuk memperoleh selai pasar, seseorang harus melakukan pengolah atau pengolah dan pengeksport (pedagang).

Satu-satunya Daerah Tingkat II di Provinsi Sulawesi Selatan adalah Kabupaten Gowa. Desa Sungguminasa adalah lokasi ibukota kabupaten ini. Indikator paling penting dari kebutuhan dasar suatu negara adalah Kabupaten Gowa. Dimulai dengan bahan bangunan, beralih ke makanan, khususnya makanan sayur-sayuran, dan diakhiri dengan pembersihan udara dari waduk Bili-Bili.

Kabupaten Gowa pada dasarnya merupakan wilayah Pertanian. Hal utama yang menjadi perhatian masyarakat di kabupaten ini adalah subsektor tanaman pangan sebagai sumber informasi yang potensial. Kabupaten Gowa merupakan satu-satunya daerah yang ditunjuk oleh Yayasan Global Mandiri Pensa (Yapensa) sebagai daerah penghasil kopi lokal. Satu-satunya sumber daya yang diketahui di Kabupaten Gowa terdapat di Kampung Kopi Bawakaraeng, yang terletak di Dusun Bilayya, Desa Pallantikang, dan Kecamatan Pattallassang. Kota peti mati ini diciptakan oleh komunitas peti mati di Sulawesi Selatan. Pada tanggal 20 Juni 2019, Gubernur Sulawesi Selatan Prof. Nurdin Abdullah dan Bupati Gowa, Adnan Purrichta Ichsan meresmikan Kampong Kopi Bawakaraeng.

Gubernur Sulsel sering mengucapkan terima kasih atas kebaikan penduduk yang dicopi. Selain itu, Hermansyah Gafur, direktur Yapensa Global Mandiri, menyatakan bahwa organisasi yang dimaksud adalah organisasi sosial yang peduli dengan globalisasi masyarakat yang dilanda perang di tingkat lokal.

Implementasinya telah dilakukan secara intensif dengan kepedulian pendistribusian pembinaan kepada petani sebagai salah satu langkah dalam meningkatkan hasil kopi di wilayah Kabupaten Gowa.

### **Prospek Tanaman Kopi**

Karena sebagian besar wilayah Indonesia berada di wilayah tropis yang terus menerus dihancurkan oleh garis khatulistiwa, Pertanian Indonesia dikenal sebagai wilayah tropis. Bila di wilayah tersebut, jenis tanishing yang terjadi adalah tanishing dengan tan tropis. Satu-satunya sektor di pelosok Indonesia yang mewujudkan pentingnya peran dalam pembangunan ekonomi pertumbuhan adalah patanian. Pembangunan dalam arti luas adalah untuk meningkatkan produksi petani dan pemerataan pembangunan, agar hasil petani dapat berdampak pertanian dan dirasakan langsung oleh masyarakat, terutama meningkatkan kesejahteraan rakyat.

Salah satu sektor yang mendukung pembangunan nasional adalah sektor perkebunan yang terbukti mampu menghasilkan devisa negara. Bahan baku dari sektor yang mudah rusak seperti kelapa sawit, karet, tebu, dan kopi. Dalam proses pembangunan dan ketenagakerjaan, blok bangunan perkebunan ini sangat penting. Ini adalah hasil dari berbagai praktik buruh yang rakus, mulai dari pemupukan lahan, pembibitan pertanian, penanaman, pemupukan, pengangkutan hasil, proses produksi, dan bahkan pemasaran..

Menurut catatan sejarah, VOC pertama kali memperkenalkan tanaman kopi ke Indonesia antara tahun 1696 dan 1699. Saat ini, Budidaya Kopi hanya berisi tulisan dasar. Namun karena hasilnya sangat mengesankan dan sangat menguntungkan sebagai komoditas perdagangan, VOC mengirimkan benih kopi ke banyak daerah agar penduduk lain dapat mengenalinya. Selanjutnya, salinan VOC dari Liberia dan Robusta diyakini lebih kuat dalam hal penyakit HV. Namun, kini diketahui bahwa kopi Liberica juga memiliki hubungan rent-related dengan penyakit jantung (Najiyati, S. dan Danarti, 2004). Saat ini, pentingnya impor biji kopi bagi perekonomian Indonesia tidak bisa dilebih-lebihkan.

Indonesia saat ini menempati peringkat empat besar dunia untuk ekspor kopi, dengan produksi tahunan mencapai 600.000 ton.

Di Indonesia, ada tiga jenis kedai kopi: Perkebunan Rakyat, Perkebunan Negara, dan Perkebunan Swasta. Menurut Ditjen Perkebunan, alasan mengapa kedai kopi di Indonesia tidak sebanyak dulu adalah: (1) beralihnya fungsi kopi lahan menjadi tanaman seperti jagung, teh, dan minuman lainnya; (2) alih lahan berfungsi untuk beralih ke infrastruktur gedung; dan (3) sulitnya mencari lahan baru karena ketersediaan lahan.

teh, dan minuman lainnya, seperti (1) beralihnya fungsi lahan kopi menjadi tanaman seperti jagung. hanyalah sebagian kecil dari sekian banyak permasalahan yang mengemuka saat melihat perkembangan industri kopi di seluruh dunia, baik di tingkat lokal maupun yang sudah beberapa tahun ini menghasilkan barang. (1) Teknologi produksi tertinggal dimana umumnya pabrik kopi di Indonesia sudah tua dan mesin yang digunakan untuk memproduksi kopi tidak mencapai standar (2) Masih produksi kopi di pulau Jawa juga belum merata (3) Kurangnya perha.

Menurut data Badan Pusat Statistik Tahun 2018, luas areal produksi kopi di Indonesia meningkat dari 1.295.912 Ha menjadi 1.253.796 Ha selama periode enam tahun antara 2007 dan 2017. Grafik di atas menunjukkan bahwa perkembangan wilayah yang mengalami penurunan antara tahun 2007 dan 2017 menyebabkan luas wilayah penurunan.

Berkurangnya areal kopi disebabkan adanya alih fungsi yang memindahkan kopi dari satu kaleng ke kaleng lainnya, seperti jagung, teh, dan minuman lainnya. Luas lahan juga mengalami penurunan dari tahun 2009 ke tahun 2013, dari 1.266.235 Ha menjadi 1.235.289 Ha. Dari tahun 2013 hingga 2015, luas areal kopi 1.235.289 berkurang menjadi 1.229.799 Ha. Memiliki akses ke fasilitas pertanian kopi, seperti beralih ke infrastruktur dan bangunan tempat tinggal, menjelaskan mengapa kami mengamati tingkat pertumbuhan wilayah yang mengalami perkembangan lebih dari yang kami inginkan. (2013) Kementerian Perindustrian Republik Indonesia

Pertumbuhan industri kopi di Indonesia dalam kurun waktu 2015–2016 mengalami perlambatan, terbukti dengan bertambahnya luas areal industri dari 1.229.799 ha menjadi 1.246.657 ha; salah satu faktor yang menyebabkan hal ini adalah pemeliharaan lestari perkebunan lindungan negara, yang telah dilaksanakan oleh pemerintah Indonesia. Upaya tersebut di atas terdiri dari penyediaan fasilitas dalam negeri untuk bantuan insentif bagi petani kopi (termasuk pupuk majemuk dan pupuk organik), di samping faktor-faktor yang mendorong produksi, seperti penggunaan benih unggul dan bantuan yang dimiliki oleh pemerintah Indonesia. sudah disediakan di daerah. Luas dan produksi mencapai puncaknya pada tahun 2017, dari total lahan sebesar 1.246.657 ha pada tahun 2016 menjadi 1.253.796 ha pada tahun 2017. Sebaliknya, pertumbuhan industri kopi di Indonesia mengalami percepatan pada tahun anggaran 2015–2016. Hal ini terlihat dari peningkatan luas areal budidaya, dari 1.229.799 ha menjadi 1.246.657 ha, dan peningkatan volume produksi, dari 663.871 menjadi 668.677 ton. Jika indikator utama kualitas hidup dalam dua tahun terakhir adalah peningkatan output dibandingkan input, maka dua faktor yang mungkin berkontribusi adalah pembukaan kedai kopi nasional baru dan pembangunan infrastruktur pabrik kopi baru. Yang terpenting di Indonesia adalah kopi, terbukti dari banyaknya tanaman kopi yang dijual di setiap provinsi. Secara umum, Indonesia memiliki beragam jenis kopi. Di antara sekian banyak jenis kopi, dua varietas yang paling populer adalah kopi Arabica (*Coffea Arabica*) dan kopi Robusta (*Coffea Robusta*).

Dari kedua jenis kopi tersebut, yang paling populer di Indonesia adalah kopi Arabica karena memiliki varian rasa yang lebih robust, manis, kental, kuat, dan tajam. Sebaliknya, kopi Robusta memiliki rasa yang lebih mirip gandum dan memiliki aroma yang lebih kuat sebelum diseduh. Menurut BPS Yogyakarta, pada tahun 2018 kopi paling populer di udara adalah kopi arabika yang menyumbang sekitar 30% dari penjualan, dibandingkan kopi robusta yang menyumbang sekitar 70% dari penjualan. Akibatnya, setiap tahun perkembangannya mengalami peningkatan penjualan yang sesuai. Hal ini disebabkan semakin banyaknya permintaan kopi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat baik untuk

industri maupun konsumsi. Menindaklanjuti hal tersebut, Jenderal Perkebunan menegaskan bahwa harga kopi di Indonesia dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain (a). Pasokan kopi domestik (b). Lubang kopi domestik (c). Waktu terbalik (d). Ekspor dan Perdagangan Kopi.

## 2. METODE

Ada beberapa metode pelaksanaan yang digunakan dalam magang ini, yaitu:

1. Observasi dilakukan dengan tujuan untuk mempelajari lebih lanjut tentang hal-hal seperti kondisi lingkungan saat ini dan juga untuk mengumpulkan data atau informasi lainnya.
2. Wawancara dilakukan dengan tujuan untuk mengumpulkan informasi tentang Kampung Kopi Bawakaraeng terdekat.
3. Praktek melakukan teknik-teknik untuk menempelkan panen seperti panen, pulper, huller, sortasi, dan lain-lain.
4. Tujuan dari pelatihan adalah untuk memperkuat keterampilan yang telah diperoleh selama kompetisi magang yang sedang berlangsung saat ini.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Jenis kopi

#### Kopi Arabika

Kopi arabika adalah jenis kopi yang paling umum dikonsumsi di seluruh dunia dan di Indonesia. Kopi ini tumbuh di daerah berdataran dengan iklim kering kira-kira 1350-2850 meter di atas permukaan laut. Namun, di Indonesia sendiri, kisaran produksi kopi khusus ini antara 1000 dan 1750 meter di atas permukaan laut. Biasanya, kopi jenis ini terlalu kuat. Namun kopi ini memiliki aroma dan rasa yang kuat.

Gambar. 1 Biji Kopi Arabika



Terlepas dari ada lebih dari 70 jenis seluruh dunia—mulai dari

berukuran semak hingga setinggi 12 meter—sebagian besar lebih kecil. Abesinia, Pasumah, Margo Type, dan Congensis hanyalah beberapa dari varietas utama kopi Arab lainnya (Bellitz, 1987). Varietas ini digunakan untuk mengekstrak sekitar 98 persen produksi kopi dunia. Kopi pertama yang dikonsumsi di seluruh dunia adalah minuman yang disebut kopi arabika, yang berasal dari biji kopi arabika. Sekitar 60% dari produksi kopi global masuk ke produksi jenis kopi khusus ini. Varietas kopi Arab dalam artikel ini memilih jenis kopi terbaik. Jenis pohon kopi yang dimaksud biasanya terdapat di daerah dengan kepadatan tinggi. Ketinggian pohon jenis ini berkisar antara 4 sampai 6 meter. Kopi arabika memiliki kandungan kafein kurang dari 5% dan memiliki berat molekul 44 mol (Bellitz, 1987).

Menurut Anggara dan Marini (2011), ukuran cangkir kopi Arab adalah sebagai berikut: Baunya manis, menyerupai campuran aroma bunga dan buah.

kenyataan bahwa cangkir kopi di cangkir yang

1. Saat meresap di mulut akan terasa kental.
2. Rasanya jauh lebih halus dari kopi arabika.
3. Rasanya sedikit pahit.

### **Kopi Robusta**

Tanaman kopi Robusta dapat tumbuh hingga ketinggian  $\pm$  12 meter. Kopi Robusta di pasar dunia menyumbang hingga 20% yang an posisi tertinggi kedua setelah Arabika. Kopi Robusta merupakan kopi terbaru yang dikembangkan oleh pemerintah Belanda di Indonesia. Kopi ini lebih tahan terhadap jamur *Hemileia Vastatrix* dan memiliki rendemen yang lebih tinggi dibandingkan kopi Liberika. Namun, rasanya tidak sebgus kopi Arabika. Kopi ini dapat tumbuh dengan baik pada ketinggian diatas 600 hingga 700 m diatas permukaan laut.



Gambar 2. Biji Kopi Robusta

Menurut Panggabean (2011) dalam Anshori (2014), kopi Robusta juga memiliki karakteristik yang membedakannya dengan kopi lainnya. Secara umum, kopi Robusta memiliki rendemen yang lebih tinggi dibandingkan kopi arabika. Selain itu, salah satu ciri adalah biji yang agak menahan, dengan diameter dari atas ke bawah kira-kira rata. Dibandingkan dengan kopi yang terbuat dari arabika, kopi robusta memiliki tekstur yang lebih terasa. Dibandingkan dengan biji kopi arabika mentah, Robusta mentah memiliki kandungan yang lebih tinggi. Kedai kopi Robusta dungan kandungan sekitar 2% (Spinale dan Jemes, 1990).

### **Proses Pengolahan Pasca Panen Kopi**

Konstruksi pasca panen yang baik dan dapat diandalkan akan bermanfaat bagi kualitas tanaman yang diberikan. Tanaman komoditas kopi juga harus dibudidayakan dengan baik. Kopi berkualitas tinggi juga akan dihasilkan ketika pasca panen ditangani secara hati-hati dan efektif. Kopi dikenal di masyarakat setempat sebagai minuman dengan cita rasa yang kuat dan dapat dipercaya yang memiliki manfaat signifikan bagi peminumnya.

Kopi dibuat dari basah buah yang baru saja mengalami beberapa tahap pengolahan. Ada dua metode untuk memisahkan buah basah dan buah kering, yang dikenal sebagai pengolahan buah basah dan buah kering, yang langsung dan berdasarkan metode kerjanya. West Indian Bereiding (W.I.B) adalah nama yang diberikan untuk pengolahan basah buah kopi, sedangkan Ost Indian Bereiding adalah nama yang diberikan untuk pengolahan kering (O.I.B). Perbedaan utama antara kedua metode ini adalah bahwa yang pertama, yang dikenal sebagai metode "kering", memerlukan pemotongan tangan dan kepala setelah penetrasi, sedangkan yang kedua, yang dikenal sebagai metode "pengelupasan basah", dilakukan ketika basah. cukup basah (Ridwansyah, 2003).

### **Proses Pemanenan**

Pemanenan buah kopi merupakan kunci utama untuk mendapatkan kopi yang berkualitas baik. Untuk menghasilkan kopi yang baik sangat tergantung bagaimana panen dilakukan. Pemanenan buah kopi dilakukan secara manual dengan memetik buah yang sudah matang. Ukuran buah yang masak ditunjukkan dengan perubahan warna kulit buah.



Gambar 3. Pemetikan buah kopi cerry (Pemanenan)

Panen harus segera dipindahkan dari panel ke tempat pembuatan untuk mengatasi masalah yang sedang berlangsung atau keadaan tak terduga yang dapat mengakibatkan kerusakan produk, seperti perubahan kualitas dan warna kopi (Prastowo, 2010).

#### **Proses Pengupasan Kulit Buah (*Pulping*)**

Pengupasan kulit buah dimaksudkan untuk memecah eksokarp, mesokarp, dan buah kopi sekaligus mengontrol biji kopi Pengeringan. Pengupasan buah kopi saat ini mengandung endokarp (kulit tanduk) dan spermaderm (kulit ari) (Ridwansyah, 2002).



Gambar 05. Proses *pulping*

#### **Proses Fermentasi**

Proses pembuatan kulit untuk menghilangkan atau mengganti lendir yang telah menunggu untuk digunakan di kedai kopi setelah diseduh. Selain itu, fermentasi juga berfungsi untuk mengurangi bau mulut dan memberikan telinga berdenging untuk bau mulut. Prinsip fermentasi adalah penguraian senyawa-senyawa dilapisan mukus dengan mikroba alami dan dibantu oleh oksigen dan udara. Hidrolisis pektin disebabkan oleh pektinase di usus atau mungkin disebabkan oleh reaksi cepat dengan mikroorganisme.

Kupas lapisan lendir yang mencapai kullet tanduk. Fermentasi dapat dilakukan dengan cara yang aman dan efektif (Pulit Kopi dan Kakao Indonesia, 2008)..

Fermentasi basah dapat dilakukan sebagai berikut:

1. Biji kopi dimasukkan ke dalam wadah berisi air, direndam selama 10 jam.
2. Air rendaman diganti setiap 3-4 jam sambil diaduk.

Fermentasi kering dilakukan dengan cara menumpuk kopi yang baru keluar dari mesin pengupas di tempat teduh selama dua sampai tiga hari. Pastikan kopi diaduk dengan karung goni agar tetap ramping sehingga proses fermentasi dapat dimulai (Asni, 2015). Ada metode alternatif untuk membuat kopi yang disebut fermentasi. Menurut Hanifah dan Kurniawan (2013), proses fermentasi secara signifikan dapat menurunkan kadar kafein, terlepas dari apakah itu berbeda dengan fermentasi dengan kopi, full wash, atau ragi

Fermentasi bertujuan untuk menghilangkan lendir yang menempel pada kulit dan akan memudahkan proses penyembuhan setelah selesai. Secara umum, semakin lama proses fermentasi, kopi akan semakin asam. Selama masa pemuaihan, biji kopi bahan akan berubah. Ketika asam alifatik akan berubah menjadi ester asam karboksilat yang dapat mengakibatkan fermentasi cacat dengan cacat rasa atau pembusukan (Fauzi, 2006).

### **Proses Pencucian**

Pencucian biji kopi dapat dilakukan dengan mesin dengan cara mendorong biji kopi dengan mengalirkan dan memasukkan biji kopi ke dalam poros yang berputar. Alat mekanis ini akan memungkinkan peminjaman lapis yang lebih panjang dari kulit yang sedang dibangun bersama-sama dengan udara yang rusak (Prastowo et al, 2010).

### **Proses Pengeringan Kopi**

Pengeringan adalah metode penting untuk menangani biji kopi. Pengeringan dilakukan di bawah sinar matahari langsung dengan intensitas cahaya yang cukup pada industri pengolahan kopi lokal, karena jika panas, sinar ultraviolet matahari dapat menurunkan kualitas kopi.



Gambar 07. Proses penjemuran

Pengeringan dapat dijamur di bawah sinar matahari langsung atau disebut Pengeringan. Hal ini dilakukan untuk mempermudah proses selanjutnya, yaitu pengupasan tanduk. Sebagai alternatif, kopi dapat dikonsumsi selama dua atau tiga hari dengan proses tersier untuk memastikan bahwa jumlah alkohol yang dikonsumsi tidak melebihi 12,5 persen volume. Saat ini, biji kopi dapat disimpan dengan aman di karung dan tersebar di gudang.

### **Proses Sortasi**

Proses sortasi biji kopi dilakukan untuk memisahkan biji kopi berdasarkan ukuran, cacat biji dan benda asing. Penyortiran ukuran dilakukan dengan cara pengayakan mekanis maupun dengan manual. Cara lain untuk menyortir biji kopi adalah dengan cara memisahkan biji kopi yang cacat sehingga diperoleh massa biji yang sesuai dengan ketentuan SNI-01-2907-2008.



Gambar 08. Proses sortasi secara manual

### Proses Pengupasan Kulit Tanduk (*Huller*)

Pengupasan dimaksudkan untuk memisahkan biji kopi dari kulit tanduk. Hasil pengupasan disebut biji kopi beras. Mesin pengupas kulit kopi gabah disebut *huller*.

Gambar 09. Proses *Huller*

Kadar udara menghambat bentuk kopi. Semakin besar ukuran bijinya, semakin tinggi kadar air biji kopi. Biji kopi yang baru diidentifikasi harus dimasukkan ke dalam ruang suhu sebelum dilakukan proses pengupasan (Ridwansyah, 2003).

### Proses Pengemasan/Penggudangan

Pengemasan bertujuan untuk memperbesar jumlah warna produk. Pengemasan biji kopi harus menggunakan karung yang lebih bersih dan baik, serta disimpan dan ditumpuk di gudang yang bersih, bebas dari bau dan benda asing sehingga kopi tidak terkontaminasi.



Gambar 10. Pengemasan atau penggudangan  
**Berbagai Metode Pengolahan Pasca Panen Kopi**

Mengenai kualitas fisik, rasa, dan komposisi kopi, proses pascapanen sangat penting (Duarte et al., 2008). Ada beberapa metode pengolahan daging yang berbeda, seperti metode basah (semi-wash dan complete wash), dan metode pengolahan kering, dimana daging diproses menggunakan tiga metode berbeda: metode alami, metode madu, dan metode pengolahan daging. metode anggur.

#### **.Pengolahan Kopi Secara Natural**

Karena kopi Robusta dapat memiliki kualitas yang baik tanpa fermentasi, metode penggilingannya sudah dikenal luas. Namun, Arabika dilakukan di Basque (Pencucian penuh). Pengolahan alami hanya digunakan untuk mencairkan kopi hijau, rambang, dan tererang hama untuk perkebunan besar (Setyohadi, 2007). Dibandingkan kopi kering pengolahan dengan pengolahan full wash, kualitas sifat fisik dan pendengarannya jauh lebih tinggi (Borem et al., 2012).

Karena kesederhanaan dan daya tahannya yang relatif, warga Indonesia sering mencongkel secangkir kopi menggunakan metode otentik. Pengolahan alami dilakukan dengan cara langsung membantu menggunakan buah kopi yang telah dipanen. Namun, sebelum salinan dibuat, ada beberapa prosedur yang harus dilakukan, seperti menyortir salinan awal atau membandingkan salinan yang sudah dibuat dengan salinan yang belum; prosedur kedua adalah eksplorasi atau end-man yang dimaksudkan untuk menghilangkan salinan. dan baru dan hanya yang paling murni yang akan diperdebatkan. Proses ketiga, yang baru saja diperkenalkan, meliputi persiapan kopi untuk konsumsi dan keanggotaan. Penjemuran dengan bantuan matahari biasanya memakan waktu 10-15 jam tergantung kondisi dan kualitas kopi. Pengeringan buatan dapat dilakukan dengan mesin pengering apa saja yang ditawarkan di pasaran, mulai dari pengeringan, pengeringan drum atau pengeringan vertikal. Suhu pengeringan dapat disesuaikan untuk meningkatkan kualitas kopi dengan menggunakan proses produksi buatan. Setelah minum kopi kering, kopi kulit berdiri untuk membersihkan biji kopi kering (Siswoputranto, 1993).

#### **Pengolahan Basah (*Semi wash*)**

Semi-basah mengundang bisa meningkatkan mood dan energi. Dibandingkan kopi dengan krim, ini lebih mirip (Sulistyowati, 2001). Dibandingkan dengan pengolahan basah penuh, semi-basah menghasilkan kualitas produk yang lebih baik dengan waktu produksi yang lebih cepat dan rasa dan aroma yang lebih kuat daripada yang dihasilkan oleh basah atau kering (Wirdah, 2000).

Pengolahan semi basah dibuat dengan menggunakan kering fermentasi, yang dilakukan dengan terlebih dahulu menambahkan biji kopi kemudian menambahkan karung goni agar

campuran tidak terlalu lembab sambil membiarkan fermentasi selesai. Dibandingkan dengan kopi olahan, kopi olahan basah memiliki aroma, rasa, dan body yang lebih baik. Juga lebih panas (Mazzafera dan Padilha-Purcino, 2004). Proses fermentasi 24 jam yang dilanjutkan dengan perendaman 12 jam dapat memberikan cita rasa kopi yang kuat (Aguilar et al., 2010). Setelah dilakukan, perendaman dapat meningkatkan kesejahteraan dan memperbaiki bad mood (Lambot et al., 2010).

### **Pengolahan Kopi Secara Basah Penuh (*Full wash*)**

Pada awalnya, banyak udara yang digunakan selama seluruh proses pencucian saat menggiling kopi. Kualitas salinan yang dihasilkan dengan metode ini seringkali bagus, dan prosedurnya cepat. Cara pembuatan kopi full-wet yang dijelaskan di sini dapat dilakukan baik secara tradisional maupun secara teknologi (Setyohadi, 2007). Pengolahan ini memastikan biji kopi yang digunakan benar-benar matang, kemudian dibersihkan dan dibersihkan dari daging buah dan kulitnya, kemudian difermentasi. Pengolahan basah diawali dengan proses pemanenan yang baik. Proses fermentasi dilakukan dengan meletakkan biji kopi di udara selama sekitar 72 jam (Clarke dan Macrae, 1987).

### **SIMPULAN**

Proses magang atau praktek kerja industri adalah merupakan salah satu proses yang diberikan dan dijalankan oleh mahasiswa agar mahasiswa bisa lebih mengenal lingkungan diluar dari kampusnya sendiri dan bisa mempelajari dan mendapatkan wawasan yang lebih luas lagi. Salah satunya adalah seperti yang saya lakukan di Kampong kopi bawakaraeng. Dalam proses MBKM ini, tantangannya adalah mengembangkan inovasi, kreativitas, kepribadian, kebutuhan dan kemandirian dalam mencari dan menemukan pengetahuan melalui realitas dan dinamika lapangan seperti kebutuhan bakat, isu lingkungan dan interaksi sosial, kolaborasi, manajemen diri, persyaratan kinerja, tujuan dan hasil

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Afriliana, A. (2018). *Teknologi pengolahan kopi terkini*. Deepublish.
- AAK, 2005. *Budidaya Tanaman Kopi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). Statistik Indonesia 2005-2015.
- BPS Yogyakarta. Badan Pusat Statistik (BPS) 2018. *www.bps.go.id*. diakses 17 Maret.
- Direktorat Jendral Perkebunan Departemen Pertanian. Statistik Perkebunan Kopi Indonesia 2016 – 2018. Jakarta.
- Najiyati, S., dan Danarti, 2004. *Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kementerian Republik Indonesia. 2013.