



PENGOLAHAN PASCA PANEN KOPI “PENYEDUHAN (BARISTA)” DI KAMPONG KOPI BAWAKARAENG

Article history

Received: 30 Juli 2022

Revised: 08 September 2022

Accepted: 26 September 2022

DOI:10.35329/sipissangngi.v2i3.3440

^{1*}Rini Erlina, ¹Harli A Karim, ¹Hasanuddin Kandatong

¹Program Studi Agroteknologi Universitas Al Asyariah Mandar.

*Corresponding author :

rinierlina04@gmail.com

Abstrak

Pengabdian ini termasuk dalam kategori magang industri, program magang industri merupakan bagian dari program kerja Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang di rancang oleh kemendikbud Nadiem Makarim yang bertujuan untuk memberikan kebebasan mahasiswa dalam mengembangkan minat serta memenuhi kebutuhan SDM yang kemudian bisa menciptakan inovasi-inovasi baru dalam kopi. meningkatnya peminat kopi dari berbagai kalangan dan hampir semua kalangan menjadikan kopi sebagai minuman wajib konsumsi setiap harinya, namun di tengah peningkatan yang terjadi sumberdaya manusia (Barista) kurang, sehingga profesi barista saat ini sangat di butuhkan untuk memenuhi kebutuhan SDM. Keterampilan barista bisa di peroleh melalui, pelatihan, sekolah barista, dan kursus barista. Selain itu keterampilan barista bisa didapatkan melalui kegiatan magang. Magang merupakan salah satu kegiatan skema dalam program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM). Kegiatan ini menggunakan metode Observasi, Wawancara, Praktek, Pelatihan.

Kata kunci: *pasca panen, barista, kampung kopi bawakaraeng*



Gambar 1 Expose hasil kegiatan magang

1. PENDAHULUAN

Sejarah kopi di Indonesia terjadi pada tahun 1696 pada saat Belanda membawa kopi ke Malabar, India ke daerah Jawa. Pada saat itu petani membudidayakannya di Kewadung, di lahan kosong yang terletak tepat di dekat Batavia, namun usaha yang dicobanya mengalami kegagalan akibat fenomena alam yang terjadi saat itu (Yulianti 2021).

Setelah kejadian fenomena alam yang menyebabkan kegagalan, usaha ke dua dilakukan pada tahun 1699 usaha tersebut dilakukan dengan cara mengimport bibit kopi dari Malabar. Tepat pada tahun 1706 buah kopi yang dihasilkan dari lahan yang berada di tanah Jawa dibawa ke luar negeri tepatnya di Belanda dengan tujuan penelitian di kebun raya Amsterdam. Dalam penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa kopi tersebut menunjukkan kualitas yang sangat baik, dengan hasil yang sangat baik, membuat Belanda memperluas areal budidaya kopi mulai dari Sumatra, Sulawesi, Bali kemudian Timor dengan pulau lainnya yang ada di Indonesia. Menurut sejarah pada tahun 1778 terjadi sebuah fenomena yang begitu tragis karena nyaris seluruh lahan perkebunan kopi yang terletak di Indonesia tepatnya dataran rendah rusak akibat terkena penyakit karat daun ataupun *Hemileia vastatrix* (HV) Pada saat itu tumbuhan kopi yang terletak di Indonesia ialah kopi tipe Arabika (*Coffea Arabica*). yang diperkirakan tahan terhadap penyakit karat daun (Mustiana 2020).

Awalnya kopi liberika menggantikan kopi Arabika yang dianggap bisa bertahan hidup di dataran rendah, tapi ternyata hal itu hanya mampu bertahan beberapa tahun saja, karena ternyata kopi liberika juga rusak terserang penyakit karat daun. Pada saat itu kopi liberika memiliki harga yang sama dengan kopi Arabika. Selang beberapa tahun kemudian tepatnya pada tahun 1907 Belanda kembali mencoba mendatangkan kopi Robusta (*Coffea canephora*). Pada usaha kali ini membuahkan hasil yang sangat memuaskan karena saat ini kopi robusta dapat bertahan pada dataran rendah.

Tanaman kopi ini juga sudah diperhitungkan dalam upaya memperkuat dana Negara. Statmen ini bisa dibuktikan dengan melihat data hasil produksi, ekspor serta luas lahan tanaman kopi di Indonesia. Berdasarkan data yang ada produksi buah kopi menduduki posisi ke 3 dunia setelah Brazil dan juga Vietnam (Hartono 2013). Indonesia mengekspor Kopi kurang lebih 0,353 juta ton biji kopi (ICO 2014).

Dengan luas areal lahan perkebunan yang dimiliki Indonesia sekitar 1,2 juta. Luas lahan tersebut didominasi oleh lahan perkebunan milik rakyat yang besarnya sekitar 96% dan 4% lainnya milik BUMN dan perkebunan swasta (AEKI 2012).

Di Indonesia tanaman kopi jenis Arabika dan Robusta bisa dikatakan berkembang melihat dari permintaan yang sangat tinggi di bandingkan dengan kopi jenis lainnya, namun sangat disayangkan ditengah peningkatan minat terhadap kopi Robusta dan Arabika justru terdapat kendala pada produktivitas dapat dilihat dari data yang ada bahwa produktivitas Arabika hanya mencapai 800 kg ha⁻¹ dan Robusta hanya 700 kg ha⁻¹. Data ini jauh berbeda dengan Vietnam yang sudah mencapai Produktivitas hingga 150 kg ha⁻¹ (Hartono 2013).

Menurut Makmur (2020) dalam jurnal "Pengaruh berbagai dosis POC hasil fermentasi Biogas terhadap pertumbuhan bibit tanaman kopi Arabika (*Coffea arabica* (L.) Lini S 795) "Masalah utama tanaman kopi adalah tidak tersedianya benih skala besar secara bersamaan".

Saat ini di Indonesia khususnya di Sulawesi Barat sedang melakukan upaya peningkatan produksi buah kopi, hal ini juga di picu dengan meningkatnya peminat kopi dari berbagai kalangan dan hampir semua kalangan menjadikan kopi sebagai minuman wajib konsumsi setiap harinya, namun di tengah peningkatan yang terjadi sumberdaya manusia (Barista) kurang, sehingga profesi barista saat ini sangat dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan SDM yang kemudian bisa menciptakan inovasi-inovasi baru dalam kopi.

Keterampilan barista bisa diperoleh melalui, pelatihan, sekolah barista, dan kursus barista. Selain itu keterampilan barista bisa didapatkan melalui kegiatan magang.

Magang merupakan salah satu kegiatan skema dalam program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM). Dalam program kerja yang dicanangkan oleh kemendikbud Nadiem makarim yang di peruntukan oleh mahasiswa program ini bertujuan untuk mengembangkan bajat serta minat mereka dalam dunia kerja yang di inginkan(Sopiansyah 2022).

2. METODE

1. Observasi, observasi bertujuan guna mendapatkan data serta mendapatkan informasi yang terdapat pada wilayah kampung kopi.
2. Wawancara. Wawancara bertujuan untuk mendapatkan informasi tentang kegiatan yang akan dilakukan selanjutnya.
3. Praktek, praktek merupakan kegiatan yang di lakukan secara nyata untuk meracik kopi ala barista.
4. Pelatihan, pelatihan dilakukan untuk menembangkan potensi yang ada dalam diri.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Teknik penyeduhan

Tata cara penyeduhan kopi secara luas dipecah jadi 2 jenis, ialah immersion yang merupakan metode penyeduhan dimana bubuk kopi terendam semua oleh air untuk sebagian saat untuk proses ekstraksinya. Contoh perlengkapan seduh yang memakai tata cara ini merupakan Turkish ibrik, french press, serta syphon. Serta 1 lagi terdapat jenis percolation yang ialah metode penyeduhan dimana air cuma melewati bubuk kopi buat proses ekstraksinya. Contohnya tata cara pour over memakai V60, kalita flat bottom maupun chemex serta mokapot(bialetti). Cara penyeduhan kopi yang pertama kali dilakukan adalah memanaskan air terlebih dahulu dengan suhu sekitar 80-90 derajat celcius, kemudian grinder kopi sesuaikan dengan tingkat kekasaran yang dibutuhkan, dan siapkan alat yang dibutuhkan sesuai dengan tehnik penyeduhannya (Lararenjana 2022).

Metode dalam penyajian coffe

Dalam menyajikan coffe terdapat 4 (empat) metode yang perlu diperhatikan dan lazim digunakan oleh para peracik coffe (Barista) di antaranya:

1.Immersing (Merendam)

Immersing method merupakan tata cara yang sangat bawah serta sangat umum di pakai dan sangat mudah. Tata cara ini berkonsep pada perendaman kopi dengan tingkatan waktu tertentu.

Perlengkapan yang biasa di pakai dalam tata cara immersing method ini merupakan coffe press ataupun french press. Kita cukup memasukan ground/ serbuk kopi kedalam wadah coffee press masukan air mendidih cocok dengan takaran groundcoffe yang di pakai setelah itu lumayan meremndam kopi sebagian menit ialah dekat 4- 5 menit dalam proses Blooming serta ekstraksi setelah itu tekan kopi hingga ground coffee tidak bercampur dengan kopi yang telah disajikan(Ariviani 2013).



Gambar 2. french press

2. Dripping (Menetes)

Prinsip/metode tetes digunakan dalam pendekatan yang biasanya digunakan dengan peralatan pembuatan bir manual. Selama proses pembuatan bir, air dituangkan dari ketel ke bubuk kopi, yang perlahan-lahan jatuh ke dalam gelas. V60, Kallita, dan Vietnam drip adalah pembuat bir manual paling umum yang menggunakan teknik ini.



Gambar 3. Vietnam Drip

3. Pressing (Menekan)

Intinya, teknik ini menggunakan tekanan tinggi untuk membuat kopi yang seduhan. Biasanya, hanya espresso yang dapat dibuat menggunakan pendekatan ini, baik secara manual maupun otomatis. Mesin espresso otomatis, rockpresso, aeropress, dan perangkat lain adalah contoh alat yang menggunakan teknik ini.



Gambar 4. Aeropress

4. Boilling (Mendidihkan)

Boiling atau Perebusan langsung kopi membuat metode perebusan ini sangat istimewa. Shypon digunakan dalam proses ini.



Gambar 5. Shypon

Ke 4 tata cara tersebut mempunyai ciri rasa yang di hasilkan, tergantung dari selera kita selaku penikmat kopi. Tetapi, selaku seorang penikmat kopi kita juga wajib mencoba ke 4 tata cara tersebut sebagai pembandingan rasa sehingga kita bisa mengenali dari keunggulan keempat tata cara tersebut. Seperti biasa dalam secangkir kopi ada sejuta arti yang bisa kita rasakan.

Berikut alat-alat barista yang secara umum juga sering digunakan :

- .Grinder
- .Ekspresso maker
- .french press
- .Vietnam drip
- .Timbangan digital

Diatas merupakan beberapa contoh nama dari alat-alat barista yang sering digunakan dan fungsi dari alat pertama (grinder) adalah untuk membubukan kopi sesuai dengan tingkat kehalusan yang dibutuhkan,yang kedua (espresso maker) berfungsi untuk menghasilkan kopi espresso,art serta terkesan lebih instan cara pembuatannya,ketiga (french press) berfungsi untuk membuat fom atau busa susu,ke empat (vietnam drip) berfungsi sebagai alat penyeduh kopi dengan teknik manual brew (menetes) timbangan

digital berfungsi untuk menimbang susu dan air agar mendapatkan jumlah sesuai dengan kebutuhan.

Pada penyajian, biasanya kopi yang kerap digunakan merupakan kopi tipe robusta serta arabika, 2 tipe kopi ini ialah 2 tipe kopi yang sangat di minati oleh wisatawan cafe, dimana rasa kopi tipe robusta mempunyai rasa yang cenderung getir, sebaliknya arabika mempunyai rasa yang cenderung asam, tetapi terkadang tidak sedikit penikmat kafe memblen 2 kopi tersebut sehingga menghasilkan rasa yang lebih nikmat, untuk penikmat kopi yang tidak suka dengan rasa kopi yang getir ataupun asam biasa mereka memohon buat supaya coffee nya diblen.

Manfaat menjadi barista

Mereka yang berprofesi sebagai barista memiliki kesempatan bereksperimen dan mencicipi kopinya sendiri, mengembangkan potensi yang ada untuk menghasilkan coffee dengan rasa yang berbeda dari yang lainnya. Mengetahui tips serta trik membuat/meracik kopi yang beraroma fantastis. Selain Pelaku (Barista) juga akan memiliki keahlian dalam mengoperasikan atau menggunakan mesin kopi espresso. Tidak hanya itu seseorang yang berprofesi sebagai barista juga dilatih dalam proses pengembangan usaha bisnis kopi dan warung kopi.

Coffee shop juga adalah tempat nongkrong dan bertemunya banyak pelanggan dari berbagai kalangan dan dengan berbagai urusan. Dengan bekerja disini kamu berpeluang untuk menjalin koneksi dengan lebih banyak orang.



Gambar 6. praktek membuat kopi



Gambar 7. Praktek membuat fom/busa
espresso



Gambar 8. Praktek membuat minuman (drink cappucino)



Gambar 9. Praktek membuat Hot cappucino



Gambar 10. Terima materi seputar tanaman kopi



Gambar 11. Praktek cupping



Gambar 12/13. Praktik roasting bersama Dosen Unasman

4. SIMPULAN

Proses magang atau praktek kerja industri merupakan salah satu proses yang diberikan dan dijalankan oleh mahasiswa agar mahasiswa bisa lebih mengenal lingkungan diluar dari kampusnya sendiri, dan bisa mempelajari serta mendapatkan wawasan yang lebih luas lagi, contohnya dilakukannya kegiatan magang di Kampung kopi bawakaraeng. Mahasiswa dapat mengarahkan minatnya sesuai dengan keinginannya dalam proses MBKM, menerima tantangan dan peluang untuk pengembangan inovasi, kreativitas, kepribadian, dan kebutuhan siswa, serta memperoleh kemandirian dalam mencari dan menemukan pengetahuan melalui dinamika lapangan seperti persyaratan kemampuan, lingkungan masalah, interaksi sosial, kolaborasi, manajemen diri, tuntutan kinerja, target, dan pencapaian.

DAFTAR PUSTAKA

- Aeki (Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia). 2012. Industri kopi indonesia diakses pada 27 februari 2022.
- Ariviani, Indah. 2021.mengenal alat barista dan fungsinya
- Hartono. 2013. Produksi kopi nusantara ketiga terbesar di dunia. Siaran pers diakses pada 27 februari 2022
- International Coffee Organization (ICO). 2014. Perkembangan komoditi kopi dunia. Diakses pada tanggal 28 februari 2022
- Lararenjana, Edelweis.2021. Barista adalah penyaji kopi profesional kenali tugas dan persyaratannya. Diakses pada tanggal 28 februari 2022 pukul 10: 00 wita
- Makmur, ., &Karim, H. A. (2020). Pengaruh berbagai dosis poc hasil fermentasi biogas terhadap pertumbuhan bibit tanaman kopi arabika (*coffea arabica* (L.) Lini s 795). *Agro bali: agricultural journal*, 3(2), 220-228. Diakses pada tanggal 7 februari 2022, pukul 13: 08 wita.
- Mustiana, Lustinda. 2020. Sejarah kopi di indonesia di bawa belanda dari malabar kini mendunia.. Diakses pada tanggal 23 februari 2022 pukul 12: 23 wita
- Sevima.2021.8 kegiatan kampus merdeka. Diakses pada tanggal 22 februari 2022 pukul 13: 00 wita
- Sopiansyah, D., Masruroh, S., Zaqiah, Q. Y., & Erihadiana, M. (2022). Konsep dan implementasi kurikulum mbkm (merdeka belajar kampus merdeka). *Reslaj: religion education social laa roiba journal*, 4(1), 34-41. Diakses pada tanggal 22 februari 2022 pukul 13: 00 wita
- Tarigan, B., Sinarta, E., Guchi, H., & Marbun, P. (2015). Evaluasi status bahan organik dan sifat fisik tanah (bulk density, tekstur, suhu tanah) pada lahan tanaman kopi (*coffea sp.*) Di beberapa kecamatan kabupaten dairi. *Jurnal agroekoteknologi universitas sumatera utara*, 3(1), 103124. Diakses pada tanggal 5 maret 2022 pukul 22: 00 wita
- Yulianti, Mustika Treisna. 2021. Sejarah singkat masuknya kopi ke indonesia.