



KETERAMPILAN PASCA PANEN KOPI, BARISTA DAN CUPPING TEST DI KAMPONG KOPI BAWAKARAENG

Article history

Received: 25 Juni 2024

Revised: 19 September 2024

Accepted: 23 September 2024

DOI: [10.35329/jurnal.v4i3.5191](https://doi.org/10.35329/jurnal.v4i3.5191)

^{1*}Nurul Igraini D, ^{1*}Risky Aunillah, ¹Harli A Karim

¹Universitas Al Asyriah Mandar

**Corresponding author*

unarism@gmail.com

Abstrak

Pengabdian ini merupakan salah satu bagian dari program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang dilansir oleh KEMDIKBUD Nadiem Kariem. Program ini bertujuan untuk memberikan mahasiswa kebebasan berpikir selama proses pembelajaran, membangun minat mereka, dan memenuhi kebutuhan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan untuk membuat inovasi dalam industri kopi. Jumlah orang yang menyukai kopi telah meningkat, menjadikannya salah satu minuman wajib. Namun, di tengah peningkatan konsumen, sumber daya manusia yang berperan penting dalam pembuatan kopi, juga dikenal sebagai barista, menjadi lebih sedikit. Kemampuan barista ini dapat dipelajari melalui pelatihan barista. Kita bisa mendapatkan keterampilan barista dengan magang. Program Belajar Kampus Merdeka (MBKM) mencakup magang, yang menggunakan metode observasi, wawancara praktek, dan pelatihan.

Kata kunci : *Kopi, Pascapanen, Barista, Cupping, Kampung Kopi Bawakaraeng*



Gambar 1. Penerimaan mahasiswa mahasiswi magang di Kampung Kopi Bawakaraeng

1. PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu komoditas hasil perkebunan yang memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia. Menurut HA Karim dkk, 2023 Belanda membawa kopi dari Malabar, India, ke Jawa pada tahun 1696, dan mereka minum kopi di lingkungan Kedawung, dekat Batavia. Itu adalah awal Sejarah kopi Indonesia. Karena kerusakan yang disebabkan oleh gempa bumi dan banjir, upaya tersebut gagal. Pada tahun 1699, pengiriman kedua datang, stek pohon kopi dari Malabar. Produksi kopi Indonesia pada tahun 2022 mencapai 794,8 ribu ton, naik 1,1% dari tahun sebelumnya. Pada tahun 2022, Sumatera Selatan menjadi provinsi penghasil kopi terbesar, menghasilkan 212,4 ton, atau 26,72% dari total produksi nasional, sementara Lampung menghasilkan 124,5 ton, Sumatera Utara 87 ton, dan Aceh 75,3 ton. Kepulauan Bangka Belitung, Gorontalo, dan Papua Barat adalah negara dengan produksi kopi terkecil. Mereka hanya menghasilkan 0,1 ton atau 100 kilogram (BPS, 2023).

Salah satu minuman yang paling disukai orang adalah kopi. Kopi adalah minuman dengan rasa yang khas, dipengaruhi oleh keasaman kopi, aroma kopi yang lezat dan rasa lezatnya (Iqraini D. N., dkk, 2021). * * Konsumsi kopi semakin meningkat baik di Indonesia maupun di seluruh dunia, yang akan mendorong peningkatan pesat dalam jumlah penggemar kopi khusus (Afriliana 2018). Jumlah konsumsi kopi yang semakin meningkat bisa diidentifikasi bahwa kopi sudah menjadi budaya dan gaya hidup masyarakat. Trend "Ngopi" ini sudah menjadi hal yang konvensional disemua kalangan. Loyalitas konsumen merupakan aspek penting dalam menunjang keberlangsungan kedai kopi, dan salah satu faktor yang berhubungan dengan penunjang tersebut adalah barista.

Di Italia, "Barista" berarti "bartender" yang menyajikan minuman beralkohol dan non-alkohol, seperti kopi dan espresso. Istilah ini digunakan di Amerika Serikat hanya untuk server minuman berbahan dasar kopi itu tidak mencakup server yang menyiapkan dan menyajikan minuman beralkohol (Ramdani, A. B. 2022).

Cupping test adalah proses mengetahui aroma dan citarasa kopi yang dilakukan oleh barista profesional atau pakar kopi yang bisa disebut dengan cupper. Ada beberapa alasan kenapa cupping test dilakukan, yaitu: untuk menentukan sensorik, untuk menggambarkan rasa dan untuk menentukan preferensi produk. Citarasa dasar kopi meliputi rasa manis, asin, asam dan pahit.

Program Merdeka belajar kampus mengajar ini bertujuan agar mahasiswa mengembangkan keterampilan, memiliki kebebasan berpikir, memiliki soft skill bahkan hard skill yang matang untuk memenuhi kebutuhan sumber daya manusia pada dunia kerja yang relevan dengan kebutuhan zaman.

3. METODE

Magang ini dilaksanakan pada bulan November hingga Januari 2024 di Kampong Kopi Bawakaraeng, Dusun Bilayya, Desa Pallantikang, Kecamatan Pattalassang, Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan. Ruang lingkup PMerdeka Belajar Kampus Merdeka terdiri dari 8 skema, yaitu :

a. Program Magang

Magang yang dilakukan dalam jangka pendek (kurang dari 6 bulan) tidak memberikan keterampilan atau pengalaman yang diperlukan oleh mahasiswa di industri. Karena itu, Kampus Merdeka (MBKM) menawarkan program magang yang berlangsung selama satu atau dua semester. Diharapkan bahwa kegiatan ini akan memberikan pengalaman pembelajaran langsung di tempat kerja yang cukup kepada mahasiswa/i.

b. Pertukaran Pelajar

Program Pertukaran Pelajar dalam Kampus Merdeka (MBKM) memberi siswa kesempatan untuk belajar di universitas dalam negeri dan luar negeri. Selain itu, pemahaman mahasiswa tentang ke-Bhinneka Tunggal Ika akan meningkat dan persaudaraan budaya dan suku akan semakin kuat. Program ini juga dapat mengatasi perbedaan antara perguruan tinggi dalam negeri dan luar negeri. Mereka dapat bertukar

siswa antara program studi di universitas yang sama, di universitas yang berbeda, atau di universitas yang sama.

c. Asisten Mengajar di Satuan Pendidikan

Siswa yang ingin menjadi guru atau memperdalam pengetahuan mereka dengan menjadi guru dapat mengikuti program Asisten Mengajar di sekolah dasar, menengah, dan atas. Sekolah tempat prakteknya mungkin berada di perkotaan atau terpencil. Program ini juga cocok untuk siswa yang ingin membantu meningkatkan kesetaraan pendidikan di Indonesia.

d. Penelitian Riset

Selain itu, (MBKM) menawarkan program penyelidikan atau studi. Program ini sangat cocok bagi siswa yang bercita-cita untuk menjadi peneliti. Setelah itu, mahasiswa dapat melakukan magang atau proyek penelitian di LIPI/BRIN, LAPAN, NASA, dan Universitas. Magang berlangsung selama setengah tahun atau satu tahun.

e. Proyek Kemanusiaan

Kampus Merdeka (MBKM) menyediakan program Proyek Kemanusiaan untuk mahasiswa/i yang bersifat altruistik. Program ini akan meningkatkan kepekaan sosial mahasiswa/i. Kemampuannya untuk berpikir kritis dan menyelesaikan masalah meningkat.

f. Kegiatan Wirausaha

Kampus Merdeka (MBKM) menawarkan program Wirausaha untuk siswa yang ingin mengembangkan bisnis mereka sendiri. Program ini memberi mereka bantuan untuk memulai usaha mereka sejak dini dan memberikan bimbingan yang lebih baik. Program wirausaha ini dapat menjadi solusi untuk masalah pengangguran intelektual sarjana.

g. Studi Independen

Program Kampus Merdeka (MBKM) juga menawarkan program seperti studi independen atau proyek. Mahasiswa yang mendaftar di program ini memiliki kesempatan untuk mengembangkan proyek yang berkaitan dengan topik sosial tertentu. Proyek ini dilakukan dalam kelompok yang mencakup berbagai disiplin ilmu dan berfungsi sebagai pengganti atau pelengkap mata kuliah yang harus diikuti.

h. Kuliah Kerja Nyata(KKN)

Kampus Merdeka menyediakan berbagai program, termasuk kegiatan membangun desa dan Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT).

Adapun pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan dapat dilihat pada gambar dibawah:



2



3



4



Gambar 2,3,4,5,6 Pelaksanaan Kegiatan

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Di Kampong Kopi Bawakaraeng, kita diberikan materi dan praktek dasar tentang barista. Barista adalah seseorang yang memiliki keterampilan dalam meracik dan teknik penyajian kopi maupun non kopi. Ada beberapa teknik penyajian yang harus diperhatikan oleh Barista, yaitu: Merendam, Menetes, Menekan dan Mendidihkan. Keempat metode ini menghasilkan karakteristik rasa tersendiri, sesuai dengan selera konsumen sebagai penikmat kopi.

Seorang barista harus terus mengikuti perkembangan dalam industri kopi agar mereka dapat berbagi pengetahuan mereka dengan orang lain dan mengikuti tren terbaru dalam industri kopi.

Adapun hal yang harus diperhatikan agar dapat menjadi barista profesional, yaitu ilmu tentang barista sebagai faktor utama yang wajib mendalami konsep kemampuan ilmu barista (Yuga Mustika, 2018). Ada juga kemampuan komunikasi personal (Alvarizy dan Deliana, 2021). Baik itu komunikasi fisik ataupun verbal seperti tempat dalam aktivitas barista dan pelayanan terbaik seorang barista.

Barista juga tidak hanya bertugas untuk meracik kopi, tapi memperhatikan kebersihan coffee bar serta alat yang digunakan barista, memiliki keterampilan membuat minuman selain kopi, memberikan pelayanan yang baik, hingga membantu juga membersihkan area kedai kopi.

Barista harus memiliki keunggulan kompetitif untuk menjadi barista yang handal, seperti :

1. Inovasi atau memiliki sesuatu yang baru dimana itu dapat meningkatkan hasil.
2. Kewirausahaan, kegiatan barista harus dikelola secara profesional, dengan konsep yang dibangun di dalamnya, dengan rasa tanggung jawab tinggi, dan berbentuk organisasi yang baik. Ini tidak dapat dilakukan dengan aktivitas yang sederhana begitu saja.
3. Pengembangan sumber daya internal, dengan meningkatkan keahlian secara rutin oleh barista seperti pelatihan.
4. Implementasi.

Bahan dasar yang digunakan seorang barista adalah espresso. Espresso adalah minuman yang dihasilkan dengan mengekstrak biji kopi yang sudah digiling dan menyemburkan air panas dengan tekanan tinggi. Dengan kata lain espresso coffee adalah ekstrak kopi. Kopi yang diseduh atau diberikan dengan tekanan tinggi ini memiliki paduan kekuatan seperti aroma, kekentalan dan rasa yang sangat pekat.

Espresso ini dibuat dengan cara biji kopi yang digiling hingga menjadi bubuk, lalu dipadatkan atau diperas. Espresso kadang dikombinasikan dengan busa susu, lalu coklat bubu atau bubuk kayu manis sebagai finishing di atasnya.



Gambar 7. Proses penggunaan mesin espresso

5. SIMPULAN

Barista adalah seseorang yang memiliki keterampilan dalam meracik dan menyajikan kopi maupun minuman non-kopi. Tugas seorang barista tidak hanya terbatas pada meracik kopi, tetapi juga mencakup menjaga kebersihan coffee bar dan alat-alat yang digunakan, serta memberikan pelayanan yang baik dan membantu membersihkan area kedai kopi. Salah satu aspek penting dalam dunia barista adalah cupping test, yaitu penilaian kualitas biji kopi dari segi rasa dan karakteristiknya. Tujuan dari cupping test ini adalah untuk mengetahui kualitas biji kopi dan menghasilkan produk bubuk kopi dengan nilai karakteristik tinggi, atau yang dikenal sebagai specialty coffee.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Deepublish.
- Alvarizy, A., & Deliana, Y. (2021). Kompetensi Barista dalam Menyampaikan Experiential Marketing di Coffee Shop di Kota Bandung. 7(2), 1340. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*.
- Badan Pusat Statistik (2020) *Statistik kopi Indonesia 2020*.
- Iqraini D, N., Husain, D. R., Latunra, A. I., Amalia, A., & Wardhani, R. (2021, July). Effect of the fermentation process using a consortium of probiotic bacteria on the taste of Arabica coffee (*Coffea arabica*). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 807, No. 3, p. 032020).
- Karim, HA, Yulianti, D., & Kandatong, H. (2023). Proses Pengolahan Pasca Panen Kopi Di Kampong Kopi Bawakaraeng. *Jurnal Sipissangngi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3 (2), 201-211.
- Ramdani, A. B. (2022). *Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Kedai Kopi Victoria Di Kabupaten Sumbawa Besar* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram).
- Yoga Mustika (2018). *Tip Menjadi Seorang Barista dari Dasar*.