

## **IbPE KOPI GAYO SPECIALTY KUALITAS EKSPOR DI TAKENGON**

**Raudah<sup>1)</sup>, Eka Kurniasih<sup>2)</sup>, Indrawati<sup>3)</sup>**

<sup>1) 2)</sup>D3 Teknik Kimia, Jurusan Teknik Kimia <sup>3)</sup>D4 Teknik Multimedia dan Jaringan, Jurusan Teknik Informatika Komputer Politeknik Negeri Lhokseumawe  
raudah\_pnl@yahoo.co.id

### **ABSTRAK**

Program IbPE Kopi Gayo Specialty Kualitas Ekspor direncanakan akan dilaksanakan selama tiga tahun bertujuan untuk: (1) meningkatkan kualitas hasil produksi kopi Gayo specialty pada kedua UKM mitra dengan menerapkan bangunan penjemuran sekaligus pengeringan, mesin pengukur kadar air, peralatan sortasi, dan mesin roasting (b) meningkatkan kuantitas produksi kopi Gayo pada kedua UKM; dengan perbaikan manajemen perawatan (3) meningkatkan kuantitas dan memperluas wilayah pemasaran produk ekspor dengan pembuatan CD catalog dan web base marketing, pelatihan SDM, dan penataan showroom, pelatihan uji cita rasa (cupping Test), pembuatan kode produksi (barcode); serta (4) mengatasi pencemaran lingkungan dengan membuat pelatihan pembuatan bioetanol dan pembuatan biobriket dari limbah kulit tanduk kopi. Metode pelaksanaan program diawali dengan seminar awal, koordinasi untuk merencanakan pemecahan permasalahan UKM, pelaksanaan program sesuai dengan kesepakatan dan program yang telah direncanakan, evaluasi, perbaikan hasil pelaksanaan program, dan diakhiri dengan seminar hasil kegiatan. Kegiatan yang terlaksana pada Mitra I diantaranya pembuatan bangunan penjemuran dan telah diselesaikan sekitar 50% dari total proyek dan telah mampu meningkatkan kapasitas dan efektifitas proses penjemuran kopi. Pelatihan peningkatan citarasa kopi telah menjadi acuan bagi Mitra I dalam melakukan pengolahan kopi bila menghadapi cuaca ekstrim dimana skor citarasa berada dalam range 84,0 hingga 86,25. Pembuatan peralatan sortasi sederhana mampu mengurangi kebutuhan tenaga kerja sebesar 70% dan hemat waktu serta biaya. Pelatihan pembuatan bioetanol dan pembuatan biobriket dari limbah kulit tanduk kopi telah mampu menjadikan Mitra I sebagai suatu usaha yang mampu memanfaatkan limbah dengan baik. Kegiatan yang terlaksana pada Mitra II adalah pengadaan mesin roasting kapasitas 3 Kg sehingga mampu memenuhi permintaan dan suplai kopi di pasaran. Pelatihan pembuatan laporan keuangan dan pembenahannya juga mampu menganalisa laba rugi pada Mitra II. Mitra II telah mengikuti festival kopi tingkat Internasional di Medan dalam rangka promosi pemasaran.

**Kata Kunci:** kopi, program IbPE, ekspor, specialty, uji citarasa.

### **ABSTRACT**

*IbPE Gayo Specialty Export Quality planned to be implemented over three years aims to: (1) improve the quality of coffee production Gayo specialty on both partners by applying the building for drying process, water content equipment, sorting machines, and roasting (b) increase the quantity of coffee Gayo production from partners; with improved care management (3) increase the quantity and expand the marketing area with CD catalog of export products and web-based marketing, human resource training, and the arrangement of the showroom, training cupping test, manufacturing code of production (barcode); and (4) decrease the environmental pollution by training for bioethanol production and training about biobriquettes. The implementation of the program begins with the initial seminar, coordination to plan for solving the problems both of Partners, the implementation of the*

*program in accordance with the agreements and programs that have been planned, evaluation, improvement of the results of the implementation of the program, and ends with the results of the seminar. The activities carried out in the first Partners include the manufacture of building the drying and has completed approximately 50% of the total project and has been able to increase the capacity and effectiveness of the drying process the coffee. Training to improve the taste of coffee has become a reference for the first partner to conducting the processing of coffee when facing extreme weather where a score of flavors in the range of 84.0 to 86.25. Making simple sorting equipment can reduce labor requirements until 70% and saving time and cost. Training for bioethanol production and biobriquettes has been able to make Partners I as a business that is able to utilize the waste properly. The activities carried out in the Partner II is supplying roasting machine 3 Kg to meet the demand and supply of coffee on the market. Training financial statement and improvement also able to analyze loss and profit on Partners II. Partners II has followed the coffee Internatioanl festival in order to promote marketing.*

**Keywords:** *coffee, IbPE, export, specialty, cupping test*

## PENDAHULUAN

Kopi merupakan salahsatu komoditi perkebunan nasional yang memegang peranancukup penting dalam perekonomian Indonesia. Peran tersebutdapat berupa pembukaan kesempatan kerja, serta sebagai sumberpendapatan petani. Sejak tahun 1999, Indonesia termasuk sebagai negara produsendan pengeksport kopi dunia keempat setelah Brazil, Vietnam danColumbia.

Namun terdapatbeberapa kendala yang dihadapi bidang pengolahan danpemasaran produk kopi diantaranya adalah kebijakan pemerintah saat ini yang menetapkan bea ekspor untuk biji kopi sebesar 0%dan bea ekspor untuk kopi olahan adalah sebesar 10%. Denganadanya bea ekspor kopi lebih tinggi maka pemerintah cenderungmengeksport kopi dalam bentuk biji kopi. Selain itu rendahnya daya saing produk kopi, baik kopi biji maupun kopi olahan yangdisebabkan oleh rendahnya mutu dan tampilan produk jugamenjadi penyebab masih minimnya ekspor yang dilakukan dalambentuk kopi olahan.

Dalam upaya meningkatkan produktivitas dan mutu tanaman kopi, Pemerintah telah melakukan kebijakan sebagai berikut(Kebijakan Peningkatan Daya Saing Ekspor Kopi, 2013):

### 1. Kebijakan Peningkatan Produktivitas dan Mutu Tanaman Kopi

Penerapannya ditempuh antara lain melalui peremajaan kopi rakyat dengan klon unggulan, konversi kopi robusta dengan arabika pada areal yang sesuai, perluasan areal kopi arabika di daerah Indonesia timur, pilot proyek kopi specialty dan organik, membangun usaha penangkaran benih, dan integrasi tanaman kopi dengan ternak.

### 2. Peningkatan ekspor dan nilai tambah kopi.

Kebijakan ini dimaksudkan agar ekspor kopi Indonesia tidak lagi berupa bahan mentah (green bean), tapi dalam bentuk hasil olahan dengan mutu yang dikehendaki konsumen, sehingga akan diperoleh nilai tambah di dalam negeri.

### 3. Dukungan Penyediaan Pembiayaan.

Kebijakan ini dimaksudkan untuk memfasilitasi sumber pembiayaan yang sesuai untuk pengembangan kopi, baik yang berasal dari lembaga perbankan maupun non bank.

#### 4. Pemberdayaan Petani

Penumbuhan dan penguatan kelembagaan usaha tani. Untuk mendukung kebijakan ini telah dilakukan pelatihan dan pendampingan bagi petani agar petani dapat memanfaatkan peluang bisnis dan mengembangkan kemitraan usaha. Selain kebijakan tersebut diatas, guna mengembangkan industri kopi nasional, Pemerintah bergabung dengan organisasi internasional seperti menjadi anggota ICO (*International Coffee Organization*) dan anggota *ASEAN National Focal Point Working Group (ANFPWG) on Coffee*.

Penelitian yang dilakukan oleh Purwoko (2006) mengenai usaha dalam meningkatkan nilai tambah dan strategi pemasaran kopi bubuk arabika kelompok tani. Strategi yang dapat ditetapkan adalah membuka peluang investasi kepada pihak lain, memperluas jaringan pasar, memperbaiki mutu dan tampilan produk olahan kopi, mengikutsertakan anggota kelompok tani dalam program pemerintah pengembangan usaha dan pelatihan.

Dengan tersedia hasil produksi kopi arabika maka petani membutuhkan pihak pembeli untuk menjual hasil produksi panen mereka. Dalam hal ini peran lembaga pemasaran sangat dibutuhkan untuk mendistribusikan produk kepada konsumen. Adanya kerjasama antara petani, lembaga pemasaran dan lembaga terkait lainnya sangat dibutuhkan untuk memudahkan alur distribusi kopi tersebut. UKM yang telah berhasil menjalin kerjasama adalah UKM CV. Nutrisi Aceh dan UKM Sada Coffee.

Proses pengolahan pasca panen dengan spesifikasi dan mutu tertentu telah ditetapkan oleh CV. Sada Coffee terhadap produsennya. Pembelian langsung kepada CV. Nutrisi Aceh adalah dalam rangka memastikan bahwa produk kopi yang dihasilkan telah melalui proses pengolahan yang sesuai, dimulai dari penanaman, perawatan, pemetikan hingga penjemuran. Sehingga mutu yang dihasilkan benar-benar terjamin. Disebabkan karena proses penanganan kopi pasca panen yang menuntut ketelitian pengawasan mutu maka wajar saja jika harga kopi yang di beli khusus menjadi berbeda jauh dengan kopi yang ditangani secara biasa.

Meningkatnya permintaan dan persaingan kopi bubuk pada gilirannya menyebabkan para pengusaha kopi terus berusaha untuk meningkatkan nilai tambah (*Value Added*) hasil perkebunan kopi melalui pengolahan lebih lanjut. Dalam usaha untuk meningkatkan mutu kopi dan olahannya tersebut kedua mitra memiliki beberapa permasalahan. Permasalahan teknis ataupun administratif yang teridentifikasi oleh pengusul yaitu:

##### 1. Permasalahan yang teridentifikasi dari CV. Nutrisi Aceh

Berdasarkan pada hasil survey dan dialog yang diselenggarakan oleh tim dari staff pengajar Politeknik Negeri Lhokseumawe maka terdapat beberapa permasalahan teknis dan administratif yang teridentifikasi. Proses penggilingan kopi menghasilkan limbah cair hasil pengolahan kopi dan kulit kopi. Kedua jenis limbah ini dihasilkan dengan alokasi persentase endosperm (keping biji) adalah 49,42% dari buah kopi glondong, artinya dari keseluruhan buah kopi terdapat 50,58% limbah yang terdiri dari kulit glondong dan cairan. Pemanfaatan limbah masih sebatas di buang ke dalam kebun kopi sehingga menimbulkan masalah bau dan kurang terjaga kelestarian lingkungan. Limbah padat hanya dibakar oleh sentra penggilingan kopi sehingga menimbulkan asap yang mengganggu lingkungan sekitar.

Proses pengeringan biji kopi juga masih menggunakan sistem tradisional dengan bantuan panas matahari. Kopi dikeringkan di atas hamparan plastik terpal pada permukaan tanah. Hal ini menjadi tidak mungkin dilakukan pada saat musim penghujan. Proses pengeringan yang tidak optimal menyebabkan kerusakan dan berakibat rendahnya mutu produk.

Pengolahan biji kopi menjadi bentuk kopi beras dilakukan dengan mengantar kopi ke sentra penggilingan. Mesin pengupas biji kopi kering dan mesin sortasi biji belum dimiliki oleh CV. Nutrisi Aceh. Akibat yang diterima oleh CV. Nutrisi Aceh adalah banyak biji pecah dan rusak yang dihasilkan dari mesin tersebut.

Proses sortasi biji kopi untuk memisahkan biji berdasarkan standar mutunya masih menggunakan tenaga manusia. Untuk satu kilogram kopi upah yang harus dikeluarkan adalah Rp. 3.000. Persoalan muncul ketika permintaan meningkat sedangkan pasokan kopi yang sudah di sortasi sedikit. CV. Nutrisi Aceh harus mengeluarkan dana tambahan untuk proses roasting dan kemasan. Selain persoalan pada sarana dan peralatan CV. Nutrisi Aceh juga memerlukan pendampingan dan pelatihan penerapan teknologi agar mampu bersaing dan mempertahankan mutu produk yang sudah dirintisnya. Apalagi proses manajemen yang dilakukan oleh CV. Nutrisi Aceh masih sangat sederhana. CV. Nutrisi Aceh belum melakukan pembukuan yang rutin sehingga pencatatan cash flow tidak berkelanjutan dan masih mengandalkan alokasi perkiraan biaya beberapa tahun yang lalu. Oleh karena itu diperlukan pembenahan sistem administrasi dan keuangan.

## 2. Permasalahan yang teridentifikasi pada CV. Sada Coffee Shop

Proses roasting yang tepat yang berperan untuk menentukan cita rasa kopi sesekali masih dilakukan dengan menyewa mesin roasting. Upah yang harus dibayarkan adalah Rp. 35.000 per kilogram. Biaya ini tentu saja menambah beban terhadap biaya lainnya. Hal ini karena CV. Sada Coffee Shop belum memiliki mesin roasting yang memadai. Sehingga inovasi dan diversifikasi produk kopi olahan belum dapat dilakukan secara maksimal sesuai permintaan pasar domestik dan internasional. Selain itu rendahnya daya saing produk kopi, baik kopi biji maupun kopi olahan yang disebabkan oleh rendahnya mutu dan tampilan produk juga menjadi penyebab masih minimnya ekspor yang dilakukan dalam bentuk kopi olahan. Terbatasnya akses pasar nasional dan internasional yang disebabkan karena inovasi teknologi produk kopi masih tergolong baru. Faktor lain adalah administrasi perkantoran dan keuangan yang masih sederhana.

Tujuan Kegiatan, Program IbPE Kopi Gayo Specialty Kualitas Ekspor direncanakan akan dilaksanakan selama tiga tahun. Adapun tujuan yang ingin dicapai pada tahun I adalah:

- (1) Meningkatkan kualitas hasil produksi kopi Gayo specialty pada kedua UKM mitra dengan menerapkan bangunan penjemuran sekaligus pengeringan, mesin pengukur kadar air, peralatan sortasi sederhana, prosedur pengolahan pasca panen yaitu pelatihan peningkatan citarasa kopi, pelatihan uji citarasa (cupping test), dan pengadaan mesin roasting.
- (2) Meningkatkan kuantitas produksi kopi Gayo pada UKM I dengan perbaikan manajemen perawatan.

- (3) Meningkatkan peran manajemen pemasaran dengan melakukan pembenahan laporan keuangan dan pembuatan web base marketing, dan pelatihan bisnis ekspor UKM.
- (4) Mengatasi pencemaran lingkungan dengan membuat pelatihan pembuatan bioetanol dan instalasinya dan pembuatan biobriket dari limbah kulit tanduk kopi.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **1. Solusi yang ditawarkan**

Berdasarkan uraian permasalahan yang dialami oleh UKM baik itu UKM I maupun UKM II, maka beberapa solusi yang ditawarkan adalah sebagai berikut:

- a. Pelatihan peningkatan citarasa kopi dilakukan dengan metode ceramah dan praktik langsung. Sebelum tim pelaksana pengabdian menyampaikan materi tentang peningkatan citarasa kopi terlebih dahulu dilakukan pre tes untuk mengetahui kemampuan mitra dalam memahami citarasa kopi. Kemudian evaluasi akhir dilakukan dengan mengadakan post tes.
- b. Perbaikan kualitas biji kopi diterapkan dengan mengadakan pelatihan uji citarasa (cupping tes). Pelatihan ini dimaksudkan untuk melatih para anggota sehingga dapat mengetahui dan mempertahankan kualitas kopi sesuai dengan standar ekspor.
- c. Permasalahan teknik pengeringan yang selama ini masih mengandalkan panas matahari dan menggunakan terpal plastik yang diletakkan di atas permukaan tanah, maka solusi yang ditawarkan yaitu dilakukan pembangunan fasilitas penjemuran untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas biji kopi dengan kadar air 12 %. Fasilitas ini di bangun dan di perkirakan dapat menghemat biaya listrik, tenaga manusia dan juga waktu.
- d. Permasalahan teknik sortasi yang masih menggunakan tenaga manusia dapat diatasi dengan menerapkan peralatan sortasi sederhana. Dengan adanya peralatan sortasi ini, maka proses sortasi dapat berlangsung cepat dan tepat.
- e. Pembenahan dan perbaikan pembukuan untuk CV. Nutrisi Aceh dilakukan dengan melengkapi dan menata pembukuan yang sudah ada dan melakukan pelatihan membuat pembukuan keuangan dengan Microsoft excel.
- f. Permasalahan pembuangan limbah cair yang dilakukan secara bebas ke alam yang sangat mengganggu bagi lingkungan sekitar, solusi yang ditawarkan yaitu dengan pelatihan pembuatan bioetanol. Teknik ini mengacu pada hasil penelitian Raudah (2012).
- g. Permasalahan pembuangan limbah padat dalam bentuk kulit tanduk kopi, solusi yang ditawarkan adalah pelatihan pembuatan biobriket kulit tanduk kopi. Teknik ini juga mengacu kepada hasil penelitian Raudah (2014).

Metode pelaksanaan yang diterapkan terhadap Mitra II yaitu:

- a. Pengadaan mesin roasting dilakukan dengan pemesanan langsung dengan kapasitas mesin yang di beli lebih besar.
- b. Pembenahan web untuk meningkatkan pemasaran mengacu pada teknik pembuatan animasi dari hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan oleh Indrawati (2012).



- c. Pelatihan bisnis UKM yang dilakukan dengan mengirim Mitra II guna mengikuti pelatihan bisnis Coffee Quality.
- d. Pelatihan pembuatan laporan keuangan

## 2. Target Luaran Tahunan

Program IbPE ini direncanakan selama tiga tahun berturut-turut dengan kegiatan tahun I (2015) adalah sebagai berikut.

Tabel 2.1 Rencana kegiatan yang ditargetkan UKM I dan UKM II pada tahun I (2015)

Tujuan Kegiatan	Bentuk kegiatan	
	CV. Nutrisi Aceh	CV. Sada Coffee Shop
<b>Mengatasi permasalahan dalam proses produksi peralatan penunjang produksi</b>	1. Pelatihan peningkatan citarasa kopi	Pelatihan bisnis UKM tentang ekspor
<b>manajemen dan teknik pemasaran</b>	1. Pengadaan fasilitas pengeringan 2. Pengadaan peralatan sortasi	1. Pengadaan mesin roasting
<b>administrasi perkantoran dan keuangan</b>	1. Pelatihan pembuatan laporan keuangan	1. Pelatihan pembuatan laporan keuangan
<b>pengolahan limbah.</b>	1. Pelatihan pembuatan bioetanol dari limbah cair 2. Pelatihan pembuatan biobriket dari limbah padat	1. Pelatihan pembuatan web 2. Festival kopi

## 3. Rencana Luaran Tahun I (2015)

Rencana luaran yang ingin dicapai tahun I (2015) untuk UKM I dan UKM II adalah sebagai berikut:

### a. UKM I “CV. Nutrisi Aceh”

Rencana luaran nyata untuk UKM I (CV. Nutrisi Aceh) dalam pelaksanaan program IbPE pada tahun I (2015) yaitu:

Tabel 2.2 Rencana luaran Tahun I (2015) pada UKM I “CV. Nutrisi Aceh”

Ta- hun	Kegiatan	Rencana Luaran				
		Penambahan Investasi	Peningkatan volume produksi	Peningkatan mutu	Managemen pemasaran	Perluasan wilayah pemasaran
1	Pelatihan peningkatan citarasa kopi	6,5 juta		Citarasa terbaik terdapat pada kopi yang di fermentasi 12 jam dan soaking 96 jam	Perbaikan informasi dan dapat mengikuti lelang kopi	Mengikuti lelang tingkat nasional
	Pengadaan fasilitas	30 juta	Kapasitas produksi rata-	Pengeringan tercapai		

pengeringan	rata 1 ton	dengan kadar air 12%
Pengadaan peralatan sortasi sederhana		Pemisahan mutu kopi sesuai grade yaitu peeberry dan specialty
Pelatihan uji citarasa		Mitra mendapat pelatihan dasar citarasa
Pelatihan pembuatan laporan keuangan		Laporan keuangan sudah menggunakan aplikasi excell Perbaikan administrasi
Pelatihan pembuatan bioetanol		Limbah cair tertangani
Pelatihan pembuatan biobriket		Limbah padat dapat di jadikan sumber bahan bakar

b. UKM II “CV. Sada Coffee”

Rencana luaran untuk UKM II (CV. Sada Coffee) dalam pelaksanaan program IbPE pada tahun I (2015) yaitu:

Tabel 2.3 Rencana luaran tahun I (2015) UKM II “CV. Sada Coffee”

Ta- hun	Rencana luaran					
	Kegiatan	Penambahan investasi	Peningkatan volume produksi	Peningkatan mutu	Managemen pemasaran	Perluasan wilayah pemasaran
1	Pengadaan mesin roasting	30 juta	Rata-rata 300 kg kopi bubuk per bulan	Hasil roasting sesuai standar SCAA	Perbaikan informasi	Perluasan negara tujuan ekspor
	Pelatihan pengembangan produk ekspor		Ekspor nasional 15 kg perbulan		Perluasan produk ekspor	Perluasan negara tujuan ekspor
	Pelatihan web		Akses web lebih baik		Perbaikan informasi penjualan	Perluasan jaringan pemasaran
	Pelatihan laporan		Perbaikan laporan		Perbaikan laporan	

keuangan

keuangan

keuangan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pelatihan peningkatan citarasa kopi pada Mitra I

Proses pengolahan secara manual memungkinkan kualitas produk berubah. Ada beberapa hal yang mendorong CV. Nutrisi Aceh melakukan tes uji citarasa tersebut.

1. Mengetahui kualitas citarasa yang dihasilkan dari proses pengolahan yang dilakukan oleh CV. Nutrisi Aceh melalui proses pengolahan secara semi basah dengan waktu fermentasi berlangsung selama 12 jam.
2. Sebagai bahan persiapan untuk mengikuti lelang tingkat nasional.
3. Keinginan untuk dapat memasarkan produk kopi secara luas.

Kendala yang dihadapi oleh mitra I disaat panen adalah kondisi cuaca yang berubah dan cenderung ekstrim. Masa panen dalam keadaan hujan atau intensitas matahari yang berkurang (mendung) menyebabkan mutu kopi berubah.

Oleh karena itu, Tim pelaksana mengadakan pelatihan peningkatan citarasa kopi. Pelatihan ini dimaksudkan untuk memberi pengetahuan kepada Mitra I mengenai beberapa metode pengolahan kopi yang dapat menyebabkan kualitas uji citarasa kopi berubah. Dengan demikian mitra I kemudian amat menitikberatkan proses pengolahan ini dalam menjalankan spesifikasi mutu specialty. Sejak program Ipteks bagi produk ekspor ini dilaksanakan, maka orientasi yang dimiliki oleh mitra I berubah. Berdasarkan keterangan data tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa spesifikasi mutu specialty kopi yang dilakukan oleh CV. Nutrisi Aceh berada dalam range specialty yaitu dari skor 84,0 sampai 86,25.

Hasil uji citarasa ini dikeluarkan oleh lembaga Gayo Cuppers Team. Data hasil praktik langsung tersebut menjadi suatu informasi yang sangat berharga, sehingga CV. Nutrisi Aceh menjadi lebih yakin terhadap proses pengolahan yang dilakukan.

#### 1. Pelatihan Cupping Test (Coffee Quality Control)

Kegiatan bertema '2<sup>nd</sup> basic cupping and certification' yang diselenggarakan oleh Gayo Cupper Team. Kegiatan ini dilaksanakan di café Redje Kupi, Simpang 3 Bener meriah. Kegiatan ini membekali para peserta pada pengetahuan dasar mengenai metode untuk menguji kualitas cita rasa kopi, sehingga diharapkan seorang cupper mampu mengklasifikasikan kopi cacat atau kopi enak sebagai standar skor specialty kopi. Kegiatan pelatihan ini penting dilaksanakan sebagai bekal dalam melakukan pengawasan citarasa kopi di masa yang akan datang.

#### 2. Pengadaan Fasilitas bangunan penjemuran.

Proses penjemuran kopi selama ini dilakukan di atas hamparan plastik terpal. Tahap pembuatan bangunan penjemuran baru dimulai setelah proses panen kopi selesai. Beberapa permasalahan dan alternatif pemecahan melalui adanya bangunan penjemuran dirumuskan sebagai berikut:

##### 1. Dapat menghemat waktu yang diperlukan dalam persiapan proses penjemuran.

Biasanya waktu yang diperlukan dalam mempersiapkan biji kopi dari proses fermentasi sampai ke proses penjemuran berkisar antara 2 sampai 3 jam, dengan perkiraan waktu sebagai berikut:



- a. Proses pencucian menghabiskan waktu sekitar 30 menit untuk sekitar 15 kg biji hasil fermentasi.
  - b. Kemudian pemasangan plastik terpal diatas tanah halaman, dengan melalui pembersihan sekitar 45 menit.
  - c. Mengangkat dan meratakan hamparan biji kopi selama satu jam.
2. Menghindari dari masuknya kotoran, dan bebas hama tikus
  3. Dapat melakukan aktifitas lain
- Diharapkan dengan adanya bangunan penjemuran, waktu untuk turun ke kebun lebih banyak dan proses penjemuran tidak harus ditunggu.

### **Pengadaan Mesin Roasting**

Tahap curah gagasan yang dilakukan bersama Sada Coffee diharapkan mampu menentukan prioritas pengadaan peralatan. Pembelian mesin roasting dengan kapasitas 3 Kg, dirasakan amat penting. Mengingat perkembangan cabang usaha Sada Coffee yang semakin baik. Pada awalnya keberadaan mesin roasting kapasitas 1 Kg mampu menyuplai kebutuhan biji kopi roasting untuk keperluan Café Sada Coffe. Namun mesin roasting ini sering mengalami kerusakan sehingga mengganggu suplai tersebut. Oleh karena itu, skala prioritas utama adalah pembelian mesin roasting baru dengan kapasitas yang lebih besar.

Pengadaan mesin roasting juga untuk mendukung sistem pemasaran produk yang dilakukan Sada Coffee.

### **Keikutsertaan dalam Festival kopi Internasional**

PT. Mulki Abadi Management bekerja sama dengan Asosiasi Kopi Spesial Indonesia dan beberapa sponsor lainnya kembali menggelar acara **Medan International Coffee Festival ke-II (MICF 2015)**. Acara tahunan yang berlangsung sejak tahun 2014 di ikuti oleh peserta dari Seluruh daerah di Indonesia. **Medan International Coffee Festival** dilaksanakan bersamaan dengan pelaksanaan berbagai acara lain, diantaranya: Photography Coffee Competition, North Sumatra Coffee King and Queen, Barista Trow Down Competition, Coffee talk & Education, Roasting Class, Cupping session dan lain lain. Acara MICF 2015 ini berlangsung di lapangan Merdeka. Medan Kota, Sumatera Utara.

Mitra II yaitu Sada Coffe sebagai salah satu peserta dalam acara ini bersama dengan tim pelaksana program IbPE menyepakati bahwa acara ini merupakan ajang yang sangat baik sebagai bagian dari memperkenalkan produk dan memperluas jaringan pemasaran. Oleh karenanya kerjasama dan saling mendukung bagi terlaksananya kegiatan yang diikuti mitra II amat di utamakan.

### **SIMPULAN**

Dari hasil kegiatan yang dilaporkan dalam laporan kemajuan ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Secara keseluruhan program yang direncanakan sepanjang laporan ini dibuat dapat dilaksanakan dengan baik.

2. Pembuatan bangunan penjemuran di lokasi mitra I sedang dalam proses, dan telah diselesaikan sekitar 50% dari total proyek.
3. Pelatihan ujicitarasa kopi yang diikuti oleh Mitra I berlangsung baik.
4. Pelatihan peningkatan citarasa kopi telah menjadi acuan bagi Mitra I dalam melakukan pengolahan kopi bila menghadapi cuaca ekstrim dimana tahap pengolahan berada dalam range 84,0 hingga 86,25.
5. Pembuatan peralatan sortasi sederhana mampu mengurangi kebutuhan tenaga kerja sebesar 50%.
6. Pengadaan mesin roasting kapasitas 3 Kg mampu meningkatkan kualitas produk dan menambah variasi kopi olahan.
7. Mitra II sukses mengikuti festival kopi tingkat internasional di Medan.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Direktur DP2M Dikti beserta staf, Ketua Unit P2M PNL beserta staf, kedua UKM Mitra beserta karyawan, para tim monitoring dan evaluasi dari DP2M Dikti dan P2M PNL atas segala sumbangan pemikiran dan evaluasinya sehingga program IbPE pada tahun I (2015) dapat berhasil dan membawa manfaat bagi masyarakat.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Biji kopi arabika Gayo.[http://ditjenbun.deptan.go.id/budtanreyyar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=113:pengembangan-kopi-arabika-berkesiambungan](http://ditjenbun.deptan.go.id/budtanreyyar/index.php?option=com_content&view=article&id=113:pengembangan-kopi-arabika-berkesiambungan). Diakses pada 28 Februari 2013.
- Kebijakan Peningkatan Daya Saing Ekspor Kopi .[http://agribisnis.deptan.go.id/mobile/?content=informasi\\_mobile&id=1&sub=5&kat=54&fuse=1523](http://agribisnis.deptan.go.id/mobile/?content=informasi_mobile&id=1&sub=5&kat=54&fuse=1523). Diakses pada 20 Januari 2013.
- Tjokrowinoto, M. 2002. Kopi Kajian Ekonomi Sosial. Yogyakarta: Kanisius.