



## **PEMBERDAYAAN MASYARAKAT KELURAHAN TAMAONA KECAMATAN TOMBOLO PAO KABUPATEN GOWA MELALUI PENGOLAHAN BIJI KOPI MENJADI KOPI BUBUK**

**Aylee Christine Alamsyah Sheyoputri<sup>1)</sup>, Faidah Azuz<sup>1)</sup>,  
dan Andi Abriana\*<sup>2)</sup>**

*\*e-mail: [andi.abriana@universitasbosowa.ac.id](mailto:andi.abriana@universitasbosowa.ac.id)*

<sup>1)</sup> Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa Makassar.

<sup>2)</sup> Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa Makassar.

*Diserahkan tanggal 18 April 2022, disetujui tanggal 30 April 2022*

### **ABSTRAK**

Kelurahan Tamaona Kecamatan Tombolo Pao Kabupaten Gowa merupakan wilayah pengembangan agroindustri kopi. IKM Tanitimur Tamaona sebagai mitra dalam kegiatan ini masih terbelang pemula dalam mengelola kopi dan merupakan usaha yang baru dirintis, sehingga sangat membutuhkan bimbingan dan pendampingan terutama dalam pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk. Metode yang digunakan adalah penyuluhan atau bimbingan teori dan pelatihan atau pendampingan praktek. Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat terdiri dari bimbingan dan pendampingan yang bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan kepada mitra dan petani kopi tentang pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk. Hasil luaran dari program pengabdian pada masyarakat ini adalah adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dan petani kopi dalam melakukan pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk, sehingga dapat meningkatkan kualitas produk kopi bubuk yang dihasilkan oleh mitra. Kelompok IKM mitra dapat menjadi percontohan bagi petani kopi lainnya untuk melakukan usaha pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk.

**Kata kunci: Biji kopi, Kopi bubuk, Agroindustri.**

### **ABSTRACT**

Tamaona Village, Tombolo Pao Subdistrict, Gowa Regency is a coffee agroindustry development area. IKM Tanitimur Tamaona as a partner in this activity is still a beginner in managing coffee and is a newly initiated business, so it really needs guidance and assistance, especially in processing coffee beans into ground coffee. The method used is counseling or theoretical guidance and training or practical assistance. The implementation of community service activities consists of guidance and assistance which aims to provide understanding and skills to partners and coffee farmers about processing coffee beans into ground coffee. The output of this community service program is an increase in the knowledge and skills of partners and coffee farmers in processing coffee beans into ground coffee, so as to improve the quality of ground coffee products produced by partners. The partner IKM group can be a



*Aylee Christine Alamsyah Sheyoputri, Faidah Azuz, dan Andi Abriana: Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan Tamaona Kecamatan Tombolo Pao Kabupaten Gowa Melalui Pengolahan Biji Kopi Menjadi Kopi Bubuk.*

role model for other coffee farmers to carry out the business of processing coffee beans into ground coffee.

**Keywords:** *Coffee beans, Ground coffee, Agroindustry.*

## PENDAHULUAN

Kopi memiliki peranan penting dalam perekonomian Indonesia, baik sebagai sumber perolehan devisa maupun sebagai sumber penghidupan petani yang tersebar di seluruh wilayah dari Sabang sampai Merauke dengan luas area sebesar 1.2 juta hektar, terdiri atas perkebunan rakyat sebesar 96% dan sisanya masing-masing sebesar 2% untuk perkebunan besar negara dan perkebunan besar swasta (Ditjen Perkebunan, 2013).

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang sudah lama di budidayakan. Selain sebagai sumber penghasilan rakyat, juga menjadi komoditas andalan ekspor dan sumber pendapatan devisa negara. Terdapat dua jenis kopi yang paling banyak dibudidayakan, yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Kopi arabika beraroma wangi yang sedap menyerupai aroma perpaduan bunga dan buah, cita rasa asam, dan pahit. Kopi robusta kualitas buahnya lebih rendah dari kopi arabika dengan rasa yang lebih menyerupai coklat, aroma khas dan manis, warna bijinya bervariasi, dan tekstur kasar (Rahardjo, 2013).

Kopi adalah jenis minuman seduh yang sudah dikenal sejak zaman dulu sebagai minuman wajib bagi para orang tua. Tetapi

saat ini kopi telah menjadi minuman favorit kaum muda dan dimana-mana banyak ditemui cafe, kedai atau warung kopi yang menjadi tempat kumpulnya kaum muda, sehingga bisnis kopi memiliki peluang yang sangat potensial untuk dikembangkan (Anonim, 2018).

Kelurahan Tamaona Kecamatan Tombolo Pao Kabupaten Gowa merupakan wilayah pengembangan agroindustri kopi yang memiliki prospek untuk meningkatkan nilai tambah produk kopi. Masalah yang dialami oleh masyarakat di wilayah tersebut adalah masih kurangnya bimbingan dan pendampingan dalam hal pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk. Semakin beranekaragamnya jenis olahan kopi membuat peluang usaha kopi semakin besar, sehingga masyarakat perlu memiliki keterampilan dalam proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk dan penganekaragaman produk olahan kopi.

Salah satu Industri Kecil Menengah (IKM) yang menjadi mitra pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah IKM Tanitimur Tamaona yang memproduksi green bean dan kopi bubuk. IKM Tanitimur Tamaona masih terbilang pemula dalam mengelola kopi dan merupakan usaha yang baru dirintis, sehingga sangat mem-

butuhkan bimbingan dan pendampingan terutama dalam pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk. Ide produksi kopi bubuk berawal untuk berinovasi dengan memanfaatkan hasil usaha tani kopi yang berada di daerah setempat yang merupakan daerah penghasil kopi akan tetapi selalu membeli olahan bubuk kopi dari luar daerah. Selain itu, petani kopi masih belum mengetahui cara mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk dan pengembangan produk olahan kopi untuk meningkatkan nilai jual dari kopi bubuk. Dalam dua tahun terakhir IKM Tanitimur Tamaona memproduksi kopi bubuk dalam jumlah yang terbatas hanya untuk mendapatkan penilaian dan kelayakan produk olahan (Tahun 2020) dan untuk melihat respon pasar dan kelayakan usaha dari segi bisnis (Tahun 2021).

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka perlu diberikan bimbingan dan pendampingan untuk mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk untuk pemberdayaan masyarakat di wilayah tersebut sebagai daerah penghasil kopi di wilayah kabupaten Gowa bagian Timur.

### **METODE PELAKSANAAN**

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat adalah penyuluhan atau bimbingan teori dan pelatihan atau pendampingan praktek.

#### **A. Bimbingan Teori.**

Pada kegiatan ini, tim pengabdian pada masyarakat memberikan gambaran teori me-

ngenai teknologi pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk dengan menggunakan peralatan sederhana. Dalam pelaksanaan bimbingan teori ini, kelompok mitra dikumpulkan pada suatu tempat untuk diberikan penjelasan secara teoritis tentang gambaran program kegiatan pengabdian pada masyarakat. Metode penyampaiannya dengan cara presentasi, diskusi, dan tanya jawab.

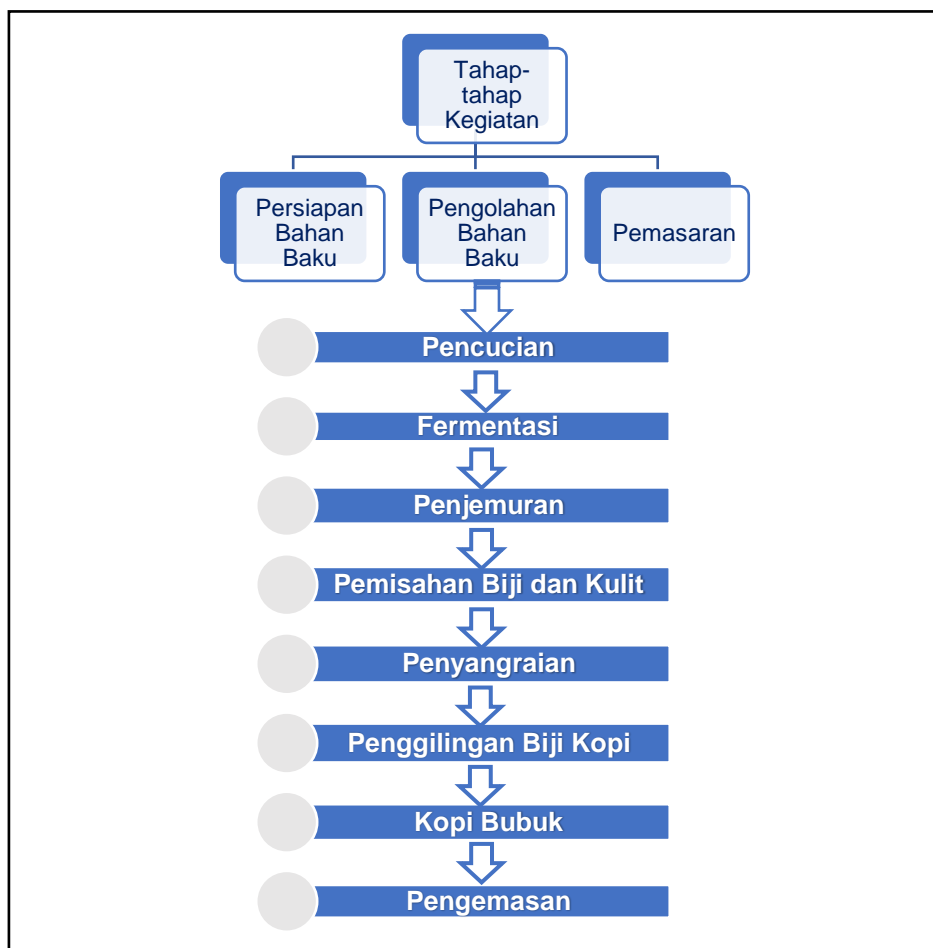
#### **B. Pendampingan Praktek.**

Pada kegiatan ini, tim pengabdian masyarakat memberikan penyuluhan secara langsung dipraktekkan dan pendampingan selama kegiatan tersebut berlangsung kepada kelompok mitra (sebanyak 20 orang). Pendampingan praktek yang diberikan mengenai teknik pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk yang terdiri dari beberapa tahapan kegiatan. Proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk terdiri dari beberapa tahapan proses yaitu:

- (1) Sortasi atau pemilihan biji kopi untuk memisahkan biji masak dan bernas serta seragam dari buah yang cacat/pecah, kurang seragam dan terserang hama serta penyakit,
- (2) Sebelum pengupasan, biji kopi sebaiknya dipisahkan berdasarkan ukuran biji untuk memperoleh hasil yang baik jika menggunakan mesin pengupas kopi,
- (3) Fermentasi diperlukan untuk menghilangkan lapisan lendir pada kulit tanduk kopi dan biasanya dilakukan pada pengolahan kopi arabika untuk mengurangi

Aylee Christine Alamsyah Sheyoputri, Faidah Azuz, dan Andi Abriana: Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan Tamaona Kecamatan Tombolo Pao Kabupaten Gowa Melalui Pengolahan Biji Kopi Menjadi Kopi Bubuk.

- rasa pahit dan mempertahankan cita rasa kopi,
- (4) Pencucian bertujuan untuk menghilangkan sisa lendir hasil fermentasi yang masih menempel pada kulit tanduk,
  - (5) Pengeringan biji kopi dilakukan dengan menggunakan oven pengering pada suhu antara 45-50°C sampai tercapai kadar air biji maksimal sekitar 12,5%,
  - (6) Penentuan kadar biji kopi merupakan salah satu tolak ukur proses pengeringan agar diperoleh hasil dengan mutu yang baik dan biaya pengeringan murah,
  - (7) Biji kopi kering atau kopi HS kering digiling dengan mesin huller untuk mendapatkan biji kopi kasar atau kopi beras, dan
  - (8) Penggudangan bertujuan untuk menyimpan hasil panen yang telah di sortasi dalam kondisi yang aman sebelum dipasarkan ke konsumen (Abigael, 2021).
- Diagram alir proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk seperti disajikan pada Gambar 1 berikut:



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pengolahan Biji Kopi Menjadi Kopi Bubuk.

### C. Partisipasi Mitra.

Pada kegiatan ini, tim pengabdian masyarakat mendata kembali anggota kelompok yang mengikuti pembimbingan dan pendampingan program pengabdian pada masyarakat ini untuk melihat keseriusan mereka mengikuti berbagai tahapan pelaksanaan kegiatan. Sementara itu, mitra mempersiapkan tempat pertemuan untuk pelaksanaan bimbingan teori dan tempat untuk pendampingan selanjutnya yang bersifat praktek. Pelaksanaan praktek program pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan pada ruang pengolahan mitra, sehingga anggota kelompok dapat melakukan praktek langsung menggunakan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk dengan menggunakan peralatan yang sederhana sebagaimana yang telah digunakan oleh mitra.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan terdiri dari bimbingan dan pendampingan yang bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan kepada kelompok mitra tentang pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk. Uraian tahapan pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk yang dilakukan oleh mitra IKM Tanitimur Tamaona dapat dijelaskan sebagai berikut:

#### 1. Persiapan Bahan Baku.

Bahan baku biji kopi diperoleh dengan cara memetik sendiri di kebun kopi milik mitra dan membeli dari petani setempat. Ada dua macam kopi yang diolah yaitu kopi robusta dan arabika. Perbedaan keduanya dapat dilihat dari ukuran dan bentuk biji kopi dimana biji kopi robusta ukurannya lebih kecil dibandingkan dengan biji kopi arabika. Dari segi bentuk, biji kopi robusta bentuknya bulat sedangkan biji kopi arabika sedikit lonjong. Kopi yang paling banyak di produksi adalah kopi robusta, karena petani kopi di Kelurahan Tamaona Kecamatan Tombolo Pao Kabupaten Gowa banyak memiliki tanaman kopi robusta dibandingkan dengan kopi arabika.

#### 2. Pengolahan Bahan Baku.

##### a. Pencucian.

Pencucian bertujuan untuk menghilangkan kotoran dan daun yang menempel atau terikut saat dipanen. Pencucian masih menggunakan alat sederhana yaitu menggunakan baskom.

##### b. Fermentasi.

Fermentasi bertujuan untuk mengurangi lendir pada biji kopi, meningkatkan kadar asam dan menghasilkan bubuk kopi yang memiliki ciri khas. Fermentasi dilakukan dengan metode fermentasi kering dengan cara biji kopi dimasukkan kedalam plastik kemudian dimasukkan kedalam media fermentasi yang terbuat dari gabus selama 16 jam.

Aylee Christine Alamsyah Sheyoputri, Faidah Azuz, dan Andi Abriana: Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan Tamaona Kecamatan Tombolo Pao Kabupaten Gowa Melalui Pengolahan Biji Kopi Menjadi Kopi Bubuk.

c. Pengeringan.

Pengeringan masih dilakukan secara konvensional yaitu hanya mengandalkan sinar matahari langsung. Ada dua cara, yaitu pengeringan natural dengan cara penjemuran diatas tanah menggunakan karung dan penjemuran diatas bambu panggung yang menggunakan wadah berjaring. Biji kopi yang dikeringkan biasanya menggunakan waktu kurang lebih dua minggu tergantung kondisi cuaca. Semakin banyak dan lama intensitas cahaya matahari yang diperoleh, semakin cepat proses pengeringan. Pengeringan harus diperhatikan dengan sebaik-baiknya untuk mendapatkan biji kopi kering sesuai yang dipersyaratkan.

d. Pemisahan biji dan kulit.

Pemisahan biji dan kulit masih menggunakan alat tradisional yaitu dengan cara menumbuk biji kopi secara perlahan-lahan menggunakan lesung agar kulit terpisah dan tidak hancur. Agar biji tidak hancur dan terhambur saat ditumbuk maka biji kopi dicampur dengan daun pisang yang telah kering. Setelah penumbukan dilakukan pembersihan antara kulit dan biji menggunakan tampi yang lubangnya rapat untuk penapisan secara kasar dan tampi yang lubangnya agak berjarak untuk menghasilkan biji kopi yang lebih bersih, dan menggunakan alat rakitan sendiri yang terbuat dari bor dan kipas angin. Setelah pemisahan biji dan kulit dilakukan sortasi pada biji yang masih berwarna hijau dan yang telah berwarna

hitam. Biji yang berwarna hijau adalah biji yang kualitasnya bagus, sedangkan biji yang berwarna hitam adalah biji yang kualitasnya rendah tapi tetap digunakan dalam proses produksi.

e. Penyangraian.

Penyangraian merupakan suatu proses yang penting pada pengolahan kopi bubuk karena proses inilah yang menentukan kenikmatan kopi. Ada dua cara yaitu menggunakan kompor gas dapat yang mengefisienkan waktu penyangraian hanya 20-30 menit dan kompor kayu atau tungku membutuhkan waktu lebih lama sekitar dua jam.

f. Penggilingan.

IKM Tanitimur Tamaona belum memiliki mesin penggilingan, sehingga masih menggunakan jasa sewa penggilingan dengan harga sewa Rp.2.500,-/Liter.

g. Pengemasan

Pengemasan dilakukan dengan cara manual dengan mengisikan ke dalam kemasan menggunakan sendok. Pengemasan kopi menggunakan kemasan *standing pouch* yang dilapisi aluminium. Perbedaan kemasan kopi bubuk arabika berwarna coklat sedangkan kopi bubuk robusta berwarna hitam masing-masing berisi 250 gram kopi bubuk per kemasan.

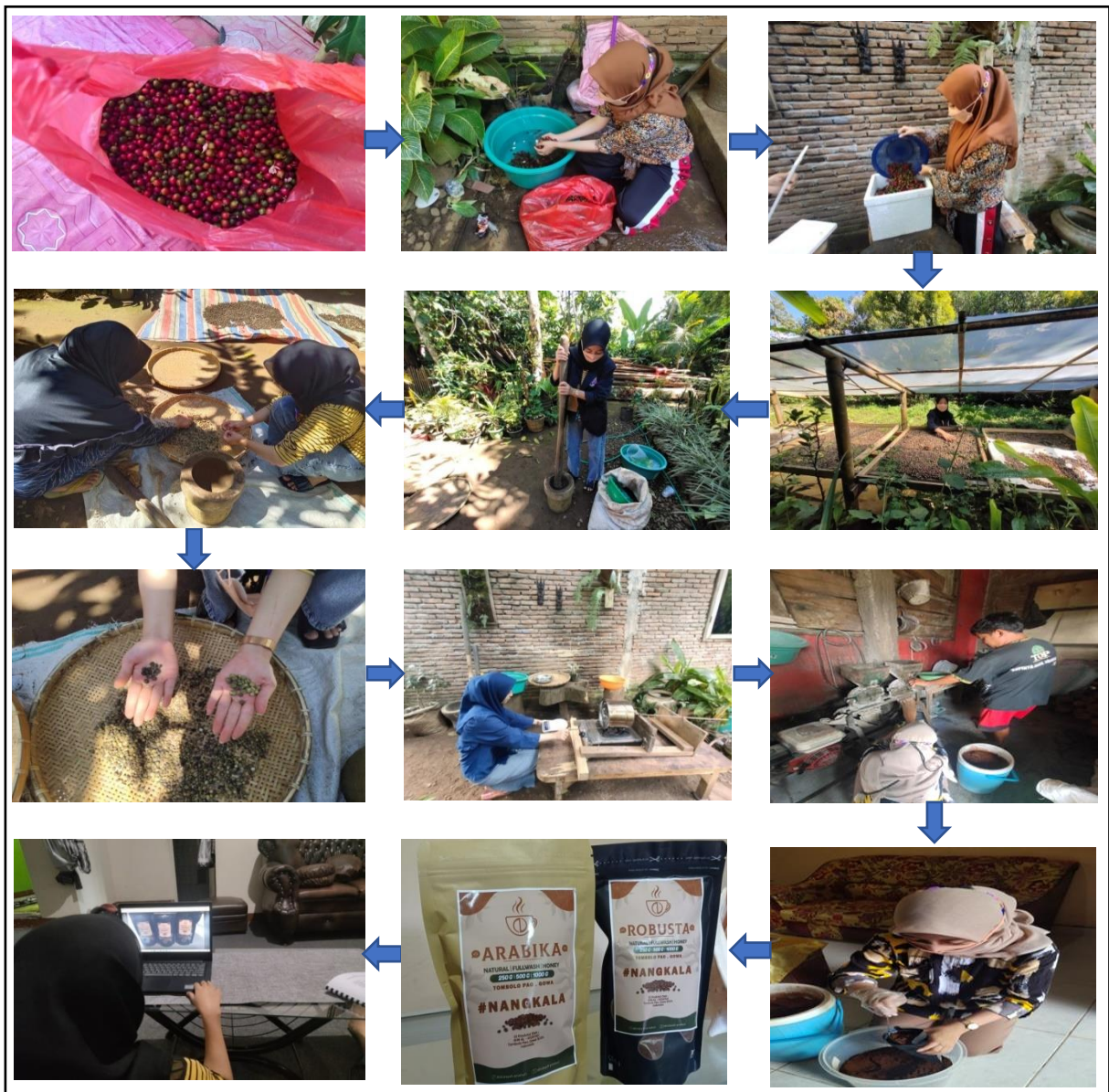
h. Pemasaran

Nangkala Kopi adalah nama dagang atau merek dari penjualan kopi bubuk yang diproduksi oleh IKM Tanitimur Tamaona. Pemasaran dilakukan secara offline dan

online. Pemasaran offline dengan memajang di berbagai toko, ataupun dengan memanfaatkan pameran yang biasanya diadakan oleh berbagai dinas terkait; sedangkan pemasaran online dengan memanfaatkan sosial media seperti instagram dan whatsapp. Harga perkemasan kopi bubuk sesuai dengan jenisnya, untuk kopi robusta Rp.35.000,- dan kopi arabika Rp. 30.000,-

masing-masing berisi 250 gram. Harga kopi robusta dan kopi arabika yang telah di fermentasi dan semua biji kopi berwarna merah Rp.50.000,-.

Tahapan proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk pada IKM Tanitimur Tamaona disajikan pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2. Tahapan Proses Pengolahan Biji Kopi Menjadi Kopi Bubuk.

*Aylee Christine Alamsyah Sheyoputri, Faidah Azuz, dan Andi Abriana: Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan Tamaona Kecamatan Tombolo Pao Kabupaten Gowa Melalui Pengolahan Biji Kopi Menjadi Kopi Bubuk.*

Bimbingan teori dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan dalam bentuk pendampingan praktek mendapat respon yang sangat baik dari anggota kelompok mitra dan petani kopi di kelurahan Tamaona Kecamatan Tombolo Pao Kecamatan Gowa yang mengikuti seluruh tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Hasil pengabdian pada masyarakat menunjukkan bahwa anggota kelompok mitra dan petani sangat antusias untuk mengetahui pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk yang dapat dilihat dari

hadirnya 10 anggota kelompok mitra dan 10 petani kopi.

Setelah tahapan penyuluhan selesai, maka kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan pelatihan pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk dengan menggunakan peralatan sederhana yang dimiliki oleh mitra. Selain itu, diperkenalkan juga berbagai peralatan lainnya yang lebih praktis dalam penggunaannya yang dapat digunakan oleh mitra dalam pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk.



Gambar 3. Tim Pelaksana Bersama Mitra.

### **SIMPULAN**

Hasil luaran dari program pengabdian pada masyarakat ini adalah adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dan petani kopi di Kelurahan Tamaona Kecamatan Tombolo Pao

Kecamatan Gowa dalam melakukan pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk, sehingga dapat meningkatkan kualitas produk kopi bubuk yang dihasilkan oleh IKM Tanitimur Tamaona. Kelompok IKM mitra dapat menjadi percontohan bagi petani



kopi lainnya untuk melakukan usaha pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk.

Rahardjo, P. 2013. *Kopi: Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Cetakan 2. Penerbit: Penebar Swadaya, Jakarta.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kami sampaikan kepada Fakultas Pertanian Universitas Bosowa yang telah memberikan dukungan moril kepada tim pelaksana untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat, tidak lupa juga kepada mahasiswa prodi Agribisnis Universitas Bosowa yang bersedia membantu selama kegiatan berlangsung, juga kepada tim mitra yang telah bersemangat dan berpartisipasi aktif dalam mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat mulai dari awal hingga selesainya pelaksanaan kegiatan pengabdian tersebut.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Abigael, RT. 2021. *Proses Pengolahan Biji Kopi*. Editor: Halifah, J. Publikasi Tanggal 19 Maret 2021. <https://sulsel.litbang.pertanian.go.id/index.php/publikasi/panduan-petunjuk-teknis-leaflet/788-proses-pengolahan-biji-kopi>. Diakses Tanggal 03 Maret 2022.
- Anonim. 2018. 4 Alasan Peluang Bisnis Coffee Shop Sangat Menjanjikan Keuntungan Besar. *Jurnal Entrepreneur*. <https://www.jurnal.id/id/blog/2018-meraup-untung-besar-melalui-peluang-bisnis-kopi/>. Diakses Tanggal 03 Maret 2021
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2013. *Pedoman Teknis Pengembangan Tanaman Kopi Tahun 2014*. Direktorat Jenderal Perkebunan. Jakarta.