

## Penanganan Pascapanen Kopi Pada UMKM Kopi Kutjur di Desa Sumberrejo Kecamatan Purwosari

### *Coffee Postharvest Handling in Kutjur Coffee SMEs in Sumberrejo Village Purwosari District*

Oktavyan Dwi Irianto <sup>1\*</sup>, Nadhif Syathiril Anwar <sup>2</sup>, Muhammad Rifal Ramadhan <sup>3</sup>,  
Elvin Syah Huzaimi <sup>4</sup>, Fatchur Rozci <sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Program studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, UPN “Veteran” Jawa Timur

\*Email Korespondensi: [oktavyandwiirianto@gmail.com](mailto:oktavyandwiirianto@gmail.com)

#### Article History:

Received: 10 Mei 2023

Revised: 12 Juni 2023

Accepted: 14 Juli 2023

**Keywords:** *E-Commerce, UMKM, Empowerment*

**Abstract:** *UMKM actors are one of the jobs of the majority of the people in Sumberejo Village. The lack of information and technology for UMKM players regarding the use of E-Commerce, which really helps UMKM actors to make sales and payments online. Community empowerment activities are carried out by outreach and assistance to provide knowledge and application of E-Commerce to market UMKM products. This activity went through two stages, namely the observation and interview stages. Observation and interview activities are carried out by creating E-Commerce which consists of registration to completion. The existence of socialization regarding E-Commerce can help UMKM actors to facilitate the sale and payment of UMKM products.*

#### Abstrak

Pelaku UMKM merupakan salah satu pekerjaan mayoritas masyarakat di Desa Sumberejo. Minimnya informasi dan teknologi pelaku UMKM mengenai penggunaan *E-Commerce*, yang sangat membantu pelaku UMKM untuk melakukan penjualan dan pembayaran secara online. Kegiatan pemberdayaan masyarakat di lakukan dengan sosialisasi dan pendampingan untuk memberi pengetahuan dan penerapan mengenai *E-Commerce* untuk memasarkan produk UMKM tersebut. Kegiatan ini melalui dua tahap yaitu tahap *observasi* dan *interview*. Kegiatan *observasi* dan *interview* dilakukan dengan cara membuat *E-Commerce* yang terdiri dari pendaftaran sampai selesai. Adanya sosialisai mengenai *E-Commerce* dapat membantu pelaku UMKM untuk mempermudah penjualan dan pembayaran produk UMKM.

**Kata Kunci:** *E-Commerce, UMKM, Pemberdayaan*

\* Oktavyan Dwi Irianto, [oktavyandwiirianto@gmail.com](mailto:oktavyandwiirianto@gmail.com)

## PENDAHULUAN

Pertanian di Indonesia merupakan aspek yang penting dalam pemenuhan perkembangan ekonomi secara nasional. Hal ini guna mewujudkan kebebasan pangan Indonesia sebagai bangsa yang dapat mengelola serta kebutuhan akan pangan dapat terpenuhi secara berdaulat. Komoditas yang sangat penting dalam perdagangan global yaitu diantaranya adalah kopi. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya negara sebagai pihak produsen dan juga konsumen. Di Negara Indonesia sendiri kopi merupakan salah satu komoditas yang memiliki peranan penting dalam industry perkebunan yang ada di Indonesia. (Mayrowani, 2013).

Pascapanen hasil pertanian merupakan serangkaian kegiatan yang meliputi beberapa proses diantaranya dimulai dari penanganan hasil pertanian sampai dengan proses yang dapat menghasilkan produk setengah jadi. Pada proses penanganan pascapanen sangat perlu diperhatikan karena pada proses ini dapat menurunkan resiko kehilangan hasil, kerusakan, dan juga dapat meningkatkan dari segi daya simpan dan daya guna dari suatu komoditas sehingga nilai tambah produk dapat tercapai (Reta et al., 2021).

Masalah utama yang dihadapi UMKM yaitu keterbatasan alat dan mesin pada proses pascapanen. Penerapan teknologi yang kurang maksimal pada kelompok tani Desa Sumberrejo menghasilkan hambatan dari produktivitas panen kopi dan juga proses pascapanen yang tidak optimal. Pada proses pascapanen terdapat penerapan teknologi yang di beberapa daerah masih belum merata dan juga pengaplikasiannya yang belum optimal. Hal ini dikarenakan karena kurangnya informasi yang diserap oleh petani atau masyarakat setempat akan teknologi pascapanen yang dapat digunakan secara menyeluruh. Pemerintah dalam hal ini masih memiliki kekurangan dalam pencapaian hal tersebut, dengan adanya pedesaan yang masih memiliki peningkatan produksi hasil pertanian yang masih terbilang kecil.

Dalam bidang pertanian istilah pasca panen diartikan sebagai berbagai tindakan atau perlakuan yang diberikan pada hasil pertanian setelah panen sampai komoditas berada di tangan konsumen. Pengolahan pasca panen merupakan tahapan kedua setelah proses budidaya kopi atau manajemen produksi. Tahap ini menjadi penting karena hasil akhir dalam proses pengolahan pasca panen menentukan nilai tambah atau nilai jual hasil panen. (Kembaren & Muchsin, 2021)

Berdasarkan permasalahan dari kelompok tani Desa Sumberrejo maka dengan adanya hal tersebut terkait dengan informasi dan permasalahan di atas, maka tulisan ini difokuskan pada penerapan teknologi dan masalah yang dihadapi dalam pengembangan teknologi pascapanen kopi.

## **METODE**

### **A. Waktu dan Lokasi Pelaksanaan**

Lokasi pelaksanaan dilakukan pada UMKM milik Ibu Ririn yang terletak di Desa Sumberrejo, Kecamatan Purwosari, Kabupaten Pasuruan. Tujuan dari penentuan lokasi ini yaitu untuk mempermudah peneliti agar dapat lebih terfokus pada penelitian berdasarkan data dan informasi yang dibutuhkan.

### **B. Metode Pengumpulan Data**

Sampel pada pelaksanaan ini adalah pemilik UMKM Kopi Kutjur, yaitu Ibu Ririn yang memegang peranan dalam proses pengolahan kopi mulai dari awal hingga akhir serta pada pemasaran produk tersebut. Selain itu, Ibu Ririn merupakan narasumber yang tepat untuk memperoleh data informasi yang dibutuhkan dalam proses pembuatan dan pemasaran kerupuk. Penelitian ini menggunakan metode *Purposive Sampling* yang memilih sampel berdasarkan karakteristik tertentu dan sampel ini berkaitan dengan populasi yang telah diketahui sebelumnya.

Dalam pengumpulan data pada penelitian ini terdapat dua jenis, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer pada penelitian ini meliputi :

#### *a. Observasi*

Merupakan suatu aktivitas yang dilakukan dalam rangka pengambilan data secara langsung pada suatu objek tertentu yang menjadi objek penelitian.

#### *b. Interview*

Merupakan suatu aktivitas tanya jawab dengan narasumber dan pewawancara untuk mendapatkan informasi secara langsung dari narasumber.

127

Data Sekunder pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

a. *Studi Pustaka*

Merupakan metode yang digunakan untuk mencari data atau informasi mendukung. Didapatkan dari berbagai referensi seperti jurnal, skripsi, makalah, atau laporan terdahulu yang memiliki keterkaitan dengan topik penelitian ini. Studi Pustaka diperoleh melalui sumber yang jelas dan valid sehingga pada pemberian informasi tidak terdapat kesalahan serta dapat lebih terarah.

b. *Mencatat dan Analisis Data*

Metode ini dilakukan untuk memperoleh beberapa data atau informasi yang dapat dipertanggungjawabkan keabsahannya.

## HASIL

### Proses Pascapanen Kopi

Pascapanen kopi merupakan proses lanjutan dari proses panen kopi yang bertujuan untuk menjada dan menghasilkan kualitas kopi yang terbaik. Proses ini bertujuan untuk menentukan kualitas biji kopi pilihan dimana setelah dilakukan pemetikan dan panen dilanjutkan ke beberapa tahapan selanjutnya yaitu tahap rambang, pulping, fermentasi, penjemuran, hulling, sortasi, dan juga pengemasan produk.

#### A. Pengupasan Kulit Buah (*Pulping*)

Proses pulping atau pengupasan kulit buah pada UMKM Kopi Kutjur ini dilakukan menggunakan mesin dengan jenis vis pulper. Mesin ini memiliki kapabilitas yang tidak menentu di setiap harinya dalam melakukan pengupasan. Hal ini disesuaikan dengan jumlah persediaan buah kopi yang ada. Proses pengupasan ini dilakukan menggunakan air yang disemprotkan kedalam silinder bersamaan dengan buah yang dimasukkan kedalam mesin yang kemudian akan dikupas dengan mesin tersebut. Penggunaan air ini untuk mengurangi tekanan gesekan silinder terhadap buah kopi sehingga biji kopi yang telah terkupas tidak rusak atau pecah. Proses pengupasan pada UMKM Kopi Kutjur ini dilakukan pada penanganan kopi yang menggunakan full wash dan semi wash. (Bambang et al., 2010).



Gambar 1 Mesin Pengupas Kopi di UMKM Kutjur

## **B. Rambang**

Perambangan pada UMKM Kopi Kutjur masih dilakukan dengan cara yang konvensional dengan hanya merendam kopi pada baskom atau wadah yang berisi air. Proses ini dilaksanakan untuk mengetahui kopi yang berkualitas dan juga tidak berkualitas. Kopi yang tidak berkualitas dapat diketahui dengan cara melihat kopi yang mengambang di permukaan air. Kemudian kopi yang mengambang tersebut diambil secara manual dan kemudian dipisahkan agar tidak tercampur dengan kopi yang memiliki kualitas baik. Kopi yang memiliki kualitas baik kemudian direndam selama kurang lebih satu malam untuk kemudian dilakukan tahapan selanjutnya.

## **C. Perendaman**

Perendaman kopi atau proses fermentasi kopi dilakukan untuk menghilangkan lender yang ada pada permukaan kuli kopi. Fermentasi kopi dapat dilakukan menggunakan dua cara yaitu direndam dengan air atau secara kering dengan memasukkan kopi pada plastik kedap udara selama 12 sampai 36 jam tergantung dari petani yang ingin melakukan fermentasi kopi berapa lama. Proses ini dilakukan untuk menambah cita rasa asam pada hasil akhir dari kopi ini. Sehingga timbul rasa yang khas pada kopi dan berbeda dari kopi lainnya.



Gambar 2 Proses Perendaman Kopi di UMKM Kutjur

Pada UMKM Kopi Kutjur perlakuan fermentasi bersifat tidak wajib dan tingkat waktu fermentasi dilakukan paling lama yaitu selama 30 hari secara kering. Pada kopi yang telah difermentasi selama 30 hari tersebut didapatkan hasil berupa rasa kopi yang asam seperti anggur.

#### **D. Penjemuran**

Penjemuran merupakan tahapan pada proses pengelolaan kopi dengan tujuan untuk mengurangi kadar air yang terkandung pada biji kopi. Penjemuran ini dilakukan dengan mengeluarkan air yang terkandung pada kopi menggunakan sinar matahari dan juga udara sekeliling untuk mencegah pertumbuhan serangan jamur pada kopi tersebut. Penjemuran yang dilakukan dengan mengandalkan sinar matahari berkisar diantara suhu 45 hingga 50 derajat celcius sehingga kadar air pada kopi dapat mencapai 10 sampai 13 persen.



Gambar 3 Proses Penjemuran Secara Konvensional di UMKM Kutjur

Penjemuran yang dilakukan di UMKM Kopi Kutjur terdapat 2 jenis, yaitu menggunakan metode greenhouse dan penjemuran dibawah sinar matahari langsung. Lama waktu penjemuran tidak sesuai karena dipengaruhi beberapa faktor yaitu jenis metode pasca panen kopi dan intensitas cahaya matahari.



Gambar 4 Proses Penjemuran Secara *Greenhouse* di UMKM Kutjur

Penjemuran memiliki perbedaan waktu di tiap metode yang digunakan. Pada biji kopi yang menggunakan metode full wash dalam proses penjemurannya cenderung lebih cepat karena kulit kopi cenderung lebih tipis sehingga panas bisa langsung menembus kulit tersebut. Pada proses semi wash proses pengeringannya cenderung lebih lama dibandingkan metode full wash karena pada proses semi wash masih terdapat sedikit lendir pada permukaan kopi, sehingga menghambat masuknya panas pada kulit kopi. Sedangkan pada proses kopi secara natural dalam proses penjemuran atau pengeringannya lebih lama dari pada kedua metode sebelumnya karena proses natural, kulit kopi tidak dikupas dan membutuhkan suhu yang lebih tinggi agar kopi dapat kering.

#### **E. Sortir Defect**

*Sortir defecr* merupakan proses pemisahan atau penyeleksian kopi yang memiliki kualitas yang baik dengan kualitas yang rusak atau cacat. Kopi dengan kualitas yang rusak ini dapat menurunkan harga jual kopi karena kualitas yang rusak tersebut dapat merusak cita rasa dari kopi itu sendiri. Dengan adanya hal tersebut, proses pemisahan ini dapat menjaga agar harga jual produk kopi tidak menurun. Biji kopi yang cacat atau rusak dapat diketahui dengan karakteristik biji kopi patah, berlubang, hitam, atau memiliki warna yang berbeda dengan biji kopi lainnya.

131

Ibu Ririn selaku ketua di UMKM Kopi Kutjur mengatakan jika biji kopi dengan warna hitam disebabkan oleh penyakit dari masa tanam, sedangkan biji kopi patah dan berbeda warna disebabkan oleh proses pengeringan yang terlalu kering atau kurang kering dan proses hulling yang terlalu padat.

Selain memisahkan biji kopi cacat proses ini juga berguna untuk memisahkan benda dari biji kopi seperti batu daun kulit tanduk yang tersisa dll. Dengan adanya tahap ini memudahkan sortasi setelah roasting karena tidak terlalu banyak kopi yang cacat dan benda lain yang ikut tercampur.

## F. Roasting

*Roasting* merupakan proses kopi dikeringkan untuk mengeluarkan kadar air yang masih terkandung dalam biji kopi. Pada proses ini pula biji kopi mengalami pengurangan berat dan aroma khas kopi keluar. Proses ini merubah kopi yang awalnya masih berwarna hijau menjadi kecoklatan dikarenakan proses ini kopi dipanaskan yang merubah unsur gula dalam kopi menjadi karbondioksia sehingga aroma khas kopi dapat muncul.



Gambar 5 Proses Roasting Kopi di UMKM Kutjur

*Roasting* kopi dilakukan untuk mendapatkan tingkat kekeringan kopi yang ideal. Dengan adanya proses ini, kopi yang awalnya masih mentah berubah menjadi kopi yang matang dan siap untuk digiling dan dikonsumsi. Biji kopi yang mentah berubah menjadi matang dengan perubahan kopi yang lebih mengembang, namun kopi tersebut mengalami pengurangan berat dikarenakan kadar air pada kopi telah berkurang karena proses penguapan.



## **DISKUSI**

Berdasarkan hasil tersebut dapat diketahui bahwa perlakuan terhadap kopi dapat menghasilkan kualitas dan juga jenis output kopi yang berbeda. Seperti perlakuan fermentasi pada kopi dapat menghasilkan kopi yang cenderung lebih asam dari perlakuan kopi pada umumnya serta perlakuan penjemuran kopi beserta getahnya dapat menghasilkan kopi yang sedikit memiliki rasa madu. Hal tersebut dapat menjadikan pengetahuan dan wawasan bagi para pelaku usaha yang akan memulai usahanya di industri kopi. Namun yang menjadi perlu untuk diperhatikan yakni pada saat sortir buah kopi yang masih menggunakan tenaga manusia yang mana hal tersebut dapat menghambat proses efisiensi waktu dalam proses produksi kopi ini. Diharapkan kedepannya UMKM Kopi Kutjur dapat memiliki penerapan teknologi untuk menyelesaikan permasalahan tersebut serta menjadikan proses produksi kopi menjadi lebih efisien dan juga optimal.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan penjelasan yang telah dipaparkan sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Pascapanen kopi adalah proses penanganan kopi setelah panen demi menjaga dan menghasilkan kualitas kopi yang baik.
2. Pada penanganan pascapanen kopi terdapat beberapa kegiatan, yaitu proses *pulping*, rambang, perendaman, penjemuran, sortir *defect*, hingga *roasting*.
3. Kopi yang memiliki warna cenderung hitam dapat terjadi karena pada saat masa tanam terkenal penyakit. Sedangkan biji kopi patah dan berbeda warna disebabkan oleh proses pengeringan yang terlalu kering atau kurang kering.
4. Penjemuran memiliki perbedaan waktu di tiap metode yang digunakan karena bentuk fisik luar dari tiap metode berbeda.
5. Perendaman kopi atau proses fermentasi kopi dilakukan untuk menghilangkan lendir yang ada pada permukaan kuli kopi dan untuk menambah cita rasa asam pada hasil akhir dari kopi. Semakin lama waktu fermentasi kopi, maka akan semakin asam rasanya.

**DAFTAR REFERENSI**

- Kembaren, E. T., & Muchsin. (2021). Pengelolaan Pasca Panen Kopi Arabika Gayo Aceh. *Jurnal Visioner Dan Strategis*, 10(1), 29–36.
- Mayrowani, H. (2013). KEBIJAKAN PENYEDIAAN TEKNOLOGI PASCAPANEN KOPI DAN MASALAH PENGEMBANGANNYA Policies on Coffee Post-Harvest Technology Development and Its Development Issues. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 31(1), 31–49.
- Reta, Dahlia, Sumule, O., & Larekeng, H. (2021). Penerapan Teknik Panen dan Pascapanen Kopi Arabika Kalosi Produk Unggulan Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 6(2), 341–348.