

LAPORAN
KEGIATAN PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN
PENGEMBANGAN PERKEBUNAN DAN PASCA
PANEN KOPI ARABIKA BERORIENTASI EKSPOR
DS. JUGO, KEC. MOJO, KABUPATEN KEDIRI

BULAN : JUNI 2022

PENYUSUN :
ACA BAGUS
IRFAN WAHYUDI

A. LATAR BELAKANG

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pengembangan perkebunan dan pasca panen kopi arabika adalah kegiatan berupa pembinaan secara langsung kepada kelompok petani kopi yang memenuhi syarat agar dapat mengelola dengan benar dan menambah nilai lebih (*value added*) terhadap kebun dan hasil kebun kopi yang dikelola dan atau dimilikinya. Pelatihan ini telah berjalan sejak bulan November 2021 dengan cara pembinaan berupa pelatihan di dalam ruangan dan di luar ruangan.

Sasaran dari pembinaan ini adalah kelompok petani kopi arabika Dolo Indah yang berlokasi di Desa Jugo, Kecamatan Mojo, Kabupaten Kediri yang beranggotakan 30 orang petani kopi.

Tujuan utama dari pembinaan ini adalah meningkatkan kualias SDM petani kopi agar mampu mengelola kebun kopi secara baik dan benar sehingga tercipta ekosistem *Good agricultural practice (GAP)* di sektor pertanian kopi arabika Desa Jugo. Selain itu meningkatkan kapasitas petani dalam mengolah panen kopi sesuai dengan protokol pasca panen yang benar sehingga kualitas kopi hijau mentah (*green beans*) mampu mencapai standar yang diakui secara global, yakni *specialty grade* oleh SCA (*Specialty Coffee Association*).

Dengan terbentuknya SDM dan hasil kopi berkualitas tinggi, diharapkan produk kopi asli kabupaten Kediri ini nantinya dapat dikenalkan tidak hanya pasar domestik saja, melainkan menembus pasar internasional dengan mudah karena telah memenuhi kriteria sebagai kopi yang berkualitas tinggi (*specialty grade arabica coffee*)

Pelatihan dan pendampingan yang dilakukan juga otomatis dapat mengurangi resiko yang selama ini dihadapi oleh para petani seperti penurunan kualiatas dan kuantitas panen kopi yang merupakan akibat dari cara budidaya selama ini. Oleh karena itu pelatihan dan pendampingan dilakukan tak hanya memberikan pengetahuan (*transfer knowledge*), melainkan juga bersifat partisipatif dengan mendengarkan masukan dari petani dan *stakeholder* terkait sehingga dapat sekaligus menyelesaikan masalah hingga level *grassroots*.

Adapun tugas narasumber dalam kegiatan pelatihan pengembangan kopi arabika di Desa Jugo, Kabupaten Kediri secara garis besar sebagai berikut :

1. Koordinasi dengan pejabat terkait
2. Survey lokasi perkebunan kopi di Desa Mojo
3. Penyusunan materi dan pendampingan perkebunan dan pasca panen kopi arabika berorientasi ekspor
4. Monitoring dan evaluasi perkebunan dan pasca panen kopi

B. TUJUAN

1. Meningkatkan SDM petani kopi dalam mengelola perkebunan kopi arabika sesuai dengan standar.
2. Meningkatkan *skill* petani kopi agar dapat mengolah hasil panen sesuai dengan protokol pasca panen yang benar dan dapat menghasilkan *specialty grade*.
3. Mengurangi resiko pada penurunan kuantitas dan kualitas hasil panen kopi hingga gagal panen dan penurunan pada kualitas pasca panen kopi.
4. Mengenalkan potensi kopi arabika Desa Jugo pada pasar domestik dan internasional

REALISASI KEGIATAN BULAN JUNI 2022

Pada bulan Juni 2022, kegiatan yang dilakukan oleh narasumber adalah koordinasi dengan Bidang Perkebunan Dipertabun Kab. Kediri, pelatihan dan pendampingan pada kelompok tani kopi Dolo Indah.

NO.	URAIAN KEGIATAN
1	Visitasi ke Pabrik Pengolah Kopi Arabika PT. Kediri Indah, Kec. Ngoro, Kab. Jombang, bersama Dipertabun Kab. Kediri diwakili oleh bapak Ruditriyono dan bapak Ispati. Melihat produksi kopi hijau arabika beserta alat-alat produksi dengan mutu <i>grade 1 specialty</i> . Harapannya agar di Kediri juga nantinya tersedia ada alat-alat produksi serupa dan dapat mengambil <i>best practice</i> dari kunjungan ini guna menunjang kebutuhan petani kopi di Mojo.
2	Pelatihan penerapan proses pengeringan (<i>drying</i>) tahap akhir proses pasca panen natural dan <i>fully wash</i> . Penyerapan ceri kopi terhitung 220 kg oleh ketua poktan bapak Prio.
3	Pendampingan teknik sortasi dan grading pada kopi yang telah dikeringkan, menghasilkan kopi kualitas <i>grade 1</i> dengan rincian proses <i>fully wash</i> sebanyak 6 kg dan proses natural 5 kg. Pengukuran kadar air (<i>moisture content</i>) antara 10.5-12.5%, densitas antara 690-720 gr/L, <i>primary defect 0 point, secondary defect max . 5 point, green beans odor free</i> .
4	Pelatihan roasting kopi sesuai dengan protokol SCA (<i>Specialty Coffee Association</i>), yaitu profil <i>cupping roast</i> . Menggunakan mesin Suji coffee roaster yang dibawa narasumber sebagai media pembelajaran untuk para petani. Pada pelatihan ini petani dikenalkan cara menyangrai kopi <i>specialty</i> dengan level <i>basic</i> .
5	Pelatihan uji citarasa (<i>cupping</i>) di Balekambang sesuai dengan protokol SCA sekaligus evaluasi hasil proses pasca panen <i>fully wash</i> dan natural yang telah selesai diolah dan disangrai. Menggunakan satu set perlengkapan <i>cupping</i> yang dibawa oleh narasumber diantaranya : gelas <i>cupping</i> , sendok <i>cupping</i> , tray, <i>pro grinder</i> , timer, heater kettle dan SCA <i>cupping form</i> .
6	Kunjungan ke kumbung bapak Sunawan melihat kopi arabika yang sedang diproses dan menggali potensi tempat pengolahan setempat. Kopi hasil pemrosesan saat ini masih perlu dilakukan pembinaan lebih lanjut.
7	Kopi arabika hijau yang telah dihasilkan oleh poktan berupa <i>fully wash</i> dan natural dibawa oleh narasumber ke Jakarta untuk di profil roasting guna keperluan <i>display</i> pameran kopi di Indonesia coffee festival Jakarta.
8	Kunjungan ke kebun kopi yang dikelola oleh anggota poktan ibu Diro melihat kondisi terkini kebun dan diusulkan untuk diberikan pelatihan dan praktik

9	Pengusulan lokasi pembangunan fasilitas pasca panen berupa <i>drying house</i> dan bak pencucian yang sesuai dengan kriteria yang terletak transmisi TVRI.
---	--

BAHAN PEMBELAJARAN DAN CAPAIAN

Pertemuan	Kemampuan Akhir yang Diharapkan	Indikator	Kriteria	Catatan Narasumber
8 Juni 2022	Petani mampu menerapkan pengeringan pada tahap akhir	Mengetahui ciri-ciri visual kopi natural dan <i>fully wash</i> yang telah selesai dikeringkan dengan benar	Ketepatan dan penguasaan materi yang telah disampaikan	Petani sudah mampu menerapkan pengeringan dengan baik sesuai dengan kriteria pada kedua proses pasca panen
		Mengetahui kadar air gabah kering kopi natural dan <i>fully wash</i> dengan tepat		
	Penyimpanan Gabah Kering	Mengetahui alat dan bahan untuk melakukan penyimpanan	Ketepatan dan penguasaan materi yang telah disampaikan	Petani menggunakan media karung plastik untuk mengistirahatkan (resting) kopi <i>fully wash</i> dan narasumber menyarankan memakai media kedap udara ..
		Menentukan tempat yang tepat untuk penyimpanan		
		Melakukan pencatatan dengan teliti		
		Mengetahui masa simpan (<i>shelf life</i>) yang dianjurkan		
	Penggerbusan Gabah Kopi (<i>Hulling</i>)	Mengetahui cara mengoperasikan dan mengkalibrasi mesin <i>huller</i>	Ketepatan dan penguasaan materi yang telah disampaikan	Petani masih perlu penyesuaian kalibrasi mesin <i>hulling</i> lebih lanjut, agar tidak banyak biji kopi yang rusak.
		Mampu mengobservasi hasil gilingan		
		Mengidentifikasi kopi cacat akibat malfungsi <i>huller</i>		
	Sortasi ukuran (<i>Size Grading</i>)	Mengetahui cara mengoperasikan dan mengkalibrasi mesin <i>size grader</i>	Ketepatan dan penguasaan materi yang telah disampaikan	Petani sudah mampu mengoperasikan dan mengoptimalkan mesin <i>size grading</i>
		Mampu mengobservasi hasil ayakan berdasarkan ukuran biji		
		Mampu mengkategorikan <i>grade</i> dan ukuran biji kopi hasil ayakan		
	Sortasi Manual	Mengetahui biji kopi cacat primer dan cacat sekunder	Ketepatan dan penguasaan materi yang telah disampaikan	Petani cukup jeli dan mampu membedakan biji kopi berkualitas dan cacat.
		Mampu menyortir dengan menggunakan tangan dengan cepat dan tepat		

Pertemuan	Kemampuan Akhir yang Diharapkan	Indikator	Kriteria	Catatan Narasumber
	<i>Quality Control</i> pada biji kopi hijau	Mampu melakukan sampling pada biji kopi	Ketepatan dan penguasaan materi yang telah disampaikan	Petani mendapatkan gambaran dan perbandingan yang jelas bagaimana biji kopi berkualitas ekspor melalui pendataan indikator sesuai standar.
		Menimbang dan mencatat kopi hasil sortasi		
		Mengukur densitas menggunakan gelas ukur dan timbangan		
		Mengukur kadar air (<i>moisture content</i>)		
		Menentukan aroma biji kopi hijau sesuai dengan standar		
9 Juni 2022	<i>Basic Roasting</i>	Mempersiapkan alat dan bahan untuk <i>roasting</i>	Ketepatan dan penguasaan materi yang telah disampaikan	Petani melakukan sampling roasting biji yang telah diproses dengan menerapkan protokol sesuai standar.
		Mengoperasikan mesin <i>roasting</i> dengan tepat		
		Melakukan pencatatan temperature saat <i>roasting</i> dengan <i>roasting log</i>		
	<i>Cupping Protocol</i>	Mengetahui set perlengkapan uji citarasa kopi arabika	Ketepatan dan penguasaan materi yang telah disampaikan	Peserta petani kopi pertama kali melakukan aktivitas uji citarasa sesuai dengan protokol SCA. Petani dapat dengan mudah memahami rangkaian kegiatan uji citarasa yang sedang dipraktikkan. Pengisian lembar evaluasi berupa cupping form oleh petani perlu pendampingan langsung oleh narasumber karena menggunakan Bahasa asing dan istilah yang sulit dipahami oleh
		Mampu menyiapkan set perlengkapan uji citarasa		
		Mampu menerapkan protokol uji citarasa dengan sesuai prosedur		
		Mampu mengevaluasi kopi menggunakan <i>cupping form SCA</i>		

Pertemuan	Kemampuan Akhir yang Diharapkan	Indikator	Kriteria	Catatan Narasumber
				petani.

FOTO KEGIATAN DOKUMENTASI



Pelatihan kalibrasi dan penggunaan huller



Pelatihan penggunaan size grader



Pelatihan sortasi *defect*



Hasil sortir grade 1



Pelatihan *basic roasting*



Pelatihan uji citarasa (cupping) protokol SCA



Visitasi PT Kediri Indah-fasilitas *roasting*



Visitasi PT Kediri Indah-*processing center*