

Analisis Proses Pascapanen Kopi di Pusat Pelatihan Pertanian dan Pedesaan Swadaya (P4S) Kopi Gunung Ikamaja Kecamatan Sumberjaya Kabupaten Lampung Barat

(Analysis of the Coffee Postharvest Process at the Self-Help Agricultural and Rural Training Center (P4S) for Kopi Gunung Ikamaja, Sumberjaya District, West Lampung Regency)

Kordiyana K. Rangga^{1*}, Nanda Pardani¹

¹ Jurusan Pascasarjana Ilmu Penyuluhan Pembangunan/Pemberdayaan Masyarakat, Universitas Lampung, Jl. Prof. Dr. Soemantri Brojonegoro No. 1 Bandar Lampung, Indonesia, 35145
E-mail: ranggakordiyanak@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history

Submitted: February 27, 2024

Accepted: July 15, 2024

Published: July 30, 2024

Keywords:

facilities,
infrastructure,
roasting,
sorting

ABSTRACT

The post-harvest coffee process is vital in determining the quality and quantity of coffee production. Problems that often occur in the post-harvest coffee process are incomplete or overcooked fermentation, improper drying process, high water content, improper roasting process, and inappropriate use of resources. For this reason, it is important to carry out proper processing in the post-harvest coffee process so that the quality of the coffee can be optimal. This research aims to analyze the post-harvest process of robusta coffee and identify post-harvest coffee facilities and infrastructure at P4S Kopi Gunung Ikamaja. The types of data used are primary data and secondary data. The data collection methods used in this research are expert interviews and active participation observation. The results of the study show that there are post-harvest coffee processes that do not comply with the provisions for post-harvest processing according to Minister of Agriculture Regulation Number 52/Permentan/OT.140/9/2012. In natural processing processes, those that are appropriate are the sorting, drying, horn stripping, roasting, and fine grinding stages, while those that are not appropriate are the packaging process. Honey process processing is in accordance with Minister of Agriculture Regulation Number 52/Permentan/OT.140/9/2012. The full wash process is not by Agriculture Ministerial Decree Number 52/Permentan/OT.140/9/2012 at the fermentation stage. Facilities and infrastructure based on building location are not yet appropriate; however, based on tools and machines and based on containers and packaging, they are by the provisions of Minister of Agriculture Number 52/Permentan/OT.140/9/2012.



Copyright © 2024 Author(s). This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

PENDAHULUAN

Kopi merupakan komoditas perkebunan yang lebih tinggi nilai ekonomisnya, jika dibanding dengan komoditas perkebunan lainnya. Kopi tidak hanya sumber devisa negara, namun juga berperan penting sebagai sumber pendapatan bagi petani kopi yang ada di Indonesia. Kopi robusta dan kopi arabika merupakan jenis kopi yang banyak diusahakan oleh petani kopi di Indonesia. Salah satu daerah penghasil kopi di Indonesia yaitu di Provinsi Lampung

khususnya di Kabupaten Lampung Barat. Usahatani kopi di Kabupaten Lampung Barat terus ditingkatkan baik dari segi kualitas maupun kuantitasnya agar mampu meningkatkan pendapatan petani kopi. Jika dilihat dari segi kualitasnya, salah satu penentu mutu atau kualitas kopi yaitu pada penanganan pascapanen yang tepat dan juga baik (Rahardjo, 2012).

Agroindustri kopi memiliki serangkaian kegiatan penting dalam pengolahannya agar menghasilkan produk yang memenuhi kepuasan pelanggan. Serangkaian kegiatan tersebut dimulai dari kegiatan pascapanen. Penanganan pascapanen merupakan kegiatan pengelolaan hasil panen dengan tujuan akhir yaitu dipasarkan kepada konsumen. Proses pascapanen kopi menentukan kualitas dan kuantitas dari hasil produksi kopi. permasalahan yang sering terjadi dalam proses pascapanen kopi yaitu fermentasi yang tidak sempurna atau terlalu matang, proses penjemuran yang kurang tepat, tingkat kadar air yang tinggi, proses roasting yang kurang tepat dan lain sebagainya (Saragih, 2010). Hal ini juga didukung penelitian Yokawati & Wachjar (2019) yang menyatakan bahwa kebanyakan petani kopi pada saat proses pascapanen mengalami masalah pada proses fermentasi, karena proses ini membutuhkan biaya yang lebih tinggi dan memerlukan teknologi yang mendukung, sedangkan petani kopi masih menggunakan alat tradisional dalam pengolahannya. Menurut Kasyfillah & Setiawati (2022), kegiatan pascapanen secara baik dan benar harus dilakukan secara tepat waktu untuk menghindari penurunan kualitas kopi yang dihasilkan dan dengan didukung penerapan teknologi tepat guna serta sarana prasarana yang memadai. Untuk itu pentingnya melakukan pengolahan yang tepat dalam proses pascapanen kopi agar kualitas kopi dapat optimal.

Penanganan pascapanen kopi telah diatur oleh pemerintah dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012, yang meliputi kegiatan sortasi buah, pengupasan kulit buah, fermentasi, pencucian, pengeringan, sortir biji, pengemasan, penyimpanan, dan standarisasi mutu. Selain proses pengolahan pascapanen kopi, ruang lingkup pedoman penanganan pascapanen kopi menurut permentan Nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 yaitu sarana dan prasarana pascapanen, pelestarian lingkungan, dan pengawasan.

Pusat Pelatihan Pertanian dan Pedesaan Swadaya (P4S) Kopi Gunung Ikamaja merupakan lembaga pelatihan pertanian pedesaan yang didirikan atau dimiliki atau dikelola oleh petani alumni magang Jepang secara swadaya yang ada di Kecamatan Sumber Jaya Kabupaten Lampung Barat. Peranan P4S Kopi Gunung Ikamaja yaitu mengembangkan sumber daya manusia pertanian dalam bentuk pelatihan atau magang bagi petani dan masyarakat di Kecamatan Sumber Jaya. Selain melakukan pelatihan, di P4S Kopi Gunung Ikamaja juga melakukan berbagai budidaya, mulai dari budidaya kopi, tanaman hortikultura dan juga perikanan. P4S Kopi Gunung Ikamaja melakukan pengelolaan pascapanen kopi dengan menggunakan metode kering (*dry process*) meliputi *natural process*, dan *honey process* dan metode basah (*wet process*) yaitu proses *fully wash process* (Pusat Pelatihan Pertanian Pedesaan Swadaya Kopi Gunung Ikamaja, 2019).

Keberhasilan penanganan pascapanen sangat tergantung dari mutu bahan baku dari kegiatan proses produksi atau budidaya, oleh karena itu penanganan proses produksi harus memperhatikan dan menerapkan prinsip-prinsip cara budidaya yang baik dan benar (*Good Agricultural Practices/GAP*). Penerapan GAP menjadi jaminan bagi konsumen, bahwa produk yang dipasarkan diperoleh dari hasil serangkaian proses yang efisien, produktif, dan ramah lingkungan. Dengan demikian petani akan mendapatkan nilai tambah berupa insentif peningkatan harga dan jaminan pasar yang memadai (Kementan RI, 2012).

Berdasarkan latar belakang tersebut, tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis proses pascapanen kopi robusta di P4S Kopi Gunung Ikamaja dan mengidentifikasi sarana dan prasarana pascapanen kopi di P4S Kopi Gunung Ikamaja.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Pusat Pelatihan Pertanian dan Pedesaan Swadaya (P4S) Kopi Gunung Ikamaja Kecamatan Sumberjaya Kabupaten Lampung Barat. Waktu penelitian dilakukan selama 30 hari dimulai dari Bulan Agustus sampai dengan September 2023. Jenis data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data hasil dari wawancara dan pengamatan langsung serupa pengelolaan pascapanen kopi di P4S Kopi Gunung Ikamaja Kecamatan Sumberjaya Kabupaten Lampung Barat. Data sekunder merupakan data yang telah tersedia sebelumnya seperti laporan, buku, jurnal, artikel, dan dokumen-dokumen terkait penelitian. Informan yang diambil sebanyak 10 anggota P4S Kopi Gunung Ikamaja.

Metode pengambilan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu wawancara pakar observasi partisipasi aktif. Wawancara dilakukan dengan pengurus dan anggota kelompok P4S Kopi Gunung Ikamaja Observasi lapangan dilakukan pada hari kerja, hal ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui keadaan di lapangan. Partisipasi aktif yaitu suatu metode yang melibatkan diri secara langsung dalam kegiatan yang dilakukan di P4S Kopi Gunung Ikamaja, khususnya tentang penanganan pascapanen kopi. Detail mengenai jenis data dan metode pengambilan data dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jenis data dan metode pengambilan data

No	Jenis data	Metode	Sumber
1	Penangan Pascapanen -Metode kering (<i>dry process</i>) meliputi <i>natural process</i> , dan <i>honey process</i> -Metode basah (<i>wet process</i>) yaitu proses <i>fully wash process</i>	Wawancara dan Observasi lapangan	Pengurus dan anggota P4S Kopi Gunung Ikamaja dan catatan P4S
2	Sarana dan Prasaranan Pascapanen - Bangunan - Alat dan mesin - Wadah dan pembungkus	Wawancara, Observasi lapangan	Pengurus dan anggota P4S Kopi Gunung Ikamaja dan catatan P4S

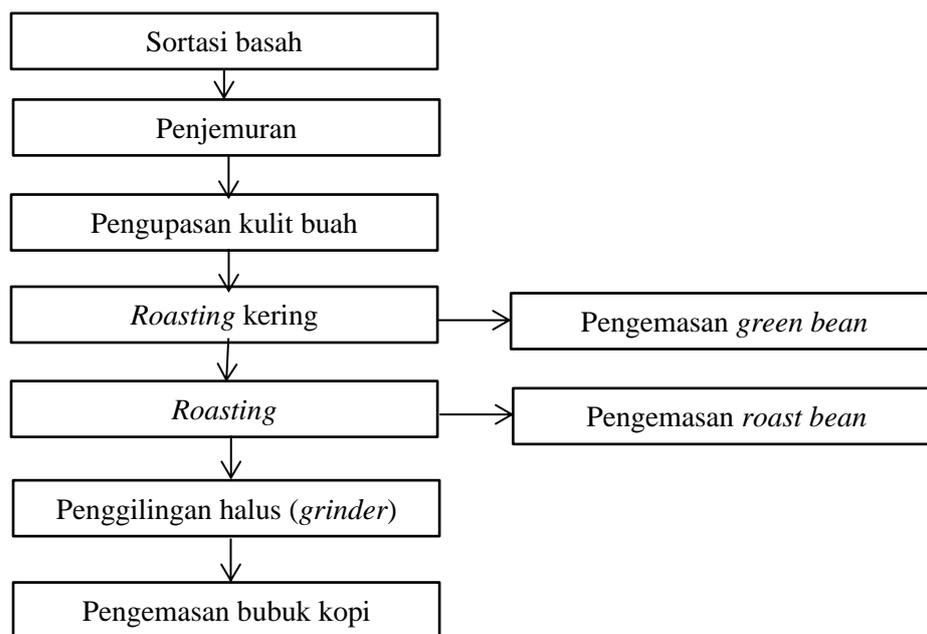
HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Pascapanen Kopi di P4S Kopi Gunung Ikamaja

Proses pasca panen kopi merupakan proses dari setelah kopi dipanen hingga kopi dipasarkan. Proses pasca panen kopi di P4S Kopi Gunung Ikamaja meliputi proses kopi *speciality* atau kopi premium. Pengolahan pascapanen kopi menggunakan metode kering (*dry process*) meliputi *natural process*, dan *honey process* serta metode basah (*wet process*) yaitu proses *fully wash process*. Masing-masing proses akan dijelaskan sebagai berikut:

Natural process

Natural proses merupakan proses yang paling sederhana dibandingkan dengan proses lain, selain itu proses ini juga yang paling sering dilakukan oleh P4S Kopi Gunung Ikamaja. Berikut merupakan proses natural yang dilakukan di P4S Kopi Gunung Ikamaja



Gambar 1. *Natural process* di P4S Kopi Gunung Ikamaja

Penjelasan dari gambar di atas yaitu:

1) Sortasi basah

Setelah biji kopi dipetik dan didistribusikan ke tempat pengolahan, proses selanjutnya yaitu mensortasi biji kopi. Sortasi yang dilakukan ketika biji kopi baru dipanen dinamakan sortasi basah. Sortasi ini dilakukan dengan dua cara yaitu sortasi manual dan sortasi perendaman. Sortir biji secara manual dengan memisahkan kopi yang terlihat bagus dan berwarna merah dengan biji kopi yang busuk, cacat, berwarna hitam, dan juga dari benda-benda yang tidak diinginkan seperti batu, daun, ranting, dan lainnya. Sedangkan sortasi dengan perendaman dilakukan dengan cara merendam seluruh biji kopi ke dalam air, jika biji kopi mengapung maka biji tersebut akan dipisahkan dan sebaliknya jika biji kopi tenggelam maka biji itulah yang akan diambil untuk proses selanjutnya.

Proses sortasi buah pada penelitian ini sudah sesuai dengan permentan Nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 yaitu melakukan sortir dengan memisahkan buah yang *superior* (masak, bernas, seragam) dari buah *inferior* (cacat, hitam, pecah, berlubang dan terserang hama/penyakit). Sortasi buah yang dilakukan di P4S Kopi Gunung Ikamaja dilakukan dengan cara langsung memproses ke tahap selanjutnya ketika sortasi sudah selesai hal ini menghindari dari penyimpanan buah yang akan menyebabkan prafermentasi sehingga akan mengganggu citarasa biji kopi.

2) Penjemuran

Setelah kopi disortir, maka langkah selanjutnya yaitu penjemuran. Proses natural ini membutuhkan waktu lebih lama dalam penjemuran sekitar 2-3 minggu karena biji kopi tidak dipecah terlebih dahulu. Proses penjemuran terdiri atas dua macam tempat yaitu penjemuran di karpet (natural) dan penjemuran di dom (*greenhouse*). Penjemuran di karpet biasanya dilakukan dengan meletakkan biji kopi di atas karpet dengan diratakan, jika sudah dijemur tidak lupa dibalik secara teratur agar biji kopi kering merata, selanjutnya menutup karpet ketika hujan atau pada matahari mulai terbenam, sedangkan penjemuran menggunakan dom hanya meletakkan biji kopi di dalam dom dan membalikinya beberapa saat. Menurut Kuswoyo & Mutaqin (2023) proses pengeringan dengan cara dijemur memerlukan biaya produksi yang lebih sedikit dibandingkan dengan proses pengeringan dengan menggunakan mesin pengering.

Waktu yang diperlukan dalam penjemuran tergantung pada kadar air dalam biji kopi. proses penjemuran biasanya dilakukan hingga kadar air dalam biji kopi sekitar 12-13%. Hal ini bertujuan agar biji kopi tidak mudah rusak dan hancur pada saat proses penyimpanan serta proses-proses selanjutnya (Baihaqi et al., 2022).

Proses penjemuran pada penelitian ini sudah sesuai dengan permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 yaitu menghindari penjemuran langsung di atas tanah atau aspal jalan karena dapat terkontaminasi jamur. Petani juga tidak melakukan perebusan buah kopi sebelum mengeringkan karena dapat merusak kandungan zat kimia dalam biji kopi sehingga menurunkan mutu kopi. Kadar air pada pengeringan kopi pada penelitian ini mencapai 12-13% artinya sudah mengikuti standar pengeringan 12,5%.

3) Pengupasan kulit buah dan kulit tanduk

Setelah kering dijemur hingga kadar air kurang lebih 12-13%, proses selanjutnya yaitu pengupasan kulit buah dan kulit tanduk dengan menggunakan mesin *huller*. Mesin *huller* dipilih karena menurut Akbar et al. (2020) *huller* lebih cocok digunakan untuk pengupasan kulit biji kopi kering, sedangkan untuk biji kopi basah lebih baik menggunakan mesin pulper. Cara menggunakan mesin *huller* yaitu dengan memasukkan biji kopi yang telah kering ke dalam mesin *huller*, ketika biji kopi keluar dari mesin, maka biji kopi sudah dalam keadaan telah bersih dari kulit-kulitnya. Biji kopi yang telah bersih disebut dengan kopi *green bean*. Menurut Siregar (2022), mesin *huller* yang digunakan dalam proses pengupasan kulit buah dan kulit tanduk ini memiliki beberapa kelebihan diantaranya yaitu mudah dioperasikan, mudah dipindahkan, tingkat pengupasan tinggi lebih dari 69% serta menurunkan kerusakan pada kopi. Pada penggunaan mesin *huller*, kadar air berpengaruh dengan ukuran biji kopi. Semakin tinggi kadar air pada biji kopi, ukuran bijinya akan semakin besar. Oleh karena itu, lebar celah pada mesin *huller* perlu dimodifikasi jika mesin pengupas tersebut akan dipakai untuk mengupas biji kopi dengan kadar air tinggi (Kembaren & Muchsin, 2021).

Proses pengupasan kulit buah dan kulit tanduk pada penelitian ini sudah sesuai dengan permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 yaitu telah menggunakan mesin *huller* karena jika ditumbuk dapat mengakibatkan banyak biji yang pecah.

4) Sortasi kering

Sortasi kering merupakan pemilihan biji kopi yang telah menjadi *green bean* untuk dipisahkan dari biji yang kurang berkualitas seperti biji berlubang, biji pecah, biji hitam, dan kotoran lainnya. Sortasi kering dilakukan secara manual dengan menggunakan nampan, sedikit demi sedikit biji kopi dipilih yang terbaik. Jika pemesanan kopi berbentuk *green bean* biasanya setelah sortir kering biji kopi akan langsung dikemas, namun jika pemesanan berbentuk bubuk kopi maka proses selanjutnya yaitu biji kopi akan di *roasting*.

Proses sortasi kering pada penelitian ini sudah sesuai dengan permentan Nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 yaitu memisahkan biji-biji kopi cacat agar diperoleh massa biji dengan nilai cacat sesuai dengan ketentuan SNI 01-2907-2008.

5) *Roasting* kopi

Roasting atau penyangraian dilakukan dengan menggunakan alat *coffe roast* dengan level warna medium. Proses *roasting* dengan menghasilkan level medium yaitu dengan suhu 200-205°C dengan waktu 15 menit. Setelah selesai diroasting maka biji kopi akan didinginkan dengan cara diputar-putar dengan masih menggunakan alat yang sama yaitu *coffe roast* sekitar 10 menit. Mesin *roasting* kopi memiliki keunggulan yaitu waktu dan suhu memasak yang dibisa diatur dan juga kualitas kopi yang baik (Sari et al., 2023). Setelah selesai, maka kopi akan langsung dimasukkan dalam plastik dan ditutup dengan rapat selama 3 hari, dengan setiap harinya plastik tersebut dibuka selama 2 menit agar udara keluar dan bertukar. Hal ini bertujuan agar aroma kopi terjaga dan tidak bau gosong atau bau panas.

6) Penggilingan halus (*grinder*)

Setelah kopi yang di-*roasting* dan didiamkan selama tiga hari, maka proses selanjutnya yaitu penggilingan halus kopi. Penggilingan ini menjadikan kopi yang awalnya berbentuk biji menjadi kopi bubuk dengan menggunakan alat penggilingan. Tekstur penggilingan tidak terlalu kasar dan juga tidak terlalu halus. Setelah digiling halus, bubuk kopi harus disimpan dulu dalam plastik yang tertutup selama 24 jam sebelum dikemas, agar aroma kopi terjaga.

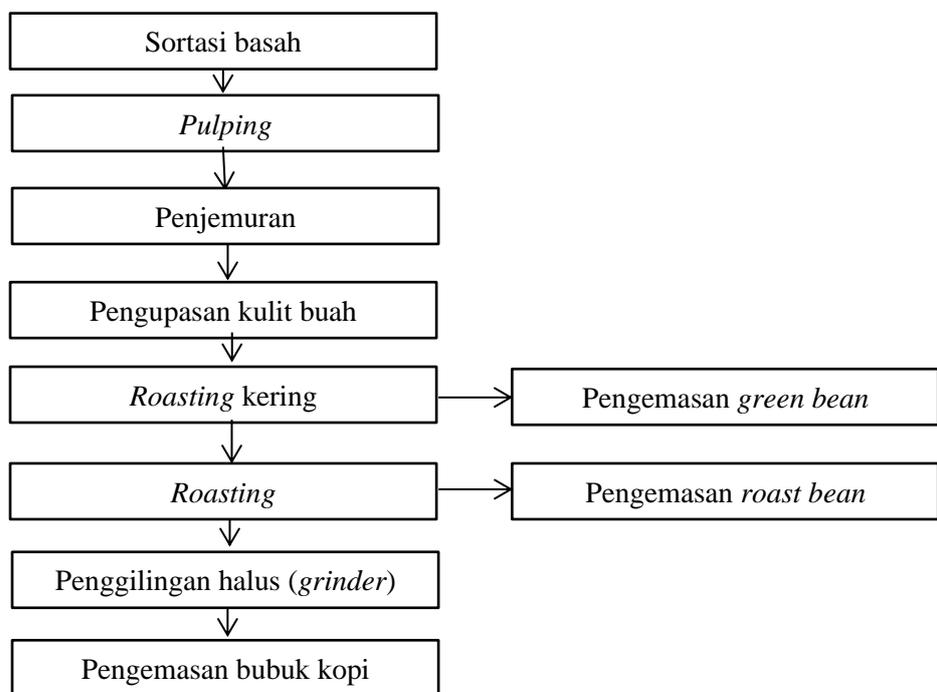
7) Pengemasan

Pengemasan merupakan proses terakhir dalam pasca panen kopi, dimana proses ini juga sangat mempengaruhi nilai jual kopi. Pengemasan kopi di P4S Kopi Ikamaja terdiri atas dua macam pengemasan yaitu pengemasan *green bean* dan pengemasan kopi bubuk. Pengemasannya menggunakan plastik 25 kg disolasi dengan rapat kemudian dilapisi dengan karung yang dijahit, sedangkan pengemasan kopi bubuk dengan menggunakan aluminium foil dan di tutup menggunakan alat press.

Proses pengemasan pada penelitian ini belum sepenuhnya sesuai dengan permentan Nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 hal ini disebabkan oleh pengemasan di P4S Kopi Gunung Ikamaja belum sesuai dengan ketentuan SNI 01-2907-2008 karena pengemasannya belum menggunakan label yang menunjukkan jenis mutu dan identitas produsen. Selain itu, saat penyimpanan juga belum memperhatikan jarak karung dengan dinding gudang penyimpanan agar memudahkan inspeksi terhadap hama gudang.

Honey process

Honey process merupakan proses penanganan pascapanen kopi *speciality* dengan cara di pulping agar lendir yang ada pada kopi dapat menyerap dalam kopi dan menimbulkan rasa manis seperti madu. Proses *honey* tidak jauh berbeda dengan *natural process*, namun terdapat perbedaan pada proses pulping atau pengupasan kulit tanpa memecahkan biji. Berikut merupakan *honey process* pada kopi *speciality*:



Gambar 2. *Honey process* di P4S Kopi Gunung Ikamaja

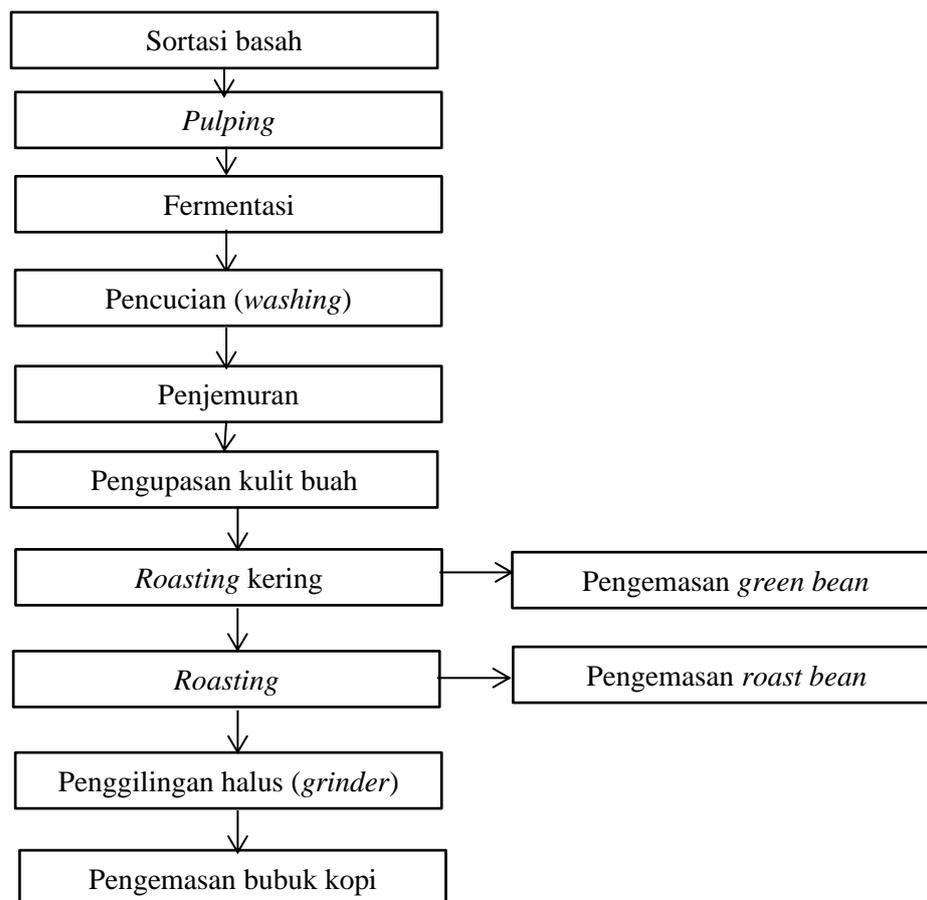
Berdasarkan Gambar 2 dapat diketahui bahwa perbedaan proses natural dan *honey* hanya pada proses *pulping* atau memisahkan biji kopi tanpa memecahkan biji. Menurut Reta et al. (2019) proses *pulping* ini bertujuan untuk memisahkan antara kulit kopi dengan biji kopi yang berlendir. Tahapan proses *honey* diantaranya yaitu sortasi basah dapat dilakukan dengan cara yang sama dengan proses natural yaitu dengan sortasi manual maupun dengan perendaman. Selanjutnya biji kopi masuk dalam tahapan *pulping* dengan menggunakan alat *pulping*. Caranya, biji kopi sedikit demi sedikit dimasukkan dalam mesin *pulper* yang awalnya telah diatur menyesuaikan besar kecilnya biji kopi. Proses *pulping* berbeda dengan proses penggilingan karena pada proses *pulping* membutuhkan tambahan air agar pada saat biji digiling dapat berjalan lancar. Proses *pulping* dilakukan oleh dua orang yang mengerti tentang alat *pulping*, karena sebelum biji dipulping, mesin akan di setel menyesuaikan rata-rata ukuran biji kopi yang akan dipulping. Jika setelan tidak pas maka bisa jadi kulit biji tidak terkelupas atau biji dapat pecah.

Proses *pulping* pada penelitian ini sudah sesuai dengan permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 yaitu telah menggunakan alat *pulper* yang terbuat dari bahan logam serta penggunaan alat dengan cara dialiri air yang bersamaan dengan buah yang akan dikupas. Hasil dari proses *pulping* ini berbentuk biji utuh yang tidak ada kulit luarnya, namun masih memiliki kulit tipisnya dan diselimuti lendir yang biasa disebut *honey*. Jika proses *pulping* selesai, proses selanjutnya yaitu penjemuran. Proses penjemuran sama halnya dengan proses penjemuran pada proses natural, yaitu terdapat penjemuran dengan menggunakan dom, terdapat pula penjemuran menggunakan karpet. Langkah selanjutnya seperti pengupasan kulit buah, sortasi kering, roasting, giling halus, dan pengemasan sama halnya dengan proses natural. Keuntungan proses ini dibandingkan dengan proses natural yaitu penjemuran lebih cepat, rasa kopi yang menimbulkan rasa manis, dan harga jual kopi *honey* yang lebih tinggi.

Fully wash process

Proses *fully wash* merupakan proses yang paling rumit dalam proses penanganan pascapanen kopi. Selain itu proses ini jarang dilakukan di P4S Kopi Gunung Ikamaja. Proses *fully wash* merupakan proses fermentasi yang membuat cita rasa kopi menimbulkan rasa masam. Proses *fully wash* tidak jauh berbeda dengan proses *honey*, hanya saja proses *full wash* terdapat fermentasi dan juga pencucian. Mulai dari proses sortasi basah hingga *pulping*, proses ini sama dengan proses *honey*. Selanjutnya jika biji kopi telah di *pulping*, pada proses *honey* akan langsung dijemur, namun pada proses *full wash* di fermentasi dahulu selama 3 hari dengan memasukkan biji kopi yang telah di *pulping* kedalam karung, kemudian karung ditutup hingga rapat. Ketika sudah 3 hari maka karung akan dibuka dan biji kopi akan di cuci menggunakan air bersih hingga lendir-lendir yang menempel pada biji kopi hilang. Setelah biji kopi dicuci hingga bersih barulah biji kopi akan dijemur, selanjutnya pengupasan kulit, sortasi kering, roasting, giling halus, dan yang terakhir yaitu dikemas dengan baik. Kopi dari hasil proses *full wash* pada umumnya mempunyai karakter yang khas karena dinilai lebih bersih, warna lebih cerah, memiliki sedikit rasa buahnya, biji lebih ringan serta lebih lembut dengan lebih banyak tingkat keasamannya (Zuniyanto, 2019).

Proses *fermentasi* pada penelitian ini belum sesuai dengan permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 karena saat proses fermentasi, karung tidak diberi lubang di bagian bawah serta tidak ada proses pembalikan saat fermentasi minimal sekali dalam sehari sehingga proses fermentasi kurang merata. Proses *fully wash* digambarkan sebagai berikut:



Gambar 3. *Fully wash process* di P4S Kopi Gunung Ikamaja

Sarana dan Prasarana Pascapanen Kopi di P4S Kopi Gunung Ikamaja

Untuk mempermudah penanganan pascapanen kopi, dibutuhkan prasarana dan sarana yang memadai sehingga diharapkan diperoleh hasil pascapanen yang bermutu tinggi. Sarana pendukung dalam penanganan pascapanen kopi antara lain bangunan, alat dan mesin, wadah dan pembungkus.

a. Bangunan

Lokasi pengolahan pascapanen pada P4S Kopi Gunung Ikamaja beralamat di Jalan Kebun Tebu Kelurahan Tugu Sari Kecamatan Sumber Jaya Kabupaten Lampung Barat. Pemilihan lokasi ini dikarenakan selain memang daerah pengolah kopi juga dekat dengan kebun kopi. Lokasi yang berdekatan dengan perkebunan kopi akan mengurangi biaya pengangkutan hasil panen. Ketersediaan infrastruktur pada lokasi ini juga telah terjangkau, persediaan air dan listrik pada lokasi ini sangat mendukung kegiatan pasca panen karena kegiatan pasca panen pada P4S Kopi Gunung Ikamaja tidak dapat terlepas dari penggunaan air dan listrik. Faktor lainnya yang juga menjadi alasan pemilihan lokasi ini yaitu dekat dengan tempat tinggal pengolah. Selain itu, menurut Thalia et al. (2020) jarak antara kebun kopi dengan tempat pengolahannya perlu diperhatikan karena setelah biji kopi di petik dari kebun sebaiknya segera dibawa menuju tempat pengolahan, dengan tujuan agar biji kopi tidak cepat busuk serta tidak cacat rasa atau basi.

Berdasarkan ketentuan permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012, bangunan untuk pengolahan pascapanen kopi di P4S Kopi Gunung Ikamaja masih belum memenuhi persyaratan lokasi bangunan seluruhnya, karena walaupun lokasi pengolahan pascapanen telah bebas dari pencemaran, lokasinya layak tidak berada di daerah yang pembuangan airnya buruk, dekat

dengan lokasi budidaya kopi, namun lokasi pengolahan pascapanen masih berada dekat dengan perumahan penduduk. Berdasarkan persyaratan teknis dan kesehatan, lokasi pembangunan belum sepenuhnya sesuai dengan ketentuan menurut permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 karena tata letak belum diatur sesuai dengan urutan proses penanganan, belum tersedia perlengkapan kesehatan, serta penerangan ruangan kerja yang belum berpelindung, namun untuk keamanan bangunan cukup aman dari pencurian. Berdasarkan persyaratan sanitasi, lokasi pembangunan sudah sesuai dengan ketentuan menurut permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 karena bangunan sudah dilengkapi dengan air bersih serta telah tersedia sarana pembuangan.

b. Alat dan mesin

Alat merupakan material yang digunakan untuk menghubungkan bahan-bahan menjadi satu. Alat yang digunakan dalam proses penanganan pascapanen kopi yaitu ada beberapa macam mulai dari peralatan, sortasi basah, pemecahan biji, penjemuran, pengupasan kulit buah, sortasi kering, roasting, penggilingan halus, dan pengemasan. Alat yang digunakan yaitu karpet, garu, dan tenda dom. Bahan yang diperlukan dalam pasca panen kopi yaitu karung, air dan plastik press. Sedangkan mesin yang digunakan dalam pengolahan pascapanen kopi yaitu mesin *huller*, *coffe roaster* TKM SX5, mesin kilang, mesin penggiling kopi, dan mesin press. Berdasarkan persyaratan peralatan dan mesin yang digunakan dalam pengolahan pascapanen sudah sesuai dengan ketentuan menurut permentan Nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 karena alat dan mesin yang digunakan tidak mudah berkarat dan tidak mudah mengelupas, mudah dibersihkan dan dikontrol, tidak mencemari hasil seperti unsur atau logam yang lepas, mudah dikenakan tindakan sanitasi, serta memiliki laporan uji alat mesin yang diterbitkan dari lembaga yang berwenang atau sudah terakreditasi.

c. Wadah dan pembungkus

Proses pengemasan kopi *green bean* dengan cara mengemas kopi dengan plastik dengan berat 25 kg. Plastik ditutup rapat agar kualitas dan aroma kopi terjaga. Plastik tersebut dilapisi lagi dengan karung agar aman dalam proses pendistribusian, sedangkan pada pengemasan kopi bubuk dengan aluminium foil yang telah diberi label merk dan lainnya, selanjutnya direkatkan menggunakan alat press. Wadah yang digunakan dalam proses pengolahan pascapanen kopi menggunakan baskom, nampan, dan bak. Berdasarkan persyaratan wadah dan pembungkus yang digunakan dalam pengolahan pascapanen sudah sesuai dengan ketentuan menurut permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 karena wadah dan pembungkus terbuat dari bahan yang tidak melepaskan bagian atau unsur yang mengganggu kesehatan atau mempengaruhi mutu hasil, tahan/tidak berubah selama pengangkutan dan peredaran, membersihkan wadah sebelum digunakan, dan menyimpan wadah maupun pembungkus pada ruangan yang kering dan ventilasi yang cukup.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat proses pascapanen kopi yang dilakukan P4S kopi Gunung Ikamaja belum sesuai dengan ketentuan pengolahan pascapanen menurut permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012. Pada pengolahan *natural proces*, yang sudah sesuai dengan permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 yaitu pada tahap sortasi, penjemuran, pengupasan kulit tanduk, *roasting*, dan penggilingan halus, sedangkan yang belum sesuai yaitu proses pengemasan. Pada pengolahan *honey process*, sudah sesuai dengan permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012. Pada pengolahan *fullwash process* pada

penelitian ini belum sesuai dengan permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 pada tahap fermentasi.

Sarana dan prasarana pengelolaan pascapanen kopi di P4S Kopi Gunung Ikamaja belum sepenuhnya sesuai dengan ketentuan dari permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012. Hal ini dilihat dari sarana dan prasarana berdasarkan lokasi bangunan belum sesuai, namun jika berdasarkan alat dan mesin sudah sesuai, serta berdasarkan wadah dan pmbungkus sudah sesuai dengan ketentuan dari permentan nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada anggota P4S Kopi Gunung Ikamaja serta kepada pihak-pihak yang membantu pelaksanaan penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, F. B., Yusuf, A., Thoriq, A., & Sugandi, W. K. (2020). Analisis teknik dan uji kinerja mesin pengolah kopi (pulper dan huller) mobile pada alat mekanis multiguna pedesaan (AMMDes) pengolahan kopi (Studi kasus di PT Kreasi Mandiri Wintor Indonesia, Kab. Bogor, Jawa Barat). *Agroteknika*, 3(1), 42–55. <https://doi.org/10.32530/agroteknika.v3i1.65>
- Baihaqi, B., Desparita, N., Fridayati, D., Akmal, A., & Hakim, S. (2022). Kajian strategi penerapan teknologi pascapanen pada rantai pasok kopi ditinjau dari aspek nilai tambah dan susut pasca Panen. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 4(1), 18–28. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v4i1.5683>
- Kasyfillah, L., & Setiawati, I. (2022). Pascapanen dan pemasaran kopi arabika di PT. Sinar Mayang Lestari, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung. *Agricore: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 7(2), 108–122. Retrieved from <http://jurnal.unpad.ac.id/agricore/article/view/40433>
- Kembaren, E. T., & Muchsin, M. (2021). Pengelolaan pasca panen kopi arabika Gayo Aceh. *Jurnal Visioner & Strategis*, 10(1), 20–36. Retrieved from <https://ojs.unimal.ac.id/visi/article/view/4827>
- Kementan RI. (2012). *Peraturan Menteri Pertanian. No. 52/Permentan/OT.140/9/2012 Tentang Pedoman Penanganan Pascapanen Kopi*. Kementan RI.
- Kuswoyo, M. T., & Mutaqin, B. K. (2023). Edukasi penanganan pasca panen kopi terhadap daya jual kopi di petani Duplak, Dusun Tempur, Keling Jepara. *JASc (Journal of Agribusiness Sciences)*, 7(2), 144–152. <https://doi.org/10.30596/jasc.v7i2.15676>
- Pusat Pelatihan Pertanian Pedesaan Swadaya Kopi Gunung Ikamaja. (2019). P4S Kopi Gunung Ikamaja. Retrieved May 15, 2024, from <https://p4s-kopi-gunung-ikamaja.business.site/>.
- Rahardjo, P. (2012). *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya.
- Reta, R., Dahlia, D., Larekeng, H., & Mustaka, Z. D. (2019). Kopi Arabika Kalosi Produk Unggulan Kabupaten Enrekang. *UNRI Conference Series: Community Engagement*, 1, 564–568. <https://doi.org/10.31258/unricse.1.564-568>
- Saragih, J. R. (2010). Kinerja produksi kopi arabika dan prakiraan sumbangannya dalam pendapatan wilayah Kabupaten Simalungun. *J. VISI*, 18(1), 98–112. Retrieved from

<https://www.researchgate.net/publication/3333883>

- Sari, M. D., Dewi, S., & Parwi, P. (2023). Pelatihan dan pendampingan pasca panen kopi Gondowido Ngebel Ponorogo. *Jurnal Terapan Abdimas*, 8(1), 65–72. <https://doi.org/10.25273/jta.v8i1.13993>
- Siregar, A. Z. (2022). Pascapanen kopi mendukung pertanian berkelanjutan Di Desa Hutnamale Puncak Sorik Marapi, Madina. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik*, 4(2), 95–99. <https://doi.org/10.24853/jpmt.4.2.95-99>
- Thalia, T., Ersan, E., Delvitasari, F., & Maryanti, M. (2020). Pengaruh fermentasi *S. cerevisiae* terhadap mutu kopi robusta. *Agritrop*, 18(1), 60–76. <https://doi.org/10.32528/agritrop.v18i1.3489>
- Yokawati, Y. E. A., & Wachjar, A. (2019). Pengelolaan panen dan pascapanen kopi arabika (*Coffea arabica* L.) di kebun Kalisat Jampit, Bondowoso, Jawa Timur. *Buletin Agrohorti*, 7(3), 343–350. <https://doi.org/10.29244/agrob.v7i3.30471>
- Zuniyanto, R. (2019). Analisis proses pasca panen kopi di Kabupaten Batang terhadap uji cita rasa dan kualitas kopi standar *Speciality Coffee Association America* (SCAA). *RISTEK: Jurnal Riset, Inovasi dan Teknologi Kabupaten Batang*, 3(2), 27–41. <https://doi.org/10.55686/ristek.v3i2.54>

