

## Pendampingan Pengolahan Metode Basah Di LMDH Argo Santoso, Desa Curapoh, Kecamatan Curahdami, Bondowoso

Muhammad Ghufron Rosyady<sup>1</sup>, Ketut Anom Wijaya<sup>1</sup>, Sholeh Avivi<sup>1</sup>,  
Bangang Kusmanadhi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jember, Jln. Kalimantan no. 37  
Kampus Tegal Bojo, Jember, Jawa Timur, Indonesia  
Email : mghufron.faperta@unej.ac.id

### Kilas Artikel

Volume 2 Nomor 2  
Agustus 2022  
DOI:xxx/ejpm.v%i%.xxxx

### Article History

Submission: 12-08-2022  
Revised: 12-08-2022  
Accepted: 12-08-2022  
Published: 12-08-2022

### Kata Kunci:

Kopi, OCE, Pengolahan Basah

### Keywords:

Coffee, OCE, Wet Processing

### Korespondensi:

( Muhammad Ghufron Rosyady)  
mghufron.faperta@unej.ac.id

### Abstrak

Produktivitas kopi di Desa Curah poh rendah. Berdasarkan data yang telah kami peroleh dari diskusi dengan Kepala Desa Curahpoh, produktivitas kopi berkisar  $\pm 300$  ku/ha. Hal tersebut dikarenakan beberapa hal yaitu varietas kopi yang tidak jelas, perawatan kopi tidak optimal dan penanganan panen dan pasca panen yang tidak baik. Penanganan panen dan pasca panen yang salah akan merusak produk kopi, kualitas dan kuantitasnya akan berkurang. Pengabdian dilakukan dengan sosialisasi pengolahan kopi yang baik yang dapat memunculkan citarasa khas kopi yaitu Pengolahan Metode Basah. Petani saat ini hanya melakukan pengolahan metode kering. Pengolahan Metode Basah akan memunculkan citarasa khas kopi. Citarasa khas kopi muncul dari proses fermentasi dalam metode basah. Pengawasan dan pendampingan pengolahan metode basah perlu dilakukan karena terdapat beberapa tahapan dalam prosesnya. Tahapan itu yang penting untuk tidak dapat dilewati prosesnya. Kesimpulan yang dapat diambil dari beberapa kegiatan pengabdian yang sudah dilakukan yaitu: Petani kopi sudah mampu mengolah kopi dengan metode basah, honey dan natural; dan Petani kopi Curahpoh berkomitmen akan mengolah kopi dengan metode basah atau honey jika memang pasar dapat menghargai biji kopi hasil olah dengan harga yang baik. Pada tahun 2022 harapannya biji kopi OCE dapat disangrai dan dibubukkan serta dikemas dengan baik.

### Abstract

Coffee productivity in the village of Curah poh is low. Based on the data we have obtained from discussions with the Village Head of Curahpoh, coffee productivity is around  $\pm 300$  ku/ha. This is due to several things, namely unclear coffee varieties, not optimal coffee care and poor harvest and post-harvest handling. Improper harvest and post-harvest handling will damage the coffee product, reducing its quality and quantity. Farmers currently only carry out dry method processing. Processing Wet Method will bring out the distinctive taste of coffee. The distinctive taste of coffee arises from the fermentation process in the wet method. Escort and mentoring of wet method processing needs to be done because there are several stages in the process. The conclusions that can be drawn from several service activities that have been carried out are: Coffee farmers have been able to process coffee with wet, honey and natural methods; and the coffee farmers of Curahpoh are committed to processing coffee using the wet or honey method if the market can appreciate the processed coffee beans at a good price. In 2022, it is hoped that OCE coffee beans can be roasted and powdered and packaged properly.



Muhammad Ghufron Rosyady, Ketut Anom Wijaya, Sholeh Avivi, dan Bambang Kusmanadhi

Pendampingan Pengolahan Metode Basah di LMDH Argo Santoso, Desa Curapoh, Kecamatan Curahdami, Bondowoso

## 1. PENDAHULUAN

Kopi Bondowoso yang dikenal sampai kancan internasional adalah kopi Java Ijen-Raung (Putra, 2018). Pengembangan Desa sentral kopi di Bondowoso masih perlu banyak dikembangkan. Desa Curapoh, Kecamatan Curah Dami, Kabupaten Bondowoso memiliki potensi dalam menghasilkan kopi yang berkualitas serta dapat diarahkan menjadi Desa sentral kopi. Masyarakat Desa Curapoh pada umumnya petani kopi dan padi, namun sebagian besar adalah petani kopi.

Produktivitas kopi di Desa Curah poh rendah. Berdasarkan data yang telah kami peroleh dari diskusi dengan Kepala Desa Curapoh, produktivitas kopi berkisar  $\pm 300$  ku/ha. Hal tersebut dikarenakan beberapa hal yaitu varietas kopi yang tidak jelas, perawatan kopi tidak optimal dan penanganan panen dan pasca panen yang tidak baik (Kandari dkk., 2013 dan Puslitbangbun, 2017). Penanganan panen dan pasca panen yang salah akan merusak produk kopi, kualitas dan kuantitasnya akan berkurang. Penanganan pasca panen kopi (pengolahan kopi) ada dua jenis yaitu olah basah dan olah kering. Saat ini, petani curahpoh hanya melakukan olah kering dengan langsung menjemur biji kopi, namun hasilnya kualitas biji kopi tidak baik (biji bau debu). Pengolahan biji kopi yang baik adalah dengan olah basah, hal ini dilakukan dengan beberapa alat pengolahan basah dengan menggunakan teknologi yang tinggi (Baron dan Fukunaga, 1986). Petani perlu dikenalkan cara-cara pengolahan kopi secara basah untuk meningkatkan harga jual kopi dan mensejahterakan petani kopi. Pada proses pengolahan basah terdapat proses pemecahan pulp, fermentasi, pengeringan dan pembuangan kulit buah dan kulit tanduk (Hulupi dan Martini, 2013).

Pengabdian dilakukan dengan sosialisasi pengolahan kopi yang baik yang dapat memunculkan citarasa khas kopi yaitu Pengolahan Metode Basah. Petani saat ini hanya melakukan pengolahan metode kering. Pengolahan Metode Basah akan memunculkan citarasa khas kopi. Citarasa khas kopi muncul dari proses fermentasi dalam metode basah. Pengawasan dan pendampingan pengolahan metode basah perlu dilakukan karena terdapat beberapa tahapan dalam prosesnya.

## 2. METODE

Kegiatan pengabdian ini difokuskan pada pendampingan terhadap metode pengolahan kopi secara basah. Metode olah basah belum pernah dilakukan oleh petani kopi curahpoh. Padahal metode pengolah basah merupakan metode yang dapat memunculkan citarasa kopi. Jika petani kopi curahpoh dapat melakukan pengolahan metode basah maka ini menjadi point penting dalam mendukung Desa Curahpoh menjadi Desa Sentral Kopi.

Adapun langkah-langkah dalam pengabdian yang dilakukan: Sosialisasi tentang program pengabdian yang akan dilakukan; sosialisasi pengolahan kopi yang baik yang dapat memunculkan citarasa khas kopi (Pengolahan Metode Basah); pelatihan dan praktek pengolahan kopi yang baik yang dapat memunculkan citarasa khas kopi (Pengolahan Metode Basah); dan monitoring dan evaluasi.

Pelatihan dan praktek panen kopi dilakukan tempat petani yang memungkinkan untuk dilakukan serangkaian praktek dan pelatihan metode basah. Pelatihan dan praktek dilakukan untuk memastikan jika petani benar-benar dapat melakukan pengolahan kopi secara basah dengan benar. Tahapan pelatihan dan praktek mengikuti tahapan proses dalam (Kementan, 2012). Tahapan tersebut yaitu:

a) Pengupasan Kulit Buah (pulping). Pengupasan kulit buah dilakukan dengan menggunakan alat dan mesin pengupas kulit buah (pulper). Pulper dapat dipilih dari



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

- bahan dasar yang terbuat dari tembaga/logam dan/atau kayu. Air dialirkan ke dalam silinder bersamaan dengan buah yang akan dikupas. Mesin Pulper akan kami hibahkan.
- b) Fermentasi. Proses fermentasi dapat dilakukan secara basah dengan merendam biji kopi dalam bak air atau fermentasi secara kering dengan menyimpan biji kopi HS basah di dalam karung goni atau kotak kayu atau wadah plastik yang bersih dengan lubang di bagian bawah dan ditutup dengan karung goni. Waktu fermentasi berkisar antara 12 sampai 36 jam tergantung permintaan konsumen. Agar proses fermentasi berlangsung merata, pembalikan dilakukan minimal satu kali dalam sehari.
  - c) Pencucian. Pencucian bertujuan untuk menghilangkan sisa lendir hasil fermentasi yang menempel di permukaan kulit tanduk. Untuk kapasitas kecil, pencucian dikerjakan secara manual di dalam bak atau ember, sedangkan kapasitas besar perlu dibantu mesin pencuci biji kopi.
  - d) Pengeringan. Pengeringan bertujuan mengurangi kandungan air biji kopi HS dari sekitar 60 % menjadi maksimum 12,5 % agar biji kopi HS relatif aman dikemas dalam karung dan disimpan dalam gudang pada kondisi lingkungan tropis. Kami juga akan hibahkan alat mengukur kadar air biji kopi.
  - e) Pengeringan Pengupasan kulit kopi HS (Hulling). Pengupasan dimaksudkan untuk memisahkan biji kopi dari kulit tanduk untuk menghasilkan biji kopi beras dengan menggunakan mesin pengupas. Biji kopi HS yang baru selesai dikeringkan harus terlebih dahulu didinginkan sampai suhu ruangan sebelum dilakukan pengupasan. Sedangkan biji kopi yang sudah disimpan di dalam gudang dapat dilakukan proses pengupasan kulit.

### 3. HASIL & PEMBAHASAN

#### 3.1. Pelatihan Kegiatan Olah Basah Kopi Robusta (Pemisahan Pulp Kopi)

Kegiatan praktek pengolahan basah kopi dilakukan lebih awal. Seharusnya kegiatan sosialisasi pengolahan basah kopi dilakukan terlebih dahulu. Namun kegiatan praktek pengolahan basah kopi dilakukan lebih awal karena keberadaan buah tidak tersedia setiap tahun. Sehingga sebelum buah kopi habis maka dilakukan kegiatan praktek terlebih dahulu.



**Gambar 1.** Praktek Pengolahan Basah Kopi Robusta

Pengupasan kulit buah kopi dilakukan dengan mesin pengupas kulit buah (pulper). Air dialirkan kedalam silinder bersamaan dengan buah yang akan dikupas. Setelah selesai, biji kopi kemudian masuk kedalam bak-bak yang telah disediakan untuk dilakukan fermentasi.



Muhammad Ghufron Rosyady, Ketut Anom Wijaya, Sholeh Avivi, dan Bambang Kusmanadhi

Pendampingan Pengolahan Metode Basah di LMDH Argo Santoso, Desa Curapoh, Kecamatan Curahdami, Bondowoso

Mesin kupas (pulper) memang sangat membantu dalam mengupas kulit pada buah kopi. Sulit dibayangkan jika pengupasan dilakukan secara manual. Namun pengupasan menggunakan mesin juga tidak bisa sembarangan. Jika mesin kupas tidak diatur dengan baik, maka biji kopi gabah basah (wet parchment) akan banyak yang pecah, terkelupas, luka atau memar. Kopi yang memiliki terlalu banyak cacat fisik akan berharga lebih rendah.



**Gambar 2.** Pemisahan Pulp Dari Buah Kopi dan Biji Kopi dengan Pulper

### 3.2. Fermentasi Kopi Selama 48 Jam

Fermentasi dilakukan di rumah petani selama 48 jam. Fermentasi bertujuan untuk meluruhkan lapisan lendir yang ada dipermukaan kulit tanduk biji kopi. Selain itu, fermentasi mengurangi rasa pahit dan mendorong terbentuknya kesan “mild” pada cita rasa seduhan kopi. Fermentasi ini dilakukan dengan merendam biji kopi dalam genangan air. Biji kopi yang mengapung dalam genangan air kemudian diambil karena memiliki mutu kopi yang kurang baik. Waktu fermentasi berkisar antara 24 sampai 48 jam atau sesuai permintaan pasar. Akhir fermentasi ditandai dengan meluruhnya lapisan lendir yang menyelimuti kulit tanduk. Agar fermentasi berlangsung merata, pembalikan dilakukan sesering mungkin. Setelah fermentasi selesai, biji kopi dibilas dan dicuci menggunakan air bersih dengan mesin. Fermentasi biji dianggap sempurna jika biji diraba terasa kesat dan sisa lendir yang ada pada biji telah hilang.



**Gambar 3.** Proses Fermentasi Biji Kopi



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301



### 3.3. Penjemuran Kopi sampai Kadar Air $\pm$ 12,5%

Pengeringan bertujuan mengurangi kandungan air biji kopi HS yang semula 60 – 65 % menjadi maksimum 12,5-13 %. Pengeringan dilakukan dengan cara penjemuran, mekanis, dan kombinasi keduanya. Pada kadar air ini, biji kopi HS relatif aman dikemas dalam karung dan disimpan dalam gudang pada kondisi lingkungan tropis.



**Gambar 4.** Penjemuran Biji Kopi (4-7 hari)

### 3.4. Sosialisasi Hasil Praktek Pengolahan Basah

Penekanan metode pemanenan buah kopi mengikuti dari prosedur panen dari Kementan, 2014 tetap disosialisasikan yaitu: 1. Biji kopi yang bermutu baik dan disukai konsumen berasal dari buah kopi yang sehat, bernas dan petik merah, dan 2. Ukuran kematangan buah ditandai oleh perubahan warna kulit buah telah merah. Penanganan pascapanen kopi rakyat harus dilakukan dengan tepat waktu, tepat cara dan tepat jumlah seperti halnya produk pertanian yang lain. Buah kopi hasil panen perlu segera diproses menjadi bentuk akhir yang lebih stabil agar aman untuk disimpan dalam jangka waktu tertentu (Kementan, 2012).

Sosialisasi hasil praktek pengolahan basah tim lakukan setelah kegiatan pelatihan pengolahan basah dilakukan terhadap 10 perwakilan petani. Namun proses pengolahan basah secara menyeluruh dilakukan di rumah Pak Saman (sampai menghasilkan kopi OCE). Dalam kegiatan praktek tidak hanya dilakukan olah basah saja, namun juga dilakukan pengolahan metode Honey dan Natural sebagai pembanding dan memperluas wawasan petani terkait metode pengolahan lainnya.



**Gambar 5.** Sosialisasi Hasil Praktek Pengolahan Basah



Muhammad Ghufron Rosyady, Ketut Anom Wijaya, Sholeh Avivi, dan Bambang Kusmanadhi

Pendampingan Pengolahan Metode Basah di LMDH Argo Santoso, Desa Curapoh, Kecamatan Curahdami, Bondowoso

### 3.5. Biji Kopi OCE Hasil beberapa Metode Pengolahan

Pada proses menghasilkan biji kopi OCE petani kopi juga perlu diberikan wawasan dan kejelasan terkait perbedaan warna dari hasil metode pengolahan. Metode pengolahan basah akan menghasilkan warna yang lebih natural (biji terlihat bersih dan kehijauan). Metode natural menghasilkan warna biji OCE kopi yang lebih gelap dari pada pengolahan basah. Metode honey menghasilkan warna biji kopi OCE yang paling gelap.



**Gambar 6.** Warna Biji OCE Kopi Hasil Beberapa Metode Pengolahan

Pengukuran kadar air pada saat proses pengemasan penting sekali. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas biji kopi OCE pada saat penyimpanan, selain itu juga proses penyimpanan biji kopi juga akan lebih lama. Kadar air diupayakan berada pada rentang 12,5-13 %.



**Gambar 7.** Pengukuran Kadar Air pada Saat Pengemasan

## 4. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari beberapa kegiatan pengabdian yang sudah dilakukan yaitu petani kopi sudah mampu mengolah kopi dengan metode basah, honey dan natural dan petani kopi Curahpoh berkomitmen akan mengolah kopi dengan metode basah atau honey jika memang pasar dapat menghargai biji kopi hasil olah dengan harga yang baik.



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

## 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada LP2M Universitas Jember yang telah memberikan Dana Hibah Pengabdian Desa Binaan tahun 2021 sehingga program ini dapat terlaksana dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Baron, Y.G. dan E.T. Fukunaga. 1986. *Harvesting and Processing of Top Quality Coffe*. Extention circular 359. Hawaii Institute of Tropical Agriculture and Human Resources University of Hawaii.
- C.R. Putra. 2018. Fakta Menarik Seputar Bondowoso Republik Kopi yang Mendunia. <https://ublik.id/fakta-menarik-seputar-bondowoso-republik-kopi-yang-mendunia/> . Diakses tanggal 22 Juli 2022.
- Hulupi, R. dan E. Martini. 2013. *Budidaya dan Pemeliharaan Tanaman Kopi di Kebun Cangkur*. Bogor, Indonesia:ICRAF Southease Asia Regional Program.
- Kandari, A.M., L.O. Safuan dan L.M. Amsil. 2013. Evaluasi Kesesuaian Lahan Untuk Pengembangan Tanaman Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Berdasarkan Analisis Data Iklim Menggunakan Aplikasi Sistem Informasi Geografi. *JURNAL AGROTEKNOS*. Vol. 3 No. 1. Hal 8-13.
- Kementan. 2012. *Pedoman Penanganan Pascapanen Kopi*. Kementan. Jakarta.
- Kementan. 2014. *Pedoman Teknis Budidaya Kopi Yang Baik (Good Agriculture Practices /GAP On Coffee)*. Kementan. Jakarta.
- Puslitbangbun. 2017. Persiapan dan Kesesuaian Lahan pada Tanaman Kopi, dalam <http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/?p=18530>, Diakses tanggal 22 Juli 2022.

