

## **PEMBERDAYAAN PETANI PADA PENGOLAHAN PASCAPANEN KOPI ARABIKA (*Coffea arabica* L.) DI DESA KALISAT KIDUL, KECAMATAN KALIBENING, KABUPATEN BANJARNEGARA**

**(Empowerment of Farmers in Post-Harvest Processing Of Arabica Coffee (*Coffea arabica* L.) in Kalisat Kidul Village, Kalibening District, Banjarnegara Regency)**

**Tri Budiarto<sup>1)</sup>, Leo Ayun<sup>1)</sup>, Muhammad Iqbal Nurulhaq<sup>1)</sup>**

<sup>1)</sup> Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor

Email Korespondensi: [tribudiarto21@apps.ipb.ac.id](mailto:tribudiarto21@apps.ipb.ac.id)

### **Abstrak**

Kopi merupakan salah satu potensi ekspor yang penting dalam perdagangan dunia. Indonesia tergolong sebagai negara pengekspor kopi terbesar keempat di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia (AEKI, 2020). Provinsi Aceh merupakan salah satu penghasil sentra kopi arabika gayo di Indonesia. Ada tiga daerah produksi utama kopi arabika gayo, yaitu kabupaten Aceh Tengah, Bener Meriah dan Gayo Lues. Kopi merupakan komoditas pertanian utama bagi masyarakat di tiga kabupaten tersebut. Pengolahan pasca panen merupakan tahap kedua setelah proses budidaya kopi atau manajemen produksi. Tahapan ini penting karena hasil akhir dalam pengolahan pasca panen menentukan nilai tambah atau nilai jual dari panen. Aspek pengolahan pasca panen juga menjadi aspek penting dalam pengembangan kopi. pertanian di Kabupaten Banjarnegara. Setelah panen, proses selanjutnya adalah pengolahan pasca panen, sehingga untuk menunjang kualitas kopi yang baik adalah pengolahan yang benar. Secara umum pengolahan kopi dapat dibedakan menjadi dua, yaitu pengolahan basah dan pengolahan kering. Kopi arabika yang diproduksi di Dataran Tinggi dieng (Kabupaten Banjarnegara dan pekalongan) umumnya diproses dengan cara pengolahan basah. Proses pengolahan biji kopi di Kabupaten Aceh Tengah dan Bener Meriah terdiri dari pemanenan, pengupasan kulit buah, fermentasi, pencucian, penjemuran, pengupasan kulit biji kopi, pengayakan (*grinding*) dan pemolesan. proses pemanggangan, penyortiran manual, pergudangan, pengemasan dan pengepakan serta kontrol proses dan kontrol kualitas. Kualitas kopi sangat ditentukan oleh penanganannya saat panen dan pasca panen. Sehingga perlu adanya pemberdayaan di tingkat petani agar petani mampu menghasilkan kualitas baik dalam proses budidaya.

Kata kunci : ceri, kopi arabika, proses pascapanen, pemberdayaan

### **Abstract**

*Coffee is one of the important export potentials in world trade. Indonesia is classified as the fourth largest coffee exporting country in the world after Brazil, Vietnam and Colombia. (AEKI, 2020). Aceh Province is one of the centers of Gayo Arabica coffee producers in Indonesia. There are three main production areas for gayo arabica coffee, namely the districts of Central Aceh, Bener Meriah and Gayo Lues. Coffee is the main agricultural commodity for the people in the three districts. Post-harvest processing is the second stage after the coffee cultivation process or production management. This stage is important because the final result in post-harvest processing determines the added value or selling value of the harvest. Post-harvest processing is also an important aspect in coffee development. agriculture in Banjarnegara Regency. After harvesting, the next process is post-harvest processing, so that to support good coffee quality is the correct processing. In general, coffee processing can be divided into two, namely wet processing and dry processing. Arabica coffee produced in the Dieng Plateau (Banjarnegara and Pekalongan Districts) is generally processed by wet processing. The processing of coffee beans in Aceh Tengah and Bener Meriah regencies consists of harvesting, peeling fruit skin, fermentation, washing, drying, peeling the skin of coffee beans, sifting (*grinding*) and polishing. roasting process, manual sorting, warehousing, packaging and packing as well as process control and quality control. The quality of coffee is largely determined by its handling at harvest and post-harvest. So there is a need for empowerment at the farmer level so that farmers are able to produce good quality in the cultivation process.*

*Key words: arabica coffee, empowerment, cherry, postharvest process*

## Pendahuluan

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan. Sejarah kopi dimulai sejak abad ke-9. Awal kopi hanya terdapat di Ethiopia dengan varietas kopi yang beragam dan kopi masuk ke Indonesia pada tahun 1696 oleh Belanda untuk ditanam di Indonesia dan menjadi penghasil kopi terbesar di dunia setelah Brazil, Columbia, dan Vietnam. Kopi menjadi komoditas andalan ekspor dan sumber pendapatan devisa negara. Komoditas kopi sering kali mengalami fluktuasi harga akibat ketidakseimbangan antara pemerintah dan persediaan komoditas kopi di pasar dunia. Potensi budidaya tanaman kopi untuk dikonsumsi dalam negeri maupun ekspor sangat terbuka lebar. Salah satu daerah penghasil kopi arabika di Indonesia yaitu dataran tinggi Kalibening Kabupaten Banjarnegara. Daerah tersebut memiliki ketinggian 900-2100 mdpl. Produksi kopi arabika Kabupaten Banjarnegara yang cukup tinggi pada 2019 yaitu 865 ton robusta, 201 ton arabika dengan iklim yang mendukung pertumbuhan tanaman kopi arabika. Menurut Edy (2019) pertumbuhan optimum kopi arabika pada ketinggian 800 – 2100 meter di atas permukaan laut (mdpl).

Produksi kopi arabika perlu ditingkatkan dikarenakan permintaan pasar internasional yang terus meningkat. Permintaan pasar Internasional kopi arabika sebesar 60% dan kopi Robusta sebesar 40% (FAO 2015). Produksi yang tinggi harus diikuti dengan kualitas dan cita rasa yang baik, sehingga harga jual yang diperoleh petani atau perusahaan menjadi lebih tinggi (Ramanda *et al.* 2016). Kualitas dan cita rasa kopi arabika dipengaruhi oleh faktor budidaya, pascapanen dan penyajian. Proses Pasca panen kopi sangat penting dan berpengaruh akan kualitas dan nilai dari kopi yang akan diproduksi. Proses Pascapanen juga merupakan salah satu proses yang harus terus diutamakan pada saat proses produksi karena akan menentukan kualitas kopi yang diproduksi karena konsumen akan memilih kopi yang berkualitas baik. Kualitas kopi yang baik hanya dapat diperoleh dari buah yang telah masak melalui pengolahan yang tepat. Buah kopi yang dipanen harus segera diolah. Buah kopi mudah rusak dan menyebabkan perubahan cita rasa pada seduhan kopi. Karena hal tersebut pengolahan kopi arabika sangat penting untuk menentukan kualitas kopi yang dihasilkan. Menurut Panggabean (2011) pengolahan full wash atau juga dikenal wet process merupakan salah satu proses pascapanen yang diseleksi terlebih dahulu dengan merendamnya dalam air, buah yang mengapung akan dibuang, dan yang tenggelam akan diproses lebih lanjut. Buah kopi dilumas menggunakan pulper, lalu lapisan kulit terluar akan dibuang, biji dengan lendir (*Mucilage*) kemudian difermentasikan dengan air selama satu atau dua hari. selanjutnya biji dicuci dari lendir dan dilakukan pengeringan. Kopi yang diolah secara basah biasanya akan menghasilkan seduhan yang clean atau karakter rasa yang lebih jernih dan memiliki aroma yang lebih kuat, body ringan, after taste, dan acidity lebih tinggi.

Guna meningkatkan produktifitas dan kualitas kopi yang baik, perlu dikaji bagaimana tingkat kesadaran petani ditingkat komunitas sejauh mana praktik budidaya yang diterapkan. Perlu adanya pemberian edukasi maupun pendampingan kepada petani agar kualitas petani kopi di Desa Kalisat Kidul agar tidak kalah saing dan mampu bertahan di pasar (kompetitif dengan kopi dari luar desa). Maka dari itu, perlu adanya kajian pemberdayaan pada petani kopi di Desa Kalisat Kidul. Sebagaimana yang dinyatakan Noor (2011) bahwa memberdayakan masyarakat adalah upaya untuk meningkatkan harkat dan martabat lapisan masyarakat bawah yang dengan segala keterbatasannya belum mampu melepaskan diri dari perangkap kemiskinan, kebodohan dan keterbelakangan, sehingga pemberdayaan masyarakat tidak hanya penguatan individu tetapi juga pranata-pranata sosial yang ada.

## Metode

Kajian dilakukan di Desa Kalisat Kidul, Kecamatan Kalibening, Kabupaten Banjarnegara, Profinsi Jawa Tengah pada bulan Maret-April 2022. Sasaran kegiatan merupakan Kelompok Tani di Desa Kalisat Kidul. Data Primer diambil melalui pengamatan dan penerapan

Teknik partisipasi rural appraisal dan data sekunder berasal dari dokumen atau literatur. Data yang diperoleh dari hasil pengamatan dianalisis secara kuantitatif dan kualitatif. Analisis kuantitatif merupakan analisis data yang dilakukan dengan menghitung data yang didapat secara sistematis dengan menggunakan *Microsoft Excel* 2010. Melalui perhitungan tersebut akan didapatkan nilai rata-rata, nilai maksimum dan minimum serta jumlahnya disajikan dalam bentuk tabel dan gambar. Analisis kualitatif yaitu analisis data dan informasi yang didapat kemudian dibandingkan dengan literatur yang sesuai dengan aspek yang diamati selama melakukan penelitian. Alat dan bahan yang digunakan diantaranya kertas HVS, pulpen, spidol dan selotip dan kamera. Hasil analisis selanjutnya digunakan untuk membuat pemberdayaan yang bisa diterapkan pada komunitas yang menjadi kajian.

## Hasil Dan Pembahasan

### Proses Pengolahan *Full wash*

Proses pengolahan kopi secara *Full wash* ini dimulai dengan mengelupas daging dan kulit buah kopi dengan menggunakan alat pulper. Diawali buah kopi dimasukkan dalam wadah penampung di atas pulper dan roda penggiling diputar sambil buah kopi disiram dengan air. Biji kopi yang terpisah dari daging dan kulit kopi selanjutnya akan dimasukkan dalam bak penampung yang nantinya diisi dengan air. Proses pengolahan dilakukan dengan merendam biji kopi dengan air dan beberapa waktu air diganti untuk melarutkan mucilage yang menempel pada kulit gabah (*parchment*). Setelah diangkat dari air, biji kopi perlu dikeringkan dibawah sinar matahari hingga kadar air biji 12%. Proses tersebut memerlukan waktu biasanya beberapa hari tergantung pada cuaca. Teknik *full wash* ikut mempercepat proses pengeringan kopi karena biji kopi bisa dihindarkan dari fermentasi berlebih. Kopi yang diproses secara *full wash* umumnya memiliki karakteristik rasa yang cenderung bersih, lembut, acidity sedang dan kompleksitas rasa yang cukup beragam dan unik.

#### a. Penerimaan Buah Kopi Ceri/Gelondongan

Penerimaan buah kopi ceri merupakan kegiatan yang pertama dilakukan pada proses Pascapanen kopi. Penerimaan kopi dilakukan di tempat pengolahan kopi pada masing masing prosesor kopi dari petani yang ada di kalibening atau prosesor yang menjemput ceri ke rumah petani. Kopi ceri dipanen di kebun petani lalu dikirim dengan menggunakan sepeda motor dan mobil ke tempat pengolahan kopi. Kopi dilangsir dengan menggunakan wadah karung yang berisi  $\pm$  40-60 Kg (Gambar 1). Satu orang pelangsir bisa membawa 2 karung goni kopi ceri dalam satu trip dengan jarak tembuh 1- 10 km. Kopi akan langsung diolah ketika diterima oleh Prosesor kopi.



### Gambar 1 Pelangsiran kopi ceri

#### b. Pencucian dan perambangan

Sebelum pengupasan, buah kopi merah dilakukan pencucian dan perambangan dengan air dalam sebuah ember atau bak penampung untuk membersihkan ceri kopi dari kotoran yang ikut pada kopi yang kemudian dipisahkan antara buah yang mengapung dan tenggelam (Gambar 2 a). Kualitas air untuk pencucian dan fermentasi Buah merah yang tenggelam adalah buah kopi bernas yang siap diolah, sedangkan buah yang terapung biasanya terserang hama penggerek buah kopi (Gambar 2 b). Selanjutnya kopi diolah secara kering dengan buah hijau, kering, dan cacat lainnya.



Gambar 2 Proses pencucian (a); perambangan (b)

#### c. Pengupasan kulit buah kopi (Pulping)

Pengupasan kulit buah kopi (pulping) adalah proses pemisahan kulit luar outer skin (exocarp) dan pulp (mesocarp) dengan biji kopi yang masih mengandung lendir (mucilage) dan kulit tanduk (parchment). Mesin yang digunakan untuk mengupas kulit buah kopi adalah pulper, yang berfungsi mengupas kulit buah dan daging buah dari kopi gelondong. Masing masing prosesor di kalibening rata-rata memiliki satu mesin pulper dengan kapasitas mesin 500 kg-1 ton/jam. Kapasitas pulper adalah 8 Ton cherry kopi/hari. Tahap awal Kopi dimasukkan ke dalam mesin pulper (Gambar 3 a) dengan dicampur air agar kopi lebih licin ketika diolah di dalam mesin. Saat keluar dari mesin pulper kopi sudah terpisah dari kulit cascara kopi (Gambar 3 b). Setelah di pulper kopi dicuci menggunakan air (Gambar 3 c). Sisa kulit kopi akan dikumpulkan untuk diambil kembali para petani untuk dijadikan pupuk organik (Gambar 3 d). Kopi dicuci sampai bersih dari kulit kopi. Kopi dipisahkan antara kopi yang layak untuk diproduksi dan tidak. Kopi

tidak layak produksi disebut pixel (Gambar 3 e). Kopi yang telah melalui proses pulping dan akan diproses (Gambar 3 f).



Gambar 3 Proses penggilingan ceri (a. proses pulper pada mesin) (b. kopi yang sudah terpisah dari cascara) (c. pencucian setelah proses pulper) (d. cascara kopi dari proses pulper) (e. kopi pixel) (f. kopi yang akan diproses lebih lanjut)

Tabel 1 Uji hasil mesin Pulper

Parameter	Teorisis / SNI		Aktual		Rekomendasi
	gram (g)	Persentase (%)	gram (g)	Persentase (%)	
Pecah Mesin	< 6	< 2	0,9	0,3	Memenuhi
Biji Lecet	< 6	< 2	2,1	0,7	Memenuhi
Gelondong	< 6	< 2	0,9	0,3	Memenuhi
Kulit	< 6	< 2	2,7	0,9	Memenuhi

Hasil pengujian uji mesin pulper dengan menggunakan 300 g sampel kopi ceri menunjukkan persentase penilaian di bawah standar SNI yang menunjukkan bahwa kinerja mesin masih baik.

#### d. Fermentasi

Fermentasi dilakukan setelah kopi di pulper atau sudah terpisah dari kulitnya. Fermentasi adalah proses untuk memisahkan kopi dari mucilage (Gambar 4). Proses fermentasi dilakukan di dalam bak fermentasi (Gambar 4 a). Sebelum difermentasi kopi terlebih dahulu dicuci (Gambar 4 b) kemudian di fermentasi dalam bak selama 6 - 32 jam dengan jumlah air 1:1 dan 1:2 dengan jumlah kopi yang difermentasi (Gambar 4 c). Fermentasi dilakukan mulai dari pukul 17.00 – 21.00 WIB hingga pagi pukul 05.00 – 07.00 WIB. Kopi dicuci kembali sampai benar benar bersih dari lendir. Kualitas air atau kondisi air saat fermentasi dapat dilihat pada.



Gambar 4 Proses Fermentasi (a. drum Fermentasi) (b. pencucian kopi) (c. fermentasi kopi)  
 e. Penjemuran

Penjemuran kopi dilakukan untuk menurunkan kadar air dan suhu yang ada dalam biji kopi dan mengurangi resiko kerusakan pada saat proses pengupasan kulit tanduk (huller). Penjemuran kopi dilakukan setelah kopi bersih dari lendir. Penjemuran dilakukan selama 2-3 minggu tergantung dengan cuaca di lokasi penjemuran. Kondisi kopi yang sudah cukup untuk proses penjemuran dapat dilihat dari kondisi kulit gabah yang sudah sangat kering dengan dibuktikan pengecekan menggunakan alat kadar air hingga kadar air 12% (Gambar 5 a). Penjemuran kopi dilakukan diatas para-para karena mempertimbangkan cuaca dan curah hujan yang cukup tinggi di daerah Kalibening terkhususnya Desa Majatengah (Gambar 5 b). Kopi yang telah cukup pengeringannya dikumpulkan untuk selanjutnya dimasukkan kedalam karung (Gambar 5 c).



Gambar 5 Penjemuran kopi gabah diatas para para: pengukuran kadar air (a); penjemuran dipara-para (b); pengumpulan kedalam karung(c)

Proses penjemuran mengurangi bobot dari biji kopi karena adanya rendemen dari kadar air yang ada pada biji kopi. Total penyusutan selama lima minggu sebanyak 203,42 kg dari bobot total awal saat masih menjadi ceri sebesar 705,06 kg menjadi kopi gabah basah sebesar 341,03 kg dan menjadi 136,07 kg kopi gabah kering (Tabel 2)

Tabel 2 Penyusutan pada proses penjemuran kopi gabah

Minggu	Bobot Ceri (Kg)	Bobot Gabah Basah (Kg)	Penyusutan/Rendemen (%)	Nilai Penyusutan (Kg)	Berat Bersih (Kg)
--------	-----------------	------------------------	-------------------------	-----------------------	-------------------

1	144,00	67,06	60,51	40,58	26,48
2	87,02	43,01	59,07	25,46	16,64
3	124,44	60,96	63,12	38,48	22,48
4	154,36	76,78	56,60	43,46	33,32
5	195,24	93,22	59,47	55,44	37,78
Total					136,07

Rekapitulasi:

Total cherry (kg)	: 705,06 kg
Total Gabah Basah (kg)	: 341,03 kg
Total Penyusutan (kg)	: 203,42 kg
Total Gabah Kering (kg)	: 136,07 kg

f. Pengupasan Kulit Tanduk (Huller)

Huller merupakan proses untuk memisahkan kopi dari kulit tanduk dari biji kopi. Huller atau pengupasan biji tanduk dilakukan setelah kopi gabah sudah mulai kering dan aman untuk masuk ke dalam mesin huller. Mesin huller bisa memproses green bean 500 kg/jam (Gambar 6). Kopi gabah kering dimasukkan kedalam mesin.



Gambar 6 Mesin huller kopi

Penyusutan yang ada pada proses huller pada kopi arabika yaitu sebanyak 13- 18%. Penyusutan pada proses huller sebanyak 19,86 kg. Pada saat masih menjadi kopi gabah kering total bobot kopi sebesar 137,07 kg dan mengalami penyusutan bobot menjadi green bean dengan bobot total 116,39 kg (Tabel 3).

Tabel 3 Hasil dari pengolahan kopi gabah kering menjadi green bean

Periode	Bobot GK (kg)	Penyusutan (%)	Nilai Penyusutan (kg)	Netto (kg)
---------	---------------	----------------	-----------------------	------------

Minggu 1	26,48	16	4,23	22,25
Minggu 2	16,64	14	2,32	14,32
Minggu 3	22,48	15	3,37	19,11
Minggu 4	33,32	14	4,66	28,66
Minggu 5	37,78	14	5,28	32,05
Total				116,39

#### g. Grading dan sortir

Mutu sangat berpengaruh terhadap nilai atau harga jual komoditi kopi. Untuk memenuhi permintaan konsumen, biasanya para pedagang kopi mempekerjakan sejumlah orang sebagai tenaga sortir. Dengan demikian, nilai tambah harga jual kopi (green bean) akan diperoleh oleh para pedagang bukan oleh petani.

Standar Mutu Biji Kopi sudah digalakkan Sejak tahun 1978 melalui SK Menteri Perdagangan No. 108/Kp/VII/78 Tanggal 1 juli 1978, untuk menetapkan mutu kopi, Indonesia menggunakan sistem nilai cacat (Defects Value System) sesuai keputusan ICO (International Coffe Organization). Dalam sistem cacat tersebut, semakin banyak nilai cacatnya, maka mutu kopi akan semakin rendah dan sebaliknya semakin kecil nilai cacatnya maka mutu kopi semakin baik.

Sortasi adalah upaya pengelompokan biji kopi green bean berdasarkan kualitas biji yang telah ditentukan oleh perusahaan menurut sistem nilai cacat dan standar mutu dengan mengacu pada SNI No.01-2907-2008. Sortasi bertujuan memisahkan biji normal dari biji cacat, pecah, berbau, serta kotoran terikut. Pelaksanaan sortasi dilaksanakan di gudang sortasi dengan bantuan meja atau nampan yang menyediakan kotak-kotak untuk pemisahan biji. Sortasi biji kopi beras dilakukan ketika terdapat permintaan pasar. prosesor menyimpan kopi saat kondisi kopi masih terbungkus kulit tanduk, karena diketahui lebih tahan lama, lebih tahan terhadap hama dan penyakit, sekaligus menghindari pengaruh bau tidak sedap dari lingkungan luar. Kopi berkulit tanduk adalah biji kopi yang masih terbungkus dalam lapisan kulit tanduk. Kopi berkulit ari adalah biji kopi yang masih terbungkus dalam lapisan kulit ari (silver skin/spermoderm).

Grading yaitu proses pemisahan bahan pangan berdasarkan mutu, misalnya ukuran, bobot, kualitas (Szenthe 2019). Tahapan grading memiliki kriteria-kriteria menjadi pertimbangan untuk mengelompokan kopi berdasarkan pedoman dari Organisasi Kopi Internasional, klasifikasi angka kecacatan terbagi Grade 1-6, Pertimbangan kecacatan juga dipengaruhi oleh benda asing yang ditemukan dalam biji kopi tersebut dan ada beberapa hal yang memiliki bobot lebih dari 1 seperti batu, ranting, atau tanah keras berukuran besar bernilai 5, sementara batu, ranting, atau tanah berukuran medium bernilai 2, semakin kecil jumlah kecacatannya semakin bertingkat grade kopi tersebut. Grade kopi terbagi kedalam tiga kategori yaitu Spesialty, Premium, Komersial.



Gambar 7 Proses sortir green bean

#### h. Penyimpanan

Menyimpan hasil panen yang telah disortasi dalam kondisi yang aman sebelum dipasarkan

ke konsumen. Beberapa faktor penting pada penyimpanan biji kopi adalah kadar air, kelembaban relatif udara dan kebersihan gudang. Kelembaban (RH) ruangan gudang sebaiknya dikontrol pada nilai yang aman untuk penyimpanan biji kopi kering, yaitu sekitar 70 %.

### Pemberdayaan Masyarakat

Sebelum kegiatan Sosialisasi dimulai, dilakukan tes awal (*Pre-test*) yang pelaksanaannya dilakukan dipertemuan awal pada tanggal 20 Januari 2022. Adapun tujuan pelaksanaan tes awal (*Pre-test*) adalah agar dapat mengetahui tingkat pengetahuan petani dalam budidaya tanaman kopi secara umum. Test akhir (*Post-test*) dilakukan setelah kegiatan sosialisasi guna mengetahui tingkat pengetahuan petani dalam budidaya tanaman kopi. Dalam pelaksanaan evaluasi terdapat 18 responden dengan 10 butir pertanyaan. Dari hasil pelaksanaan evaluasi nilai Test awal (*Pre-test*) adalah 410. Sedangkan nilai Test akhir (*Post-test*) mencapai 1400, sehingga dapat dikatakan adanya peningkatan pengetahuan setelah penyuluhan mencapai 990. Peningkatan pengetahuan petani setelah kegiatan sosialisasi mencapai 71,2 % sehingga dapat dikatakan peningkatan pengetahuan petani tergolong “Baik” sehingga petani mampu memiliki pengetahuan yang lebih luas terkait dengan Budidaya Tanaman kopi secara umum.



Gambar 8. Dokumentasi pemberdayaan masyarakat

### Kesimpulan

Kegiatan Pascapanen kopi arabika dengan proses Full wash di Kecamatan Kalibening dikatakan sudah cukup baik untuk pelaksanaan pengolahan dimulai dari penerimaan kopi ceri dari kebun petani yang merupakan petani kopi arabika, Pascapanen yang dilakukan di Kecamatan Kalibening sampai tahap pengolahan kopi *green bean* dengan proses full wash. Kegiatan proses full wash meliputi proses pulping, fermentasi, penjemuran Selanjutnya akan dilanjutkan proses Pascapanen berikutnya yaitu sortasi, grading, dan pengemasan kopi untuk di distribusikan ke beberapa daerah di Indonesia. Lebih efisien jika proses Pascapanen dilaksanakan di satu tempat mulai dari proses penerimaan kopi gelondong hingga menjadi gabah kering untuk menghemat waktu. Prosesor yang ada di Kecamatan Kalibening belum memiliki wadah atau forum untuk berkomunikasi dan bertukar ilmu dan ide untuk penyerapan kopi dari petani. Adanya peningkatan pengetahuan petani sebesar 71,2% setelah dilakukannya pemberdayaan masyarakat yaitu berupa sosialisasi budidaya tanaman kopi secara umum untuk peningkatan kualitas kopi yang lebih baik.

### Daftar Pustaka

- Anshori MF. 2014. Analisis keragaman morfologi koleksi tanaman kopi arabika dan robusta Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar Sukabumi [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2015. FAO Statistical Pocketbook Coffee 2015. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, IT.
- Ibad, I. 2018. Manajemen panen dan pascapanen pada pembentukan citarasa kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) di Kebun Blawan PTPN XII Bondowoso, Jawa timur. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- [Kementan] Kementerian Pertanian. 2017. Outlook 2017 Komoditas Pertanian Sub Sektor Perkebunan Kopi. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal-Kementerian Pertanian.
- [Kementan] Kementerian Pertanian. 2020. Outlook 2020 Komoditas Pertanian Sub Sektor Perkebunan Kopi. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal-Kementerian Pertanian.
- Pangabeian E. 2011. Buku Pintar Kopi. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Noor M. 2011. Pemberdayaan Masyarakat. Jurnal Ilmiah CIVIS, Volume I No 2. Universitas Negeri Semarang. Semarang. DOI: 10.26877/CIVIS.V1I2/JULI.591
- Rahardjo P. 2012. Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ramanda E, Hasyim AI, Lestari DAH. 2016. Analisis daya saing dan mutu kopi di Kec. Sumberjaya Kabupaten Lampung Barat. Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis. 4(3):253-261.