

Kopi Arabika Kalosi Produk Unggulan Kabupaten Enrekang

Reta¹, Dahlia², Halimah Larekeng³, & Zulfitriani Dwiyantri Mustaka¹

¹Program Studi Agroindustri, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

²Jurusan Budidaya Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

³Fakultas Kehutanan, Universitas Hasanuddin

* retariskinapolitani@gmail.com

Abstrak. Kopi Arabika merupakan salah satu produk unggulan perkebunan Kabupaten Enrekang. UMKM Maqfirah sebagai produsen kopi baik dalam bentuk green bean maupun produk kopi roasted di Kabupaten Enrekang menghadapi permasalahan belum memiliki peralatan produksi, sehingga perlu peralatan pendukung untuk menjamin mutu dan meningkatkan produksi. Target mengembangkan UMKM ini sebagai produsen kopi arabika kalosi dengan peningkatan kapasitas produksi, mutu, variasi produk, serta perluasan pasar. Program pendampingan UMKM ini dilaksanakan melalui sinergi antara Tim Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan dan Dinas Perindustrian Kabupaten Enrekang pada Maret-Agustus 2018. Metode penerapan melalui sosialisasi program, penyuluhan, pendampingan, dan pengembangan aspek produksi dan pemasaran. Dengan mengimplementasikan ipteks didapat peningkatan produksi, peningkatan kualitas citarasa dan aroma kopi, peningkatan pendapatan, dan peningkatan jaringan pasar kopi arabika kalosi yang merambah keluar provinsi.

Kata kunci: aroma; kopi arabika; produk unggulan daerah; UMKM

Abstract. Arabica Coffee is one of the superior products of Enrekang Regency's plantation. SME Maqfirah as a coffee producer both in the form of green beans and roasted coffee products in Enrekang Regency faces the problem of not having production equipment so it needs supporting equipment to guarantee quality and increase the production. The aims for developing SME Maqfirah as the producer of kalosi arabica coffee by increasing production capacity, quality, and variety of products and emerging the market. The SME assistance program is implemented through the synergy between the Team of Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan and the Enrekang Regency Industry Office in March-August 2018. The method of implementation is program socialization, counselling, assistance, and development in production and marketing. The implementation of science and technology resulting in the increase in production by 75%, increase in the quality of coffee flavour and aroma, increase in income, and the increase in marketing which has penetrated outside the province.

Keywords: aroma; arabica coffee; regional superior products; SME

To cite this article: Reta, Dahlia, H. Larekeng, & Z. D. Mustaka. 2019. *Kopi Arabika Kalosi Produk Unggulan Kabupaten Enrekang*. *Unri Conference Series: Community Engagement 1*: 564-568
<https://doi.org/10.31258/unricsce.1.564-568>

© 2019 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2019

PENDAHULUAN

Provinsi Sulawesi selatan merupakan salah satu daerah sentra penghasil kopi di kawasan timur Indonesia dengan jumlah produksi yang tinggi. Berdasarkan data dari Badan Pusat statistic (BPS) 2015-2016, total produksi buah kopi di Provinsi Sulawesi selatan sebesar 5000 – 10000 ton (AEKI, 2012). Total produksi buah kopi tersebut merupakan kopi mentah yang perlu penanganan melalui beberapa tahapan proses pascapanen hingga memiliki kualitas dan mutu kopi sesuai dengan permintaan pasar. Salah satu daerah di Indonesia, yaitu kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan merupakan tempat tumbuhnya kopi arabika (*Coffea arabica* L). yang juga dikenal dengan kopi Kalosi. Pada tahun 2008, tercatat dari luas 11.599 Ha areal tanaman kopi, mampu menghasilkan 6.624 ton sekali musin panen kopi, Sedangkan di Kecamatan Alla Sendiri luas areal 2.280 Ha dan mampu menghasilkan 1.599 ton/tahunnya dari angka menunjukkan potensi yang cukup besar dan perlu dikembangkan.

Interaksi iklim, jenis tanah, ketinggian tanah, varietas kopi dan metode pengolahan membuat kopi arabika di Enrekang sejak dahulu menjadi kopi yang paling menarik dan dicari di dunia dan dikenal sebagai Kopi Kalosi (Kalosi Coffee) (Wirabuana et al., 2013). Hanya saja itu sebatas proses perdagangan green bean yang hanya menguntungkan pihak pedagang dan eksportir saja. Sedangkan ditingkat petani dan nasional sendiri kurang dirasakan manfaat secara signifikan dan kurang bergairah, bahkan masyarakat kita cenderung mengkomsumsi kopi instan yang tersedia di pasaran. Padahal potensi peningkatan nilai jual bisa diperoleh jika proses pengolahan yang ditunjang dengan teknologi yang memadai dapat meningkatkan nilai jual yang tinggi dengan penerapan system petik olah jual.

Produksi kopi roasted dikabupaten Enrekang sampai tahun 2017 dengan melibatkan UKM diperkirakan mencapai lebih dari 150 UKM. Dari jumlah yang ada, baru sekitar 10% yang mengolah dengan standar produksi, mengurus hak merek dan memiliki pola marketing dengan dengan baik, sisanya belum berpola dengan baik. Hal ini diakibatkan keterbatasan pengetahuan mengenai aspek produksi dan pemasaran serta kurangnya sosialisasi yang diberikan oleh dinas terkait di kabupaten Enrekang. UMKM Maqfirah sebagai salah satu produsen kopi Arabika baik dalam bentuk green bean maupun dalam bentuk kopi roasted dan bubuk di Kabupaten Enrekang memiliki kondisi Suplai bahan baku (kopi beras) sangat tercukupi dengan produk unggulan asli dari petani di 4 kecamatan di Enrekang, dan bahkan sampai memperoleh bahan baku dari kabupaten Tana Torja. Mutu yang baik dan merata dapat diperoleh langsung dari petani atau pengumpul kecil di. Mutu yang baik dan merata dapat diperoleh langsung dari petani atau pengumpul kecil di desa desa melalui permintaan khusus.

Tujuan dan target khusus kegiatan ini adalah untuk mengembangkan UMKM Maqfirah sebagai produsen kopi Arabika kalosi dapat meningkatkan kapasitas produksinya, mutu dan variasi produk dan perluasan jejaring penjualan.

MASALAH

Permasalahan yang dimiliki UMKM Maqfirah Kopi arabika Kalosi adalah belum memiliki peralatan produksi yang memadai seperti alat sortasi biji kopi, mesin sangrai yang modern, sehingga perlu peralatan pendukung untuk menjamin mutu dan meningkatkan produk (Ciptadi dkk., 1985), belum ada SOP dan “*billofactivity*” pada proses produksi, sehingga produksi tidak optimal, belum ada pembukuan yang rapi dan benar, masih manual dengan buku, belum komputerisasi, manajemen keluarga, belum menerapkan konsep manajemen yang benar (*Planning, Organizing, Directing, dan Controlling*), merek belum didaftarkan dan konsumen terbatas pada lokal Enrekang, dengan model diecer dalam warung sendiri, titip jual, dan reseller.



Gambar 1. Model Mesin Penyangrai (roasted) Tradisional

METODE

Pengembangan produk unggulan daerah yaitu Kopi Arabika Kalosi di Kabupaten Enrekang ini akan dilaksanakan melalui sinergi antara Tim Politeknik Pertanian Negeri pangkajene Kepulauan, Dinas perindustrian Kabupaten Enrekang dengan UMKM Maqfirah Kalosi, Kemenristekdikti. Sehingga terbentuk pola hubungan A-B-G (Akademisi- Business Sector-Government). Tim dosen yang terlibat dalam program ini adalah 4 orang dari 3 program Studi yang berbeda dengan bidang keahlian yang mendukung pelaksanaan program ini, serta melibatkan 9 mahasiswa. Kegiatan ini berlangsung selama delapan (8) bulan yaitu dari Bulan Februari 2019 September 2019. Kegiatan diawali dengan sosialisasi kegiatan, pemberian alat bantu produksi, pendampingan pendaftaran merek dagang dan pembuatan website pemasaran. Metode pendekatan yaitu dengan implementasi ipteks untuk aspek produksi yaitu pengadaan alat sortasi biji kopi hijau, alat sangrai kopi yang berkapasitas lebih besar. Tim pelaksana pengabdian Program Unggulan Daerah merakit mesin tersebut di Malang dengan desain dan kapaistas yang sesuai dengan kondisi UMKM Maqfirah. Aspek manajemen dengan pengurusan merek dagang ke Dirjend HKI Kemenkumham. Aspek pemasaran dengan pemasaran online yaitu dengan bekerjasama dengan program studi Agribisnis dan Adminstrasi Bisnis Indonesia Politani Pangkep untuk membuat website dan sistem pemasaran online. Partisipasi UMKM Maqfirah Kalosi dalam pelaksanaan program adalah penyediaan, pengembangan lay out tempat produksi sampai dengan proses pengemasan, aktif dalam forum asosiasi UMKM Kopi Arabika kalosi, aktif dalam kegiatan pelatihan-pelatihan, penguatan jejaring pemasaran dan mengikuti event pameran baik tingkat lokal maupun nasional

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan Program Pengabdian Produk Unggulan Daerah (PPPUD) di UMKM Maqfirah kalosi yang merupakan salah satu produsen kopi arabika kalosi di kabupaten Enrekang menghasilkan produk unggulan berupa kopi bubuk kemasan dengan merek MAQFIRAH seperti dalam Gambar 2.



Gambar 2. Produk Kopi Arabika UKM Maqfirah.

Pelaksanaan kegiatan ini dimulai dari sosialisasi kegiatan dengan mengunjungi UMKM dan disampaikan informasi tentang latar belakang kegiatan, target, sasaran tujuan dari kegiatan ini. Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra untuk meningkatkan proses produksi dibutuhkan peralatan sortasi biji kopi skala besar untuk menghasilkan kualitas green bean yang dapat bersaing dengan perusahaan kopi lainnya seperti PT Toarco Jaya

dan PT. Sulatco yang melakukan sortasi bijiuntuk bahan baku ekspor green bean dengan kualitas grade 1 dan 2. Berikut ini alat sortasi biji kopi skala besar yang dirakit oleh tim pelaksana bekerjasama dengan laboratprium Mesin di Malang, seperti pada Gambar 3.



Gambar 3. Alat Sortasi Bij Kopi dan Alat Roasted

Pemberian alat sortasi biji ini membantu menghasilkan jumlah produk yang dengan kualitas biji kopi dengan keseragaman size biji yang dapat bersaing untuk kualitas ekspor. Pemasaran produk kopi MAQFIRAH KALOSI merupakan salah satu permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Selama ini Pemasaran untuk produk kopi MAQFIRAH KALOSI secara konvensional di toko pemilik yang terletak di Jalan Buttu sawah, Jl, ST. Hasanuddin dan titip barang di toko wilayah Kabupaten Enrekang tetapi hasil penjualannya belum maksimal. Pelatihan dan bantuan sistem pemasaran yang lebih baik tidak hanya menunggu pembeli datang tetapi proaktif melakukan pemasaran secara online. Oleh karenanya dikembangkan melalui toko online (Tokopedia). Promosi di took pedia seperti pada gambar 3. Selain di toko pedia juga dibuat pemasaran melalui website penawaran yang berisis tentang informasi produk kopi MAQFIRAH KALOSI . Melalui website pemasaran ini masyarakat luas dapat memesan dan menghubungi mitra melalui kontak yang ditampilkan.

Pemasaran melalui media sosial telah menunjukkan hasil yang positif. Penjualan kopi MAQFIRAH KALOSI telah dipesan hingga ke provinsi lain seperti Kalimantan dan Palu dan menghadiri beberapa pameran-pameran nasional seperti pada gambar 4. Mitra juga diberikan pelatihan cara penggunaan website pemasaran agar dapat mengelola website yang telah diberikan baik untuk penambahan konten atau melayani pemesanan. Pemasaran kopi MAQFIRAH KALOSI juga melalui promosi di TV/ radio lokal di kabupaten Enrekang. Dari kegiatan pengabdian ini beberapa hal yang sudah dicapai adalah peningkatan pendapatan mitra hingga 75% karena produksi mitra meningkat, penggunaan alat mesin grinding menjadikan produksi semakin efektif dan efisien sehingga terjadi peningkatan jumlah produksi, penggunaan media pemasaran online.



Gambar 3. Bentuk Promosi Produk Kopi Arabika UKM Maqfirah

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah

1. Telah dilakukan kegiatan pengabdian yang diawali dengan sosialisasi, penyerahan alat produksi, pembuatan website pemasaran
2. Mitra sangat antusias dan terbantu dalam proses produksi dan pemasaran produk kopi Maqirah Kalosi
3. Pendapatan mitra meningkat hingga 75%

Kegiatan ini diharapkan untuk lebih meningkatkan kualitas dari produk kopi arabika dengan penerapan Ipteks dengan pendampingan ke masyarakat pelaku usaha kopi serta petani kopi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi yang telah mendanai kegiatan Pengembangan Produk Unggulan Daerah, Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, Dinas Perindustrian kabupaten Enrekang, yang telah mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- AEKI. 2012. Coffee Statistic (Assosiasi Kopi Indonesia).
- Atmawinata, O. 2002. Peranan uji Citarasa dalam pengendalian Mutu Kopi. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan kakao.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Enrekang dalam Angka.
- Ciptadi, W., & M. Z. Nasution. 1985. Pengolahan Kopi. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor.
- Wirabuana et al. 2013. Kandungan kafein dan polifenol pada biji kopi arabika (Coffee Arabica, L) di Kabupaten Enrekang. Jurnal Alam dan Lingkungan 4(7).