

Strategi Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengolahan Kopi di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang

Alfira Damayanti, Elihami, Junaidi, Yunus, Ulinuha, Syawal Sitonda

Program Studi Pendidikan Nonformal, Fakultas Keguruan dan ilmu pengetahuan,
Universitas Muhammadiyah Enrekang, Enrekang, Indonesia.

Email: alfiraanjas040701@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengolahan kopi di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko dan untuk mengetahui metode pengolahan kopi yang digunakan di Desa Benteng Alla. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif. Subjek dalam penelitian ini adalah pengusaha kopi dan petani kopi. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengolahan kopi di Desa Benteng Alla maka dapat disimpulkan bahwa dilakukan dengan cara selalu memperbaiki kondisi lahan dengan memberikan pupuk organik, melakukan penanaman pohon dan tanaman secara bersamaan, memberikan bibit kopi yang berkualitas, alat kerja, mesin pertanian untuk petani kopi, kemudian media sosial dimanfaatkan dalam pemasaran, memberikan promo yang menarik serta menciptakan brand delivery online tersendiri. Metode pengolahan kopi di Desa Benteng Alla dilakukan dengan memanen kopi, menyortir, pengupasan kulit, fermentasi, pengeringan, pengupasan kulit tanduk, sortir tahap akhir dan pengemasan atau langsung dijual tanpa kemasan. Sedangkan pemasaran kopi dapat dilakukan dengan memanfaatkan media sosial, membawa ke pasar besar, atau langsung ditawarkan ke pedagang dan bahkan diberikan kepada pengusaha kopi untuk dijual kembali.

Kata Kunci: Pemberdayaan, Ekonomi, Pengolahan Kopi.

ABSTRACT

Alfira Damayanti. 2024. Strategy for Community Economic Empowerment Through Coffee

Processing in Benteng Alla Village, Baroko District, Enrekang Regency. Supervised By Dr. Elihami dan Muhammad Junaedi Mahyuddin.

The aim of this research is to find out strategies for community economic empowerment through coffee processing in Benteng Alla Village, Baroko District and to find out the coffee processing methods used in Benteng Alla Village. This research uses descriptive qualitative research methods. The subjects in this research were coffee entrepreneurs and coffee farmers. The data collection techniques used were observation, interviews and documentation. The results of the research show that the strategy for community, economic, empowerment, through coffee processing in Benteng Alla Village can be concluded by always improving the condition of the land by providing organic fertilizer, planting trees and plants simultaneously, providing quality coffee seeds, work tools, agricultural machinery. for coffee farmers, then social media is used in marketing, providing attractive promos and creating its own online delivery brand. The coffee processing method in Benteng Alla Village is done by harvesting the coffee, sorting, peeling, fermenting, drying, stripping the skin, final stage sorting and packaging or selling directly without packaging. Meanwhile, coffee marketing can be done by utilizing social media, taking it to large markets, or offering it directly to traders and even giving it to coffee entrepreneurs for resale.

Keyword: Empowerment, Economics, Coffee Processing,

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan suatu proses memberikan daya, kekuatan, dukungan serta dorongan motivasi kepada masyarakat agar dapat mengembangkan potensi yang dimiliki. Untuk itu, pemberdayaan penting dilakukan untuk memberikan kesempatan yang sama kepada masyarakat dalam memperoleh haknya sebagai masyarakat. Sebagaimana masyarakat dapat memobilisasi kehidupannya untuk mencapai perubahan yang diinginkan. Pemberdayaan adalah proses penguatan individu-individu atau masyarakat supaya mereka berdaya dan bergerak. Mendorong mereka agar mempunyai kemampuan dalam menentukan pilihan hidupnya. Pemberdayaan dapat dikatakan sebagai proses dan tujuan. Sebagai proses pemberdayaan merupakan serangkaian kegiatan untuk memperkuat daya masyarakat. Sementara sebagai tujuan, pemberdayaan untuk mewujudkan perubahan sosial yaitu membuat masyarakat atau kelompok serta individu menjadi cukup kuat dalam berpartisipasi untuk memenuhi kebutuhan hidup baik yang bersifat fisik, ekonomi dan sosial (Efendi, 2021 & Noor, 2011).

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia, karena menghasilkan devisa negara yang

cukup besar dan banyak petani yang menggantungkan hidupnya pada usaha budidaya kopi. Kopi merupakan minuman internasional dan digemari oleh bangsa bangsa diseluruh dunia yang sudah menjadi bagian dari kehidupan manusia sehari-hari. Prospek pengembangan industri kopi di Indonesia meliputi tumbuh kembangnya industri hilir sampai hulu pengolah kopi, sehingga dampaknya akan tercipta lapangan kerja, peningkatan pendapatan petani rakyat serta dihasilkannya berbagai produk olahan aneka kopi (Budi, 2020).

Terdapat empat spesies tanaman kopi yang dikembangkan di Indonesia, yaitu kopi Arabika (*Coffea Arabica Linn*), kopi Robusta (*Coffea canephora Pierre ex frohen*) dan kopi Liberika (*Coffea liberica*). Kopi Arabika adalah kopi tradisional yang paling enak. Kopi Robusta yang memiliki kandungan kafeina tinggi, ditanam dengan rasa pahit, dan asam di lingkungan di mana kopi Arabika tidak tumbuh dengan baik. Kopi Liberika merupakan tanaman kopi yang awalnya digolongkan dalam kelompok kopi Robusta. Keberadaan Kopi Liberika tidak terlalu populer di Indonesia karena aromanya yang menyengat tajam dengan rasa pahit yang sangat kental (Bulan, 2021).

Indonesia terkenal dengan berbagai jenis kopi dengan cita rasa yang berbeda-beda, bahkan namanya terkenal di pasar kopi internasional. Keseluruhan dari jenis kopi tersebut merupakan kopi Arabika spesialisasi. Kopi spesialisasi adalah istilah yang diberikan oleh International Coffee organization (ICO) yang menunjukkan kepada beberapa populasi kopi Arabika yang ditanam di daerah tertentu dan menghasilkan kopi dengan rasa dan aroma istimewa (khas). Indonesia memiliki beberapa populasi kopi spesialisasi selain Kalosi Specialty coffee yang juga sudah punya nama di pasar Internasional, yaitu Toraja Specialty coffee, Java specialty coffee, Gayo Mountain Specialty Coffee dan Mandheling Specialty Coffee (Bulan, 2021).

Terance W. Bigalke (2005:19) menyebutkan bahwa sejarah kopi Sulawesi dimulai pertama kali di wilayah Enrekang. Sejarah utas, spesies Arab pertama, biji kopi yang ditanam di Pulau Sulawesi meluas ke lereng - lereng Gunung Latimojong sekitar tahun 1750. Pernyataan ini, diperkuat dengan penyebutan kopi pada masyarakat di Kabupaten Enrekang hingga saat ini adalah Kaa atau Kawa. Besar kemungkinan, diambil dari bahasa Arab, yaitu qohwa. Sementara itu, kopi yang

belakangan diperkenalkan oleh Belanda (jenis kopi Robusta) hingga saat ini pun, masyarakat di Kabupaten Enrekang menyebutnya dengan kopi Belanda. Ditemukannya batang kopi yang diperkirakan berumur 300 tahun semakin menguatkan bahwa kopi Arabika di Kabupaten Enrekang adalah kopi yang ditanam jauh sebelum kebijakan Belanda mengenai sistem tanam paksa ada.

Enrekang merupakan salah satu daerah pemasok kopi, dimana banyak masyarakat yang bergelut dibidang pertanian kopi. Hal tersebut dikarenakan kondisi alam yang sangat memungkinkan untuk petani kopi di kembangkan dengan baik. Melimpahnya hasil pertanian kopi di enrekang namun tidak mendukung dengan harga hasil panen yang memadai, membuat masyarakat mengolah sendiri hasil pertanian kopi menjadi siap jual dan siap pakai oleh konsumen. Namun proses pengolahan kopi dari petani tidaklah mudah, hal tersebut mendapat berbagai macam tantangan sehingga para petani mencari berbagai macam strategi bagaimana pemberdayaan ekonomi dan pengolahan kopi untuk menghadapi persaingan pengolahan kopi di Enrekang (Syamsuddin, 2018).

Desa Benteng Alla di Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang merupakan salah satu desa penghasil kopi di Kabupaten Enrekang. Petani kopi di Desa Benteng Alla dibina langsung oleh Koperasi Benteng Alla. Desa Benteng Alla berada di daerah terpencil (pelosok) dalam wilayah Kabupaten Enrekang berbatasan dengan Kabupaten Tana Toraja. Permukaan tanahnya berada pada ketinggian 2500 m dari permukaan laut dan merupakan daerah pegunungan (Syamsuddin, 2018).

Pengolahan kopi di Desa Benteng Alla oleh masyarakat setempat mulai dari proses panen, pengolahan kopi, pengemasan produk hingga sampai proses penjualan. Untuk mempertahankan atau meningkatkan produksi maupun kualitas kopi, serta mempertahankan kopi, Benteng Alla sebagai ikon utama komoditi pertanian di Benteng Alla, diperlukan suatu strategi pengolahan kopi yang bertujuan untuk sebagai pemberdayaan ekonomi dan memberikan keuntungan yang layak bagi petani kopi. Salah satu daerah di Indonesia yaitu Kabupaten Enrekang Provinsi Sulawesi Selatan merupakan tempat tumbuhnya kopi arabika yang juga dikenal dengan nama kopi kalosi. Pada tahun 2008 tercatat dari luas 11.599 Ha areal tanaman kopi mampu menghasilkan 6.624 ton sekali panen, dari angka ini menunjukkan potensi yang

cukup besar dan perlu dikembangkan (Reta, 2018).

Berdasarkan jenisnya, kopi olahan yang ada dipasaran dibedakan menjadi 2 jenis yaitu bubuk kopi dan kopi instan. Bubuk kopi adalah minuman kopi yang dibuat dengan mendidihkan biji kopi bersama dengan gula, saat diseduh minuman kopi tersebut juga meninggalkan ampas. Bubuk kopi merupakan salah satu kopi yang banyak menjadi pilihan masyarakat, baik yang lanjut usia maupun yang berusia muda. Kopi instan dapat berupa campuran kopi, gula dan susu, yang melalui proses granulasi terlebih dahulu kemudian dikemas dengan bahan aluminium foil, toples, maupun botol. Dalam penyajiannya kopi instan tidak meninggalkan ampas (Tjahjani, 2021).

Beberapa faktor yang memengaruhi komponen bioaktif pada biji kopi yaitu tempat tumbuh, budidaya, pengolahan pascapanen, penyangraian dan penyeduhan. Penerapan pengolahan pascapanen berbeda memengaruhi komposisi kimia biji kopi terutama senyawa yang larut air seperti gula, trigonelin, kafein dan asam klorogenat. Proses pascapanen yang umum dilakukan petani kopi di Indonesia adalah pengolahan *full-washed* dan *natural*. Namun di beberapa wilayah, petani melakukan pengolahan *honey*. Pengolahan *natural* dilakukan dengan mengeringkan buah kopi tanpa dilakukan pengupasan kulit luar (*eksocarp*), sedangkan pengolahan *full-washed* kulit luar buah kopi dikupas terlebih dahulu, difermentasi dengan cara direndam dalam air, kemudian dicuci untuk menghilangkan mucilage dan terakhir dikeringkan (Bastian, 2021).

Proses pengolahan secara *honey* terbagi atas tiga tipe yaitu *red*, *yellow* dan *black honey*. *Yellow honey* diproduksi dengan menghilangkan sebagian besar mucilage dan dikeringkan 8-10 hari. *Red honey* diproduksi dengan memertahankan 50-70% mucilage dan dikeringkan 12-15 hari. *Black honey* mengeringkan biji kopi dengan 100% mucilage dengan lama pengeringan berkisar 30 hari, pengolahan pascapanen memengaruhi *caffeoylquinic acid* (CQAs) dan alkaloid kopi beras dan kopi sangrai Arabika Kalosi (Duguma, 2019).

Proses akhir sebelum kopi dikonsumsi adalah penyeduhan. Penyeduhan adalah proses ekstraksi padat cair yang prosesnya berdampak terhadap kinetika ekstraksi

berbagai senyawa pada bubuk kopi sangrai. Proses penyeduhan hanya membutuhkan beberapa menit namun proses ini secara langsung memengaruhi kualitas akhir seduhan. Banyak faktor yang memengaruhi keberhasilan penyeduhan salah satunya teknik penyeduhan (Bastian et al., 2021).

Permasalahan yang di hadapi agribisnis kopi Indonesia cukup kompleks, mulai dari hulu hingga ke hilir. Sebaran produksi kopi di Indonesia tidak merata di seluruh provinsi sehingga hal ini akan menyebabkan wilayah-wilayah basis komoditi kopi di Indonesia hanya terpusat pada satu daerah/provinsi, Di sisi proses produksi, tingkat produktivitas kopi Indonesia lebih rendah dibandingkan dengan negara produsen utama kopi dunia lainnya seperti Brazil (1,000 kg/ha/tahun), Columbia (1,220 kg/ha/tahun), Vietnam (1,540/kg/ha/tahun). Produktivitas tanaman kopi di Indonesia baru mencapai 700 kg biji kopi/ha/tahun untuk Robusta dan 800 Kg biji kopi/ha/Tahun untuk Arabika. Di bagian hilir dalam hal produksi, industri hilir skala kecil memiliki keterbatasan sarana dan prasarana produksi (mesin pengolahan dan pengemasan), teknologi yang tinggi baru dimiliki oleh industri skala menengah dan besar, selain itu industri skala kecil kurang berinovasi dalam menciptakan diversifikasi produk yang saat ini jenis kopi olahan sudah sangat beragam dikalangan masyarakat (Azis, 2021).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan suatu cara yang digunakan untuk menjawab masalah penelitian yang berkaitan dengan data berupa narasi yang bersumber dari aktivitas wawancara, pengamatan, pengalihan dokumen. Metode penelitian dilakukan dengan cara deskriptif. Untuk dapat menjabarkan dengan baik tentang pendekatan dan metode penelitian, kehadiran peneliti, lokasi penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, analisis data, dan pengecekan keabsahan temuan dalam suatu proposal dan/atau laporan penelitian diperlukan pemahaman yang baik tentang masing-masing konsep tersebut (Darmalaksana, 2020:1).

Pada penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi. pengumpulan data dan analisis data yang relevan terhadap Strategi Pemberdayaan

Ekonomi Masyarakat Melalui Pengolahan Kopi di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang Kopi asli Mentuanging Kopi Dalam meningkatkan kesejahteraan para petani dan para UMKM Mentuanging Kopi, menggunakan teknik tes dan pengukuran. Tes adalah sebuah instrumen atau alat yang digunakan untuk mendapatkan informasi mengenai individu atau objek, sedangkan pengukuran adalah mengumpulkan informasi (Ali Maksum, 2012: 107-108), dari beberapa pendapat mengenai penelitian kualitatif tersebut, peneliti memilih penelitian ini karena peneliti melakukan pengamatan langsung di lapangan untuk memperoleh secara langsung informasi atau data-data yang dibutuhkan dengan mendatangi Pengolahan kopi di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang yaitu Mentuanging Kopi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengolahan kopi di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko

Berdasarkan hasil penelitian bahwa strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengolahan kopi di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko adalah dilakukan dengan cara selalu memperbaiki kondisi lahan dengan memberikan pupuk organik, melakukan penanaman pohon dan tanaman secara bersamaan, memberikan bibit kopi yang berkualitas, alat kerja, mesin pertanian untuk petani kopi, kemudian media sosial dimanfaatkan dalam pemasaran, memberikan promo yang menarik serta menciptakan brand delivery online tersendiri.

Dalam memberikan pupuk organik pada lahan dilakukan dengan selalu memberikan pupuk yang berkualitas dengan tujuan agar lahan yang ditempati menanam kopi dapat menjadi subur dan baik untuk tanaman kopi itu sendiri. Penanaman pohon yang dilakukan bersamaan dengan tanaman kopi artinya lahan yang akan ditanami kopi juga ditanami pohon agar dapat memiliki tumpang sari atau bentuk tanaman campuran dengan mencampurkan dua jenis tanaman pada satu lahan dalam waktu yang bersamaan. Bibit kopi yang ditanam adalah bibit yang berkualitas. Tersedianya mesin dalam memproduksi kopi hasil panen. Media sosial yang digunakan dalam pemasaran artinya media sosial ini dapat menjadi tempat untuk mempromosikan hasil panen kopi sehingga bisnis yang dijalankan dapat menarik bagi konsumen, mengambil foto berkualitas serta memberikan penawaran diskon dalam jumlah

pengambilan jumlah banyak. Memberikan atau menciptakan brand *delivery online* artinya pengusaha atau petani kopi dapat menciptakan brand *delivery online* sendiri untuk memasarkan kopi.

Selain strategi diatas juga terdapat terdapat strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat dalam pengolahan kopi yang ada di Desa Benteng Alla seperti:

a. Meningkatkan produktivitas kopi Desa Benteng Alla

Salah satu cara yang dilakukan adalah memperbaiki kondisi lahan dengan memberikan pupuk organik. Pupuk organik tersebut dapat meningkatkan kadar hara dalam tanah sehingga produktivitas tanaman kopi dan serangan metode parasit dapat dikendalikan.

b. Melaksanakan praktik agroforestri

Dalam hal ini adalah melakukan praktik menanam pohon secara bersamaan sehingga tanaman tersebut dapat menaungi tanaman kopi sehingga mampu mengurangi kebutuhan pestisida dan pupuk sintesis.

c. Membentuk kelompok tani

Kelompok tani yang dibentuk dalam hal ini dapat menjadi tempat untuk petani kopi dalam melakukan interaksi dan berbagi informasi.

d. Bantuan pemerintah

Bantuan yang dimaksud dalam hal ini adalah pemerintah memberikan bantuan seperti alat mesin pertanian, pupuk dan bibit yang unggul.

e. Irigasi tetes

Irigasi tetes ini berguna untuk hasil panen kopi yang dapat ditingkatkan serta kualitas kopinya. Selain itu irigasi tetes ini dapat menghemat pupuk, air dan tenaga kerja yang dibutuhkan.

Sesuai dengan hasil penelitian terdahulu yang dilaksanakan oleh Sifaal Fuad (2022) bahwa strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat dalam pengolahan kopi dilakukan dengan memberikan sosialisasi pada tahap awal, tahap selanjutnya adalah memberikan penguatan daya artinya menentukan usaha apa yang tepat untuk dijalankan, tahap pengembangan atau pelatihan, dan tahap pendayaan atau pengembangan pada usaha kopi. Hasil dari adanya

pemberdayaan ekonomi tersebut adalah penghasilan yang bertambah, akses pasar mulai meningkat. Dalam bidang sosial dan pendidikan telah memiliki perkembangan baik dari sumber daya alam maupun sumber daya manusia.

Selain itu juga terdapat hasil penelitian yang sesuai dengan penelitian yang dilaksanakan terkait dengan strategi pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan kopi, hasil penelitian yang diperoleh adalah rumah kopi atau pengolahan kopi yang dilakukan dapat mengaktualisasi pada sebuah perbaikan yang dilakukan dengan setiap aspek dalam kehidupan masyarakat baik dalam politik, ekonomi, budaya maupun sosial. Hasil panen kopi yang terdapat pada daerah tempat yang diteliti tidak dapat memberi keuntungan yang maksimal dan juga berdampak pada rendahnya sebuah penghasilan masyarakat (Nur Soleh, A, 2020).

Adapun yang menjadi mentor atau pendamping sehingga pemberdayaan ekonomi masyarakat dapat secara optimal berkesinambungan dalam hal pengelolaan kopi di Desa Benteng Alla yaitu pengusaha kopi yang ada disana serta memiliki rekan-rekan bisnis kopi yang berada diluar desa yang sudah berpengalaman dalam pengelolaan kopi.

2. Pengolahan dan Pemasaran Kopi di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh bahwa pengolahan kopi di Desa Benteng Alla dilakukan dengan cara:

a. Panen

Panen kopi di Desa Benteng Alla dilakukan dengan cara memetik buah kopi dan sortasi buah yang hijau. Buah yang berwarna merah dipetik dan buah yang hijau yang terpetik dipisahkan dari buah yang merah. Penyortiran ini dilakukan karena untuk dapat memilih buah yang memiliki kualitas yang baik. Kopi yang berwarna merah ditempatkan dalam wadah yang berisi air dalam bak. Kemudian diaduk lalu kopi akan mengendap ke bawah dan kopi yang ringan akan mengapung diatas permukaan air. Buah kopi yang tidak berisi penuh akan terserang hama dan mengambang sehingga harus dipisahkan dalam proses secara terpisah.

b. Pengupasan kulit buah

Setelah dilakukan proses panen kopi maka selanjutnya dilakukan

pengupasan kulit buah kopi dengan menggunakan mesin pengupas. Pengupasan ini dilakukan dengan menyemprotkan air kedalam silinder dengan buah yang akan dikupas. Air yang digunakan dalam silinder ini berfungsi untuk membersihkan lendir pada buah kopi. Tekanan geseran silinder dapat dikurangi dalam lapisan air dalam buah kopi sehingga kulit kopi tidak pecah.

c. Fermentasi

Proses fermentasi ini dilakukan dengan pengolahan kopi dengan tujuan untuk menghilangkan lendir pada kulit biji kopi setelah dikupas. Selain itu fermentasi ini dilakukan karena dapat mengurangi rasa yang pahit dan mendorong citarasa saat kopi diseduh. Fermentasi ini dilakukan dalam keadaan basah artinya kopi direndam dalam genangan air. Lama fermentasi kopi tergantung dari kualitas atau jenis kopi dengan suhu dan kelembaban lingkungan atau biji kopi memiliki ketebalan dalam bak air.

d. Pencucian dan pengeringan

Pencucian kopi ini dilakukan untuk menghilangkan sisa lendir dari hasil fermentasi kopi yang masih ada menempel pada kulit tanduknya. Jenis mesin cuci kopi adalah tipe continue dan batch. Setelah dilakukan pencucian kopi selanjutnya dilakukan pengeringan kopi demi mengurangi kandungan air dalam gabah kopi yang terdapat 60 sampai 65% sampai menjadi 12 sampai 16%. Pengeringan kopi dilakukan dengan menjemur, mekanis dan kombinasi dari keduanya.

e. Pengupasan kulit gabah kopi

Pengelupasan kulit gabah kopi ini dilakukan dengan cara memisahkan biji dari kulit tanduknya. Proses pengupasan dilakukan pada biji kopi yang dingin karena dapat stabil dari segi fisik kopi. Biji kopi dimasukkan dalam silinder lewat corong dan masuk kedalam celah antara permukaan saringan dan rotor. Kulit tanduk kopi ini akan lepas jika gesekan permukaan rotor pecah menjadi serpihan kopi kecil. Permukaan rotor ini memiliki ulir dan mendorong biji kopi keluar dari silinder sedangkan pecahan kopi keluar lewat saringan dan terhisap oleh kipas angin.

a. Pengayakan dan pemolesan

Berdasarkan ukuran dan cacat biji kopi maka dilakukan sortasi secara fisik. Yang dilakukan dengan ayakan mekanis tipe silinder yang tipe getar atau berputar.

b. Sortasi manual

Sortasi ini dilakukan dengan memanfaatkan mesin grinder yang disortasi secara manual oleh tenaga kerja. Sortasi tersebut dilakukan untuk memisahkan biji yang rusak dengan yang bagus serta memisahkan biji long berry dengan pea berry. Setelah disortasi dilakukan penjemuran biji kopi untuk menghilangkan kulit ari yang masih menempel pada biji kopi.

c. Penggudangan

Penggudangan ini dilakukan karena dapat menyimpan biji kopi yang sudah disortasi dalam keadaan yang aman sebelum dipasarkan kepada konsumen. Faktor penting dalam penggudangan ini adalah kadar air, kebersihan gudang dan kelembaban relatif udara.

d. Roasting

Roasting ini dilakukan untuk memanggang kopi sehingga dapat menghasilkan aroma rasa yang terdapat dalam biji kopi. Biji kopi dipanggang dalam suhu waktu tertentu sehingga dapat berwarna kecoklatan. Teknik memasak dengan menggunakan suhu udara panas yang tinggi dalam sebuah oven.

e. Penggilingan

Penggilingan kopi adalah proses menghaluskan biji kopi menjadi bubuk yang halus dengan menggunakan alat tertentu seperti mesin kopi atau coffee grinder. Proses penggilingan ini dilakukan apabila kopi sudah disangrai dan didinginkan.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa pemasaran kopi di Desa Benteng Alla dilakukan dengan sebagai berikut:

a. Memanfaatkan media sosial

Berdasarkan hasil penelitian bahwa memasarkan hasil panen kopi dilakukan dengan cara memanfaatkan media sosial seperti facebook, instagram, whatsapp dan lainnya dengan tujuan untuk mempromosikan kopi hasil panen tersebut agar menarik banyak konsumen.

b. Membawa ke pasar besar atau terdekat untuk dijual

Selain dijual lewat online, kopi hasil panen tersebut dibawa kepasar untuk dijual jika belum laku dipedagang. Pasar yang dipilih adalah pasar terdekat dengan dijual secara eceran atau kiloan.

c. Langsung ditawarkan ke pedagang

Kopi hasil panen tersebut ditawarkan langsung kepada pedagang sehingga tidak ada lagi yang kepasar untuk menjual eceran, karena hasil panen tersebut sudah jelas konsumen yang membelinya.

d. Diberikan kepada pengusaha kopi untuk diolah dan dijual kembali

Kopi yang sudah dipanen di beli langsung oleh pengusaha kopi yang diolah dan dijual ke masyarakat.

Sesuai dengan hasil penelitian terdahulu bahwa strategi pemasaran yang dilakukan untuk pemasaran kopi kenangan adalah dilakukan dengan memanfaatkan sosial media untuk digital marketing artinya kopi tersebut dipasarkan melalui aplikasi instagram, video tiktok, dan sosial media lainnya. selain itu kopi tersebut juga memiliki aplikasi tersendiri yang didalam aplikasi tersebut terdapat konsumen yang dapat melihat varian rasa minuman dan sekaligus memperoleh informasi lainnya tentang kopi tersebut (Shiella Nathalie Hutany, et al, 2022).

Sebagai peneliti, menurut saya kopi adalah minuman yang dihasilkan dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi yang telah dipanggang dan digiling. Kopi berasal dari biji buah tanaman kopi yang umumnya tumbuh didaerah beriklim tropis. Terdapat beberapa cara agar kopi dapat dipasarkan keluar negeri dan terkenal adalah:

- 1) Kualitas produk yang unggul, artinya pastikan kopi yang diproduksi memiliki kualitas tinggi dengan biji kopi pilihan, cita rasa khas, dan proses pengolahan yang baik seperti roasting, dan grinding. Sertifikasi seperti fair trade atau organik dan juga meningkatkan nilai jual.
- 2) Branding yang unik dan otentik, artinya buat cerita atau narasi menarik tentang asal-usul kopi, seperti tradisi lokal atau keunikan geografis tempat kopi tersebut ditanam. Gunakan kemasan yang menarik dan berkualitas.
- 3) Memanfaatkan sertifikasi dan standar internasional, artinya kopi yang ingin dipasarkan keluar negeri harus memenuhi standar ekspor internasional seperti sertifikasi organik (jika ada), sertifikasi *rainforest alliance*, sertifikasi SNI (Standar Nasional Indonesia) untuk kualitas, dan sertifikasi halal (jika menargetkan Negara mayoritas muslim).

- 4) Menjalin kemitraan dengan eksportir atau distributor global yaitu mencari mitra lokal atau internasional yang sudah memiliki jaringan distribusi diluar negeri. Banyak perusahaan besar mencari kopi berkualitas untuk pasar mereka.
- 5) Memanfaatkan platform E-commerce dan digital marketing yaitu jula kopi melalui platform seperti Alibaba, Amazon, atau Etsy untuk menjangkau pasar global. Promosikan produk kopi melalui media sosial seperti instagram, tiktok, facebook. Dengan menampilkan foto berkualitas, video dan testimoni konsumen.
- 6) Mengikuti pameran internasional yaitu ikuti pameran atau expo kopi internasional seperti *specialty coffee expo* (Amerika Serikat), *World of coffee* (Eropa) dan *international coffee expo* (Australia).
- 7) Kolaborasi dengan barista dan kedai kopi internasional yaitu banyak kedai kopi atau barista terkenal yang mencari kopi spesial untuk menu mereka. Bekerja sama dengan mereka bisa meningkatkan eksposur merek.
- 8) Strategi harga dan segmentasi pasar yaitu sesuaikan harga dengan target pasar. Untuk kopi premium atau *specialty coffee*, fokus pada pasar menengah ke atas yang menghargai kualitas.
- 9) Penjualan langsung ke konsumen yaitu gunakan model direct to consumer (DTC) dengan website khusus. Tawarkan produk kopi dengan cerita menarik dan fasilitas pembelian yang mudah.
- 10) Berinovasi pada produk yaitu selain kopi bubuk atau biji, kembangkan produk turunan seperti kopi instan premium, *cold brew* dalam kemasan atau *snack* berbahan kopi.

Berdasarkan hasil pembahasan tentang cara memasarkan produk kopi keluar negeri adalah jika dikelola dengan baik, kopi Indonesia bisa semakin dikenal didunia internasional karena memiliki keunikan dan kualitas yang tidak dimiliki oleh kopi dari Negara lain.

KESIMPULAN

1. Strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengolahan kopi di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko

Berdasarkan hasil penelitian mengenai strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengolahan kopi di Desa Benteng Alla maka dapat disimpulkan bahwa dilakukan dengan cara selalu memperbaiki kondisi lahan dengan memberikan

pupuk organik, melakukan penanaman pohon dan tanaman secara bersamaan, memberikan bibit kopi yang berkualitas, alat kerja, mesin pertanian untuk petani kopi, kemudian media sosial dimanfaatkan dalam pemasaran, memberikan promo yang menarik serta menciptakan brand delivery online tersendiri.

2. Metode Pengolahan dan pemasaran kopi di Desa Benteng Alla

Metode pengolahannya kopi di Desa Benteng Alla dilakukan dengan memanen kopi, menyortir, pengupasan kulit, fermentasi, pengeringan, pengupasan kulit tanduk, sortir tahap akhir dan pengemasan atau langsung dijual tanpa kemasan. Sedangkan pemasaran kopi dapat dilakukan dengan memanfaatkan media sosial, membawa ke pasar besar, atau langsung ditawarkan ke pedagang dan bahkan diberikan kepada pengusaha kopi untuk dijual kembali.

SARAN

1. Untuk masyarakat, agar dapat meningkatkan usaha pengolahan kopi yang dijalankan dengan cara lebih giat dalam peningkatan sumber daya manusia yang dimiliki yang dapat dilakukan melalui penyuluhan dan pelatihan serta banyak-banyak mencari informasi terkait dengan produksi pengolahan kopi
2. Penulis juga berharap bahwa pengusaha olahan kopi dapat mempromosikan secara luas tentang usaha yang dijalankan kepada masyarakat secara umum dengan berharap bahwa dapat menambah jumlah pengusaha dan ekonomi masyarakat umum dapat ditingkatkan

DAFTAR PUSTAKA

- Ali Maksum. (2012). *Metodologi Penelitian dalam Olahraga*. Surabaya: Unesa University Press.
- Azis, A. (2021). *Analisis Permasalahan Agribisnis Kopi di Indonesia*. *Jurnal Pertanian dan Agribisnis Indonesia*, 9(2), 45–56.
- Bastian, M. (2021). *Proses Pengolahan Kopi dan Pengaruhnya terhadap Mutu Produk*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 23–31.
- Bastian, M., & Setiawan, A. (2021). *Pengaruh Teknik Penyeduhan terhadap Kualitas Rasa Kopi Arabika Kalosi*. *Agro Media Journal*, 7(3), 55–63.
- Budi, D. (2020). *Pengembangan Industri Kopi di Indonesia dari Hulu ke Hilir*. *Jurnal Agribisnis Nusantara*, 12(2), 88–97.
- Bulan, S. (2021). *Kopi Spesialti Indonesia dan Potensi Ekonomi Lokal*. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 5(4), 101–110.
- Darmalaksana, W. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: UIN Sunan Gunung Djati Press.
- Duguma, T. (2019). *Honey Processing Method and Its Effect on Coffee Bean Quality*. *International Coffee Science Journal*, 4(2), 77–85.
- Efendi, R. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembangunan Ekonomi Lokal*. Bandung: Alfabeta.
- Fuad, S. (2022). *Strategi Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat dalam Pengolahan Kopi*. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 34–42.
- Hutany, S. N., Rahmadani, F., & Wijaya, R. (2022). *Strategi Pemasaran Digital pada Produk Kopi Kenangan*. *Jurnal Bisnis dan Inovasi*, 8(2), 112–120.
- Noor, M. (2011). *Pemberdayaan Masyarakat: Konsep dan Aplikasi*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Nur Soleh, A. (2020). *Strategi Pemberdayaan Masyarakat Melalui Rumah Kopi di Pedesaan. Jurnal Ekonomi dan Sosial Masyarakat*, 9(1), 25–33.
- Reta, D. (2018). *Potensi Pengembangan Kopi Arabika Kalosi di Kabupaten Enrekang. Jurnal Agribisnis dan Pembangunan Wilayah*, 3(2), 15–22.
- Syamsuddin, A. (2018). *Strategi Pengembangan Usaha Kopi Lokal di Enrekang. Jurnal Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat*, 4(1), 60–72.
- Tjahjani, N. (2021). *Proses Produksi dan Inovasi Produk Kopi Instan di Indonesia. Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri*, 10(1), 44–51.
- Widadi, S. (2023). *Prinsip-Prinsip Pemberdayaan Masyarakat*. Yogyakarta: Deepublish Press.