

Pelatihan dan Pengenalan Cara Pengolahan Kopi Untuk Meningkatkan Keterampilan di SMKN Kuwus Golo Welu

Training and Introduction to Coffee Processing Ways to Improve Skills at Kuwus Golo Welu Vocational School

**Lorensus Santu, Inosensius Harmin Jandu*, Ester Nurani Keraru,
Maria Salestina Ngoni, Maryance Vivi Murni Bana**

Prodi Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian dan Peternakan
Universitas Katolik Indonesia Santu Paulus Ruteng

*Email: harminjandu@gmail.com

(Diterima 06-07-2024; Disetujui 12-08-2024)

ABSTRAK

Tujuan dari kegiatan pelatihan dan pengenalan cara pengolahan kopi ini adalah untuk meningkatkan kemampuan agar memahami proses pengolahan awal biji kopi setelah panen. Tahapan ini meliputi pengupasan, pengeringan, dan fermentasi biji kopi, yang secara langsung memengaruhi kualitas dan cita rasa kopi. Demikian pula, proses *roasting*, *grinding*, dan *brewing* biji kopi memainkan peran krusial dalam menghasilkan kopi berkualitas tinggi. Pada pelaksanaan kegiatan semua peserta terlibat aktif. Berdasarkan hasil evaluasi melalui tanya jawab setelah dilakukan pelatihan siswa semua mampu menjawab pertanyaan yang berkaitan dengan kegiatan pelatihan yang berarti kegiatan PkM mempunyai dampak terhadap peningkatan keterampilan mereka.

Kata kunci: Pelatihan, Pengenalan, Pengolahan, Kopi

ABSTRACT

The aim of this training activity and introduction to coffee processing methods is to improve the ability to understand the initial processing of coffee beans after harvest. This stage includes hulling, drying, and fermenting the coffee beans, which directly affects the quality and taste of the coffee. Likewise, the process of roasting, grinding and brewing coffee beans plays a crucial role in producing high-quality coffee. In carrying out the activity, all participants were actively involved. Based on the evaluation results through questions and answers after the training, all students were able to answer questions related to training activities, which means that PkM activities have an impact on improving their skills.

Keywords: Training, Introduction, Processing, Coffee

PENDAHULUAN

Pelatihan dan pengenalan cara pengolahan kopi sangat penting dalam rangka meningkatkan keterampilan siswa. Pendidikan dan pelatihan memiliki peran signifikan dalam menyiapkan tenaga kerja terampil yang mampu bersaing di pasar kerja global. Hal ini sejalan dengan tuntutan dunia kerja yang semakin kompleks dan dinamis, di mana kemampuan praktis menjadi poin penting dalam penentuan keberhasilan lulusan. Namun, kondisi faktual menunjukkan bahwa tidak semua sekolah vokasi memiliki sarana dan prasarana yang memadai untuk pelatihan praktis, termasuk pelatihan pengolahan kopi. Program pemberdayaan masyarakat harus dimulai untuk mengubah kopi biasa menjadi kopi olahan. Ini akan meningkatkan ekonomi tanaman kopi, yang merupakan unggulan lokal (Ningsih et al., 2023). Pelatihan masih bersifat teoritis dan tidak menyentuh langsung pada

keterampilan praktis yang dibutuhkan oleh industri. Keberadaan fasilitas seperti mesin pengolahan kopi, biji kopi berkualitas, serta instruktur yang berkompeten sering kali menjadi kendala utama dalam implementasi pelatihan.

Kegiatan pelatihan penanganan pasca panen tidak hanya memberikan pengetahuan baru, tetapi juga mendorong perubahan positif dalam praktik pertanian pascapanen terhadap masyarakat (Payong et al., 2021). Potensi pengembangan keterampilan siswa melalui pelatihan pengolahan kopi sangatlah besar. Kepulauan Flores, dikenal sebagai salah satu daerah penghasil kopi terbaik di Indonesia. Kawasan ini memiliki keanekaragaman jenis kopi dengan kualitas yang diakui baik di dalam maupun luar negeri. Dengan demikian, melibatkan siswa dalam proses pengolahan kopi akan memberikan keuntungan ganda: memperoleh keterampilan teknis yang berharga dan pemahaman mendalam tentang salah satu produk unggulan daerah mereka. Selain itu, keterlibatan siswa dalam pelatihan pengolahan kopi juga dapat mendukung upaya pemerintah daerah dalam mempromosikan produk lokal. Dengan keterampilan yang mumpuni, siswa dapat menjadi agen perubahan yang mampu meningkatkan kualitas produk kopi dan memperluas pasar.

Memberikan pelatihan dan pengenalan menjadi contoh bagaimana pendekatan pendidikan masyarakat tentang pengolahan bahan alam dapat berdampak positif secara sosial, ekonomi, di tingkat lokal (Fadilah Bakri et al., 2023). Pekebun kopi apabila tidak mendapatkan edukasi dan training yang tepat akan mengakibatkan menurunnya kualitas citarasa kopi yang berujung pada rendahnya harga kopi Robusta di pasaran. Dalam hal ini, peran perguruan tinggi vokasi sangat dibutuhkan dalam membantu membangun masyarakat melalui program pelatihan yang diberikan. (Suryaniadi et al., 2023). Hal ini juga akan berdampak positif pada perekonomian lokal. Mengatasi keterbatasan fasilitas dan instruktur memerlukan pendekatan yang inovatif dan sinergi antara berbagai pihak. Perlu menjalin kerjasama dengan industri kopi lokal untuk mendapatkan dukungan dalam bentuk fasilitas pelatihan dan expertise dari pelaku industri. Pelatihan yang melibatkan praktisi industri tidak hanya akan membuka wawasan siswa tentang praktik terbaik dalam pengolahan kopi, tetapi juga meningkatkan motivasi belajar mereka.

Pendampingan dan pendidikan yang diberikan maka permasalahan mitra dapat dipecahkan bersama. Meningkatnya pengetahuan petani dalam tahapan pemahaman tentang budidaya kopi, pengolahan pasca panen kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi. Dengan edukasi dan monitoring yang tetap dilakukan maka petani menjadi paham tahapan proses pengolahan pasca panen (Sumule et al., 2021) Adopsi teknologi pengolahan kopi modern juga perlu dipertimbangkan dalam pelatihan. Dengan

teknologi yang tepat, proses pengolahan kopi bisa dilakukan dengan lebih efisien dan hasil yang lebih berkualitas. Seiring dengan perkembangan teknologi di industri kopi, siswa akan memiliki peluang lebih besar untuk berinovasi dan mengembangkan keterampilan adaptif yang sangat dibutuhkan di era digital ini. Dengan demikian, kegiatan PKM ini tidak hanya memberikan manfaat langsung kepada peserta tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kemampuan institusi dalam menghasilkan produk pangan yang lebih berkualitas dan aman bagi konsumen (Panca Wardanu & Kunci, 2024). Pemantauan dan evaluasi yang dilakukan secara rutin akan memastikan bahwa tujuan dari pelatihan pengolahan kopi tercapai dengan baik. Evaluasi ini juga penting sebagai umpan balik untuk perbaikan dan penyesuaian metode pengajaran agar selalu sesuai dengan kebutuhan industri dan perkembangan teknologi terbaru. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa 1) Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra tercapai dengan tanggapan yang baik dan antusias yang tinggi dari mitra; 2) Efisiensi penanganan pascapanen kopi mitra tercapai melalui pengembangan produk kopi instan yang dibuat dengan teknologi yang sederhana dan dengan bahan baku yang tersedia di lapang; 3) Peluang wirausaha baru bagi mitra dengan produk kopi robusta instan kemasan (Fisdiana et al., 2022). Melalui pelatihan dan pengenalan cara pengolahan kopi yang terstruktur dan didukung oleh berbagai pihak, SMKN Kuwus Golo Welu dapat menjadi model bagi sekolah-sekolah vokasi lainnya dalam mengembangkan program-program pelatihan yang kontekstual dan berdampak langsung terhadap kualitas lulusan. Dengan generasi muda yang terampil dan berkompeten di bidang pengolahan kopi, diharapkan dapat tercipta peningkatan kualitas produk kopi lokal dan peningkatan daya saing di pasar global.

BAHAN DAN METODE

Metode dan tahapan pelaksanaan merupakan konsep penting dalam pelaksanaan serta suksesi suatu kegiatan, tak terkecuali dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Metode dan tahapan pelaksanaan pada Pengabdian Kepada Masyarakat merujuk pada serangkaian sistem dan cara yang digunakan dalam pelaksanaan tercapainya tujuan terkait topik yang diangkat. Adapun dalam pelaksanaannya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, “Pelatihan Dan Pengenalan Cara Pengolahan Kopi Untuk Meningkatkan Keterampilan di SMKN Kuwus Golo Welu. Bersama peserta melakukan kegiatan secara langsung serta beberapa narasumber kegiatan dilaksanakan pada tanggal 28 Oktober 2023 yang berlangsung SMKN Kuwus Manggarai Barat. Peserta yang terlibat seluruh siswa/siswi jurusan pertanian, dan juga bersama guru-guru.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Pelaksanaan

Pembukaan Kegiatan

Pembukaan acara pelatihan dengan dimulai sambutan dari kepala sekolah dan narasumber. Pembukaan bertujuan untuk memberikan pengantar kepada para peserta kegiatan, serta memberikan informasi mengenai tujuan dan agenda acara yang akan dilaksanakan. Kepala sekolah sebagai pimpinan lembaga pendidikan akan memberikan arahan dan motivasi kepada peserta acara, sehingga peserta dapat merasa termotivasi dan bersemangat dalam mengikuti pelatihan dan mengarahkan mengenai agenda acara, jadwal pelatihan, serta aturan yang harus diikuti oleh peserta. Selain itu, adanya sambutan dari perwakilan pihak narasumber untuk memberikan perspektif dan informasi mengenai tema atau topik pelatihan yang akan disampaikan. Hal ini akan memperkaya pengetahuan peserta dan memberikan sudut pandang yang beragam dalam memahami materi pelatihan. Dengan adanya pembukaan acara pelatihan yang dilakukan dengan sambutan dari berbagai pihak, diharapkan peserta acara dapat memahami dengan baik tujuan dan manfaat dari pelatihan yang akan diikuti. Selain itu, pembukaan acara tersebut juga dapat menciptakan suasana yang kondusif dan penuh semangat bagi para peserta untuk mengikuti seluruh rangkaian acara pelatihan.

Penyampaian Materi Pelatihan

Perkembangan teknologi yang pesat saat ini, penilaian dan evaluasi menjadi hal yang sangat penting dalam proses pembelajaran. Penilaian dan evaluasi merupakan bagian integral dari proses pembelajaran untuk memastikan pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan. Memperkenalkan sejarah kopi dan pentingnya industri kopi di Indonesia. Membahas berbagai jenis kopi yang ada dan karakteristik masing-masing. memperkenalkan siswa pada proses pengolahan kopi dari awal hingga akhir. Pengolahan kopi merupakan proses yang kompleks dan membutuhkan pengetahuan yang mendalam untuk menghasilkan kopi berkualitas tinggi. Oleh karena itu, penyampaian materi tentang pengolahan kopi menjadi sangat relevan untuk dikaji lebih lanjut. Pada kondisi ideal, penyampaian materi tentang pengolahan kopi harus dilakukan secara komprehensif dan terstruktur. Hal ini akan membantu para pelaku usaha kopi, baik petani maupun pengusaha kopi, untuk meningkatkan kualitas produk mereka. Dengan pemahaman yang baik tentang proses pengolahan kopi, diharapkan dapat meningkatkan daya saing produk kopi Indonesia di pasar global. Namun, pada kondisi faktual saat ini, penyampaian materi tentang pengolahan kopi masih terbatas. Banyak petani kopi yang kurang mendapatkan informasi yang memadai tentang teknik

pengolahan kopi yang baik dan benar. Hal ini dapat berdampak negatif pada kualitas kopi yang dihasilkan, serta pada harga jual kopi tersebut. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan penyampaian materi tentang pengolahan kopi kepada para petani kopi.



Gambar 1. Pengenalan Bersama Para Guru dan Siswa-Siswi

Tahap Proses Pengolahan Kopi

Pengolahan awal biji kopi setelah panen merupakan tahapan penting dalam proses produksi kopi. Proses pengolahan ini meliputi pengupasan, pengeringan, dan fermentasi biji kopi. Pengolahan awal biji kopi yang baik akan berdampak langsung pada kualitas dan cita rasa kopi yang dihasilkan. Oleh karena itu, penting untuk memahami secara mendalam proses pengolahan awal biji kopi setelah panen. Dalam konteks pengolahan awal biji kopi, pengupasan biji kopi merupakan tahapan pertama yang dilakukan setelah panen. Pengupasan bertujuan untuk menghilangkan lapisan kulit buah kopi yang mengelilingi biji kopi. Proses pengupasan yang dilakukan dengan baik akan memengaruhi kebersihan dan kualitas biji kopi yang dihasilkan. Selain itu, pengeringan biji kopi juga merupakan tahapan penting dalam proses pengolahan awal. Pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam biji kopi sehingga dapat menghindari pertumbuhan jamur dan bakteri yang dapat merusak biji kopi. Selain itu, fermentasi biji kopi juga merupakan tahapan yang tidak boleh diabaikan. Fermentasi bertujuan untuk menghilangkan lendir yang menempel pada biji kopi sehingga menghasilkan biji kopi yang lebih bersih dan berkualitas. Dalam kegiatan ini, kami akan melakukan demonstrasi atau presentasi mengenai pengolahan awal biji kopi setelah panen. Melalui demonstrasi ini, diharapkan para siswa dan masyarakat umum dapat memahami secara langsung proses pengolahan awal biji kopi dan pentingnya menjaga kualitas biji kopi sejak awal. Dengan demikian, diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan kesadaran akan pentingnya proses pengolahan awal biji kopi dalam industri kopi. Dengan adanya sehingga dengan ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan

kualitas biji kopi yang dihasilkan . Selain itu, diharapkan juga dapat menjadi referensi bagi para petani kopi dan pelaku industri kopi dalam meningkatkan proses pengolahan awal biji kopi. Dengan demikian, diharapkan dapat meningkatkan daya saing produk kopi Indonesia di pasar global.

Dalam pengolahan kopi, proses *roasting* (panggang) biji kopi merupakan tahapan yang sangat penting dalam menghasilkan kopi berkualitas. Proses *roasting* ini tidak hanya memengaruhi rasa dan aroma kopi, tetapi juga memengaruhi tingkat keasaman dan kepekatan kopi yang dihasilkan. Selain itu, proses *grinding* (penggilingan) dan *brewing* (penyeduhan) kopi juga memiliki peran yang sangat vital dalam menentukan kualitas akhir dari secangkir kopi yang disajikan. Proses *roasting* biji kopi sendiri merupakan proses pemanasan biji kopi dalam suhu tinggi untuk menghasilkan kopi yang memiliki rasa dan aroma yang diinginkan. Selama proses *roasting*, biji kopi akan mengalami perubahan fisik dan kimia yang kompleks, sehingga membutuhkan keahlian khusus untuk mencapai hasil yang optimal. Selain itu, proses *roasting* juga dapat memengaruhi kadar kafein dalam kopi, yang merupakan salah satu faktor yang memengaruhi tingkat keasaman dan kepekatan kopi. Setelah proses *roasting*, biji kopi akan digiling (*grinding*) untuk menghasilkan bubuk kopi yang siap diseduh. Proses *grinding* ini juga memiliki peran penting dalam menentukan tingkat kehalusan bubuk kopi yang akan memengaruhi proses ekstraksi saat penyeduhan. Selain itu, proses *brewing* atau penyeduhan kopi juga memainkan peran yang sangat penting dalam menghasilkan secangkir kopi yang sempurna. Teknik penyeduhan yang tepat akan menghasilkan kopi dengan rasa dan aroma yang optimal. Dari penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa proses *roasting*, *grinding*, dan *brewing* biji kopi memiliki peran yang sangat penting dalam menghasilkan kopi berkualitas. Oleh karena itu, pemahaman tentang proses-proses tersebut sangatlah relevan untuk dilakukan guna meningkatkan pemahaman kita tentang pengolahan kopi.



Gambar 2. Proses Pengorengan dan Pengemasan Kopi

Penilaian dan Evaluasi

Penilaian dan evaluasi membantu dalam menganalisis keseluruhan pelatihan yang telah dilakukan dan mengidentifikasi area di mana peningkatan bisa dilakukan untuk pelatihan mendatang. Penilaian dan evaluasi merupakan proses yang tidak hanya berfokus pada pemberian nilai kepada siswa, tetapi juga pada pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan. Dalam konteks ini, sesi tanya jawab menjadi salah satu metode yang efektif untuk memastikan pemahaman siswa. Dengan melakukan sesi tanya jawab, dapat mengetahui sejauh mana siswa memahami materi pelajaran dan dapat memberikan umpan balik yang tepat. Dengan demikian, penilaian dan evaluasi memiliki peran yang sangat penting dalam proses pembelajaran. Melalui sesi tanya jawab dan analisis keseluruhan pelatihan, guru dapat memastikan bahwa siswa memahami materi yang telah disampaikan dan dapat meningkatkan kualitas pembelajaran untuk pelatihan mendatang. berdasarkan hasil penilaian dan evaluasi dari materi dan praktik yang telah disampaikan seluruh siswa berpartisipasi dan aktif dalam mengikuti kegiatan. berdasarakan hasil tanya jawab setelah dilakukan pelatihan siswa semua mampu mempraktik secara mandiri.



Gambar 3. Hasil Kopi Dalam Bentuk Kemasan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan dan pengenalan cara pengolahan kopi ini adalah untuk meningkatkan kemampuan agar memahami proses pengolahan awal biji kopi setelah panen. Tahapan ini meliputi pengupasan, pengeringan, dan fermentasi biji kopi, yang secara langsung memengaruhi kualitas dan cita rasa kopi. Demikian pula, proses *roasting*, *grinding*, dan *brewing* biji kopi memainkan peran krusial dalam menghasilkan kopi berkualitas tinggi. Pada pelaksanaan kegiatan semua peserta terlibat aktif. Berdasarkan hasil evaluasi melalui tanya jawab setelah dilakukan pelatihan siswa semua mampu menjawab pertanyaan yang

berkaitan dengan kegiatan pelatihan yang berarti kegiatan PkM mempunyai dampak terhadap peningkatan keterampilan mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Fadilah Bakri, N., Dewi Pratiwi, R., Nurhidayah, A., Magdalena Sasarari, S., Studi Farmasi, P., Cenderawasih Jl Kamp Walker, U., Yabansai, K., Waena, D., & Jayapura, K. (2023). Pelatihan dan Pengenalan Pengolahan Bahan Alam untuk Minuman Kesehatan dalam Bentuk Teh Herbal. In *Jurnal Abdimas PHB* (Vol. 6, Issue 2).
- Fisdiana, U., Nuning Erawati, D., Fatima, T., Taufik, R., Humaida, S., Poduksi Pertanian, J., Negeri Jember, P., & Timur, J. (2022). *Peningkatan Kualitas Pengolahan Hasil Kopi Robusta Pada Kelompok Tani Sangkuriang Desa Garahan Kecamatan Silo Kabupaten Jember*. 6(2).
- Ningsih, O. I., Stiyoaji, K., Fatimatuzzahro, S. D., Athyaburro'ihah, A., Khoirunnisa, N. H., Rosyadi, A., Niswah, I., Nafi'ah, D., Rohmah, A. B. N., Tyas, S., Maharani, N. D., Andriyani, N., Novitasari, S., Alfariz, H., Abdussafi, A. R., & Pratiwi, R. (2023). Pelatihan Pengolahan Kopi Herbal dalam Upaya Optimalisasi Potensi dan Inovasi UMKM di Limbangan Kabupaten Kendal. *Jurnal Abdidas*, 4(5), 440–446. <https://doi.org/10.31004/abdidas.v4i5.843>
- Panca Wardanu, A., & Kunci, K. (2024). Pelatihan Cara Pengolahan Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada Unit Produksi Di SMK Negeri 1 Sungai Raya. *Kilas Artikel Abstrak*, 4. <https://doi.org/10.58466/literasi>
- Payong, P., Piran, R. D., Harmin Jandu, I., Gaut Utama, W., Sudirman, P. E., & Adiputra Taopan, R. (2021). Pelatihan Penanganan Pascapanen Kopi Di Kelurahan Nantal Golo Welu Kecamatan Kuwus Kabupaten Manggarai Barat Nusa Tenggara Timur. *Abditani*, 4(3), 162–162. <https://abditani.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/abditani/article/view/80/88>
- Sumule, O., Halimah Larekeng, dan, Teknologi Hasil Perikanan Prodi Agroindustri Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, J., Budidaya Perikanan Prodi Pembenhinan Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, J., Budidaya Perikanan Universitas Hasanuddin, J., & Konservasi Hutan Fakultas Kehutanan Universitas Hasanuddin, J. (2021). Penerapan Teknik Panen Dan Pascapanen Kopi Arabika Kalosi Produk Unggulan Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 6(2), 341–348.
- Suryaniadi, S. M., Lina, N. P. M., & Priyana, I. P. O. (2023). Pelatihan Pasca Panen untuk Meningkatkan Kualitas Citarasa Kopi Robusta di Desa Pucaksari, Buleleng. *BHAKTI PERSADA*, 9(1), 51–58. <https://doi.org/10.31940/bp.v9i1.51-58>