

**Analisis Pemrosesan Kopi Bubuk Robusta Pada Industri Kecil Menengah Di
Bandar Lampung**
(Analysis of Ground-Roasted Robusta Coffee Processing in Small and Medium
Industries in Bandar Lampung)

Ahmad Rifa'i^{1*}, Ghia Subagja^{1,2}, May Roni¹

¹Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis, FISIP, Universitas Lampung

²Founder IKM Diskusi Kopi Bandar Lampung

*Korespondensi: ahmad.rifai@fisip.unila.ac.id

ABSTRAK

Diantara peran penting industri kecil menengah adalah sebagai media hilirisasi produk perkebunan kopi hingga produk tersebut siap untuk di konsumsi oleh pengguna akhir. Kopi robusta merupakan produk unggulan daerah di Bandar Lampung. Penelitian ini bertujuan menemukan dan mengeksplorasi pemrosesan kopi bubuk robusta oleh para pengrajin kopi bubuk di Bandar Lampung. Enam tahapan pemrosesan kopi bubuk robusta telah berhasil ditemukan hingga kopi bubuk tersebut siap untuk di konsumsi pengguna akhir. Hasil penelitian ini akan mempermudah peneliti lain untuk mendiskripsikan pemrosesan kopi bubuk robusta, khususnya yang dilakukan oleh pelaku industri kecil menengah.

Kata kunci: Kopi Bubuk, Robusta, Industri Kecil Menengah

ABSTRACT

One of the essential roles of small and medium industries is as a medium for downstream coffee plantation products until the products are ready for consumption by end users. Robusta coffee is a regional flagships in Bandar Lampung. This research aims to find and explore the processing of ground-roasted robusta coffee by ground coffee artisans in Bandar Lampung. Six stages of processing robusta ground coffee have been discovered until the ground-roasted robusta coffee is ready for end-user consumption. The results of this research will make it easier for other researchers to describe the processing of ground-roasted robusta coffee, mainly that carried out by small and medium industry.

Keywords: Ground-roasted Coffee, Robusta, Small and Medium Industry

PENDAHULUAN

Beberapa hasil penelitian, yaitu dari Tambunan (2007; 2008; 2011a; 2011b) menunjukkan peran penting keberadaan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) bagi perekonomian dalam hal jumlah unit usaha, penyerapan tenaga kerja, kontribusi terhadap PDRB, sumber pendapatan perkapita, memanfaatkan sumber daya lokal, mudah dimasuki dan ditinggalkan (*free entry and exit*), mencakup berbagai bidang usaha, tidak memerlukan modal besar, dan tempat usaha terakhir ("*last resort*") bagi sebagian besar masyarakat. Jumlah unit usaha UMKM di Provinsi Lampung mencapai 99,17%, menyumbang 87,81% total tenaga kerja non pertanian, dan berkontribusi 55,56% terhadap PDRB. Sedangkan di Bandar Lampung jumlah unit usahanya mencapai 97,82% dan khusus untuk industri pengolahan, dimana di dalamnya termasuk IKM kopi bubuk, telah berkontribusi sebesar 1,63% terhadap pertumbuhan ekonomi (BPS, 2019c; Nurmala dkk, 2019; BPS, 2020).

Terdapat ratusan spesies kopi di dunia, dua spesies diantaranya yaitu kopi arabika dan kopi robusta merupakan jenis kopi yang paling banyak di tanam di berbagai negara (Byrareddy et al., 2019; Hafif et al., 2020). Spesies ini masing-masing menyumbang sekitar 75% dan 24% dari total produksi kopi dunia (Jeszka-Skowron et al., 2016; Li et al., 2020). Kedua jenis *green bean* ini juga merupakan komoditi yang paling banyak diperdagangkan di berbagai negara (Huang et al., 2019; Qosimah et al., 2021). Kopi robusta juga dengan mudah dapat beradaptasi dengan kondisi ekologi (Riandani et al., 2022) dan sudah dapat tumbuh pada ketinggian 700 – 800 mdpl. Indonesia merupakan produsen kopi dan juga eksportir kopi utama terbesar keempat di dunia, masing-masing setelah Brazil, Vietnam, dan Columbia (Maysarah et al., 2020; Pangestika et al., 2021; AUFAR & Kaloka, 2022). Produksi kopi Indonesia tahun 2020 sebesar 11,95 juta bags (60-kg) *green bean*, yang setara dengan 7,02% total produksi kopi dunia (ICO, 2023). Di Indonesia, produksi kopi robusta mendominasi 72%, diikuti Arabika 27% dan Liberika 1% (Sinaga et al., 2022; Ihsaniyati et al., 2022; Happyana et al., 2022; Sarvina et al., 2023).

Provinsi Lampung merupakan produsen kopi robusta terbesar kedua dari lima di Indonesia, yaitu Sumatera Selatan, Lampung, Sumatera Utara, Aceh, dan Bengkulu (Sinaga et al., 2022; ICEA, 2023). Produksi kopi robusta Lampung tahun 2021 sebesar 116.191 ton, yang setara dengan 14,80% produksi kopi Indonesia (BPS, 2021). Bandar

Lampung, sebagai ibukota dari Provinsi Lampung, juga memiliki areal perkebunan yang luasnya mencapai 6% dari total wilayah. Di Bandar Lampung luas areal perkebunan komoditi kopi robusta merupakan terbesar ketiga setelah komoditi kakao dan cengkeh (BPS, 2021) dan kopi robusta juga merupakan produk unggulan daerah di Bandar Lampung. Proses hilirisasi dan pengolahan produk kopi robusta di Bandar Lampung dilakukan dalam dua bentuk, yaitu (1) diperdagangkan dan di ekspor ke seluruh dunia dalam bentuk *green bean* dan (2) di olah menjadi produk akhir, yaitu kopi bubuk robusta. Sedangkan pelaku pengolahan kopi bubuk robusta dibedakan menjadi dua, yaitu (i) perusahaan besar yang mengolah kopi bubuk untuk di ekspor dan (ii) industri kecil menengah (IKM) yang mengolah kopi bubuk untuk konsumsi dalam negeri. Penelitian ini bertujuan mendiskripsikan, menarasikan, dan mengeksplorasi proses pengolahan kopi bubuk robusta yang dilakukan oleh pelaku IKM, yaitu para pengrajin kopi bubuk robusta di Bandar Lampung, hingga produk kopi bubuk robusta tersebut siap di konsumsi oleh pengguna akhir (*end user*).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode *case study* (Eisenhardt, 1989). Penelitian diawali dengan *review* literatur tentang proses pengolahan kopi bubuk robusta. Pengumpulan data menggunakan tiga teknik, yaitu wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Penggunaan ketiga teknik ini sekaligus berfungsi sebagai proses triangulasi (Cresswel & Creswell, 2018). Pemilihan informan dilakukan dengan metode *purposive sampling*, yaitu pemilik usaha kecil yang memiliki skala usaha lebih besar. Informan berikutnya ditentukan dengan teknik *snowball* berdasarkan informasi dari informan sebelumnya, yang mungkin bersedia diwawancarai dan sesuai dengan kriteria penelitian (Joo et al., 2017). Wawancara mendalam secara *face-to-face*, dengan pertanyaan *open ended*, dan *semi-structured interview* dilakukan terhadap 8 informan kunci (*key informant*) untuk mendapatkan wawasan dan pemikiran tentang topik penelitian yang dipilih. Wawancara di rekam dan hasilnya ditranskripsi secara verbatim. Wawancara dimulai dengan pertanyaan umum, yaitu latar belakang informan dan dilanjutkan dengan pengetahuan informan tentang proses pengolahan kopi bubuk robusta. Wawancara ini juga untuk mengeksplorasi fenomena, peristiwa, dan aktifitas yang telah dilakukan informan dalam proses pengolahan kopi bubuk robusta.

Uji validitas dan realibilitas dilakukan dengan menerapkan prosedur triangulasi data, menghilangkan bias yang mungkin terbawa oleh peneliti pada saat proses pengumpulan data dan analisis data, dan memanfaatkan waktu yang lebih lama di lokasi penelitian (Patton, 2015; Cresswel & Creswell, 2018). Analisis data menggunakan pendekatan kualitatif (Eisenhardt, 1989) dengan *interactive model*, secara *iterative*, dan terus menerus selama proses penelitian hingga penulisan laporan secara lengkap (Miles & Huberman, 1994; Cresswel & Creswell, 2018). Reduksi data dilakukan melalui proses *coding* dengan cara membaca transkrip wawancara untuk menemukan tema-tema, kategori, kode, dan kelompok data berdasarkan informasi dari informan. Penyajian data dilakukan melalui deskripsi, narasi, interpretasi, dan memberikan *makna* (*meaning*) tentang proses pengolahan kopi bubuk robusta. Pengambilan kesimpulan dilakukan berdasarkan hasil reduksi data, penyajian data, analisis data, dan peninjauan kembali catatan-catatan penelitian sebagai bahan memperbaiki kesimpulan, sesuai tujuan penelitian yang yang akan dicapai, hingga penulisan laporan secara lengkap.

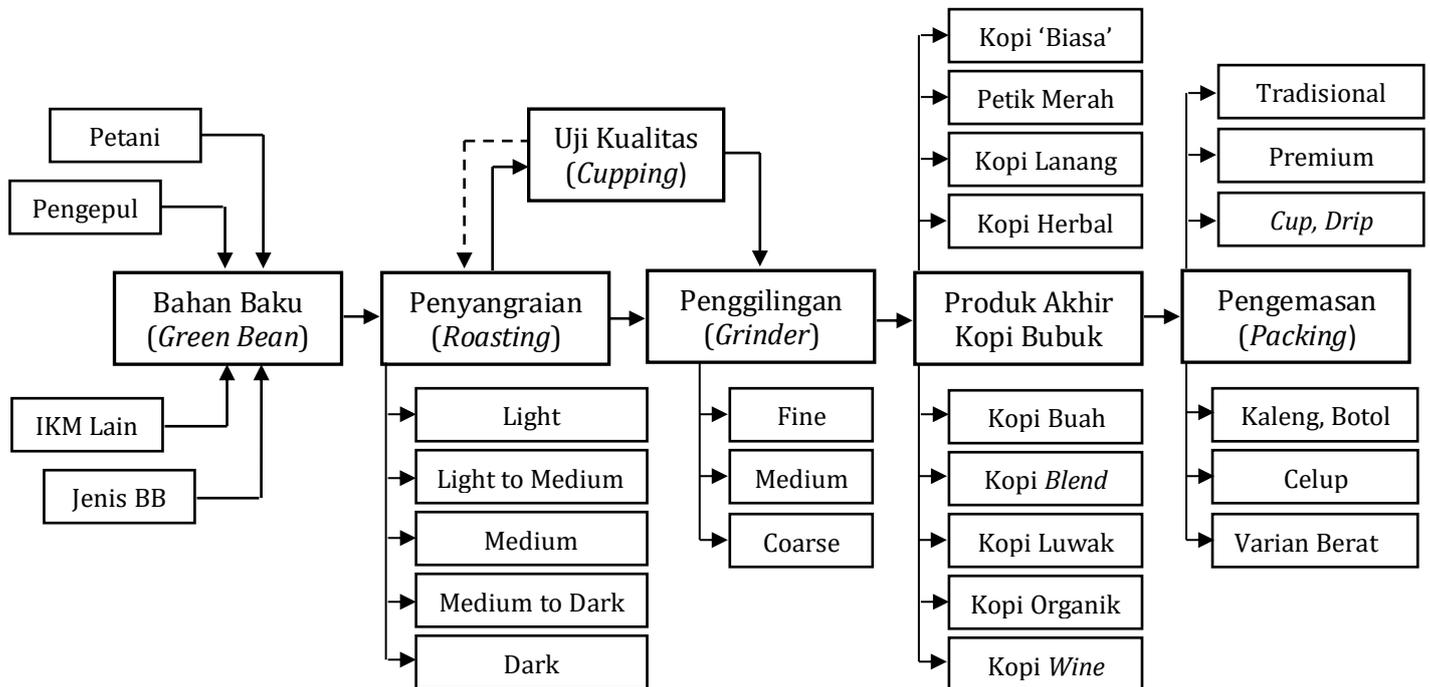
HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap pembelian bahan baku *green bean* dan jenis bahan baku

Tahapan pemrosesan kopi bubuk robusta oleh para pengrajin kopi bubuk pada IKM kopi bubuk di Bandar Lampung terdiri dari 6 tahapan (Gambar 1), yaitu pembelian bahan baku *green bean* dan jenis bahan baku, penyangraian (*roasting*), penggilingan (*grinder*), uji kualitas (*cupping*), produk akhir kopi bubuk, dan pengemasan (*packing*). Dalam tahap pembelian bahan baku para pengrajin kopi bubuk bubuk memperoleh bahan baku dalam bentuk biji kopi (*green bean*) robusta. *Green bean* merupakan biji kopi yang telah di kupas dari kulit dan cangkangnya sebelum di sangrai dengan kadar air 12% (kering), sehingga sudah siap untuk di sangrai (Suhandy & Yulia, 2019). *Green bean* memiliki warna hijau muda atau hijau kecoklatan. Para pengrajin kopi bubuk robusta memperoleh bahan baku *green bean* melalui tiga sumber, yaitu dari petani kopi, dari pengepul dan tengkulak kopi, dan dari IKM lain sesama pengrajin kopi bubuk robusta di Bandar Lampung. *Pertama*, pembelian *green bean* dari petani berasal dari tiga lokasi, yaitu (i) dari areal perkebunan kopi robusta di Bandar Lampung; (ii) dari petani di wilayah Provinsi Lampung, yaitu dari Kab. Lampung Barat, Kab. Tanggamus, Kab. Lampung Utara, Kab. Way Kanan, Kab. Pesisir Barat, Kab. Lampung Selatan,

Kab. Lampung Timur, Kab. Pesawaran, dan Kab. Pringsewu; dan (iii) sebagian kecil dari petani di luar wilayah Provinsi Lampung, yaitu dari Sumatera Bagian Selatan (Sumbagsel), seperti penjelasan informan berikut ini.

“Bahan baku saya dari Ulubelu Tanggamus. Petani kopi itu rata-rata di Pesawaran, Tanggamus, Lampung Barat, Way Kanan. Kalau Gunung Betung itu bagian dari Bandar Lampung dan Pesawaran, jadi berpotongan” (Winarto, *pemilik IKM Kopi Kapal Lampung*). “... tetapi mereka bisa langsung ke petani karena harga akan lebih murah dan jangkauannya tidak terlalu jauh, Tanggamus, Lampung Barat itu sudah biasa. Jadi mereka juga sudah punya pelangganlah, gitu” (Teguh Endaryanto, *Kajur Agribisnis FP Unila*).



Gambar 1. Pemrosesan Kopi Bubuk Robusta pada IKM Kopi Bubuk di Bandar Lampung

Sumber: Hasil Observasi (2021)

Kedua, pembelian bahan baku *green bean* ke pengepul dan tengkulak juga dilakukan para pengrajin kopi bubuk robusta, meskipun dengan harga yang lebih tinggi dibandingkan harga pembelian langsung ke petani, menghasilkan bahan baku yang memiliki kualitas (*grade*) lebih rendah, dan juga ada sedikit keterpaksaan karena umumnya proses pembelian dilakukan pada saat para pengrajin kopi bubuk sedang mengalami kelangkaan bahan baku. *Ketiga*, pembelian *green bean* dari IKM lain

sesama pengrajin kopi bubuk robusta sering dilakukan antar IKM karena mereka sama-sama tergabung dalam asosiasi Sentra Kopi Bubuk Bandar Lampung (SKKBL).

“Kalau saya lebih ke petani, tapi petani dalam bentuk pengepul” (Mirhan, *IKM Kopi 49*). “Pada akhirnya mau nggak mau kita harus beli ke tengkulak. Harganya pasti lebih tinggi lagi dan kualitasnya juga pasti rendah, ... tidak mungkin kualitas *grade 1*, mereka pasti kopi asalan” (Bobby Bachri, *IKM AKA Coffee*). “Kalau sekarang itu yang pasti dari petani, kadang-kadang dari pengepul kopi, ... karena bahan baku sangat sulit saya ambil dari gudang atau pengepul. Ada juga dari teman-teman sesama IKM kopi. Jadi mana (IKM, *penulis*) yang memiliki kelebihan bahan baku, berbagilah” (Winarto, *IKM Kopi Kapal Lampung*).

Keempat, selain menentukan asal pembelian bahan baku, para pengrajin kopi bubuk robusta di Bandar Lampung juga harus menentukan jenis bahan baku yang akan di beli. Karena jenis bahan baku yang digunakan akan berkaitan langsung dengan jenis atau varian produk akhir kopi bubuk robusta yang akan dihasilkan. Bagi para pengrajin kopi bubuk robusta jika ingin untuk menghasilkan varian produk kopi bubuk lanang, maka bahan baku *green bean* yang digunakan adalah *green bean* lanang. Jika akan memproduksi varian kopi bubuk *blend* (campuran), maka bahan baku yang di beli harus dua jenis, yaitu *green bean* jenis robusta dan *green bean* jenis arabika.

“Kopi *blend* itu campuran antara arabika dan robusta. Nyampurnya pada waktu sudah di *roasting*, ketika sudah jadi *roasted bean* kita aduk-aduk disitu ... mau kombinasi berapa dengan berapa ... biasanya 7:3, yaitu 7 robusta, 3 arabika” (M. Zaki Syaifulloh, *IKM Zack Coffee*)

Tahap *roasting* biji kopi

Menyangrai atau *roasting* merupakan proses menggoreng biji kopi (*green bean*) menggunakan alat tradisional atau modern, sehingga biji kopi ini siap untuk di giling (*grinder*) menjadi kopi bubuk. Proses *roasting* dilakukan oleh seorang yang umumnya di sebut ahli *roaster*. *Green bean* yang telah di *roasting* dinamakan *roasted bean*. Cara menyangrai dilakukan menggunakan dua alat, yaitu cara tradisional yang menggunakan kayu bakar atau kompor minyak tanah dan cara modern yang menggunakan mesin *roasting* menggunakan listrik atau gas elpiji. Hampir semua pelaku IKM kopi bubuk robusta di Bandar Lampung, khususnya yang menjadi mitra binaan Dinas Perindustrian dan menjadi anggota asosiasi SKBBL sudah memiliki mesin *roasting* listrik. Pelaku IKM kopi bubuk ini sebagian memiliki mesin *roasting* dari hibah dari Dinas Perindustrian dan sebagian hasil pembelian sendiri. Mesin *roasting* listrik ini sudah

dilengkapi dengan alat pengukur suhu, pengatur waktu, dan dengan kapasitas tertentu, seperti dijelaskan informan berikut ini.

“(Mesin, *penulis*) *roasting* kita ... pakai listrik dan pakai gas ... dengan kapasitas 3,5 kilo, durasinya 15 menit sudah matang. Kalau zaman dahulu bisa menggoreng waktunya 1 jam ... tidak ada temperaturnya, pengaturan apinya masih manual, pakai kompor” (A. Rasman, *IKM Kopi Gunung Betung*).

Terdapat lima jenis teknik warna dalam menggoreng atau *me-roasting green bean* yang di kenal dengan istilah *roast degree*, yaitu *light*, *light to medium*, *medium*, *medium to dark*, dan *dark*. Teknik *light roasting* menghasilkan *roasted bean* yang memiliki warna lebih cerah ketika di giling (*grinder*). Dalam teknik ini warna kehijauan *green bean* ketika di *roasting* masih tetap ada dan menghasilkan *roasted bean* yang masih memiliki unsur warna kecerahan. Teknik *medium roasting* menghasilkan *roasted bean* yang memiliki warna yang seimbang antara cerah dan gelap. Sedangkan teknik *dark roasting* menghasilkan *roasted bean* warna hitam pekat. Hasil olahan *dark roasting* merupakan hasil olahan yang paling banyak ditemukan di pasaran dalam bentuk kopi bubuk (*ground-roasted coffee*). Keahlian, keterampilan, dan ketepatan teknik menyangrai (Kementerian Perindustrian, 2017) dari seorang *roaster* ini merupakan salah satu penentu dalam menghasilkan mutu kopi bubuk (*ground-roasted coffee*) yang tinggi. Antar pelaku IKM kopi bubuk satu sama lain memiliki perbedaan dalam memilih teknik *roast degree*, dengan berbagai pertimbangan subjektif para pengrajin kopi bubuk, seperti dijelaskan oleh informan berikut ini.

“... saya di suhu 235 derajat, ... 2,5 bar tekanan gasnya, warna kopinya akan berubah dari hijau, kuning, dan akhirnya coklat. Saya menggunakan ... *midle to dark* ... untuk mencapai tingkat kopi yang sangat baik ... akan keluar aroma wangi kopi. Jadi kita harus punya standar ... Saya pernah jual yang *dark* itu untuk kualitas yang bungkusnya plastik” (Bobby Bachri, *IKM AKA Coffee*). “Untuk di Gunung Betung sendiri menggunakan metode *medium to dark*, ... antara 215 – 220 derajat Celcius” (A. Rasman, *IKM Kopi Gunung Betung*).

Perbedaan pemilihan teknik *roast degree* antar pengrajin kopi bubuk robusta ini berkaitan dengan pengaturan suhu, pengaturan tekanan, dan pengaturan waktu. Perbedaan ini juga dipengaruhi oleh penyesuaian karakteristik masing-masing *green bean*, adanya pemahaman para pengrajin kopi bubuk bahwa *green bean* akan mengeluarkan aroma wangi kopi melalui teknik dan suhu tertentu, adanya perbedaan selera penikmat kopi (*customer*), adanya perbedaan rasa dan aroma (*flavour*) kopi

bubuk yang diinginkan pengrajin kopi bubuk, dan tujuan dari *roasting* itu sendiri. Berdasarkan tujuannya, para pengrajin kopi bubuk ada yang memilih *roast degree* level *medium* misalnya karena kopi bubuk tersebut akan dipasarkan di kafe atau kedai yang harus di seduh menggunakan alat bantu *filter* (saringan), *V-sixteen* (V60), dan *Vietnam Drip*. Jika kopi bubuk tersebut akan dipasarkan dalam bentuk kopi ‘tubruk’ (kopi yang di seduh langsung, tanpa *filter*), maka *roast degree* yang akan di pilih adalah level *dark*. Terdapat juga *customer* kafe atau kedai yang menginginkan *roast degree* level *light*, karena menurut mereka salah satunya ada komponen asam klorogenat yang bisa digunakan untuk diet. Sehingga makin rendah *roast degree*-nya (*light – medium – dark*) maka asam klorogenatnya akan semakin banyak dan semakin baik untuk diet.

Tahap grinder kopi bubuk robusta

Proses penggilingan kopi bubuk dilakukan terhadap *roasted bean*, yaitu *green bean* yang sudah di *roasting*, menggunakan mesin *grinder* (Kementerian Perindustrian, 2017). Mesin giling ada yang menggunakan listrik dan ada yang menggunakan bahan bakar minyak (BBM), yaitu yang menggunakan mesin diesel berbahan bakar premium. Hasil proses penggilingan ini berupa kopi bubuk robusta (*ground-robusta coffee*). Salah satu teknik *grinder* yang baik adalah dengan mendinginkan terlebih dahulu *roasted bean*. Karena jika kita meng-*grinder roasted bean* yang masih panas, maka akan menimbulkan aroma yang kurang sedap pada kopi bubuknya, yaitu aroma seperti ‘*gosong*’. *Roasted bean* yang telah di *grinder* menjadi *ground-robusta coffee* berdasarkan level kelembutannya dibedakan menjadi tiga jenis yang berbeda, yaitu *fine*, *medium*, dan *coarse*. Alasan para pengrajin kopi bubuk robusta meng-*grinder* kopi bubuk dengan jenis kelembutan yang berbeda-beda ini karena disesuaikan dengan tujuan dan kegunaan yang berbeda dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen, seperti dijelaskan oleh informan berikut ini.

“Kelembutan kopi itu juga mempengaruhi untuk apa *background*-nya (tujuan-nya, *penulis*). Misalkan untuk seduhan ala V-60, itu level *grinder*-nya 5, agak kasar-kasar dikit. Kalau untuk kopi tubruk ... lebih halus dikit, lebih halus” (M. Zaki Syaifulloh, *pemilik IKM Zack Coffee*). “Beda keperuntukan ... kopi bubuk yang diminum dan di kemas ... pakai *fine*. Tapi untuk yang *medium* dan *coarse* ... untuk kebutuhan kafe ... pakai manual *brewing*, pakai alat lagi ... kayak pakai *V-Sixteen* (V-60), *Vietnam drip*, atau pakai *French press*” (Ahmad Afiq Abdillah, *pemilik Suway Cafe*).

Kopi bubuk dengan level kelembutan *fine* lebih banyak digunakan untuk kopi bubuk yang kemas dan di jual langsung ke konsumen (*end user*), karena dengan level kelembutan *fine* ini konsumen dapat menyeduhnya langsung oleh diri sendiri. Tujuan memproduksi level kelembutan *fine* untuk memudahkan konsumsi bagi konsumen dan sudah menjadi persepsi di masyarakat bahwa kopi bubuk itu harus halus (*fine*). Sebagian besar pelaku IKM kopi bubuk di Bandar Lampung memproduksi kopi bubuk dengan level kelembutan *fine*. Sedangkan kopi bubuk dengan level kelembutan *medium* dan *coarse* di produksi dengan tujuan lebih banyak di jual ke kafe-kafe. Karena untuk mengkonsumsi jenis kopi bubuk ini masih diperlukan proses penyeduhan menggunakan alat tertentu, misalnya teknik penyeduhan menggunakan *V-Sixteen* (V-60), *Vietnam drip*, atau *French press* agar dapat di konsumsi oleh konsumen akhir (*end user*).

Tahap *cupping* kopi bubuk robusta

Cupping merupakan proses mencoba atau ‘mencicipi’ rasa kopi bubuk (*ground-robusta coffee*) yang telah selesai di-*grinder*. Para pengrajin kopi bubuk melakukan *cupping* dengan cara mengambil *sample* secara acak dari produk kopi bubuk yang telah di *grinder* untuk di uji coba. Tujuan *cupping* untuk memastikan didapatkannya cita rasa kopi bubuk sesuai yang diinginkan. *Cupping* dilakukan sebelum semua *roasted bean* diputuskan untuk di *grinder* semua. Apabila cita rasa kopi bubuk hasil *cupping* tidak sesuai dengan yang diinginkan, maka tahapan pembuatan kopi bubuk harus dimulai dari awal lagi. Para pengrajin kopi akan mencari tahu faktor penyebabnya ketika hasil *cupping* tidak sesuai dengan yang diharapkan. Misalnya apakah terjadi ketidaksesuaian pada tahap pembelian bahan baku atautkah kesalahan pada saat tahap *roasting*. Setelah cita rasa kopi bubuk hasil *cupping* sesuai dengan yang diinginkan, selanjutnya *roasted bean* di *grinder* semua, seperti dijelaskan oleh informan berikut ini.

“*Cupping* itu uji cita rasa ... seandainya saya punya 100 kg *green bean* setelah digoreng atau di *roasting* maka ... tidak saya giling semua jadi kopi bubuk, tapi di uji coba dulu dengan di *cupping*. Kopi ini enak apa enggak. Setelah oke ... di giling semua jadi kopi bubuk *cupping* tidak menggunakan alat tertentu, tetapi cukup dirasakan saja” (Ahmad Afiq Abdillah, *pemilik Suway Cafe*). “Nah, untuk *fine* robusta itu sebelum kita putuskan menjadi bahan robusta harus kita *cupping* dulu ... Kita gunakan orang-orang yang memiliki kemampuan untuk meng-*cupping*, yang penting skornya di atas 80” (Mirhan, *pemilik IKM Kopi 49*).

Proses *cupping* ini bagi pelaku IKM kopi bubuk di Bandar Lampung merupakan salah satu upaya dalam rangka proses *quality control* (QC), proses uji kelayakan produk, ataupun proses uji kualitas produk mereka sendiri. Proses QC melalui *cupping* dilakukan tidak dengan menggunakan alat tertentu, tetapi cukup dirasakan sendiri oleh pemilik IKM atau dirasakan oleh SDM yang mereka tugasi melakukan proses *cupping* cita rasa kopi bubuk. Proses *cupping* juga biasa dilakukan oleh pihak lain (pihak ketiga) sebelum mereka memutuskan untuk membeli ataupun memasarkan kembali (*reseller*) produk IKM kopi bubuk di Bandar Lampung ini.

Produk akhir kopi bubuk robusta

Produk akhir yang dihasilkan oleh para pengrajin kopi bubuk pada IKM kopi bubuk di Bandar Lampung ada 9 jenis atau varian, yaitu kopi bubuk ‘biasa’ atau kopi bubuk tradisional, kopi bubuk petik merah, kopi bubuk lanang, kopi bubuk aneka herbal, kopi bubuk aneka rasa buah, kopi bubuk *blend* atau campuran, kopi bubuk luwak, kopi bubuk organik, dan kopi bubuk aroma *wine*. Produk akhir kopi bubuk ini disesuaikan dengan pilihan bahan baku yang digunakan, misal untuk bahan baku (*green bean*) kualitas ‘asalan’ dan yang di tambah campuran jagung atau beras pada saat menggoreng (*roasting*) akan menghasilkan kopi bubuk ‘biasa’, bahan baku petik merah (kopi *grade 1*) akan menghasilkan varian kopi bubuk petik merah, dan bahan baku kopi yang di tanam menggunakan metode olah tanam secara organik akan menghasilkan varian kopi bubuk organik. Contoh lainnya adalah bahan baku kopi lanang, yaitu biji kopi (*green bean*) yang dipilih hanya yang berbiji tunggal (monokotil) untuk menghasilkan varian kopi bubuk lanang.

Tahap *packing* kopi bubuk robusta

Tahap pengemasan (*packing*) kopi bubuk robusta merupakan tahap akhir dari pemrosesan kopi bubuk yang dilakukan oleh pelaku IKM kopi bubuk di Bandar Lampung. Proses *packing* kopi bubuk dilakukan secara sederhana, yaitu di timbang per *packing* menggunakan timbangan duduk manual atau timbangan duduk digital kecil kapasitas maksimum 5 kg. Proses perekatan *packing* dilakukan dengan alat bantu mesin listrik sederhana, yaitu perekat plastik *sealer*. Semua proses ini dilakukan oleh para pengrajin kopi bubuk secara manual dan bersifat padat karya. Berat per *packing* yang

umum di jual ke konsumen (*end user*) bervariasi mulai dari yang paling kecil, yaitu 30 gr hingga yang besar yaitu 1.000 gr. Berat per *packing* yang paling umum dan beredar di pasaran adalah antara 150 – 250 gr.

Secara umum bahan baku *packing* yang digunakan pelaku IKM kopi bubuk di Bandar Lampung ada dua, yaitu (a) *packing* yang berbentuk kantong dengan bahan baku dari plastik dan kertas atau campuran kertas dan plastik dilapisi *aluminium foil* pada bagian dalam kantong, dan (b) *packing* yang berbentuk kaleng atau botol atau kotak dengan bahan baku dari kaleng besi tipis, plastik mika, atau kertas dengan ukuran ketebalan tertentu sehingga lebih tahan robek atau '*penyok*'. *Packing* yang paling banyak beredar di pasaran adalah *packing* berbentuk kantong plastik dan kertas yang dilapisi *aluminium foil*. Sedangkan variasi *packing* yang digunakan ada enam, yaitu (i) kemasan tradisional, (ii) kemasan premium, (iii) kemasan *cup* atau *drip*, (iv) kemasan kaleng atau botol, (v) kemasan celup, dan (vi) varian berat. Kemasan tradisional merupakan *packing* kopi bubuk terbuat dari plastik atau kertas, di sablon pada salah satu atau kedua sisinya, hanya memiliki dua unsur warna yaitu hitam-putih, dan direkatkan menggunakan lem perekat atau mesin *sealer* plastik, seperti dijelaskan oleh informan berikut ini.

“Teman-teman semua (pelaku IKM kopi bubuk, *penulis*) menciptakan (*packing*, *penulis*) premium, ... untuk meningkatkan dan menaikkan produk mereka dari tampilan biasa yang cuma plastik sablon akhirnya pakai kemasan *packing* premium tadi. Untuk mempercantik dan menarik konsumen untuk membelinya” (Muhamad Ubaidillah, *pemilik Kafe Kopi Kita Aja*).

Kemasan premium merupakan kemasan yang terbuat dari kertas yang dilapisi *aluminium foil* pada bagian dalamnya, di-*printing* menggunakan mesin *printing* berwarna pada seluruh badan kemasan (*full colour*), memiliki teknologi lubang untuk mencium aroma kopi (*one way valve*) yang berasal dari dalam kemasan, dan memiliki teknologi penutup kemasan berbentuk *zipper* (penutup berbentuk klip). Kehadiran kemasan premium ini akan lebih menarik konsumen, dapat menjaga pangsa pasar, dan membuka pangsa pasar baru terutama untuk kalangan menengah ke atas.

Kemasan *cup* atau *drip* merupakan kemasan yang berbentuk gelas, berbahan baku plastik atau kertas dengan ketebalan tertentu sehingga tahan air dan tahan panas, dan umumnya disablon berwarna (*colour*). Kemasan kaleng atau botol merupakan kemasan berbahan baku dari kaleng besi tipis atau plastik mika berbentuk kaleng atau

botol dan dilengkapi penutup kepala pada kaleng atau botol. Kemasan celup merupakan kemasan kopi bubuk yang di buat seperti teh celup, di bungkus menggunakan kertas anti air dan berpori, serta memiliki benang gantungan pada tiap-tiap kemasan. Kemasan varian berat merupakan variasi isi dalam satuan gram dari tiap-tiap kemasan yang digunakan. Varian berat ini sangat bervariasi mulai dari yang paling kecil, yaitu 30 gr yang biasanya digunakan pada kemasan celup hingga yang paling besar, yaitu 1.000 gr yang biasanya digunakan pada kemasan kaleng besi tipis.

KESIMPULAN

Berbagai hasil penelitian telah menunjukkan peran penting keberadaan UMKM dan juga IKM bagi perekonomian. IKM juga media hilirisasi dan pengolahan produk perkebunan kopi hingga produk tersebut siap untuk di konsumsi oleh pengguna akhir. Proses pengolahan kopi bubuk oleh para pengrajin kopi bubuk robusta dilakukan dalam enam tahapan, yaitu pembelian bahan baku *green bean* dan jenis bahan baku, penyangraian (*roasting*), penggilingan (*grinder*), uji kualitas (*cupping*), produk akhir kopi bubuk, dan pengemasan (*packing*). Bahan baku dapat berasal dari Bandar Lampung maupun dari luar Bandar Lampung. Proses *roasting* umumnya sudah dilakukan menggunakan mesin listrik atau gas elpiji. Hal yang sama dilakukan untuk proses grinder yang sudah menggunakan listrik atau mesin diesel menggunakan BBM. Proses *cupping* atau *quality control* dilakukan tidak dengan menggunakan alat tertentu, tetapi cukup dirasakan sendiri oleh pemilik IKM atau dirasakan oleh SDM yang mereka tugasi melakukan proses *cupping* cita rasa kopi bubuk. Produk akhir yang dihasilkan oleh para pengrajin kopi bubuk telah menghasilkan 9 jenis atau varian kopi bubuk robusta. Berat per *packing* kopi bubuk robusta yang paling umum dan beredar di pasaran adalah antara 150 – 250 gr.

SARAN

Para pengrajin kopi bubuk robusta telah melakukan pemrosesan hingga menghasilkan kopi bubuk robusta yang telah di kemas (*packing*) dalam berbagai varian produk dan varian bentuk kemasan. Selanjutnya perlu dilakukan penelitian lanjutan yang mendalam tentang teknik memasarkan produk IKM kopi bubuk robusta di Bandar Lampung.

DAFTAR PUSTAKA

- Aufar, Y., & Kaloka, T. P. (2022). Robusta coffee leaf diseases detection based on MobileNetV2 model. *International Journal of Electrical and Computer Engineering*, 12(6), 6675–6683. <https://doi.org/10.11591/ijece.v12i6.pp6675-6683>
- BPS, 2019c. *Potensi Peningkatan Kinerja Usaha Mikro Kecil Provinsi Lampung*. Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. <https://lampung.bps.go.id/subject/35/usaha-mikro-kecil.html#subjekViewTab4>, diakses pada 16/09/2020.
- BPS. 2020. *Kota Bandar Lampung Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung. <https://bandarlampungkota.bps.go.id/publication/2020/04/27/16898137d0f2c7ab696db3d8/kota-bandar-lampung-dalam-angka-2020.html>, di akses pada 01/12/2020.
- BPS. (2021). Statistik Kopi Indonesia 2021. *Badan Pusat Statistik*, 13(1), 104–116. <https://www.bps.go.id/publication/2022/11/30/bb965eef3b3c7bbb8e70e9de/statistik-kopi-indonesia-2021.html>
- Byrareddy, V., Kouadio, L., Mushtaq, S., & Stone, R. (2019). Sustainable production of robusta coffee under a changing climate: A 10-year monitoring of fertilizer management in coffee farms in Vietnam and Indonesia. *Agronomy*, 9(9), 1–19. <https://doi.org/10.3390/agronomy9090499>
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *Research Design Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. SAGE Publications, Inc.
- Eisenhardt, K. M. (1989). Building Theories from Case Study Research. *Academy of Management Review*, 14(4), 532–550. <https://doi.org/10.5465/amr.1989.4308385>
- Hafif, B., Herman, M., Syafaruddin, & Nazir, N. (2020). Productivity improvement of smallholder coffee plantation to prevent the expansion of the plantation into protected forest. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 10(4), 1737–1742. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.10.4.11204>
- Happyana, N., Syah, Y. M., & Hakim, E. H. (2022). Discrimination of Metabolite Profiles of Gayo Roasted Arabica and Robusta Coffees. *Molekul*, 17(1), 98–106. <https://doi.org/10.20884/1.jm.2022.17.1.5603>
- Huang, J. C. C., Rustiati, E. L., Nusalawo, M., & Kingston, T. (2019). Echolocation and roosting ecology determine sensitivity of forest-dependent bats to coffee agriculture. *Biotropica*, 51(5), 757–768. <https://doi.org/10.1111/btp.12694>
- ICEA. (2023). *Areal dan Produksi*. Indonesia Coffee Exporters Association. <http://gaeki.or.id/areal-dan-produksi/>
- ICO. (2023). World coffee production. *International Coffee Organization*. https://www.ico.org/trade_statistics.asp?section=Statistics

- Ihsaniyati, H., Setyowati, N., & Pardono. (2022). Factors Motivating the Adoption of Geographical Indication-Based Quality Standards Among Robusta Coffee Farmers in Indonesia. *International Journal of Business and Society*, 23(1), 207–225. <https://doi.org/10.33736/ijbs.4609.2022>
- Jeszka-Skowron, M., Sentkowska, A., Pyrzyńska, K., & De Peña, M. P. (2016). Chlorogenic acids, caffeine content and antioxidant properties of green coffee extracts: influence of green coffee bean preparation. *European Food Research and Technology*, 242(8), 1403–1409. <https://doi.org/10.1007/s00217-016-2643-y>
- Joo, J., Eom, M. T. I., & Shin, M. M. (2017). Finding the missing link between corporate social responsibility and firm competitiveness through social capital: A business ecosystem perspective. *Sustainability (Switzerland)*, 9(5), 1–22. <https://doi.org/10.3390/su9050707>
- Kementerian Perindustrian. 2017. *Peluang Usaha IKM Kopi*. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.
- Li, X., Zhang, X., Tan, L., Yan, H., & Yuan, Y. (2020). Heat-induced formation of N,N-dimethylpiperidinium (mepiquat) in Arabica and Robusta coffee. *Journal of Food Science*, 85(9), 2754–2761. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15381>
- Maysarah, H., Sari, I., Faradilla, M., & Kwok, K. (2020). Formulation of effervescent granule from robusta green coffee bean ethanolic extract (*coffea canephora*). In *Journal of Pharmacy and Bioallied Sciences* (Vol. 12, Issue 6, pp. S743–S746). ncbi.nlm.nih.gov. https://doi.org/10.4103/jpbs.JPBS_258_19
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis*. SAGE Publications, Inc.
- Nurmala, N., Damayanti, D., & Yuniarti, E. 2019. Pengaruh Faktor Keuangan dan Non Keuangan pada Keberhasilan UMKM di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah ESAI Volume 13, No. 1, Januari 2019, pp. 27-37*. DOI: <http://dx.doi.org/10.25181/esai.v13i1.1153>.
- Pangestika, I. W., Susilowati, A., & Purwanto, E. (2021). Genetic diversity of *coffea canephora pierre ex a. Froehner* in temanggung district, indonesia based on molecular marker rapd. *Biodiversitas*, 22(11), 4775–4783. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d221109>
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research and evaluation methods: Theory and practice; Fourth Edition*. In *SAGE Publications, Inc.* (p. 832).
- Qosimah, D., Rosyidi, D., Radiati, L. E., Amri, I. A., Prasetyo, D., Permata, F. S., & Anisa, A. K. (2021). Green *Coffea robusta* (*Coffea canephora*) from Lampung Province effect toward free radicals in chickens infected with *Salmonella enteritidis* bacteria. *Open Veterinary Journal*, 11(1), 61–69. <https://doi.org/10.4314/ovj.v11i1.10>
- Riandani, A. P., Prangdimurti, E., & Herawati, D. (2022). Profiling the chemical and sensory properties of cascara beverages from different locations in Indonesia. *Food*

Research, 6(4), 388–398. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(4\).520](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(4).520)

- Sarvina, Yeli, June, T., Sutjahjo, S. H., Nurmalina, R., & Surmaini, E. (2023). Projection of Robusta Coffee's Climate Suitability for Sustainable Indonesian Coffee Production. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 18(4), 1069–1078. <https://doi.org/10.18280/ijstdp.180409>
- Sinaga, A. S. R. M., Putra, R. E., & Girsang, A. S. (2022). Prediction measuring local coffee production and marketing relationships coffee with big data analysis support. *Bulletin of Electrical Engineering and Informatics*, 11(5), 2764–2772. <https://doi.org/10.11591/eei.v11i5.4082>
- Suhandy, D., & Yulia, M. 2019. *Uji Keaslian Kopi Spesialti Indonesia Menggunakan UV-Visible Spectroscopy dan Metode Kemometrika*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Tambunan, T.T.H. 2007. Entrepreneurship Development: SMEs In Indonesia. *Journal of Developmental Entrepreneurship Vol. 12, No. 1 (2007): 95–118*. <https://doi.org/10.1142/S1084946707000575>
- Tambunan, T.T.H. 2008. SME Development, Economic Growth, And Government Intervention In A Developing Country: The Indonesian Story. *Journal International Entrepreneur (2008) 6:147–167*. <https://link.springer.com/article/10.1007/s10843-008-0025-7>
- Tambunan, T.T.H. 2011a. Development of Micro, Small and Medium Enterprises and Their Constraints: A Story from Indonesia. *Gadjah Mada International Journal of Business Vol. 13, No. 1 (January - April 2011): 21 – 43*. <https://doi.org/10.22146/gamaijb.5492>
- Tambunan, T.T.H. 2011b. Development Of Small And Medium Enterprises In A Developing Country: The Indonesian Case. *Journal of Enterprising Communities: People and Places in the Global Economy, Vol. 5 Iss 1 pp. 68 – 82*. <https://doi.org/10.1108/17506201111119626>