



## **FERMENTASI ANAEROB UNTUK MEMPERTAHANKAN KONSISTENSI CITA RASA KOPI DESA OROGADING BULUKUMBA**

**Iswanto<sup>1</sup>, Siti Halimah Larekeng<sup>2</sup>, Saidil<sup>3</sup>, Rifqah Rahayu<sup>4</sup>,**

**Yogi Anang Budiman<sup>5</sup>, Surya Muh. Furqan Rayu<sup>6</sup>**

Program Studi Rekayasa Kehutanan, Fakultas Kehutanan, Universitas Hasanuddin<sup>1,2,3,5,6</sup>

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin<sup>4</sup>

Email Korespondensi: [eiswanto11@gmail.com](mailto:eiswanto11@gmail.com)✉

### **Info Artikel**

#### **Histori Artikel:**

##### **Masuk:**

08 November 2024

##### **Diterima:**

03 Desember 2024

##### **Diterbitkan:**

04 Desember 2024

#### **Kata Kunci:**

Fermentasi;

Kopi;

Cita rasa.

### **ABSTRAK**

Desa Oro Gading, Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan, Indonesia, merupakan sentra produksi kopi dengan luas 533,0 Ha dan populasi sekitar 1.403 penduduk. Meskipun kaya akan sumber daya alam, petani kopi di Desa Oro Gading menghadapi tantangan serius seperti keterbatasan pengetahuan dan fasilitas pengolahan kopi yang memadai, pendapatan stagnan, dan cacat produksi. Program pemberdayaan petani kopi dirancang untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk kopi melalui fermentasi anaerob kopi. Dengan meningkatkan pengetahuan petani, diharapkan masyarakat dapat menghasilkan biji kopi berkualitas tinggi, meningkatkan pendapatan ekonomi, dan meningkatkan kesejahteraan di Desa Oro Gading. Metode pelaksanaan kegiatan ini dimulai dari penyuluhan interaktif, demonstrasi langsung, praktik langsung, dan dilakukan evaluasi hasil. Hasil implementasi program diikuti dengan jumlah peserta 20 orang terdiri 63,64% Perempuan dan 36,36% laki-laki. Pada program ini tingkat pengetahuan masyarakat mengalami peningkatan dengan adanya materi dan praktik langsung sehingga mendukung dan merangsang motivasi masyarakat untuk mengembangkan kopi bercita rasa tinggi hasil fermentasi anaerob di desa Orogading. Hal ini sejalan dengan beberapa tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs) yang tertuang pada poin 1 dan 12 dalam peningkatan komoditi pertanian berbasis varietas lokal.

*This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.*



## **PENDAHULUAN**

Desa Oro Gading yang terletak di kecamatan Kindang, Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan, Indonesia, memiliki luas 533,0 Ha yang terdiri dari empat dusun, yaitu Dusun Pattalassang, Dusun Oro, Dusun Bajiminasa, dan Dusun Matilu. Meskipun hanya berjarak 37 Km dari ibukota kabupaten, desa ini tetap tergolong sebagai wilayah pedesaan yang mempertahankan identitasnya yang khas. Kondisi geografisnya yang terletak di daerah pegunungan yang tanahnya subur dan ditumbuhi oleh beragam jenis pohon, sehingga menjadi pusat kehidupan masyarakat yang menggantungkan mata pencaharian pada sektor pertanian dan perkebunan. Potensi alam yang dimiliki oleh desa ini menjadi latar belakang bagi mayoritas penduduknya untuk menggeluti profesi sebagai petani. Namun, meskipun memiliki kekayaan sumber daya alam yang besar khususnya kopi, petani di Desa Oro Gading menghadapi tantangan serius terutama dalam hal pengetahuan dan fasilitas pengolahan kopi yang tidak memadai untuk dapat bersaing di pasar kopi yang semakin kompetitif.

Populasi petani kopi di Oro Gading cukup besar, tetapi pendapatan mereka masih belum mencukupi kebutuhan sehari-hari dengan harga jual kopi yang stagnan sekitar Rp. 120.000 / Kg. Hal tersebut terjadi akibat produk yang dihasilkan tidak bervariasi dari segi rasa sehingga kendala ini harus diatasi untuk meningkatkan daya saing produk. Bagi seorang penikmat kopi, cita rasa sangatlah penting

untuk dapat dibandingkan dan dibedakan yang memiliki aroma dan rasa yang khas terbaik (Rahman et al., 2024). Kurangnya pengetahuan dan inisiatif dalam meningkatkan kualitas rasa kopi menjadi penghambat utama dalam menemukan solusi yang tepat. Melihat semua rangkaian permasalahan tersebut terlihat bahwa solusi konkret sangat diperlukan untuk mengatasi permasalahan ini. Pendampingan masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam proses pengolahan kopi dengan metode anaerob agar kualitas biji kopi yang dihasilkan mencapai konsistensi pada cita rasa dan kompleksitas rasa kopi. Langkah inovatif ini, diharapkan produk kopi dari petani di Desa Oro Gading dapat menjadi daya tarik bagi pasar pecinta kopi, memberikan peluang untuk menetapkan harga yang lebih tinggi dan mengangkat taraf ekonomi Masyarakat sehingga berpotensi menciptakan kondisi kesejahteraan yang lebih baik dalam jangka panjang.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **1. Tahap Persiapan Kegiatan**

Pertemuan secara luring bersama mitra yaitu Kepala Desa dan petani kopi di Desa Orogading, Kabupaten Bulukumba untuk melakukan koordinasi awal persiapan implementasi program. Tim berfokus pada identifikasi masalah yang dihadapi petani kopi terkait dengan cita rasa kopi yang dihasilkan dan kebutuhan alat dan bahan yang dibutuhkan termasuk ruang pertemuan, pengeras suara, dan *power point* yang dibutuhkan saat pelatihan.

### **2. Implementasi Program**

Metode yang akan digunakan dalam mengimplementasikan program ini terdiri dari penyuluhan interaktif, demonstrasi langsung, dan praktik langsung bersama mitra dalam pembuatan fermentasi kopi dengan metode anaerob. Pemberian materi dilaksanakan selama 90 menit, demonstrasi yang dilakukan dengan menyediakan buku saku untuk peserta, dan setelah itu praktik bersama yang melibatkan pemateri dan masyarakat dalam membuat langsung alat fermentasi.

### **3. Evaluasi hasil**

Setelah implementasi dilakukan tahapan selanjutnya adalah melakukan evaluasi hasil. Hal ini dilakukan dengan memberikan survey *pre* dan *post-test* yang berisi tentang pertanyaan nama, umur, pekerjaan, dan pengetahuan proses pengolahan kopi untuk mengukur tingkat ketercapaian tujuan pelaksanaan program pengabdian kepada Masyarakat Desa Orogading dan mengidentifikasi hal-hal yang potensial perlu dikembangkan ke depan melalui wawancara dan dokumentasi.

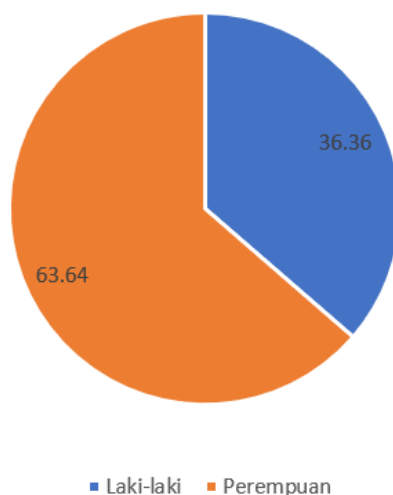
## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Keadaan Umum Lokasi**

Desa Orogading merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Kindang, Kabupaten Bulukumba, Desa tersebut memiliki empat dusun di antaranya Bajiminasa, Oro, Pattallasang, dan Dusun Matilu. Masyarakat Desa Orogading sebagian besar mengelola lahannya dengan menanam jenis-jenis komoditi yang bernilai ekonomi seperti cengkeh, padi, nilam, dan kopi. Komoditi tersebut merupakan sumber penghasilan utama Masyarakat yang bekerja sebagai petani di Desa Orogading. Kopi yang dihasilkan oleh masyarakat tersebut sebagian besar hanya untuk konsumsi pribadi, dan sisanya akan di jual dalam bentuk biji kopi.

### **2. Implementasi Kegiatan**

Pada program fermentasi kopi metode anaerob langkah utama yaitu implementasi program. Langkah awal yang dilakukan oleh tim yaitu melakukan koordinasi dengan pihak pemerintah desa Oro gading perihal menyampaikan maksud dan tujuan, rencana waktu pelaksanaan. Selain itu, memastikan bahwa pemerintah mengakomodir kegiatan tersebut dengan menghimbau Masyarakat khususnya petani kopi untuk hadir sehingga implementasi program dapat terlaksana dengan baik. Adapun peserta yang hadir dalam kegiatan ini dapat dilihat pada gambar 1 berikut.



**Gambar 1.** Distribusi Jenis Kelamin Peserta Pelatihan

Peserta yang hadir dalam kegiatan pendampingan fermentasi kopi dengan metode anaerob didominasi oleh perempuan sebesar 63.64% dengan rentang umur 24-39 tahun. Adapun sisanya 36.36% merupakan peserta laki-laki berumur 30 - 46 tahun. Usia para peserta ini masih dalam masa produktif (Gambar 1). Febianti et al. (2023) menjelaskan usia produktif sebagai tenaga kerja adalah 15-60 tahun, pada kategori usia produktif ini akan sejalan dengan peningkatan produktivitas kerja.

Pemberian materi dilakukan selama kurang lebih 90 menit untuk memberikan materi tentang kelebihan produk kopi hasil fermentasi dan tahapan-tahapan pembuatan alat fermentasi dengan metode anaerob sehingga memiliki cita rasa yang khas. Pemberian materi diperlukan peserta untuk menunjang pengetahuan yang lebih mendalam sehingga menjadi dasar untuk terampil (Wardahni et al., 2015). Adapun pelatihannya dilakukan secara *hands on* oleh peserta yang didampingi langsung dosen dan mahasiswa (Gambar 2 dan 3).



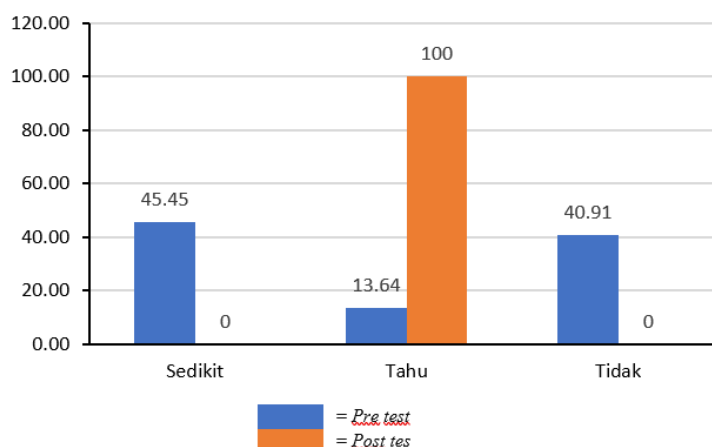
**Gambar 2.** Pemberian Materi PKM



**Gambar 3.** Praktik Pembuatan Tabung Fermentasi

Tahapan pembuatan alat fermentasi dengan metode anaerob dimulai dari sortasi biji kopi, perendaman, *pulping*, fermentasi anaerob, pencucian, *hulling*, dan penjemuran. Proses fermentasi kopi melibatkan langkah-langkah khusus antara biji kopi, mikroorganisme, dan oksigen sehingga produk akhirnya memiliki cita rasa kopi seperti kopi *wine*. Selain itu, metode fermentasi juga meningkatkan kompleksitas rasa, menghasilkan profil rasa yang lebih dalam dan beragam, termasuk aroma buah, bunga, coklat, dan bahkan aroma rempah-rempah (Faza dan Maligan, 2023). Pada pelaksanaannya Masyarakat sangat antusias dan tertarik untuk pengembangan produk kopi fermentasi, sebab selama ini Masyarakat hanya mengolah kopi secara tradisional yaitu dengan menjemur di bawah sinar matahari langsung tanpa melalui tahapan proses fermentasi anaerob. Gambar 2 menunjukkan saat pengenalan

alat-alat fermentasi sederhana yang dapat dibuat secara mandiri oleh Masyarakat dengan memanfaatkan peralatan yang mudah diperoleh.



Gambar 4. *Pre-test* dan *Post-test* Implementasi Program

Masyarakat Desa Orogading yang hadir pengabdian sebanyak 20 orang. Sebelum pemberian materi, dilakukan *pre-test* untuk mengukur pengetahuan masyarakat tentang fermentasi kopi metode anaerob, hasilnya sebanyak 45,45% sedikit tahu dan 40,91% tidak tahu terkait fermentasi kopi ini, baik secara teori maupun praktik fermentasi kopi. Namun terdapat kelompok masyarakat yang telah mengetahui metode fermentasi anaerob yaitu 13,64%. Setelah seluruh rangkaian kegiatan implementasi, maka dilakukan evaluasi melalui *post-test* kepada Masyarakat. Hasil evaluasi program menunjukkan kenaikan pengetahuan masyarakat yang signifikan sebesar 100%.

Selama proses implementasi program ditemukan beberapa hal yang menjadi hambatan pengolahan kopi masyarakat, seperti pengolahan ceri kopi hanya secara tradisional. Proses tersebut berupa teknik petik asalan atau tanpa sortasi yang disebabkan kurangnya pengetahuan terkait pengolahan pasca panen kopi. Kendala lainnya yaitu alat yang dimiliki sangat terbatas dan bergantung pada cuaca untuk proses pengeringan ceri kopi.

## PENUTUP

Tingkat pengetahuan masyarakat mengalami peningkatan 100% dengan adanya materi dan praktik langsung sehingga mendukung dan merangsang motivasi untuk mengembangkan kopi bercita rasa tinggi hasil fermentasi anaerob di desa Orogading. Hal ini sejalan dengan beberapa tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) dalam peningkatan komoditi pertanian berbasis varietas lokal khususnya pada poin 1 tentang tanpa kemiskinan dan 12 konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab. Upaya peningkatan perekonomian masyarakat dari produk kopi akan sangat meningkat jika diimbangi dengan ketersediaan pasar dan dukungan pemerintah daerah melalui penyediaan alat atau teknologi pengolahan kopi dalam skala industri.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Hasanuddin yang telah memberikan dukungan dan Pemerintah Desa Orogading, Kecamatan Kindang, Kabupaten Bulukumba

## DAFTAR PUSTAKA

- Faza, M. D. H., dan Maligan, J. M. 2023. Kajian Pustaka: teknologi fermentasi kopi anaerobic dengan metode karbonik maserasi. *Prosiding seminar nasional teknologi pangan*, VIII: 1-6.
- Febianti, A, Shulthoni, M, Masrur, M, Safi'I, MA. 2023. Pengaruh Tingkat Pendidikan, umur, jenis kelamin, dan pengalaman kerja terhadap produktivitas kerja di Indonesia. *Jurnal Sahmiyya*, 2 (1): 198-204.
- Rahman, T., Susanti, R., Wulansari, N, R., dan Azwar, H. 2024. Analisis citarasa kopi di titik coffee Kota Padang. *Jurnal kajian pariwisata dan perhotelan*. 1 (3): 82-87.
- Wardhani C. H, Sumartono, Makmur. 2015. Manajemen penyelenggaraan program pelatihan Masyarakat (studi di balai besar pemberdayaan Masyarakat dan Desa Kementerian dalam negeri di Malang). *Wacana*, 18 (1): 21-30.