

**PENDAMPINGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA KOPI BUBUK
SANGRAI DI KECAMATAN TUREN KABUPATEN MALANG**

Mokh Rum¹⁾, Burhan²⁾

¹⁾Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo

²⁾Program Studi Teknolgi Industri Pertanian Universitas Trunojoyo
me.arrumy@gmail.com

Received 27-August-2017, Publish 01-October-2017

PENDAHULUAN

Industri rumah tangga (IRT) merupakan bagian dari usaha kecil yang memiliki potensi strategis untuk menopang ekonomi rumah tangga karena modal usaha yang dibutuhkan relatif kecil, teknologi yang digunakan bersifat sederhana namun tepat guna dan mampu memberikan pendapatan yang kontinyu. Salah satu IRT yang berkembang di Kabupaten Malang adalah IRT kopi bubuk, dikarenakan di Kabupaten Malang merupakan salah satu sentra perkebunan kopi di Jawa Timur. Berdasarkan luas area pengembangan kopi robusta di Jawa Timur, luas terbesar berada di Kabupaten Malang.

Kopi sangrai merupakan salah satu produk yang memiliki potensi untuk dikembangkan, karena permintaan pasar untuk kopi sangrai cukup besar, karena dapat dijadikan salah satu alternatif produk unggulan kabupaten Malang dan memiliki potensi ekspor. Selama ini permintaan kopi bubuk sangrai oleh pengusaha warung kopi juga cukup besar, karena citarasa dan aroma kopi bubuk sangrai lebih enak dibanding kopi bubuk dengan penggorengan biasa. Kualitas bubuk kopi sangat ditentukan oleh proses penyangraian. Proses ini merupakan tahapan pembentukan aroma dan citarasa khas kopi dari dalam biji kopi dengan perlakuan pemanasan. Biji kopi secara alami mengandung senyawa organik, aroma dan citarasa

yang khas. Kelemahan sistem penggorengan secara konvensional tidak optimal dalam membentuk karakteristik kopi robusta, sehingga dibutuhkan teknologi penyangraian biji kopi (Mulato, 2002). Untuk mengoptimalkan proses penyangraian biji kopi digunakan mesin penyangrai. Secara sederhana desain penyangrai baik model batch maupun Continuous yaitu berupa drum horizontal yang dapat berputar (Ciptadi dan Nasution, 1985).

Salah satu IRT yang melaksanakan aktifitas usaha adalah IRT. Bunga Kopi dan IRT. Harum Sari yang berlokasi Di Desa Talangsuko Kecamatan Turen Kabupaten Malang. Posisi usaha yang tidak jauh dari sentra perkebunan kopi Kecamatan Dampit dan Tirtoyudo menjadikan kedua IRT ini tidak pernah mengalami kesulitan dalam memperoleh biji kopi sebagai bahan utama.

Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh kedua IRT tersebut adalah rendahnya mutu produk yang disebabkan oleh penggunaan teknologi produksi yang konvensional dan minimnya pengetahuan akan teknologi produksi kopi bubuk. Kurangnya modal usaha dan pangsa pasar yang rendah berdampak pada rendahnya skala usaha kedua IRT. Selain itu belum dilakukannya teknologi pengemasan produk mengakibatkan performance produk kurang menarik. Dari aspek

manajemen juga belum dilakukan manajemen usaha yang baik.

Bertitik tolak dari permasalahan di atas diperlukan pendampingan program yang intensif, agar usaha yang dikelola oleh IRT memberikan kontribusi yang lebih besar terhadap ekonomi rumah tangga. Model pendampingan usaha kecil pada umumnya ada dua tipe, yaitu model top down, yaitu sebuah upaya terencana untuk memberikan pelayanan dan fasilitas sosial berupa kebijakan pembinaan yang dikendalikan langsung dari pusat (pemberi program) dan model button up yaitu sebuah model pendekatan yang bertumpu pada partisipasi pengusaha kecil dalam mengenali permasalahan, mencari alternatif pemecahan masalah dan langkah-langkah strategis dalam bisnis (Budiman, 2000). Program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) dapat dilakukuan melalui model pemberdayaan masyarakat secara partisipatif dengan menjadikan pelaku usaha sebagai subjek utama.

Artikel ini berupaya menyajikan hasil pendampingan tim IbM Universitas Trunojoyo Madura pada program IbM Industri Rumah Tangga Kopi Bubuk Sangrai di Desa Talangsuko Kecamatan Turen Kabupaten Malang. Target luran dari program IbM ini adalah terimplementasikannya teknologi tepat guna berupa mesin sangrai biji kopi dan mesin penepung sehingga terjadi peningkatan kualitas produk dan skala usaha mitra. Selain itu melalui perbaikan kemasan diharapkan penampilan (performance) produk lebih menarik. Dengan peningkatan ketrampilan pengusaha, maka kualitas kopi bubuk sangrai lebih baik dan varian produk juga lebih bervariasi.

METODE PENELITIAN

Untuk mencapai target luaran (output) pada program IbM ini dilaksanakan melalui beberapa kegiatan, diantaranya;

(a). sosialisasi program IbM, (b). pelatihan pengoperasian alat produksi, (c). pelatihan produksi kopi bubuk sangrai dan (d). pelatihan pengemasan (e). pelatihan pemasaran dan manajemen usaha, dan (f). Pendampingan pemasaran dan manajemen usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pengoperasian mesin produksi kopi bubuk sangrai

Tujuan dari pelatihan ini adalah peningkatan ketrampilan mitra IbM dalam mengoperasikan mesin sangrai dan mesin penepung (disk mill). Dalam pelatihan ini juga dilakukan simulasi perbaikan mesin, jika mengalami kemacetan atau kerusakan kecil. Harapannya mitra IbM dalam memperbaiki mesin produksi meningkat. Disamping itu, mitra IbM memiliki kemandirian untuk menyikapi permasalahan produksi. Dalam pelatihan ini juga dijelaskan tentang Standar Operasional Prosedur (SOP) penggunaan mesin sangrai dan mesin penepung biji kopi.

Pelatihan produksi kopi bubuk sangrai

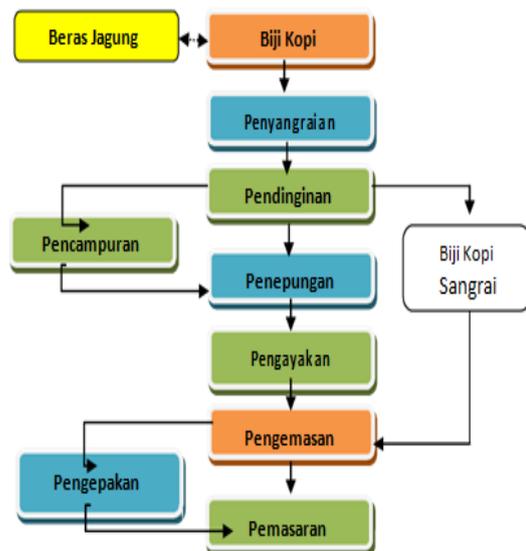
Tujuan dari pelatihan ini adalah mitra IbM memiliki pengetahuan dan ketrampilan teknis tentang manajemen produksi kopi bubuk sangrai, meliputi: pemilihan bahan baku, proses penyangraian, dan proses penggilingan kopi.

Bahan baku yang dipilih oleh mitra IbM merupakan jenis kopi robusta, karena memiliki cita rasa yang khas dan mudah didapat di Kecamatan Turen dan Dampit Kabupaten Malang. Setelah dilakukan pembersihan dan pengeringan menggunakan sinar matahari selama 2x12 jam dan kopi telah kering, baru diproses menggunakan mesin sangrai.

Penyangraian bertujuan untuk menghasilkan aroma biji kopi yang khas dan warna kopi sesuai dengan selera

konsumen/permintaan pasar. Suhu yang digunakan pada penyangraian sekitar 180-250°C. Aktifitas penyangraian akan merubah warna dan struktur biji kopi. Untuk kopi murni konsumen cenderung menyukai warna biji kopi kecoklatan, sedangkan untuk kopi campur (tidak murni) konsumen lebih menyukai warna kehitaman. Selain suhu, lama waktu pemrosesan juga menentukan kematangan dan warna biji kopi. Pada suhu 200°C dengan kapasitas produksi maksimal 10 kg, dibutuhkan waktu 40-60 menit agar kopi matang sempurna. Proses penyangraian akan mengubah bentuk kimia dan fisik dari biji kopi menjadi produk kopi hasil sangrai (Siswoputranto, 1992). Tanda kopi telah matang sempurna apabila biji kopi sudah mudah pecah apabila ditekan atau digigit.

Berikut diagram alir produksi kopi sangrai:



Gambar 1. Diagram alir proses produksi kopi sangrai

Proses penggilingan atau penepungan biji kopi menjadi bubuk, yaitu dengan menggunakan mesin penepung (*Disk Mill*). Penggilingan adalah proses pemecahan (penggilingan) butir-butir biji kopi yang telah megalami proses penyangraian untuk mendapatkan kopi bubuk yang berukuran maksimum 75 mesh. Aroma dan cita rasa kopi bubuk

ditentukan juga oleh ukuran kehalusan butir-butir (partikel) bubuk kopi, semakin kecil aroma dan cita rasanya semakin terasa, karena sebagian besar partikel-partikel kopi bisa larut dalam air pada saat diseduh (Najiyati dan Danarti, 1997).



Gambar 2. Pendampingan produksi kopi sangria

Pelatihan pengemasan produk

Tujaun pelatihan pengemasan adalah untuk meningkatkan performance produk kopi bubuk sangrai dan meningkatkan ketrampilan mitra IBM dalam aktifitas pengemasan produk. Pendampingan diawali dengan melakukan desain merk dan model kemasan produk. Selanjutnya mitra IBM dan peserta pelatihan melakukan praktek pengemasan kopi bubuk sangrai dengan hand sealer.



Gambar 3. Pendampingan pengemasan produk

Pendampingan pemasaran dan manajemen usaha

Tujuan dilaksanakan pendampingan pemasaran dan manajemen usaha adalah mitra program IbM memiliki pengetahuan dan ketrampilan teknis tentang manajemen pemasaran dan manajemen usaha. strategi dasar yang harus dilakukan oleh pengusaha kecil diantaranya; strategi perbaikan dan pengembangan produk secara kontinyu (terus menerus), strategi harga yang bersaing, promosi dan pelayanan kepada konsumen. Pada kegiatan pendampingan, mitra IbM diajak untuk melakukan analisis kelayakan usaha kopi sangrai. Analisis ini dijadikan dasar dalam menentukan harga penjualan dan pertimbangan dalam pengambilan keputusan bisnis.

Dari tabel 1 dan tabel 2 dibawah ini dapat dijelaskan sebagai berikut:

- a) total biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebesar Rp.330.000/proses produksi untuk kopi bubuk murni dan Rp.361.000/proses produksi untuk kopi bubuk campur.
- b) harga jual kopi bubuk murni Rp.85.000/kg dan kopi bubuk campur Rp.50.000/kg. Penentuan harga jual didasarkan atas biaya produksi dan kondisi persaingan di pasar.

- c) penerimaan yang diperoleh pengusaha sebesar Rp.765.000/proses produksi untuk kopi bubuk murni dan Rp.600.000/proses produksi untuk kopi bubuk campur.
- d) pendapatan yang diperoleh pengusaha sebesar Rp.435.000/proses produksi untuk kopi bubuk murni dan Rp.2390.000/proses produksi untuk kopi bubuk campur.
- e) tingkat keuntungan produk kopi bubuk murni sebesar 2,31 dan kopi bubuk campuran sebesar 1,66. Dari indikator R/C ratio (perbandingan penerimaan dengan biaya) maka kedua produk tersebut dikatakan layak untuk dilaksanakan, karena R/C ratio > 1.
- f) keuntungan per kilogram sebesar Rp.43.5000 untuk kopi bubuk murni dan Rp.23.900 untuk kopi bubuk campur.

Kegiatan pendampingan usaha dan pemasaran dalam kegiatan IbM juga melibatkan dua orang mahasiswa sebagai tenaga pendamping. Tenaga Pendamping mendampingi mitra program untuk mempromosikan produknya pada warung kopi dan Pusat Oleh-oleh di sekitar Kecamatan Turen. Menurut Glendoh, Sentot H (2001) pendampingan pemasaran bertujuan untuk meningkatkan kemampuan manajemen dan teknik pemasaran, mengembangkan lembaga pemasaran dan jaringan distribusi, menyediakan tenaga konsultan pemasaran professional dan mengembangkan peluang pasar. Pendampingan dilakukan secara intensif oleh tenaga pendamping, baik secara langsung maupun melalui telepon.

Capaian Program Pendampingan

Hasil program pendampingan dapat dilihat dari capaian indikator, sebagaimana disajikan pada Lampiran 3.

SIMPULAN DAN SARAN

Melalui kegiatan pendampingan yang dilaksanakan oleh tim I_bM IRT. Bunga Kopi dan IRT. Harum Sari memiliki pengetahuan dan ketrampilan dalam melaksanakan manajemen produksi dan manajemen usaha, sehingga dapat menyelesaikan permasalahan-permasalahan bisnis yang dihadapi. 2. Implementasi teknologi pada produksi kopi dengan menggunakan mesin sangrai dan mesin penepung mampu meningkatkan efisiensi produksi dan kualitas produk kopi sangrai. Implementasi program I_bM ini mampu meningkatkan kapasitas produksi dan pendapatan mitra program I_bM.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiman, Arif, 2000. Teori Pembangunan Dunia Ketiga. Gramedia. Jakarta.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. Pengolahan Kopi. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor.
- Glendoh, Sentot. H, 2001. Pengembangan dan Pembinaan Usaha Kecil. Jurnal Manajemen & Kewirausahaan. Vol. 3 No. 1, Maret, 2001. Universitas Petra Surabaya.
- Siswoputranto, P.S., 1992. Kopi Internasional dan Indonesia. Kanisius, Yogyakarta.
- Spillane, James J. 1990. Komoditi Kopi dan Peranannya Dalam Perekonomian Indonesia. Yogyakarta : Kanisius.
- Sri Najiyati dan Danarti. 2004 . Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen. Penebar Swadaya. Jkarta.

Lampiran 1. Analisis Usaha Kopi Bubuk Murni

No	Komponen Biaya	Jumlah	Satuan	Harga per Unit (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
A	Biaya Tetap				
	<i>Penyusutan Alat</i>				
	Mesin sangrai	1	Hari	5,000	6,500
	Mesin penepung	1	Hari	2,000	2,500
	Hand sealer	1	Hari	500	500
	Peralatan lainnya	1	Hari	500	500
	Total Biaya Tetap				10,000
B	Biaya Variabel				
1.	Bahan Baku & Penolong				
	<i>Bahan</i>				
	Biji kopi	10	Kg	25,000	250,000
	<i>Bahan Penolong</i>				
	LPG	1	Kg	6,000	6,000
	Kemasan produk	11	Buah	1,000	11,000
	Listrik	1	Proses	1,000	1,000
	Bensin	0,25	Ltr	8,000	2,000
	<i>Sub total (Rp)</i>				270,000
2.	Tenaga Kerja	1	HOK	50,000	50,000
	Total Biaya Variabel				320,000
C	Total Biaya (Rp)				330,000
D	Biaya per Unit (Kg)				33,000
E	Penerimaan				
	Jumlah produksi	9	Kg		
	Harga jual produksi, kopi bubuk murni (per kg)			85,000	
	Penerimaan				765,000
F	Pendapatan				
	Pendapatan (per proses produksi)				435,000
	Keuntungan (per unit atau per kg)				43,500

Lampiran 2. Analisis Usaha Kopi Bubuk Campuran

No	Komponen Biaya	Jumlah	Satuan	Harga per Unit (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
A	Biaya Tetap				
	<i>Penyusutan Alat</i>				
	Mesin sangrai	1	Hari	5,000	6,500
	Mesin penepung	1	Hari	2,000	2,500
	Hand sealer	1	Hari	500	500
	Peralatan lainnya	1	Hari	500	500
	Total Biaya Tetap				10,000
B	Biaya Variabel				
1.	Bahan Baku & Penolong				
	<i>Bahan</i>				
	Biji kopi	10	Kg	25,000	250,000
	Beras jagung	5	Kg	5,000	50,000
	<i>Bahan Penolong</i>				
	LPG	2	Kg	6,000	12,000
	Kemasan produk	13	Buah	1,000	13,000
	Listrik	1	Proses	2,000	2,000
	Bensin	0,25	Ltr	8,000	4,000
	<i>Sub total (Rp)</i>				331,000
2.	Tenaga Kerja	1	HOK	50,000	50,000
	Total Biaya Variabel				351,000
C	Total Biaya (Rp)				361,000
D	Biaya per Unit (Kg)				36,100
E	Penerimaan				
	Jumlah produksi	12	Kg		
	Harga jual produksi, kopi bubuk campur (per kg)			50,000	
	Penerimaan				600,000
F	Pendapatan				
	Pendapatan (per proses produksi)				239,000
	Keuntungan (per unit atau per kg)				23,900

Lampiran 3. Capaian Program Ibm

No	Indikator	Sebelum	Sesudah
1	Alat produksi	penggorengan konvensional, penepungan dengan mesin yang sudah tidak efisien	penggorengan dengan mesin sangrai, penepungan dengan mesin <i>disk mill</i> yang lebih efisien
2	Kapasitas produksi	3-5 kg/hari	10 kg/hari
3	<i>Performance</i> produk	tidak menarik	lebih menarik, desain kemasan menggunakan stiker digital, kualitas produk lebih baik (tingkat kematangan merata, kopi bubuk lebih halus)
4	Pendapatan	Omset rata-rata Rp.7.500.000/bln, pendapatan rata-rata Rp.2.000.000/bln	Omset rata-rata Rp.15.000.000/bln, pendapatan rata-rata Rp.4.000.000/bln