



.....
INOVASI PRODUK KOPI ROBUSTA WINE SEBAGAI DAYA TARIK WISTA, STUDI KASUS DI DESA WISTATA SENARU, KECAMATAN BAYAN, KABUPATEN LOMBOK UTARA

Oleh
Dewa Made Dirga
Politeknik Pariwisata Lombok, Program studi Diploma 3 Tata Hidang
E-mail: dewa.dirga@ppl.ac.id

Abstrak

Penelitian ini dimulai dari usaha produk kopi wine, oleh seorang petani di Desa senaru, yang menggunakan biji kopi Robusta, ini berbeda dengan sebagian besar produsen kopi wine yang berbahan dasar biji kopi arabika, penelitian ini berfokus kepada 2 hal yaitu : 1. Proses produksi kopi wine dan 2. Daya tarik wisata dari proses pengolahan kopi wine di desa senaru. Dimana proses produksi dimulai dari proses pemetikan, pemilihan biji kopi, kemudian Fermentasi, penjemuran, dilanjutkan dengan Roasting dan pengemasan, yang dijadikan sebagai atraksi daya tarik wisata Desa Wisata senaru, Metode penelitian ini Kualitatif dengan studi kasus, yang menghasilkan kesimpulan yaitu proses produksi kopi Robusta wine yang detail dan waktu yang tepat, kedua dapat menjadi daya tarik wisata.

Kata Kunci: Kopi Robusta Wine, Proses Produksi, Daya Tarik

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu komoditas dunia yang membawa nama Indonesia Dalam perkopian dunia, secangkir kopi diistilahkan sebagai *a cup of java*. kopi dari Jawa sempat mendominasi pasar kopi dunia. Saat itu secangkir kopi lebih populer dengan sebutan "*a cup of java*", secara harfiah artinya "secangkir jawa"

Desa Senaru, kecamatan Bayan Kabupaten Lombok Utara, yang merupakan salah satu pintu keluar (turun) dari para pendaki Rinjani, yaitu gunung berapi dengan ketinggian 3.726 meter diatas permukaan laut/mdpl, terkenal dengan produk kopi didominasi oleh kopi robusta (70%) sementara kopi Arabika tumbuh hanya 30% namun fenomena yang ada bahwa senaru dapat menghasilkan kopi wine robusta, dan sangat digemari oleh pendaki baik wisatawan Nusantara maupun wisatawan asing, dan menjadi menarik karena pada umumnya kopi wine diproduksi dari kopi arabika, walaupun proses untuk menjadikan Robusta dengan olahan aroma wine cukup memakan

waktu serta kedisiplinan yang tinggi, mulai dari pemilihan cherry kopi yang benar benar masak dengan warna merah, tidak boleh masih hijau atau telah melewati warna merah tua, kemudian dilanjutkan dengan proses pemilihan cherry kopi yang baik dan kurang baik melalui perendaman, sehingga yang diambil hanya yang berwarna merah dan tenggelam, sementara yang berwarna hijau dan mengapung akan dipisahkan, dilanjutkan dengan fermentasi, sebelum dilakukan penjemuran, kemudian pengupasan dan Roasting serta diakhiri dengan *Grinder*, untuk mendapat kan kopi bubuk yang siap di sajikan.

Dimasa depan diharapkan desa Senaru akan menjadi salah satu pusat pengembangan dan usaha kopi di Indonsia bahkan didunia, bukan hanya penyajian kopi robusta wine saja, tapi proses pengolahan dan proses produksi kopi robusta wine senaru, dapat menjadi atraksi yg merupakan daya tarik desa wista senaru, oleh sebab itu peneliti mengambil judul penelitian ini sebagai berikut :



Inovasi produk kopi robusta wine sebagai daya tarik wisata, studi kasus di desa wisata senaru, kecamatan bayan, kabupaten lombok utara

Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pengolahan Kopi robusta wine di desa wisata senaru ?
2. Bagaimana Proses produksi kopi robusta wine sebagai daya tarik wisata ?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui proses pengolahan Kopi robusta wine di desa wisata senaru
2. Untuk mengetahui Proses produksi kopi robusta wine sebagai daya tarik wisata

Fokus Penelitian

Sehubungan dengan keterbatasan waktu, dana dan kebijakan lembaga poltekpar Lombok maka penelitian ini difokuskan kepada

1. Proses pengolahan Kopi robusta Wine di desa wisata senaru
2. Proses produksi kopi robusta wine sebagai daya tarik wisata

Manfaat Penelitian

1. **Manfaat secara praktek**, riset ini dapat dimanfaatkan masyarakat dan pemerintah untuk mengembangkan, mengelola dan mengambil kebijakan guna peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Wisata senaru Kabupaten Lombok Utara.
2. **Manfaat secara teoritis**, dari hasil penelitian ini dapat dijadikan,
 - a. Sebagai panduan/Standard pengolahan kopi khususnya Kopi Wine Robusta Senaru
 - b. Sebagai Referensi dalam penyusunan materi kuliah Barista dan Operasional Bar
 - c. sebagai referensi penelitian selanjutnya.

Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Wisata Senaru, kecamatan Bayan Kabupaten Lombok Utara Nusa Tenggara Barat, yang penentuannya berdasarkan skala prioritas pengembangan produk olahan kopi sebagai produk unggulan

Desa wisata, Pemilihan lokus penelitian ini dengan alasan sebagai berikut:

1. Merupakan Salah satu desa wisata yang memiliki produk kopi dengan keunikan yaitu kopi Robusta wine dan kopi Robusta honey
2. Merupakan kawasan desa wisata yang termasuk kedalam 50 besar desa wisata dari 1.831 diseluruh Indonesia dan meraih penghargaan Desa wisata kategori Daya Tarik Wisata.
3. Waktu Penelitian dilakukan selama kurang lebih 6 (enam) bulan yang dimulai pada bulan Mei s/d November 2022.

KAJIAN PUSTAKA

Penelitian terdahulu

Achmad Dairobil , Irfan1 , Ismail Sulaiman1 (2017)

Penelitian yang berjudul “**Kajian Mutu Wine Coffee Arabika Gayo**”. Dengan metode Bahan-bahan yang digunakan adalah sampel wine coffee didapat dari beberapa produsen di Kabupaten Aceh Tengah. Bahan kimia yang digunakan dalam analisis antara lain: NaOH 0,1N, indikator pp (fenolftalein). Alat-alat analisis yang digunakan adalah statis, gelas ukur, labu ukur, labu didih leher tiga, hot plate, buret, stopwatch, pH meter, erlenmeyer, cawan porselen, oven, desikator, timbangan analitik dan tanur. Rancangan Penelitian ini menggunakan metode survey purposive sampling, yaitu cara pengambilan sampel berdasarkan pertimbangan tertentu dan disesuaikan dengan ketersediaan produsen wine coffee. Adapun pertimbangan yang ditentukan oleh tim peneliti saat pengambilan sampel yaitu sebagai berikut :

- a. Pelaku produsen wine coffee harus secara kontinu memproduksi wine coffee.
- b. Pada saat proses pengolahan wine coffee produsen tidak menambahkan bahan kimia berbahaya dan bahan yang diharamkan.

Hasil survey wine coffee di Kabupaten Aceh Tengah terdapat 6 produsen wine coffee. Adapun beberapa perbedaan proses pengolahan yaitu pada lamanya fermentasi wine coffee



berkisar antara 7-10 hari dan suhu secara natural pada ruang tertutup. Mutu wine coffee sudah memenuhi persyaratan mutu umum yaitu bebas dari serangga dan bau kapang, sampel mempunyai kadar air 7,7- 9,08% atau dibawah 12,5% (SNI). Analisis kadar alkohol menunjukkan bahwa tidak ditemukannya kandungan alkohol pada sampel wine coffee. Proses roasting pada temperatur 195°C-200°C akan menyebabkan alkohol menguap terlebih dahulu yaitu pada suhu 78-80°C. Pengujian deskriptif 6 sampel wine coffee menunjukkan total nilai terbaik pada sampel E yaitu 83,75 dan sampel F 83,00. Proses fermentasi selama 10 hari menunjukkan tidak terdeteksinya nilai clean cup pada pengujian deskriptif 6 sampel wine coffee arabika Gayo.

Dari penelitian terdahulu, tentang wine kopi yang pada umumnya berbahan kopi arabika, sementara pada penelitian kali ini wine kopi di desa senaru dari buah kopi Robusta. Masih belum banyak ditemukan kopi wine menggunakan kopi robusta, sebab dalam beberapa penelitian dinyatakan bahwa Arabika lebih cocok karena tingkat ke asaman Arabika lebih tinggi, dan kandungan air dari ceri arabika juga lebih tinggi disebabkan oleh ketinggian daerah tuibuhnya Arabika didataran tinggi.

Sejarah kopi

Kopi merupakan salah satu minuman yang banyak digemari oleh masyarakat diseluruh dunia, dan berada no 2 setelah minyak nabati sebagai komoditas yang berpotensi dalam perdagangan internasional (Wachamo, 2017

Kopi sesungguhnya adalah bukan tanaman asli Indonesia, namun karena keinginan kolonial belanda pada abad ke 16 untuk menyaingi dominasi perdagangan kopi Arab, maka kolonial belanda dalam hal ini VOC membawa kopi ke Indoinesia mulai dari sekitar Batavia, kemudian meluas ke Bogor dan sukabumi, jelas dengan tujuan untuk meruntuhkan dominasi kopi arab didunia, dan kopi yang pertama kali dibawa oleh belanda adalah kopi Jenis Arabika. Seiringnya perkembangan waktu dan permintaan pasar

akan produk kopi semakin luas dan membesar maka VOC mulai membuka perkebunan kopi perkebunan kopi di jawa tengah, jawa barat dan jawa timur bahkan merambah sampai pulau Sumatra dan Sulawesi. Seiring dengan perkembangan perkebunan kopi secara langsung mendorong berkembangnya infrastruktur untuk kebutuhan distribusi baik hasil panen kopi maupun hasil olahan kopi, maka pada abad ke 18 di jawa tengah dibangunlah rel kereta dan jalanan untuk kepentingan mengangkut produk kopi dari pedalaman jawa menuju pelabuhan pelabuhan agar dapat di ekspor sebagai komoditi ekspor. Jawa tengah menjadi daerah yang memiliki infrastruktur rel dan transportasi yang kuat sebelum perang dunia ke 2, ini yang mengangkut produk Kopi, Tembakau, Rempah dari seluruh jawa menuju pelabuhan semarang untuk di Ekspor.

Pada sekitar abad ke 19, terjadi serangan hama yang membuat perkebunan kopi di Indonesia, Srilanka dan Malaysia mengalami kerugian yang cukup signifikan, namun Belanda tidak tinggal diam, mereka membawa bibit kopi jenis baru yaitu kopi Liberica, namun karena kopi varietas liberica juga rentan dengan hama yang sama dengan Arabika, maka kopi varietas ini tidak bertahan lama, dengan tingkat popularitas yang rendah, maka kemudian Belanda menggantikan perkebunan Arabika yang rusak sebab hama dengan menggunakan Varietas baru yaitu Robusta dan ternyata Varietas Robusta ini memiliki daya tahan yang lebih kuat sehingga sampai hari ini hampir 90% varietas kopi di Indonesia adalah ROBUSTA.

Setelah kemerdekaan, hampir semua pemilik kebun kopi di Indonesia ditinggalkan oleh pemiliknya kembali kenegara mereka untuk menghindari penangkapan, dan saat ini hampir 92 % perkebunan kopi di Indonesia dimiliki oleh perkebunan rakyat dan koperasi (dimensi, Vol.2-2017)

Proses Pasca Panen Kopoi



Untuk mendapatkan citarasa kopi yang sesuai dengan selera, melalui proses yang cukup panjang dan harus dilakukan dengan step step yang sesuai standar dan ketentuan. Dan beberapa proses yang harus dilakukan paska panen adalah proses pemilihan ceri, penjemuran, pengupasan, sangrai dan terahir penggilingan sebelum diseduh oleh seorang Barista, dengan standar penyeduhan yang telah ditentukan

Ceri/ biji kopi memiliki beberapa lapisan yaitu; *Pulp* : Kulit bagian luar yang berwarna merah jika sudah siap panen, lapisan ke dua adalah *mucilage* yaitu lendir yang berada persis dibawah kulit luar, lalu pada bagian selanjutnya *parchament* yaitu parkamen sejenis pelapis tipis untuk melindungi biji kopi, kemudian yang memegang biji kopi adalah lapisan *chaff* yaitu lapisan berwarna perak sejenis kulit ari tapi berada dilapisan paling dalam, kemudian biji kopi atau yang disebut *Bean*

Sebelum kopi diproses menjadi kopi bubuk yang siap disajikan harus melalui beberapa proses yang ketat antara lain :

d. Natural Process (Dry Process)

Dalam sejarah usaha pengolahan kopi metode Natural process ini adalah metode yang dikenal paling tua didunia dalam hal pemisahan biji kopi, tanpa melibatkan air dan mesin, cukup dengan pemilihan/penyortiran langsung biji kopi yang berkualitas sesuai dengan keinginan, kemudian dilanjutkan dengan pengeringan dibawah sinar matahari, tapi sebageian produsen menjemur diatas permukaan plastik atau meja pengering yang dibawahnya diberikan *airflow*

Dalam proses ini buah kopi/ceri langsung dijemur dibawah sinar matahari tanpa melalui proses pengupasan kulit, yang harus diperhatikan bahwa buah kopi dibolak balik selama penjemuran agar keringnya rata serta menghindari pembusukan, sehingga buah kopi mengalami fermentasi secara alami serta terkelupas sendiri oleh sebab itu proses ini disebut proses *Natural Process* yang

akan menghasilkan bukan hanya rasa pahit atau asam saja, tapi juga dapat menghasilkan cita rasa buah buahan

e. Washed Process

Metode ini menggunakan bantuan Air dengan jumlah volume besar, tujuanya sama dengan Natural proses yaitu melepaskan kulit dan daging yang melekat pada biji kopi hanya saja dalam proses ini menggunakan media air sebagai alat pemebersih buah kopi sebelum dikeringkan

Sebelum dijemur buah kopi di seleksi dengan merendam dan memisahkan yang terapung kemudian yang tenggelam dianggap yang telah matang siap diproses, selanjutnya dilakukan pengupasan kulit buah dengan menggunakan mesin *depulper*, yang dilanjutkan membersihkan sisa sisa kulit yang masih menempel dengan menggunakan air hangat (dicuci) sehingga biji kopi benar benar bersih, dan selanjutnya biji kopi dijemur sehingga pengeringan ini akan menghasilkan bodi kopi yang ringan, lembut dengan karater yang bersih, Light, cendrung Fruity dan memiliki kadar acidity yang lebih tinggi

f. Hybrid Process

Metode ini merupakan kombinasi antara *Natural Process* dengan *washed process*, hybrid Process ini biasanya menggunakan tiga cara antara lain :

1) Pulped Natural Proses

Proses ini banyak dilakukan oleh petani kopi di Brasil yaitu proses dimana buah kopi dikupas dengan menggunakan *depulper Machine* sehingga biji kopi terpisah dari kulit dan daging, yang selanjutnya dilakukan pengeringan dengan menjemur di bawah matahari, pada proses pengeringan ini akan membuat sisa daging dibuah yang menempel pada biji kopi akan terkelupas, namun sebagian daging buah yang tidak dapat terkelupas akan menonjolkan aroma sensasi *sweetness* pada biji kopi

2) Honey Process



Honey proses tidak terlalu banyak membutuhkan air ini mirip dengan proses pulped Natural proses, negara yang banyak menggunakan proses ini adalah Costa Rica dan El Salvador, proses ini dimlai dengan pengupasan buah kopi dengan mesin depulper, untuk menentukan jumlah daging buah yang dibiarkan melekat pada biji kopi sebelum melakukan proses pengeringan dengan menjemur, kulit daging yang tersisa pada biji kopi yang akan dijemur biasa disebut *Miel* yang dalam bahasa spanyol artinya adalah Madu (*honey*) oleh sebab itu ini disebut Honey Process karena adanya lendir (*Mucigale*) yang melekat pada biji kopi

3) Semi washed Process

Di Indonesia (sumatra dan Sulawesi) paling banyak menggunakan metode *Semi Washed Process* atau sering diistilahkan giling basah, dan metode ini telah mendapat pengakuan dunia sebagai metode terbaik didunia dalam hal pengolahan kopi

Proses ini melewati proses pengeringan dua kali diperlakukan kepada biji kopi yang berkualitas baik, Buah kopi yang telah dipetik akan dikupas dengan menggunakan *depulper machine* selanjutnya setelah kulit dan biji kopi terpisah, dikeringkan tidak terlalu lama sehingga kelembaban kopi berkisar 11%-12%, selanjutnya dilakukan semi washed untuk menyisakan kelembaban biji kopi sampai 30%-35%, selanjutnya kembali buah kopi akan mengalami pengelupasan sehingga didapat green bean / biji kopi yang siap dijemur sehingga benar benar kering. Metode ini menghasilkan kopi dengan Body penuh, Acidity rendah, rasa yang beragam dan sweetness yang intens (indisearchipel.com)

Produk olahan kopi Wine

Kopi wine merupakan jenis kopi paska panen yang di perlakukan secara khusus

sehingga menimbulkan aroma Wine, dan bukan merupakan campuran kopi dan wine, sebab kopi tentu terbuat dari bahan biji kopi sementara wine terbuat pada umumnya dari buah anggur yang di fermentasi.

Kopi wine mengalami proses fermentasi biji kopi pasca panen sehingga timbul citarasa yang unik menyerupai aroma wine, dan tidak mengandung alcohol, karena proses permentasi dilakukan secara alami, bukan menggunakan ragi atau bahan lainnya, dan karena kopi ini melalui proses fermentasi paska panen maka banyak orang menyebutnya *fermented Coffee*.

Beberapa petani berpendapat bahwa kopi yang dapat difermentasi dan menghasilkan aroma wine adalah kopi yang ditanam diketinggian diatas 1500 mdpl, artinya hanya kopi Arabika yang dapat difermentasi sebagai kopi wine, Karena semakin tinggi daerah tempat menanam kopi, maka kopi yang dihasilkan akan semakin banyak kandungan getah buah kopi tersebut, dan pada saat panen harus memilih kopi yang kualitas buahnya baik dan ceri dengan merah penuh siap panen. Proses penjemuran (*dry Process*) sesungguhnya tidak terlalu berbeda dengan proses biasa (*natural Process*) hanya saja lamanya penjemuran yang jika natural proses situ hanya sekitar beberapa hari, sementara *dry proses* wine kopi kurang lebih 30-60 hari penjemuran (tergantung cuaca/trik matahari), pada proses kopi wine membutuhkan lebih lama proses penjemuran, karena semakin lama dijemur maka kulit dan biji kopi akan semakin lengket yang apabila di kupas kemudian diroasting akan menimbulkan aroma wine. (*Mustika trisna 20 Desember 2017*).

Fermentasi dengan menjemur ceri kopi secara utuh yang sebelumnya mengalami proses pembusukan atau fermentasi yang dibungkus menggunakan karung/plastik yang tidak kedap udara dan setelah proses penjemuran cukup kemudian dikupas. Dari proses tersebut akan menimbulkan aroma wine pada kopi tersebut sehingga kopi tersebut diberi nama kopi wine dan aroma tersebut hampir



mirip aroma wine, inilah yang dikenal oleh masyarakat dengan sebutan kopi wine, hanya saja aroma asamnya wine akan tercium setelah melalui proses roasting.

Aroma kopi wine dihasilkan dari proses penjemuran (*dry process*) yang lebih panjang dari proses natural, yaitu antara 30-60 hari penjemuran dengan menjemur ceri kopi utuh tanpa dikupas, yang diharapkan menimbulkan aroma wine.

Proses penyimpanan ceri dalam proses fermentasi juga harus diperlakukan khusus, harus terhindar atau dijauhkan dari aroma aroma yang akan mempengaruhi aroma kopi, setelah melalui proses fermentasi kopi kembali dijemur lagi sampai aroma kopi wine benar benar matang.

Selanjutnya proses mengupas biji kopi menggunakan alat penggiling, setelah itu biji kopi kembali dijemur, Arabika kopi wine telah melalui uji laboratorium oleh Copper Team dan terbukti kopi arabika wine tidak mengandung alcohol dengan score cuping 86.25 nilai tersebut nilai yang cukup tinggi dalam tester cuping kopi, kadar air kopi wine rata rata 9.08% (SNI), Kadar abu rata rata 4.5% (SNI), sementara kadar alcohol 0% (Dairobi.2017)

Salah satu syarat utama suatu jenis kopi bisa diproses wine adalah ketinggian tanaman kopi ini yang kemudian memberikan efek terhadap semakin tinggi pohon kopi ditanama, semakin banyak getah yang menempel pada ceri kopi dan getah pada ceri kopoi ini yang memeberikan efek terhadap aroma kopi wine, kopi yang segar dan enak ditanam diatas 1500 mdpl. Sementara untuk menyeduhpun tidak bisa sembarangan, takaran air dan panasnya air benar benar harus dihitung. Menyeduh coffee wine dengan menggunakan driver V60, jika kopinya 12 gram, airnya 150 ml.

Perbedaan kopi regular dengan kopi wine adalah dari citarasa, dimana kopi biasa memilki citarasa dan aroma yang khas yaitu harum dan gurih dan hamper tidak ada rasa pahit. Cara pengolahan kopoi arabika yang menghasilkan

mutu kulaitas citarasa (teste) unik terbaik dilakukan secara basah (semi wash processing) (Wahyuni dkk, 2012)

Kopi wine adalah kopi sejenis Arabikayang ditanam di datarn tinggi Takengon, Aceh. Ditanam dari ketinggian 1500 m diatas permkaan laut, Kopi di ketinggian minimal 1500mdpl umumnya dipetik seteahunsekali oleh para petani sehingga tingkat kematangan dan kandungan getah serta air dari kopi tersebut berbeda dengan kopi yang ditanam dibawah 1500mdpl,

Kopi wine bukanlah kopi yang dicampur wine, tetapi biji kopi pilihan yang dipetik tanpa dikupas cangkangnya kemudian di fermentasi dalam waktu yang lama. Biji kopinya berbentuk lonjong dengan warna coklat muda. Kekuatan rasa kopi ini terlatak pada rasa asam yang dominan, ada sedikit rasa manis dan pahit (Supriyanti, 2018)

Wine coffee biasanya terbuat dari kopi Arabika, sangat jarang ditemukan coffe robusta wine, ini berhungan dengan ketinggian tumbuhnya coffe robusta sehingga getah kopi tidak sebanyak kopi arabika yang hidup diketinggian diatas 1500mdl, namun ada produk wine coffee di Temanggung, yang kopinya berasal dari kecamatan Grmawang jawa tengah, dan di Senaru kabupaten Lombok Utara.

Penyeduhan dan penyajian kopi

Manual Brew adalah tehnik menyeduh kopi yang dilakukan secara manual atau tanpa menggunakan mesin tetapi hanya menggunakan kertas penyaring kopi, Berbagai tehnik manual brewing :

a. Pour over/drip

Metode Pour Over sering disebut metode V60 atau Drip V.60 yaitu menggunakan alat bantu berupa corong berbentuk V dengan kemiringan 60 derajat,

Metode ini daopat langsung dilakukan kedalam wadah/cup dengan V60 Vilter/kertas filter, dialasikan kepada V60, dan air panas disiapkan menggunakan ketel angsa/ketel dengan leher panjang lalu air



dituangkan kedalam V60 yang telah dialasi Filter kertas dengan waktu penyeduhan antara 1,5 m3nit s/d 2 menit 15 detik dengan gerakan memutar agar rasa kopi tercampur/teraduk sempurna

b. Aeropress

Alat yang seperti dua tabung distukan ini ditemukan pertamakali tahun 2005, lebih praktis dan tidak mudah pecah, cocok bagi yang suka traveling, karena alatnya mudah dimasukan kedalam tas atau ransel

Alat ini mirip dengan alat ampuls suntik, sehingga biasanya cara menggunakannya dengan memasukan kopi yang sudah diseduh, kemudian ditekan seperti ampuls besar lalu ditetaskan ke cangkir, dan sebagai Barista menyarankan untuk mengaduk terlebih dahulu kopinya sebanyak 10 kali sebelum ditetaskan ini akan menimbulkan aroma yang lebih baik

c. Siphon

Alat ini berupa dua tabung yang disatukan dengan pegangan, dimana di dasar tabung di beri perapian berupa spiritus, pada saat proses penyedyhan kopi dilakukan dengan menaruh air pada tabung dibawah kemudian kopi bubuk ditaruh ditabung, lalu nyalakan perapian (stairno) sehingga air mendidih dan akan naik ketabung yang diatas, setelah semua air bercampur dengan kopi, lalu diaduk dan singkirkan perapian, lalu biarkan kopi akan menetes turun kembali ketabung yang dibawah, setelah semua siap lalu disajikan dengan menggunakan cup/cangkir

d. Cold brew

Metode ini memakan waktu cukup lama, yaitu sekitar 12 jam, ini akan dapat mengurangi tingkat keasaman kopi,

Metode ini menggunakan gelas penampung, diatasnya diletakan penyaring kopi, lalu kopi di tuangkan air dingin, sehingga kopi akan menetes dengan sangat perlahan sehingga kopi tetap dingin

e. Vietnam drip

Metode penyeduhan kopi dengan menggunakan saringan yang diletakna diatas gelas saji, lalu di seduh dengan air panas Suhu 85 s/d 90 drajad celcius. dibiarkan sampai air habis menetes, dan biasanya dijaikan dengan menggunakan susu, vietnam drip juga memakan waktu cukup lama untuk penyajian yang sempurna

f. Flat bottom

Proses ini meirip seperti V60, namun metode ini lebih tua umurnya dari pada V60, pertama kali digunakan dan dikembangkan di Amerika, yang dapat membuat rasa coklat atau pahit kopi lebih dominan. Proses ini memakan waktu kurang lebih 2 menit dengan. flow rate metode ini lebih lambat karena lubang yang ada pada saringan lebih kecil dan sedikit. Flow rate yang lambat akan berpengaruh pada rasa/aroma kopi

g. Chemex

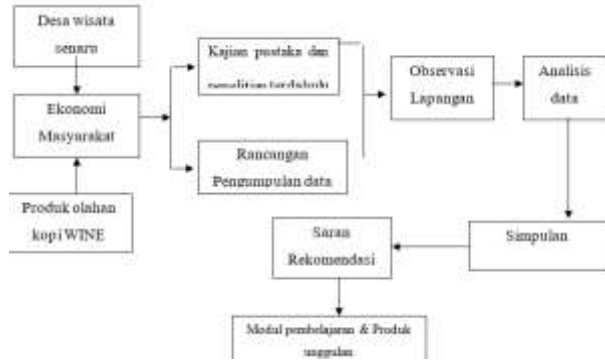
Metode ini adalah metode menggunakan teko besar yang hampir mirip dengan jam pasir, ratio yang digunakan adalah 1,25 atau 1 gr kopi berbading 14ml air, atau 10gr kopi, untuk satu cup

Prosesnya yaitu memasukan bubuk kopi pada Chemex Yang telah diberi filter, lalu tuangkan air menggunakan ketel sebanyak 50ml dengan cara memutar/gerakan melingkar lalu biarkan selama 30 detik sampai kopi mengembang, kemudian hingga mencapai takaran sesuai setelah itu buang filter beserta ampas kopi selanjutnya aduk kopi yang ada pada chemex sampai merata lalu hidangkan

h. Tubruk

Metode ini dilakukan secara tradisional di Indonesia, yaitu metode menyeduh kopi yang sederhana, hanya memasukan bubuk kopi kedalam cangkir sesuai takaran yang diinginkan, lalu diaduk sampai rata, kemudian tunggu kopi mengendap dan nikmati

Kerangka Pikir



METODE PENELITIAN

Metode sebagaimana dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah cara yang teratur dan terpikir baik-baik untuk mencapai maksud. Sementara itu, metode dalam penelitian ini adalah metode kualitatif (*qualitative research*). Metode penelitian kualitatif sebagaimana yang diungkapkan Bogdan dan Taylor (L.J. Maleong, 2011:4) sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Selain itu, metode penelitian kualitatif menurut Syaodih Nana, (2007:60) adalah cara untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, sikap kepercayaan, persepsi, pemikiran orang secara individual maupun kelompok.

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif, dengan design Faktoral, yang digunakan dalam penelitian ini adalah Faktor Waktu, suhu dan gramasi untuk mendapatkan hasil uji organoleptik/sensory Aroma, Body, Acidity dan after teste dari kopi waine senaru,

1. Alat

adapun peralatan yang akan digunakan adalah : Grinder, Timbangan elektrik, V-60, Ketel air panas, kopi machine, sendok the, cangkir kopi

2. Bahan

Bahan yang digunakan adalah kopi wine senaru yang telah melalui proses sesuai

dengan standard perlakuan pada usaha kopi senaru

Cara Kerja

Penelitian ini melalui beberapa langkah dan proses yang diikuti secara langsung oleh peneliti, dengan larut dalam proses bersama Narasumber dan petani kopi senaru, proses pengolahan kopi senaru dilakukan di lokasi pengolahan kopi senaru di desa senaru, Kecamatan Bayan Kabupaten Lombok Utara, sementara uji Aroma, Body, Acidity, dan after teste peneliti melakukannya dengan metode uji organoleptik

1. Pra penelitian

Sebelum dilakukan penelitian ,penulis melakukan observasi awal dengan mendatangi perkebunan kopi senaru, didesa wisata senaru, untuk mendapatkan berbagai informasi awal dan mengadakan kesepakatan untuk melakukan penelitian yang terkait dengan proses pengolahan kopi Wine dan uji organoleptik kopi wine senaru, yang menggunakan varietas kopi Robusta

2. Proses pengolahan kopi wine

Dalam penelitian ini proses pengolahan kopi wine melalui beberapa tahap:

g. Pemetikan dengan memilih buah kopi yang dapat dan layak dipetik untuk menghasilkan kopi wine sesuai standard yang ditetapkan oleh kopi senaru, sehingga menghasilkan kopi wine yang baik dan berkualitas

h. Proses Fermentasi, diawali dengan pemilahan biji kopi yang baik untuk difermentasi dan biji kopi yang kurang baik, dengan melakukan proses perendaman, kemudian fermentasi dilakukan dengan menggunakan peralatann sederhana yaitu plastik bag, selang air kecil,dan botol bekas air mineral, untuk mengontrol proses fermentasi dengan mengeluarkan Carbon Dioksida dari biji kopi dilakukan secara rutin dan di kontrol dengan seksama



- i. Proses menjemur/pengeringan untuk membuat kulit kopi menjadi kering dan aroma wine akan menempel pada biji kopi,
- j. Proses pengupasan, proses ini dilakukan dengan mesin pengupas untuk memisahkan kulit kopi yang sudah kering dengan biji kopi yang akan di konsumsi
- k. Proses Roasting, sebelum diroasting kopi terlebih dahulu dijemur kembali, dan roasting dikaukan secara hati hati dann sesuai standard yang di inginkan,
- l. Proses grinder, proses ini adalah proses terakhir sebelum kopi dikonsumsi, dan standard grider harus di sesuaikan dengan perlakuan kopi dalam penyeduhan baik secara manual atau dengan espresso machine, size dari bubuk kopi akan mempengaruhi proses penyeduhan

Sumber data

Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder.

Data Primer adalah pengambilan data dan informasi dari sumber yang kredible dan berpengalaman yaitu Petani dan Pengelola kopi senaru, dengan melakukan observasi langsung pada proses pengolahan kopi robusta wine senaru, yang diperkuat dengan wawancara kepada Nara sumber yang memiliki pengalaman dan kapasitas sebagai petani sekaligus pengelola usaha kopi senaru, sehingga dalam hal ini peneliti menggunakan instrumen pertanyaan wawancara, dan checklist observasi lapangan.

Lokasi Dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini di Desa Wisata Senaru, kecamatan bayan Kabupaten Lombok Utara, adapun waktu penelitian mulai bulan Mei 2022 s/d bulan November 2022 kurang lebih selama 6 bulan

Tehnik Pengumpulan Data

Hal yang dianggap primer dalam penelitian ini adalah komunikasi dengan informan/ Nara sumber, karena kebutuhan

informasi penelitian ini berkaitan dengan data tentang karakteristik obyek penelitian. Sedangkan observasi informan dilakukan untuk melengkapi dan memantapkan data yang diperoleh melalui komunikasi dengan informan. Adapun teknik pengumpulan data dalam penilitian ini yaitu dengan cara:

Observasi: dilakukan melalui pengamatan lapangan dan pencatatan fenomena yang terjadi, proses pengolahan kopi Robusta wine senaru, dan peneliti terlibat secara langsung dalam proses tersebut.

Yang menjadi Informan/Nara sumber dalam: pengumpulan data dalam penelitian ini adalah seorang pengusaha kopi senaru, yang sekaligus sebagai pemilik dari usaha kopi senaru, dan sekaligus pelaku dalam proses pengolahan kopi wine, yang adalah seorang Petani, pengeolah dan seklaiigus memasarkan produk kopi Robusta wine senaru,

Studi literatur (dokumentasi) yaitu mengumpulkan data dengan cara menelaah buku-buku atau literatur yang berkaitan dengan perkebunan kopi, penanaman, pemetikan serta proses dan penyajian kopi wine dan berbagai fenomena pengunjung atau penikmat kopi senaru. Ditambah dengan tulisan, pengetahuan dan kajian kajian tentang kopi wine, jurnal ilmiah atau tulisan tulisan pengalaman yng ada di media internet

Teknis Analisa Data

1. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini berupa: Analisis kualitatif, yakni analisis yang mendeskripsikan atau menggambarkan fenomena yang berhubungan antara fenomena yang diteliti dengan sistematis, faktual, dan akurat (Kusmayadi dan Sugiarto, 2000:8).

2. Subjek dan objek penelitian.

Subjek dan Object dari penelitian ini adalah pengelola usaha kopi senaru, kopi robusta wine senrau.

Analisis data yang digunakan adalah analisis kualitatif sehingga instrumen penelitian digunakan adalah wawancara, observasi,.

Tabel 4.2 Tahapan Dan Jadwal Penelitian

No	Kegiatan	Bulan										KET
		April	Mei	Juni	Juli	Agst	Sept	Okt	Nov	Des		
1	Persiapan											
2	Penyusunan Proposal dan Instrumen											
3	Pra Observasi											
4	Penelitian Pendahuluan & Penetapan Informan											
5	Observasi Lapangan Surveyor											
6	Pengumpulan data Lapangan											
7	Pengolahan/Analisis Data											
8	Penyusunan Draft Laporan											
9	Presentasi Seminar Laporan											
10	Perbaikan Laporan											
11	Pengabdian laporan											
12	Jurnal											

dipisahkan menjadi natural kopi dengan proses yang berbeda, begitu juga dengan yang kurang atau belum matang biasanya berwarna hijau atau kuning, ini belum dipetik, tapi dibiarkan dipohon sampai pada waktunya di petik, namun apa bila terlanjur dipetika maka akan melalui proses sortir dengan metode merendam, yaitu proses sortir dengan menggunakan air, dimasukan ke dalam tabung/ember besar lalu buah kopi yang mengapung dipisahkan, untuk di proses dengan cara lain, setelah terpilih buah kopi yang baik sesuai standard, yaitu warna buah berwarna merah segar, artinya tingkat kematangannya cukup, Proses sortir ini tidak mengambil waktu lama, sebab ketika buah kopi dimasukan ke dalam air, dalam beberapa saat sudah akan tampak, buah kopi yang mengambang dan mulai dipisahkan, kemudian kopi yang tenggelam yang berarti kualitas kematang cukup maka di pisahkan dari air, kemuadian siap untuk di fermentasi

Gambar 4.1

Pemetikan Biji Kopi

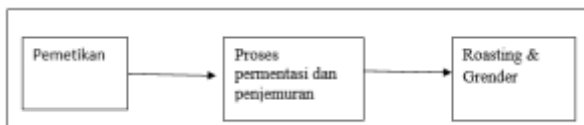


PEMBAHASAN

Proses pengolahan kopi wine di desa wisata senaru

Hasil dari observasi dan wawancara awal penelitian ini, peneliti dapat membuat alur pengolahan kopi wine sbb :

Tabel 4.1



Pemetikan

Proses awal dari pengolahan kopi wine adalah pemetikan biji kopi (buah ceri), ini akan menentukan kualitas kopi di akhir proses atau pada saat kopi dinikmati, dalam wawancara dan observasi yang peneliti lakukan, bahwa dalam proses kopi wine robusta senaru sangat hati hati meilih buah kopi, pemilihan buah kopi yang benar benar segar dan kematnganya cuku, yaitu buah berwarna merah segar, sementara yang Over Red (yang terlalu matang) akan

Proses Fermentasi, penjemuran dan Pengupasan

- a. Proses fermentasi adalah proses yang paling penting dan paling krusial dalam pengolahan kopi Wine, sebab dalam tahap proses inilah akan menentukan apakah aroma wine dari kopi tersebut akan muncul atau tidak, disamping proses pengeringan yang harus dilakukan secara hati hati dan terstruktur dengan baik. Proses fermentasi kopi wine tanpa menggunakan zat tambahan lain, apalagi zat kimia tidak sama sekali



dilakukan, ini berbeda dengan proses fermentasi makanan atau minuman lain, yang biasanya menggunakan yeast (Ragi) atau bahan-bahan lain untuk membantu proses fermentasi. Proses ini dimulai dari menyiapkan plastik bag (tas Plastik) yang tebal dan berukuran 50 cm X 30cm, yang dapat menampung buah kopi 75 kg, kemudian buah kopi hasil dari proses sortir dan dalam keadaan bersih terutama tidak ada bahan-bahan lain yang menempel pada kulit buah kopi atau tercampur bersama buah kopi, kemudian dimasukkan ke dalam tas plastik yang tidak ada bagian yang bocor, sebab jika ada lubang atau bocor akan mengakibatkan kopi terkontaminasi dengan udara luar, yang akan berpengaruh negatif terhadap hasil dari fermentasi yang diharapkan, selanjutnya bagian atas dari tas plastik yang telah terisi buah kopi dimasukkan selang kecil (pipa) yang lentur sampai ke dasar plastik kemudian ujung selang biarkan kurang lebih 1 meter diluar tas plastik, lalu ujung tas plastik diikat rapat agar tidak ada udara yang masuk ke dalam tas plastik, diujung selang bagian luar disambungkan ke dalam botol air mineral yang diisi air, dan selang harus tenggelam di dalam air botol, tujuannya adalah agar dalam proses fermentasi ini, Carbon Dioksida (C_2O) dari biji kopi mengalir keluar dari tas plastik tapi udara luar tidak dapat masuk ke dalam tas plastik. Sebab udara luar akan dapat menimbulkan kontaminasi aroma dan juga jamur yang dapat menggagalkan proses fermentasi. Selama 15 hari pertama, Narasumber menjelaskan bahwa 15 hari pertama itu selalu dilakukan pembuangan CO_2 , dilakukan 2 kali sehari yaitu dipagi dan sore hari dengan cara menekan-nekan kantong plastik, agar udara CO_2 mengalir ke dalam botol melalui selang, dan diikat oleh air yang ada di botol sehingga tidak kembali masuk ke dalam kantong plastik. Proses selanjutnya dimana gas segar dari biji buah kopi itu telah keluar semua,

melalui pembuangan gas setiap 2 kali sehari, dan ini dapat dilihat dari tas plastik yang akan mengembang selama 15 hari, setelah itu plastik tidak mengembang lagi karena Gas sudah tidak keluar lagi, kemudian 15 hari berikutnya proses diamati saja, yaitu diamati cairan atau air yang turun ke dasar tas plastik, jika air sudah turun berarti fermentasi sedang berjalan dengan baik, tapi jika tidak ada air yang turun kemungkinan telah ditumbuhi jamur, sehingga fermentasi dipastikan gagal, dan kopi beraroma wine tidak akan terjadi. Dari hasil observasi pada penelitian ini, ditemukan proses yang sesuai dengan proses fermentasi sehingga di hari ke 15 peneliti mendapatkan kopi yang di fermentasi mengeluarkan air yang mengendap di dasar tas plastik fermentasi ini berarti proses fermentasi dilakukan berhasil dengan baik, sehingga di hari ke 15 berikutnya (30 Hari fermentasi) peneliti melanjutkan melakukan pengamatan pada proses pengeringan, Penjemuran dan pengupasan

Gambar 4.2

Proses Fermentasi



- b. Pengeringan, Pada proses fermentasi 15 hari kedua, akan tampak Buah kopi yang terendam oleh air hasil fermentasi, dan ini disebut Rambang, setelah genap 30 hari maka Rambang diangkat dari dalam plastik kemudian langsung dilakukan proses penjemuran, pada proses ini adalah proses yang sangat berpengaruh dengan hasil dari aroma kopi, maka perlakuan saat menjemur (proses pengeringan) harus dilakukan dengan benar dan sangat hati-hati, sebab



proses fermentasi hanya proses menghadirkan aroma wine dan penyerapan aroma kedalam biji kopi justru terjadi pada saat pengeringan (dijemur), jika menjemur tidak hati hati maka aroma lingkungan penjemuran akan berpengaruh terhadap hasil akhir dari aroma kopi, oleh sebab itu pada saat menjemur menggunakan alas khusus terbuat dari kawat halus dan tidak boleh menyentuh tanah, alas plastik, bahkan selama 4 hari pertama dijemur rumah kaca (*green house*) untuk mencegah adanya aroma lain dari lingkungan sekitar, Lama waktu penjemuran adalah 4 hari pertama dirumah kaca, lalu diperhatikan apakah buah kopi sudah kering dan tidak lagi ada debu atau benda lain menempel kemudian 11 hari berikutnya di jemur di halaman terbuka, tapi jauhkan dari jalan raya, hewan dan kontaminasi aroma aroma tajam dari sumber lain seperti asap, debu, knalpot kendaraan bahkan dari aroma kampas rem kendaraan, kemudian hari 16 dimasukan kedalam karung tertutup selama 3 hari, selanjutnya kembali dijemur selama 2 hari, jadi proses pengeringan berlangsung 15 Hari, dan kopi siap untuk di kupas

Gambar 4.4

Proses Pengeringan



- c. Pengupasan dilakukan dengan menggunakan mesin pengupas, dimana mesin dikontrol agar proses pengupasan berjalan dengan baik, untuk memisahkan kulit kopi dan biji kopi, setelah dikupas lalu biji kopi kembali disortir, hanya untuk menentukan Grade dari biji kopi Robusta

Wine, tapi grade tidak mempengaruhi Aroma, sehingga yang grade dibawah (B) dapat langsung di Roasting untung di grinder (dihaluskan), sementara yang grade A dapat disimpan lebih lama dengan penyimpanan diPackageing kedap udara, bukan plastik di ruangan dengan suhu ruangan, bukan refrigerator atau lembab, menurut narasumber biji kopi yang telah di packaging dengan baik dapat bertahan selama 3 tahun dan Aroma akan bertambah keras, ini diharapkan dapat dilakukan penelitian yang akan datang.

Roasting & Grender

Proses terathir pengolahan kopi sebelum disajikan kepada penikmatan kopi adalah Roasting dan grinder, dalam penelitian ini proses rosteng dan grinder dilakukan dengan cermat dan hati hati, sebab proses Roasting ini juga sangat mempengaruhi aroma kopi Robusta wine, dimana Roasting dengan menggunakan standard midium to dark, tidak boleh sampai over roasted ini akan mengakibatkan aroma arang menutupi aromawine dari biji kopi, aroma wine kopi akan muncul maksimum dengan ukuran Roasting Medium todark, sementara untk light roasted tidak terlalu tajam aroma wine yang ditimbulkan, namun jika Over Roasted (Dark to Dark) aroma kopi akan gosong (Carbon aromatik),

Pada penelitian ini Roating machin yang digunakan adalah kategori mesin noor dan wiliam edition, noor produk import sementara wiliam edition Diproduksi di dalam negeri dengan standard standar import dengan material sparepart stainless steel. Machine ini William Edition limited tipe pertama w600i untuk kapasitas 1 kilo yang, dipacking menggunakan plastik khusus Proses roasting dengan profil medium, blower dalam tungku, untuk menyedot asap yang ada di dalam tungku agar biji kopi tidak diselimuti oleh asap sehingga tidak smoky, Setelah dia keluar dari tungku panas hidupkan blower-nya blower luar kemudian keluarkan biji kopi, blower selama 5 menit kemudian simpan di kantong plastik yang



.....
sudah vakum jadi biji kopi mengalami 2 kali blower yaitu saat masih didalam tungku, untuk menghilangkan smooky kemudian diluar tungku di blower lagi 5 menit untuk mendinginkan supaya tidak ada proses roasting lagi sehingga biji kopi siap untuk di packaging, gunakan plastik yang vacuum untuk menjaga aroma kopi tetap bertahan dalam waktu yang lama, dan menurut Narasumber kopi yang disimpan didalam plastik Vacuum dapat bertahan lebih dari 3 tahun,

Dari hasil wawancara Narasumber dan observasi yang peneliti lakukan, dapat dijelaskan bahwa proses pengolahan kopi Robusta wine cukup rumit, teliti dan membutuhkan waktu yang cukup lama, yaitu selama 60 hari sejak pemetikan Buah kopi,

Penelitian ini juga dapat menjawab bahwa mengapa senaru memilih robusta kopi sebagai kopi wine, padahal sebgaiian besar petani dan produsen kopi di Indonesia menggunakan kopi arabika dimana arabika memiliki tingkat keasaman (acidity) yang tinggi sehingga dengan mudah keasaman wine (Fruity Acidity) dapat muncul, nam petani kopi senaru memilih Robusta karena 70 % dari kopi yang tumbuh di senaru adalah Robusta sementara Arabika hanya 30 %, olehsebab itu senaru memilih Kopi Robusta wine, sementara harga jual Robusta jauh lebih rendah dari pada Arabika, jadi untk meningkatkan nilai jual Robusta senaru, maka di olah lah menjadi kopi wine, yang nilai jualnya berkali kali lipat dari Harga kopi Robusta biasa dipasaran, hal ini dapat dijadikan informasi awal untuk penelitian selanjutnya.

Sebagai daya tarik wisata

Kegiatan proses produksi dari kopi robusta wine ini sangat menarik apabila diikiuti dan dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan, dari hasil wawancara dengan N1, dinyatakan bahwa para pendakoi Rinjani daripintu senaru, masih menikmati kopiRobusta wine sebagai minuman penghangat tubh disaat mereka kedinginan, belum dapat menjadi nilai yang lebih jauh lagi,

.....
sehingga penulis melihat peluang yang sangat besar jika proses pengoilahan kopi ini dijadikan produk wisata, mulai dari poemeytikan biji kopi (cherry), kemudian proses pemilihan biji kopi yang bagus untuk kopi waine dengan menggunakan sistem perendaman, lalu di permetasi dan proses fermentasi ini wisatwan dapat melakukan pembuangan air hasil fermentasi setiap hari, sambil memperhatikan perubahan perubahan yang terjadi pada biji kopi, selanjutnya proses penjemuran baik melalui Green house/Rumah kaca, sampai pada pengeringan langsung dibawah matahari, yang dilanjutkan dengan proses pengupasan, setelah dikupas lalu di Roasting dan terakhir dikenas dengan baik, proses yang panjang dan mengabil waktu kurang lebih 45 hari ini, akan menjadi daya tarik tersendiri dari proses pengolahan produk Robusta Kopi wine

PENUTUP

Kesimpulan

- Proses pengolahan Kopi robusta wine di desa wisata senaru dilakukan dengan prosedur dan pengawasan yang teliti, mulai dari pemetikan, pemilihan buah kopi, Permentasi, penjemuran, pengupasan, Roasting samapai pada grinder dan penyeduhan
- Proses pengolahan kopi robusta wine, menjadi sangat menarik jika dikemas dengan baik sebagai daya tarik tersendiri di desa wisata senaru, kecamatan bayan, kabupaten lombok utara,

Saran

- Perlu adanya buku panduan yang terstruktur dan kepastian standar yang dapat diduplikasi guna dapat menstandarkan kualitas kopi robusta wine senaru
- Perlu adanya pengembangan komunitas petani kopi di Desa Senaru, untuk membuat pengolahan kopi senaru sebagai daya tarik Wisata

**DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Achmad Dairobil , Irfan1 , Ismail Sulaiman1 (2017) *Kajian Mutu Wine Coffee Arabika Gayo*
- [2] Dairobi, A. 2017 *Kajian mutu wine Coffee Arabika Gayo Universitas Syah Kuala. Banda Aceh*
- [3] Daryanto dan Yundy, 2010 *analisis produk unggulan kabupaten dairi Kerjasama Prodi Perencanaan Wilayah Sekolah Pascasaraja USU & Bappeda Kabupaten Dairi-*
- [5] Gummulya Devvani,Ivana stacia helmi *Dimensi vol.13 no 2 Pebruai 2017*
- [6] Irianto, Agus, 2004, *Statistik Konsep Dasar dan Aplikasi*, Jakarta Kencana
- [7] Kementerian Pertanian, 2013 *Posisi Indonesia sebagai sebagai produsen kopi dunia*
- [8] Livana, Resa Hadi Suwoso , (2020) , *Dampak pandem covid 19 bagi prekonomian indonesia Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Kendal, Jln Laut 31A Kendal, Jawa Tengah*
- [9] Moleong, J. Lexy. 2019. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT. Remaja Rosda Karya Bandung.
- [10] Nasir, Moh. 2011. *Metodologi Penelitian*. Ghalia Indonesia, Jakarta.
- [11] Radjab, Ramdah; Dirga, Made Dewa (2021) *Study Komparasi pengembangan UMKM warung kopi di kabupaten Malang dan Kota Mataram Nusa Tenggara Barat*
- [12] Raliby, Oesman dan Retno Rusdijati. 2016. *Analisis Potensi Unggulan Daerah Kabupaten Magelang Menuju One Vilage One Product. Seminar Nasional IENACO. hlm 769-777*
- [13] Syukri, A. 2009. *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka
- [14] Supriyanti, E.2018 *Penggunaan Tehnologi Uv-Vis Spectroscopy Untuk Membedakan Jenis Kopi Arabika, Gayo Wine dan Kopi bubuk Arabika Gayo Biasa. Universitas Lampung;Bandar Lampung*
- [15] Sugiono. 2015. *Memahami Penelitian Kualitatif*. CV. Alfabeta Bandung.
- [16] Syukri, A. 2009.*Pengenalan Evaluasi Sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka
- [17] Wahyuni, E., Karim,A., dan Anhar,A. 2012 *Analisis Citarasa Kopi Arabika Organik Pada Pengolahan Di Dataran tuinggi gayo, //Jurnal Manajemen Sumberdaya Lahan. Banda Aceh 2 (2);261-269*
- [18] Wachoma HL, 2017.*Review on Health Benefit and risk of coffe consumption Med Aromat plants. 6:1-12*
- [19] <https://kumparan.com/kumparantravel/menggali-potensi-kopi-lokal-di-destinasi-wisata-ntb-lukyjsjelG/full>
<https://indischearchipel.com>

**Lampiran .1
Questioner**

Bapak/Ibu/Sdr/i yang kami hormati, kami dosen Politeknik Pariwisata Lombok pada Program Studi Diploma 3 Tata Hidang saat ini sedang melakukan penelitian dengan judul **“Pengembangan produk olahan kopi wine, sebagai produk unggulan pasca pandemi di desa wisata senaru kabupaten lombok utara”** untuk kelancaran dan kesuksesan penelitian tersebut kami memohon kesedian dan partisipasinya untuk mengisi kuisisioner dibawah berikut ini

Kerahasiaan data pribadi akan dijamin sehingga tidak perlu merasa khawatir untuk mengisi kuisisioner ini sesuai dengan keadaan yang sebenarnya, atas bantuandan kerjasama yang baik ini kami ucapkan terimakasih

- 1) Identitas Panelis
Nama
:.....
.....
Pendidikan
:.....
.....



Jenis kelamin :
.....
.....
Profesi :
.....
.....
Pengalaman :
a.
.....
.....
b.
.....
.....
c.
.....
.....
d.
.....
.....

2) Petunjuk pengisian :

a. Dihadapan anda, produk kopi wine dengan 3 metode penyeduhan, Berilah tanda (√) dalam kolom dibawah ini sesuai tingkat kesukaan anda setelah mengamati **aroma** Sample yang di sediakan :

PENILAIAN	KODE SAMPLE			KETERANGAN
	C0	C1	C2	
Sangat suka				
suka				
netral				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

b. Dihadapan anda, produk kopi wine dengan 3 metode penyeduhan Berilah tanda (√) dalam kolom dibawah ini sesuai tingkat kesukaan anda setelah mengamati **body** Sample yang di sediakan

PENILAIAN	KODE SAMPLE			KETERANGAN
	C0	C1	C2	
Sangat suka				
suka				
netral				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

Sangat suka				
suka				
netral				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

c. Dihadapan anda, produk kopi wine dengan 3 metode penyeduhan Berilah tanda (√) dalam kolom dibawah ini sesuai tingkat kesukaan anda setelah mengamati **acidity** Sample yang di sediakan

PENILAIAN	KODE SAMPLE			KETERANGAN
	C0	C1	C2	
Sangat suka				
suka				
netral				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

d. Dihadapan anda, produk kopi wine dengan 3 metode penyeduhan Berilah tanda (√) dalam kolom dibawah ini sesuai tingkat kesukaan anda setelah mengamati **after teste** Sample yang di sediakan

PENILAIAN	KODE SAMPLE			KETERANGAN
	C0	C1	C2	
Sangat suka				
suka				
netral				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				

Keterangan : (Tidak ditampilkan/diberitahukan kepada panelisi)

CO : TUBRUK

C1 : V-60

C2 : ESSPRESO



Lampiran 2

Rekaman Wawancara antara Peneliti (P) dengan Narasumber (N1)

[00:00:00] P....Kita mulai mungkin dari bapaknya Kapan Bapak mulai bisnis bertani kopi

[00:00:08] N.....Saya bertani kopi dari tahun 2007 sebelumnya itu saya tidak punya lahan jangankan lahan pekarangan dan rumah saya tidak punya tapi karena itu saya gigih berjuang Bagaimana mengembangkan Bagaimana punya lahan bisa mandiri Saya berusaha sekuat tenaga dan berfikir untuk bisa mendapatkan ini dari 2007

[00:00:43] p.....Langsung aja saya rencana mau fokus ke kopi wine itu aja Itu kualitas kopi Apa yang Bapak gunakan.

N.....Kebanyakan saya yang pakai kualitas robusta dan kopi sambung yang unggul itu yang sudah melalui stek batang itu yang menciptakan kopi unggul Ada unggul sari Seperti yang saya bilang tadi itu yang saya proses honey sama wine dan anaerob itu 3 proses Sementara yang robusta saya proses Honey aja dulu karena sesuai orderan untuk yang robusta

P.....Kenapa Bapak pilih yang robusta Kebanyakan orang yang Kalau honey itu kebanyakan orang pakai arabika tingkat keasamannya tapi Bapak pakai robusta

N...Seperti yang saya bilang dari awal tadi bahwa 70% itu robusta dan 30% Arabica tidak memungkinkan untuk saya proses Arabica yang hanya 30% karena lebih banyak robusta sebaiknya robusta menyaingi harga Arabica itu saya harus fermentasi atau ciptakan proses wine itu dari robusta kalau tidak diproses umpama yang robusta paling harganya Rp25.000 per kilo sedangkan Arabica harganya walaupun tanpa diproses itu harganya sampai Rp120.000 untuk menyaingi dan menandingi arabika saya harus proses robusta supaya harganya sejajar walaupun dalam proses itu rumit lama tapi kita punya nilai tambah dari kegigihan kita itu Memproses supaya

aroma tidak hanya rasa manis saja yang tercipta tetapi ada aroma lain walaupun tidak tercampur dengan zat lain selain dari kopi

[00:02:54] P....Untuk mendapatkan kopi yang aroma wine itu Kalau tidak salah ya pertama itu dari proses ketinggian penanaman robusta kemudian pemetikan pemilihan cerinya kemudian fermentasi kemudian pengeringan terus mengupas terus baru diroasting Nah itu bisa bapak cerita dari awal sampai selesai mulai dari jenis kopi nya pemilihan buah apa ketinggian berapa kemudian pemilihan cerinya itu bagaimana pemilihan untuk yang bisa bagus untuk kopi wine

[00:03:36] N...Pertama waktu pemetikan kita harus memilih yang segar Jangan memilih yang over red jadi yang over red itu bisa kita utk natural Nah kalau di fermentasi kita memilih yang benar-benar merah full bukan over red yang masih kuning itu dipilah jadi kita benar-benar memilih yang segar dan memilih yang benar-benar merah Nah setelah kita pilih yang merah itu kita rambang jadi yang mengapung kita pilah yang tenggelam itu kita pilih sementara kualitas yang saya fermentasi wine sekarang itu yang jenis unggul sari yang sambung tadi

[00:04:34] P....Setelah dia dipetik proses fermentasi itu berapa lama.

N.....ada dua pilihan Atau dua jenis yang saya lakukan untuk fermentasi ini ada yang anaerob ada yang wine perbedaan anaerob dan wine hanya selisih waktu saja kalau Anaerob fermentasi nya selama 200 jam ya seminggu lebih Yang penting 200 jam rembesan Airnya sudah banyak itu bertanda anaerobnya sudah jadi itu yang kita Bongkar dan jemur Tetapi kalau wine aromanya itu akan tajam dan keras kalau sudah mencapai hari yang ke-35 hari lama fermentasi nya dana aromanya akan lebih tajam paginya kita buang gasnya sorenya juga kita buang gasnya Apa tujuannya supaya aroma yang tidak jelas yang kurang bagus untuk diresapi oleh kopi terbangun bersamaan dengan gas tadi karena pagi hari dia mengembang ada gas di dalamnya itu kita buang kena hawa



panas dari pagi sampai sore itu mengembang lagi kita buang lagi jadi pembuangan gas itu kita lakukan selama 15 atau 20 hari Karena lewat 20 hari atau 15 hari kadang sudah tidak ngembang lagi karena gas yang segar di dalam body kopi itu sudah keluar semua dan yang masuk itu tinggal aroma dari start 15 - 15 Belum finish waktunya lagi 15 hari itu 15 - 15 justru terkadang plastiknya sudah tidak mengembang lagi sudah tidak ada gas lagi karena yang segar itu sudah terbang semua sama gas itu yang harus kita buang. setelah 15 hari itu sudah tidak ada lagi pembuangan gas. iya karena plastiknya sudah tidak mengembang lagikarena body kopi tidak mengeluarkan gas lagi

[00:07:04]P..... Untuk fermentasi itu pakai bahan lain atau kopi itu tok. kopi itu tok.

N.....kopi tok dimasukin ke dalam plastik terus di ujung plastik diikat pakai tali Ini selang dulu ditaruh selang di ujung plastik itu ini kan kopi Nah disini kita ginikan ada selang nah Selangnya itu yang kita alirkan gasnya ke botol yang sudah terisi air ujungnya tidak boleh di atas air tetapi harus menyentuh kedalam air itu sendiri tujuannya ketika kita buang gasnya akan terlihat gelembung-gelembung gas dan udara itu dan udara tidak akan bisa masuk kembali dan itu tujuannya kalau ada udara dari luar itu masuk ke sini di khawatirkan itu akan memicu terjadinya jamur Nah kalau jamuran itu terkadang kopi itu aromanya tidak sesuai dengan yang kita harapkan karena apapun yang sudah jamuran aromanya tidak sedap boleh tanya sama siapapun nasi maupun kue kalau sudah jamur itu tidak enak, Bagaimana dengan wine apalagi wine itu dia tujuannya kita harus pakai prosedur yang sudah kita pelajari tidak boleh menyimpang dari itu kita pakai gentong plastik atau ember itu tidak bisa plastik kiloan itu Ya kita pakai kantong plastik yang ukuran 50x30 yang besar kapasitas sampai 75 kilo dan itu harus masuk ke dalam air di tempat roasting ada aja

[00:09:01] P...Itu kan 15 hari pertama itu terus kita keluarin pagi sore pagi sore Terus 15 hari setelahnya kita biarin

N...Nah disitu akan mulai air yang dikeluarkan oleh body kopi itu akan ke bawah Dia akan terlihat di ujung plastik Nah itu bertanda wine nya sudah bagus tetapi kalau tidak ada airnya itu dikhawatirkan wine nya itu tidak bagus karena ada jamur-jamur itulah yang meresap airnya kalau kita fermentasi tidak ada airnya khawatir kita jual karena Siapa tahu dari jamur itu akan terkontaminasi dengan racun.

P..... terus ini air yang ada botolnya ini tidak diganti sama selama 30 hari itu ?.

N.....Iya tidak diganti lagi nanti kita fermentasi baru lagi baru kita ganti itu harus diganti jadi Orang beranggapan kalau kita wine proses itu dikirain ditambah dengan wine karena saya apapun prosesnya tidak boleh menambah zat lain selain daripada kopi itu tidak boleh sama sekali kalau sudah di tangan barista dia menghadirkan susu dia akan menghadirkan enzim itu tidak murni bagi saya Karena saya sebagai supplier Jadi biarlah kedai-kedai itu tahu bahwa apa yang saya ciptakan dan saya lakukan itu memang benar-benar kopi asli

[00:10:44] P.....Terus itu sebelum difermentasi itu tidak dicuci ?

N.....Itulah rambang itu Rambang itu tenggelam itu itu yang direndam Terus setelah itu habis gasnya selama 200 jam kemudian dia masuk ke proses penjemuran itu langsung dilakukan atau ada proses lagi. itu langsung dijemur aja kalau dicuci nanti samr dia aroma wine nya itu masa penyerapan aroma itu waktu penjemuran jadi ketika fermentasi itu untuk menghadirkan aroma saja bagaimana aroma itu datang yaitu fermentasi bagaimana aroma itu diserap oleh biji kopi itu dijemur jadi cara menjemur itu punya trik khusus kalau kita asal jemur saja di khawatirkan aroma yang lain akan datang selain daripada wine itu caranya tidak boleh menyentuh tanah alat jemurnya itu tetapi kalau sudah kering kita boleh pakai terpal tapi tunggu body kopi itu kering dulu.



P.....brarti itu langsung di jemur di kawat itu ya ya iya langsung dijemur. itu Berapa lama proses penjemuran nya.

[00:12:08] Penjemuran yang maksimal itu 10 hari hari pertama itu Setelah itu kita karungin lagi taruh selama 3 hari jemur lagi 2 hari baru digiling berarti 10 hari karungin 3 hari jamur 2 hari Berarti total 15 hari itu kalau cuaca begini kalau malam dimasukin dibiarkan. cukup kita susun jaringnya itu kita tutup pakai terpal supaya tidak kena air embun itu hujan juga ditutup tetapi tidak ada ruangan khusus. tidak ada. biji kopi yang sudah dijemur tidak boleh sama sekali kena hujan air apalagi tidak boleh jadi begitu mendung kita harus cepat-cepat susun raknya itu dan ditutup jadi membutuhkan perlakuan yang khusus saya tidak bisa ninggalin walaupun anak buah saya lagi panen saya tidak bisa tinggalin jadi kita benar-benar.

[00:13:18] P.,....Terus untuk white ini kan proses penjemuran nya ada yang di rumah kaca itu yang rumah plastik itu itu untuk mengeringkan selama 3 atau 4 hari di situ setelah itu setelah tidak bisa menempel apapun di body kopi itu bisa kita baru dikeluarin. berarti dari fermentasi dijemur 3/4 hari pertama di rumah plastik itu greenhouse selama 3 atau 4 hari setelah itu dilihat kering tidak ada yang bisa Nempel baru dijemur di luar dengan catatan tidak boleh selama 12 hari ya. jadi tujuannya supaya tidak terkontaminasi dengan bau yang ada di plastik itu dan itu pun plastik yang baru tidak boleh dipakai harus kita cuci bersih malahan saya sudah merendam 4 tahun ada yang 1 tahun itu terpal sebaiknya tidak pakai terpal plastik tetapi saya sudah pelajari Bagaimana supaya aroma plastik itu tidak ada lagi atau sudah tidak sudah tidak ada lagi terpalnya itu sudah saya pakai buat laga selama 4 tahun kan di Kebun saya itu saya buat kolampakai terpal. 4 tahun tidak hancur itu kan di dalam air itu saya pakai saya bongkar supaya ya aroma plastiknya benar-benar Netral terus tidak boleh di dekat Jalan Raya harus jauh dari aktivitas-aktivitas kontaminasi asap gitu ya makanya penjemuran waktu basah itu tidak

boleh diluar harus di green house kalau sudah kering boleh Karena dia sudah tidak menyerap lagi sesuatu tidak bisa mendekat karena sudah kering Nah setelah itu dijemur selama 15 hari lalu baru itu yang 3 hari dikarungin harus ditutup rapat ya terus dijemur lagi 2 hari baru di dikupas abis dikupas itu boleh langsung digiling atau ada proses lain. proses sortir lagi ada aja yang rusak pecah itu yang kita sortir untuk mendapatkan grid 1 terbaiknya itu grid A brarti bapak menggunakan grid A saja yang grid bawahnya itu ada kelasnya 2 ada kelas 3 tetapi tetap diproduksi ya. kelas tiga itu pecahan-pecahan yang saya jual murah paling murah Karena dia pecah

[00:16:27] P.....Berarti setelah itu grid 1 lalu masuk proses roasting bapak bisa cerita supaya ketemu aroma wine nya

[00:16:39] N.....Jadi untuk tajam aroma wine nya itu kita pastikan profilnya itu medium to Dark jangan sampai dark to dark itu gosong karena itu hanya beberapa orang saja yang suka dengan profil sark to dark Paling gosong itu paling orang Itali yang suka itu kalau Amerika medium kalau orang Swedia Newzeland paling dia sukanya light jangan sampai dark to dark karena itu Paling gosong itu kaya kita di kampung atau kaya sangrai tradisional Tetapi kalau sangrai tradisional seaneak apapun dia tetap dicampur pakai zat lain selain kopi ada yang pakai jagung ada yang pakai beras ada yang pakai jahe kelapa coklat segala macam kalau saya perlu produksi di sini itu betul-betul murni tidak ada zat lain selain kopi itu sendiri

[00:17:58] P.....Mesin roasting ini kan bisa berpengaruh bapak punya saran jenis apa mesin roasting yang bagus untuk wine

[00:18:06] N.....Ada dua kategori mesin yang saya anggap paling bagus itu noor sama wiliam edition noor tapi yang luar negeri kalau wiliam edition itu Diproduksi di dalam negeri tetapi mau pakai standar luar negeri dan itu sparepart-nya itu stainless steel Bukan besinya asal-asalan atau bajakan ini yang William Edition limited tipe pertama w600i kalau yang akan datang itu w 3000i. yang 600i itu untuk



berapa kilo itu kapasitas 1 kilo yang 3.000i itu yang kapasitas 3 kilo itu yang harga 60 juta dan mungkin lagi 8 bulan dari YBM itu akan menyumbangkan mesin roasting yang kapasitas 5 kilo saya minta yang Noor setelah itu diroasting kemudian dipacking ya kalau proses penjualan. kita pakai plastik khusus begitu kita roasting kita blower dulu selama 5 menit supaya betul betul dingin kayak es diblower begitu keluar dari tungku panasnya itu kita blower dan sebelum keluar dari tungku panas lagi dua garisdia akan profil mediumnya kita harus blower dalam dulu untuk menyedot asapnya masih di dalam tungku supaya biji kopi itu tidak diselimuti oleh asap supaya tidak smoky kita blower dulu Setelah dia keluar dari tungku panas itu kita hidupkan blower-nya itu dulu blower luarnya hidupin baru keluarin bijinya blower selama 5 menit baru kita simpan di kantong plastik yang sudah vakum berarti dua kali blower yadi dalam untuk menghilangkan smooky nya kemudian jkeluarkan blower lagi 5 menit untuk mendinginkan supaya tidak ada proses roasting lagi jadi proses pemanasan berhenti baru masukkan ke dalam plastik yang vacuum nah itu kalau dimasukkan plastik vakum berapa lama dia bertahan kopi itu aromanya akan enak atau ada expired yang misal sudah sekian bulan dia tidak enak kalau kopi. selama kopi itu tidak bersentuhan langsung dengan hawa hawa yang baru karena kedap udara dalam vakum itu 1 tahun bisa karena yang saya kirim ke Batam dan Riau saya kirim tahun lalu 15 kilo sangking takutnya dia kehabisan stock sampai sekarang dia belum ini masih sisanya 5 kilo selama dia vakum

[00:21:32] Kalau biasanya kopi packing nya dalam kecil-kecil pak ya kalau packing besar gitu takutnya buka setengah dia akan terpengaruh ya kalau sudah grinder gini ini itu tidak mungkin vakum lagi dalam bungkus biasa itu berapa lama bertahan. itu enam bulan atau delapan bulan tetapi bungkusnya itu ada yang palep nya aroma bisa keluar tetapi udara tidak bisa masuk itu tujuannya kantung plastik yang

menggunakan palep berarti untuk penyimpanan kopi yang bagus itu plastik yang ada Palep karena udara tidak bisa masuk dia tidak terpengaruh aroma dia bisa keluar kalau saya memilih dua macam ada untuk order fresh ada yang untuk order selow jadi untuk yang order slow Walaupun dia suka disimpan selama seminggu 2 minggu tetapi kalau order fresh pak saya mau hari ini roasting 3 kilo Nanti saya sampai di sana baru di grinder itu order fresh jadi supaya aroma dan rasanya itu fresh segar itu namanya order fresh kalau order slow minggu ini order saya ambil minggu depan supaya dia Jumpa aromanya itu tajam banget Jadi semakin lama disimpan yang roster bean-nya itu aromanya makin tajam. brarti sama seperti wine kalau wine yang di botol itu tahunnya yang dilihat semakin tahunnya lama itu aromanya semakin tajam kalau kopi juga begitu ya kalau disimpan semakin lama dia semakin tajam dan fermentasi nya itu makin lama makin mahal Umpama permentasi nya 3 bulan itu 400 sekilo dan yang 100 gram harganya 160 di Nusa Dua kalo kopi. yang permentasi 3 bulan brarti tetap yang 15 hari buang gas nya 3 bulan setengah itu didiemin aja mirip bikin wine ya. itu Dia karena masa penciptaan aroma wine itu lama difermentasi itu Sedangkan penjemuran itu masa penyerapan aroma yang ada di kulit jadi jemurnya itu hati-hati tidak boleh dijemur dipegang kulit langsung jadi kita punya alat sendiri yang harus jadi jangan orang saking lalainya dia pakai tangan langsung dia sudah makan lauknya ikan atau sambal Masako Nah itu tidak boleh orang yang betul-betul teliti untuk menciptakan aroma dari keasliannya itu tangannya tidak boleh menyentuh tekstur body kopi itu dalam keadaan basah tidak boleh makanya saya stok saya itu tidak boleh tidak pernah tersisa begitu saya ceritakan ada ini 10 kilo Entah dari mana orangnya yang telepon yang mau order tidak bisa bertahan satu bulan habis untuk wine sama Anaerob. sekarang bapak punya stock yang wine. belum ada masih fermentasi aja nanti sisain saya 2 kilo 1 kilo yang bijinya 1 kilo yang



.....
sudah diroasting karena saya untuk saya nanti saya akan keliling bawa dia ke adik-adik itu nanti saya dapatl datanya nanti kalau Bapak baca datanya Ini untuk menambah ilmunya Bapak kekurangannya di mana karena kita perlu teguran untuk bisa mengintropeksi kembali dimana kesalahan kita jadi bukan saya Walaupun saya bisa cerita ngomong kayak gini Saya paling benar bukan tapi itulah hasil saya karena tidak sesuai lamanya Saya belajar ketimbang hasil bayangkan Saya diajarkan 2 kali 8 jam saja 2 hari saja 1 hari 8 jam itu 1 hari 8 jam orang di kampus 3 tahun teori prakteknya berapa kali dalam 3 tahun itu dibandingkan dengan saya belajar hanya 2 x 8 jam tapi hasil saya sudah Entah berapa ratus juta Karena kita langsung praktek walaupun masa belajar saya hanya 2 x 8 jam, Bapak belajarnya dari mana itu, saya dikirimin guru dari Jakarta pemenang event kopi di Amerika juara 1 itu namanya Ayuksutejo dia itu itu Insinyur Profesornya kopi dan saya didampingi oleh ice kopi Anomali kopi ICA dan besok hari sabtu saya ada xoom jadi seputar kopi aja.

[00:27:25] Anomali kopi Saya pernah ini. ica juga ice kopi juga itu pembina saya. ica Itu Indonesia Coffee Academy itu pelatihannya selama dua hari ya Bapak tuh didampingi ada pendampingan setiap 3 bulan sekali itu kita ada jadi itu makanya mereka ingin tahu perkembangan saya bagaimana . sampai hari ini Bapak setiap 3 bulan itu dengan ketiga itu es kopi anomali coffe dan ICA dan juga yang memfasilitasi dari sebumi adventure dari mana itu Pak. itu bisa di klik ig sebumi id. di Jagakarsa Jakarta Pusat Bapak sering ke Jakarta tetapi direktornya yang sering ke sini

[00:28:42] Packing-nya yang paling besar itu berapa kilo. paling besar itu 400 gram berarti di bawah setengah kilo ya. dan paling kecil itu 200 gram berarti ada 400 ada 200 ya itu yang bapak export. Ya itu untuk kalo packadging pengiriman paling yang 200 gram kalo order fresh paling yang 400 gram karena mungkin ada pak Kapolsek dia sering yang 400

gram Kalau ajudannya Pak Gubernur itu yang 400 gram juga

[00:29:28] Mungkin ini dulu Jalan pertama Nanti kalau sudah membutuhkan data atau dokumen lagi saya bertanya lagi kepada bapak Karena saya berakhir Juli mungkin saya sering akan kesini mungkin seminggu sambil jalan-jalan karena berbagi itu indah buat saya dan mudah-mudahan buat cita-cita saya untuk membukukan cerita Bapak ini banyak yang orang membaca dan bermanfaat bagi orang-orang itu kan jauh lebih baik siapa tahu nanti karena cerita saya kemarin saya ke Kintamani Kintamani itu kalau di sini itu bapak sendirian tidak ada kelompok tani yang mengerjakan itu sendirian kalau di Kintamani itu kelompok tani modelnya pokdarwis organisasi Kalau saya tidak begitu suka berkelompok itu karena saya tidak bebas untuk melakukan aktivitas sesuai dengan keinginan saya jadi ketika ketua kelompok atau kelompok lain mengharuskan untuk hadir hari ini mungkin 3 kali seminggu sedangkan saya terbentur dengan job selain daripada kopi saya harus tinggalkan kopi kalau di dalam kelompok diharuskan Saya tidak bisa karena di samping kopi Saya juga punya job jadi owner untuk pendakian Ketika saya harus mendampingi mereka untuk panorama World satu dalam satu waktu akan berbenturan dengan kegiatan kelompok Nah di situ tidak bisa itu Alasan saya. bapak bekerja sama dengan petani di sini atau kebun bapak sendiri saja saya punya kebun sendiri. tidak bekerja sama dengan. kerjasamanya cuman sebagai Mitra saja kalau saya kekurangan kopi yang basah saya harus order ke petani Saya butuh kamu jual berapa di ini di tengkulak kalau harga Rp4.500 per kilo saya bayar Rp7.000 kalau yang arabika yang gelondongan nya kalau dia jual di orang itu harganya cuman Rp10.000 saya bayar Rp13.000 per kilo itu itu caranya mendapatkan itu untuk diproses jadi ada juga dengan petani petani.

[00:32:10-00:33:32] Mungkin sementara cukup itu dulu nanti Setelah kita ngopi ini kita lihat proses fermentasi biar ada



.....

dokumennya tan tan nya saya kepengen misalkan Saya punya 5 kilo Saya pengen liat dari awal tapi karena yang namanya juga kita di kampus terbatas dengan waktu dana Nantilah setelah ini mungkin nanti hasil penelitian itu bisa nyari sponsor tapi karena ini saya tidak pakai sponsor kampus saja terbatas kalau penelitian sponsor itu biar panjang waktu saya meneliti Bayan di sini yang di desa Disini sampai berhari-hari saya di sini kalau yang dari UGM dia sekitar 5 malam. di mana dia inginap Itu ada kamar kita gratiskan untuk mendaki 5 hari di sini bagi pendaki pendaki Lombok nusantara yang sudah dapat nomor saya saja inginep nya di sini aja.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN