

Penguatan nilai tambah produk kopi Potokullin melalui proses produksi

A. Amanda Dhea Ayu Puspita*, Heri Setiawan, Citra Ayunanda, Muhammad Iqbal Iskandar, Maryam, Achmad Rivaldy S, Al Imran, Andi Ahmad Zaeful, Walva Kano Pasaung, Jumriani Nasir, Andini Maharani B

Universitas Muhammadiyah Parepare

*e-mail korespondensi: andiamandhampusita@gmail.com

ABSTRAK

Desa Potokullin, Kabupaten Enrekang, memiliki potensi produk unggulan berupa kopi lokal. Namun, nilai tambah produk belum tergarap maksimal karena kurangnya optimalisasi proses produksi yang terekspose kepada konsumen. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan nilai tambah kopi Potokullin melalui penekanan pada tahapan proses produksi mulai dari panen, pengolahan, hingga pengemasan. Metode yang digunakan meliputi observasi partisipatif, dokumentasi setiap tahapan produksi, dan analisis kontribusinya terhadap persepsi mutu produk. Hasil menunjukkan bahwa keterlibatan masyarakat dalam proses produksi serta pengolahan yang higienis mampu menjadi daya tarik konsumen dan memperkuat citra produk. Pembahasan menekankan pentingnya eksposur terhadap proses produksi sebagai bentuk edukasi dan branding produk lokal.

Kata kunci: kopi lokal; nilai tambah; pemberdayaan petani; pengolahan kopi; proses produksi.

ABSTRACT

Potokullin Village in Enrekang Regency possesses the potential for a flagship product in the form of local coffee. However, the product's added value has not been fully optimized due to the lack of exposure and optimization of its production process to consumers. This community service activity aimed to enhance the added value of Potokullin coffee by emphasizing each stage of the production process, from harvesting and processing to packaging. The methods used included participatory observation, documentation of each production phase, and analysis of their contribution to consumer perceptions of product quality. The results indicated that community involvement in the production process and hygienic processing serve as consumer appeal and strengthen the product's image. The discussion emphasizes the importance of production process exposure as a means of educating consumers and branding local products.

Keywords: coffee processing; farmer empowerment; local coffee; production process; value-added.

PENDAHULUAN

Pada dekade terakhir, konsumsi kopi global menunjukkan tren meningkat, khususnya segmen *specialty coffee* yang tumbuh sebesar 8% per tahun seiring dengan meningkatnya kesadaran kualitas dan asal usul produk di kalangan konsumen internasional (Sepúlveda et al., 2016). *Specialty coffee* tidak hanya menawarkan cita rasa unik, tetapi juga menekankan praktik agronomi dan pasca panen yang bertanggung jawab (Poltronieri & Rossi, 2016). Permintaan pasar ini menciptakan peluang ekonomi yang signifikan bagi produsen skala kecil, termasuk komunitas petani di wilayah Indonesia timur.

Di sisi lain, sebagian besar petani kopi menghadapi kendala dalam mempertahankan standar mutu untuk memenuhi ekspektasi pasar *specialty*. Penelitian menunjukkan bahwa lebih dari 60% kopi yang diproduksi petani skala kecil memiliki variabilitas cita rasa yang tinggi akibat praktik pemetikan tidak selektif dan proses pasca panen yang kurang terkontrol (Megerssa et al., 2012; Kumar et al., 2018). Hal ini menyebabkan produktivitas dan kualitas turun, sehingga nilai jual kopi di tingkat pasar tradisional hanya berkisar USD 1–2 per kilogram, jauh di bawah harga *specialty* yang dapat mencapai USD 20–30 per kilogram (Nurhapsa et al., 2018; Nurhapsa et al., 2019).

Provinsi Sulawesi Selatan, khususnya Kabupaten Enrekang, memiliki kondisi agroklimat optimal untuk budidaya *Coffea arabica* pada ketinggian 1.000–1.700 m dpl, menghasilkan biji dengan profil rasa kompleks (*floral* dan *fruity notes*) yang potensial untuk pasar *specialty* (Suherman et al., 2016; Harsani & Suherman, 2017). Desa Potokullin merupakan salah satu sentra produksi kopi unggulan di Enrekang, namun hingga saat ini belum banyak kopi dari desa ini yang memasuki rantai nilai *specialty*. Berdasarkan survei lapangan, kendala utama petani adalah minimnya dokumentasi dan kontrol kualitas pada tahapan produksi, mulai dari pemetikan, pengeringan, hingga penyimpanan biji, yang menyebabkan fluktuasi mutu setiap panen.

Potensi kopi Potokullin sebagai komoditas bernilai tambah sangatlah besar jika didukung oleh pendekatan yang tepat. Eksposur proses produksi melalui dokumentasi visual, pelatihan praktik pasca panen, dan penerapan standard operating procedures (SOP) dapat meningkatkan persepsi konsumen terhadap kualitas produk. Sebagai contoh, model *Community Supported Agriculture* (CSA) pada kopi di beberapa wilayah menghasilkan kenaikan harga jual hingga 25% karena konsumen mendapatkan informasi transparan tentang proses budidaya dan pengolahan (Hvitsand, 2016).

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memperkuat nilai tambah produk kopi Potokullin melalui penekanan pada setiap tahapan proses produksi, mulai dari panen selektif, teknik pengeringan yang terstandarisasi, hingga metode kemasan higienis, dengan melibatkan partisipasi aktif petani dan dokumentasi visual sebagai alat edukasi dan branding. Dengan pendekatan ini, diharapkan kopi Potokullin tidak hanya diminati pasar lokal, tetapi juga memiliki daya saing di pasar *specialty* internasional.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama 8 minggu di Desa Potokullin, dengan pendekatan partisipatif yang melibatkan petani kopi sebagai subjek utama. Pendekatan ini bertujuan tidak hanya untuk mendokumentasikan, tetapi juga membangun kesadaran petani akan pentingnya kualitas dalam setiap tahapan produksi. Kegiatan diawali dengan observasi lapangan untuk mengidentifikasi praktik produksi yang umum dilakukan oleh masyarakat, termasuk teknik pemetikan, pengolahan pascapanen, dan cara penyimpanan biji kopi.

Setelah identifikasi awal, dilakukan dokumentasi visual secara sistematis terhadap tiga tahapan penting dalam produksi kopi, yaitu proses panen, pengolahan dan penjemuran, serta pengemasan akhir. Dokumentasi ini tidak hanya bertujuan untuk kebutuhan visualisasi, tetapi juga sebagai dasar analisis praktik produksi yang berpotensi meningkatkan nilai tambah produk. Kegiatan ini dilengkapi dengan wawancara kepada petani untuk menggali pemahaman mereka terkait mutu, tantangan teknis, dan motivasi menjaga kualitas.

Langkah terakhir adalah melakukan analisis kontribusi dari masing-masing tahapan terhadap persepsi nilai produk. Setiap dokumentasi dan hasil wawancara dianalisis untuk menilai seberapa besar pengaruh tahapan produksi terhadap daya saing kopi di mata konsumen. Analisis ini mendasari rekomendasi teknis dan strategi penguatan nilai tambah, seperti perlunya standarisasi pengolahan dan penekanan pada narasi keaslian produk yang berasal dari praktik tradisional yang bersih dan higienis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini memperlihatkan bahwa setiap tahapan proses produksi kopi Potokullin memberikan kontribusi nyata dalam membentuk nilai tambah produk. Dokumentasi

dilakukan dengan pendekatan ilmiah melalui observasi dan pengambilan visual lapangan, yang kemudian menjadi standar penguatan daya saing produk lokal berbasis mutu.

Pemetikan Kopi memperlihatkan aktivitas panen kopi yang dilakukan secara manual oleh petani lokal (Gambar 1). Proses ini tidak hanya merepresentasikan keterlibatan masyarakat secara langsung dalam produksi, tetapi juga menggambarkan praktik seleksi biji kopi matang yang dilakukan secara visual dan sentuhan. Dalam literatur agronomi kopi, seleksi manual ini merupakan salah satu metode penting dalam menjaga konsistensi cita rasa karena hanya biji matang yang akan memberikan rasa optimal dalam roasting (Suherman & Kurniawan, 2015). Kegiatan ini representasi dari proses yang mengandung kearifan lokal sekaligus aspek teknis penting dalam produksi kopi berkualitas dan patut dijaga sebagai kearifan lokal budaya Potokullin.



Gambar 1. Proses pemetikan kopi secara manual oleh petani lokal di Desa Potokullin.

Penjemuran dan Pengolahan menampilkan tahapan pasca panen yang mencakup proses pengeringan dan pengolahan biji kopi (Gambar 2). Dari hasil pengamatan lapangan, diketahui bahwa proses penjemuran dilakukan di atas para-para bambu dalam ruang tertutup plastik bening yang bersih, terlindung dari kontaminasi tanah maupun hewan. Kondisi ini menunjukkan kesadaran petani terhadap pentingnya higienitas, yang menjadi salah satu kriteria utama dalam standar kopi *specialty* (Gunawan, 2016; Anhar et al., 2018). Tahapan ini juga mencerminkan adaptasi terhadap teknik pengolahan semi-washed, yang dapat mempertahankan aroma dan keseimbangan rasa dalam produk akhir. Hal ini menjadi poin penting dalam promosi produk berbasis kualitas.

Proses produksi kopi Potokullin telah memiliki beberapa aspek penting yang mendukung terciptanya nilai tambah. Pertama, praktik pemetikan selektif menunjukkan adanya pengetahuan lokal yang bernilai. Kedua, proses pascapanen yang higienis memperlihatkan kesadaran petani terhadap standar mutu. Ketiga, kemasan yang informatif memperkuat posisi produk dalam rantai nilai pasar. Semua aspek ini sangat relevan dengan

harapan konsumen kopi modern yang tidak hanya mengejar rasa, tetapi juga keaslian, transparansi proses, dan etika produksi.



Gambar 2. Proses sortasi dan pengeringan biji kopi pada tahapan pascapanen di Desa Potokullin.

Dokumentasi visual dapat dijadikan sarana edukatif bagi konsumen dan alat branding yang efektif bagi UMKM kopi (Gambar 3). Melalui gambar-gambar tersebut, konsumen diajak untuk mengenali proses di balik secangkir kopi yang mereka konsumsi. Ini sejalan dengan tren global di mana *storytelling* dan *traceability* menjadi komponen penting dalam pemasaran produk pertanian berbasis komunitas (Heidari & Impiglia, 2018; Wiltshier & Clarke, 2019). Artinya, upaya penguatan nilai tambah tidak harus dimulai dari perubahan besar, tetapi dapat melalui optimalisasi proses yang sudah ada dan menjadikannya narasi yang bernilai.



Gambar 3. Proses penggilingan dan penyeduhan kopi sebagai tahapan akhir produksi kopi siap konsumsi di Desa Potokullin.

Kegiatan ini berhasil mengidentifikasi dan mengangkat tahapan produksi sebagai aspek sentral dalam upaya meningkatkan nilai tambah kopi Potokullin. Visualisasi proses tidak hanya berdampak pada persepsi konsumen, tetapi juga memberikan semangat baru bagi petani untuk mempertahankan praktik berkualitas.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Potokullin menunjukkan bahwa proses produksi kopi, mulai dari pemetikan, pengolahan pascapanen, hingga pengemasan dan penyeduhan, merupakan faktor kunci dalam meningkatkan nilai tambah produk kopi lokal. Dokumentasi visual terhadap tahapan-tahapan tersebut memberikan gambaran utuh tentang praktik budidaya yang higienis, teknik pengolahan yang mempertahankan mutu, serta upaya presentasi produk secara profesional.

Partisipasi aktif petani dan pendampingan dalam proses dokumentasi tidak hanya meningkatkan kesadaran akan pentingnya kualitas, tetapi juga membuka peluang untuk menjadikan proses produksi sebagai sarana edukasi dan promosi produk kopi. Gambar-gambar yang dihasilkan mampu menjadi media komunikasi efektif untuk memperkuat citra kopi Potokullin sebagai produk yang otentik dan bernilai tinggi.

Dengan mengedepankan narasi proses produksi, kopi Potokullin memiliki potensi untuk menembus pasar *specialty* yang menuntut transparansi, mutu, dan cerita produk yang kuat. Oleh karena itu, disarankan agar pengembangan usaha kopi di tingkat petani dan UMKM terus mengintegrasikan praktik produksi berbasis mutu dengan strategi visual dan branding yang berkelanjutan.

REFERENSI

- Anhar, A., Abubakar, Y., Widayat, H. P., Rachmadi, D., Herawati, R., & Umam, A. H. (2018). *Pemberdayaan Masyarakat Sekitar Hutan Berbasis Konservasi dan Budidaya Kopi Ramah Lingkungan: Buku untuk mahasiswa*. Syiah Kuala University Press.
- Gunawan, W. (2016). Pengembangan wisata kopi berbasis masyarakat di Desa Warjabakti Kabupaten Bandung. *Sosioglobal: Jurnal Pemikiran dan Penelitian Sosiologi*, 1(1), 33-48.
- Harsani, H., & Suherman, S. (2017). Analisis ketersediaan nitrogen pada lahan agroforestri kopi dengan berbagai pohon penayang. *Journal Galung Tropika*, 6(1), 60-65.
- Heidari, H., & Impiglia, A. (2018). Community-based organizations in sustainable production and marketing of agricultural products. *Innovative Markets for Sustainable Agriculture*, 137.
- Hvitsand, C. (2016). Community supported agriculture (CSA) as a transformational act—distinct values and multiple motivations among farmers and consumers. *Agroecology and Sustainable food systems*, 40(4), 333-351.
- Kumar, A., Kathuria, D., Sharma, S. K., & Chopra, C. S. (2018). TECHNOLOGY OF COFFEE MANUFACTURE. *Beverages: Processing and Technology*, 210.
- Megerssa, B., Michael, G. W., & Teshome, D. (2012). Knowledge and attitude of small holder coffee producing farmers to coffee quality. *Ethiopian Journal of Applied Science and Technology*, 3(2), 31-44.
- Nurhansa, N., Nuddin, A., Suherman, S., & Lismayanti, L. (2018, July). Efisiensi Saluran Pemasaran Kopi Arabika di Kabupaten Enrekang. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 1, pp. 230-234).
- Nurhansa, N., Nuddin, A., Suherman, S., & Nurliyah, N. (2019, August). Hubungan faktor-faktor yang mempengaruhi produksi kopi di provinsi sulawesi selatan. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 2, pp. 316-322).

-
- Poltronieri, P., & Rossi, F. (2016). Challenges in specialty coffee processing and quality assurance. *Challenges*, 7(2), 19.
- Sepúlveda, W. S., Chekmam, L., Maza, M. T., & Mancilla, N. O. (2016). Consumers' preference for the origin and quality attributes associated with production of specialty coffees: Results from a cross-cultural study. *Food Research International*, 89, 997-1003.
- Suherman, Millang, S., & Asrul, L. (2016). Respon morfofisiologi, fenologi, dan produksi tanaman kopi terhadap berbagai naungan dalam sistem agroforestri di Kabupaten Enrekang. *Sains & Teknologi*, 16(2), 197-202.
- Suherman, S., & Kurniawan, E. (2015). Keragaman Stomata Daun Kopi pada Berbagai Pohon Penaung Sistem Agroforestri. *Journal Galung Tropika*, 4(1), 1-6.
- Wiltshier, P., & Clarke, A. (2019). Systems, stakeholders, storytelling: Tourism development and conservation in the peak district and the Balaton Highlands national parks. In *Community-Based Tourism in the Developing World* (pp. 194-214). Routledge.