

BAB II PELAKSANAAN PROGRAM

2.1 Program-program yang dilaksanakan

Tabel 2.1 Program Kerja yang dilaksanakan

NO	Program Kerja	Keterangan
1	Membantu aktivitas di kantor Desa	Membantu aktivitas yang di lakukan di kantor desa seperti mendesain banner pencegahan covid-19 dan membuat poster guna untuk di sebarakan ke masyarakat
2	Membantu kegiatan dan Menganalist system penjualan UMKM	Membantu pemilik UMKM dalam kegiatan sehari-hari nya dan mebuatkan social media UMKM tersebut serta menganalist system penjualan UMKM tersebut
3	Bersosialisasi Dengan Lingkungan dan sekolahan sekitar Mengenai Bahaya nya Virus Covid-19	Mensosialisasikan kepada masyarakat betapa Bahaya nya covid-19 dan memberitahu kepada lingkungan tentang protocol Kesehatan yang harus selalu di jaga dan di taati

2.2 Waktu Kegiatan

Tabel 2.2 Waktu Kegiatan

No	Progarm Kerja	Waktu Kegiatan
1	Membantu aktivitas di kantor Desa	Februari
2	Membantu kegiatan dan Menganalist system penjualan UMKM	Februari
3	Bersosialisasi Dengan Lingkungan sekitar Mengenai Bahaya nya Virus Covid-19	Februari
4	Melakukan edukasi tentang pentingnya protokol kesehatan dan bimbingan belajar	Maret
5	Membantu penjemuran kopi Siswa PKPM Februari Membantu pengiilingan kopi ke tahap biji siap goreng	Maret
6	Membantu dalam penggorengan kopi sampai ke tahap penggilingan menjadi bubuk kopi	Maret
7	Pengemasan kopi	Maret
8	Berdiskusi tentang memilih kemasan	Maret

9	produk melalui media online seperti instagram, facebook, dll	Maret
10	Proses pengenalan produk melalui media online seperti instagram, facebook, dll	Maret
11	Berpamitan kepada kepala Desa, rt/rw, dan juga Kepala Sekola dan Dewan Guru serta penyelesaian berkas PKPM	Maret
12	Berpamitan kepada kepala Desa, rt/rw, dan juga Kepala Sekola dan Dewan Guru serta penyelesaian berkas PKPM	Maret

2.3 Hasil Kegiatan dan Dokumentasi

1. Dokumentasi di Kantor Desa



Lo

Gambar 2.1
Dokumentasi Bersama Kepala Desa

Minggu pertama bersama Kepala Desa Sukamulya untuk memewancari seputara Desa Sukamulya dan dampak covid-19 yang saat ini terjadi di Indonesia



Gambar 2.2 Dokumentasi Bersama Staf Desa

Bersosialisai dengan staf desa suka mulya dan sedikit memberitahukan perkebunan kopi



Gambar 2.3 Pembagian Masker Kepada Masyarakat Desa Sukamulya

Hal tersebut dilakukan sebagai bentuk kepedulian sekaligus melakukan sosialisasi pada masyarakat Desa Sukamulya untuk menerapkan protokol kesehatan pencegahan Covid-19



Gambar 2.4 Pemetikan Buah Biji Kopi

Pemanenan buah kopi yang umum dilakukan dengan cara memetik buah yang telah masak pada perkebunan kopi

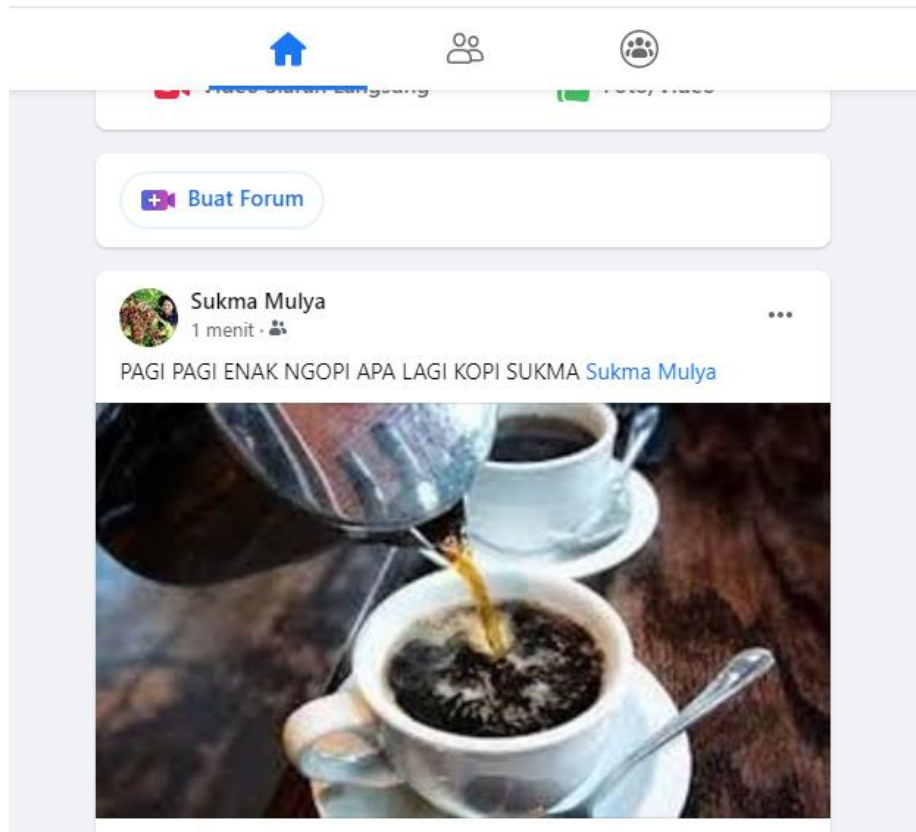


Gambar 2.5 Bersilahturahmi Dengan Penduduk Desa Sukamulya



Gambar 2.6 Dokumentasi Membantu Memberi pelajaran

Membantu kegiatan di desa pengobat gratis bagi masyarakat desa terutama bagi para orang tua.





Gambar 2.7
Facebook Desa Sukamulya

Membuatkan facebook desa guna untuk menginformasikan segala informasi yang ada di kantor desa, karena sebagian besar masyarakat desa menggunakan facebook

2.4 Dampak Kegiatan

1. Dampak Kegiatan Bagi Kantor Desa sukamulya

Kantor Desa Sukamulya memiliki banyak kegiatan rutin desa seperti musdes dan pengobatan gratis dengan adanya Praktek Kerja Pengabdian Masyarakat di sana lebih memudahkan para staf kantor untuk mengerjakan seperti membuat banner dan desain poster dan sekarang desa sidowaluyo sudah di buat kan Instagram desa dimana isinya seputra berita yang berkaitan dengan desa sukamulya dan desa sukamulya juga sekarang sudah ada di google maps untuk memudahkan bagi para pendatang yang belum tau di mana lokasi desa sukamulya.

2. Dampak Kegiatan Bagi UMKM Pertanian Kopi

Budidaya Benur atau Budidaya Bibit Udang salah satu UMKM yang ada di desa sidowaluyo yang di milik oleh salah satu warga sidowaluyo dengan adanya Praktek Kerja Pengabdian Masyarakat ini UMKM ini jadi lebih mudah untuk memasarkan hasil dari budidaya benur ke luar daerah bahkan sekarang UMKM ini sudah ada di google maps jika ada orang yang ingin membeli benur bisa mencari lokasi nya di google maps, UMKM ini juga sudah mempunyai logo dan logo itu yang membedakan dari lain nya atau menjadi salah satu cirri khas nya UMKM Budidaya Benur.

3. Dampak Kegiatan Bagi Lingkungan dan seokolah

- Dampak Bagi Lingkungan

Lingkung desa sukamulya belum seberapa memahami betapa bahaya nya virus covid-19 dan di lingkungan sekitar desa sukamulya belum memahami juga tentang protokol kesehatan saya sebagai peserta Praktek Kerja Pengabdian Masyarakat memberikan beberapa pengertian betapa bahayanya virus covid-19 ini dang memberikan penjelasan tentang protocol kesehatan dan selalu menghimbau masyarakat agar menggunakan masker dan jaga jarak agar desa sukamulya tidak tercemar penularan covid-19.

- Dampak Bagi sekolah

Salah satu sekolahan yang ada di desa sukamulya sudah masuk terjadwal senin samapai rabu tetapi tetap mematuhi salah protocol kesehatan dengan memakai masker saya selaku mahasiswa Praktek Kerja Pengabdian Masyarakat Sedikit mensosialisasikan tentang teknologi yang sedang berkembang pesat saat ini dan penggunaan nya yang bermanfaat dan tidak lupa saya mensosialisasikan tentang bahaya nya virus covid-19 ini dengan member tahu cara hidup sehat .

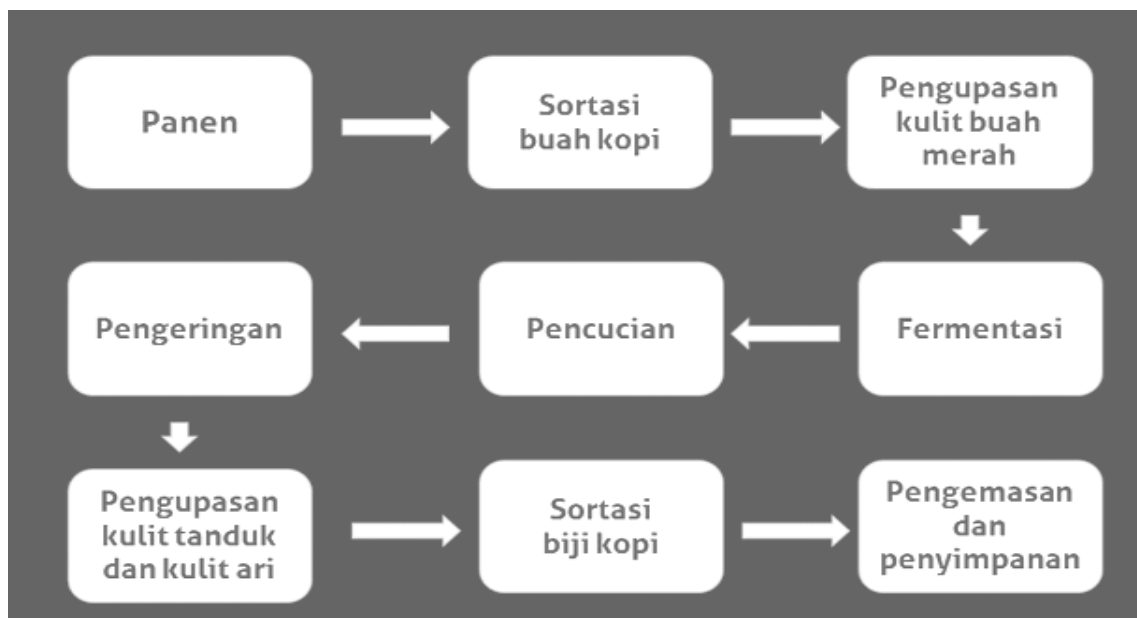
Proses pengolahan biji kopi

Secangkir kopi dihasilkan melalui proses yang sangat panjang. Mulai dari teknik budidaya, pengolahan pasca panen hingga ke penyajian akhir. Hanya dari biji kopi berkualitas secangkir kopi bercita rasa tinggi bisa tersaji di meja kita.

Buah kopi yang telah dipanen harus segera diolah untuk mencegah terjadinya reaksi kimia yang bisa menurunkan mutu kopi. Hasil panen disortasi dan dipilah berdasarkan kriteria tertentu, silahkan baca cara memanen buah kopi. Buah kualitas prima bila diolah dengan benar akan menghasilkan biji kopi bermutu tinggi.

Secara umum dikenal dua cara mengolah buah kopi menjadi biji kopi, yakni proses basah dan proses kering. Selain itu ada juga proses semi basah atau semi kering, yang merupakan modifikasi dari kedua proses tersebut. Setiap cara pengolahan mempunyai keunggulan dan kelemahan, baik ditinjau dari mutu biji yang dihasilkan maupun komponen biaya produksi.

Pengolahan dengan proses basah



Biaya produksi proses basah lebih mahal dibanding proses kering. Proses basah sering dipakai untuk mengolah biji kopi arabika. Alasannya, karena kopi jenis ini dihargai cukup tinggi. Sehingga biaya pengolahan yang dikeluarkan masih sebanding dengan harga yang akan diterima. Berikut tahapan untuk mengolah biji kopi dengan proses basah.

Proses pengolahan biji kopi (Basah)

a. Sortasi buah kopi

Setelah buah kopi dipanen, segera lakukan sortasi. Pisahkan buah dari kotoran, buah berpenyakit dan buah cacat. Pisahkan pula buah yang berwarna merah dengan buah yang

kuning atau hijau. Pemisahan buah yang mulus dan berwarna merah (buah superior) dengan buah inferior berguna untuk membedakan kualitas biji kopi yang dihasilkan.

b. Pengupasan kulit buah

Kupas kulit buah kopi, disarankan dengan bantuan mesin pengupas. Terdapat dua jenis mesin pengupas, yang diputar manual dan bertenaga mesin. Selama pengupasan, alirkan air secara terus menerus kedalam mesin pengupas.

Fungsi pengaliran air untuk melunakkan jaringan kulit buah agar mudah terlepas dari bijinya. Hasil dari proses pengupasan kulit buah adalah biji kopi yang masih memiliki kulit tanduk, atau disebut juga biji kopi

c. Fermentasi biji kopi

Lakukan fermentasi terhadap biji kopi yang telah dikupas. Terdapat dua cara, pertama dengan merendam biji kopi dalam air bersih. Kedua, menumpuk biji kopi basah dalam bak semen atau bak kayu, kemudian atasnya ditutup dengan karung goni yang harus selalu dibasahi.

Lama proses fermentasi pada lingkungan tropis berkisar antara 12-36 jam. Proses fermentasi juga bisa diamati dari lapisan lendir yang menyelimuti biji kopi. Apabila lapisan sudah hilang, proses fermentasi bisa dikatakan selesai.

Setelah difermentasi cuci kembali biji kopi dengan air. Bersihkan sisa-sisa lendir dan kulit buah yang masih menempel pada biji.

d. Pengeringan biji kopi

Langkah selanjutnya biji kopi hasil fermentasi dikeringkan. Proses pengeringan bisa dengan dijemur atau dengan mesin pengering. Untuk penjemuran, tebarkan biji kopi HS di atas lantai jemur secara merata. Ketebalan biji kopi sebaiknya tidak lebih dari 4 cm. Balik biji kopi secara teratur terutama ketika masih dalam keadaan basah.

Lama penjemuran sekitar 2-3 minggu dan akan menghasilkan biji kopi dengan kadar air berkisar 16-17%. Sedangkan kadar air yang diinginkan dalam proses ini adalah 12%. Kadar air tersebut merupakan kadar air kesetimbangan agar biji kopi yang dihasilkan stabil tidak mudah berubah rasa dan tahan serangan jamur.

Untuk mendapatkan kadar air sesuai dengan yang diinginkan lakukan penjemuran lanjutan. Namun langkah ini biasanya agak lama mengingat sebelumnya biji kopi sudah direndam dan difermentasi dalam air.

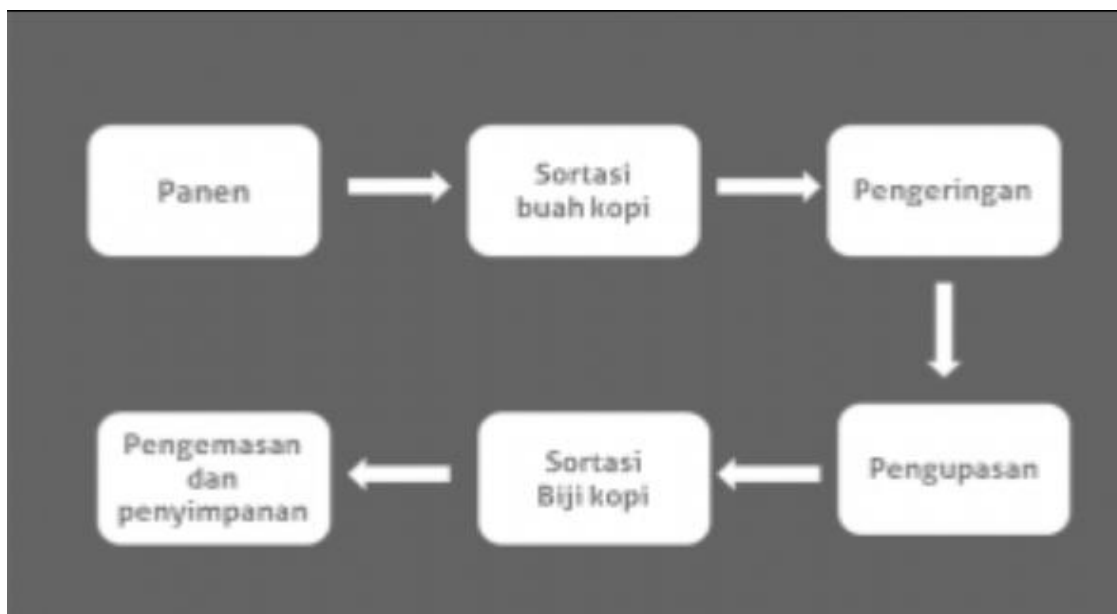
Biasanya, pengeringan lanjutan dilakukan dengan bantuan mesin pengering hingga kadar air mencapai 12%. Langkah ini akan lebih menghemat waktu dan tenaga.

e. Pengupasan kulit tanduk

Setelah biji kopi mencapai kadar air 12%, kupas kulit tanduk yang menyelimuti biji. Pengupasan bisa ditumbuk atau dengan bantuan mesin pengupas (huller). Dianjurkan dengan mesin untuk mengurangi resiko kerusakan biji kopi. Hasil pengupasan pada tahap ini disebut biji kopi beras (green bean).

f. Sortasi akhir biji kopi

Setelah dihasilkan biji kopi beras, lakukan sortasi akhir. Tujuannya untuk memisahkan kotoran dan biji pecah. Selanjutnya, biji kopi dikemas dan disimpan sebelum didistribusikan. Pengolahan dengan proses kering



Proses kering lebih sering digunakan untuk mengolah biji kopi robusta. Pertimbangannya, karena biji kopi robusta tidak semahal arabika. Peralatan yang diperlukan untuk pengolahan

proses kering lebih sederhana dan beban kerja lebih sedikit, sehingga bisa menghemat biaya produksi. Berikut tahapan untuk mengolah biji kopi dengan proses kering.

Proses pengolahan biji kopi (Kering)

a. Sortasi buah kopi

Tidak berbeda dengan proses basah, segera lakukan sortasi begitu selesai panen. Pisahkan buah superior dengan buah inferior sebagai penanda kualitas.

b. Pengeringan buah kopi

Jemur buah kopi yang telah disortasi di atas lantai penjemuran secara merata. Ketebalan kopi yang dijemur hendaknya tidak lebih dari 4 cm. Lakukan pembalikan minimal 2 kali dalam satu hari. Proses penjemuran biasanya memerlukan waktu sekitar 2 minggu dan akan menghasilkan buah kopi kering dengan kadar air 15%. Bila kadar air masih tinggi lakukan penjemuran ulang hingga mencapai kadar air yang diinginkan.

c. Pengupasan kulit buah dan kulit tanduk

Buah kopi yang telah dikeringkan siap untuk dikupas kulit buah dan kulit tanduknya. Usahakan kadar air buah kopi berada pada kisaran 15%. Karena, apabila lebih akan sulit dikupas, sedangkan bila kurang beresiko pecah biji.

Pengupasan bisa dilakukan dengan cara ditumbuk atau menggunakan mesin huller. Kelemahan cara ditumbuk adalah prosentase biji pecah tinggi, dengan mesin resiko tersebut lebih rendah.

d. Sortasi dan pengeringan biji kopi

Setelah buah kopi dikupas, lakukan sortasi untuk memisahkan produk yang diinginkan dengan sisa kulit buah, kulit tanduk, biji kopi pecah dan kotoran lainnya. Biji kopi akan stabil bila kadar airnya 12%.

Bila belum mencapai 12% lakukan pengeringan lanjutan. Bisa dengan penjemuran atau dengan bantuan mesin pengering. Apabila kadar air lebih dari angka tersebut, biji kopi akan mudah terserang jamur. Apabila kurang biji kopi mudah menyerap air dari udara yang bisa

mengubah aroma dan rasa kopi. Setelah mencapai kadar air kesetimbangan, biji kopi tersebut sudah bisa dikemas dan disimpan.

Pengemasan dan Penyimpanan

Kemas biji kopi dengan karung yang bersih dan jauhkan dari bau-bauan. Untuk penyimpanan yang lama, tumpuk karung-karung tersebut diatas sebuah palet kayu setebal 10 cm. Berikan jarak antara tumpukan karung dengan dinding gudang.

Kelembaban gudang sebaiknya dikontrol pada kisaran kelembaban (RH) 70%. Penggudangan bertujuan untuk menyimpan biji kopi sebelum didistribusikan kepada pembeli.

Biji kopi yang disimpan harus terhindar dari serangan hama dan penyakit. Jamur merupakan salah satu pemicu utama menurunnya kualitas kopi terlebih untuk daerah tropis. (Koes Haryanto)