

**KETERAMPILAN PETANI DALAM PASCA PANEN KOPI
ARABIKA (*Coffea arabica*) DI DESA RAMPUNAN
KECAMATAN MASALLE KABUPATEN
ENREKANG**

**RESKIANTO
10596 00 891 11**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2016**

**KETERAMPILAN PETANI DALAM PASCA PANEN KOPI ARABIKA
(*Coffea arabica*) DI DESA RAMPUNAN KECAMATAN MASALLE
KABUPATEN ENREKANG**

**RESKIANTO
105960089111**

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian
Strata Satu (S-1)

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASAR
2016**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Keterampilan Petani dalam Pasca Panen Kopi Arabika
(*Coffea arabica*) di Desa Rampunan Kecamatan Masalle
Kabupaten Enrekang

Nama : Reskianto

Stambuk : 1059600 891 11

Konsentrasi : Penyuluhan dan Komunikasi Pertanian

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Disetujui

Pembimbing I



Ir. Hj. Siti Wardah, M.Si

Pembimbing II



Reni Fatmasari, SP, M.Si

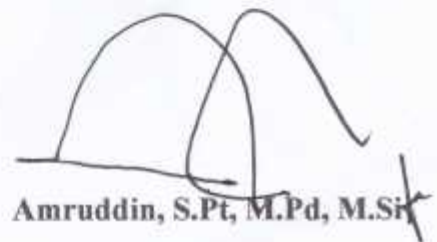
Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian



Ir. Saleh Molla, M.M

Ketua Prodi Agribisnis



Amruddin, S.Pt, M.Pd, M.Si

HALAMAN PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul : Keterampilan Petani dalam Pasca Panen Kopi Arabika
(*Coffea arabica*) di Desa Rampunan Kecamatan Masalle
Kabupaten Enrekang

Nama : Reskianto



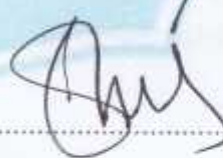
Stambuk : 1059600 891 11

Konsentrasi : Penyuluhan dan Komunikasi Pertanian

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

KOMISI PENGUJI

Nama	Tanda Tangan
1. <u>Ir. Hj. Siti Wardah, M.Si</u> Ketua Sidang	(.....) 
2. <u>Reni Fatmasari, SP, M.Si</u> Sekertaris	(.....) 
3. <u>Dr. Ir. Kasifah, M.P</u> Anggota	(.....) 
4. <u>Ir. Nurdin Mappa, M.M</u> Anggota	(.....) 

Tanggal Lulus :

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul : **Keterampilan Petani dalam Pasca Panen Kopi Arabika (*Coffea arabica*) di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang** adalah benar merupakan hasil karya yang belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Makassar, Februari 2016

Reskianto
105960089111

ABSTRAK

RESKIANTO. 105960089111. Keterampilan Petani dalam Pasca Panen Kopi Arabika (*Coffea arabica*) di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang. Dibimbing oleh **SITI WARDAH**, selaku pembimbing I dan **RENI FATMASARIS**, selaku pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keterampilan petani dalam pasca panen kopi arabika (*Coffea arabica*) di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang.

Populasi dalam penelitian ini yaitu petani kopi arabika (*Coffea arabica*) yang berjumlah 256 orang. Penentuan sampel dilakukan secara acak sederhana dengan mengambil 10% dari populasi sehingga didapat 26 orang sebagai sampel dalam penelitian ini. Pengambilan data dilakukan dengan metode wawancara, observasi dan pencacatan dengan menggunakan kuesioner yang telah disiapkan. Analisis Pengolahan data secara kuantitatif kemudian dijelaskan secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keterampilan petani dalam pasca panen kopi arabika (*Coffea arabica*) termasuk dalam kategori sedang yaitu rata-rata 2,16. Petani responden belum terampil dalam sortasi buah kopi, Pengupasan kulit buah, fermentasi, dan pengeringan biji kopi

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah yang tiada henti diberikan kepada hamba-Nya. Shalawat dan salam tak lupa penulis kirimkan kepada Rasulullah SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Keterampilan Petani dalam Pasca Panen Kopi Arabika (*Coffea arabica*) di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang”.

Skripsi ini merupakan tugas akhir yang diajukan untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Ir. Hj. Siti Wardah, M.Si, selaku pembimbing I dan Reni Fatmasari, SP, M.Si selaku pembimbing II yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis, sehingga skripsi dapat diselesaikan.
2. Bapak Ir. Saleh Molla, M.M selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
3. Bapak Amruddin, S.Pt, M.Pd, M.Si selaku ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

4. Kedua orangtua ayahanda Sahali Rede. BA dan ibunda Marliati yang banyak memberikan doa, dorongan, perhatian dan kasih sayangnya dengan tulus selama ini untuk segerah menyelesaikan studi .
5. Seluruh Dosen Jurusan Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah membekali segudang ilmu kepada penulis.
6. Kepada pihak Pemerintah Kabupaten Enrekang khususnya kepala Pak Camat Masalle beserta jajarannya yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di Daerah tersebut.
7. Seluruh teman-teman angkatan “011 Pertanian” atas dukungan, semangat, bantuan pikiran, dan doanya yang penulis tidak dapat sebut satu persatu.

Akhir kata penulis ucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang terkait dalam penulisan skripsi ini, semoga karya tulis ini bermanfaat dan dapat memberikan sumbangan yang berarti bagi pihak yang membutuhkan. Semoga kristal-kristal Allah SWT senantiasa tercurah kepadanya. Amin.

Makassar, Februari 2016

Reskianto

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN KOMISI PENGUJI	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian dan Kegunaan Penelitia.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Keterampilan	6
2.2 Petani	7
2.3 Tanaman Kopi	9
2.4 Panen Kopi	10
2.5 Pasca Panen Kopi	10
2.6 Kerangka Pemikiran	21
III. METODE PENELITIAN	22
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2 Teknik Penentuan Sampel	22
3.3 Jenis dan sumber Data	23
3.4 Teknik Pengumpulan Data	24
3.5 Teknik Analisis Data	24
3.6 Defenisi Operasional	25

IV.	GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	27
4.1	Letak Geografis	27
4.2	Letak Wilayah.....	27
4.3	Keadaan Penduduk	27
4.4	Sarana dan Prasarana	31
V.	HASIL DAN PEMBAHASAN	33
5.1	Identitas Responden	33
5.2	Keterampilan Petani dalam Pasca Panen Kopi Arabika.....	39
VI.	KESIMPULAN DAN SARAN	47
6.1	Kesimpulan	47
6.2	Saran	47
	DAFTAR PUSTAKA	
	LAMPIRAN	
	RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Sentra Penghasil kopi, Luas Lahan dan Produksi Kopi di Sulawesi Selatan	2
2.	Keadaan Produksi Kopi di Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang Tahun 2008 – 2015	3
3.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2015	28
4.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Usia Kelompok Pendidikan di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2015	28
5.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Masalle Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2015	29
6.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2015	30
7.	Sarana dan Prasarana di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2014	31
8.	Identitas Petani Responden Berdasarkan Tingkat Umur di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang	33
9.	Jumlah Responden Berdasarkan Tanggungan Keluarga di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2015	35
10.	Tingkat Pendidikan Responden di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2015	36
11.	Jumlah Responden berdasarkan Klasifikasi Pengalaman Berusaha Tani di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang, 2015	37
12.	Jumlah Responden berdasarkan Luas Lahan di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang, 2015	38

13.	Keterampilan Petani Responden Tentang Pemetikan, Sortasi, Pengupasan, Fermentasi dan pengeringan	40
14.	Keterampilan Petani Dalam Pasca Panen Kopi Arabika (<i>Coffea arabica</i>).....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuesioer Penelitian	51
2.	Identitas Responden Petani Kopi Arabika di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang	57
3.	Keterampilan Petani Dalam Pasca Panen Kopi Arabika di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang	58
4.	Dokumentasi Penelitian	59

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara produsen kopi keempat terbesar dunia setelah Brazil, Vietnam dan Colombia. Dari total produksi, sekitar 67% kopinya diekspor sedangkan sisanya 33% untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Produksi kopi Indonesia saat ini telah mencapai kurang lebih 650.000 ton pertahun, dimana sektor perkebunan rakyat merupakan penghasil utama kopi Indonesia (96,2%), sisanya dari perkebunan swasta kurang lebih sebesar 10.000 ton (1,5%) dan dari sektor perkebunan Negara menyumbang rata-rata 15.000 ton (2,3%) per tahun (Saleh, 2005).

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia.

Keberhasilan agribisnis kopi membutuhkan dukungan semua pihak yang terkait dalam proses produksi kopi pengolahan dan pemasaran komoditas kopi. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia.

Teknologi budi daya dan pengolahan kopi meliputi pemilihan bahan tanaman kopi unggul, pemeliharaan, pemangkasan tanaman, pemberian penaung dan pengolahan kopi pasca panen. Pengolahan kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan citra rasa kopi.

Provinsi Sulawesi Selatan memiliki beberapa daerah sentra penghasil kopi, hal tersebut dapat kita lihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Sentra Penghasil Kopi, Luas Lahan dan Produksi Kopi di Sulawesi Selatan

No	Kabupaten	Luas Lahan (Ha)	Produksi (Ton)
1	Tana Toraja	12.058	3.812
2	Toraja Utara	10.334	2.732
3	Gowa	5.905	2.759
5	Sinjai	5.070	3.968
6	Luwu Utara	1.258	515
7	Bulukumba	5.197	4.127
8	Pinrang	4.157	2.535
9	Bantaeng	3.800	1.602
10	Jeneponto	2.438	1.300
11	Bone	986	268
12	Enrekang	11.911	8.913

Sumber : Dinas Perkebunan Sulawesi Selatan 2015

Tabel 1 menunjukkan bahwa Kabupaten Enrekang memiliki lahan perkebunan kopi yang cukup luas dengan jumlah produksi yang tinggi yang diusahakan oleh 45% penduduk Kabupaten Enrekang. Perkebunan kopi yang dikembangkan oleh rakyat ini tersebar di beberapa kecamatan, yakni Kecamatan Bungin, Baraka, Alla, Buntu Batu, Curio, Masalle, Baroko dan sebagian kecil di wilayah Kecamatan Enrekang, Malua dan Anggeraja.

Keadaan produksi kopi di Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang selama delapan tahun terakhir yaitu tahun 2008 sampai 2015 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Keadaan Produksi Kopi di Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang Tahun 2008 - 2015

No	Tahun	Produksi (Ton)	Presentase %
1	2008	234	5
2	2009	473	9
3	2010	325	7
4	2011	533	11
5	2012	710	14
6	2013	802	16
7	2014	917	18
8	2015	1006	20
Jumlah		5000	100

Sumber : Statistik Kabupaten Enrekang, 2015

Berdasarkan Tabel 2 terlihat bahwa produksi kopi di Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang selama delapan tahun terakhir yaitu pada tahun 2008 sebanyak 234 ton atau sekitar 5% dan meningkat pada tahun 2009 dengan jumlah produksi sebanyak 473 ton atau sekitar 9%. Sedangkan pada tahun 2010 menurun menjadi 325 ton atau sekitar 7%, tetapi pada tahun 2011 produksi kopi kembali meningkat dengan jumlah 533 ton atau sekitar 11%, pada tahun 2012 meningkat dengan jumlah 710 atau sekitar 14%, pada tahun 2013 meningkat lagi dengan jumlah 802 atau sekitar 16%, pada tahun 2014 hasil produksi sebanyak 917 atau 18% dan pada tahun 2015 hasil produksi meningkat sebanyak 1006 atau 20%.

Saat ini peningkatan produksi kopi di Kabupaten Enrekang masih terhambat oleh rendahnya mutu biji kopi yang dihasilkan sehingga mempengaruhi pengembangan produksi akhir kopi. Hal ini disebabkan, karena penanganan pasca panen yang tidak tepat antara lain proses pemetikan, sortasi, pengupasan kulit buah kopi, fermentasi, dan pengeringan. Selain itu spesifikasi alat/mesin yang

digunakan juga dapat mempengaruhi setiap tahapan pengolahan biji kopi. Oleh karena itu, untuk memperoleh biji kopi yang bermutu baik maka diperlukan penanganan pasca panen yang tepat untuk menghasilkan produk kopi yang berkualitas.

Atas dasar pemikiran inilah maka perlu dilakukan penelitian tentang Keterampilan Petani dalam Pasca Panen Kopi Arabika (*Coffea arabica*) di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enekang yang merupakan lokasi perkebunan kopi rakyat.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimanakah keterampilan petani dalam pasca panen kopi arabika (*Coffea arabica*) di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1.3.1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah adapun tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui keterampilan petani dalam pasca panen kopi arabika (*Coffea arabica*) di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang.

1.3.2. Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan dalam penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti, sebagai bahan informasi untuk melakukan penelitian lebih lanjut.
2. Bagi pemerintah Dinas Pertanian, sebagai bahan pertimbangan dalam upaya meningkatkan kualitas kopi di daerah tersebut.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Keterampilan

Pengertian dari keterampilan yaitu kemampuan untuk menggunakan akal, pikiran, ide dan kreatifitas dalam mengerjakan, mengubah ataupun membuat sesuatu menjadi lebih bermakna sehingga menghasilkan sebuah nilai dari hasil pekerjaan tersebut. Keterampilan tersebut pada dasarnya akan lebih baik bila terus diasah dan dilatih untuk menaikkan kemampuan sehingga akan menjadi ahli atau menguasai dari salah satu bidang keterampilan yang ada (Maskolis, 2013).

Menurut Robbins (2000), pada dasarnya keterampilan dapat dikategorikan menjadi empat, yaitu:

1. Basic literacy skill.

Keahlian dasar merupakan keahlian seseorang yang pasti dan wajib dimiliki oleh kebanyakan orang, seperti membaca, menulis dan mendengar.

2. Technical skill.

Keahlian teknik merupakan keahlian seseorang dalam pengembangan teknik yang dimiliki, seperti menghitung secara tepat dan mengoperasikan komputer.

3. Interpersonal skill

Keahlian interpersonal merupakan kemampuan seseorang secara efektif untuk berinteraksi dengan orang lain maupun dengan rekan kerja, seperti pendengar yang baik, menyampaikan pendapat secara jelas dan bekerja dalam satu tim.

4. Problem solving

Menyelesaikan masalah adalah proses aktivitas untuk menajamkan logika, berargumentasi dan penyelesaian masalah serta kemampuan untuk mengetahui penyebab, mengembangkan alternative dan menganalisa serta memilih penyelesaian yang baik.

Bisa disimpulkan bahwasanya keterampilan tersebut dapat dilatih sehingga mampu melakukan sesuatu, tanpa adanya latihan dan proses pengasahan akal, fikiran tersebut tidak akan bisa menghasilkan sebuah keterampilan yang khusus atau terampil karena keterampilan bukanlah bakat yang bisa saja didapat tanpa melalui proses belajar yang intensif dan merupakan kelebihan yang sudah diberikan semenjak lahir. Sehingga untuk menjadi seorang yang terampil yang memiliki keahlian khusus pada bidang tertentu haruslah melalui latihan dan belajar dengan tekun supaya dapat menguasai bidang tersebut dan dapat memahami dan mengaplikasikannya (Robbins, 2000).

2.2. Petani

Petani adalah seseorang yang bergerak dibidang bisnis pertanian, utamanya dengan cara melakukan pengolahan tanah dengan tujuan untuk menumbuhkan dan memelihara tanaman (seperti padi, bunga, buah dan lain-lain), dengan harapan untuk memperoleh hasil dari tanaman tersebut untuk digunakan sendiri ataupun menjualnya kepada orang lain. Mereka juga dapat menyediakan bahan mentah bagi industri, seperti buah untuk jus, wol untuk penenunan dan pembuatan pakaian (Anonim, 2010).

Petani dapat diklasifikasikan dalam tiga kelompok yaitu:

1. Petani gurem adalah petani kecil yang memiliki luas lahan 0,25 ha. Petani ini merupakan kelompok petani miskin yang memiliki sumber daya terbatas.
2. Petani modern merupakan kelompok petani yang menggunakan teknologi dan memiliki orientasi keuntungan melalui pemanfaatan teknologi tersebut. Apabila petani memiliki lahan 0,25 ha tapi pemanfaatan teknologinya baik dapat juga dikatakan petani modern.
3. Petani primitif adalah petani-petani dahulu yang bergantung pada sumber daya dan kehidupan mereka berpindah-pindah (nomaden).

Petani adalah setiap orang yang melakukan usaha untuk memenuhi sebagian atau seluruh kebutuhan hidupnya dibidang pertanian dalam arti luas yang meliputi usahatani pertanian, peternakan, perikanan (termasuk penangkapan ikan) dan pemungutan hasil laut. Peranan petani sebagai pengelola usahatani berfungsi mengambil keputusan dalam mengorganisasi faktor-faktor produksi yang diketahui (Hermanto, 2003).

Petani adalah orang, baik yang mempunyai maupun tidak mempunyai lahan sendiri, yang mata pencarian pokoknya adalah mengusahakan tanah pertanian. Khusus petani di Indonesia pada umumnya bukan termasuk farmer dengan berhektar-hektar tanah pertanian tetapi kebanyakan merupakan peasant dengan sebidang kecil sawah atau ladang, bahkan kadang-kadang hanya sekedar buruh tani saja (Moertopo, 1995). Sehingga dapat disimpulkan bahwa petani adalah seseorang yang mempunyai lahan sendiri atau tidak dan sementara waktu atau tetap menguasai satu atau beberapa cabang usaha di bidang pertanian

dalam arti yang luas baik itu dengan tenaga sendiri atau tenaga bayaran dalam pengelolaannya.

2.3. Tanaman Kopi

Kopi merupakan salah satu jenis tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomis yang lumayan tinggi. Konsumsi kopi dunia mencapai 70% berasal dari spesies kopi arabika dan 26% berasal dari spesies kopi robusta. Kopi berasal dari Afrika, yaitu daerah pegunungan di Etopia. Namun, kopi sendiri baru dikenal oleh masyarakat dunia setelah tanaman tersebut dikembangkan di luar daerah asalnya, yaitu Yaman di bagian selatan Arab, melalui para saudagar Arab (Rahardjo, 2012).

Di Indonesia kopi mulai di kenal pada tahun 1696, yang di bawa oleh VOC. Tanaman kopi di Indonesia mulai di produksi di pulau Jawa, dan hanya bersifat coba-coba, tetapi karena hasilnya memuaskan dan dipandang oleh VOC cukup menguntungkan sebagai komoditi perdagangan maka VOC menyebarkannya ke berbagai daerah agar para penduduk menanamnya (Najiyati dan Danarti, 2004).

Secara umum jenis kopi yang ditanam di daerah penelitian, yaitu kopi arabika (*Coffea Arabica*). Kopi jenis ini adalah kopi yang paling baik dan tidak dapat tumbuh di sembarang tempat, sebaiknya ditanam di daerah yang berketinggian 1.000 - 2100 meter di atas permukaan laut (dpl). Semakin tinggi lokasi perkebunan kopi arabika , rasa atau karakter kopi yang dihasilkan semakin baik dan enak. Sebaiknya ditanam di tanah dengan pH 5-7, curah hujan mempengaruhi pembentukan bunga hingga menjadi buah. Untuk jenis arabika, jumlah curah hujan yang masih ditolerir sekitar 1.000 – 1.500 mm/tahun, selain

curah hujan, suhu lingkungan memegang peranan penting untuk pembentukan bunga menjadi buah yaitu 16-20°C (Haryanto, 2011).

2.4. Panen Kopi

Biji kopi yang bermutu baik dan disukai konsumen berasal dari buah kopi yang sudah masak. Ukuran kematangan buah secara visual ditandai oleh perubahan warna kulit buah. Kulit buah terdiri dari satu lapisan tipis mempunyai warna hijau tua saat buah masih muda, kuning saat setengah masak dan berubah menjadi warna merah saat masak penuh. Warna tersebut akan berubah menjadi kehitam-hitaman setelah masak penuh terlampaui (*over ripe*) (Edy Panggabean, 2011).

Kematangan buah kopi juga dapat dilihat dari kekerasan dan komposisi senyawa gula didalam daging buah. Buah kopi masak mempunyai daging buah lunak dan berlendir serta mengandung senyawa gula yang relatif tinggi sehingga rasanya manis. Sebaliknya, daging buah muda sedikit keras, tidak berlendir dan rasanya tidak manis karena senyawa gula belum terbentuk secara maksimal. Sedangkan, kandungan lendir pada buah yang terlalu masak cenderung berkurang karena sebagian senyawa gula dan pektin sudah terurai secara alami akibat proses respirasi (Choiron, 2010).

2.5. Pasca Panen Kopi

Kualitas kopi yang baik hanya dapat diperoleh dari buah yang telah masak dan melalui pengolahan yang tepat. Buah kopi yang baru dipanen harus segera diolah. Pasalnya, buah kopi mudah rusak dan menyebabkan perubahan cita rasa

pada seduhan kopi. Pengolahan buah kopi dapat dibedakan menjadi dua, yaitu Pengolahan kering atau dahulu disebut OIB (*Ost Indische Bereiding*) dan Pengolahan basah atau dahulu disebut WIB (*Wash Indichi Bereiding*) (Najiyati dan Danarti, 2004).

2.5.1. Pengolahan Metode Kering

Secara umum, urutan dalam proses pengolahan kering buah kopi dapat sebagai berikut:

1. Pemetikan dan Sortasi Buah

Pemanenan, pemetikan, dan sortasi merupakan aspek penting untuk menghasilkan cita rasa kopi yang baik. Petik buah yang sudah berwarna merah (*Fully ripe*), lalu lakukan sortasi. Pilih buah yang superior (masak), bernas, dan seragam. Sisihkan buah yang inferior atau cacat, hitam, pecah, dan berlubang. Bersihkan dari kotoran berupa daun, ranting, dan tanah (Haryanto, 2011).

2. Pengeringan Buah

Menurut Raharjo (2012), Pengeringan buah bertujuan untuk mengurangi kadar air yang awalnya 60-70% menjadi 50-55%. Teknik pengeringan dapat dibedakan menjadi dua, cara tradisioanal (penjemuran memanfaatkan sinar matahari) dan cara mekanis (mesin pengering). Adapun prosesnya sebagai berikut:

a. Pengeringan tradisional

Pengeringan tradisional memerlukan media penjemuran sebagai alas. Media penjemuran dapat berupa lantai terbuat dari semen atau anyaman bambu yang dibuat meninggi sehingga sirkulasi udara lebih banyak. Keuntungan dari

teknik pengeringan tradisional diantaranya hemat energi, pemerataan penguapan air, dan berkurangnya resiko kerusakan kimiawi karena penurunan kadar air secara perlahan. Selain itu, penjemuran dapat meminimalkan perubahan cita rasa yang menyimpang.

b. Pengeringan mekanis

Pada kondisi khusus, seperti sering turun hujan dan cuaca kurang baik, sangat dianjurkan untuk melakukan pengeringan mekanis menggunakan alat pengering. Pengeringan harus segera dilakukan setelah sortasi. Pasalnya, biji kopi menjadi berisiko terhadap serangan jamur *Ochratoxin* jika kondisi kelembaban lebih tinggi. Keuntungan pengeringan mekanis yaitu dapat mengefisienkan waktu dan energy. Sementara itu, kekurangannya yaitu kebocoran alat dan bahan pemanas, serta risiko suhu yang terlalu tinggi.

3. Pengupasan kulit buah (*pulping*)

Tujuan pengupasan adalah untuk memisahkan kulit buah dari biji sehingga menghasilkan kopi berkulit tanduk atau sering disebut kopi putih. Untuk skala industri besar pengupasan kulit buah kopi menggunakan mesin *vis pulper* atau *raung pulper*. Selain mengupas mesin ini mampu untuk mencucu lapisan lender yang menempel di kulit tanduk. Untuk skala industri kecil, menggunakan alat pengupas *hammer mill* yang digerakkan dengan cara manual atau tenaga listrik (Edy, 2011).

4. Pengeringan biji

Setelah pengupasan kulit buah, maka yang tersisa adalah kulit tanduk yang masih diselimuti lapisan lendir atau biasanya disebut kopi putih. Tujuan

pengeringan ini adalah menghilangkan lapisan lendir yang masih menempel pada kulit tanduk biji kopi sekaligus untuk menurunkan kadar air, sama seperti pengeringan buah, pengeringan biji dapat dilakukan secara mekanis dan penjemuran (Raharjo, 2012).

5. Pengupasan kulit tanduk (*hulling*)

Pengupasan atau pelepasan kulit tanduk relatif lebih mudah dibandingkan dengan pengupasan kulit buah. Mekanisme pengupasan kulit buah hampir sama dengan pengupasan kulit tanduk, yaitu adanya gesekan dan tekanan antara stator dan rotor yang mendesak permukaan kulit hingga terkelupas. Perbedaan dari kedua mesin terletak pada bentuk dan bahan pembentuk rotor dan stator. Selain itu, alat *huller* biasanya dilengkapi dengan ayakan di bagian dasar silinder serta kipas sentrifugal untuk mengisap kulit tanduk (Edy panggabean, 2011).

6. Pengupasan kulit ari

Pengupasan kulit ari untuk jenis kopi arabika biasanya dilakukan saat sortasi biji atau grading menggunakan mesin. Cita rasa kopi dari biji yang masih terbungkus kulit ari seperti kopi arabika atau robusta biasanya lebih gurih atau lebih enak dibandingkan dengan cita rasa yang dihasilkan dari biji kopi yang sudah bersih dari kulit ari (Edy panggabean, 2011).

7. Pengeringan akhir

Pengeringan akhir bertujuan untuk menurunkan kadar air hingga menjadi 12% dan melepaskan kulit ari yang masih tersisa pada biji. Sama seperti proses pengeringan sebelumnya, hindari suhu pengeringan yang berlebihan. Proses pengeringan akhir yang umum dilakukan di Indonesia adalah penjemuran secara

alami. Jika suhu terlalu berlebihan dapat mengakibatkan pecah atau retak di ujung biji kopi beras dan bentuk biji menjadi agak melengkung (Sri najiyati, 2004) .

8. Sortasi biji

Menurut Haryanto (2011), Sortasi biji bertujuan untuk memisahkan dan memilah biji kopi berdasarkan berbagai kriteria, seperti berikut :

- a. Jenis kopi.
- b. Mutu yang dinilai berdasarkan syarat atau ketentuan umum.
- c. Daerah asal kopi.

9. Pengemasan

Tujuan pengemasan yaitu mempertahankan mutu fisik dan cita rasa, menghindari kontaminasi bau, mempermudah penanganan, mempercepat prosedur pengangkutan, serta menghindari serangan hama kutu dan jamur (Raharjo, 2012).

10. Penyimpanan

Tempat penyimpanan sangat berperan dalam mempertahankan kualitas kopi. Perbedaan suhu, kelembapan, dan ketinggian daerah dapat berpengaruh terhadap mutu kopi. Suhu ruang penyimpanan dan kelembaban udara berhubungan untuk mempertahankan kadar air biji (sekitar 12%). Penyimpanan merupakan salah satu faktor untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangan jamur pada biji kopi. Penyimpanan yang salah dapat menyebabkan mutu kopi berkurang, seperti berubahnya warna kopi, tercium bau yang berbeda, timbulnya kutu, serta rasa dan aroma kopi menjadi buruk (Rahardjo, 2012).

11. Pendistribusian

Berikut ini beberapa hal yang perlu diperhatikan saat pendistribusian biji kopi:

- a. Peralatan untuk melakukan pengangkutan, seperti gancu atau penarik, pendorong, pengangkat, dan peralatan lainnya harus dapat mempertahankan mutu kopi didalam kemasan.
- b. Sarana pengangkutan (darat, laut, udara) harus memenuhi kriteria keamanan, memiliki ruang cukup besar, mempunyai ventilasi, tidak terkontaminasi bau, sehingga mutu kopi dalam kemasan tetap terjaga (Rahardjo, 2012).

2.5.2. Metode Pengolahan Basah

Metode pengolahan basah hanya digunakan untuk buah kopi yang sudah masak penuh atau berwarna merah hingga kehitam-hitaman. Pengolahan dengan cara basah dapat menghasilkan keseragaman dan mutu kopi yang baik. Namun, jika pengolahannya tidak tepat, berisiko merusak cita rasa kopi menjadi *fermented* atau *stinky*. Di Indonesia, harga kopi yang diproses dengan metode basah lebih mahal dibandingkan dengan harga kopi yang diproses dengan metode kering. Karena itu, petani kecilpun menggunakan pengolahan basah, baik untuk jenis kopi robusta maupun kopi arabika (Haryanto, 2011). Berikut ini langkah proses pengolahan kopi metode basah secara lengkap.

1. Pemetikan buah dan sortasi

Pada pengolahan metode basah, sortasi awal dilakukan saat pemetikan buah, yaitu hanya memetik buah kopi yang berwarna merah. Perkebunan yang luas dan dikelola oleh manajemen yang cukup besar umumnya pasti melakukan hal

tersebut. Selain itu, perlakuan sortasi juga umumnya dilakukan oleh petani yang terkumpul di dalam wadah organisasi (kelompok tani) atau petani yang terikat dengan dengan kesepakatan petik merah dari pembeli hasil panen (pengumpul besar). Sortasi buah kopi sebelum pengolahan sangat menentukan mutu fisik kopi dan cita rasa seduhan akhir. Tujuan sortasi adalah untuk memperoleh buah kopi yang seragam mutunya dan dapat meningkatkan efisiensi proses berikutnya. Caranya adalah pemisahan buah kopi sehat, segar, besar dan matang (mutu superior) dari buah kopi kopong, busuk, terkena penyakit atau cacat lainnya (mutu inferior) dan kotoran-kotoran yang mudah dilihat dengan mata seperti daun, ranting, tanah dan batu.

Selain secara manual, penyortiran buah yang matang juga dapat dilakukan dengan siphon yang berbentuk kerucut. Secara sederhana, buah yang jelek atau rusak akan mengambang (*floating*) di permukaan bak penampungan yang berisi air. Sementara itu, kotoran-kotoran kecil seperti tanah, pasir, dan kotoran kecil lainnya akan tenggelam ke dasar bak yang diberi kasa atau filter yang memiliki lubang-lubang kecil.

2. Pengupasan kulit buah

Pengupasan adalah proses pelepasan kulit buah dari kulit tanduk, dan sangat menentukan mutu fisik dan citarasa seduhan akhir. Prinsip pengupasan kulit buah metode basah sama dengan pengupasan kulit buah metode kering. Pengupasan kulit buah berlangsung diantara permukaan silinder yang berputar (rotor) dan permukaan pisau yang diam (stator) didalam alat *pulper*. Silinder mempunyai profil permukaan bertonjolan atau sering disebut “ *buble plate* “ dan terbuat dari

bahan logam lunak jenis tembaga. Silinder digerakkan oleh sebuah motor bakar atau motor diesel. Mesin pengupas tipe kecil dengan kapasitas 200 – 300 kg buah kopi per jam digerakkan dengan motor bakar bensin 5 PK. Alat ini juga bisa dioperasikan secara manual (tanpa bantuan mesin), namun kapasitasnya turun menjadi hanya 80 – 100 kg buah kopi per jam (Edy, 2011).

Pengupasan buah kopi umumnya dilakukan dengan menyemprotkan air ke dalam silinder bersama dengan buah yang akan dikupas. Penggunaan air sebaiknya diatur sehemat mungkin disesuaikan dengan ketersediaan air. Kinerja mesin pengupas sangat tergantung pada kemasakan buah, keseragaman ukuran buah, jumlah air proses dan celah antara rotor dan stator. Mesin akan berfungsi dengan baik jika buah yang dikupas sudah cukup masak karena kulit dan daging buahnya lunak dan mudah terkelupas. Sebaliknya, buah muda relatif sulit dikupas. Lebar celah diatur sedemikian rupa menyesuaikan dengan ukuran buah kopi sehingga buah kopi yang ukurannya lebih besar dari lebar celah akan terkelupas. Buah kopi hasil panen sebaiknya dipisahkan atas dasar ukurannya sebelum dikupas supaya hasil kupasan lebih bersih dan jumlah biji pecahnya sedikit. Buah kopi Robusta relatif lebih sulit dikupas dari pada kopi arabika karena kulit buahnya lebih keras dan kandungan lendirnya lebih sedikit. Untuk mendapatkan hasil kupasan yang sama, proses pengupasan kopi robusta harus dilakukan berulang dengan jumlah air yang lebih banyak (Edy, 2011).

3. Fermentasi

Fermentasi bertujuan untuk menghilangkan senyawa lendir yang tersisa dari kulit tanduk. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan keseragaman biji dalam jumlah yang besar dan serentak. Selama fermentasi terjadi penguraian senyawa lendir buah kopi oleh mikroorganisme. Fermentasi yang terlalu lama atau tidak tepat metodenya akan menghasilkan biji kopi dengan cacat cita rasa sour hingga fermented/stink, Cacat ini sangat berat dan dihindari oleh sebagian besar pabrikan kopi bubuk (Saleh, 2005).

Metode fermentasi dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu cara basah dan cara kering. Berikut uraiannya:

a. Fermentasi basah

Sebelum melakukan fermentasi basah, sediakan bak atau wadah yang terbuat dari semen atau stainless dan air, kemudian pasang pipa aliran air masuk dan pembuangan. Rendam buah kopi dengan air didalam bak selama 7-12 jam. Selama perendaman terjadi reaksi fermentasi seperti meningkatnya suhu air, perubahan warna air, dan adanya gelembung gas. Untuk mempercepat fermentasi lakukan pengadukan secara manual. Fermentasi yang baik ditandai dengan mengelupasnya lapisan lendir dari kulit ari. Biji kopi yang difermentasi harus diaduk sekali-kali agar reaksi lebih merata. Hasil reaksi fermentasi merupakan campuran senyawa asam dan alkohol dan dikeluarkan lewat kanal di bagian bawah bak. Kesempurnaan fermentasi diukur dari sisa lapisan lendir di permukaan kulit tanduk. Hal itu dapat diukur dengan cara menggosok biji kopi dengan tangan. Jika permukaan biji kopi masih lengket,

maka fermentasi masih harus dilanjutkan. Fermentasi lanjutan dilakukan dengan mengisi bak fermentasi dengan air baru (*fresh water*) sampai lebih kurang $\frac{2}{3}$ volume biji kopi yang tertinggal. Fermentasi diteruskan sampai sisa lapisan lendir terurai seluruhnya.

b. Fermentasi kering

Jika di suatu daerah pengolahan kesulitan mendapatkan air, proses fermentasi dapat dilakukan secara kering yang berlokasi ditempat terbuka. Proses fermentasi kering hampir sama dengan fermentasi basah. Perbedaannya, biji kopi pada fermentasi kering tidak direndam dengan air, tetapi ditutupi dengan karung goni atau kain basah. Waktu yang diperlukan fermentasi kering lebih lama dibandingkan dengan cara basah. Pembalikan dilakukan secara periodik agar proses fermentasi berlangsung lebih seragam. Lama fermentasi bervariasi tergantung pada jenis kopi, suhu dan kelembaban lingkungan, serta ketebalan tumpukan biji kopi. Tingkat kesempurnaan fermentasi diukur dari kenampakan atau kelengketan lapisan lendir pada permukaan kulit tanduk. Jika lendir tidak lengket, maka fermentasi dianggap sudah selesai. Waktu fermentasi biji kopi arabika pada ketinggian menengah umumnya adalah 36 jam. Biji kopi dicuci setelah fermentasi. Pencucian diulang beberapa kali sampai biji kopi bersih. Biji kopi yang sudah bersih sebaiknya segera dikeringkan.

4. Pengeringan

Proses pengeringan bertujuan untuk mengurangi kandungan air dari dalam biji menjadi 12 %. Pada kadar air ini, biji kopi relatif aman untuk dikemas dalam karung dan disimpan di dalam gudang pada kondisi lingkungan tropis. Proses pengeringan pada metode basah sama dengan proses pengeringan pada pengolahan metode kering. Berdasarkan mekanisme pemanasannya, pengeringan dibedakan menjadi dua cara. Yaitu mekanis dan tradisional. Cara mekanis dilakukan dengan bantuan alat atau mesin pengering. Sementara itu, cara tradisional dilakukan dengan memanfaatkan energi matahari (penjemuran) (Raharjo, 2012).

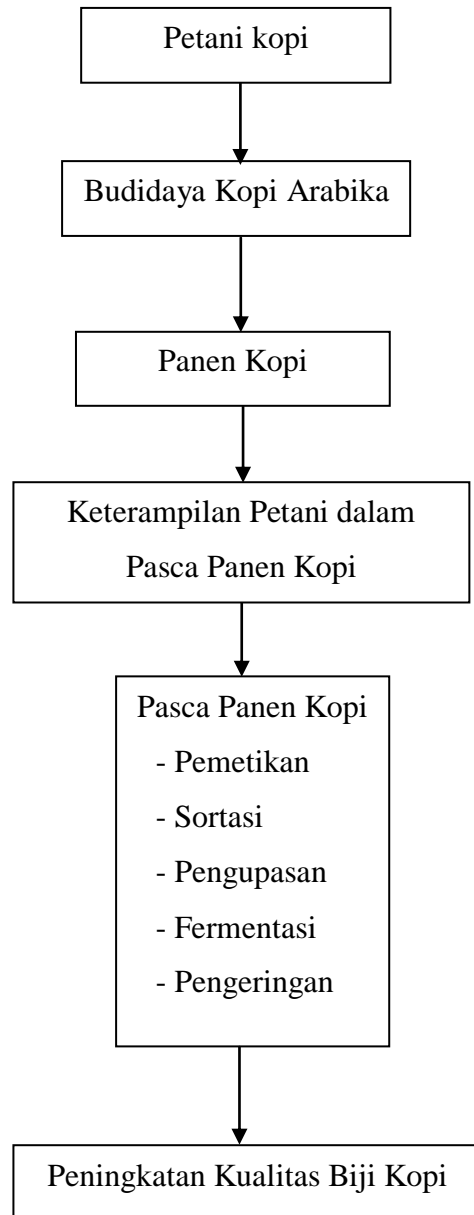
5. Pengupasan kulit tanduk (*hulling*)

Setelah dikeringkan, biji kopi didiamkan atau didinginkan (*tempering*) selama satu hari. Tujuannya untuk menurunkan suhu biji dan mengurangi resiko kerusakan pada saat pengupasan kulit tanduk. Secara teknis, proses pengupasan kulit tanduk menggunakan metode basah sama dengan pengolahan metode kering yaitu menggunakan mesin *huller*. Setelah *hulling*, lakukan sortasi biji (*grading*) berdasarkan kualitasnya (Edy panggabean, 2011).

6. Pengemasan dan penyimpanan

Proses selanjutnya sama dengan pengolahan kering, yakni pengemasan dan penyimpanan biji kopi. Pengemasan dan penyimpanan biji kopi pada umumnya menggunakan karung goni atau karung plastik. Ketahanan penyimpanan biji kopi yang diolah dengan metode kering sama saja dengan biji kopi diolah dengan metode basah (Raharjo, 2012).

2.6. Kerangka Pemikiran



Gambar 1. Kerangka Pikir Penelitian Keterampilan Petani dalam Pasca Panen Kopi Arabika (*Coffea arabica*) di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang.

III. METODE PENELITIAN

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang, pada bulan Oktober sampai Desember 2015. Pemilihan lokasi dilakukan dengan pertimbangan bahwa di daerah tersebut merupakan sentra produksi kopi arabika dan kontribusinya yang besar dalam produksi kopi arabika.

3.2. Teknik Penentuan Sampel

Populasi dalam penelitian ini yaitu keseluruhan jumlah petani kopi arabika yang ada di Desa tersebut yang berjumlah 256 orang. Sampel dalam penelitian ini dapat digunakan dengan teknik (*Simple Random Sampling*) yaitu cara pengambilan sampel anggota populasi dilakukan secara acak dengan mengambil sampel sebanyak 10% dari jumlah populasi, sehingga diperoleh 26 orang responden sebagai sampel dalam penelitian ini.

Teori sampel dan sampling penelitian menurut (Arikunto, 2010) Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti, berdasarkan pengertian di atas, dapat disimpulkan sampel adalah bagian populasi yang hendak diteliti dan mewakili karakteristik populasi. Apabila populasi penelitian berjumlah kurang dari 100 maka sampel yang diambil adalah semuanya, namun apabila populasi penelitian berjumlah lebih dari 100 maka sampel dapat diambil antara 10-15% atau 20-25% atau lebih.. Pengambilan sampel dalam penelitian dilakukan dengan cara Sampel acak, Sampel berstrata, Sampel wilayah, Sampel proporsi, Sampel kouta, Sampel kelompok, dan Sampel kembar.

3.3. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah yaitu :

1. Data kualitatif yaitu data yang berupa kata, kalimat, gambaran yang bersumber dari hasil wawancara dan pengamatan langsung dilapangan, mengenai keterampilan petani dalam pasca panen kopi arabika (*Coffea arabica*) di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enekang.
2. Data kuantitatif yaitu data yang berupa angka-angka berdasarkan hasil olahan kuesioner berupa umur petani, lama bertani, dan skala usaha dari petani kopi.

Sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah :

1. Data primer yaitu data yang bersumber dari hasil wawancara langsung dengan responden petani kopi di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang.
2. Data sekunder adalah data yang bersumber dari buku-buku, laporan-laporan dan lain-lain yang berasal dari instansi terkait dengan penelitian ini, seperti data biro pusat statistik dan kantor di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang.

3.4. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Observasi

Observasi, yaitu pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung kepada objek yang diteliti.

2. Wawancara

Wawancara, adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab secara tatap muka atau langsung antara penanya atau pewawancara dengan responden.

3. Dokumentasi

Pencatatan, yaitu pengumpulan data sekunder dari instansi pemerintah dan lembaga yang terkait yang berhubungan dengan penelitian ini.

3.5. Teknik Analisis Data

Analisis data yang di peroleh baik data primer maupun data sekunder dikumpulkan kemudian dianalisis secara deskriptif kuantitatif menaksirkan dengan memberikan penjelasan terhadap data yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi dan aktifitas yang dilakukan selama penelitian. Metode deskriptif analisis akan digunakan dalam usaha mencari dan mengumpulkan data, menyusun, menggunakan serta menafsirkan data yang sudah ada. Untuk menguraikan secara lengkap, teratur dan teliti terhadap suatu obyek penelitian. Dengan kata lain metode deskriptif adalah memberikan gambaran yang jelas dan akurat tentang material atau fenomena yang diselidiki.

Data yang dikumpulkan dikategorikan secara tabulasi untuk selanjutnya dianalisa secara deskriptif kuantitatif. Analisa data untuk menjawab pertanyaan adalah analisa pengukuran terhadap indikator pengamatan dengan menggunakan “Ratin Scale” atau skala nilai (Sangarimbun dan Effendi, 1999), dengan ketentuan

- Jawaban tahu : 3
- Jawaban kurang tahu : 2
- Jawaban tidak tahu : 1

Jadi kategori tersebut adalah sebagai berikut :

1. Rendah jika nilai skor rata-rata 1,00 - 1,66
2. Sedang jika nilai skor rata-rata 1,67 - 2,32
3. Tinggi jika nilai skor rata-rata 2,33 - 3,00

3.6. Defenisi Operasional

1. Petani kopi adalah orang yang membudidayakan tanaman kopi sehingga menghasilkan biji kopi.
2. Keterampilan petani adalah kemampuan yang dimiliki petani dalam budidaya tanaman, pengolahan dll, untuk mendapatkan hasil yang maksimal.
3. Pasca panen kopi adalah suatu kegiatan yang meliputi sortasi buah, pengupasan, fermentasi, pencucian, pengeringan, sortasi biji, pengemasan, penyimpanan, standarisasi mutu, dan transportasi hasil.
4. Sortasi adalah pemilahan biji kopi yang baik dari yang rusak, cacat dan benda asing lainnya.

5. Pengupasan kulit adalah proses yang dilakukan untuk mengupas/menghilangkan kulit buah kopi.
6. Fermentasi adalah proses yang bertujuan untuk melunakan sisa lapisan lendir yang menempel di permukaan kulit tanduk biji kopi oleh mikroba aerob setelah pengupasan kulit buah.
7. Pengeringan adalah proses untuk menurunkan kadar air biji kopi.

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1. Luas dan Letak Geografis

Desa Rampunan merupakan salah satu Desa yang terletak di Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang Provinsi Sulawesi Selatan dengan luas wilayahnya adalah 1300 ha. Jarak Desa Rampunan dari pusat pemerintahan Kecamatan Masalle sekitar 5 KM, sedangkan jarak dari ibu kota Kabupaten sekitar 72 km.

Secara Geografis Desa Rampunan daerah yang berbukit-bukit dan pegunungan dengan ketinggian 1035-1100 mdiatas permukaan laut, banyaknya curah hujan 2000-3000 mm/tahun dengan suhu udara rata-rata 15°C-30°C.

4.2. Letak Wilayah

Secara administrasi, Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang berbatasan dengan :

Sebelah utara	: Desa Mundan
Sebelah selatan	: Desa Buntu Sarong
Sebelah timur	: Desa Mata Allo
Sebelah barat	: Kabupaten Tana Toraja

4.3. Keadaan Penduduk

4.3.1. Jumlah Penduduk Berdasarkan Pendidikan

Desa Rampunan dipimpin oleh seorang kepala desa dengan jumlah penduduk sebanyak 2269 jiwa terdiri dari laki-laki 1147 jiwa dan perempuan

1122 jiwa dengan jumlah 491 Kepala Keluarga (KK). Untuk lebih jelasnya jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2015

No	Jenis Kelamin	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Persentase %
1	Laki-laki	1147	51
2	Perempuan	1122	49
Jumlah		2269	100

Sumber : Monografi Desa Rampunan, 2015

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa pertumbuhan penduduk menurut jenis kelamin laki-laki dengan jumlah 1147 jiwa dengan persentase 51% pertumbuhan penduduk berjenis kelamin Laki-laki. Sedangkan untuk penduduk Perempuan dengan jumlah 1122 jiwa dengan persentase 49%.

Tabel 4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Usia Kelompok Pendidikan di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2015

No	Kelompok Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase %
1	0 – 5	270	12
2	6 – 12	291	13
3	13 – 15	141	6
4	16 – 18	349	15
5	19 – 35	632	28
6	36 – 60	478	21
7	> 60	108	5
Jumlah		2269	100

Sumber : Data Desa Rampunan, 2015

Berdasarkan Tabel 4 jumlah penduduk menurut usia kelompok pendidikan, didominasi oleh golongan umur berkisar antara 19 - 35 tahun dengan jumlah 632 jiwa (28%). Hal ini menunjukkan bahwa tingginya usia produktif yang ada dilokasi penelitian. Tingginya usia produktif menunjukkan bahwa cukup tinggi

usaha dalam bidang pertanian bagi masyarakat petani dapat berkembang lebih baik. Namun ada faktor lain yang dapat mempengaruhi salah satu, semakin tinggi tingkat usia produktif namun tidak didukung oleh tingkat pendidikan yang formal maka, tidak dapat merubah pola pikir yang tangkas bagi petani.

4.3.2. Keadaan Penduduk Berdasarkan Pendidikan

Menurut Soejono (1976), kemampuan seseorang di dalam berusaha tani maupun ikut kegiatan di lingkungan sekelilingnya sebagian ditentukan oleh tingkat pendidikannya, baik yang bersifat formal maupun informal. Tingkat pendidikan pada umumnya dapat berpengaruh terhadap pengetahuan seseorang, sampai pada tingkat pengusaha, terutama pada proses kecepatan dan ketepatan dalam pengambilan keputusan usaha. Oleh karena itu, data penduduk berdasarkan pendidikan merupakan hal yang cukup penting diketahui. Data penduduk berdasarkan pendidikan di Desa Rampunan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Masalle Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2015

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Orang)	Persentase %
1	SD	639	55
2	SLTP	251	22
3	SLTA	198	17
4	D1 - D3	42	4
5	S1 - S3	29	2
Jumlah		1159	100

Sumber : Kantor Desa Rampunan, 2015

Tabel 5 menunjukkan bahwa tingkat pendidikan masyarakat di Desa Rampunan Kecamatan Masalle memiliki persentase tertinggi yaitu sekolah dasar sebanyak 639 orang dengan persentase 55% dan terendah adalah sarjana 29 orang dengan presentase 2%.

4.3.3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Mata pencaharian penduduk di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang sebagian besar adalah petani. Namun tidak semua penduduk Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang bermata pencaharian sebagai petani karena ada juga sebagian masyarakat yang mata pencahariannya sebagai tukang batu/tukang kayu, PNS, sopir/tukang ojek, dan pedagang, untuk lebih jelasnya dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2015

No	Mata Pencaharian	Jumlah Jiwa	Persentase %
1	PNS	11	2
2	Pedagang	18	3
3	Petani/peternak	451	88
4	Buruh Tani	25	5
5	Tukang Kayu/ Tukang Batu	3	1
6	Sopir/Tukang ojek	5	1
Jumlah		513	100

Sumber : Data Desa Rampunan, 2015.

Tabel 6 menunjukkan bahwa mayoritas penduduk Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang mempunyai mata pencaharian dari sektor petani/peternak sebanyak 451orang. Hal ini menunjukkan bahwa aktivitas perekonomian didominasi oleh sektor pertanian/peternakan.

4.4. Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana merupakan salah satu faktor penting dan sangat dibutuhkan oleh masyarakat, karena amat berhubungan dengan berbagai segi kehidupan jasmani maupun rohani. Ketersediaan sarana dan prasarana tersebut tentu memperlancar kegiatan masyarakat yang ada di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang. Untuk lebih jelasnya rincian sarana dan prasarana yang ada di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang dapat kita lihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Sarana dan Prasarana di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2015

No	Jenis Sarana Dan Prasarana	Jumlah (Unit)
1	Kantor Desa	1
2	Kantor BPD	1
3	Pos Kamling	6
5	TK	2
6	SD	2
7	Mesjid/Musollah	6
8	Pustu	1
9	Posyandu	1
10	Pekuburan /TPU	2
11	Lapangan Sepak Bola	1
12	Lapangan Bola Volli	1
13	Lapangan Takrow	3
14	Lapangan Bulu Tangkis	2
15	Rumah Kelompok Tani	1

Sumber : Data Desa Rampunan, 2015

Berdasarkan Tabel 7 sarana dan prasarana yang ada di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang yang paling banyak yaitu pos kamling

yang berjumlah enam unit, karena setiap dusun memiliki Pos kamling. Sedangkan rumah kelompok tani berjumlah satu unit yang digunakan sebagai tempat pertemuan masyarakat/petani untuk mengadakan suatu kegiatan seperti penyuluhan pertanian dan lain-lain. Berdasarkan informasi yang peneliti peroleh bahwa yang dijadikan rumah kelompok tani adalah rumah dari salah satu anggota kelompok tani mengingat rumah kelompok tani yang permanen belum selesai dibangun.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Identitas Responden

Identitas responden dari sampel penelitian adalah identitas petani yang mengusahakan perkebunan kopi arabika yang meliputi umur, pendidikan formal, jumlah tanggungan keluarga, pengalaman usaha tani, dan luas lahan. Adapun karakteristik responden adalah sebagai berikut :

5.1.1. Umur Responden

Umur sangat mempengaruhi aktifitas seseorang karena dikaitkan langsung dengan kekuatan fisik dan mental, sehingga berhubungan erat dengan pengambilan keputusan. Responden yang berumur muda relatif cenderung mempunyai kemampuan fisik yang lebih baik dibandingkan dengan responden yang berumur tua. Umur responden dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Identitas Petani Responden Berdasarkan Tingkat Umur di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang

No	Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	35 – 40	8	30,8
2	41 – 46	3	11,5
3	47 – 52	6	23,1
4	53 – 58	3	11,5
5	59 – 65	6	23,1
Jumlah		26	100

Sumber : Data primer setelah diolah 2015

Berdasarkan Tabel 8 dapat diketahui bahwa dari 26 petani responden, umur 35 – 40 tahun 8 orang dengan persentase 30,8%, umur 41 – 46 tahun sebanyak 3

orang dengan persentase 11,5%, umur 47 – 52 tahun berjumlah 6 orang dengan persentase 23,1%, umur 53 – 58 tahun berjumlah 3 orang dengan persentase 11,5% dan umur 59 – 65 tahun berjumlah 6 orang dengan persentase 23,1%.

5.1.2. Jumlah Tanggungan Keluarga Responden

Besarnya tanggungan keluarga petani responden turut berpengaruh terhadap pengolahan usaha tani, karena keluarga petani yang relatif besar merupakan sumber tenaga kerja yang potensial. Namun demikian besarnya keluarga turut pula mempengaruhi beban petani itu sendiri karena keluarga yang jumlahnya besar tentu membutuhkan biaya hidup yang besar pula. Keluarga petani biasanya terdiri atas petani itu sendiri sebagai kepala keluarga, ditambah istri dan anak-anaknya. Hasil analisa data menunjukkan petani responden memiliki jumlah tanggungan keluarga terdistribusi kedalam beberapa kelas dari jumlah tanggungan keluarga 1 – 2 orang, 3 – 4 orang, 5 – 6 orang dan 7 – 8 orang.

Adapun klasifikasi jumlah keluarga yang ditanggung oleh Petani responden di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Jumlah Responden Berdasarkan Tanggungan Keluarga di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2015

No	Jumlah Tanggungan Keluarga (Orang)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	1 – 2	14	53,8
2	3 – 4	8	30,8
3	5 – 7	4	15,4
Jumlah		26	100

Sumber : Data primer yang telah diolah, 2015

Tabel 9 menunjukkan bahwa petani responden yang memiliki tanggungan antara 1 – 2 orang sebanyak 14 orang responden atau 53,8%, jumlah responden yang memiliki tanggungan keluarga 3 – 4 orang sebanyak 8 orang responden atau 30,8% dan jumlah responden yang memiliki tanggungan keluarga antara 5 – 7 sebanyak 4 responden atau 15,4%.

5.1.3. Tingkat Pendidikan Responden

Pendidikan mempunyai peranan penting bagi petani dalam melakukan kegiatan usahatani. Pendidikan dan pengetahuan petani yang tinggi, akan membangun pola pikir dan sistem bertani yang lebih baik. Pendidikan dapat berpengaruh langsung pada kemudahan dalam menggunakan teknologi-teknologi terapan yang berkembang dalam dunia usahatani. Walaupun pendidikan yang petani miliki tidak dapat sepenuhnya dari pendidikan formal melainkan lebih banyak diperoleh melalui pengalaman dan belajar langsung kepada penyuluh dan teman-teman petani yang telah sukses. Secara formal pendidikan responden paling dominan adalah pada tingkat SD, untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Tingkat Pendidikan Responden di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang 2015

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Jiwa)	Persentase %
1	Tidak tamat SD	4	15,4
2	SD	13	50,0
3	SLTP	4	15,4
4	SLTA	4	15,4
5	S1	1	3,8
Jumlah		26	100

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2015

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh bahwa dari Tabel 10 menunjukkan tingkat pendidikan yang ada di lokasi penelitian masih tergolong rendah. Dari 26 responden, 13 jiwa berpendidikan rendah atau tamatan SD artinya 50,0% tingkat pendidikan responden dalam penelitian lebih didominasi tamatan SD, bahkan 4 jiwa atau 15,4% yang tidak tamat SD.

Dari 26 petani responden hanya 4 jiwa atau 15,4% berpendidikan SLTP. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan yang ada di lokasi penelitian masih dalam kategori rendah, begitu juga halnya dengan tamatan SLTA, hanya 4 jiwa atau 15,4% dari jumlah petani responden dan yang memperoleh gelar Sarjana hanya 1 jiwa saja atau 3,8%.

5.1.4. Pengalaman Berusaha Tani

Berdasarkan dengan teori inovasi kadang-kadang berlaku secara sederhana atas dasar kebiasaan atau tradisi yang dialami. Pengalaman berbeda disetiap orang atau waktu yang memulainya berusaha tani hingga lamanya berusaha tani hingga memungkinkan terjadinya perbedaan dalam penerapan suatu hal yang baru

(Soekartawi, 1991). Waktu yang dialami seseorang menjadi dasar pengalaman bagi orang tersebut untuk menentukan sikap atau tindakan yang akan dilakukan dengan mengelolah usaha tani mereka dan juga akan lebih mudah dalam upaya pembinaan peningkatan berusaha tani yang baik yang dilakukan oleh instansi lingkup pertanian maupun instansi-instansi yang terkait lainnya.

Adapun klasifikasi jumlah responden berdasarkan pengalaman berusaha tani oleh responden di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Jumlah Responden berdasarkan Klasifikasi Pengalaman Berusahatani di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang, 2015

No	Pengalaman Usahatani (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	14 – 20	5	19,2
2	21 – 27	7	27,0
3	28 – 34	4	15,4
4	35 – 41	5	19,2
5	42 – 47	5	19,2
Jumlah		26	100

Sumber : Data primer yang telah diolah, 2015

Tabel 11 menunjukkan bahwa pengalaman berusaha tani dari 26 orang petani responden yaitu pengalaman bertani antara 14 – 20 tahun berjumlah 5 orang responden atau sekitar 19,2%, pengalaman antara 21 – 27 tahun ada 7 orang responden atau 27,0%, pengalaman berusaha tani antara 28 – 34 tahun berjumlah 4 orang responden atau sekitar 15,4% dari jumlah responden, pengalaman usahatani antara 35 – 41 tahun berjumlah 5 orang responden atau sekitar 19,2%, dari jumlah petani responden dan pengalaman usahatani antara 42 – 47 tahun berjumlah 5 orang atau 19,22%.

5.1.5. Luas Lahan

Dengan memiliki lahan yang luas serta dimanfaatkan secara optimal, tentunya akan memperoleh hasil yang lebih besar dengan sendirinya akan memperoleh pendapatan yang lebih tinggi.

Adapun klasifikasi jumlah luas lahan yang dimiliki oleh responden di Desa Rampunan dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Jumlah Responden berdasarkan Luas Lahan di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang, 2015

No	Luas Lahan (Ha)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	0,50 - 0,85	4	15,4
2	0,86 - 1,21	8	30,8
3	1,22 - 1,57	6	23,1
4	1,58 - 1,93	5	19,2
5	1,94 - 2,30	3	11,5
Jumlah		26	100

Sumber : Data primer yang telah diolah, 2015

Berdasarkan Tabel 12 terlihat bahwa jumlah petani responden yang mempunyai lahan antara 0,50 – 0,85 Ha berjumlah 4 orang atau 15,4% dari 26 petani responden, luas lahan antara 0,86 – 1,21 Ha berjumlah 8 orang atau 30,8% dari 26 petani responden, luas lahan antara 1,22 – 1,57 Ha sebanyak 6 orang atau 23,1% dari jumlah petani responden, luas lahan antara 1,58 – 1,93 Ha berjumlah 5 orang atau 19,2% dan yang memiliki luas lahan antara 1,94 – 2,30 Ha berjumlah 3 orang atau 11,5% dari 26 petani responden.

5.2. Keterampilan Petani dalam Pasca Panen Kopi Arabika

Kualitas kopi yang baik hanya dapat diperoleh dari buah yang telah masak dan melalui pengolahan yang tepat. Pasalnya, buah kopi mudah rusak dan menyebabkan perubahan cita rasa pada seduhan kopi. Hasil wawancara dengan responden diketahui bahwa keterampilan petani dalam pasca panen kopi yang ada di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang.

Keterampilan adalah kecakapan yang berhubungan dengan tugas yang di miliki dan dipergunakan oleh seseorang pada waktu yang tepat. Menurut Mitzberg seperti yang dikutip Gibson, ada tiga kemampuan (kualitas atau skills) yang harus dimiliki oleh seseorang dalam menjalankan tugas-tugasnya sebagai berikut:

1. Keterampilan teknis adalah kemampuan untuk menggunakan alat-alat, prosedur, dan teknik suatu bidang khusus.
2. Keterampilan manusia adalah kemampuan untuk bekerja dengan orang lain, memahami orang lain, memotivasi orang lain, baik sebagai perorangan maupun sebagai kelompok.
3. Keterampilan konseptual adalah kemampuan mental untuk mengkoordinasikan dan memadukan semua kepentingan serta kegiatan organisasi.

Keterampilan petani responden tentang pemetikan, sortasi, pengupasan, fermentasi dan pengeringan di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Keterampilan Petani Responden Tentang Pemetikan, Sortasi, Pengupasan, Fermentasi dan Pengeringan

No	Keterampilan Petani dalam Pasca Panen Kopi Arabika	Skor	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1.	Pemetikan			
	• Tinggi	3	26	100,00
	• Sedang	2	-	-
	• Rendah	1	-	-
2.	Sortasi			
	• Tinggi	3	-	-
	• Sedang	2	26	100,00
	• Rendah	1	-	-
3.	Pengupasan kulit buah			
	• Tinggi	3	-	-
	• Sedang	2	26	100,00
	• Rendah	1	-	-
4.	Fermentasi			
	• Tinggi	3	-	-
	• Sedang	2	22	84,62
	• Rendah	1	4	15,38
5.	Pengeringan			
	• Tinggi	3	-	-
	• Sedang	2	26	100,00
	• Rendah	1	-	-

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2015

Berdasarkan pada Tabel 13 menunjukkan bahwa keterampilan petani dalam pasca panen kopi Arabika di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang yang meliputi pemetikan, sortasi, pengupasan kulit buah kopi, fermentasi dan pengeringan yaitu:

1. Pemetikan

Petani responden mulai melakukan panen kopi pada bulan Mei dan Juni. Sebelum melakukan pemanenan, terlebih dahulu mereka mempersiapkan alat-alat sepaerti karung, ember dan jergen yang dipotong bagian atasnya supaya lebih mudah untuk memasukkan kopi yang dipetik.

Berdasarkan Tabel 13 menunjukkan bahwa dari 26 responden dalam penelitian ini, semuanya berada pada kategori tinggi. Hal ini dikarenakan petani responden melakukan pemanenan dengan cara memetik hanya pada buah kopi yang berwarna merah (matang) kemudian memasukkan kedalam ember atau jergen yang diikat pada bagian pinggang mereka.

2. Sortasi Buah Kopi

Berdasarkan Tabel 13 terlihat bahwa semua petani responden berada pada kategori sedang. Petani responden melakukan sortasi awal pada saat pemetikan buah, yaitu hanya memetik buah kopi yang berwarna merah, kemudian membersihkan dari kotoran berupa daun, ranting, tanah, dan lain-lain sebelum memasukkan kedalam karung. Sortasi juga dilakukan pada saat akan memasukkan buah kopi kedalam mesin pengupas kulit buah (*Pulper*), seperti membersihkan buah kopi dari tanah dan batu karena dapat merusak mesin pengupas (*pulper*), akan tetapi petani responden tidak melakukan sortasi untuk memisahkan buah dari buah yang cacat, terserang hama dan penyakit serta tidak memisahkan buah yang seragam (besar dan kecil) sehingga menyulitkan proses selanjutnya.

3. Pengupasan Kulit Buah (*pulping*)

Pengupasan kulit buah adalah untuk memisahkan kulit buah dari biji sehingga menghasilkan kopi berkulit tanduk atau sering disebut kopi beras. Proses ini sangat berpengaruh terhadap mutu dan cita rasa. Kinerja mesin pengupas sangat tergantung pada keseragaman ukuran buah dan celah (*gap*) antara rotor dan stator.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 26 petani responden dalam penelitian ini semuanya berada pada kategori sedang, hal ini dikarenakan mereka melakukan pengupasan kulit buah dengan menggunakan mesin pulper yang digerakkan dengan manual dan yang paling penting yaitu petani responden tidak memisahkan buah kopi dengan ukuran seragam (besar dan kecil) sehingga pada saat pengupasan, buah kopi yang terlalu besar akan pecah dan yang kecil akan lolos. Dalam hal ini perlu dilakukan penyetelan lebar celah antara rotor dan stator. Hasil wawancara dengan petani responden bahwa tidak semua petani responden memiliki mesin pulper sehingga mengharuskan mereka menyewa mesin pulper dengan ketentuan harga yang sudah disepakati bersama.

Proses pengupasan kulit buah kopi, yaitu memasukkan buah kopi kedalam corong mesin hingga penuh, kemudian memutar mesin pulper dengan menggunakan tangan (manual). Sambil diputar, kopi yang ada dicorong tersebut disiram air dengan menggunakan selang atau ember kecil untuk memudahkan putaran rotor dan melancarkan kopi yang sudah terkelupas keluar dari mesin pengu pas. Dibagian mulut mesin pulper tempat keluarnya biji kopi yang sudah melalui proses pengupasan dipasang baskon besar atau karung berhadapan dengan mulut mesin sehingga kopi langsung masuk kedalam baskon atau karung tersebut.

4. Fermentasi

Fermentasi bertujuan untuk menghilangkan senyawa lendir yang tersisa dari kulit tanduk dan merupakan proses penguraian senyawa-senyawa yang terdapat dilapisan lendir dengan bantuan mikroorganisme. Metode fermentasi dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu cara basah dan kering.

Berdasarkan Tabel 13 menunjukkan bahwa dari 26 petani responden dalam penelitian ini terdapat 22 orang atau 84,62% berada pada kategori sedang. Hal ini dikarenakan dalam proses fermentasi petani responden tidak membolak balik atau mengaduk biji kopi sehingga fermentasi pada biji kopi tidak merata dan petani responden tidak memperhatikan kesempurnaan fermentasi biji kopi yaitu dapat diukur dengan cara menggosok biji kopi dengan tangan. Jika permukaan biji kopi masih lengket, maka fermentasi masih harus dilanjutkan. Petani responden yang berada pada kategori rendah berjumlah 4 orang atau 15,38%. Hal ini disebabkan karena petani tidak melakukan fermentasi sama sekali. Biji kopi yang telah melalui proses pengupasan langsung dicuci. Pada kopi arabika fermentasi bertujuan untuk mengurangi rasa pahit dan mendorong terbentuknya kesan “mild” pada cita rasa seduhannya.

Berdasarkan Hasil wawancara dengan petani responden, sebagian besar diantara mereka menggunakan metode fermentasi kering akan tetapi ada juga yang menggunakan metode fermentasi basah, prosesnya sebagai berikut:

a. Fermentasi kering

Biji kopi yang keluar dari mesin pengupas langsung dimasukkan kedalam karung sampai penuh, kemudian mendiamkan selama satu malam untuk proses fermentasi. Setelah proses fermentasi semalam, biji kopi kemudian dicuci dengan cara memasukkan kedalam karung yang berlubang-lubang (jala-jala), biji kopi tersebut disiram air dengan menggunakan selang atau ember kecil sambil diinjak-injak untuk menghilangkan lapisan-lapisan lendir yang tersisa dikulit biji kopi.

b. Fermentasi basah

Kopi yang sudah melalui proses pengupasan kulit buah langsung dimasukkan ke dalam bak (terisi air) yang terbuat dari semen. Bak tersebut mempunyai lubang dibagian dasar bak yang berfungsi sebagai tempat pembuangan air. Biji kopi direndam di dalam bak selama satu malam, kemudian biji kopi diinjak-injak untuk membersihkan lendir dari kulit biji kopi, ganti air yang baru untuk lebih mendapatkan biji kopi yang benar-benar bersih dari lendir. Sebelum ke proses pengeringan kopi yang sudah dicuci disortasi dengan cara, biji kopi dimasukkan ke dalam baskon yang terisi air, kemudian mengaduk-aduk sehingga biji kopi yang kurang sempurna (ringan) akan mengambang, biji kopi yang mengambang akan dipisahkan.

5. Pengeringan biji kopi

Pengeringan bertujuan untuk menurunkan kadar air biji kopi. Berdasarkan mekanisme pemanasnya, pengeringan dapat dibedakan menjadi dua cara, yaitu mekanis dan tradisional. Cara mekanis dilakukan dengan bantuan alat atau mesin pengering. Sementara itu, cara tradisional dilakukan dengan memanfaatkan energi matahari (penjemuran).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 26 sampel dalam penelitian ini, semuanya menggunakan cara tradisional, yaitu setelah biji kopi telah bersih dari lendir maka biji kopi tersebut langsung dijemur. Biasanya responden menggunakan media penjemuran seperti tikar jala-jala yang memanjang. Responden menjemur biji kopi di halaman rumah mereka dan tidak sedikit dari mereka menggunakan pinggir jalan sebagai tempat penjemuran.

Berdasarkan Tabel 13 dapat dilihat bahwa keterampilan petani dalam pengeringan, dari 26 petani responden dalam penelitian ini, semuanya berada pada kategori sedang. Hal ini dikarenakan petani responden dalam mengukur keringnya biji kopi atau biji kopi telah kering secara sempurna ditandai dengan bunyi gemerisik jika diraba-raba atau dipegang akan tetapi untuk menentukan bahwa biji kopi sudah kering secara sempurna digunakan alat pengukur yaitu cera meter. Kadar air untuk biji kopi yang relatif aman untuk disimpan yaitu 12%. Kopi yang sudah kering disimpan didalam rumah dengan cara ditebar atau dianginkan dilantai. Sambil dianginkan biji kopi disortasi untuk menyisahkan biji kopi yang hitam dan pecah, tergantung permintaan dari pedagang/pembeli.

Secara umum Keterampilan Petani dalam pasca panen kopi arabika di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Keterampilan Petani Dalam Pasca Panen Kopi Arabika (*Coffea arabica*)

No.	Keterampilan Petani dalam Pasca Panen Kopi Arabika	Nilai rata-rata	Kategori
1	Pemetikan	3,00	Tinggi
2	Sortasi	2,00	Sedang
3	Pengupasan Kulit Buah	2,00	Sedang
4	Fermentasi	1,84	Sedang
5	Pengeringan	2,00	Sedang
Jumlah		10,84	
Rata-rata		2,16	Sedang

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2015

Berdasarkan Tabel 14 menjelaskan bahwa secara umum keterampilan petani dalam pasca panen kopi arabika berada pada kategori sedang yaitu rata-rata 2,16. Keterampilan petani responden tentang pemetikan berada pada kategori tinggi yaitu rata-rata 3,00. Keterampilan petani responden tentang sortasi buah berada

pada kategori sedang yaitu rata-rata 2,00. Keterampilan petani responden tentang pengupasan kulit buah kopi berada pada kategori sedang yaitu rata-rata 2,00. Keterampilan petani responden tentang fermentasi biji kopi berada pada kategori sedang yaitu rata-rata 1,84. Sedangkan keterampilan petani responden tentang pengeringan berada pada kategori sedang yaitu 2,00.

Penelitian sebelumnya yang relevan dengan penelitian ini, yaitu penelitian yang dilakukan oleh Miftahul Choiron (2010), Untuk penanganan pasca panen kopi prosedur operasi yang dapat dilakukan adalah pemanenan dan sortasi buah, pemanenan buah kopi dilakukan secara manual dengan cara memetik buah yang telah masak.

Sortasi buah dilakukan untuk memisahkan buah yang superior (masak, bernas, seragam) dari buah inferior (cacat, hitam, pecah, berlubang dan terserang hama/penyakit). Kotoran seperti daun, ranting, tanah dan kerikil harus dibuang, karena dapat merusak mesin pengupas.

Hal yang harus dihindari adalah menyimpan buah kopi di dalam karung plastik atau sak selama lebih dari 12 jam, karena akan menyebabkan pra-fermentasi sehingga aroma dan citarasa biji kopi menjadi kurang baik dan berbau busuk (fermented). Pengeringan Kopi yang sudah di petik dan disortasi harus sesegera mungkin dikeringkan agar terhindar dari bakteri yang dapat mempengaruhi kualitas kopi.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis tentang Keterampilan Petani dalam Pacsa Panen Kopi Arabika di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang, maka dapat disimpulkan bahwa keterampilan Petani dalam pasca panen kopi arabika di Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang juga berada pada kategori sedang yaitu petani belum terlalu terampil dalam melakukan pasca panen kopi arabika khususnya pada kegiatan sortasi, pengupasan kulit buah, fermentasi, dan pengeringan.

6.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka petani diharapkan untuk selalu mencari informasi-informasi mengenai pengolahan pasca panen kopi baik dari media-media maupun dari penyuluhan pertanian agar kiranya kualitas biji kopi yang dihasilkan dapat lebih baik. Bagi pemerintah setempat agar lebih memperhatikan petani kopi sehingga dalam pengolahan pasca panen kopi supaya dapat menghasilkan biji kopi yang berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2010. *Arti Kata*. <http://www.arti.kata.com>. Diakses 3 Juni 2015.
- Anonim, 2010. *Business Management*. <http://id.shvoong.com/business-management/human-resources>. Diakses 3 Juni 2015.
- Anonim, 2010. Dinas Perkebunan Provinsi Sulawesi Selatan.
- Anonim, 2014. Monografi Desa Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang.
- Arikunto, 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rieka Cipta, Jakarta
- Edy Panggabean, 2011. *Buku Pintar Kopi*, Penerbit: PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Haryanto Budiman, 2011. *Prospek tinggi Bertanam kopi*, Penerbit : Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Hermanto, F, 2003. *Ilmu Usaha Tani*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- J.W.S Poerwadarminta, 1987. *Kamus Hukum Bahasa Indonesia*, Balai Pustaka, Jakarta.
- Maskolis, 2013. *Guru Keterampilan*. <http://www.Bloger.com/2013/08/03-guru-keterampilan.Html>. diakses 25 Oktober 2015.
- Moertopo, 1995. *Buruh Tani Dalam Pembangunan*, Yayasan Proklamasi, Jakarta.
- Notoadmodjo, 2003. *Pengembangan Sumber Daya Manusia*, Rineka Cipta, Jakarta.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saefuddin, 1999. *Media Intruksional eukatif*, Rineka Cipta, Jakarta.
- Saleh Husin, 2005. *Biji Kopi*. <http://www.WIBFlickliver.com/2015/08/02-biji-kopi.Html>. Diakses 25 Oktober 2015.
- Sri Najiyati dan Danarti. 2004 . *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Subiyanto, 1998. *Evaluasi Pendidikan dan Pengetahuan Alam*, DEPDIKBUD, Jakarta.

Suhartono, 2008. *Membidik Hari Esok Menuju Rakyat Sejahtera*, Departemen Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI, Jakarta.

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

A. Identitas Responden

- Nama :
- Umur :
- Tingkat Pendidikan :
- Pengalaman Usaha Tani :
- Luas Lahan :
- Jumlah Tanggungan Keluarga :

B. Keterampilan Petani dalam Pasca Panen Kopi

1. Bagaimana karakteristik/warna kulit buah kopi yang sudah masak/matang dan baik untuk dipanen?

- | | |
|-----------|---|
| a) Merah | 3 |
| b) Kuning | 2 |
| c) Hijau | 1 |

Penjelasan:.....
.....

2. Apakah bapak/ibu menganggap cara tersebut adalah :

- | | |
|----------------|---|
| a) Sangat baik | 3 |
| b) Baik | 2 |
| c) Tidak baik | 1 |

Penjelasan:.....
.....

3. Waktu pemetikan buah kopi yang dilakukan saat ini sudah :

- a) sangat baik
 - b) Baik
 - c) Tidak baik
- | |
|---|
| 3 |
| 2 |
| 1 |

Penjelasan:.....
.....

4. Apakah Bapak/Ibu Tahu sortasi buah kopi yang telah dipanen?

- a) Tahu
 - b) Kurang tahu
 - c) Tidak tahu
- | |
|---|
| 3 |
| 2 |
| 1 |

Penjelasan:.....
.....

5. Bagaimana cara bapak/ibu melakukan sortasi terhadap buah kopi yang telah dipetik/dipanen?

- a) Memisahkan buah superior dari inferior
 - b) Memisahkan dari kotoran
 - c) Tidak melakukan Sortasi
- | |
|---|
| 3 |
| 2 |
| 1 |

Penjelasan:.....
.....

6. Untuk mendapat keuntungan yang tinggi, sortasi itu sebaiknya mengumpulkan :

- a) Berdasarkan ukuran

3

- b) Berdasarkan keutuhan

2

- c) Berdasarkan cita rasa

1

Penjelasan:.....
.....

7. Apa yang bapak/ibu gunakan dalam pengupasan kulit buah kopi?

- a) Mesin pulper dengan putaran motor bensin

3

- b) Mesin Pulper/memutar secara manual

2

- c) Menumbuk

1

Penjelasan:.....
.....

8. Apakah bapak/ibu tahu dan jelas pengupasan kulit kopi?

- a) Sangat tahu

3

- b) Kurang tah

2

- c) Tidak tahu

1

Penjelasan:.....
.....

9. Tujuan pengupasan bagi bapak/ibu adalah memisahkan lendir dan kulitnya :

- | | |
|-----------------|---|
| a) Benar | 3 |
| b) Kurang benar | 2 |
| c) Tidak benar | 1 |

Penjelasan:.....

.....

10. Berapa jam proses fermentasi untuk mendapatkan hasil fermentasi yang sempurna pada biji kopi?

- | | |
|-------------------------------|---|
| a) 12 – 36 jam | 3 |
| b) Semalam | 2 |
| c) Tidak melakukan fermentasi | 1 |

Penjelasan:.....

.....

11. Apakah kualitas kopi dengan adanya fermentasi adalah :

- | | |
|----------------|---|
| a. Sangat baik | 3 |
| b. Baik | 2 |
| c. Tidak baik | 1 |

Penjelasan:.....

.....

12. Dengan adanya proses fermentasi bagi bapak/ibu akan membuat harga kopi :

- a) Sangat mahal

3

- b) Mahal

2

- c) Tidak mahal

1

Penjelasan:.....
.....

13. Apakah bapak/ibu tahu kandungan air pada biji kopi yang telah kering dan aman untuk disimpan?

- a) Tahu

3

- b) Kurang tahu

2

- c) Tidak tahu

1

Penjelasan:.....
.....

14. Bagaimana cara bapak/ibu mengukur bahwa biji kopi yang dikeringkan sudah kering secara sempurna?

- a) Menggunakan cera meter/moistur meter

3

- b) Meraba dan melihat biji kopi

2

- c) Melihat biji kopi

1

Penjelasan:.....
.....

15. Apakah menurut bapak ibu proses pengeringan itu:

a) Sangat penting

3

b) Penting

2

c) Tidak penting

1

Penjelasan:.....

.....

Lampiran 2. Identitas Responden Petani Kopi Arabika di Desa Rampunan
Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang

No	Nama	Umur (Tahun)	Tingkat Pendidikan	Pengalaman Usaha Tani	Luas Lahan (Ha)	Tanggung Keluarga (Jumlah)
1	Tonda	60	-	44	1,50	2
2	Samri	40	SD	25	1,30	2
3	Dariaman	47	SMP	30	1,30	2
4	Pida	63	-	47	1,80	5
5	Rimpung	60	SMK	40	2,00	2
6	Basir	50	SD	34	1,21	2
7	Rimpi	61	SD	42	1,41	2
8	Sudirman	42	SD	25	1,10	1
9	Ramadhan	52	SMP	31	1,70	7
10	Salendang	37	SMA	21	1,61	2
11	Amir	42	S1	17	0,50	2
12	Puri	51	SD	39	1,90	2
13	Tahir	50	SD	35	1,10	4
14	Kiba	61	-	46	0,65	3
15	Tianna	45	SD	25	2,30	3
16	Ami	35	SD	15	0,75	2
17	Suardi	38	SD	22	1,15	2
18	Ahmad Solon	65	SMK	15	1,50	1
19	Suradi	38	SD	21	1,00	3
20	Ibba	56	-	41	0,80	4
21	Tajuddin	38	SMP	20	1,40	3
22	Rahim	38	SD	14	1,20	6
23	Ismail	39	SMP	21	0,90	5
24	Mule	58	SD	42	1,80	3
25	Saidin	56	SMA	37	2,10	4
26	Rembon	52	SD	30	1,20	1
Total		1274	-	779	35,18	75
Rata-rata		49	-	29,96	1,35	2,88

Lampiran 3. Keterampilan Petani Dalam Pasca Panen Kopi Arabika di Desa
Rampunan Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang

No	Nama Responden	Pemetikan (Skor) Rata-rata	Sortasi (Skor) Rata-rata	Pengupasan Kulit Buah (Skor) Rata-rata	Fermentasi (Skor) Rata-rata	Pengeringan (Skor) Rata-rata	Jumlah
1	Tonda	3	2	2	2	2	11
2	Samri	3	2	2	2	2	11
3	Dariaman	3	2	2	2	2	11
4	Pida	3	2	2	2	2	11
5	Rimpung	3	2	2	2	2	11
6	Basir	3	2	2	2	2	11
7	Rimpi	3	2	2	2	2	11
8	Sudirman	3	2	2	2	2	11
9	Ramadhan	3	2	2	2	2	11
10	Salendang	3	2	2	2	2	11
11	Amir	3	2	2	1	2	10
12	Puri	3	2	2	2	2	11
13	Tahir	3	2	2	2	2	11
14	Kiba	3	2	2	1	2	10
15	Tianna	3	2	2	2	2	11
16	Ami	3	2	2	1	2	10
17	Suardi	3	2	2	2	2	11
18	Ahmad Solon	3	2	2	2	2	11
19	Suradi	3	2	2	2	2	11
20	Ibba	3	2	2	2	2	11
21	Tajuddin	3	2	2	2	2	11
22	Rahim	3	2	2	2	2	11
23	Ismail	3	2	2	1	2	10
24	Mule	3	2	2	2	2	11
25	Saidin	3	2	2	2	2	11
26	Rembon	3	2	2	2	2	11
Jumlah		78	52	52	48	52	282
Rata-rata		3	2	2	1,84	2	10,48
							2,16

Ket :

Tinggi	2,34 – 3,00
Sedang	1,67 – 2,33
Rendah	1,00 – 1,66

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Melakukan wawancara di tempat penelitian



Gambar 2. Melakukan wawancara di tempat penelitian



Gambar 3. Hasil Panen Kopi gelondongan



Gambar 4. Pengupasan Kulit Buah Kopi



Gambar 5. Proses pencucian Kopi



Gambar 6. Proses pengeringan tradisional/penjemuran