

**PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN PETANI DALAM PENANGANAN
PANEN DAN PASCA PANEN KOPIARABIKA DI DESABENTENG ALLA
KECAMATAN BAROKO KABUPATEN ENREKANG**

BURHANUDDIN NASIR

105960167714



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2018**

**PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN PETANI DALAM PENANGANAN
PANEN DAN PASCA PANEN KOPI ARABIKA DI DESA BENTENG ALLA
KECAMATAN BAROKO KABUPATEN ENREKANG**

BURHANUDDIN NASIR

105960167714

SKRIPSI

**Sebagai Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian Strata
Satu (S-1)**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2018**

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **Pengetahuan Dan Keterampilan Petani Dalam Penanganan Panen Dan Pasca Panen Kopi Arabika Di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang** adalah benar merupakan hasil karya yang belum di ajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebut dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini.

Makassar, Mei 2018

Burhanuddin Nasir
105960167714

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Pengetahuan dan Keterampilan Petani Dalam Penanganan Panen dan Pasca Panen Kopi Arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang.

Nama : Burhanuddin Nasir

Stambuk : 105960167714

Konsentrasi : Penyuluhan Pertanian

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

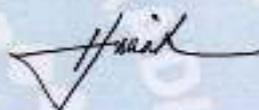
Disetujui

Pembimbing 1



Dr. Jumipti, S.P.,MM.
NIDN.0912087504

Pembimbing 2



Khaeriyah Darwis, S.P.,M.Si
NIDN.0918018701

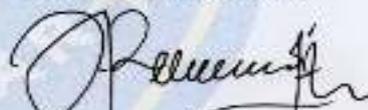
Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian



H. Burhanuddin, S.Pi.,M.P.
NIDN.0912066901

Ketua Prodi Agribisnis



Dr. Sri Mardiyati, S.P.,MP
NIDN.0921037003

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul : Pengetahuan dan Keterampilan Petani Dalam Penanganan Panen dan Pasca Panen Kopi Arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang

Nama : Burhanuddin Nasir

Stambuk : 105960167714

Konsentrasi : Penyuluhan Pertanian

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

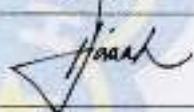
KOMISI PENGUJI

Nama

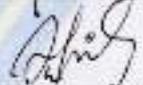
Tanda Tangan

1. Dr. Jumiaty, S.P., M.M
Ketua Sidang
2. Khaeriyah Darwis, S.P., M.Si
Sekretaris
3. Dr. Ir. Siti Wardah, M.Si
Anggota
4. St. Khadijah Y. Hiola, S.TP., M.Si
Anggota









Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Dengan segala kerendahan hati, puji syukur senantiasa penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, hidayah dan karunia-Nya 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 “Pengetahuan Dan Keterampilan Petani Dalam Penanganan Panen Dan Pasca Panen Kopi Arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang”.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari menghadapi banyak kendala dan belum mendekati kesempurnaan, akan tetapi kendala itu mampu diselesaikan dengan baik berkat arahan dan bimbingan pembimbing yang senantiasa membimbing kami dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis sangat menyadari, berhasilnya penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari berbagai pihak yang telah memberikan semangat kepada penulis dalam menghadapi setiap kendala, sehingga dalam kesempatan ini penulis sepatutnya mengucapkan banyak terimakasih kepada yang terhormat:

1. Ibu Dr. Jumiati, S.P.,M.M selaku pembimbing I dan Ibu Khaeriyah Darwis, S.P.,M.Si selaku pembimbing II yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis, sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Bapak H.Burhanuddin, S.Pi.,M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

3. Ibu Dr. Sri Mardiyati, S.P.,MP selaku ketua Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Kedua orangtua ayahanda Nasir dan ibunda Nuringin dan kakak-kakakku tercinta Nurdevianti dan Sugmawati, dan segenap keluarga yang senantiasa memberikan bantuan, baik moril maupun material sehingga skripsi ini dapat terselesaikan
5. Seluruh Dosen Jurusan Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah membekali segudang ilmu kepada penulis.
6. Kepada pihak pemerintah Kecamatan Baroko khususnya kepala Desa Benteng Alla beserta jajarannya yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di Daerah tersebut.
7. Kepada sahabat saya Khairil Aeni Asmal yang telah membantu dan memberi saran serta dukungan moral kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
8. Semua pihak yang telah membantu penyusunan skripsi dari awal hingga akhir yang penulis tidak dapat sebut satu persatu.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat dimanfaatkan dan dapat memberikan sumbangsih pemikiran untuk perkembangan pengetahuan bagi penulis maupun bagi pihak yang berkepentingan. Terimakasih.

Makassar, Februari 2018

Buranuddin Nasir

ABSTRAK

BURHANUDDIN NASIR, 105960167714, Pengetahuan dan Keterampilan Petani Dalam Penanganan Panen dan Pasca Panen Kopi Arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang di Bimbing oleh **JUMIATI** dan **KHAERIYAH DARWIS**.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan keterampilan petani dalam panen dan pasca panen kopi arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang.

Populasi dalam penelitian ini adalah petani kopi arabika yang berjumlah 256 orang. Pengambilan sampel dilakukan secara acak sederhana dengan mengambil 10% dari populasi sehingga didapat 26 orang sebagai sampel dalam penelitian ini. Pengambilan data dalam penelitian ini dengan metode wawancara, observasi, dokumentasi dan pencatatan dengan menggunakan kuesioner yang telah disiapkan. Analisis pengolahan data secara kualitatif dan dijelaskan secara deskriptif. Analisa data untuk menjawab pertanyaan adalah analisa pengukuran terhadap indikator pengamatan dengan menggunakan Rating Scale.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan dan keterampilan petani dalam pasca panen kopi arabika dari unsur pengetahuan termasuk dalam kategori sedang dengan nilai rata-rata yaitu 2,24. Petani responden kurang mengetahui sortasi, pengupasan kulit buah kopi, fermentasi dan pengeringan yang baik, sedangkan keterampilan petani responden dalam pasca panen kopi arabika termasuk dalam kategori sedang dengan nilai rata-rata yaitu 2,16. Petani responden kurang terampil dalam sortasi buah kopi, pengupasan kulit buah, fermentasi, dan pengeringan biji kopi.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Pengetahuan dan Keterampilan Petani.....	5
2.1.1. Pengetahuan.....	5
2.1.2. Keterampilan	11
2.1.3. Petani	13
2.2. Tanaman Kopi.....	14
2.3. Panen Kopi.....	15
2.4. Pasca Panen Kopi.....	16
2.4.1. Metode Pengolahan Kering	16
2.4.2. Metode Pengolahan Basah	20
2.5. Kerangka Pikir	26

III. METODE PENELITIAN	
3.1. Lokasi dan Waktu	27
3.2. Teknik Penentuan Sampel/Informan.....	27
3.3. Jenis dan Sumber Data.....	27
3.4. Teknik Pengumpulan Data.....	28
3.5. Teknik Analisis Data.....	28
3.6. Definisi Operasional	29
IV. GAMBARAN UMUM PENELITIAN	
4.1. Kondisi Geografis	31
4.2. Potensi Sumber Daya Alam.....	31
4.3. Potensi Sumber Daya Manusia	32
4.3.1. Penduduk	32
4.3.2. Sarana Pembangunan.....	34
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1. Identitas Responden.....	35
5.1.1. Umur.....	35
5.1.2. Jumlah Tanggungan Keluarga.....	36
5.1.3. Tingkat Pendidikan.....	37
5.1.4. Pengalaman Berusaha Tani	38
5.1.5. Luas Lahan	39
5.2. Pengetahuan dan Keterampilan Petani.....	40
5.2.1. Pengetahuan Petani Dalam Panen dan Pasca Panen Kopi	
Arabika	41
5.2.2. Keterampilan Petani Dalam Panen dan Pasca Panen Kopi	
Arabika	43
6. KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1. Kesimpulan	49
6.2. Saran	49

DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	51
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Luas Lahan, Produksi dan Produktivitas Kopi Arabika di Kabupaten Enrekang	2
2.	Luas Panen, Rata-Rata Hasil dan Produksi Tanaman Pertanian di Desa Benteng Alla	32
3.	Sebaran Penduduk yang Dirinci Perdesa dengan Luas Wilayahnya	32
4.	Menggambarkan Jumlah Penduduk di Desa Benteng Alla Menurut Kelompok Umur	33
5.	Sarana Pendidikan di Desa Benteng Alla	34
6.	Tingkat Umur Responden di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang	35
7.	Jumlah Tanggungan Keluarga Responden di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang	36
8.	Tingkat Pendidikan Responden di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang	37
9.	Pengalaman Berusaha Tani Responden di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang	39
10.	Luas Lahan Petani Responden, Usaha Tani Kopi Arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang	40
11.	Pengetahuan Petani Dalam Pasca Panen Kopi Arabika	41
12.	Keterampilan Petani Dalam Pasca Panen Kopi Arabika	43

DAFTAR GAMBAR

Nomor	<i>Teks</i>	Halaman
1.	Kerangka Pikir Penelitian Pengetahuan dan Keterampilan Petani Dalam Penanganan Panen dan Pasca Panen Kopi Arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian.....	52
2.	Identitas Petani Responden.....	57
3.	Rekapitulasi Data Tingkat Pengetahuan Petani Responden.....	58
4.	Rekapitulasi Data Tingkat Keterampilan Petani Responden.....	59
5.	Dokumentasi.....	60
6.	Peta Lokasi Penelitian.....	65

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara agraris yang memiliki kekayaan alam yang berlimpah, salah satu kekayaan alam tersebut adalah tanaman perkebunan, Komoditas tanaman perkebunan di Indonesia menjadi tulang punggung perekonomian masyarakat Indonesia. Selain itu, produk-produk hasil perkebunan memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan. Prospek itu antara lain adalah tumbuhnya industri hilir sampai hulu, yang menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan penghasilan petani perkebunan dengan nilai jual yang tinggi, tersedianya lahan yang cukup luas serta menghasilkan aneka produk olahan yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat. Komoditas tanaman perkebunan mulai berkembang pada Pelita ke-3 sampai pelita ke-6.

Salah satu komoditas perkebunan yang potensial untuk dikembangkan dan mempunyai peluang pasar adalah komoditi kopi, dimana komoditi kopi hampir tumbuh diseluruh tanah Nusantara. Hal ini sebenarnya tidak terlalu mengherankan mengingat Indonesia memiliki wilayah yang kaya akan bahan baku hayati dan hewani (Alam S, 2007).

Indonesia merupakan Negara produsen kopi ke-empat 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.

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

Tabel 1. Luas Lahan, Produksi dan Produktivitas Kopi Arabika di Kabupaten Enrekang

No	Indikator	2012	2013	2014	2015	2016
1	Luas Areal	12.008	11.968	12.043	12.761	12.898
2	Produksi	7.874	7.915	7.916	7.924	7.999
3	Produktivitas	0,65	0,66	0,65	0,62	0,62

Sumber: Dinas Perkebunan Provinsi SulSel, 2016

Tabel di atas menunjukkan bahwa Kabupaten Enrekang memiliki lahan perkebunan kopi yang cukup luas dengan jumlah produksi yang dimana pada tahun 2012-2016 terus mengalami peningkatan setiap tahunnya. Perkebunan kopi yang dikembangkan di Kabupaten Enrekang 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.

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 Pengetahuan dan Keterampilan Petani dalam Penanganan Panen dan Pasca Panen Kopi Arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang yang merupakan lokasi perkebunan kopi rakyat.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikemukakan yaitu:

1. Bagaimana tingkat pengetahuan petani dalam penanganan panen dan pasca panen kopi arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang?
2. Bagaimana tingkat keterampilan petani dalam penanganan panen dan pasca panen kopi arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan petani dalam panen dan pasca panen kopi arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang.
2. Untuk mengetahui tingkat keterampilan petani dalam panen dan pasca panen kopi arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang.

Kegunaan penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan serta informasi yang berguna bagi berbagai pihak berkepentingan, terutama :

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

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pengetahuan dan Keterampilan Petani

2.1.1. Pengetahuan

Dalam kamus besar bahasa Indonesia diartikan bahwa pengetahuan atau tahu ialah mengerti sesudah melihat atau menyaksikan, mengalami atau diajar (Poerwadarminta, 1987). Pengetahuan adalah merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang telah mengalami penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan ini terjadi melalui panca indera manusia, yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan peraba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan atau kognitif domain yang sangat penting terbentuknya perilaku seseorang (Notoadmodjo, 2003).

Selanjutnya yang termasuk sumber-sumber pengetahuan yaitu:

1. Sumber pertama yaitu kepercayaan berdasarkan tradisi, adat dan agama adalah berupa nilai-nilai warisan nenek moyang. Sumber ini biasanya berbentuk norma-norma dan kaidah-kaidah yang berlaku didalam kehidupan sehari-hari. Didalam norma dan kaidah itu terkandung pengetahuan yang kebenarannya boleh jadi tidak dapat dibuktikan secara rasional dan empiris, tetapi sulit dikritik untuk diubah begitu saja. Jadi, harus diikuti tanpa keraguan, dengan percaya secara bulat. Pengetahuan yang bersumber dari kepercayaan cenderung bersifat (mapan) tetapi subyektif.
2. Sumber kedua yaitu pengetahuan yang berdasarkan pada otoritas kesaksian orang lain, juga masih diwarnai oleh kepercayaan. Pihak-pihak pemegang otoritas kebenaran pengetahuan yang dapat dipercayai adalah orang tua, guru,

ulama, orang yang dituakan dan sebagainya. Apapun yang mereka katakan benar atau salah, baik atau buruk, indah atau jelek, pada umumnya diikuti dan dijalankan dengan patuh tanpa kritik. Karena, kebanyakan orang yang telah mempercayai mereka sebagai orang yang cukup berpengalaman dan berpengetahuan lebih luas dan benar. Boleh jadi sumber pengetahuan ini mengandung kebenaran, tetapi persoalannya terletak pada sejauh mana orang-orang itu bisa dipercaya. Lebih dari itu, sejauh mana kesaksian pengetahuannya itu merupakan hasil pemikiran dan pengalaman yang telah diuji kebenarannya. Jika kesaksiannya adalah kebohongan, hal ini akan membahayakan kehidupan manusia dan masyarakat itu sendiri.

3. Sumber ketiga yaitu pengalaman indriawi. Bagi manusia, pengalaman indriawi adalah alat vital penyelenggaraan kebutuhan sehari-hari. Dengan mata, telinga, hidung, lidah, dan kulit, orang biasa menyaksikan secara langsung dan biasa pula melakukan kegiatan hidup.
4. Sumber keempat yaitu akal pikiran. Berbeda dengan panca indera, akal pikiran memiliki sifat lebih rohani. Karena itu, lingkup kemampuannya melebihi panca indera, yang menembus batas-batas fisis sampai pada hal-hal yang bersifat metafisis. Kalau panca indera hanya mampu menangkap hal-hal yang fisis menurut sisi tertentu, yang satu persatu, dan yang berubah-ubah, maka akal pikiran mampu menangkap hal-hal mengandung spiritual, abstrak, universal, yang seragam dan bersifat tetap, tetapi tidak berubah-ubah. Oleh sebab itu, akal pikiran senantiasa bersikap meragukan kebenaran pengetahuan indriawi sebagai pengetahuan semu dan menyesatkan. Singkatnya, akal pikiran

cenderung memberikan pengetahuan yang lebih umum, obyektif dan pasti, serta yang bersifat tetap, tidak berubah-ubah.

5. Sumber kelima yaitu intuisi. Sumber berupa gerak hati yang paling dalam. Jadi sangat bersifat spiritual, melampaui ambang batas ketinggian akal pikiran dan kedalaman pengalaman. Pengetahuan yang bersumber dari intuisi merupakan pengalaman batin yang bersifat langsung. Artinya, tanpa melalui sentuhan indera ataupun olahan akal pikiran. Ketika dengan serta merta seseorang memutuskan untuk berbuat atau tidak berbuat dengan tanpa alasan yang jelas, maka ia berada dalam pengetahuan yang intuitif. Dengan demikian, pengetahuan intuitif ini kebenarannya tidak dapat diuji baik menurut ukuran pengalaman maupun akal pikiran. Karena itu tidak bisa berlaku secara personal belaka (Suhartono, 2008).

Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan dalam diri seseorang yaitu :

1. Pendidikan.

Pendidikan adalah suatu usaha untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan didalam dan diluar sekolah dan berlangsung seumur hidup. Pendidikan mempengaruhi proses belajar, makin tinggi pendidikan seseorang makin mudah orang tersebut untuk menerima informasi. Dengan pendidikan tinggi maka seseorang akan cenderung untuk mendapatkan informasi, baik dari orang lain maupun dari media massa. Semakin banyak informasi yang masuk semakin banyak pula pengetahuan yang didapat tentang kesehatan. Pengetahuan sangat erat kaitannya dengan pendidikan dimana diharapkan seseorang dengan pendidikan tinggi, maka orang tersebut akan semakin luas pula pengetahuannya.

Namun perlu ditekankan bahwa seseorang yang berpendidikan rendah tidak berarti mutlak berpengetahuan rendah pula. Peningkatan pengetahuan tidak mutlak diperoleh di pendidikan formal, akan tetapi juga dapat diperoleh pada pendidikan nonformal. Pengetahuan seseorang tentang sesuatu objek juga mengandung dua aspek yaitu aspek positif dan negatif. Kedua aspek inilah yang akhirnya akan menentukan sikap seseorang terhadap objek tertentu. Semakin banyak aspek positif dari objek yang diketahui, akan menumbuhkan sikap makin positif terhadap objek tersebut .

2. Informasi/mediamassa

Informasi yang diperoleh baik dari pendidikan formal maupun nonformal dapat memberikan pengaruh jangka pendek (*immediate impact*) sehingga menghasilkan perubahan atau peningkatan pengetahuan. Majunya teknologi akan tersedia bermacam-macam media massa yang dapat mempengaruhi pengetahuan masyarakat tentang inovasi baru. Sebagai sarana komunikasi, berbagai bentuk media massa seperti televisi, radio, surat kabar, majalah, dan lain-lain mempunyai pengaruh besar terhadap pembentukan opini dan kepercayaan orang. Dalam penyampaian informasi sebagai tugas pokoknya, media massa membawa pula pesan-pesan yang berisi sugesti yang dapat mengarahkan opini seseorang. Adanya informasi baru mengenai sesuatu hal memberikan landasan kognitif baru bagi terbentuknya pengetahuan terhadap hal tersebut.

3. Sosial budaya dan ekonomi

Kebiasaan dan tradisi yang dilakukan orang-orang tanpa melalui penalaran apakah yang dilakukan baik atau buruk. Dengan demikian seseorang akan

bertambah pengetahuannya walaupun tidak melakukan. Status ekonomi seseorang juga akan menentukan tersedianya suatu fasilitas yang diperlukan untuk kegiatan tertentu, sehingga status sosial ekonomi ini akan mempengaruhi pengetahuan seseorang.

4. Lingkungan

Lingkungan adalah segala sesuatu yang ada di sekitar individu, baik lingkungan fisik, biologis, maupun sosial. Lingkungan berpengaruh terhadap proses masuknya pengetahuan ke dalam individu yang berada dalam lingkungan tersebut. Hal ini terjadi karena adanya interaksi timbal balik ataupun tidak yang akan direspon sebagai pengetahuan oleh setiap individu.

5. Pengalaman

Pengalaman sebagai sumber pengetahuan adalah suatu cara untuk memperoleh kebenaran pengetahuan dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan masalah yang dihadapi masa lalu. Pengalaman belajar dalam bekerja yang dikembangkan memberikan pengetahuan dan keterampilan professional serta pengalaman belajar selama bekerja akan dapat mengembangkan kemampuan mengambil keputusan yang merupakan manifestasi dari keterpaduan menalar secara ilmiah dan etik yang bertolak dari masalah nyata dalam bidang kerjanya.

6. Usia

Usia mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya, sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin membaik. Pada usia

muda, individu akan lebih berperan aktif dalam masyarakat dan kehidupan sosial serta lebih banyak melakukan persiapan demi suksesnya upaya menyesuaikan diri menuju usia tua, selain itu orang usia muda akan lebih banyak menggunakan banyak waktu untuk membaca. Kemampuan intelektual, pemecahan masalah, dan kemampuan verbal dilaporkan hampir tidak ada penurunan pada usia ini. Dua sikap tradisional mengenai jalannya perkembangan selama hidup :

- a. Semakin tua semakin bijaksana, semakin banyak informasi yang dijumpai dan semakin banyak hal yang dikerjakan sehingga menambah pengetahuannya.
- b. Tidak dapat mengajarkan kepandaian baru kepada orang yang sudah tua karena mengalami kemunduran baik fisik maupun mental. Dapat diperkirakan bahwa IQ akan menurun sejalan dengan bertambahnya usia, khususnya pada beberapa kemampuan yang lain seperti misalnya kosa kata dan pengetahuan umum. Beberapa teori berpendapat ternyata IQ seseorang akan menurun cukup cepat sejalan dengan bertambahnya usia.

Saefuddin (1999), menyebutkan bahwa pengetahuan merupakan tahap awal terjadinya persepsi yang kemudian melahirkan sikap dan pada gilirannya melahirkan perbuatan atau tindakan. Adanya pengetahuan yang baik tentang suatu hal, akan mendorong terjadinya perubahan perilaku pada diri individu, dimana pengetahuan tentang manfaat suatu hal akan menyebabkan seseorang bersikap positif terhadap hal tersebut, demikian pula sebaliknya. Adanya niat yang sungguh-sungguh untuk melakukan suatu kegiatan akhirnya dapat menentukan apakah kegiatan itu betul-betul dilakukan. pengetahuan memiliki peranan dalam

memunculkan sikap dan persepsi seseorang terhadap suatu objek tertentu yang dipengaruhi oleh faktor-faktor pengalaman, proses belajar dan pengetahuannya.

Menurut Bloom (Subiyanto, 1998) menyatakan bahwa pengetahuan adalah bagaimana terjadinya proses menjadi tahu. Dalam mengukur tingkat kemampuan seseorang terhadap penguasaan suatu materi menurut Bloom dapat dikategorikan dalam 6 tingkat, yaitu :

1. Tingkat pengetahuan (*Knowledge*), bila seseorang hanya mampu mengingat sesuatu secara garis besarnya.
2. Perbandingan menyeluruh (*Comprehension*), bila seseorang dapat menerangkan kembali secara mendasar ilmu pengetahuan yang dipelajari.
3. Penerapan (*Application*), bila seseorang mampu menggunakan sesuatu yang diperoleh kepada atau situasi yang baru.
4. Analisis (*Analysis*), apabila seseorang mampu menganalisa hubungan antara yang satu dengan yang lainnya dengan suatu organisasi tertentu.
5. Sintesis (*synthesis*), merupakan suatu proses pembentukan struktur baru yang ditemukan sebelumnya.
6. Penilaian (*Evaluation*), bila seseorang mampu mengetahui secara keseluruhan dari semua bahan yang dipelajari dan juga mampu menilai sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan.

2.1.2. Keterampilan

Pengertian dari keterampilan yaitu kemampuan untuk menggunakan akal, fikiran, 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.

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, 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 alternatif 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.

2.1.3. 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.

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.

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).

Yang dimaksud 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.

2.2. 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 (Najiyanti dan Danarti, 2004).

Potensi lahan untuk budidaya tanaman kopi arabika di Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan pada tahun 2012 luas areal sebesar 12.008 ha dan jumlah produksi 7.874 ton, tahun 2013 luas areal 11.968 ha dan jumlah produksi 7.915 ton, tahun 2014 luas areal 12.043 ha dan jumlah produksi 7.916 ton, tahun 2015 luas areal 12.761 ha dan jumlah produksi 7.924 ton, dan tahun 2016 luas areal 12.898 ha dan jumlah produksi 7.999 ton. (Dinas Perkebunan Provinsi SulSel, 2016).

2.3. 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*).

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.

2.4. 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*).

2.4.1. Metode Pengolahan 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). Sisihkan buah

yang inferior atau cacat, hitam, pecah, dan berlubang. Bersihkan dari kotoran berupa daun, ranting, dan tanah.

2. Pengeringan Buah

Pengeringan buah bertujuan untuk mengurangi kadar air yang awalnya 60-70% menjadi 50-55%. Teknik pengeringan dapat dibedakan menjadi dua, cara tradisional (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 energi. 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 mencuci lapisan lendir yang menempel di kulit tanduk. Untuk skala industri kecil, menggunakan alat pengupas (*hammer mill*) yang digerakkan dengan cara manual atau tenaga listrik.

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.

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.

6. Pengupasan kulit ari

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

7. Pengerinan akhir

Pengerinan akhir bertujuan untuk menurunkan kadar air hingga menjadi 12% dan melepaskan kulit ari yang masih tersisa pada biji. Sama seperti proses pengerinan sebelumnya, hindari suhu pengerinan yang berlebihan. Proses pengerinan 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.

8. Sortasi biji

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 citarasa, menghindari kontaminasi bau, mempermudah penanganan, mempercepat prosedur pengangkutan, serta menghindari serangan hama kutu dan jamur.

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 kelembapan 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.

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.

2.4.2. 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. 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 kesepakatan petik merah dari pembeli hasil panen (pengumpul besar). Sortasi buah kopi sebelum pengolahan sangat menentukan mutu fisik kopi dan citarasa 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.

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.

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 yang cacat dan citarasa yang berbeda. Cacat ini sangat berat dan dihindari oleh sebagian besar pabrikan kopi bubuk.

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. Pengerinan

Proses pengerinan 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 pengerinan pada metode basah sama dengan proses pengerinan pada pengolahan metode kering. Berdasarkan mekanisme pemanasannya, pengerinan dibedakan menjadi dua cara. Yaitu mekanis dan tradisional. Cara mekanis dilakukan dengan bantuan alat atau mesin pengering. Sementara itu, cara tradisional dilakukan dengan memanfaatkan energy matahari (penjemuran).

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.

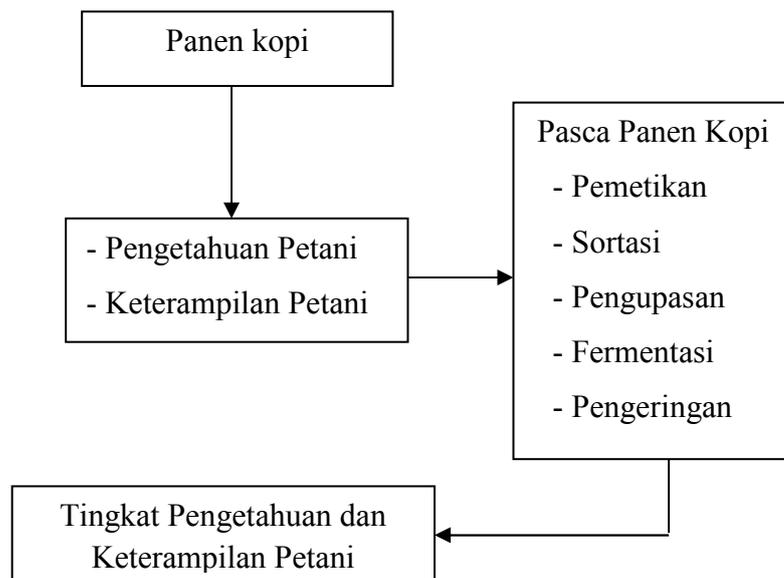
6. Pengemasan dan penyimpanan

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.

2.5. Kerangka Pikir

Berdasarkan kajian teori diatas, maka kerangka pikir yang mendasari penelitian yaitu sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Pikir Penelitian Pengetahuan dan Keterampilan Petani dalam Penanganan Panen dan Pasca Panen Kopi Arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang.

III. METODE PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan daerah tersebut merupakan sentra produksi kopi Arabika dan kontribusinya yang besar dalam produksi kopi Arabika. Penelitian dilaksanakan mulai dari bulan April 2018.

3.2. Teknik Pengambilan Sampel/Informan

Sampel dalam penelitian ini adalah semua petani kopi Arabika yang ada di Desa tersebut yang berjumlah ± 256 orang. Sampel dalam penelitian ini dilakukan secara *Simple Random Sampling* dengan mengambil sampel sebanyak 10% dari jumlah populasi (Arikunto 2002), sehingga diperoleh 26 orang responden sebagai sampel dalam penelitian ini.

3.3. Jenis dan Sumber Data

Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder baik, yang bersifat kuantitatif maupun kualitatif.

- a. Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari responden dengan cara wawancara dengan menggunakan kuesioner sebagai alatnya.
- b. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari instansi atau lembaga yang berkaitan dengan penelitian ini, dengan cara mencatat langsung data yang bersumber dari dokumentasi yang ada.

3.4. Teknik Pengumpulan Data

a. Wawancara

Pengumpulan data dengan serangkaian wawancara langsung terhadap responden untuk memperoleh informasi ataupun data-data yang diperlukan.

b. Observasi

Pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung keadaan responden dan keadaan yang terjadi di daerah penelitian.

c. Pencatatan

Kegiatan pencatatan data yang diperlukan baik dari responden maupun dari instansi terkait yang berhubungan dengan penelitian ini.

d. Dokumentasi

Kegiatan dokumentasi yang diperlukan baik dari kegiatan wawancara responden maupun kegiatan terkait yang berhubungan dengan penelitian ini.

3.5. Teknik Analisis Data

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 “Rating Scale” atau skala nilai (Sangarimbun dan Effendi, 1999), dengan ketentuan:

- a. Jawaban tahu : 3
- b. Jawaban kurang tahu : 2
- c. Jawaban tidak tahu : 1

Jadi kategori tersebut adalah sebagai berikut :

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

3.6. Definisi Operasional

1. Petani Kopi adalah orang yang membudidayakan tanaman kopi sehingga menghasilkan biji kopi
2. Pengetahuan petani adalah pengalaman bertani serta interaksi terhadap lingkungan yang terbentuk secara turun temurun dari nenek moyang mereka.
3. Keterampilan petani adalah kemampuan yang dimiliki petani dalam budidaya tanaman, pengolahan dan lain-lain, untuk mendapatkan hasil yang maksimal.

4. Pasca panen kopi adalah suatu kegiatan yang meliputi sortasi buah, pengupasan, fermentasi, pencucian, pengeringan.
5. Sortasi adalah pemilahan biji kopi yang baik dari yang rusak, cacat dan benda asing lainnya.
6. Pengupasan kulit adalah proses yang dilakukan untuk mengupas/menghilangkan kulit buah kopi.

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1. Kondisi Geografis

Desa Benteng Alla mempunyai luas wilayah $\pm 11.14 \text{ km}^2$ yang terbagi menjadi 6 dusun. Adapun batas-batas wilayah ini adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara : Kaduaja, Kabupaten Tana Toraja
- Sebelah Timur: Desa Patongloan
- Sebelah Barat : Salukuse, Kabupaten Tana Toraja
- Sebelah Selatan: Desa Tongko

4.2. Potensi Sumber Daya Alam

Umumnya di Desa Benteng Alla usaha pertanian dilaksanakan oleh petani dengan usaha pokoknya adalah tanaman pertanian dan perkebunan. Dari data yang diperoleh menunjukkan bahwa luas panen dan produksi usaha tani di Desa Benteng Alla dapat dilihat pada tabel 2 dimana tanaman sayuran merupakan jenis tanaman yang paling banyak diusahakan oleh masyarakat. Hal ini disebabkan karena selain makanan pokok juga kondisi alam/lingkungan yang subur sangat cocok dengan tanaman sayur-sayuran dan tanaman perkebunan lainnya.

Tabel 2. Luas Panen, Rata-Rata Hasil dan Produksi Tanaman Pertanian di Desa Benteng Alla.

No	Jenis Tanaman	Rata-rata	
		Luas Panen (ha)	Produksi (ton)
1	Padi	70	30
2	Sayuran	151	185
3	Pekarangan	27	-
4	Kopi	149	175
5	Cengkeh	5	10
6	Palawija	15	12
7	Hutan	158	-
8	Lain-lain	134	-

Sumber : Kantor Desa Benteng Alla, Tahun 2016

4.3. Potensi Sumber Daya Manusia

4.3.1. Penduduk

Penduduk Desa Benteng Alla pada tahun 2016 berjumlah 2.270 jiwa dengan luas wilayah $\pm 11,14 \text{ m}^2$, maka akan menjadi tenaga kerja yang memiliki sumber daya yang berkualitas dan potensial yang dapat menunjang pelaksanaan pembangunan di daerah Benteng Alla. Sebaran penduduk di Desa Benteng Alla cenderung tidak merata pada tabel 3 dikemukakan sebaran penduduk yang dirinci perdesun dengan luas wilayahnya.

Tabel 3. Sebaran Penduduk Yang Dirinci Perdesun Dengan Luas Wilayahnya

No	Dusun	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Luas Wilayah (Km ²)
1	To'Uwe	809	4,12
2	Lo'ko Tolemo	571	3,51
3	Rodo-Rodo	281	3,83
4	Tangsa	303	2,64
5	Alla	393	1,31
6	Lo'ko Bulan	177	2,19

Sumber : Kantor Desa Benteng Alla, Tahun 2016

Tingkat pertambahan penduduk di Desa Benteng Alla rata-rata mencapai 1,22% setiap tahun (Benteng Alla dalam angka 2016). Pertambahan penduduk sangat erat hubungannya dengan beban tanggung jawab penduduk yang produktif. Penduduk yang produktif dikategorikan sebagai tenaga kerja yang berbasis 12 tahun keatas, sedangkan penduduk yang tidak termasuk dalam angkatan kerja adalah yang berbasis 12 tahun kebawah. Tabel berikut menggambarkan jumlah penduduk menurut kelompok umur.

Tabel 4. Menggambarkan Jumlah Penduduk di Desa Benteng Alla Menurut Kelompok Umur.

No	Kelompok Umur(Thn)	Jumlah Orang
1	≤ 12	380
2	13-19	235
3	20– 29	475
4	30 – 40	550
5	50 – 60	390
6	70- 80	180
7	<86	60
Jumlah Penduduk		2.270

Sumber :Kantor Desa Benteng Alla, Tahun 2016

Penduduk usia kerja terdiri dari angkatan kerja dan bukan angkatan kerja. Mereka termasuk angkatan kerja adalah penduduk yang berkerja dan yang sedang mencari pekerjaan. Sedang bukan angkatan kerja adalah mereka yang bersekolah, mengurus rumah tangga atau melakukan kegiatan lainnya.

Penduduk usia kerja di Desa Benteng Alla Tahun 2016 berjumlah 1.890 jiwa yang terdiri dari 900 perempuan dan laki-laki berjumlah 990 jiwa. Dilihat dari lapangan usaha sebahagian besar penduduk Benteng Alla bekerja di bidang pertanian dan peternakan yang berjumlah 378 orang dari jumlah penduduk yang

bekerja, sedang bidang lainnya yang juga menyerap tenaga kerja cukup besar adalah bidang perdagangan.

4.3.2. Sarana Pembangunan

Di Desa Benteng Alla mempunyai sarana yang baik untuk langsung maupun tidak langsung yang mempengaruhi keberhasilan daerah ini diantaranya : Sarana perekonomian, sarana kesehatan, sarana pendidikan dan sarana kerohanian.

Sarana Pendidikan di Desa Benteng Alla memiliki sarana pendidikan mulai dari jenjang taman kanak-kanak (TK) dan sekolah dasar (SD) dan rinciannya sebagai berikut 1 buah sekolah taman kanak-kanak, 3 buah sekolah dasar, untuk sekolah lanjutan tingkat pertama dan sekolah menengah atas masi belum ada bangunannya .

Tabel 5. Sarana Pendidikan di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang

No	Jenis-Jenis Sekolah	Jumlah Sekolah (Buah)
1	TK	1
2	SD	3

Sumber : Sekolah-sekolah di Desa Benteng Alla, Tahun 2016

Dari tabel tersebut menunjukkan bahwa sarana pendidikan yang ada di Desa Benteng Alla kurang memadai dalam rangka mencerdaskan masyarakat pada umumnya.

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 petani akan mempengaruhi kemampuan fisik bekerja dan cara berfikir. Pada umumnya petani yang berumur muda dan sehat mempunyai kemampuan fisik yang lebih besar dari pada petani yang lebih tua, petani muda juga lebih cepat menerima hal yang baru karena mereka petani muda lebih berani menanggung resiko. Umur responden dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Tingkat Umur Responden di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang

No	Umur (tahun)	Jumlah (orang)	Presentase (%)
1	35-40	8	30,77
2	41-46	3	11,54
3	47-52	6	23,08
4	53-57	2	7,69
5	58-62	5	19,23
6	63-68	2	7,69
Jumlah		26	100,00

Sumber: Data Primer setelah diolah, 2018

Berdasarkan Tabel 6 dapat diketahui bahwa dari 26 petani responden, umur 35-40 tahun sebanyak 8 orang dengan presentase 30,77%, umur 41-46 tahun

sebanyak 3 orang dengan presentase 11,54%, umur 47-52 tahun sebanyak 6 orang dengan presentase 23,08%, umur 53-57 tahun sebanyak 2 orang dengan presentase 7,69%, umur 58-62 tahun sebanyak 5 orang dengan presentase 19,23% dan umur antara 63-68 tahun sebanyak 2 orang dengan presentase 7,69%

5.1.2. Jumlah Tanggungan Keluarga Responden

Tanggungan keluarga merupakan banyaknya anggota keluarga yang menjadi tanggungan kepala keluarga dalam satu rumah tangga. Jumlah tanggungan keluarga berhubungan positif dengan besarnya biaya hidup yang dibutuhkan tiap periode waktu, namun di sisi lain besarnya tanggungan keluarga biasanya menyediakan pula tenaga kerja yang dapat membantu dalam menjalankan usahanya yang biasanya tergolong dalam tenaga kerja produktif.

Tabel 7. Jumlah Tanggungan Keluarga Responden di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang

No	Jumlah Tanggungan Keluarga (orang)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	1 - 2	14	53,85
2	3 - 4	8	30,77
3	5 - 6	3	11,54
4	7 - 8	1	3,84
Jumlah		26	100,00

Sumber : Data primer yang telah diolah, Tahun 2018

Tabel 7 menunjukkan bahwa petani responden yang memiliki tanggungan antara 1 – 2 orang sebanyak 14 orang responden atau 53,85%, jumlah responden yang memiliki tanggungan keluarga 3 – 4 orang sebanyak 8 orang responden atau 30,77%, sedang jumlah responden yang memiliki tanggungan keluarga antara 5 –

6 sebanyak 3 responden atau 11,54% dan jumlah responden yang memiliki tanggungan 7 – 8 orang adalah 1 orang responden dengan presentase 3,84%.

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 8.

Tabel 8. Tingkat Pendidikan Responden di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Jiwa)	Persentase %
1	Tidak tamat SD	4	15,38
2	SD	13	50,00
3	SLTP/Sederajat	4	15,38
4	SLTA/Sederajat	4	15,38
5	S1	1	3,86
Jumlah		26	100,00

Sumber :Data Primer setelah diolah, Tahun 2018

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh bahwa dari Tabel 8 menunjukkan tingkat pendidikan yang ada di lokasi penelitian masih tergolong rendah. Dari 26 responden, 13 jiwa berpendidikan rendah atau tamatan SD artinya

50% tingkat pendidikan responden dalam penelitian lebih didominasi tamatan SD, bahkan 4 jiwa atau 15,38% yang tidak tamat SD.

Dari 26 petani responden hanya 4 jiwa atau 15,38% 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 15,38% dari jumlah petani responden dan yang memperoleh gelar Sarjana hanya 1 jiwa saja.

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. Untuk lebih jelasnya pengalaman berusaha tani responden dapat dilihat pada Tabel 9 berikut ini:

Tabel 9. Pengalaman Berusahatani Responden di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang

No	Pengalaman Usahatani (tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	12 - 17	4	15,39
2	18 - 23	5	19,23
3	24 - 29	3	11,53
4	30 - 35	5	19,23
5	36 - 41	4	15,39
6	42 - 47	5	19,23
Jumlah		26	100,00

Sumber : Data primer yang telah diolah, Tahun 2018

Tabel 9 menunjukkan bahwa pengalaman berusahatani dari 26 orang petani responden yaitu pengalaman antara 18–23, 30-35 dan 42-47 tahun masing-masing ada 5 orang responden atau masing-masing 19,23%. Pengalaman bertani antara 12–17 dan 36-41 tahun masing-masing berjumlah 4 orang responden atau masing-masing sekitar 15,39%, dan pengalaman berusaha tani antara 24–29 tahun berjumlah 3 orang responden atau sekitar 11,53% dari jumlah responden. Dimana dalam penelitian ini dapat dilihat responden yang memiliki pengalaman berusaha tani paling tinggi yaitu 47 tahun dengan tingkat pengetahuan dan keterampilan responden tersebut masih terbilang sedang.

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.

Tabel 10. Luas Lahan Petani Responden Usahatani Kopi Arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang

No	Luas Lahan (Ha)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	0,45 - 0,75	3	11,54
2	0,76 - 1.06	3	11,54
3	1,07 - 1,37	8	30,77
4	1,38 - 1,68	5	19,23
5	1,69 - 1,99	4	15,38
6	2,00 - 2,30	3	11,54
Jumlah		26	100,00

Sumber : Data primer yang telah diolah, Tahun 2018

Berdasarkan Tabel 10 terlihat bahwa jumlah petani responden yang mempunyai luas lahan antara 1,07 – 1,37 Ha sebanyak 8 orang atau 30,77% dari jumlah petani responden, luas lahan antara 1,38 – 1,68 berjumlah 5 orang atau 19,23%, luas lahan antara 1,69 – 1,99 Ha berjumlah 4 orang atau 15,38%, dan yang memiliki luas lahan antara 0,45 – 0,75 Ha, 0,76 – 1,06 Ha, dan 2,00 – 2,30 Ha masing-masing berjumlah 3 orang atau sekitar 11,54 Ha.

5.2. Pengetahuan dan Keterampilan Petani dalam Panen dan Pasca Panen Kopi

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 pengetahuan dan keterampilan petani dalam pasca panen kopi yang ada di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang meliputi:

5.2.1. Pengetahuan Petani Dalam Panen dan Pasca Panen Kopi Arabika

Menurut teori Notoadmodjo (2003), Pengetahuan atau tahu adalah mengerti sesuatu, melakukan pengindraan, melihat, menyaksikan, mendengar, mengalami atau merasakan, pengetahuan adalah domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang karena perilaku yang tidak didasari dengan pengetahuan akan lebih bertahap dari pada perilaku yang didasari pengetahuan.

Pengetahuan petani responden dalam pasca panen kopi Arabika meliputi pemetikan, sortasi, pengupasan, fermentasi dan pengeringan di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Pengetahuan Petani dalam Pasca Panen Kopi Arabika

No.	Pengetahuan Petani dalam panen dan Pasca Panen Kopi Arabika	Jumlah Skor	Rata-rata Skor	Kategori
1	Pemetikan	78	3,00	Tinggi
2	Penyortiran	56	2,15	Sedang
3	Pengupasan Kulit Buah	54	2,07	Sedang
4	Fermentasi dan Pencucian	52	2,00	Sedang
5	Pengeringan	53	2,00	Sedang
Jumlah			11,22	
Rata-rata			2,24	Sedang

Sumber: Data Primer setelah diolah, Tahun 2018

Tabel 11 menunjukkan bahwa pengetahuan petani tentang pemetikan buah kopi termasuk dalam kategori tinggi dengan skor rata-rata 3,00. Semua petani responden mengetahui ciri-ciri atau karakteristik buah kopi yang telah masak/matang dan baik untuk dipetik yaitu ketika buah kopi sudah berwarna merah.

Dapat juga kita lihat bahwa pengetahuan petani tentang sortasi buah kopi, yang berada pada kategori sedang dengan skor rata-rata 2,15. Hal ini dikarenakan petani kurang mengetahui sortasi yang baik yaitu memisahkan buah kopi yang superior (masak, bernas dan seragam) dari buah kopi inferior (cacat, hitam, pecah dan berlubang) dan memisahkan dari kotoran. Petani hanya mengetahui bahwa sortasi buah kopi yaitu memisahkan buah dari kotoran seperti daun, ranting, tanah dan batu.

Berdasarkan Tabel 11 menunjukkan bahwa pengetahuan petani tentang pengupasan kulit buah kopi dengan kategori sedang dengan skor rata-rata 2,07. Hal ini dikarenakan petani kurang tahu proses pengupasan kulit buah yang tepat yaitu kinerja mesin pengupas sangat tergantung pada kemasakan buah, keseragaman ukuran buah, jumlah air pada proses pengupasan dan celah antara rotor dan stator. Petani hanya dapat menyebutkan bahwa pada saat pengupasan kulit buah kopi dilakukan, perlu menyiram atau menyemprotkan sejumlah air kedalam celah pengupas untuk membantu mekanisme pengupasan.

Pengetahuan petani responden tentang fermentasi biji kopi dapat dilihat pada Tabel 11. Pengetahuan Petani tentang fermentasi biji kopi berada pada kategori sedang dengan skor rata-rata 2,00. Hal ini disebabkan karena petani responden kurang mengetahui bahwa proses fermentasi yang baik untuk biji kopi arabika yaitu lama fermentasi antara 12–36 jam dengan memperhatikan kenampakan atau kelengketan lapisan lendir pada permukaan kulit tanduk. Jika lendir tidak lengket, maka fermentasi dianggap sudah selesai. Petani responden hanya mengetahui bahwa lama proses fermentasi yang baik yaitu semalam.

Tabel 11 juga menunjukkan bahwa pengetahuan petani tentang pengeringan biji kopi berada pada kategori sedang dengan skor rata-rata 2,00. Hal ini dikarenakan Petani kurang mengetahui bahwa kadar air 12% pada biji kopi relatif aman untuk disimpan dalam karung atau gudang. Petani responden hanya menyebutkan bahwa biji kopi yang sudah kering ditandai dengan bunyi gemerisik pada saat diraba-raba.

5.2.2. Keterampilan Petani Dalam Panen dan Pasca Panen Kopi Arabika

Keterampilan petani dalam pasca panen kopi Arabika yang meliputi pemetikan, sortasi, pengupasan, fermentasi dan pengeringan di Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Keterampilan Petani Dalam Pasca Panen Kopi Arabika

No.	Keterampilan Petani dalam pasca panen kopi arabika	Jumlah Skor	Rata-rata Skor	Kategori
1	Pemetikan	78	3,00	Tinggi
2	Sortasi	52	2,00	Sedang
3	Pengupasan Kulit Buah	52	2,00	Sedang
4	Fermentasi	48	1,84	Sedang
5	Pengeringan	52	2,00	Sedang
Jumlah			10,84	
Rata-rata Skor			2,16	Sedang

Sumber: Data Primer setelah diolah, Tahun 2018

Berdasarkan pada Tabel 12, menunjukkan bahwa keterampilan petani dalam pasca panen kopi Arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang yang meliputi pemetikan, sortasi, pengupasan kulit buah kopi, fermentasi dan pengeringan yaitu:

a. Pemetikan

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

Berdasarkan Tabel 12 menunjukkan bahwa keterampilan petani dalam pemetikan buah kopi berada pada kategori tinggi dengan skor rata-rata 3,00. Hal ini dikarenakan petani responden melakukan pemanenan dengan cara memetik hanya pada buah kopi yang berwarna merah (matang) kemudian memasukkan ke dalam ember atau jergen yang diikat pada bagian pinggang mereka.

b. Sortasi Buah Kopi

Berdasarkan Tabel 12 terlihat bahwa keterampilan petani dalam sortasi buah kopi berada pada kategori sedang dengan skor rata-rata 2,00. Hal ini dikarenakan 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 ke dalam karung. Sortasi juga dilakukan pada saat akan memasukkan buah kopi ke dalam 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.

c. 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 antara rotor dan stator.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keterampilan petani dalam pengupasan kulit buah kopi berada pada kategori sedang dengan skor rata-rata 2,00. Hal ini dikarenakan Petani melakukan pengupasan kulit buah dengan menggunakan mesin pulper yang digerakkan dengan mesin dinamo 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 mesin pulper pun berprosesmengupas biji kopi. 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 pengupas. Dibagian mulut mesin pulper tempat keluarnya biji kopi yang sudah melalui proses pengupasan dipasang terpal berhadapan dengan mulut mesin sehingga kopi langsung masuk dan selanjutnya biji kopi dimasukkan kedalam karung dan ditutup rapat.

d. 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 12 menunjukkan bahwa keterampilan petani dalam fermentasi biji kopi berada pada kategori sedang dengan skor rata-rata 1,84. 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. Biji kopi yang telah melalui proses fermentasi langsung dicuci. Pada kopi arabika fermentasi bertujuan untuk mengurangi rasa pahit

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 kedalam bak (terisi air) yang terbuat dari semen. Bak tersebut mempunyai lubang dibagian dasar bak yang berfungsi sebagai tempat pembuangan air. Biji kopi direndam didalam 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 keproses pengeringan kopi yang sudah dicuci disortasi dengan cara, biji kopi dimasukkan kedalam baskon yang terisi air, kemudian mengaduk-aduk sehingga biji kopi yang kurang sempurna (ringan) akan mengambang, biji kopi yang mengambang akan dipisahkan.

e. 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 12 dapat dilihat bahwa keterampilan petani dalam pengeringan berada pada kategori sedang dengan skor rata-rata 2,00. 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 cawan paku. 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.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan hasil penelitian, dapat ditarik kesimpulan yaitu:

1. Tingkat pengetahuan petani dalam panen dan pasca panen kopi arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang, yaitu termasuk dalam kategori sedang dengan nilai rata-rata 2,24.
2. Tingkat keterampilan Petani dalam panen dan pasca panen kopi Arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang juga berada pada kategori sedang dengan nilai rata-rata 2,16.

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 stakeholder penyuluhan biji kopi pertanian agar kiranya kualitas biji kopi yang dihasilkan dapat lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, S. 2007. *Kelayakan pengembangan kopi sebagai komoditas unggulan di provinsi sulawesi selatan. Socio-ekonomik of agriculture end agribusiness soca 7 (2): 1-14.*
- Arikunto, S. 2002. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktek.* Edisi Revisi. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- ChoironMiftahul, 2010, *Penerapan GMP pada Penanganan Pasca Panen Kopi RakyatUntukMenurunkanOkratoksin Produk Kopi (studi kasus Sidomulyo, Jember).* Jurnal Penelitian Agointek Vol 4, No. 2 Agustus 2010.
- Dinas Perkebunan Provinsi Sulawesi Selatan Tahun 2016
- Edy Panggabean, 2011, *Buku Pintar Kopi,* Penerbit: PT. Agromedia Pustaka, Jakarta
- Haryanto Budiman, 2011, *Prospek tinggi Bertanamkopi,* Penerbit: Pustaka Baru Press, Yogyakarta
- Hermanto, F, 2003, *ILmuUsaha Tani,* Penebar Swadaya, Jakarta
- J.W.S Poerwadarminta, 1987, *Kamus Hukum Bahasa Indonesia,* Balai Pusataka, Jakarta
- 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
- 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

Lampiran1. Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

A. Identitas Responden

Nama :

Umur :

Tingkat Pendidikan :

Pengalaman usaha tani :

Luas lahan :

Jumlah tanggungan keluarga :

B. Pengetahuan Petani dalam Penanganan Panen dan Pasca Panen Kopi Arabika

Pengetahuan				
No	Pertanyaan	3	2	1
1	Bagaimana karakteristik/warna kulit buah kopi yang sudah masak/matang dan baik untuk dipanen? a) Merah b) Kuning c) Hijau			
2	Apakah Bapak/Ibu Tahu sortasi buah kopi yang telah dipanen? a) Memisahkan buah superior dari			

	<p>inferior</p> <p>b) Memisahkan dari kotoran</p> <p>c) Tidak melakukan Sortasi</p>			
3	<p>Apakah Bapak/ibu Tahu cara pengupasan kulit buah kopi?</p> <p>a) Tahu</p> <p>b) Kurang Tahu</p> <p>c) Tidak Tahu</p>			
4	<p>Berapa jam proses fermentasi untuk mendapatkan hasil fermentasi yang sempurna pada biji kopi?</p> <p>a) 12 – 36 jam</p> <p>b) Semalam</p> <p>c) Tidak melakukan fermentasi</p>			
5	<p>Apakah Bapak/ibu tahu kandungan air pada biji kopi yang telah kering dan aman untuk disimpan?</p> <p>a) Tahu</p> <p>b) Kurang tahu</p> <p>c) Tidak tahu</p>			

C. Keterampilan Petani dalam Penanganan Panen dan Pasca Panen Kopi Arabika

Keterampilan				
No	Pertanyaan	3	2	1
1	<p>Bapak/Ibu memetik buah kopi arabika yang bagaimana?</p> <p>a) Merah/matang</p> <p>b) Kuning</p> <p>c) Hijau</p> <p>Penjelasan:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>			
2	<p>Bagaimana cara bapak/ibu melakukan sortasi terhadap buah kopi yang telah dipetik/dipanen?</p> <p>a) Memisahkan buah superior dari inferior</p> <p>b) Memisahkan dari kotoran</p> <p>c) Tidak melakukan Sortasi</p> <p>Penjelasan:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>			

3	<p>Apa yang bapak/Ibu gunakan dalam pengupasan kulit buah kopi?</p> <p>a) Mesin pulper dengan putaran motor bensin</p> <p>b) Mesin Pulper/memutar secara manual</p> <p>c) Menumbuk</p> <p>Penjelasan:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>			
4	<p>Bagaimana Proses fermentasi biji kopi yang Bapak/Ibu lakukan?</p> <p>a) Fermentasi selama 12 – 36 jam/membolak-balik biji kopi</p> <p>b) Fermentasi selama 1 malam</p> <p>c) Tidak melakukan fermentasi</p> <p>Penjelasan:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>			
5	<p>Bagaimana cara bapak/ibu mengukur bahwa biji kopi yang dikeringkan sudah kering secara sempurna?</p>			

	<p>a) Menggunakan Cera meter/moistur meter</p> <p>b) Meraba dan melihat biji kopi</p> <p>c) Melihat biji kopi</p> <p>Penjelasan:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>			
--	---	--	--	--

Lampiran 2. Identitas Petani Responden kopi Arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang.

No	Nama	Umur (Thn)	Pendidikan	Pengalaman usaha tani	Luas Lahan (ha)	T. keluarga
1	Pendi	42	S1	17	0,50	2
2	Masuri	35	SD	15	0,75	2
3	Siaman	56	-	41	0,80	4
4	Burhan	42	SD	25	1,10	1
5	Limin	38	SD	14	1,20	6
6	Tahir	40	SD	25	1,30	2
7	Hamzah	61	-	46	0,65	3
8	Nuridin	63	-	47	1,80	5
9	Usman	38	SD	22	1,15	2
10	Akmal	50	SD	34	1,21	2
11	Mansur	38	SD	21	1,00	3
12	Marsudin	38	SMP	20	1,40	3
13	Aslam	60	-	44	1,50	2
14	Rusmin	58	SD	42	1,80	3
15	Cubbi	51	SD	39	1,90	2
16	Useng	61	SD	42	1,41	2
17	Sofyan	56	SMA	37	2,10	4
18	Saripuddin	37	SMA	21	1,61	2
19	Baco	39	SMP	21	0,90	5
20	Rama	47	SMP	30	1,30	2
21	Ibrahim	45	SD	25	2,30	3
22	Goli	52	SD	30	1,20	1
23	Haris	65	SMK	15	1,50	1
24	Muis	60	SMK	40	2,00	2
25	Jumadi	50	SD	35	1,10	4
26	Ramadhan	52	SMP	31	1,70	7
	Jumlah	1274		779	35,18	75
	Rata-rata	49		29.96	1,35	2,88

Lampiran 3. Rekapitulasi Data Tingkat Pengetahuan Petani Responden

No.	Nama Responden	Skor Tingkat Pengetahuan Petani					Jumlah
		1	2	3	4	5	
1	Pendi	3	3	2	2	2	12
2	Masuri	3	2	2	2	2	11
3	Siaman	3	2	2	2	2	11
4	Burhan	3	2	2	2	2	11
5	Limin	3	2	2	2	2	11
6	Tahir	3	2	2	2	2	11
7	Hamzah	3	2	2	2	2	11
8	Nurdin	3	2	2	2	2	11
9	Usman	3	2	2	2	2	11
10	Akmal	3	2	2	2	2	11
11	Mansyur	3	2	2	2	2	11
12	Marsudin	3	3	3	2	3	14
13	Aslam	3	2	2	2	2	11
14	Rusmin	3	2	2	2	2	11
15	Cubbi	3	2	2	2	2	11
16	Useng	3	2	2	2	2	11
17	Sofyan	3	3	3	2	2	13
18	Sarifuddin	3	2	2	2	2	11
19	Baco	3	2	2	2	2	11
20	Rama	3	2	2	2	2	11
21	Ibrahin	3	2	2	2	2	11
22	Goli	3	2	2	2	2	11
23	Haris	3	2	2	2	2	11
24	Muis	3	3	2	2	2	12
25	Jumadi	3	2	2	2	2	11
26	Ramadhan	3	2	2	2	2	11
Jumlah		78	56	54	52	53	292
Rata-rata		3	2,15	2,07	2	2	2,24

Ket :

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

Lampiran 4. Rekapitulasi Data Tingkat Pengetahuan Petani Responden

No.	Nama Responden	Skor Tingkat Keterampilan Petani					Jumlah
		1	2	3	4	5	
1	Pendi	3	2	2	1	2	10
2	Masuri	3	2	2	1	2	10
3	Siaman	3	2	2	2	2	11
4	Burhan	3	2	2	2	2	11
5	Limin	3	2	2	2	2	11
6	Tahir	3	2	2	2	2	11
7	Hamzah	3	2	2	1	2	10
8	Nurdin	3	2	2	2	2	11
9	Usman	3	2	2	2	2	11
10	Akmal	3	2	2	2	2	11
11	Mansyur	3	2	2	2	2	11
12	Marsudin	3	2	2	2	2	11
13	Aslam	3	2	2	2	2	11
14	Rusmin	3	2	2	2	2	11
15	Cubbi	3	2	2	2	2	11
16	Useng	3	2	2	2	2	11
17	Sofyan	3	2	2	2	2	11
18	Saripuddin	3	2	2	2	2	11
19	Baco	3	2	2	1	2	10
20	Rama	3	2	2	2	2	11
21	Ibrahim	3	2	2	2	2	11
22	Goli	3	2	2	2	2	11
23	Haris	3	2	2	2	2	11
24	Muis	3	2	2	2	2	11
25	Jumadi	3	2	2	2	2	11
26	Ramadhan	3	2	2	2	2	11
Jumlah		78	52	52	48	52	282
Rata-rata		3	2	2	1,84	2	2,16

Ket :

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

Lampiran 5. Dokumentasi



Gambar 1. Wawancara Responden



Gambar 2. Pohon Kopi



Gambar 3. Sortasi Buah Kopi



Gambar 4. Pengupasan Kulit Buah Kopi



Gambar 5. Fermentasi Buah Kopi



Gambar 6. Fermentasi Buah Kopi



Gambar 7. Pencucian Buah Kopi



Gambar 8. Pengeringan Biji Kopi



Gambar 9. Sortasi Biji Kopi

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Benteng Alla pada tanggal 15 Mei 1995 dari ayah Nasir dan ibu Nuringin. Penulis merupakan anak ketiga dari tiga bersaudara.

Pendidikan formal yang dilalui penulis yaitu SDN 167 Buntu Dama tahun 2002-2008, SMPN 5 Alla tahun 2008-2011, dan SMAN 1 Alla tahun 2011-2014. Pada tahun 2014, penulis lulus seleksi masuk Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

Selama mengikuti perkuliahan, penulis pernah aktif menjadi pengurus Himpunan Mahasiswa Agribisnis periode 2015/2016. Sebagai tugas akhir dalam pendidikan tinggi diselesaikan dengan menulis skripsi yang berjudul “Pengetahuan dan Keterampilan Petani dalam Penanganan Panen dan Pasca Panen Kopi Arabika di Desa Benteng Alla Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang”.