

PERANAN LEMBAGA BUSINESS DEVELOPMENT CENTRE (BDC) DALAM MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYRAKAT DI BIDANG PERKEBUNAN KOPI DI WILAYAH PAGAR ALAM

Syahril Ramadhon Alamsyah, S.Pd.Me.Sy

Dosen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Dan Bisnis Islam Pagar Alam

syahril.ramadhon1203@gmail.com

Abstrak

Keywords:
*Business
Development
Centre, Coffee
Farmers, Pagar
Alam*

The purpose of this study is to describe role of Business Development Centre (BDC) in improving the coffee farmers economy in Pagar Alam. BDC is institutional unit of the partnership network at the district/city level that provides integrated services to develop productive and innovative businesses with the main goal is to improve the community's economy Pagar Alam City, especially in the field of coffee plantations. the result of this study was found that BDC contributes in improving the community's economy. it can be measured from several program such as plantation cultivation, harvest, and postharvest.

Pendahuluan

Kota Pagar Alam berdiri sejak tahun 2001, sebelumnya Pagar Alam berstatus Kota Administratif di bawah Pemerintahan Kabupaten Lahat. Memiliki luas wilayah 633,7 km² dengan jumlah penduduk 139.194 jiwa dan 70 % penduduknya berprofesi sebagai petani. Letaknya yang berada di kaki Gunung Dempo yang subur, membuat Pagar Alam memiliki potensi perekonomian dari segi pariwisata, pertanian dan perkebunan yang dapat diandalkan. Potensi perekonomian Kota Pagar Alam lainnya adalah perikanan, perdagangan, peternakan dan industri.

Hasil perkebunan dan pertanian di Pagar Alam sudah banyak diakui di luar Kota Pagar Alam bahkan sampai ke luar negeri. Hasil pertanian tersebut antara lain beras, sayuran palawija, hortikultura, kopi, kayu manis, lada, cengkeh dan vanili.

Kopi yang merupakan komoditi unggulan Kota Pagar Alam, sesuai dengan wilayahnya yang merupakan daerah perbukitan dan pegunungan sekitar Gunung Dempo. Kondisi wilayah Kota Pagar Alam tersebut menyebabkan luas areal perkebunan sangat

dominan yakni 36,6% dari total lahan dan dari total areal perkebunan tersebut pada tahun 2017, 61,1% merupakan areal perkebunan kopi. Perkebunan kopi di Kota Pagar Alam tersebar di seluruh kecamatan yang meliputi Pagar Alam Selatan, Pagar Alam Utara, Dempo Selatan, Dempo Utara dan Dempo Tengah. Pagar Alam Selatan dan Pagar Alam Utara dengan total luas areal mencapai 7.779 Ha terdiri dari 757 Ha areal belum menghasilkan dan 7.022 areal telah menghasilkan/berproduksi. Dari total areal perkebunan kopi tersebut mampu memproduksi kopi biji sebanyak 6.399,9 ton.

Landasan Konseptual Profil Badan Usaha

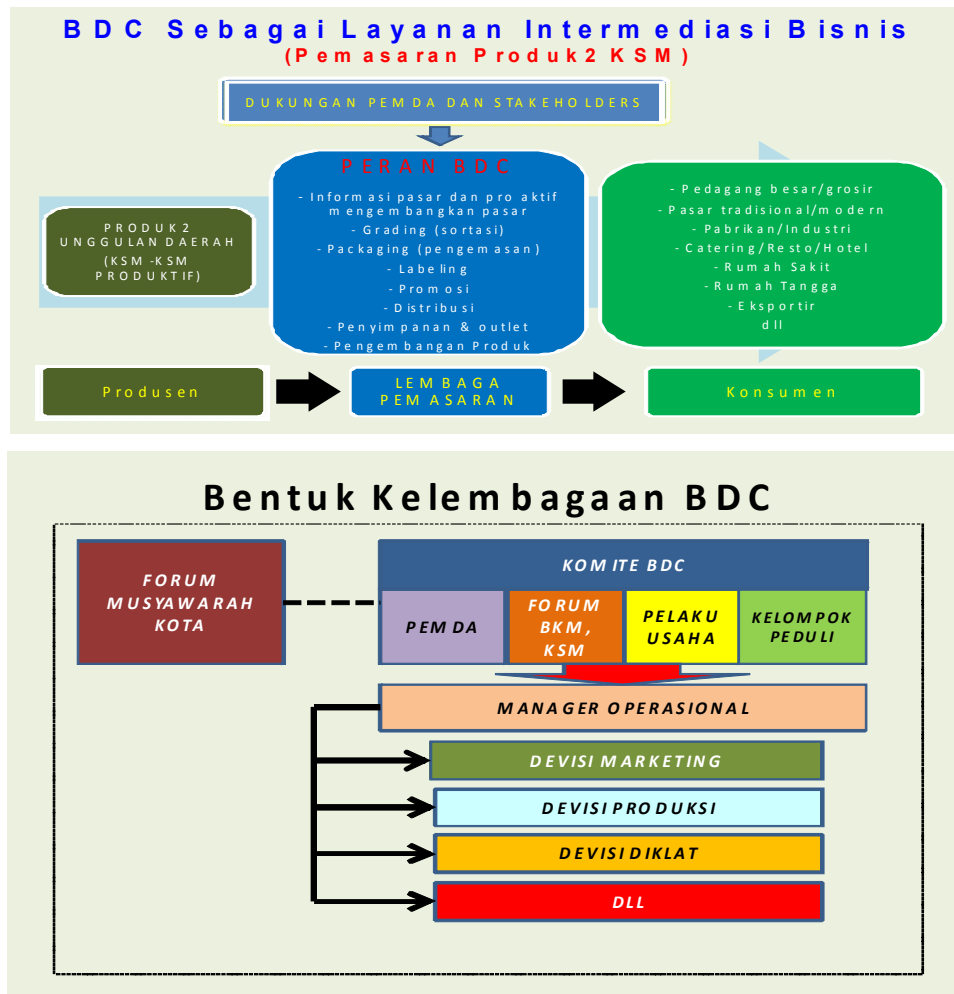
Bentuk Badan Usaha : Business Development Centre (BDC)

Dokumen Hukum yang Dimiliki :

- SK Walikota Pagar Alam No. 262/VI/DPU/2015 tanggal 28 Oktober 2015
- SK MENKUMHAM R.I. NOMOR : AHU-28-AH-02-02-2009

Pusat Pengembangan Usaha atau Business Development Centre (BDC) adalah suatu lembaga atau unit organisasi sebagai simpul dari jaringan kemitraan di tingkat kota/kabupaten yang memberikan jasa pelayanan terpadu untuk menumbuhkembangkan usaha yang produktif dan inovatif, dengan beranggotakan unsur pemerintah, komite dan penegelola. Program BDC merupakan pengembangan program ICDD-PNPM Perkotaan fase III yang program pilotnya dilaksanakan di 15 kota/kabupaten termasuk BDC Kota Pagar Alam.

Business Development Centre (BDC) adalah suatu institusi sebagai simpul jaringan kemitraan yang memberikan pelayanan terpadu untuk menumbuhkembangkan Usaha yang produktif dan inovatif. Layanan BDC yang diberikan kepada BKM/KSM dapat berupa : intermediasi bisnis, inkubasi bisnis, informasi bisnis, pengembangan SDM, teknologi dan pembiayaan bisnis. BDC merupakan jaringan kemitraan yang sinergis antara masyarakat (BKM-KSM), Pemerintah Kota/kab, Pelaku Bisnis serta kelompok peduli lainnya dalam rangka mengembangkan produk unggulan daerah.



Metode Penelitian

Proses pengumpulan data dan informasi dilakukan melalui wawancara dan diskusi dengan komite, pengelola, petani mitra BDC dan semua unsur yang dapat memberikan data informasi dan penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif dengan menggunakan pendekatan Sosial dan Ekonomi. Penjelasan dan pemaparan dilakukan dengan kata atau kalimat yang dipisah-pisahkan menurut kategori untuk memperoleh kesimpulan, mengingat peneliti sebagai subjek, peneliti sangat berpengaruh pada penelitian itu sendiri, maka peneliti hadir pada pelaksanaan penelitian sebagai instrumen utama dan pengumpul data, dan berperan penuh dalam penelitian ini.

Hasil Penelitian

Sebagai lembaga bisnis BDC Pagar Alam yang berdiri pada tanggal 18 Pebruari 2015 dengan dikukuhkannya melalui SK Walikota Pagar Alam No. 262/VI/DPU/2015, telah mulai mengadakan beberapa kegiatan yang telah dilakukan antara lain:

- Pendataan KSM PPMK yang memiliki usaha produktif dan potensial dikembangkan menjadi KSM BDC
- Melakukan sosialisasi program BDC ke KSM
- Menjalankan usaha pengadaan bahan baku kopi petik merah untuk KSM pengolahan kopi bubuk.
- Membantu perizinan usaha industri kecil kopi bubuk :
 “KOPI PAGARALAM INTAN” (KSM Gunung Agung) : P-IRT No. 2101673050116-99
 “PAGARALAM COFFEE” (KSM Gunung Agung) : P-IRT No. 8101673010127-21
 “Kopi Merak Robusta cap Lesung” (KSM Gunung Agung) : P-IRT No. 81016730114-19
- Membantu promosi dan pemasaran kopi bubuk KSM BDC
- Menjalankan usaha pemasaran kopi biji (green bean) produksi KSM ke eksportir.

Namun terkhusus peranan yang telah dilakukan oleh BDC dalam meningkatkan perekonomian masyarakat di bidang perkebunan kopi adalah : budidaya, panen dan pasca panen kopi di Kota Pagar Alam.

Tabel 1
Sebaran area perkebunan kopi dan produksinya di Kota Pagar Alam

No	Kecamatan	Luas Areal (Ha)		Jumlah Produksi (Ton)
		Blm Produksi	Produksi	
1	Pagar Alam Utara	1	822	864,0
2	Pagar Alam Selatan	-	700	697,0
3	Dempo Utara	210	2.471	3.970,0
4	Dempo Selatan	220	616	598,0
5	Dempo Tengah	326	2.413	270,9
Jumlah		757	7.022	6.399,9

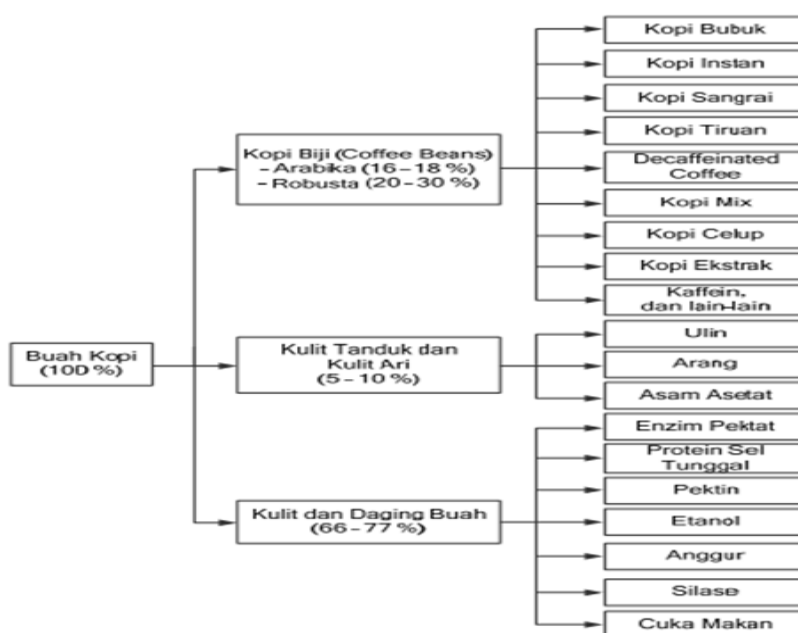
Sumber : Dinas Kehutanan dan Perkebunan

Sebagai produk unggulan, selain luas arealnya yang dominan, komoditas kopi juga tercatat sebagai penyumbang Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) terbesar Bagi Kota Pagar Alam, khususnya melalui sektor Pertanian, Kehutanan dan Perikanan. Menurut Sumber BPS Kota Pagar Alam dalam 4 tahun terakhir (2013-2017) kontribusi PDRB berdasarkan harga berlaku dari sektor kehutanan, pertanian dan Perikanan rata-rata mencapai lebih 23% dari total PDRB. Walaupun menjadi usaha unggulan dan telah lama dibudidayakan, usaha perkebunan kopi dan usaha pengolahannya belum banyak berkembang. Usaha budidaya kopi

di Pagar Alam masih bersifat tradisional dan bersifat turun temurun, menggunakan teknologi budidaya dan pengolahan pasca panen sederhana (tradisional) dan masih menggunakan varietas kopi robusta asalan (belum menggunakan varietas unggul).

Sebagai produk unggulan BDC Kota Pagar Alam, kopi hasil produksi perkebunan dapat diolah menjadi beberapa jenis produk turunannya mulai dari produk utama berupa kopi biji (coffee bean/green bean) yang selanjutnya dapat diolah menjadi kopi sangrai, kopi bubuk, kopi instan, kopi celup kopi mix, decaffeinated coffe dan lain-lain. Produk sampingan dari kopi berupa kulit tanduk dan kulit ari yang dapat diolah menjadi arang, ulin dll dan kulit dan daging buah yang dapat diolah menjadi enzim pekat, protein sel tunggal, etanol dll, untuk selengkapnya lihat bagan pohon industri kopi di bawah ini

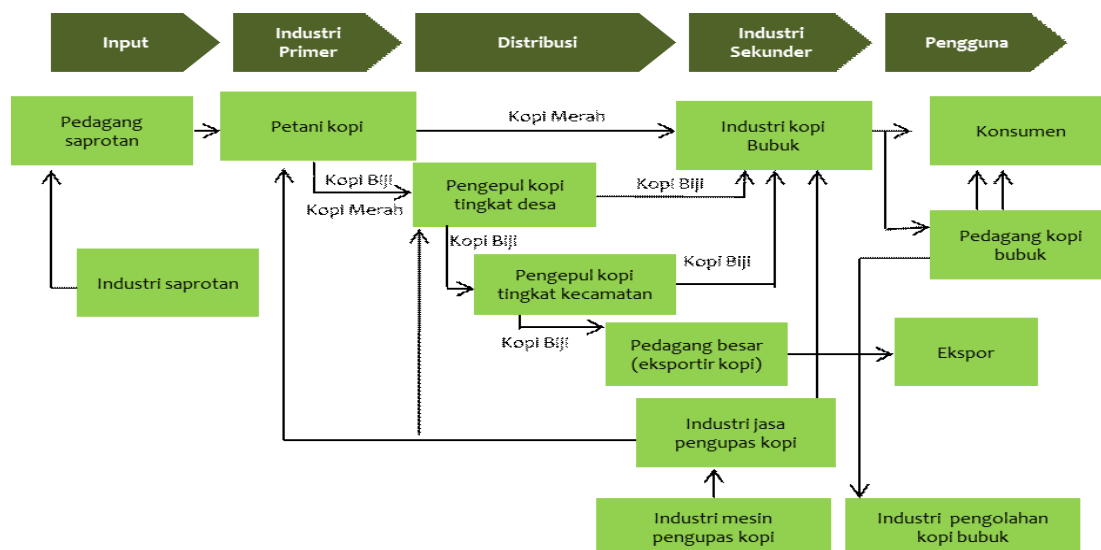
Bagan1
Pohon Industri Kopi



Dari hasil produk pengolahan kopi tersebut, di Kota Pagar Alam selama ini yang memiliki nilai komersial adalah produk kopi biji (green bean) dan turunannya (kopi bubuk). Sebagai lembaga bisnis, untuk menyusun rencana usaha (business plan) kopi, BDC Kota Pagar Alam harus memilih rantai bisnis mana akan bermain. Untuk itu maka perlu memahami mata rantai industri kopi mulai dari industri primer (petani kopi), distribusi, industri sekunder (industri kopi bubuk) hingga pengguna (konsumen). Untuk selengkapnya mata rantai industri kopi dapat dilihat pada bagan berikut.

Bagan 2

Mata Rantai industri Kopi



Sebagai komoditi unggulan, karena seluruh mata rantai industri kopi ada dalam jangkauan bisnis BDC Kota Pagar Alam, maka dibawah ini akan digambarkan secara ringkas tentang karakteristik komoditi kopi di Kota Pagar Alam mulai aspek budidaya hingga penanganan pasca panen dan industri pengolahannya.

Budi Daya

Jenis tanaman kopi (*coffea. sp*) yang ditanam di Sumatera Selatan, sekitar Gunung Dempo termasuk Kota Pagar Alam adalah jenis kopi robusta (*Coffea Canephora*). Perkebunan kopi robusta di Kota Pagar Alam terdiri dari perkebunan kopi rakyat yang bersifat turun temurun dan menggunakan teknologi budidaya yang masih terbatas serta memanfaatkan varietas kopi robusta yang telah ada belum menggunakan klon-klon unggul.

Budidaya bibit kopi sebaiknya memakai bibit yang bersertifikat yang telah terbukti kualitas dan kuantitas yang dihasilkan seperti yang telah dilakukan petani di daerah lain. Hal lain yang perlu diperhatikan dalam pembudidayaan kopi yang unggul antara lain mulai dari pembukaan lahan; lingkungan yang sesuai; cara menanam; jenis pupuk dan metode pemupukan; pengendalian hama penyakit; panen; serta pasca panen.

Pembukaan Lahan

Pembukaan lahan dengan cara dan pemilihan lahan yang tepat erat kaitannya dengan kualitas tanah dan mempengaruhi kesesuaian iklim yang diperlukan oleh kopi robusta. Lahan kopi yang baik antara lain lahan primer, konversi atau dapat juga lahan semak belukar. Cara yang perlu diperhatikan dalam pembukaan lahan yakni jangan menggunakan bahan pestisida berbahaya karena dapat tertinggal di lingkungan dan tanah sehingga mengganggu pertumbuhan dan kualitas pohon dan biji kopi. Cara yang paling tepat dalam pembukaan lahan antara lain dengan pembabatan atau penebangan manual atau dapat juga menggunakan racun jenis herbisida.

Lingkungan

Lingkungan yang baik untuk menghasilkan kopi robusta yang bermutu mencakup curah hujan yang rata-rata pertahunnya adalah 2.000-3000 mm, dengan diantaranya terdapat beberapa bulan saat kering selama 3-4 bulan. Ketinggian wilayah pun sangat mempengaruhi yaitu 400-700 m dpl. Sinar matahari yang banyak sangat dibutuhkan kopi terutama pada masa kering yang diperlukan untuk kucup bunga tumbuh. pH tanah yang baik yang dibutuhkan kopi robusta adalah 4,5-6 dengan tekstur gembur dan banyak mengandung bahan-bahan organik.

Penanaman

Awal atau pertengahan musim hujan merupakan saat yang tepat dilakukannya penanaman kopi. Karena curah hujan tinggi dibutuhkan cukup lama sampai bibit kopi tumbuh. Bibit yang ditanam sebaiknya memiliki jarak 2,5 x 2,5 m sampai 2,7 x 2,7 m dengan estimasi jumlah pohon kopi yang ideal ditanam dalam 1 hektare lahan adalah sekitar 1.600 pohon. Yang tidak kalah penting diperhatikan saat penanaman pastikan sebelumnya telah ditanam pohon peneduh seperti pohon petai, lamtoro, jengkol atau bambang untuk melindungi paparan sinar matahari langsung ke bibit kopi.

Pemupukan

Pupuk yang digunakan untuk menanam kopi robusta sebaiknya pupuk kombinasi dari pupuk organik dan pupuk anorganik. Pupuk anorganik harus memenuhi unsur-unsur makro antara lain, mengandung Nitrogen, Phospat dan Kalium dan sedikit unsur mikro. Pupuk tersebut lebih dikenal dengan nama dagang di pasaran sebagai Triple Super Phospat (TSP), Urea dan KCl.

Pupuk diberikan 2 kali dalam setahun yaitu pada awal dan akhir musim penghujan untuk pupuk campuran, dengan cara melubangi tanah sedalam 10-20 cm lalu pupuk diaplikasikan ke dalam tanah yg sudah dilubangi. Dosis yang diberikan dapat dilihat pada table 2. Sedangkan untuk pupuk kandang hanya diberikan pada saat pertamakali tumbuhan kopi ditanam.

Tabel 2
Dosis Pemberian Pupuk untuk Kopi (gram/pohon/tahun)

Tahun	Jenis Pupuk		
	Urea	TSP	KCl
Pertama	2 x 25 g	2 x 20 g	2 x 20 g
Kedua	2 x 50 g	2 x 40 g	2 x 40 g
Ketiga	2 x 75 g	2 x 60 g	2 x 40 g
Keempat	2 x 100 g	2 x 80 g	2 x 40 g
Kelima - Sepuluh	2 x 150 g	2 x 120 g	2 x 60 g
Lebih dari Sepuluh	2 x 200 g	2 x 160 g	2 x 80 g

Sumber : Dit. Jen Perkebunan, 1996

Pengendalian hama dan penyakit

Hama dan penyakit yang menyerang kopi banyak yang berasal dari inang yang ada pada tanaman pelindung seperti kutu dari lamtoro (*Ferrisia virgate*), kutu hijau dll. Yang dapat dibasmi dengan insectisida. Untuk penyakit yang mengakibatkan cacat pada tanaman seperti akar coklat, mati akar, daun berkarat coklat dll dapat dengan memotong atau memangkas bagian yang cacat. Pemangkasan diperlukan selain untuk menghindari penyakit juga bertujuan untuk peremajaan agar tumbuh tunas baru dan untuk pembentukan tajuk.

Panen

Kopi memiliki manfaat dan fungsi yang banyak mulai dari minuman, bahan dasar produk kecantikan bahkan sebagai pengharum mobil dan ruangan. Kualitas biji kopi dan aroma yang dihasilkan sangat menentukan harga jual kopi di pasaran. Oleh karena itu penentuan masa panen, kapan biji kopi layak untuk dipetik harus sangat diperhatikan. Kopi dipanen dengan cara memetik buah yang telah masak yang ditandai dengan biji kopi yang berwarna merah. Dalam satu pohon tumbuhan kopi tidak berbunga dan memiliki biji yang

masak secara bersamaan dalam setahun, sehingga terdapat beberapa teknik pemetikan untuk memilih biji yang sudah layak panen sehingga diperoleh biji kopi yang memiliki mutu dan aroma yang bagus.

Terdapat empat jenis buah kopi dalam satu pohon yang sudah berbuah, antara lain; Kopi muda (berwarna hijau sampai hijau tua); Kopi setengah matang (berwarna kuning); Kopi matang penuh (merah sampai merah tua); Kopi terlampau matang / over ripe (hitam). Untuk memilih kopi yang sudah layak panen (merah) dapat dipilih dengan beberapa cara pemetikan,

- Pemetikan selektif yakni pemetikan dilakukan hanya pada buah yang sudah berwarna merah/ masak saja
- Pemetikan setengah selektif yakni pemetikan dilakukan dengan mengambil bonggolan yang memiliki beberapa atau sebagian buah sudah berwarna merah/ masak
- Pemetikan lelasan yakni pemetikan buah kopi yang sudah gugur karena terlambat dipetik
- Pemetikan racutan atau rampasan yakni memetik seluruh kopi mulai dari kopi yang berwarna hijau (muda), kuning, merah sampai hitam. Metode ini biasanya dilakukan pada pemetikan tahap akhir.

Pasca Panen

Setelah dilakukan pemetikan, selanjutnya dilakukan pengolahan buah kopi menjadi biji kopi. Dalam pengolahannya dikenal dengan tiga metode, yakni proses kering (*dry process*) dan proses basah (*wet process*) dan proses semi kering atau semi basah (*modified process*). Ketiganya memiliki keunggulan dan kekurangan masing-masing baik dari segi biaya yang diperlukan sampai pada kualitas biji kopi yang dihasilkan.

Proses basah

Proses ini menghabiskan biaya yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan proses kering karena langkah-langkahnya yang lebih rumit. Namun hal ini berbanding lurus dengan kualitas yang dihasilkan. Proses ini biasanya dilakukan pada jenis kopi yang memiliki harga jual tinggi seperti kopi arabika. Langkah-langkah dalam pengolahan kopi proses basah antara lain,

Sortasi buah kopi

Sortasi buah kopi dilakukan setelah dipetik, yakni dengan memisahkan kopi dengan benda-benda yang mungkin masuk seperti kotoran, daun, ranting, sampai buah yang cacat.

Selain pemisahan kopi dengan benda-benda lain, dipilah pula kopi dengan kualitas superior (matang penuh) dan kopi inferior (mentah, setengah matang dan terlampau matang).

Pengupasan kulit buah kopi

Pengupasan kulit kopi dapat dengan cara manual menggunakan lumpang lalu kopi ditumbuk atau dengan menggunakan mesin khusus pengupas kulit buah kopi. Selama proses pengupasan air harus terus dialirkan ke dalam mesin agar biji menjadi lunak dan mudah terkelupas dari bijinya. Hasil dari proses pengupasan ini adalah biji kopi yang masih memiliki kulit ari/tanduk yang sering juga disebut dengan biji kopi HS.

Fermentasi biji kopi HS

Ada dua cara dalam memfermentasi biji kopi HS, pertama yaitu biji kopi cukup direndam di air bersih. Kemudian yang kedua biji kopi dibasahi lalu diletakkan didalam bak lalu ditutup dengan karung goni kemudian karung goni tersebut harus sering dibasahi agar tidak sampai kering. Waktu yang diperlukan untuk proses ini sekitar 12-36 jam. Setelah difermentasi biji kopi dicuci sampai bersih dengan air mengalir.

Pengeringan biji kopi HS

Proses pengeringan dapat dilakukan dengan penjemuran dengan matahari langsung maupun dengan mesin pengering biji kopi. Bila dilakukan dengan manual menggunakan metode penjemuran dengan sinar matahari langsung maka waktu yang dibutuhkan berkisar antara 2 sampai dengan 3 minggu atau sampai kadar air yang tersisa dalam biji kopi sekitar 17%. Untuk memperoleh biji kopi yang berkualitas tinggi sebaiknya dilakukan kembali pengeringan lanjutan menggunakan mesin pengering sampai dihasilkan kadar air yang tersisa berkisar 12%.

Pengupasan kulit tanduk

Setelah didapatkan kadar air sekitar 12% selanjutnya biji kopi HS dilakukan pengupasan kulit kembali yaitu pengelupasan biji tanduk yang masih menyelimuti biji kopi. Pengupasan dapat dengan ditumbuk manual namun beresiko merusak biji kopi. Sebaiknya pengupasan dilakukan dengan menggunakan mesin pengupas (*huller*). Hasil pengupasan pada tahap ini disebut dengan biji kopi beras (*green bean*).

Sortasi akhir

Setelah dihasilkan biji kopi beras, lakukan sortasi akhir. Tujuannya untuk memisahkan kotoran dan biji pecah. Selanjutnya, biji kopi dikemas dan disimpan sebelum dilakukan pengolahan lebih lanjut.



Pengolahan dengan proses kering

Pengolahan buah kopi menggunakan proses kering lebih sering dilakukan karena biaya yang diperlukan cenderung lebih ekonomis dan mudah tidak rumit jika dibandingkan dengan proses basah. Proses ini biasanya digunakan untuk mengolah kopi robusta. Proses pengolahan yang dilakukan antara lain,

Sortasi buah kopi

Sama dengan yang dilakukan pada proses basah, Sortasi buah kopi dilakukan setelah dipetik, yakni dengan memisahkan kopi dengan benda-benda yang mungkin masuk seperti kotoran, daun, ranting, sampai buah yang cacat. Selain pemisahan kopi dengan benda-benda lain, dipilah pula kopi dengan kualitas superior (matang penuh) dan kopi inferior (mentah, setengah matang dan terlampaui matang).

Pengeringan buah kopi

Selanjutnya buah kopi langsung dijemur. Agar didapatkan hasil dan waktu penjemuran yang efisien sebaiknya ketebalan tumpukan buah kopi tidak lebih dari 4 cm. Waktu yang dibutuhkan biasanya sekitar 2-3 minggu dengan diselingi pembalikan setiap harinya minimal 2 kali. Bila penjemuran dilakukan pada saat musim panas maka hasil penjemuran selama 3 minggu akan menyisahkan kadar air sekitar 15%. Namun jika tidak dalam masa panas terik dapat dilakukan penjemuran kembali sampai didapatkan kadar air sekitar 15%.

Pengupasan kulit buah dan kulit tanduk

Sebelum dikupas pastikan bahwa kadar air dalam buah kopi tidak lebih dari 15% karena jika tidak maka kulit akan sulit dikupas dan biji kopi akan mudah pecah. Pengupasan kulit kopi dapat dengan cara manual menggunakan lumpang lalu kopi ditumbuk atau dengan menggunakan mesin khusus pengupas kulit buah kopi. Sebaiknya pengupasan dilakukan dengan menggunakan mesin pengupas (*huller*). Hasil pengupasan pada tahap ini disebut dengan biji kopi beras (*green bean*).

Sortasi dan pengeringan biji kopi

Sortasi akhir dilakukan untuk memisahkan sisa kulit, kopi yang cacat maupun kotoran lainnya. Biji kopi yang ideal pada tahap ini memiliki kadar air 12% karena apabila lebih akan beresiko berjamur, sedangkan apabila kurang atau terlalu kering maka biji kopi akan mengambil air dari udara yang berakibat aroma dan kualitas kopi berubah saat dilakukan pengolahan selanjutnya.

Pengemasan dan penyimpanan

Setelah didapatkan kadar air yang ideal biji kopi dapat dikemas menggunakan karung yang bersih dan jauhkan dari benda-benda yang berbau tajam. Apabila akan disimpan dalam jangka waktu yang lama karung yang berisi kopi harus dialasi kayu yang memiliki ketebalan paling tidak 10cm. Jangan menempatkan tumpukan karung langsung bersentuhan dengan dinding, selain itu, kelembaban gudang sebaiknya dikontrol pada kisaran 70 %. Hal tersebut dilakukan untuk menghindari tumbuhnya jamur yang berakibat pada rusaknya biji kopi yang sudah siap didistribusikan ataupun diolah.



Untuk menilai kualitas biji kopi dapat menggunakan ketentuan Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2907-1999) berikut ini:

Tabel 3			
Syarat Mutu Umum Biji Kopi Indonesia			
No	Kriteria	Satuan	Persyaratan
1	Serangga hidup		Tidak ada
2	Biji berbau busuk dan atau berbau kapang		Tidak ada
3	Kadar air	% fraksi massa	Maks. 12,5
4	Kadar kotoran	% fraksi massa	Maks. 0,5
<i>Sumber : SNI 01-2907-1999</i>			
Tabel 4			
Syarat Khusus Biji Kopi Robusta di Indonesia			
Ukuran	Kriteria	Satuan	Persyaratan
KOPI ROBUSTA PENGOLAHAN KERING			
Besar	Tidak lolos ayakan berdiameter 6,5 mm (Sieve No. 16)	% fraksi massa	Maks lolos 5
Kecil	Lolos ayakan diameter 6,5 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 3,5 mm (Sieve No. 9)	% fraksi massa	Maks lolos 5
KOPI ROBUSTA PENGOLAHAN BASAH			
Besar	Tidak lolos ayakan berdiameter 6,5 mm (Sieve No. 16)	% fraksi massa	Maks lolos 5
Sedang	Lolos ayakan diameter 6,5 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 6 mm (Sieve No. 15)	% fraksi massa	Maks lolos 5
Kecil	Lolos ayakan diameter 6 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 5 mm (Sieve No. 13)	% fraksi massa	Maks lolos 5
<i>Sumber : SNI 01-2907-1999</i>			
Tabel 5			
Syarat penggolongan mutu kopi robusta dan arabika			
Mutu	Persyaratan (Jumlah nilai cacat)		
1	Kurang atau sama dengan 11		

2	12 (dua belas) – 25 (dua puluh lima)
3	26 (dua puluh enam) – 44 (empat puluh empat)
4a	45 (empat puluh lima) – 60 (enam puluh)
4b	61 (enam puluh satu) – 80 (delapan puluh)
5	81 (delapan puluh satu) – 150 (seratus lima puluh)
6	151 (seratus lima puluh satu) – 225 (dua ratus dua puluh lima)
Keterangan : Untuk kopi arabika mutu 4 tidak dibagi menjadi sub mutu 4a dan 4b	
Sumber : SNI 01-2907-1999	

Tabel 6
Penentuan besarnya nilai cacat biji kopi

No	Jenis cacat	Nilai cacat
1	1 (satu) biji hitam	1 (satu)
2	1 (satu) biji hitam sebagian	$\frac{1}{2}$ (setengah)
3	1 (satu) biji hitam pecah	$\frac{1}{2}$ (setengah)
4	1 (satu) kopi gelondong	1 (satu)
5	1 (satu) biji coklat	$\frac{1}{4}$ (seperempat)
6	1 (satu) kulit kopi ukuran besar	1 (satu)
7	1 (satu) kulit kopi ukuran sedang	$\frac{1}{2}$ (setengah)
8	1 (satu) kulit kopi ukuran kecil	$\frac{1}{5}$ (seperlima)
9	1 (satu) biji berkulit tanduk	$\frac{1}{2}$ (setengah)
10	1 (satu) kulit tanduk ukuran besar	$\frac{1}{2}$ (setengah)
11	1 (satu) kulit tanduk ukuran sedang	$\frac{1}{5}$ (seperlima)
12	1 (satu) kulit tanduk ukuran kecil	$\frac{1}{10}$ (sepersepuluh)
13	1 (satu) biji pecah	$\frac{1}{5}$ (seperlima)
14	1 (satu) biji muda	$\frac{1}{5}$ (seperlima)
15	1 (satu) biji berlubang satu	$\frac{1}{10}$ (sepersepuluh)
16	1 (satu) biji berlubang lebih dari satu	$\frac{1}{5}$ (seperlima)
17	1 (satu) biji bertutul-tutul	$\frac{1}{10}$ (sepersepuluh)
18	1 (satu) ranting, tanah atau batu berukuran besar	5 (lima)
19	1 (satu) ranting, tanah atau batu berukuran sedang	2 (dua)
20	1 (satu) ranting, tanah atau batu berukuran kecil	1 (satu)

Keterangan : Jumlah nilai cacat dihitung dari contoh uji seberat 300 g. Jika satu biji kopi mempunyai lebih dari satu cacat tersebut didasarkan pada bobot nilai cacat terbesar

Sumber : SNI 01-2907-1999

Kesimpulan

Peranan BDC dalam upaya meningkatkan perekonomian masyarakat di bidang perkebunan kopi memberikan kontribusi yang sangat baik, Hal ini dapat dilihat dari program-program yang dicanangkan oleh bdc dimulai dari budi daya, masa panen dan pasca panen dan program-program pembinaan lainnya, sehingga membuat masyarakat merasa teredukasi oleh program-program tersebut. Dalam mendukung peningkatan ekonomi khususnya dibidang pertanian kopi, dibutuhkan inovasi dan ilmu-ilmu baru serta perhatian khusus pembinaan yang harus diberikan pada petani kopi di Pagar Alam. Karena sebagian besar masyarakat Pagar Alam menggantungkan kehidupannya di sektor pertanian kopi. Pengembangan sektor perkebunan kopi ke depan harus diarahkan kepada sistem agribisnis, dengan memperhatikan perkembangan teknologi pertanian, standar nasional yang telah ditetapkan dan kondisi masa panen dan pasca panen, mengingat pendekatan ini telah terbukti berhasil meningkatkan hasil ekonomi melalui bidang pertanian.

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1991. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Budiman, H. 2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi Pedoman Meningkatkan Kualitas Perkebunan Kopi*. Pustaka Press. Yogyakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Kota Pagar Alam.
- Dit Jen Perkebunan, 1996 . *Buku Kegiatan Teknis Operasional Budidaya Kopi*, Dit Jen Perkebunan.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2016. *Statistik Perkebunan Indonesia*. Kementerian Pertanian.
- David, R.F. 2006. *Manajemen Strategi : Konsep. Edisi kesepuluh*, Salemba Empat, Jakarta.
- Panggabean, Edy. 2011. *Buku Pintar Kopi*. PT Agro Media Pustaka, Jakarta Selatan.
- Purwoko, J. Y. 2006. *Skripsi Analis Nilai Tambah Dan Strategi Pemasaran Kopi Bubuk Arabika Kelompok Tani Manunggal IV Kecamatan Jambu*, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Semarang Bogor.

Yustini Tien, 2011. *Disertasi Analisis Perilaku Ekonomi Rumah Tangga Petani Padi Sawah Dan Kopi Pelaku Dan Non Pelaku nating Dalam Kaitannya Dengan Risiko Ekonomi Dai Pagaralam Dan Lahat*, Universitas Sriwijaya, Palembang.

<http://www.pagaralamkota.go.id/>

<http://juliopintogomes.blogspot.com/>

coffeebean0530.wordpress.com