

ANALISIS PENGOLAHAN DAN PEMASARAN KOPI ROBUSTA KHAS SUMATERA SELATAN

Ayu Geby Gisela Syaputri¹⁾, Muhammad Bahrul Ulum²⁾

¹⁾Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Palembang

²⁾Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya Palembang
ayu_geby@um-palembang.ac.id

Abstract

Nowadays, many people, particularly young people, enjoy drinking coffee. Robusta coffee is one of the most popular coffees among the public because of its distinct flavor and fragrance. Robusta coffee is primarily grown in Pagaralam City and Palembang City, South Sumatra Province. CV Daniel is the largest robusta coffee management center in Palembang City, and the coffee it consumes is Semendo. The owner of CV Daniel stated that the coffee filtering process uses old-fashioned equipment that can produce fragrant and savoury coffee, and that the sale of robusta coffee generates a high profit, implying that the robusta coffee business is quite profitable for the community. The purpose of this community service was to increase community knowledge about the robusta coffee management process, to learn about the health benefits of drinking coffee, and help the community understand and implement the coffee business based on the benefits obtained.

Keywords: Coffee, Robusta, Semendo, South Sumatra.

Abstrak

Saat ini banyak masyarakat khususnya kaum pemuda yang hobi mengkonsumsi kopi, kopi robusta merupakan salah satu dari banyak kopi yang paling banyak di konsumsi oleh masyarakat karena memiliki citarasa dan wangi yang khas. Adapun Kopi Robusta paling banyak di produksi di Kota Pagaralam dan Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan. CV Daniel merupakan pusat pengelolaan kopi robusta terbesar di Kota Palembang dan jenis kopi robusta yang dikonsumsi yaitu semendo. Pemilik CV Daniel mengungkapkan bahwa proses penyaringan kopi menggunakan peralatan model zaman dahulu yang dapat memberikan kopi yang wangi dan rasa yang gurih dan penjualan kopi robusta juga memiliki keuntungan yang tinggi sehingga dalam hal ini bisnis kopi robusta cukup menguntungkan bagi masyarakat. Adapun tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini juga diharapkan dapat menambah pengetahuan masyarakat tentang proses pengelolaan kopi robusta, mengetahui manfaat bagi kesehatan dari mengkonsumsi kopi, serta masyarakat dapat mengetahui dan menerapkan bisnis kopi dengan melihat keuntungan yang didapatkan.

Keywords: Kopi, Robusta, Semendo, Sumatera Selatan.

PENDAHULUAN

Kopi Robusta merupakan kopi yang berasal dari Afrika Barat (Tanujaya, 2021) Terdapat banyak kandungan yang terdapat dalam kopi robusta seperti kafein, asam klorogenat, trigonelin, karbohidrat, lemak, asam

amino, asam organik, aroma volatil dan mineral yang dapat memberikan efek pada para penikmat kopi (Farhaty & Muchtaridi, 2020). Beberapa manfaat kopi untuk kesehatan antara lain untuk melawan kanker dan mengurangi risiko terkena diabetes tipe dua (Novriani, 2018). kopi robusta memiliki ciri khas

wangi yang harum dan rasa yang pahit tetapi menyegarkan sehingga dalam hal inilah kopi robusta merupakan salah satu kopi yang paling banyak dinikmati kalangan masyarakat. Minum kopi seolah menjadi tradisi masyarakat Indonesia dan sudah menjadi hobi khususnya bagi anak muda, dengan banyaknya kaum masyarakat yang memiliki hobi minum kopi ditambah lagi dengan manfaat kopi yang baik bagi kesehatan sehingga bisnis kopi dapat dijadikan peluang usaha untuk membuka warung kopi.

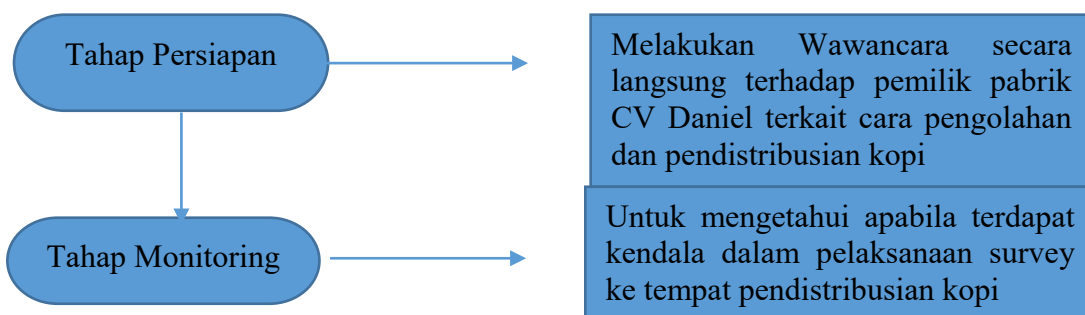
Sumatera Selatan merupakan salah satu penghasil kopi robusta terbesar di Indonesia dan di penjuru dunia (Kusnandar, 2019). Adapun kopi khas Sumatera Selatan paling banyak diproduksi di Kota Pagaralam dan paling banyak di pasarkan di Kota Palembang (Salsabila, 2024). Berdasarkan survey yang dilakukan oleh badan pusat statistik banyaknya penikmat kopi di Sumatera Selatan terdapat di Kota Palembang (Rizaty, 2022) dan hal ini juga sudah dibuktikan dengan hasil survey keliling Kota Palembang bahwa di Kota Palembang terdapat banyak Coffeeshop. Adapun pembuatan Kopi Robusta mempunyai ciri khas yang berbeda dengan kopi lain yaitu dengan penggorengan yang memiliki ciri khas citarasa aromatic penggorengan khas robusta, dan berdasarkan hasil survey keliling juga coffeeshop di Kota Palembang rata – rata memproduksi kopi robusta sebagai menu utama di coffeshop. Jadi dengan

melihat hal ini pemasaran kopi robusta dapat dijadikan lading bisnis yang menguntungkan bagi masyarakat yang ingin membuka usaha coffeshop ditambah lagi kopi robusta di Kota Palembang sudah terdapat banyak pabrik untuk pengolahannya sehingga dengan melihat hal ini kopi robusta mempunyai nilai jual yang tinggi di Kota Palembang dan ditambah lagi kopi robusta memiliki citarasa dan wangi yang khas yang berbeda dengan jenis – jenis kopi lain dan memiliki manfaat bagi kesehatan.

METODE

Metode dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di salah satu pabrik Kopi Robusta di Kota Palembang yang beralamatkan di Jln Silaberanti yaitu di CV Daniel dan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan dan kegiatan ini dilakukan secara bekerjasama dengan para dosen fakultas ekonomi dan bisnis universitas muhammadiyah Palembang yang tergabung dalam tim pengabdian kepada masyarakat.

Beberapa tahapan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, diantaranya adalah:



HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan Pembahasan dari kegiatan pengolahan dan pemasaran kopi ini diharapkan seluruh masyarakat dapat membudidayakan hasil pengolahan kopi baik sebagai ladang bisnis maupun pemenuhan kebutuhan sehari-hari seperti menghilangkan stress, menyembuhkan penyakit, dan sebagai pemenuhan hobi karena cita rasa yang khas dari kopi robusta yang dimiliki yaitu gurih untuk dikonsumsi. Pada kegiatan survey hasil pengolahan dan pendistribusian kopi pemilik CV Daniel sangat antusias menjelaskan hasil pendistribusian kopi yang dimilikinya karena selain proses pengolahannya yang unik pendistribusian kopi yang dimilikinya menghasilkan keuntungan yang memuaskan, adapun dalam satu bulan kopi yang berhasil terjual sebanyak satu ton pemilik CV Daniel mengatakan bahwa jenis kopi robusta yang mereka

hasilkan adalah kopi semendo yang sangat terkenal di Kota Pagaralam Sumatera Selatan dan hasil pendistribusian kopi banyak dibeli atau dikelola di daerah pasar 16 Palembang dan konsumen – konsumen lainnya khususnya mereka yang memiliki usaha coffeshop, dan ada juga mereka yang hanya membeli biji kopi tanpa melalui proses pengolahan kopi dikarenakan mereka ingin mengelola biji kopinya sendiri dengan menggunakan mesin kopi yang mereka punya (konsumen yang mempunyai usaha coffeshop).

Adapun langkah – langkah pengolahan kopi robusta khas semendo di CV Daniel adalah sebagai berikut :

1. Penggorengan



Proses ini merupakan proses yang dilakukan pertama sekali dalam pengolahan kopi, dimana biji kopi yang masih utuh digoreng atau disangrai terlebih dahulu guna menghasilkan kopi yang memiliki wangi dan citarasa yang enak untuk dikonsumsi

2. Penggilingan



Setelah kopi disangrai, kemudian kopi digiling atau dihaluskan agar menghasilkan bubuk kopi halus yang siap dikonsumsi, kemudian setelah

kopi digiling kopi dikemas menggunakan plastik guna untuk dipasarkan.

3. Wawancara terhadap pemilik CV Daniel



Alat - alat pengolahan kopi robusta yang dilakukan oleh CV Daniel menggunakan peralatan yang terkesan kuno tetapi dapat menghasilkan kopi robusta semendo yang berkualitas. Berikut estimasi penjualan kopi robusta semendo selama satu bulan berdasarkan

hasil wawancara terhadap pemilik pabrik CV Daniel :

Jenis Kopi	Penjualan dalam satu bulan	Harga Jual (per kg)	Keuntungan (per kg)	Total Penerimaan	Total Keuntungan
Kopi Robusta Semendo (bubuk kasar)	1.000 kg	Rp 50.000	Rp 20.000	1.000 kg x Rp 50.000 = Rp 50.000.000	1.000kg x Rp 20.000 = Rp 20.000.000
Kopi Robusta Semendo (bubuk halus)	1.000 kg	Rp 60.000	Rp 25.000	1.000 kg x Rp 60.000 = Rp 60.000.000	1.000kg x Rp 25.000 = Rp 25.000.000

Berdasarkan analisa diatas, keuntungan kotor dari penjualan kopi bubuk robusta yang dihasilkan oleh CV Daniel sebesar Rp 20.000.000 – Rp 25.000.000, hal ini menunjukkan bahwa penjualan kopi bubuk di pasaran sangat menguntungkan, apalagi kopi bubuk memiliki khasiat dapat menyembuhkan segala penyakit seperti gula darah, stress, dan penyakit lainnya (Farhaty & Muchtaridi, 2020), selain dapat menghilangkan segala penyakit, penikmat kopi di Indonesia juga tergolong banyak terkhusus pada kaum anak muda sehingga dalam hal ini bisnis pembuatan kopi sangat menguntungkan karena selain menguntungkan dari sisi bisnis menguntungkan juga dari sisi kesehatan dan citarasa yang dimiliki.

KESIMPULAN

1. Kopi Robusta memiliki banyak penikmat khususnya pada kaum pemuda karena memiliki citarasa yang enak dan gurih untuk di konsumsi dan dapat menghilangkan segala penyakit.
2. Kopi Robusta dapat dijadikan lading bisnis karena dapat menghasilkan keuntungan yang tinggi dengan manfaat –

manfaat yang dimiliki oleh kopi robusta. Maka dari ini bisnis kopi robusta perlu dikembangkan di khalayak masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Farhaty, N., & Muchtaridi. (2020). TINJAUAN KIMIA DAN ASPEK FARMAKOLOGI SENYAWA ASAM KLOROGENAT PADA BIJI KOPI: REVIEW. *Universitas Diponegoro*, 14(1), 214.
- Kusnandar, V. B. (2019). *Sumatera Selatan Penghasil Kopi Robusta Terbesar di Indonesia*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/10/20/sumatera-selatan-penghasil-kopi-robusta-terbesar-di-indonesia>
- Novriani. (2018). *5 Manfaat Kopi bagi Kesehatan Tubuh*. <https://dinkes.sumutprov.go.id/artikel/5-manfaat-kopi-bagi-kesehatan-tubuh>
- Rizaty, M. A. (2022). *Sumatera Selatan Sentra Produksi Kopi Terbesar di Indonesia*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/04/04/sumatera-selatan-sentra-produksi-kopi-terbesar-di-indonesia>

- Salsabila, P. S. (2024). *5 Jenis Kopi Robusta asal Sumatera Selatan*.
<https://www.detik.com/sumbagsel/kuliner/d-7127583/5-jenis-kopi-robusta-asal-sumatera-selatan-apa-saja>
- Tanujaya, K. K. (2021). *Perbedaan Kopi Robusta dan Arabika*.
<https://student-activity.binus.ac.id/himfoodtech/2023/03/mengetahui-perbedaan-kopi-di-indonesia-robusta-vs-arabika-2/>