

SEKO ALAS MLEBU GELAS

Pelatihan Bagi Petani Kopi di Tegalsari, Purwosari, Perbukitan Menoreh

Moh Soehadha

UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

*moh.soehadha@uin-suka.ac.id

Abstract - Coffee is a potential commodity in Tegalsari, Menoreh Hills, Kulonprogo. Despite the potential for development, proper "black gold" cultivation activities; such as red picking, post-harvest handling, roasting, marketing and brewing methods have not yet become a culture among coffee farmers. Therefore, empowerment of coffee farmers through training is important. The research method and empowerment strategy were carried out using Participatory Action Research (PAR) procedures. The strategy of empowering coffee farmers was carried out through a process of adaptive, collaborative, and interactive with coffee farmers and enthusiasts as well as the local community of Menoreh. The three strategies are used to find a meeting point between the socio-cultural system of the coffee farming community and the coffee-loving community as stakeholders. The results of the analysis of the living conditions of coffee farmers in Tegalsari showed that the main problem for farmers to develop the coffee business is knowledge and technology. Based on these conditions, training was conducted for coffee farmers with materials; cultivation, post-harvest and brewing. The results of the training showed that the farmers were generally enthusiastic in participating in the training. There was an increase in knowledge based on the pre-test and post-test results. The key to increasing the income of coffee farmers is when they can unite the upstream activities of cultivation and post-harvest with the downstream activities of processing, roasting and brewing or in the expression bringing coffee "seko alas mlebu gelas" (from the field in the forest to the glass).

Keyword: Coffe, Empowering, Menoreh.

Abstrak - Kopi merupakan komoditi potensial di Tegalsari, Perbukitan Menoreh Kulonprogo. Meskipun potensial dikembangkan, aktivitas budidaya "emas hitam" yang benar; seperti petik merah, penanganan paska panen, roasting, pemasaran dan cara penyeduhan belum menjadi kultur di kalangan petani kopi. Oleh karena itu, pemberdayaan petani kopi melalui pelatihan memiliki arti penting. Metode penelitian dan strategi pemberdayaan dilakukan dengan prosedur Participatory Action Research (PAR). Strategi pemberdayaan petani kopi dilakukan melalui proses adaptasi, kolaborasi, dan interaksi dengan para petani dan peminat kopi serta komunitas lokal menoreh. Ketiga strategi tersebut digunakan untuk menemukan titik temu antara sistem sosial budaya masyarakat lingkungan petani kopi dengan masyarakat pecinta kopi sebagai stakeholder. Hasil analisis tentang kondisi kehidupan petani kopi di Tegalsari menunjukkan bahwa masalah utama bagi petani untuk mengembangkan bisnis kopi adalah pengetahuan dan teknologi. Berdasarkan kondisi tersebut, dilakukan pelatihan bagi petani kopi dengan materi; budidaya, pasca-panen dan seduh. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa para petani umumnya antusias dalam mengikuti pelatihan. Terjadi peningkatan pengetahuan berdasarkan hasil pretes dan postes. Kunci dari peningkatan pendapatan petani kopi adalah ketika bisa menyatukan aktivitas hulu yaitu budidaya dan paska panen dengan aktivitas hilir berupa pengolahan, roasting dan penyeduhan atau dalam ungkapan menghadirkan kopi "seko alas mlebu gelas" (dari ladang di hutan sampai ke gelas).

Kata kunci: Kopi, Menoreh, Pemberdayaan.



A. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal oleh komunitas bisnis di dunia sebagai penghasil kopi dengan kualitas yang istimewa (Weinberg & Bealer, 2002; Grinshpun, 2014; Linburg, 2013). Kopi atau sering disebut “emas hitam” menjadi salah satu komoditi unggulan bagi masyarakat di Indonesia, termasuk petani di Perbukitan Menoreh Kulonprogo. Kondisi perbukitan menoreh yang berada di ketinggian 900-1000 meter di atas permukaan laut (BPS Kulonprogo, 2020), menyebabkan kopi robusta dapat tumbuh subur di wilayah ini. Salah satu fakta tentang perkembangan komoditi kopi di perbukitan menoreh antara lain dapat diamati dari kehidupan petani di Dusun Tegalsari, Desa Purwosari, Kecamatan Girimulyo, Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Kini sebagian petani telah menjadikan kopi sebagai bagian dari tumpuan sumber penghidupan atau mata pencaharian mereka.

Perkembangan signifikan komoditi kopi baru terjadi dalam sepuluh tahun terakhir, meskipun kopi telah dikenal oleh masyarakat petani di perbukitan menoreh sejak masa penjajahan Belanda (Damis, 2018; Amri, dkk., 2020). Muncul beberapa petani usia muda yang giat membudidayakan kopi, setelah mereka termotivasi oleh *trend* di perkotaan tentang perkembangan kafe maupun kedai dan warung kopi (Rosa, 2016). Bahkan kini perkembangan kafe dan warung kopi telah merambah ke wilayah-wilayah pedesaan dan pinggiran.

Nongkrong di kafe atau kedai kopi menjadi gaya hidup di kalangan anak muda, sehingga bertani kopi juga dianggap sebagai sumber mata pencaharian yang dipandang punya gengsi. Pada akhirnya trend kopi sebagai sumber matapencaharian telah mengangkat profesi petani sebagai matapencaharian yang tidak lagi dianggap rendah dan kurang memberi harapan. Dari kopi, profesi bertani tidak lagi dipandang remeh.

Bentang alam yang bernuansa perbukitan, udara yang sejuk, dan pemandangan alam yang indah di perbukitan menoreh meningkatkan kegiatan pariwisata di wilayah tersebut. Kini kopi menjadi bagian utama dari pesona wisata Menoreh. Sehingga semakin marak wisata kuliner yang menjadikan kopi sebagai ikon dan daya tarik wisatawan. Kondisi itu menyebabkan semakin banyaknya masyarakat di wilayah tersebut untuk mengembangkan kopi sebagai sumber pendapatan.

Hasil penelitian sebelumnya yang telah dilakukan (Solikatun, dkk., 2015; Soehadha, 2021), menunjukkan bahwa motivasi mengembangkan kopi sebagai matapencaharian di kalangan pemuda pedesaan juga tidak terlepas dari perkembangan baru dalam penanganan pascapanen di kalangan petani. Sebagian petani sudah tidak lagi memanen kopi mereka secara bersamaan dalam satu tandun kopi, sebagaimana mereka lakukan sebelumnya. Mereka juga tidak langsung menjualnya kepada tengkulak atau membawanya ke pasar. Sebagian petani sudah mulai melakukan “petik merah”, yaitu hanya memanen kopi yang sudah matang.

Tidak hanya petik merah, lebih dari itu petani pioner telah mampu melakukan pengolahan *pasca* panen, seperti sortir, menjemur, mengolah biji kopi, dan juga melakukan *roasting* dan penyeduhan dengan benar. Apa yang telah dilakukan petani pioner tersebut menyebabkan rantai pemasaran kopi dapat dipotong secara signifikan, bahkan kini petani bisa langsung menjual kopi

dalam bentuk bubuk kopi siap seduh. Alhasil pendapatan petani telah meningkat, karena nilai jual kopi siap seduh lebih tinggi jika dibandingkan dengan biji kopi yang baru dipetik.

Meningkatnya pendapatan petani juga disebabkan oleh ethos dagang sebagian petani yang mulai tumbuh. Mereka tidak lagi menjual kopi kepada tengkulak dan pedagang di pasar, namun melakukan penjualan langsung kepada konsumen dalam bentuk kopi siap seduh. Dalam pengalaman mereka, kini semakin banyak peminum kopi, sehingga dengan menjual langsung kopi kepada konsumen secara langsung dan ke kafe-kafe dalam bentuk kopi siap seduh lebih menguntungkan.

Apa yang telah dilakukan oleh para petani pioner di perbukitan menoreh belum menjadi kultur di kalangan petani kopi secara umum. Masih terdapat beberapa petani yang belum melakukan petik merah, aktivitas paska panen, dan memanfaatkan *roasting* untuk meningkatkan kualitas kopi dan trampil menyeduh untuk meningkatkan pendapatan. Pada sisi yang lain tumbuh motivasi di kalangan generasi muda untuk turut menekuni usaha kopi, namun mereka juga belum mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam membudidayakan tanaman kopi, pengolahan paska panen, *roasting*, dan cara menyeduh kopi.

Berdasarkan kondisi tersebut, maka perlu dilaksanakan program pelatihan sebagai bentuk pendampingan berupa pembelajaran masyarakat, yaitu suatu kegiatan yang ditujukan untuk belajar bersama masyarakat atau menguatkan kemampuan, potensi dan aset masyarakat, termasuk melalui pelatihan. Dengan diadakannya pelatihan tersebut diharapkan petani dan peminat usaha perkopian mendapatkan pengetahuan tentang: (1) Cara Budidaya Kopi, (3) Penanganan Paska Panen, (4) Pengolahan Kopi, (5) *Roasting*, dan (6) Penyeduhan.

B. METODE

Kegiatan Pelatihan Petani Kopi ini dilaksanakan pada tanggal 17-18 September 2022. Sebelum pelatihan, dilaksanakan penelitian pendahuluan dengan menggunakan prosedur Riset Aksi Partisipatoris (PAR) atau *Participatory Action Research* (RAP); bahwa kebutuhan pelatihan dimulai dengan penelitian untuk merumuskan program pelatihan yang tepat. Melalui metode PAR, strategi pemberdayaan petani kopi dilakukan melalui proses adaptasi (*adaptive*), kolaborasi (*collaborative*), dan interaksi (*interactive*) dengan para petani dan peminat perkopian serta komunitas lokal di Perbukitan Menoreh (FAO Forestry Paper, 2012 via <http://bebasbanjir 2025>). Ketiga strategi tersebut digunakan untuk menemukan titik temu antara sistem sosial budaya masyarakat lingkungan petani kopi di Tegalsari dengan masyarakat pecinta kopi sebagai *stakeholder*.

Kegiatan PAR ini mengikuti model eksplanatif, yaitu riset aksi yang dilakukan untuk memfasilitasi petani kopi dengan pecinta kopi (*stakeholder*) untuk berpartisipasi dalam menganalisis kebutuhan, permasalahan, dan solusinya dalam meningkatkan pendapatan petani kopi. Kegiatan pengumpulan data lapangan dilakukan dengan teknik transek dan pemetaan, berbagi cerita (*sharing*) dan bermain peran (*role play*), diskusi terfokus (FGD) dan pengambilan video untuk mengumpulkan data dokumentasi.

Setelah dikumpulkan data melalui prosedur tersebut, dilakukan analisis data untuk merumuskan model pelatihan yang tepat. Analisis data juga menghasilkan materi pelatihan, kriteria peserta pelatihan dan juga instruktur pelatihan. Dirumuskan pula perangkat *Pre-test* dan *Post-test* untuk mengukur keberhasilan pelatihan yang dilakukan.

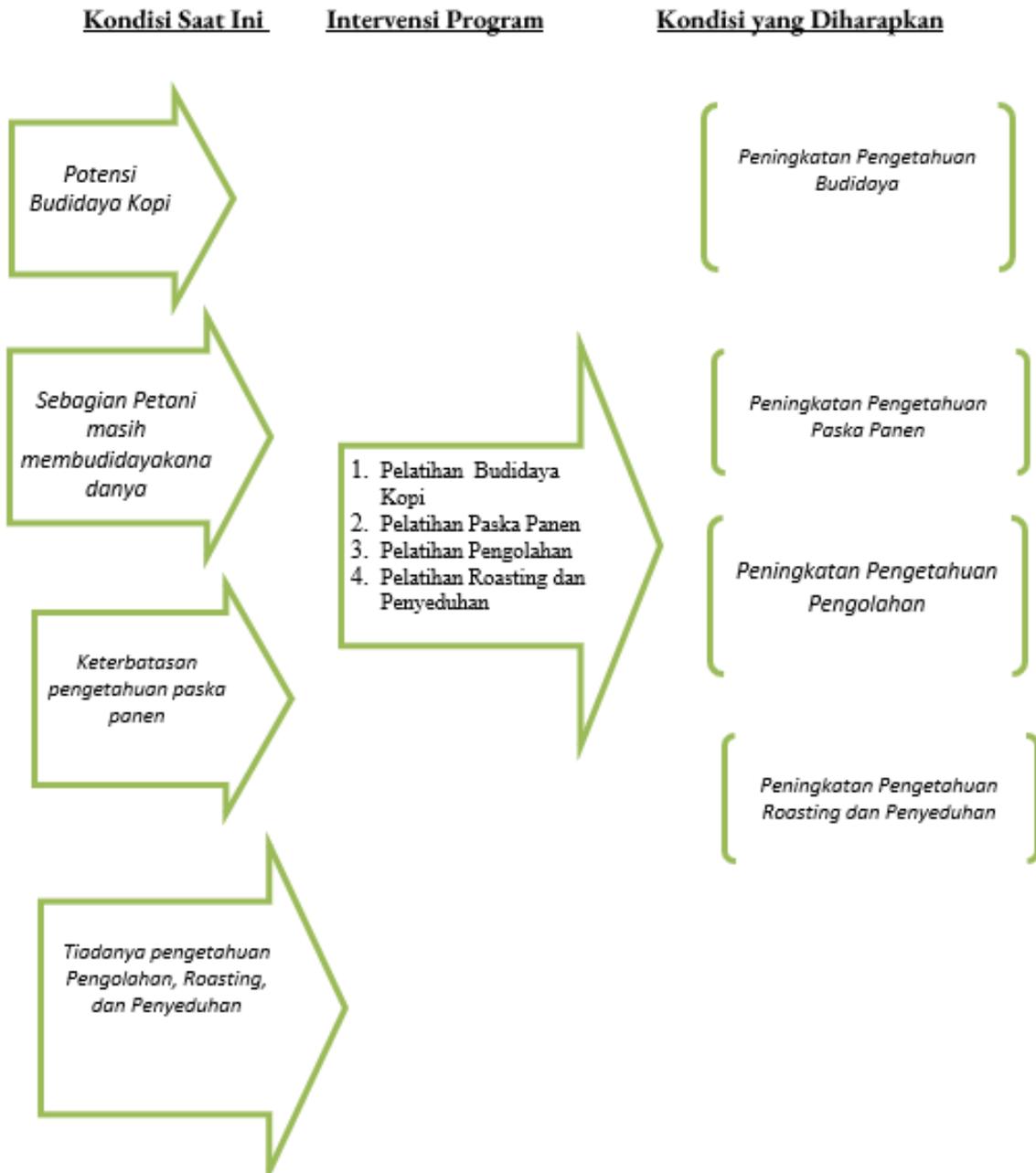
Untuk mensosialisasikan hasil pelatihan kepada masyarakat luas sekaligus sebagai media untuk mensosialisasikan cara membudidayakan kopi dan kegiatan paska panen, maka dilakukan pembuatan video. Video tersebut kemudian diunggah ke media sosial Youtube dan didaftarkan Hak Kekayaan Intelektual (HKI) melalui Kantor Kementerian Hukum dan HAM Daerah Istimewa Yogyakarta.

Kegiatan pelatihan kopi untuk meningkatkan kesejahteraan petani difasilitasi oleh Tim Peneliti Pemberdayaan Komunitas/ Community Based Research (CBR) LPPM UIN Sunan Kalijaga, dilaksanakan dengan melibatkan beberapa pihak, antara lain; (1) Petani Kopi Pioner, Pengusaha Kopi, dan Tokoh Kelompok Tani Unit usaha Kopi di Dukuh Tegalsari, (2) Pemerintah Desa Purwosari dalam hal ini Kepala Dukuh Padukuhan Tegalsari sebagai pemangku wilayah, (3) Petani Kopi, (4) Kalangan Generasi Muda Peminat Usaha Perkopian, (5) Unsur Dinas Pertanian Kabupaten Kulonprogo

Pelatihan untuk meningkatkan nilai jual kopi di kalangan petani perbukitan menoreh dimaksudkan untuk mendorong perubahan sosial (*Social Change*). Program pelatihan bertumpu pada nilai-nilai keadilan yang memandang masyarakat sebagai komunitas yang memiliki kendali atas sumber daya dan memahami masalah yang mereka hadapi sendiri. Oleh karena itu, para instruktur pelatihan merupakan para petani pioner yang berasal dari wilayah itu sendiri, demikian halnya dengan peserta sebagian besar adalah para petani di wilayah itu.

Setelah melakukan analisis data hasil penelitian melalui wawancara, pengamatan, dokumentasi, dan pengambilan gambar untuk pembuatan video, maka dilaksanakan pelatihan perkopian pada hari Sabtu tanggal 17-18 September 2022 bertempat di halaman rumah Pak Bambang, Padukuhan Tegalsari, Desa Purwosari. Pemilihan lokasi pelatihan mempertimbangkan aspek peralatan dalam budidaya, peralatan teknologi paska panen hingga penyeduhan yang tersedia di tempat tersebut. Rumah Pak Bambang juga merupakan Sekertariat Unit Pengolahan Hasil Kopi dari kelompok tani Desa Purwosari.

Di samping pertimbangan tersebut, di lokasi pelatihan juga dengan mudah dapat dipraktekkan cara budidaya, karena dekat dekan ladang kopi dan tersedia benih kopi siap tanam. Disediakan pula angkringan kopi lengkap dengan peralatan seduh, sehingga narasumber dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam menyeduh kopi. Peserta juga dapat mempraktikkan secara mandiri dengan dibimbing para narasumber dalam proses paska panen sampai penyeduhan. Adapun alur pikir kegiatan pemberdayaan petani kopi melalui pelatihan tersebut dapat digambarkan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Alur Pikir Pelatihan

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Purwosari merupakan desa di Kecamatan Girimulyo Kabupaten Kulonprogo yang terdiri dari 13 Padukuhan salah satunya adalah padukuhan Tegalsari. Luas wilayah Desa Purwosari yakni 39,65 Km dengan jumlah penduduk sebanyak 5.426 jiwa dengan mayoritas penduduknya berprofesi sebagai petani. Pola budidaya tanaman pertanian dilakukan dengan metode tumpang sari (BPS Kabupaten Kulonprogo, 2020).

Umumnya masyarakat petani di Tegalsari membudidayakan tanaman kopi dengan metode tumpangsari. Petani menanam kopi secara bersamaan dalam satu lahan peladangan dengan tanaman cengkih, cokelat, buahan, dan tanaman keras. Jenis tanaman kopi yang dibudidayakan adalah kopi

robusta. Meskipun juga ditemukan jenis kopi liberika, namun umumnya petani menggunakan tanaman kopi jenis liberika hanya untuk sistem budidaya dengan cara menyambung (stek).

Meskipun budidaya kopi telah berkembang sejak zaman kolonial, namun hingga kini petani belum menjadikan tanaman kopi sebagai sumber pendapatan utama. Ada secercah asa kini tentang perkembangan komoditi kopi di Desa Purwosari, karena telah terjadi peningkatan luas lahan mulai tahun 2013, yaitu sekitar 70 hektare tanaman kopi, dan kini terus mengalami peningkatan hampir mencapai seratus hektar.

Secara umum cara budidaya kopi di Padukuhan Tegalsari sampai saat ini masih menggunakan cara lama seperti yang dilakukan oleh para petani terdahulu. Sebagian petani belum melakukan budidaya kopi yang benar, mereka membiarkan tanaman kopi menjulang tinggi (*songgo langit*). Di samping itu, sebagian petani juga belum menjadikan kopi sebagai tanaman utama dalam pemanfaatan ladang mereka. Kondisi itu juga digambarkan dari keberadaan beragam kelompok tani di Padukuhan Tegalsari, namun tidak semua kelompok tani bergerak dibidang perkopian.

Peran kelompok tani sendiri sangat penting karena tidak hanya memayungi anggota kelompok saja, melainkan masyarakat secara umum. Kelompok tani menjadi penghubung antara petani dengan pemerintah dalam mendorong kesejahteraan petani. Karena fasilitasi dari dinas pertanian tersebut disalurkan melalui kelompok tani kepada para petani. Dalam bidang perkopian, adanya UPH (Unit Pengolahan Hasil) Kopi sebagai bagian dari kelompok tani telah memberikan pengaruh yang besar dalam pembudidayaan kopi, terutama melalui kegiatan paska panen.

Selain melalui kelompok tani, tumbuhnya etos petani untuk mengembangkan kopi sebagai sumber pendapatan masyarakat, juga didukung oleh keberhasilan para petani pioner yang terus melakukan inovasi dalam pembudidayaan kopi. Salah satu pioner dan perintis budidaya kopi yang baik adalah Pak Bambang. Pembaruan dalam budidaya kopi dipelopori oleh Pak Bambang. Tujuannya memudahkan perawatan, peningkatan kualitas dan peningkatan hasil panen agar bisa mendapatkan hasil maksimal.

Pada tahun 2013 Pak Bambang sudah melakukan penanganan kopi dari hulu hingga hilir, dari budidaya sampai siap seduh. Apa yang dilakukan Pak Bambang tersebut diketahui dan mendapat perhatian khusus oleh Dinas Pertanian setempat. Gayung bersambut, apa yang dirintis Pak Bambang dan para petani pioner kemudian mendapat dukungan. Peran Dinas Pertanian di Tegalsari sangat penting, karena berbagai program dan fasilitas alat-alat pertanian ditawarkan. Pada saat itu para pegawai Dinas Pertanian datang ke tempat Pak Bambang dan disuguhi kopi seduhannya. Karena ketertarikan dengan rasa kopi yang seduhan Pak Bambang, akhirnya ditawarkan program Unit Pengolahan Hasil (UPH) kopi untuk kelompok tani. Program UPH kopi itu memberi fasilitas berupa sarana dan prasarana guna pengolahan kopi yang berkualitas.

Kemudian di tahun 2019 kelompok tani yang dipimpin oleh Pak Bambang mendapatkan bantuan mesin pasca panen, antara lain *pulper*, *buller*, mesin *roasting* dan *grinder*. Sehingga hal ini bisa meningkatkan nilai ekonomi sekaligus kemandirian bagi petani kopi di Tegalsari. Pak Bambang memiliki slogan dalam menjalankan bisnisnya yakni *seko ngalas tekan gelas* yang berarti dari ladang

sampai gelas yang diartikan bahwa kopi yang dipetik dari ladang bisa dinikmati sendiri sampai ke proses penyeduhan.

Namun demikian masih terdapat beberapa permasalahan dalam peningkatan budidaya kopi. Pertama, bahwa belum semua petani sadar dan memiliki pengetahuan yang baik tentang budidaya kopi, kegiatan paska panen, hingga pemasaran kopi siap seduh. Masyarakat petani padukuhan Tegalsari juga belum mendapat sertifikasi bibit kopi. Sejauh ini Pak Bambang merasa kesulitan untuk mendapatkan sertifikasi tersebut. Tabel berikut menggambarkan perkembangan budidaya kopi dan permasalahannya yang masih ada.

Tabel 1. Hubungan Tipe Kepribadian

Budidaya	Paska Panen	<i>Roasting</i>	Penyeduhan
Sebagian masih dibiarkan tumbuh menjulang (Songgo langit)	Tidak tertangani, petik langsung jual ke pasar atau peangang	Tidak menguasai teknologi <i>roasting</i>	
Petik merah belum menjadi kultur	Sebagian petani hanya mensortir seadanya	Mesin <i>roasting</i> hanya dimiliki UPH, tidak petani yang memiliki secara pribadi	
Mulai tahun 2013, muncul Petani Pionir yang meremajakan tanaman kopi, dan merawatnya secara rutin.	Sebagian besar langsung dijual di pasar dalam bentuk biji kopi tanpa proses paska panen	Hanya petani pionir menguasai teknologi <i>roasting</i>	Hanya petani pionir menguasai ketrampilan seduh

Sumber: data primer, 2022

Materi Pelatihan

Materi pertama diberikan oleh Tegar Cahya Putra owner Kopi Tumpangsari Menoreh. Ia menguraikan tentang sejarah dan perkembangan bisnis kopi di Menoreh serta materi umum tentang pengolahan kopi. Menurutnya perkembangan perkopian di Tegalsari diawali oleh bertemunya para pemuda yang berniat untuk membangun kesejahteraan masyarakat dengan mengembangkan bisnis kopi. Mereka melihat ada potensi besar di Menoreh, jika masyarakat Tegalsari dapat mengembangkan kopi.

Dengan mengembangkan bisnis kopi dari hulu hingga hilir, ada beberapa hal yang harus dicari penyelesaian, mengingat beberapa permasalahan berikut:

1. Rendahnya nilai jual kopi lokal di pasaran,
2. Produktivitas kebun masih belum maksimal
3. Konservasi lingkungan

4. Tergerusnya budaya lokal, akibat semakin hilangnya potensi lokal menoreh
5. Pentingnya pemberdayaan masyarakat yang dimulai dari potensi kopi lokal

Menurut Tegar, bisnis perkopian menoreh sangat potensial, karena beberapa hal:

1. Indonesia merupakan salah satu produsen kopi terbesar ke empat di dunia
2. Salah satu minuman favorit yang paling banyak di konsumsi
3. Kabupaten Kulon Progo dan Sleman merupakan dua daerah penghasil kopi di DIY
4. Menjamurnya *coffe shop* dan minum kopi sudah menjadi budaya masyarakat

Adapun materi mengenai proses pengolahan kopi meliputi:

a. Pemetikan

Ciri-ciri buah kopi yang telah matang bisa dilihat dari warna kulitnya. Buah kopi yang paling baik untuk dipanen adalah yang telah matang penuh, berwarna merah. Namun karena berbagai alasan, para petani sering memanen buah yang masih berwarna kuning bahkan hijau. Pemetikan selektif. Pemetikan dilakukan hanya pada buah yang telah berwarna merah penuh atau telah matang sempurna. Sisanya dibiarkan untuk pemetikan selanjutnya.

b. Sortasi

Pada tahap ini, buah kopi disortir berdasarkan kualitasnya. Pisahkan buah kopi dari kotoran, buah yang cacat dan buah berpenyakit. Kemudian pilah buah yang merah dan mulus (buah superior) dari buah yang masih kuning atau hijau (buah inferior). Pemisahan ini nantinya akan menentukan grade kualitas mutu kopi. Buah kopi yang telah disortasi harus segera diolah jangan disimpan terlalu lama. Penundaan pengolahan bisa memicu reaksi kimia yang akan menurunkan mutu kopi.

c. Paska panen

Salah satu ritual proses yang harus diperhatikan adalah proses pasca panen. Yang mana tahapan ini memiliki peran penting dalam menentukan citra rasa kopi. Ada beberapa teknik dalam proses pasca panen ini, Proses Basah (*Full Washed*), Giling Basah (*Semi Washed/Wet Hulled*), Proses Kering (*Natural/Dry Process*) dan *Pulped Natural* atau *Honey*.

Proses pengolahan honey process ini adalah kulit dari *coffee cherry* dikupas terlebih dahulu, lalu dikeringkan dengan bagian pada lapisan *mucilage* yang masih menyelimuti biji kopi tersebut. Pada saat proses pengeringan, lapisan mucilage masih menyerap kelembapan dari udara sehingga membuatnya jadi semakin lengket dan mirip seperti tekstur madu.

Proses natural ini juga dikenal dengan *dry process*. Proses ini termasuk teknik paling tua yang ada dalam sejarah proses pengolahan kopi. Setelah dipanen, ceri kopi akan diletakkan di atas permukaan alas-alas plastik dan dijemur di bawah sinar matahari. Beberapa produsen kopi kadang menjemurnya di teras bata atau di meja-meja pengering khusus yang memiliki *airflow* (pengalir udara) di bagian bawah. Ketika dijemur di bawah matahari, biji-biji kopi ini harus dibolak-balik secara berkala agar biji kopi mengering secara merata, dan untuk menghindari jamur/pembusukan.

Wash process atau yang juga dikenal dengan sebutan *wet process*. Umumnya, proses ini bertujuan untuk menghilangkan semua kulit-kulit daging yang melekat pada biji kopi sebelum dikeringkan. Selanjutnya kulit luar dan kulit daging ceri kopi akan dibuang dengan menggunakan mesin khusus yang disebut *depulper* (pengupas). Biji kopi yang sudah terlepas dari kulitnya ini kemudian dibersihkan lagi dengan memasukkannya ke dalam bejana khusus berisi air agar sisa-sisa kulit yang masih melekat bisa luruh sepenuhnya akibat proses fermentasi.

Durasi atau lamanya kopi difermentasi ini berbeda-beda pada setiap produsen. Namun umumnya berkisar antara 24-36 jam tergantung temperatur, ketebalan *layer* getah pada ceri kopi, dan konsentrasi enzimnya. Jika suhu di sekitarnya semakin hangat, maka prosesnya akan semakin cepat pula.

d. Pengupasan Kulit tanduk (*hulling*)

Biasanya digunakan mesin *huller* kopi adalah mesin yang digunakan untuk mengupas biji kopi yang dikeringkan sebelumnya sekaligus memisahkan antara biji kopi bersih dengan kulit tanduknya. Beberapa daerah petani kopi masih menggunakan cara konvensional untuk menumbuk dengan lumpang atau lesung yang terbuat dari kayu atau batu.

Dengan metode konvensional, anda tentu memerlukan energy yang luar biasa untuk mengupas beberapa kilogram saja. Hal ini menyebabkan mengeluarkan banyak tenaga dan waktu dalam proses pengupasang. Selain itu resiko yang akan dihadapi adalah kopi akan pecah lebih besar. Untuk mengurangi resiko dalam proses pengolahan, ada baiknya anda menggunakan mesin huller untuk kopi. Mari simak apa saja kelebihan mesin tersebut.

e. Sortasi Kedua

Proses sortasi dilakukan untuk memisahkan ukuran fisik biji kopi dan benda asing, seperti serpihan daun, kayu atau kulit kopi yang terbawa saat biji kopi dikeringkan. Proses sortasi fisik biji kopi yang telah kering dapat dilakukan dengan dua cara yaitu dengan cara sortasi manual dan sortasi mekanis.

Materi kedua tentang budidaya tanaman kopi disampaikan oleh Pak Bambang. Disampaikan oleh pak Bambang bahwa rasa kopi dipengaruhi oleh budidaya. Iklim, suhu, ketinggian mempengaruhi. Dari pengalaman ketika *hulling* dan *roasting*, penggunaan lahan campursari juga mempengaruhi. Misalnya kopi yang ditanam di dekat tanaman kapulogo akan menjadi rasanya seperti kapulogo ikut masuk, yang ditanam dekat cabe ada aroma rasa cabe juga nyangkut. Maka sebenarnya menanam kopi yang bagus nanti hasilnya, ditanam dalam lahan sendiri. Dalam pengalaman bertanam kopi menoreh, sebaiknya tumbuhan kopi yang lama tidak serta merta dirombak semua. Namun dapat dilakukan sambungan atau stek, sehingga menghasilkan petumbuhan yang baru dan buah kopi yang baru.

“Tahun 2000 dulu kami juga masih songgolangit. Tempat saya di dekat gua kiskenda. Akhirnya saya potong terus saya sambung. Tahun 2010 malah kena erupsi merapi. Akhirnya saya potong lagi yg besar-besar, maka saya sambung lagi. Dan sekarang lebih mudah cara manen. Saya sarankan yang sehat didambung, yg tidak baik diganti saja.”

Pembersihan gulma kalau diburuhkan mahal, bagaimana pembersihan gulma yg efektif. Jarak idealnya 2,5 – 3 m lebih baik, untuk hamparan. Lebih baik pembersihan gulma dengan cara dibikin lorak-lorak.. setiap pohon dikasih lubang. Gulma yang sudah dicabut dimasukkan ke dalam lorak (lubang-lubang). Sebaiknya setiap tahun lubang diganti posisi. Misalnya tahun pertama di sebelah kanan tanaman kopi, tahun berikutnya di kiri..begitu seterusnya. Cara memotong cabang atau pang maling atau pang cacing bisa dipraktekkan.

Materi selanjutnya tentang penyeduhan disampaikan oleh Pak Bejo (Dwi Widiatmojo). Pak Bejo memperkenalkan diri sebagai pengelola Kedai Pekarangan, Sangkep Purworejo. Pak Bejo memulai menyampaikan materi dengan beberapa pertanyaan:

“Menurut ibu bapak, apa kopi yg paling enak? Apa kopi yang jenengan minum? Apakah anda pernah minum kopi dari tanaman yang anda rawat sendiri? Apakah terfikir anda untuk minum kopi dari hasil tanaman anda sendiri? Dulu dilatih teh hijau katanya mahal, tapi apakah masyarakat sekitar kita peminum teh hijau? Inilah hal yang tidak pernah difikirkan. Kenapa kita tidak trampil mengolah hasil panen yang memang itu produk kita? “Jadi pelatihan ini adalah untuk mengetahui sesuatu yang kita memang memiliki. Sekarang saya disuruh bicara *Roasting*. Dulu *roasting* hanya pakai wajan, goreng sangrai.”

Roasting adalah cara penentuan rasa dan selera kopi. Dalam proses *roasting* dilakukan pengeringan atau pengembangan biji kopi, melakukan pengurangan berat biji kopi dan memberi aroma pada kopi. Ketika dilakukan pengeringan atau dimasak, maka biji kopi akan mengalami perubahan karakter, semakin lama dimasak perubahan karakter kopi akan semakin besar. Dulu *roasting* dilakukan secara manual dengan digongso atau digoreng. Kini teknologi *roasting* dilakukan dengan mesin, namun tetap dalam kendali manusia.

Proses *roasting* meliputi: suhu pemanggangan, lama waktu pemanggangan, teknik *roasting*, kelembapan, jumlah biji kopi yang dipanggang, hingga waktu pendinginannya. Tingkat kematangan *roasting* kopi dibagi menjadi 3 tingkat, yaitu: tingkat *light*, biji kopi masih berwarna cerah. Karakteristik biji kopi dengan tingkat *roasting light* adalah lebih manis. biji kopi *roasting medium* berwarna lebih gelap dengan cita rasa asam dan manis yang seimbang. Sedangkan biji kopi hasil *roasting dark* berwarna paling gelap dengan cita rasa yang lebih kuat, pahit, dan ada sentuhan rasa coklat. Fungsi *roasting* kopi adalah untuk menghasilkan dan memunculkan cita rasa asli dari masing-masing biji kopi dengan tingkat pemanggangan yang tepat.

Ketika melakukan *roasting*, biji kopi mengalami perubahan warna; yaitu dari hijau menjadi kuning, terus coklat muda, dan coklat tua kehitam-hitaman. Perubahan warna diikuti dengan

prubahan aroma. Semuanya tergantung dengan rencana *roasting* yang dilakukan, menghendaki aroma yang seperti apa. Sebelum *roasting* juga harus dicek kondisi biji kopi yang akan di-*roasting*, seperti kepadatan dan kadar air dalam biji kopi tersebut.

Secara umum cara melakukan *roasting* ada dua; yaitu panggang cepat (*fast roast*) dan panggang lamban (*slow roast*), tergantung hasil dari rencana yang diinginkan. Perbedaan keduanya panggang cepat dan panggang lamban adalah waktu dan suhu yang diinginkan. Panggang cepat tentu waktu lebih singkat dan suhu lebih tinggi. Adapun panggang lamban, dengan waktu yang lama dan suhu yang rendah. Masing-masing hasilnya akan menentukan aroma dan rasa yang berbeda. Hasil pemanggangan kopi dapat dibedakan secara garis besar menjadi tiga, yaitu: *light roast*, *medium roast*, dan *dark roast*, penjelasannya sebagai berikut;

1. Pemanggangan ringan atau terang (*Light Roast*)

Pada proses ini pemanggangan hanya dilakukan beberapa menit, sehingga aroma kopi tidak begitu kuat. Tingkat pemanggangan dalam proses ini paling cepat dan menghasilkan warna kopi yang kuning atau coklat terang. Proses ini memerlukan suhu 180-205 derajat Celsius. Pada tahap ini minyak belum muncul, karena biji belum teralalu kering. Pada akhir proses di suhu 205, biji kopi akan mengalami keretakan yang pertama, dan proses *roasting* dihentikan. Pada tahap ini kopi akan beraroma seperti jeruk, polos dan seperti mentega. Rasa kopi pada proses *roasting* ini disukai oleh mereka yang menginginkan rasa kopi dengan kadar asam dan kafein yang tinggi.

2. Pemanggangan medium (*Medium Roast*)

Pemanggangan medium dilakukan dengan menggunakan suhu antara 210-220 derajat Celsius. Pada jenis pemanggangan medium akan dialami keretakan biji kopi yang pertama, namun proses pemanggangan terus dilakukan dan selesai sebelum terjadi keretakan yang ke dua. Biji kopi mengandung kadar kafein dan asam yang lebih rendah, terjadi kepekatan yang lebih dibanding pada *light roast*. Aroma kopi yang menyengat mulai tercium, rasa yang lebih manis seperti mengandung gula. *Medium roast* umumnya lebih disukai penikmat kopi, karena warna dan selera yang sedang sedang saja.

3. Pemanggangan gelap (*Dark Roast*)

Pemanggangan gelap dilakukan dengan menggunakan suhu 240 derajat Celsius. Pemanggangan gelap akan mengalami keretakan hingga kedua kalinya. Biji kopi akan mengalami warna yang gelap atau hitam karena gosong, berminyak yang terlihat di permukaan biji kopi. Aromanya gosong atau pahit berasap. Pemanggangan jenis ini disukai oleh mereka yang senang kekentalan dan rasa kopi yang tebal.

f. Penyeduhan Kopi

Menurut Pak Bejo, penyeduhan kopi yang benar juga akan menghasilkan rasa kopi yang maksimal. Penyeduhan kopi minimalis tentu cukup dengan menuangkan serbuk kopi ke dalam cangkir atau gelas, lalu diseduh dengan air panas. Namun sebenarnya membuat kopi tidak semua

harus diseduh, karena beberapa selera atau jenis penyeduhan dilakukan dengan merebus. Kopi aceh misalnya, direbus bukan diseduh. Pada saat ini orang lebih mudah melakukan penyeduhan karena berbagai alat seduh sudah tersedia banyak di toko atau pasar. Terdapat banyak cara untuk menyeduh kopi dengan peralatannya yang khas, anatara lain; kopi tetes (*drip coffe*), french press, percolator, turkish coffe, vacuum, espresso, vietnam drip, presso, mokapot, single serve coffe machine, clever dripper, dan sebagainya.

Banyak orang yang juga kemudian melakukan percobaan cara menyeduh kopi dengan aneh-aneh atau unik. Misalnya adanya yang menyeduh kopi dengan menuangkan air panas dulu, setelah itu dituangkan serbuk kopi, dan diketuk-ketuk cangkirnya sampai serbuk kopi tenggelam. Jadi sebenarnya bisa saja semua orang berkreasi melakukan cara penyeduhan, dan tentunya akan menghasilkan rasa, selera, dan aroma seduhan yang bermacam-macam. Setelah mengisi materi dan tanya jawab, Pak Bejo kemudian mempraktekkan beberapa cara menyeduh kopi di depan para peserta pelatihan. Peserta sangat antusias dalam mengikuti materi ini. Parktek penyeduhan juga disertai dengan tanya jawab secara langsung pada saat praktek proses penyeduhan.

Analisis Hasil Pelatihan

Untuk mengukur keberhasilan pelatihan penguasaan pengetahuan dan teknologi paska panen kopi yang dilaksanakan di Padukuhan Tegalsari sebagaimana telah diuraikan di atas dilakukan dengan menggunakan perangkat *pre-test* dan *post-test*. Penggunaan perangkat pengukuran keberhasilan tersebut dilakukan sesuai dengan tujuan berupa output yang ingin dicapai; yaitu peningkatan pengetahuan dan ketrampilan.

Untuk mendukung tujuan tersebut; maka materi pelatihan tidak hanya disampaikan secara lisan namun juga disertai praktek. Peserta sebelum mengikuti pelatihan diberikan soal *pre-test* secara tertulis untuk mendapat gambaran tentang pengetahuan awal sebelum pelatihan. Setelah pelatihan selesai, peserta diberikan lagi soal *post-test* secara tertulis, yang mana isi soalnya sama dengan soal *pre-test*. Soal *pre-test* dan *post-test* meliputi tiga aspek pengetahuan dan ketrampilan, yaitu budidaya, paska panen, dan seduh.

a. Hasil *Pre-test* dan *Postes*

Dalam tabel berikut ditampilkan tentang hasil dari *pre-test* dan *post-test* yang diberikan kepada 20 (dua puluh) orang peserta pelatihan berdasarkan tiga aspek materi pelatihan tersebut. Dari ketiga aspek pengetahuan tersebut, semua peserta mengalami peningkatan pengetahuan. Nilai peningkatan tersebut berkisar antara 1 sampai 9, sebagaimana dapat dilihat di tabel 2. Hal itu menunjukkan bahwa terdapat output yang berhasil didapatkan dari tujuan penelitian ini. Artinya apa yang diharapkan dari pelatihan ini telah tercapai.

Tabel 2. Hasil Postes berdasarkan Semua Materi Pelatihan

No.	Nama Peserta	Seduh		
		<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>	Nilai Peningkatan
1	Pariyah	14	17	3
2	Aldi Hermawan	11	20	9
3	Joan Mario Christian	10	16	6
4	Sukijo	14	16	2
5	Sulis	12	14	2
6	Ratimin	13	15	2
7	Sudiro	15	17	2
8	Budiyanto	12	13	1
9	Rame	8	17	9
10	Ngatirin	15	16	1
11	Sulasmi	13	14	1
12	Wahyuni	14	17	3
13	M. Paimin	11	15	4
14	Sarinah	15	16	1
15	Tika Uswatun	12	15	3
16	M. Ikhwan Ashari	14	19	5
17	Purwanto	15	18	3
18	Ivan Qoirul A	16	17	1
19	Marjianto	15	18	3
20	Sugianto	12	16	4

Sumber: Data primer, 2022

Dari hasil pengamatan yang dilakukan oleh tim peneliti, pada hakikatnya terdapat antusias peserta dalam menyimak semua materi dari narasumber, baik saat penyampaian dalam model ceramah maupun praktek. Mereka menunjukkan adanya penerimaan pengetahuan yang memadai setelah mendengarkan materi-materi pelatihan dan mempraktekkan materi paska panen dan seduh.

Jika dirinci lebih lanjut peningkatan nilai pengetahuan dari hasil pelatihan, maka peningkatan nilai tertinggi didapat dari materi paska panen. Hal itu menunjukkan bahwa materi utama pelatihan yaitu aktivitas paska panen sebagai tujuan utama dari pelatihan telah tercapai. Adapun rincian peningkatan nilai pelatihan berdasarkan hasil pretes dan postes dapat dilihat dalam tabel 3,4, dan 5.

Hasil *post-test* dalam materi “budidaya” menunjukkan hasil yang paling rendah. Beberapa peserta sebagaimana disajikan dalam tabel 3, tidak mengalami peningkatan pengetahuan. Berdasarkan hasil pengamatan, kurangnya peningkatan nilai pengetahuan tentang budidaya ini

disebabkan kurangnya praktek dalam pelatihan yang diberikan narasumber. Narasumber pada materi budidaya tidak banyak memberikan praktek cara budidaya, sehingga antusias peserta untuk mengikuti materi ini kurang baik, jika dibanding dua materi lainnya yaitu paska panen dan seduh.

Tabel 3. Hasil Pretes dan Postes berdasarkan Materi Pelatihan Budidaya

No.	Nama Peserta	Budidaya		
		<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>	Nilai Peningkatan
1	Pariyah	8	8	0
2	Aldi Hermawan	6	10	4
3	Joan Mario Christian	5	10	5
4	Sukijo	8	8	0
5	Sulis	7	7	0
6	Ratimin	7	8	1
7	Sudiro	7	8	1
8	Budiyanto	7	7	0
9	Rame	5	8	3
10	Ngatirin	8	8	0
11	Sulasmi	8	8	0
12	Wahyuni	7	8	1
13	M. Paimin	8	8	0
14	Sarinah	7	7	0
15	Tika Uswatun	7	7	0
16	M. Ikhwan Ashari	6	10	4
17	Purwanto	7	9	3
18	Ivan Qoirul A	6	7	1
19	Marjianto	7	9	2
20	Sugianto	7	10	3

Sumber: Data primer, 2022

Kurangnya peningkatan nilai pengetahuan tentang budidaya juga disebabkan karena sebagian peserta belum pernah membudidayakan kopi. Mereka tertarik untuk mengikuti pelatihan, karena ingin mencoba mulai membudidayakan kopi di lahan mereka. Hal itu sebagaimana diungkapkan oleh Sulis salah satu peserta pelatihan sebagai berikut.

“Saya senang mengikuti pelatihan ini, saya tertarik dengan materi dan praktek yang diberikan, terutama dalam materi paska panen dan seduh. Namun mungkin dalam materi budidaya saya kurang memahami, karena kurangnya praktek dalam materi ini. Saya belum pernah menanam kopi, sehingga kami memerlukan praktek budidaya

agar nanti kami siap ketika mau menanam kopi. Mungkin dalam program pelatihan berikutnya, diharapkan dapat dilakukan pelatihan dengan narasumber yang baik dan praktek yang lebih banyak”

Tabel 4. Hasil Pretes dan Postes berdasarkan Materi Pelatihan “Paska Panen”

No.	Nama Peserta	Paska Panen		
		<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>	Nilai Peningkatan
1	Pariyah	4	7	3
2	Aldi Hermawan	4	8	4
3	Joan Mario Christian	4	5	1
4	Sukijo	4	6	2
5	Sulis	4	6	2
6	Ratimin	4	5	1
7	Sudiro	6	7	1
8	Budiyanto	3	4	1
9	Rame	3	7	4
10	Ngatirin	5	6	1
11	Sulasmi	4	5	1
12	Wahyuni	5	7	2
13	M. Paimin	2	5	3
14	Sarinah	6	7	1
15	Tika Uswatun	3	6	3
16	M. Ikhwan Ashari	6	7	1
17	Purwanto	5	7	2
18	Ivan Qoirul A	8	8	0
19	Marjianto	7	8	1
20	Sugianto	3	4	1

Sumber: Data primer, 2022

Dari hasil *post-test* materi pelatihan tentang paska panen menunjukkan bahwa hampir semua peserta mengalami peningkatan pengetahuan berkisar antara 1 (satu) sampai 4 (empat). Unikny ada satu peserta yang nilai *pre-test* dan *post-test* sama-sama sempurna, yaitu bernilai 8 (delapan). Setelah ditelusuri lebih lanjut, ternyata peserta tersebut memang telah menggeluti bisnis perkopian, dan dia merasa bahwa pelatihan ini telah menyegarkan kembali pengetahuannya, bahkan menambah pengetahuan tentang perkopian.

Tabel 5. Hasil Pretes dan Postes berdasarkan Materi Pelatihan “Seduh”

No.	Nama Peserta	Seduh		
		<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>	Nilai Peningkatan
1	Pariyah	2	2	0
2	Aldi Hermawan	1	2	1
3	Joan Mario Christian	1	1	0
4	Sukijo	2	2	0
5	Sulis	1	1	0
6	Ratimin	2	2	0
7	Sudiro	2	2	0
8	Budiyanto	2	2	0
9	Rame	0	2	2
10	Ngatirin	2	2	0
11	Sulasm	1	1	0
12	Wahyuni	2	2	0
13	M. Paimin	1	2	1
14	Sarinah	2	2	0
15	Tika Uswatun	2	2	0
16	M. Ikhwan Ashari	2	2	0
17	Purwanto	2	2	0
18	Ivan Qoirul A	2	2	0
19	Marjianto	1	1	0
20	Sugianto	2	2	0

Adapun hasil *post-test* dari materi seduh yang hanya menyertakan dua soal, menunjukkan bahwa secara teori peserta telah mengenal pengetahuan tentang penyeduhan. Meskipun demikian pengetahuan itu tidak didukung oleh ketrampilan konkret menyeduh kopi. Tiadanya ketrampilan karena selama ini mereka hanya mengenal teori penyeduhan dari media sosial seperti youtube, namun tidak pernah melihat langsung dan mempraktekkan sendiri. Seorang peserta menyatakan bahwa; “baru kali ini bisa mempraktekkan langsung penyeduhan kopi, dan ini memberi ketrampilan langsung bagi saya.”

Video Sosialisasi Kopi Menoreh Tegalsari

Penelitian berbasis komunitas tentang kopi menoreh ini tidak hanya ditindaklanjuti dengan pelatihan paska panen, namun juga ditindaklanjuti dengan pembuatan video tentang jalannya pelatihan, dan sekaligus untuk memperkenalkan Kopi Menoreh Tegalsari kepada publik. Dalam video digambarkan tentang kondisi lahan dan proses budidaya kopi petani menoreh dan

permasalahan yang mereka hadapi, serta pelaksanaan pelatihan. Video diunggah di media sosial youtube dengan laman <https://www.youtube.com/watch?v=jLgSbQks7uo>.

Pembuatan video yang diunggah di media sosial youtube dimaksudkan untuk memperkenalkan kopi menoreh bagi masyarakat luas. Dengan dikenalnya kopi menoreh Tegalsari oleh masyarakat luas, maka akan semakin diminati oleh para konsumen. Pembuatan video dilakukan secara profesional dengan peralatan yang canggih seperti penggunaan *drhone* untuk mengambil gambar dari udara.

Kualitas gambar dan sound sistem video juga relatif memadai, dilengkapi dengan running teks terjemahan berbahasa Inggris. Hal itu dimaksudkan agar pesan yang disampaikan dalam video juga dapat dipahami oleh publik dari luar negeri. Pembuatan video dengan latar lingkungan perbukitan menoreh juga dapat menarik wisatawan berkunjung ke Tegalsari Purwosari. Dengan demikian kopi menoreh tegalsari juga dapat menjadi destinasi wisata kuliner dengan latar lingkungan perbukitan yang mempesona. Jika wisata berkembang, maka tidak hanya petani kopi yang dapat meningkatkan pendapatan mereka, namun masyarakat di Tegalsari umumnya juga bisa mengambil ceruk bisnis dari aktivitas tersebut.

D. PENUTUP

Hasil penelitian tentang kondisi kehidupan petani kopi menoreh di Tegalsari yang kemudian ditindaklanjuti dengan pelatihan ini menunjukkan fakta bahwa pada hakikatnya menoreh merupakan wilayah yang potensial untuk pengembangan komoditas kopi. Potensi wilayah menoreh untuk pengembangan emas hitam tersebut dapat dilihat dari dua aspek utama yaitu sumberdaya manusia yaitu para petani dan masyarakat menoreh umumnya, dan kedua yaitu sumberdaya alam berupa ketersediaan lahan dengan topografi dan iklim yang cocok bagi pengembangan kopi robusta. Tantangan utama bagi petani untuk mengembangkan bisnis kopi dari hulu hingga hilir adalah pengetahuan dan teknologi. Petani umumnya juga dikondisikan oleh kultur pedesaan yang sarat dengan kebutuhan sosial yang menyebabkan banyaknya pengeluaran, dan kurangnya modal materi untuk meningkatkan hasil pertanian mereka (Wolf, 1984; White, 1989).

Oleh karena itulah, berdasarkan kondisi tersebut, maka dilakukan pelatihan bagi para petani kopi di Tegalsari dengan materi meliputi; budidaya, paskapanen dan seduh. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa para petani umumnya antusias dalam mengikuti pelatihan, terbukti mereka dapat mengikuti semua materi berupa ceramah maupun praktek dalam pelatihan. Terjadi peningkatan pengetahuan berdasarkan hasil pretes dan postes bagi peserta pelatihan.

Di akhir pelatihan para petani berharap agar mereka mendapat pelatihan secara rutin agar terus dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan, sampai saatnya mereka telah bisa melakukan aktivitas budidaya kopi sampai pemasaran secara mandiri. Petani juga berharap bahwa pelatihan-pelatihan yang dilakukan hendaknya dapat disertai dengan praktek lapangan secara langsung. Untuk sementara mereka juga berharap dapat mengakses teknologi paska panen dan penyeduhan melalui kelompok tani. Namun demikian mereka juga berharap, bahwa pada saatnya mereka memiliki modal sendiri untuk mengakses teknologi tersebut secara mandiri. Bagi mereka

kunci dari keberhasilan bisnis kopi adalah ketika menguasai pengetahuan dan ketrampilan dari hulu yang meliputi; budidaya, pemetikan, paska panen, dan sampai ke hilir; yaitu pemasaran dan penyeduhan. Kunci dari peningkatan pendapatan petani kopi adalah ketika bisa menyatukan aktivitas hulu yaitu budidaya dan paska panen dengan aktivitas hilir berupa pengolahan, *roasting* dan seduh. Dalam ungkapan petani menoreh menghadirkan kopi “seko alas mlebu gelas” (dari ladang di hutan sampai ke gelas).

DAFTAR PUSTAKA

- Amri, Aldicky Fisal; Herawati, Ervika Rahayu Novika; Nurhayati, Rifa; Susanto, Agus. 2020. Identifikasi Profil Kualitas Kopi Sebagai Acuan Pengembangan Produk Spesialti di Kawasan Menoreh Kulonprogo, Yogyakarta. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vol. 15, No.1.
- Badan Pusat Staistik Kabupaten Kulonprogo. 2020. *Kabupaten Kulonprogo Dalam Angka 2020*. Kulonprogo: BPS Kabupaten Kulonprogo
- Damis, Mahyudin. 2018. Strategi Kebertahanan Usaha Warung Kopi Tikala Manado Suatu Tinjauan Antropologi. *Holistik*, Tahun XI No. 21A / Januari – Juni.
- Grinshpun, Helena. 2014. Deconstructing a Global Commodity: Coffee, Culture, and Consumption in Japan. *Journal of Consumer Culture* . Vol. 14(3) 343–364
- Herlyana, Elly. 2012. Fenomena Coffe Shop Sebagai Gejala Gaya Hidup Baru Kaum Muda. *Thaqafiyat*, Vol. 13, No. 1, Juni.
- Linburg, Ubrey. 2013. Large Americano, Extra Masculine: How People Do Gender at The Coffee House. *The Journal For Undergraduate Ethnogrphy*. Vol 3 Issues 2.
- Rosa, Dien Vidia. 2016. *Kopi Tiga Dimensi; Praktik tubuh, Ritual/Festival, dan Inovasi Kopi Using*. Pusat Penelitian Budaya Etnik dan Komunitas Lembaga Penelitian Universitas Jember.
- Solikatun., Kartono, Tri Drajat., dan Demartoto, Argyo. 2015. Perilaku Konsumsi Kopi Sebagai Budaya Masyarakat Konsumsi: Studi Fenomenologi Pada Peminum Kopi Di Kedai Kopi Kota Semarang. *Jurnal Analisa Sosiologi*. April , 4(1): 60 –74
- Soehadha, Moh. 2021. *Peluh dan Asam dalam Secangkir Kopi*. LPPM Uin Sunan Kalijaga, Laporan Penelitian.
- Wolf, Eric.R. 1984. *Petani Suatu Tinjauan Antropologis*. Jakarta: CV Rajawali.
- Weinberg, Bennet Alan &. Bealer, Bonnie K. 2002. *The World of Caffeine; The Science and Culture of the World’s Most Popular*. New York and London: Roudledge.
- White, B. 1989. ‘Problems in the Empirical Analysis of Agrarian Differentiation’, in G. Hart, A. Turton and B. White (eds) *Agrarian Transformations: Local Processes and the State in Southeast Asia*. Berkeley, CA: University of California Press.