

**PENGELOLAAN HUTAN KOPI DAN AREN DALAM INOVASI PRODUK
KOPI AREN RASA WINE NON ALKOHOL DI KECAMATAN
KUTALIMBARU, DELI SERDANG**

Deni Faisal Mirza¹, Dede Ansyari Guci², Hasmidiarty³, Delima Hasri Azahari⁴
Universitas Prima Indonesia^{1,2}
Kementerian Pertanian^{3,4}
dedeansyariguci@unprimdn.ac.id²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan inovasi produk kuliner berbasis kopi dengan memadukan dua bahan tanaman, yaitu kopi dan nira, guna menghasilkan kopi nira dengan rasa anggur non-alkohol yang belum pernah diproduksi sebelumnya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui FGD (*Focus Group Discussion*) bersama pemangku kepentingan terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hutan kopi dan enau di wilayah tersebut sangat produktif dan berpotensi besar untuk mendukung peningkatan kesejahteraan petani. Selain itu, model pemasaran produk kopi nira inovatif ini dilakukan secara offline dan online, memperluas jangkauan pasar. Simpulan, inovasi kopi nira rasa anggur non-alkohol dapat memberikan dampak positif bagi peningkatan perekonomian petani kopi dan enau di Desa Sukamakmur, sekaligus membuka peluang lapangan kerja baru melalui pengelolaan sumber daya alam secara produktif.

Kata Kunci: Hutan Kopi, Pembudidayaan Kopi, Kopi Aren, Usaha Mikro

ABSTRACT

This study aims to create an innovation in coffee-based culinary products by combining two plant materials, namely coffee and sap, to produce non-alcoholic grape-flavored sap coffee that has never been produced before. The method used in this study is descriptive qualitative with data collection techniques through FGD (Focus Group Discussion) with relevant stakeholders. The results of the study indicate that the coffee and sugar palm forests in the area are very productive and have great potential to support improving the welfare of farmers. In addition, the marketing model for this innovative sap coffee product is carried out offline and online, expanding the market reach. In conclusion, the innovation of non-alcoholic grape-flavored sap coffee can have a positive impact on improving the economy of coffee and sugar palm farmers in Sukamakmur Village, as well as opening up new job opportunities through productive management of natural resources.

Keywords: Coffee Forest, Coffee Cultivation, Palm Coffee, Micro Business

PENDAHULUAN

Saat ini banyak usaha mikro yang bergerak di bidang kuliner kopi. Banyak usaha kecil di bidang kuliner kopi yang menawarkan berbagai jenis kopi. Berdasarkan hal tersebut, tim peneliti berpikir untuk mengungkap fakta tentang kopi dan melakukan inovasi dalam produksinya. Dalam hal ini, tim peneliti menggandeng industri enau

sebagai bagian dari inovasi produksi. Peneliti menentukan lokasi penelitian di daerah Kutalimbaru, Deli Serdang, atau desa Sukamakmur. Tim peneliti memilih lokasi ini karena masyarakat di wilayah tersebut sangat bergantung pada kopi dan enau secara ekonomi. Tim peneliti mempelajari komunitas petani enau dan kopi untuk mengembangkan inovasi kopi enau non-alkohol rasa wine. Produk kopi aren inovatif rasa wine bebas alkohol ini belum pernah dikembangkan sebelumnya. Tujuan akhir dari karya penelitian ini adalah untuk meningkatkan perekonomian petani kopi dan Aren, khususnya petani kopi dan Aren di Desa Sukamakmur, Kecamatan Kutalimbaru, Kabupaten Deli Serdang.

Hutan produktif aren dan kopi ini mempunyai nilai mutu dan kualitas inovasi yang benar-benar dapat menambah penghasilan pendapatan petani, selain itu juga dapat menaikkan nilai jual bisnis dari produksi aren dan kopi. Melalui pengolahan kopi bubuk dengan gula semut akan menghasilkan produk baru kopi aren rasa wine non alkohol yang dikemas menjadi produk kemasan sachet 20 gram, 100 gram bahkan kilogram yang sudah siap saji atau istilah dalam dunia usahanya adalah *three in one* (3 in 1) yakni kopi aren rasa wine non alkohol. Hutan tanaman tebu dan kopi yang produktif ini mempunyai nilai kualitas dan inovasi yang benar-benar dapat meningkatkan pendapatan petani. Selain itu, penjualan usaha produksi gula aren dan kopi juga dapat ditingkatkan. Pengolahan kopi bubuk dengan gula menghasilkan produk baru kopi lontar non-alkohol rasa wine, yang dikemas dalam kantong 20 gram, 100 gram bahkan kilogram dan siap santap di dunia bisnis. 1), artinya kopi tidak terasa seperti anggur non-alkohol.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif dengan menggunakan metode pengumpulan data ala FGD (focus group Discussion) dengan pemangku kepentingan. FGD merupakan teknik pengumpulan data kualitatif yang banyak digunakan terutama oleh pengambil keputusan dan peneliti karena penyelesaiannya relatif cepat (Krueger, 1988). Tujuan dari FGD ini adalah untuk mempertimbangkan isu-isu spesifik terkait topik yang sedang dibahas. Teknik ini digunakan dengan tujuan untuk menghindari kesalahan penafsiran terhadap masalah yang sedang diteliti oleh peneliti. FGD digunakan untuk mengambil kesimpulan mengenai makna-makna intersubjektif yang sulit dianggap berasal dari peneliti sendiri karena terhambat oleh subjektivitas peneliti (Irwanto, 2007). Penelitian ini bersifat deskriptif. Penelitian berupa perluasan pemasaran kopi enau non-alkohol rasa wine kepada masyarakat.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini, dosen, mahasiswa, mitra, komunitas petani sawit dan kopi, serta masyarakat lokal bersama-sama menanam 10.000 pohon sawit dalam kantong plastik di hutan konversi di Desa Sukamakmur, Kecamatan Kutalimbaru, Kabupaten Deli Serdang. Penanaman tersebut merupakan poin penting yang mengumumkan bahwa hutan tersebut akan diubah menjadi hutan yang sangat produktif dan akan menjadi hutan pendidikan bagi para peneliti tebu dan kopi di Sumatera Utara pada tahun-tahun mendatang. Selain itu, kelestarian hutan ini memberikan manfaat yang signifikan melalui sistem pengaturan curah hujan alami. Mengingat tanaman aren sangat cocok untuk menyimpan air dalam jumlah besar di dalam tanah (Alam S, 2004).

Penelitian ini juga berfokus untuk menghasilkan produk inovatif dari dua bahan baku: kopi dan nira, sehingga menghasilkan kopi nira non-alkohol rasa wine dengan

komposisi dan cita rasa yang tepat. Produk gula aren non-alkohol rasa wine dikemas dalam varian 20 gram, 100 gram, 250 gram, 500 gram, dan 1000 gram.

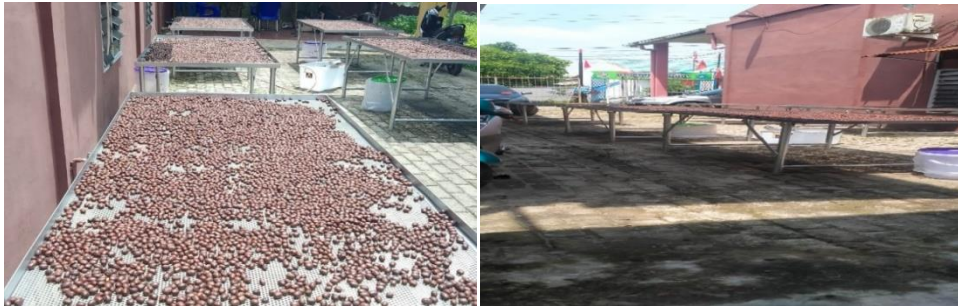
Proses Pembuatan Kopi Aren Rasa Wine Non Alkohol

Langkah pertama yang dilakukan tim peneliti adalah mengambil sampel biji kopi yang sudah ditentukan matang atau tua. Biji kopi yang matang memiliki daging buah berwarna merah, tetapi buah kopi yang berwarna hijau tidak dapat dipetik atau dipanen. Tim peneliti merendam biji kopi yang sudah matang atau dipanen yang disebut *ceri*, dalam wadah plastik berisi air biasa.



Gambar 1. Biji kopi matang tua dan proses perendaman biji kopi

Perendaman dilakukan untuk menentukan seri biji kopi mana yang dapat digunakan untuk kopi wine dan seri biji mana yang sebaiknya dibuang, yang ditandai dengan biji kopi yang mengapung di permukaan air. Ini adalah biji kopi yang tidak bisa digunakan untuk kopi wine. H. Biji kopi rusak, busuk, atau masih muda. Biji kopi yang direndam selanjutnya direndam hingga 1 jam, dan setelah 1 jam biji kopi yang direndam dalam air murni dikeringkan.



Gambar 2. Penjemuran Biji Kopi

Biji kopi dikeringkan pada rak pengering atau wadah pengering berbahan stainless steel, yang tidak boleh terkontaminasi bahan kimia seperti cat atau karat. Proses pengeringan ini memakan waktu sekitar 1 hingga 2 jam hingga biji kopi benar-benar kering karena air menempel pada bagian luar kulit buah. Selama proses satu jam, biji kopi dijemur (terbalik) hingga kering dengan menggunakan panas matahari merata. Biji kopi tersebut kemudian dimasukkan ke dalam kantong plastik yang bersih dan transparan agar tetap terlihat jelas atau mudah diamati selama beberapa hari.



Gambar 3. Wadah plastic sebagai tempat penyimpanan hasil pejemuran biji kopi

Setiap tim peneliti memasukkan sekitar 10 hingga 20 kilogram biji kopi cherry ke dalam kantong plastik, merendamnya, dan mengeringkannya di bawah sinar matahari. Wadah kantong plastik berjumlah 5 buah, kantong plastik pertama masing-masing berisi 20 kg biji kopi cherry alami, biji kopi seri 20 kg diisi kulit pepaya, dan kantong keempat difermentasi dengan kulit jeruk, yang kelima difermentasi dengan kulit pisang. Biji kopi cherry sebanyak 20 kg dimasukkan ke dalam 5 wadah, ditambahkan kulit masing-masing buah dan didekomposisi secara organik atau difermentasi bersama buahnya. Selanjutnya ikat wadah plastik tersebut agar kedap udara, tidak terkontaminasi udara luar, dan serangga tidak dapat masuk. Oleh karena itu, kantong plastik harus bersih, transparan, dan tertutup rapat. Tim peneliti memasukkan kantong plastik ke dalam kantong Tupperware, menutupnya rapat-rapat, dan mengikatnya dengan karet gelang untuk memastikan tidak ada benda asing, serangga, debu, atau kotoran yang masuk ke dalamnya. Pada tahap fermentasi pertama, fermentasi terjadi setiap 5 hari. Setelah 5 hari, keringkan biji kopi. Pengeringan sebaiknya dilakukan sebelum jam 11 pagi, yaitu sebelum jam 11 pagi. Dimulai pada jam 8, 9, 10, 11 jam sehari. Hal ini dilakukan di bawah terik matahari agar benar-benar mengeluarkan uap yang telah terperangkap dalam kantong plastik selama 5 hari, kemudian dijemur secara alami di bawah sinar matahari.

Pengeringan dilakukan selama 3 jam, berganti arah setiap 30 menit, dan setiap 30 menit kopi dipindahkan bolak-balik dalam wadah pengering berbahan stainless steel berukuran 2 x 1 meter untuk menjamin paparan sinar matahari yang merata untuk fermentasi. Ini adalah perawatan dengan lima fermentasi alami yang luar biasa: kulit nanas, kulit pisang, kulit jeruk, dan kulit pepaya. Setelah memastikan masa pengeringan selama tiga jam telah selesai, tim peneliti memasukkan kembali setiap bahan perawatan ke dalam kantong plastik, mengikat kantong dengan erat, memasukkannya ke dalam wadah Tupperware, dan menyimpannya di ruangan yang jauh dari sinar matahari langsung. Pada hari ke 10, peneliti melakukan proses pengeringan yang sama pada hari ke 15, 20, 25, dan 30, sehingga menyelesaikan proses pengeringan 5 hari, 10 hari, 15 hari, dan 20 hari. tanggal 25 hingga 30. Setelah 30 hari proses ini, Anda akan melihat perubahan yang terjadi pada kulit buah kopi. Warnanya berubah dari merah pada hari pertama menjadi coklat tua, menjadi kering, keriput, dan berbau khas. Hal ini

menunjukkan bahwa fermentasi berhasil. Pada proses perlakuan kedua yang sesuai dengan perlakuan pertama, maka metode kedua yang digunakan tim peneliti adalah metode fermentasi 25 hari. Artinya, menempatkan 5 wadah plastik berisi biji kopi ke dalam 5 kantong plastik atau 5 wadah plastik Tupperware selama 25 hari. menjadi. Wadah tidak dibuka selama 25 hari, namun pada hari ke 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, dan 35 dijemur selama 3 jam setiap hari dan diputar masing-masing 30 kali.

Setelah 35 hari, proses fermentasi sekunder dinyatakan selesai. Hal ini berlaku untuk biji kopi Arabika Aceh Takengon. Begitu pula dengan biji kopi yang kami dapatkan, biji arabika dari Simalungun. Para peneliti juga memberikan perlakuan yang sama dengan menggunakan metode 5 hari dan 25 hari, dengan metode 5 hari digunakan selama 30 hari dan metode 25 hari digunakan selama 35 hari. Lima metode masih digunakan untuk perawatan ini. Pertama cara alami, kedua kulit nanas, kulit pepaya, kulit pisang, kulit jeruk. Inilah proses pembuatan wine coffee dengan menggunakan metode penguraian kopi organik (metode fermentasi) menggunakan buah-buahan. Selanjutnya, untuk membuat kopi palem non-alkohol rasa wine, campurkan gula aren (*palm sugar*) berupa gula tebu ke dalam *wine coffee*.

Strategi Pemasaran Online Dalam Menarik Minat Konsumen Pada Kopi Aren Rasa Wine Non alkohol

Pemasaran online adalah kegiatan komunikasi pemasaran melalui media sosial/Internet (Chaffey, Dave, 2000). Menurut perkembangannya, pemasaran online tidak hanya menggunakan website, tetapi juga email dan aplikasi lain yang berjalan pada protokol Internet (Hanson, 2000). Bagi penjual, menerapkan sistem seperti itu berarti mengurangi biaya yang dikeluarkan dengan sistem tradisional. Dengan sistem yang lama, Anda harus membuka cabang baru untuk memperluas area bisnis, namun dengan sistem online, hal tersebut tidak perlu dilakukan. Karena sistem ini memungkinkan penjual untuk memperkenalkan produknya melalui websitenya (Indrajit, 2002). Tidak hanya di satu tempat, seluruh konsumen mempunyai akses informasi mengenai produk yang mereka butuhkan, dan penjual tidak perlu membuka cabang atau kantor pemasaran baru (Ngroho, 2006).

Strategi pemasaran online lebih efektif, memiliki cakupan yang lebih luas, dan membuat strategi dapat diakses oleh pelanggan di berbagai wilayah (Zaki, 2008). Sistem ini sangat membantu konsumen karena mereka tidak perlu datang ke tempat untuk membeli produk kopi lontar non-alkohol rasa wine. Keunggulan sistem penjualan online : 1. Tidak perlu membuka banyak cabang untuk usaha, 2. Mengurangi biaya bagi produsen, 3. Konsumen lebih mudah dalam membeli produk.

Strategi Pemasaran Offline Dalam Menarik Minat Konsumen Pada Kopi Aren Rasa Wine Non alkohol

Pemasaran offline merupakan proses transaksi penjualan langsung barang dan jasa dimana produsen dan konsumen bertemu dan terjadilah proses transaksi pembelian dan penjualan (Saleh M. Yusuf dan Miah Said, 2019). Alat atau media yang digunakan dalam penjualan offline adalah flyer, brosur, banner atau spanduk. Pemasaran offline sulit dilakukan karena biaya transportasi yang diperlukan saat mencoba memasarkan dalam skala besar. Misalnya, jika Anda ingin membuka cabang kopi enau non-alkohol rasa wine di beberapa kota, Anda perlu mempertimbangkan biayanya karena relatif mahal. Keuntungan pemasaran offline kopi lontar non-alkohol rasa wine adalah konsumen dapat langsung memilih produk kopi lontar non-alkohol rasa wine yang

berkualitas dan masuk akal. Selain itu, penjual dapat mempromosikan kopi lontar non-alkohol rasa wine secara langsung kepada konsumen, dan konsumen dapat mendengar manfaat dan kelezatan kopi lontar non-alkohol rasa wine langsung dari penjual/produsen.

SIMPULAN

Bahwa tim peneliti berhasil menciptakan inovasi kopi nira dengan rasa wine non-alkohol melalui proses fermentasi alami menggunakan empat jenis buah dan air putih, serta mencampurkannya dengan gula jawa untuk menghasilkan kopi nira yang khas. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian petani kopi dan enau di Desa Sukamakmur. Selain itu, model pemasaran produk dilakukan secara online dan offline untuk memperluas jangkauan konsumen, serta universitas dan pemerintah turut berkontribusi dalam pengembangan inkubator kewirausahaan dan penciptaan lapangan kerja di wilayah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, V. R. (2012). *Pengertian Penelitian Deskriptif*. Sofmedia.
- Alam S, B. (2004). Peluang Pengembangan dan Pemanfaatan Tanaman Aren di Sulawesi Selatan. *Litbang Deptan*.
- Chaffey, Dave, dkk. (2000). *Internet Marketing: Strategy, Implementation and Practice*. Prentice Hall Inc.
- Guci, D.A., et.al (2020). Analyze The Relationship of Brand Image and Advertisement Towards Decision to Become a Customer on Bank BNI Batam Branch. *Journal of Physics: Conference Series*.
- Guci, D.A., et.al. (2021). *Conceptual Framework of Factors Affecting SME Development: Moderating Factor on the Relationship Between Determinant Factors Selection and Performance of SMEs in Indonesia*. *The Journal of Management Theory and Practice (JMTP)*
- Hanson, W. (2000). *Pemasaran Internet*. salemba empat.
- Indrajit, R. (2002). *Konsep dan Aplikasi e-Business*. ANDI.
- Irwanto. (2007). *Focus Group Discussion: Sebuah Pengantar Praktis*. Yayasan Obor Indonesia.
- Krueger, R. A. (1988). *FOCUS GROUPS: A Practical Guide for Applied Research*. *SAGE Publications*.
- Nugroho, A. (2006). *e-Commerce: Memahami Perdagangan Modern di Dunia Maya*. Informatika.
- Saleh M. Yusuf dan Miah Said. (2019). *Konsep Dan Strategi Pemasaran*. CV Sah Media.
- Zaki, A. dan S. C. (2008). *7CMS Pilihan untuk Internet Marketing*. gamedia.