

## **Tingkatkan Kemampuan Wirausaha Pemuda, Dosen Agribisnis Unimal Berikan Pelatihan Penilaian Mutu Produk Kopi**



Pelatihan Cupping test, salah satu metode atau teknik yang digunakan dalam mengevaluasi karakteristik yang berbeda dari biji kopi. Foto: Ist

**UNIMALNEWS | Reuleut** – Pandemi Corona Virus Disease (Covid-19) telah merubah sistem dan tatanan kehidupan masyarakat di Indonesia di masa ini. Sistem ketenagakerjaan yang ada di Indonesia memaksa berbagai penyedia lapangan pekerjaan untuk mengurangi jumlah tenaga kerja terkait permasalahan modal dan aturan *social distancing*.

Larangan berkumpul di suatu tempat secara massal menyebabkan penyedia lapangan pekerjaan memberhentikan beberapa karyawan sehingga meningkatkan jumlah angka pengangguran. Hal ini juga terjadi di Kabupaten Aceh Utara. Banyak pekerja usia muda yang terpaksa tidak bekerja karena terbatasnya peluang pekerjaan yang tersedia.

Hal tersebut menjadi latar belakang dilaksanakannya pengabdian kepada masyarakat oleh empat orang dosen Prodi Agribisnis Universitas Malikussaleh. Empat orang itu adalah Hafni Zahara MSi, Fadli MSi, Emmia Tambarta Kembaren MSi, dan Irada Sinta MSi.

Kegiatan yang merupakan bagian dari pengabdian kepada masyarakat yang didanai oleh LPPM Unimal itu dilaksanakan di Laboratorium Kewirausahaan Fakultas Pertanian. Pengabdian tersebut mengambil tema “Peningkatan Skill Wirausaha Pemuda Usia Kerja Dengan Pelatihan Peningkatan Mutu Produk Dan Cupping Test Kopi Untuk Menghadapi Tantangan New Normal Di Aceh Utara”.

Adapun kegiatan yang dilakukan berupa pelatihan kepada 20 orang pemuda yang berasal dari Kecamatan Muara Batu, Dewantara, Sawang, dan Krueng Mane Kabupaten Aceh Utara. Pelatihan yang diberikan adalah bagaimana menjaga mutu produk dalam hal ini kopi dengan menggunakan metode *cupping test*.

*Cupping test* merupakan metode atau teknik untuk mengevaluasi karakteristik yang berbeda dari biji kopi tertentu. “Dengan melakukan *cupping*, kita dapat membandingkan karakteristik biji kopi antara yang satu dengan yang lainnya,” ujar Hafni.

Sementara itu, Emmia yang bertindak sebagai pemateri dalam kegiatan itu mengatakan bahwa salah satu bisnis yang sangat digemari oleh wirausahawan dewasa ini adalah bisnis olahan minuman dari komoditi kopi arabika. Kopi arabika yang berasal dari Provinsi Aceh lebih dikenal dengan nama kopi Gayo.

Produk olahan minuman kopi juga harus diperhatikan mutu bahan bakunya. “Bahan baku olahan minuman kopi dengan mutu yang baik juga akan menghasilkan produk minuman kopi dengan rasa yang sangat baik. “Pemahaman mutu produk tentu akan membantu wirausahawan untuk menentukan segmentasi pasar, strategi pemasaran, biaya produksi, jenis bahan baku yang digunakan, dan risiko apa saja yang harus dihadapi,” ujarnya.

Pada pelatihan ini, para peserta juga dikenalkan dengan mesin yang dapat digunakan untuk grinding biji kopi menjadi bubuk kopi siap saji. Pemakaian mesin grinder harus dipelajari secara seksama dan hati-hati. Hal tersebut dikarenakan mesin ini tergolong mahal sehingga harus dijaga pemakaiannya.

Setelah pemaparan materi, selanjutnya pemateri akan mempersiapkan kopi yang akan digunakan dalam proses *cupping test*. Setelah diseduh dengan suhu mencapai 70°C – 73°C kopi tadi dinilai dengan cara diseruput. Kopi mulai diberikan nilai secara keseluruhan meliputi *fragrance/aroma, flavour, aftertaste, acidity, body, balance, uniformity, sweetness, clean cup, overall* dan *defect* jika ada. Pelatihan ditutup dengan pembekalan mengenai jenis cita rasa yang ada pada kopi. [ryn]

**Tanggal:** 30 November 2021

**Post by:** [riyandhi](#)

**Kategori:** [News](#),

**Tags:** [Unimal](#), [Aceh Utara](#), [Pengabdian Masyarakat](#),