**Introduksi TTG Pasca panen dan Pengolahan Kopi pada Industri**

**Rumah Tangga Guna Meningkatkan Nilai Tambah di Kecamatan**

**Tanjung Kabupaten Lombok Utara**

Murad1), Sukmawaty1), Rahmat Sabani1), Ansar1), Hary Kurniawan1)

1)Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

**RINGKASAN**

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan di Pulau Lombok khususnya di Lombok Utara. Jenis kopi yang ditanam adalah robusta (*Robusta canephorapierre*) dan kopi sambung (robusta arabika). Kopi jenis ini yang memiliki karakter organoleptik tersendiri yang potensial untuk dikelola guna meningkatkan kesejahteraan para petaninya dan masyarakat pada umumnya. Proses pengolahannya masih dilakukan secara tradisional. Meskipun prospek pengembangannya menjanjikan, akan tetapi muatan teknologi pada komoditas ini sangat masih minimal sehingga nilai tambah yang diperoleh petani relatif terbatas. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menemukan strategi alih dan penerapan teknologi tepat guna (TTG) pasca panen dan pengolahan kopi pada industri rumah tangga guna meningkatkan nilai tambah di Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara. Kegiatan ini dilakukan melalui Pelatihan serta demonstrasi (praktek) dengan menggunakan metode Pendidikan Orang Dewasa (POD) atau Androgogi dengan menekankan partisipasi aktif dari peserta (kelompok sasaran), kerja kelompok dan demonstrasi penerapan teknologi tepat guna pasca panen dan pengolahan kopi pada industri rumah tangga di Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara. Hasil kegiatan ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi masyarakat petani kopi dan pemerintah daerah dalam mewujudkan strategi pengembangan komoditas kopi melalui introduksi teknologi tepat guna pasca panen dan pngolahan kopi. Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan bahwa mulai dari pasca panen biji kopi telah dilakukan kegiatan sortasi dan grading dengan menggunakan alat grading screen ukuran lubang no 10 diameter 6 mm, no 15 diameter 7 mm dan no 20 diameter 8 mm. Hasil grading biji kopi diperoleh ukuran kelas mutu/grade I ukuran biji kopi di atas 8 mm, mutu/grade II ukuran 8 mm dan mutu/grade III ukuran 7 mm sedangkan biji yang lolos dengan ukuran ≤ 6 mm termasuk biji rusak. Grading biji kopi yang telah dilakukan dapat meningkatkan nilai jual secara nyata dengan perolehan GI ± 60% (Rp. 50.000 per kg), GII ± 20% (Rp. 35.000 per kg) dan GIII ± 20% (Rp. 15.000 per kg). Jadi total nilai tambah diperleh rata-rata sebesar 15-20%. Proses pengolahan biji kopi dilakukan dengan menggunakan alat Roaster tipe silinder dengan kapasitas 5-10 kg untuk penyangraian (*roasting*) biji kopi yang dilakukan dengan system pengendalian proses, sehingga biji kopi sangrai yang diperoleh sesuai target tingkat pemasakan dengan suhu rata-rata 200oC selama 1-1,5 jam. Penanganan selanjutnya adalah pengemasan produk olahan biji kopi yang meliputi biji kopi mentah (*greenbean*), biji kopi sangrai dan kopi bubuk dengan berbagai jenis dan tingkat mutu (original, fermium, dan clasik). Produk kopi hasil olahan dalam bentuk kemasan dipasarkan melalui kegiatan penitipan di berbagai supermarket, kegiatan pameran dan bahkan ada yang langsung datang membeli maupun pemesanan secara online.

**Kata kunci** : Introduksi, TTG, Pasca panen, Pengolahan, Kopi