

**LAPORAN MAGANG PROFESI DI KOPERASI BAITUL QIRADH
KECAMATAN PEGASING, KABUPATEN ACEH TENGAH**

NAMA PENYUSUN

Nama : Yeti Darnila

Nim : 1905901010010



**Laporan Magang Ini Ditulis Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Mendapatkan Nilai Semester Pada Fakultas Pertanian Universitas Teuku
Umar**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
2022/2023**

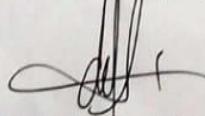
LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN MAGANG PROFESI DI KOPERASI BAITUL QIRADII
BABURRAYYAN KECAMATAN PEGASING, KABUPATEN ACEH
TENGAH

Nama : Yeti Darnila
Nim : 1905901010010
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian
Universitas : Universitas Teuku Umar

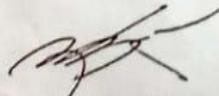
Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing Lapangan



Dedy Darmansyah, SP., M.Si.
NIP.199002162011031016

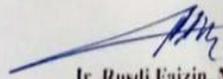
Supervisor Magang



Moch Charis S I
Manager

Mengetahui dan Menyetujui:

Ketua LPPM-PMP



Ir. Rusdi Faizin, M.Si
NIP.196308111992031001

Dipindai dengan CamScanner

Kata Pengantar

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Alhamdulillah, segala puji dan syukur bagi Allah SWT, Rabb semesta alam, pengatur seluruh makhluk yang telah mangaruniakan manusia penglihatan, pendengaran dan akal bagi- Nya seluruh bentuk pujian. Shalawat serta salam senantiasa tercurah dan terlimpah kepada nabi Muhammad SAW. Yang diutus untuk memperbaiki peri kehidupan dan peri badatan segenap umat manusia.

Laporan magang ini dibuat berdasarkan hasil dari pratek magang profesi di Koperasi Baitul Qiradh Baburrayyan yang dimulai pada tanggal 26 Januari 2022 sampai dengan 26 Mei 2022. Laporan ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Kampus Merdeka yang di selenggarakan di Kampus Universitas Teuku Umar (UTU).

Terselesainya laporan Magang Profesi ini tentunya tidak terlepas dari izin Allah SWT dan dukungan dari berbagai pihak, Oleh karena itu, dengan rasa hormat dan ucapan terima kasih praktiknya disampaikan kepada:

1. Kedua orang tua tercinta, yang tak pernah lelah berdoa dan memberikan dukungan kepada praktikan dalam menyelesaikan Laporan Magang Propesi ini.
2. Bapak Prof. Jasman.J. Ma'ruf, SE., MBA, selaku Rektor Universitas Teuku Umar.
3. Ibu Ir. Yuliatul Muslimah, M.P selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar
4. Ibu Devi Agustia, S.P., M.Si. selaku Ketua Jurusan Program Studi Agribisnis Fakultas pertanian Universitas Teuku Umar.
5. Bapak Dedy Darmansyah, S.P., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyelesaikan laporan magang profesi.
6. Kepada semua rekan kerja, Staf dan Karyawan yang ada di Koperasi Baitul Qiradh Baburrayyan.
7. Bapak dan Ibu serta rekan-rekan Mahasiswa Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar. Akhir kata penulis mengharapakan adanya

sumbang saran yang dapat bermanfaat bagi penulis.

Akhir kata penulis berharap kepada Allah SWT membalas semua kebaikan pihak yang telah membantu dan semoga laporan magang ini dapat bermanfaat bagi kami sendiri dan pembaca.

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Waktu an Tempat	3
BAB II GAMBAR UMUM LOKASI MITRA.....	4
2.1 Sejarah Berdirinya KBQ Baburrayan.....	4
2.2 Visi dan Misi KBQ Baburrayan	6
2.3 Stuktur Organisasi KBQ Baburrayan	7
BAB III HASIL PELAKSANAAN MAGANG	8
3.1 Sejarah Singkat Kopi Arabika Gayo	8
3.2 Produksi Kopi Arabika Gayo	8
3.3 Proses Kopi Arabika Gayo.....	8
3.4 Mengenal Kadai Air, Trase, Defact Kopi Arabika	10
3.5 Proses Cupping.....	18
3.6 Masalah Kajian/Judul Kti (Karya Ilmiah).....	22
3.7 Proses Pembuatan Produk Olahan Dari Tepung Kulit Kopi Arabika.....	22
BAB IV PENUTUPAN	25
4.1 Kesimpulan	25
4.2 Saran	25
LAMPIRAN.....	26

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Jadwal kerja di KBQ Baburrayyan Aceh Tengah.....	3
Tabel 3.1 Nilai Defact.....	12
Tabel 3.2 Syarat Mutu.....	12

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Google Maps	6
Gambar 2.2 Struktur Organisasi KBQ Baburrayan.....	7
Gambar.3.1 Cherry (Panen merah sempurna).....	9
Gambar.3.2 Gabah Basah.....	9
Gambar.3.3 Green Bean Basah	10
Gambar.3.4 Asalan.....	10
Gambar.3.5 Mesin Shuton.....	10
Gambar.3.6 Sortir Trase	10
Gambar.3.7 Defacts dan Sampah	11
Gambar 3.8 Biji Hitam Penuh dan hitam sebagian	13
Gambar 3.9 Biji Coklat penuh dan coklat sebahagian	13
Gambar 3.10 Benda Asing Batu dan Ranting	14
Gambar 3.11 Gelondong Kering	15
Gambar 3.12 Biji Muda.....	15
Gambar 3.13 Biji berlubang satu dan berlubang banyak	16
Gambar 3.14 Biji Rusak, Pecah dan Terpotong	16
Gambar 3.15 Kulit Hull dan Husk (kulit Gelondong dan kulit Gabah).....	17
Gambar 3.16 Proses Depe manual (memilih defects dan sampah	18
Gambar. 3.17 Biji cacat (defect.....	18
Gambar 3.18 Standar Umum Pengujian Mata Pada Biji Kopi.....	19
Gambar 3.19 Rasa Dasar.....	20
Gambar 3.20 Membau biji kopi dalam proses	21
Gambar 3.21 Proses setlh pengambilan sampel dan di grender	21

Gambar 3.22 Proses mengenali aroma pada kopi	21
Gambar 3.23 Bahan yang digunakan untuk pembuatan kue bolu.....	23
Gambar 3.24 Proses penakaran untuk pembuatan kue bolu tepung kulit kopi	23
Gambar 3.25 Proses pembuatan Kue Bolu	24
Gambar 3.26 Hasil kue kulit kopi	24

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan adalah pembelajaran, keterampilan, serta kebiasaan sekelompok orang yang diturunkan dari satu generasi ke generasi selanjutnya sehingga dapat mengubah sikap dan tata laku seseorang maupun kelompok serta dapat mendewasakan manusia melalui sebuah pengajaran maupun pelatihan. Dengan adanya pendidikan, maka manusia bisa mencapai kehidupannya di masa depan dengan baik, dapat lebih mandiri tanpa bergantung dengan orang lain. Pendidikan dapat diperoleh baik secara formal maupun non formal. Pendidikan formal merupakan pendidikan yang mengikuti program kegiatan terencana, terstruktur oleh suatu institusi, departemen ataupun Negara. Sedangkan pendidikan non formal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilakukan secara berjenjang dan terstruktur dapat diperoleh dalam kehidupan sehari-hari.

Universitas Teuku Umar sebagai Perguruan Tinggi Negeri (PTN) yang berada di daerah pesisir Barat Selatan Aceh telah turut serta menyukseskan program pembelajaran yang produktif, efektif, dan efisien, dengan memberikan pendidikan yang optimal dalam mewujudkan iklim dan budaya pendidikan berkualitas agar menciptakan SDM yang unggul. Salah satunya ialah melalui pelaksanaan program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM). Salah satu program dari kebijakan MBKM ini ialah dengan melakukan magang praktik kerja di industri, instansi pemerintahan, hingga perusahaan dan tempat kerja lainnya dalam rangka menyiapkan mahasiswa yang siap menghadapi perubahan sosial, budaya, dunia kerja dan kemampuan teknologi yang pesat.

Sebagai mahasiswa S1 Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar Aceh Barat, penulis dapat memiliki pengetahuan serta wawasan mengenai berwirausaha serta dapat menerapkannya untuk persiapan terjun ke dunia kerja secara langsung. Penulis melakukan magang di KBQ Baburrayan Aceh Tengah terhitung dari tanggal 26 Januari 2022 s/d 26 Mei 2022. Dengan adanya program magang ini, penulis berharap KBQ Baburrayan

dapat menjadi salah satu tempat belajar kewirausahaan serta dapat meningkatkan percaya diri dalam berwirausaha, sehingga penulis dapat mendirikan usaha sendiri setelah lulus nanti. Dengan begitu, maka terciptalah ekosistem medeka belajar, kampus medeka.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun masalah mengenai program di KBQ Baburrayan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana gambaran umum dari KBQ Baburrayan?
2. Apa hasil dari kegiatan magang pada KBQ Baburrayan

1.3 Tujuan

Adapun tujuan magang di di KBQ Baburrayan adalah sebagai berikut :

1. Sebagai sarana untuk mengembangkan kedisiplinan, rasa tanggung jawab dan kerja sama.
2. Untuk melatih jiwa kepemimpinan dan kekeluargaan dalam melakukan pekerjaan.
3. Untuk melatih kreatifitas kerja.
4. Untuk menambah pengalaman dan wawasan mengenai dunia kerja di Koperasi Usaha Tani.
5. Untuk mengetahui bagaimana kualitas kopi yang baik dengan melakukan proses pengecekan trase dan defact.
6. Untuk mengetahui bagaimana proses cupping dan jenis rasa apa saja yang terkandung dalam biji kopi.
7. Untuk mengetahui jenis produk olahan kopi yang sesuai dengan jenis/tipe yang dipasarkan.
8. Untuk mengetahui dan memahami tentang proses pemasaran kopi didunia internasional.
9. Untuk mengetahui seputar dunia kopi dan alur proses produksi kopi hingga sampai ke tangan konsumen.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Program magang dilaksanakan selama 4 bulan terhitung dari tanggal 26 Februari 2022 s/d 26 Mei 2022. Pelaksanaan Program magang dilakukan di KBQ Bburrayyan Aceh Tengah. Instansi ini terpilih karena menjadi salah satu instansi yang menerapkan fungsi dari ilmu agribisnis sesuai dengan jurusan yang telah diambil yaitu melakukan pengolahan dari hasil pertanian hingga pemasaran produk. Adanya Koperasi Baitul Qiradh Baburrayyan ini menjadi pusat pengelolaan dan pemasaran kopi. Jadwal Kerja KBQ Baburrayyan adalah hari Senin s/d Sabtu. Untuk lebih jelasnya silahkan perhatikan tabel berikut :

Hari Kerja	Jam Kerja	Jam Istirahat
Senin s/d Sabtu	08.00 – 16.00 Wib	12.00 – 13.00 Wib
Minggu	Libur	Libur

Tabel 1.1 Jadwal kerja di KBQ Burrayyan Aceh Tengah.

BAB II

GAMBARAN UMUM LOKASI MITRA

2.1 Sejarah Berdirinya Koperasi KBQ Baburrayan

Didasari oleh prinsip dan tujuan koperasi dengan potensi sumber daya alam berupa komoditi kopi yang berlimpah di Kabupaten Aceh Tengah, maka pada tanggal 21 Oktober 2002 didirikan sebuah koperasi dengan nama Koperasi Baitul Qiradh Baburrayan yang berbadan Hukum Nomor 62.01/233/bh/X/2002. Koperasi ini memiliki 2 (dua) unit usaha perdagangan kopi 1 (satu) pabrik pengolahan kopi. Kantor pusat administrasi Koperasi Baitul Qiradh Baburrayan beralamat di Jalan Inem Mayak Teri, Lorong 1 Nomor 115 Tetuyung, Takengon Aceh Tengah, sementara kedua unit usahanya terletak di lokasi yang berbeda. Unit usaha simpan pinjam berada di Jalan Mesir Kebet Bebesen Takengon, Aceh Tengah dan unit usaha pemasaran Kopi berada di Jalan RSUDatu Beru Kebayan Takengon, Aceh Tengah.

KBQ Baburrayan telah melakukan ekspor perdana Kopi Gayo dengan total 392.700 kg ke berbagai Negara di Dunia. Dengan total perolehan uang Rp. 12.579.651.900,- atau setara dengan (USDS 1.372.107). Sementara sejak periode januari-juni 2007, total ekspor kopi gayo ke manca Negara mencapai 558.000 kg total perolehan Rp. 18.462.651.282,- atau setara (USDS 2.061.090) atau naik sekitar 30%. Petani kopi yang masuk sebagai anggota kopinya dididik dan dibina dalam hal budidaya kopi yang tidak memakai pupuk kimia. Pemupukan dilakukan dengan sistem pupuk kompos. Untuk itu semua produksi kopi milik petani yang tidak menggunakan pupuk kimia di tamping langsung oleh KBQ Baburrayan dengan harga yang sesuai di dunia.

Untuk memotivasi para petani untuk menghasilkan produk kopi organik, selain harga kopi, pihak KBQ Baburrayan juga memberikan *fee* untuk masing-masing petani. Untuk tahun 2006 jumlah premi atau *fee* yang diberikan kepada petani tersebut sebesar Rp. 400.036.000,-. Sementara tahun 2007 diberikan sebesar Rp. 8.000.000,-. Dengan pemberian *fee* ini petani tetap semangat dalam merawat kebun-kebun kopi mereka. Hingga kini luas area kebun kopi petani yang

telah direhabilitasi tercatat seluas 392,3 hektar dengan jumlah bibit yang disalurkan sebanyak 588,412 batang.

KBQ Baburrayan juga memberikan jatah hidup kepada petani yang kebunnya direhabilitasi. Peralatan kerja berupa parang dan cangkul sebanyak 600 unit, mesin abbat rumput sebanyak 291 unit. Untuk mewujudkan harapan para pecandu kopi dunia terhadap kopi arabika, pihak KBQ Baburrayan akan terus melanjutkan program rehabilitasi kebun kopi milik petani. Karena KBQ Baburrayan juga kini telah mempersiapkan bibit kopi sebanyak 3.361.588 juta batang.

Anggota koperasi KBQ Baburrayan saat ini tercatat sebanyak 5.432 orang. Dari jumlah itu dibagi dalam 4 kelompok yakni kelompok swadaya masyarakat sebanyak 51 orang, kelompok karyawan 16 orang, Kelompok Petani Aceh Tengah sebanyak 4.567 orang dan Kelompok Petani Kopi Bener Meriah sebanyak 798 orang. Strategi jitu yang dilakukan oleh manajemen koperasi dalam peningkatan nilai jual komoditi kopi perlu diberikan apresiasi. Pada tahun 2005 KBQ Baburrayan mengantongi 3 sertifikat produk kopi yang diperoleh dari lembaga internasional. Dengan sertifikat yang didapat ini komoditi kopi tersebut dapat di ekspor ke Negara tujuan sesuai dengan sertifikat yang diperoleh. Strategi ini membawa KBQ Baburrayan menambah aktivitasnya sebagai lembaga pengeskor kopi.

Alamat dan Identitas Koperasi KBQ Baburrayan

Nama Koperasi : Koperasi Baitul Qiradh Baburrayan

Jenis Koperasi : Koperasi Produsen

Tahun : 2002

Badan Hukum : 62.01/233/BH/X/2002

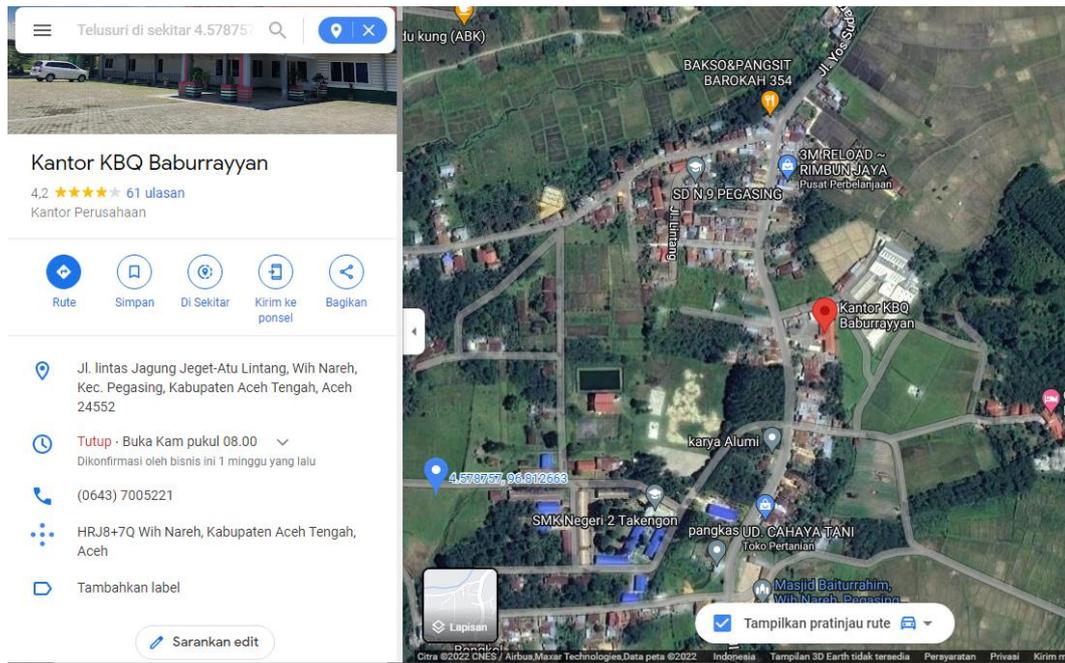
Tanggal BH : 21 Oktober 2002

Alamat Lengkap

Jalan : Jln. Takengon-Isaq

Kode Pos : 24561

Kelurahan/Desa : Wih Nareh
Kecamatan : Pegasing
Kab./Kota : Aceh Tengah
Provinsi : Aceh
Nomor Telepon : (0643) 7005221



Gambar 2.1 Google Maps

2.2. Visi dan Misi KBQ Baburrayan

Demi mencapai tujuan Koperasi Baitul Qiradh Baburrayan mempunyai Visi yaitu **“Menjadikan Koperasi Baitul Qiradh Baburrayan Menjadi Koperasi Mandiri”**.

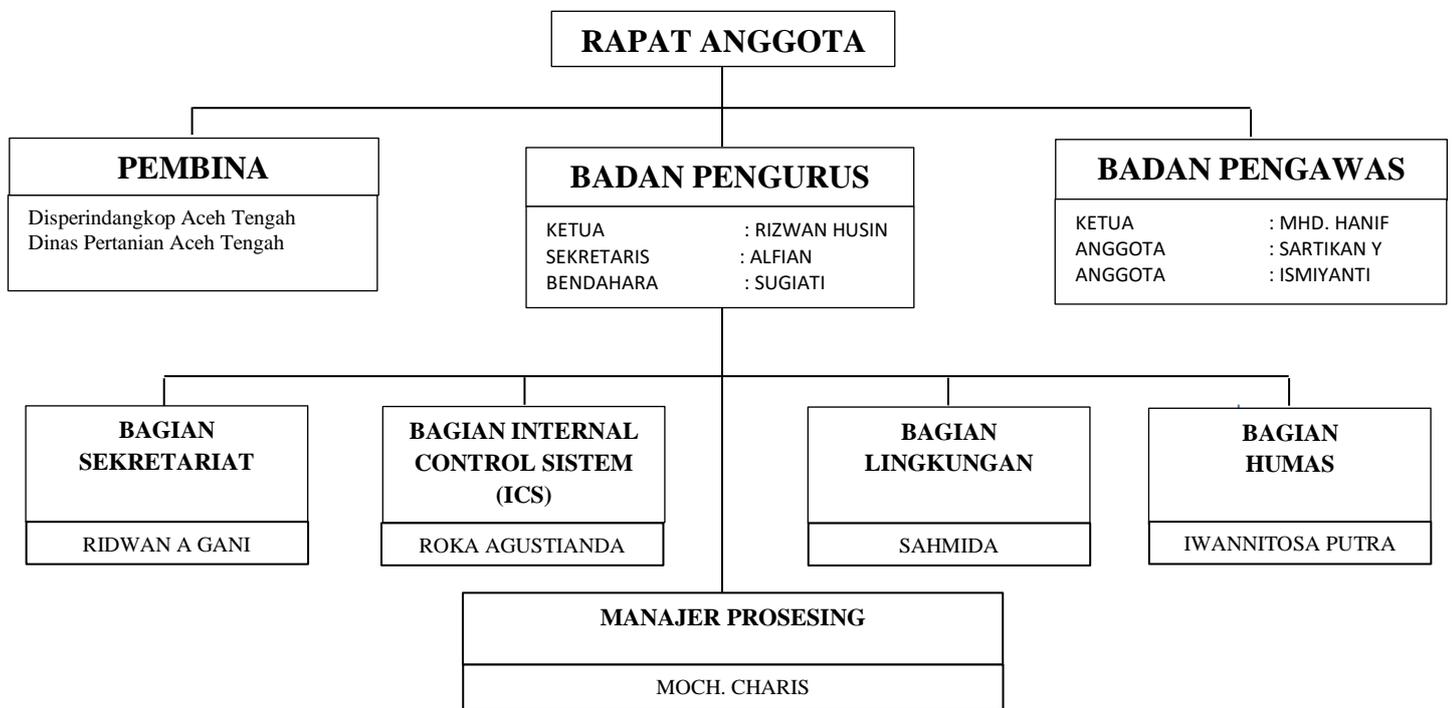
Dalam mewujudkan visi dari koperasi, sebagai misi koperasi adalah

1. Menggiatkan anggota untuk menabung pada KBQ Baburrayan
2. Memberikan pelayanan pada anggota
3. Membina dan mengembangkan usaha para anggota agar menjadi kuat dan mandiri

4. Mengadakan jaringan kerjasama usaha antar koperasi dan dengan lembaga lainnya
5. Mengadakan upaya-upaya lain dibidang ekonomi dan keuangan yang dapat menunjang perkembangan usaha koperasi

2.3. Struktur Organisasi KBQ Baburrayyan

STRUKTUR ORGANISASI
BAITUL QIRADH BABURRAYYAN



K A R Y A W A N

Takengon 01 Januari 2021
Pengurus KBQ BABURRAYYAN
D T O

RIWAN HUSIN
Ketua

Gambar 2.2 Struktur Organisasi KBQ Baburrayyan

BAB III

HASIL PELAKSANAAN MAGANG

3.1 Sejarah singkat kopi Arabika gayo(*Coffea Arabika L*)

Di dataran tinggi Gayo Aceh tengah merupakan daerah yang terkenal akan budidaya Kopi Arabika(*Coffea Arabica.L*) sekitar tahun 1924 yang dibawa oleh orang Belanda yaitu setelah selesainya pembangunan jalan dari takengon-Bireun pada tahun 1913.Luas areal kopi hingga saat ini di dataran tinggi gayo adalah 96.316.04 Ha, dengan perincian 48.000Ha berada dalam wilayah kabupaten Aceh Tengah,45.316.04 Ha di kabupaten Gayo Lues.Dari total luasan tersebut sekitar 85% terdiri dari jenis kopi arabika dan sisanya 15% jenis kopi robusta. Menurut data dari dinas kehutanan dan perkebunan kabupaten Aceh Tengah dan Bener Meriah, produktivitas rata-rata berkisar antara 700-800 kg/tahun. Kopi dari kawasan ini dikenal di pasaran domestik, nasional dan Internasional dengan Kopi Gayo yang mempunyai mutu dan cita rasa yang sangat baik,sehingga mendapatkan harga yang premium. (*Buku Panduan Upaya Peningkatan Produksi Dan Kualitas Kopi Arabika Gayo Yang Berkelanjutan,Iom Sega dan Universitas Gajah Putih.,2012*).

3.2 Produksi Kopi Arabika Gayo

Perkebunan kopi yang telah dikembangkan sejak tahun 1908 ini tumbuh subur di Kabupaten Bener Meriah, Aceh Tengah dan sebagian kecil wilayah Gayo Lues. Ketiga daerah yang berada di ketinggian 1200 m di atas permukaan laut tersebut memiliki perkebunan kopi terluas di Indonesia, yaitu sekitar 81.000 hektar. Masing-masing 42.000 hektar berada di Kabupaten Bener Meriah, selebihnya (39.000 hektar) di Kabupaten Aceh Tengah. Masyarakat Gayo berprofesi sebagai petani kopi dengan dominasi varietas Arabika. Produksi kopi arabika yang dihasilkan dari Tanah Gayo merupakan yang terbesar di Asia. Penghasil kopi pada setiap Ha lahan kopi Arabika Gayo sekitar 700 Kg/ Ha.

3.3 Proses kopi Arabika Gayo

1. Petani melakukan pemanenan Buah kopi merah sempurna (chery)
2. Kemudian buah kopi merah (chery) di pisahkan kulit dengan biji kopi menggunakan mesin Pulper

3. Lalu biji kopi yang sudah dipisahkan dengan kulit dilakukan fermentasi di dalam wadah selama lebih kurang 8-12 jam(untuk memisahkan kulit ari yang ada di biji kopi tersebut, dan memudahkan proses selanjutnya demi menjaga kualitas dan rasa yang baik nanti untuk biji kopi tersebut) jadilah gabah
4. Kemudian proses selanjutnya, Gabah yang sudah di fermentasikan di lakukan proses pencucian dengan bersih di air mengalir di dalam wadah yang bisa menyaring kulit ari dan kotoran lainnya keluar(biasa petani menggunakan keranjang yang memudahkan aliran air keluar) dan jadilah gabah basah
5. Selanjutnya gabah basah dijemur hingga kadar air sampai 28-40%
6. Kemudian gabah tersebut melakukan proses pemisahan kulit tanduk dengan biji kopi menggunakan mesin Huller(dan jadilah labu basah)
7. Labu basah kemudian dijemur hingga kering menjadi kopi asalan dengan kadar airnya sekitar 13%-18% tergantung permintaan dari suplayer (Dan jadilah kopi asalan)
8. Setelah itu di simpan untuk melakukan proses pemisahan dengan sampah kopi asalan (pasir, abu, kulit kopi atau kopi yang granasinya ringan) dengan menggunakan mesin shuton yaitu sekitaran kopi asalan berat kotor yaitu sekitaran 12%-16%
9. Sehingga harus dilakukan lagi DEPE manual (sortir dengan tangan) maka didapatkanlah kopi DP dengan kualitas sekitar 15 %(dan jadilah Biji kopi DP)
10. Dengan triage Defet sekitar 8-11 dan kopi DEPE di simpan atau dipanking.

Berikut Adalah Gambar dari chery, Gabah, Biji Labu, Dan Asalan :



Gambar.3.1 Cherry
(Panen merah sempurna)



Gambar.3.2 Gabah Basah



Gambar.3.3 Green Bean Basah



Gambar.3.4 Asalan



Gambar.3.5 Mesin Shuton



Gambar.3.6 Sortir Trase

3.4 Mengenali Kadar Air, Trase, Defact Pada Green Beans

Biji kopi yang sudah kering yang menjadi Asalan dengan kadar air 13-18% untuk diketahui berapa kadar air yang dibutuhkan harus dilakukan proses Trase(Mengecek/melihat berapa kadar air pada biji kopi tersebut) sebelum dilakukan proses defacts. Proses ini dilakukan agar biji kopi tersebut dengan kekeringan yang sempurna ketika proses penyimpanan tidak mudah berjamur dan mendapatkan kualitas yg bagus dengan kekeringan yang sempurna.

Defacts adalah biji kopi cacat yang diakibatkan oleh hama atau proses yang salah,yang mana defact ini dapat mempengaruhi kualitas dan mengubah rasa pada kopi. Sebelum dilakukan proses sampah pada biji kopi asalan, yang termasuk kedalam defacts dan sampai yaitu sebafei berikut : Biji Hitam,Biji hitam sebagian,Biji hitam pecah,Kopi gelondong,Biji coklat,Kulit kopi,Wit kopi,Biji

kulit tanduk, biji pecah, biji muda, biji berlubang, biji bertutul, Ranting, Tanah, Batu.



Gambar.3.7 Defacts dan Sampah

- a. Cara menghitung defacts/mutu :
- Timbang sampel sebanyak 300g untuk standar SNI
 - Pisahkan setiap biji cacat menurut jenis dan ukuran cacat masing-masing
 - Hitung jumlah biji cacat masing-masing lalu hitung dengan nilai cacatnya dan catat
 - Jumlahkan semua biji cacat sebagai jumlah defacts.

Berdasarkan SNI NO.01-0907/2008 masing-masing defacts memiliki nilai tertentu sebagai table berikut:

No	Jenis Cacat	Nilai cacat
1	1 (Satu) biji hitam	1 (satu)
2	1 (Satu) biji hitam sebagian	½ (setengah)
3	1 (Satu) biji hitam pecah	½ (setengah)
4	1 (Satu) kopi gelondong	1 (satu)
5	1 (Satu) biji coklat	¼ (seperempat)
6	1 (Satu) kulit kopi (husk) ukura besar	1 (satu)
7	1 (Satu) kulit kopi (husk) ukuran sedang	½ (setengah)
8	1 (Satu) Wit kopi (husk) ukuran kecil	1/5 (seperlima)
9	1 (Satu) biji berkulit tanduk	½ (setengah)
10	1 (Satu) kulit tanduk ukuran besar	½ (setengah)

11	1 (Satu) kulit tanduk ukuran sedang	1/5 (seperlima)
12	1 (Satu) kulit tanduk ukuran kecil	1/10 (sepersepuluh)
13	1 (Satu) biji pecah	1/5 (seperlima)
14	1 (Satu) biji muda	1/5 (seperlima)
15	1 (Satu) biji berlubang satu	1/10 (sepersepuluh)
16	1 (Satu) biji berlubang lebih dari satu	1/5 (seperlima)
17	1 (Satu) biji bertutul-tutul(Untuk proses basah)	1/10 (sepersepuluh)
18	1 (Satu) ranting,tanah,atau batu berukuran besar	5 (lima)
19	1 (Satu) ranting,tanah,atau batu berukuran sedang	2 (dua)
20	1 (Satu) ranting,tanah,atau batu berukuran kecil	1(satu)

Tabel 3.1 Nilai Defact

Hasil dari sorting adalah grade/kelas, klasifikasi grade berdasarkan SNI adalah sebagai berikut :

Mutu	Syarat Mutu
Mutu 1	Jumlah nilai cacat maksimum 11
Mutu 2	Jumlah nilai cacat 12 sampai dengan 25
Mutu 3	Jumlah nilai cacat 26 sampai dengan 44
Mutu 4-A	Jumlah nilai cacat 45 sampai dengan 60
Mutu 4-B	Jumlah nilai cacat 61 sampai dengan 150
Mutu 5	Jumlah nilai cacat 81 sampai dengan 150
Mutu 6	Jumlah nilai cacat 151 sampai dengan 225

3.2 Tabel Syarat Mutu

b. Jenis Defect Fisik dan Karakteristiknya Pada Biji

1. Biji Hitam Penuh dan hitam sebagian

Ciri – ciri fisik :

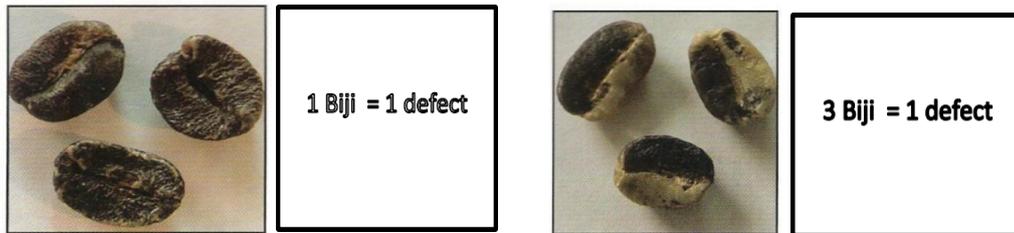
Yaitu biji Berwarna hitam buram atau hitam mengkilat/ silver Adakalanya hitam berkeriput

Penyebab :

Hasil dari pigmen yang terfermentasi dengan bermacam mikro-organisme

Efek pada kualitas cita rasa :

Menimbulkan rasa yang beragam yang cenderung tidak menyenangkan, over fermentasi, kotor, asam, berjamur dan rasa fenolik



Gambar 3.8 Biji Hitam Penuh dan hitam sebagian

2. Biji Coklat penuh dan coklat sebahagian.

Ciri – ciri fisik

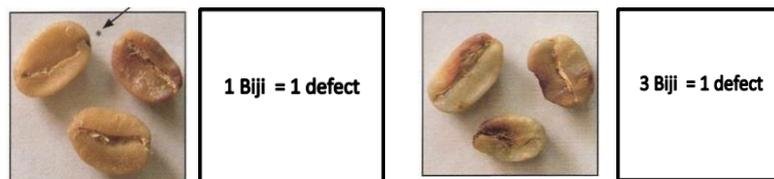
Berwarna coklat tua, coklat kekuningan atau coklat kemerahan , berbau khas asam dan akan semakin terasa bau asam ketika dipotong atau disangrai.

Penyebab :

Pertanian dan pengolahan. Biji coklat disebabkan adanya sindrom yang terfermentasi yang merupakan hasil kontaminasi mikroba saat sebelum di panen dan pengolahan. Penyebab spesifik meliputi: memetik buah yang ceri yang telalu masak, memetik buah ceri jatuh, kontaminasi air selama pemrosesan, atau lebih fermentasi dalam buah saat masih menempel pada pohon dalam kondisi lembab.

Efek pada kualitas cita rasa :

Bervariasi. Dapat menghasilkan asam, fermentasi atau bahkan rasa yang menyebalkan, tergantung pada derajat fermentasi biji tersebut



Gambar 3.9 Biji Coklat penuh dan coklat sebahagian.

3. Benda Asing selain Kopi (Batu, ranting,sampah, besi, dll)

Ciri – ciri fisik

Benda asing. Termasuk semua non kopi yang ditemukan dalam kopi biji seperti cabang, batu, paku, dll yang memberikan penampilan yang buruk pada biji kopi dan menandakan pengolahan yang salah, Benda asing dapat merusak peralatan, terutama penggiling Penyebab :

Berbagai benda asing dapat terakumulasi pada setiap tahapan dalam proses.

Efek pada kualitas cita rasa :

Kontaminasi dari benda asing dapat mempengaruhi biji kopi hijau, dan menyebabkan berbagai keanehan rasa



Gambar 3.10 Benda Asing Batu dan Ranting

4. Gelondong Kering

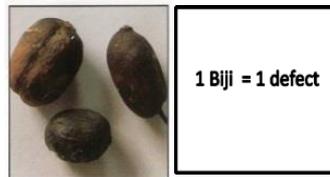
Ciri – ciri fisik :

Pulp kering biasanya meliputi sebagian atau seluruh buah parchment,kadang-kadang dengan adanya bintik-bintik putih atau residu tepung, yang merupakan tanda dari tidak bersihnya proses yang mempengaruhi kualitas rasa kopi

Penyebab :

Pengolahan saat pencucian kopi : ceri kering atau polong adalah hasil dari proses pulper yang buruk dan kegagalan untuk menghilangkan floaters (buah kering) dari awal penerimaan, baik dari kurangnya pemeliharaan atau penyesuaian mesin. Dalam proses alami, ceri kering atau polong adalah hasil dari penggilingan yang tidak tepat dan penyortiran. dipertanian: Kekeringan dan penyakit dapat menyebabkan buah kering di pohon, akhirnya menjatuhkan diri ke tanah.

Efek pada kualitas cita rasa :



Gambar 3.11 Gelondong Kering

5. Biji Muda

Ciri – ciri fisik :

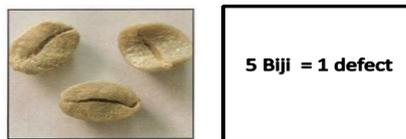
Biji berukuran sedang cenderung kecil, melengkung berwarna kuning pucat kehijauan dan sering dilapisi kulit ari silver yang melekat

Penyebab :

Pertanian. Tidak tepat memetik ceri (mentah dan kurang matang merata)

Efek pada kualitas cita rasa :

Bervariasi. Umumnya seperti rumput kehijauan, jerami dan merupakan sumber utama rasa astringent dalam kopi



Gambar 3.12 Biji Muda

6. Biji berlubang satu dan berlubang banyak

Ciri – ciri fisik :

Biji berlubang dapat dilihat dengan lubang kecil (diameter 0,3-1,5 mm.) dan Lubang hitam, sering ada pada sisi berlawanan dari biji. Lubang terdapat di setiap sudut termasuk longitudinal. Beberapa biji mungkin mengalami kerusakan didalam yang lebih parah **Penyebab :**

Disebabkan oleh hama buah berupa kumbang penggerek berry atau pengebor saat

buah masih hijau di pohon

Efek pada kualitas cita rasa :

Bervariasi. Dampak penampilan pada biji roasting, dapat mengakibatkan kotor, asam, rioy atau rasa berjamur, terutama jika dalam kuantitas tinggi.



Gambar 3.13 Biji berlubang satu dan berlubang banyak

7. Biji Rusak, pecah dan terpotong

Ciri – ciri fisik :

Terdapat luka di sebagian permukaan biji berwarna coklat gelap atau kemerahan, terbelah dua atau terpotong disebagianya serta pecah melebar akibat terhimpit

Penyebab :

Pengolahan. biji rusak, pipih atau terpotong biasanya terjadi selama proses pulper atau proses penggilingan di mana penyesuaian peralatan dan kelebihan gesekan atau tekanan untuk biji diterapkan.

Efek pada kualitas cita rasa :

Dapat menyebabkan rasa yang bersahaja, kotor, asam, atau rasa fermentasi



Gambar 3.14 Biji Rusak, Pecah dan Terpotong

8. Kulit Hull dan Husk (kulit Gelondong dan kulit Gabah)

Ciri – ciri fisik :

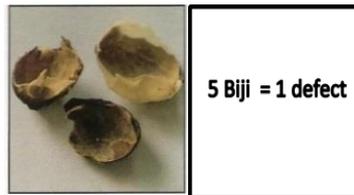
Kulit sekam adalah fragmen dari pulp kering yang memiliki warna merah gelap

Penyebab :

Pengolahan. Hulls atau kulit juga muncul dalam kopi olahan alami yang belum dibersihkan. Kurangnya pengaturan mesin pengupas akan menghasilkan potongan- potongan kulit buah kering yang akhirnya menjadi fragmen kulit.

Efek pada kualitas cita rasa :

Dalam jumlah yang cukup banyak dapat menyebabkan rasa kotor yang bersahaja,berjamur, fermentasi atau rasa fenolik



Gambar 3.15 Kulit Hull dan Husk (kulit Gelondong dan kulit Gabah)

c. Teknik menentukan jumlah triage

Ada 2 metode yang biasa digunakan pedagang untuk menentukan jumlah triage :

1. Cara pertama/tanpa memakai alat : mengambil sejumlah kopi asalan secara acak dengan jumlah 100g, lalu memisahkan kopi cacat(deffacts). Kemudian membagi kopi tidak cacat tersebut menjadi bagian yang sama besar dengan jumlah kopi cacat dengan cara ditumpuk. Lalu angka 100 dibagi dengan jumlah semua tumpukan kopi.

Misalkan : jika jumlah total tumpukan 8 maka : $100/8 = 12,5\%$

Jika jumlah total tumpukan 6 maka : $100/6 = 16.7\%$

2. Cara kedua yang dilakukan ialah menggunakan Alat digital(timbangan) atau bisa juga timbangan kecil, dengan cara sebagai berikut :

- Ambil sampel kopi secara acak dan merata dari semua goni minimal 300g/goni,aduk secara merata semua sampel
- Timbang kopi sebanyak 100g
- Keluarkan dari timbangan lalu pilih semua biji cacat/triage
- Kopi cacat kemudian ditimbang, jika berat kopi tersebut 10g maka jumlah triage nya =10%, jika jumlah triagenya 15g, maka triagenya juga = 15%.

Berikut gambar proses depe manual untuk melihat deffacts dan triage pada biji Asalan



Gambar 3.16 Proses Depe manual (memilih defects dan sampah



Gambar. 3.17 Biji cacat (defect)

3.5 Proses Cupping

Proses Cupping adalah proses untuk memastikan kualitas terbaik dari kopi-kopi yang sudah di sangrai, cupping berfungsi sebagai metode yang terpenting untuk mengidentifikasi cacat karena alam atau yang terjadi melalui pemrosesan biji kopi. Cupping termasuk syarat dari proses sebelum melakukan pengiriman biji kopi dan menentukan kualitas dari biji kopi tersebut. Dan di dalam proses cupping kita bisa melihat mana kualitas kopi yang baik dan yang mana tidak. Karena jika dari proses yang tidak bagus dan budidaya dari tanaman kopi tersebut tidak optimal maka juga sangat mempengaruhi untuk tingkat rasa dan aroma dari kopi tersebut saat di cupping.

Mungkin selama ini kita hanya melihat kopi itu hanya hitam dengan rasa yang cenderung pahit dan asam, tetapi setelah kita mengetahui dari proses cupping ini kita tahu bahwa rasa dari kopi arabika itu sungguh banyak, dan terkadang ada

yang sulit kita ungkapkan salah satunya yaitu :

1. Ada rasa seperti buah yang biasa disebut fruty(keadaan low) biasa rasa kopi ini dipengaruhi oleh ketinggian budidaya tanaman kopi tersebut berkisar 1500-1600mdpl dan terdapat biji muda sehingga membuat rasa yg berbeda.
2. Ada rasa seperti tanah (dry soil),biasa rasa ini juga disebabkan oleh kualitas dan proses kopi yang salah dan kopi jenis yang rasa agak seperti kacang tanah atau biasa juga memang rasa tanah ini karena adanya biji kopi sewaktu proses budidaya terserang hama penyakit dan membuat biji kopi menjadi hitam dan cacat sehingga membuat rasa yang tidak menarik
3. Ada rasa Masty(Jamuran),rasa kopi yang aneh seperti rasa jamur dan agak sedikit berat karena proses over fermentasi biasa kopi ini terjadi akibat proses pengeringan yang kurang baik atau disebabkan oleh faktor cuaca/ hujan yang berkepanjangan,maka kopi tersebut kurang maksimal keringnya dan terjadilah jamur.
4. Ada rasa seperti minz atau kulit jeruk,pedas menyerupai jeruk atau disebut (lemon jaz),rasa yang lebih segar dan lebih menarik yang diakibatkan oleh asam sitrus yang diikuti oleh rasa yg fruity. Dan banyak lainnya dari rasa kopi bermacam-macam.

- Standar Umum Pengujian Mata Pada Biji Kopi

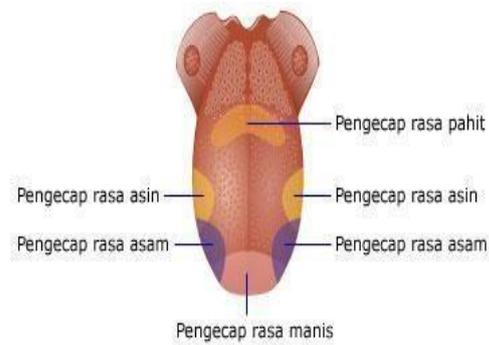
Pengujian mutu pada biji kopi dilakukan dengan dua cara sebagai berikut :



Gambar 3.18 Standar Umum
Pengujian Mata Pada Biji Kopi

Rasa dasar dikelompokkan menjadi 4 bagian, Yaitu

- Sweet / Manis
- Sour / Asam
- Salt / Asin
- Umammi / Gurih



Gambar 3.19 Rasa Dasar

Pahit bukan bagian dari rasa dasar karena pahit adalah rasa karbon hasil dari proses carbonasi atau pembakaran

- Langkah singkat yang dilakukan dalam proses cupping
 1. Untuk mengambil sampel untuk cupping diperlukan 8 gram biji kopi yang sudah di roasting/sangrai
 2. Lalu biji kopi tersebut dihaluskan dengan mesin greender dan dimasukkan ke dalam gelas cupping yang khusus
 3. Tuangkan air panas yang sangat mendidih kedalam gelas yang berisi bubuk kopi
 4. Lalu diamkan selama 5 menit agar kadar lemak dan bubuk dari kopi tersebut turun di permukaan gelas
 5. Cium aroma yang dihasilkan oleh jenis kopi yg berbeda-beda tersebut lalu catat
 6. Setelah 5 menit ambil sendok cupping dan lakukan proses cupping dengan cara di seruput lalu jangan di telan ketika kopi suda di dalam mulut maka rasa-rasakan lah kopi itu dengan cara di dorong ke kiri dan kanan atas dan bawah lalu muntahkan dan ketika masi bingung ulangi sekali lagi dan dirasa-rasakan dengan baik.
 7. Setelah melakukan proses cupping tersebut bisa dsimpulkan apa saja dari segi postif dan negari dari rasa kopi yang berbeda tersebut dengan proses sangrai yang sama dan apa penyebabnya. Baru dapat kita simpulkan mana

kopi dengan kualitas yang baik yg cocok di pasarkan di perdagangan internasional,nasional dan local.

Berikut gambar sekilas dari proses cupping



Gambar 3.20 Mebauhi biji kopi dalam proses cupping



Gambar 3.21 Proses setlh pengambilan sampel dan di grender



Gambar 3.22 Proses mengenali aroma pada kopi

3.6 Masalah Kajian /Judul KTI (Karya Tulis Ilmiah)

Laporan akhir magang karya tulis ilmiah penelitian, penulis mengangkat judul karya Ilmiah “Perencanaan Model Bisnis Green House di Kabupaten Aceh Tengah Menggunakan Metode Business Model Canvas “

Kemajuan Penulisan Karya Ilmiah dan Rencana Publikasi

Tahap rencana berikutnya penulis akan menyelesaikan penulisan karya tulis ilmiah untuk dipublikasikan dalam jurnal sehingga penulisan karya ilmiah dalam magang ini dapat dipublikasikan 1 juli 2022

3.7 Proses Pembuatan Produk Olahan Dari Tepung Kulit Kopi Arabika

Bolu atau kue bolu adalah kue berbahan dasar tepung, gula, dan telur. Kue bolu dan cake umumnya dimatangkan dengan cara dipanggang di dalam oven, walaupun ada juga bolu yang dikukus, misalnya: bolu kukus atau brownies kukus. Cake yang dihias dengan lapisan dari krim mentega, fondant, atau marzipan disebut kue tart.

Adapun komposisi Bolu tepung kulit kopi adalah :

- 1 Tepung segitga biu
- 2 Gula
- 3 Margarin
- 4 Tepung kulit kopi
- 5 Telur
- 6 Tepung segitiga biru
- 7 Tbm
- 8 Soda kue
- 9 Seres
- 10 Susu bubuk
- 11 Gula



Gambar 3.23 Bahan yang digunakan untuk pembuatan kue bolu.

Proses pembuatan bolu dari tepung kulit kopi

1. Masukkan gula dan telur kedalam wadah kemudin mixer hingga kaku
2. Setelah telur dan gula mengembang hingga kaku masukan sode kue, tbm, tepung kulit kopi, tepung terigu, susu bubuk dan mentega cair sambil terus di mixer dengan kecepatan sedang
3. Setelah semua bahan tercampur sempurna masukan adonan kedalam loyang yang sudah di olesi margarin
4. Panggang / kukus adonan bolu dengan api sedang
5. Setelah matang tunggu bolu dingin kemudian olesi margari di bagain atas bolu serta tambahkan seres sesuai selera



Gambar 3.24 Proses penakaran untuk pembuatan kue bolu tepung kulit kopi



Gambar 3.25 Proses pembuatan
Kue Bolu



Gambar 3.26 Hasil kue kulit kopi

BAB IV

PENUTUPAN

4.1 Kesimpulan

Dari pelaksanaan program magang profesi yang dilakukan lebih kurang dari 4 bulan terhitung dari 26 Februari 2022 s/d 26 Mei 2022 yang dilaksanakan di KBQ Baburrayyan yang bertempat di Desa Bebesab, Kecamatan Bebesan, Kabupaten Aceh Tengah. Memberikan pengalaman yang baru tentang bagaimana dunia kerja, yang diperkenalkan dari proses kopi hingga dengan pemasaran yang dilakukan dengan ekspor. Melalui program magang ini mahasiswa mendapatkan ilmu pengetahuan yang sangat berguna dan menambah wawasan dalam berwirausaha mengenai pengolahan biji kopi menjadi produk yang siap untuk dipasarkan.

4.2 Saran

Setelah melaksanakan magang yang dilakukan 4 bulan lebih di KBQ Baburrayyan yang bertempat di Desa Wih Nareh, Kecamatan Pegasing, Kabupaten Aceh Tengah. Semoga bisa memberikan dampak yang positif bagi semua kalangan yang ada di Koperasi dan gambaran yang baik untuk mahasiswa magang bagaimana dunia kerja sesungguhnya, dan untuk menambah ilmu pengetahuan.

LAMPIRAN

Dokumentasi Kegiatan

No	Dokumentasi Kegiatan
1	 <p data-bbox="400 1126 1289 1160">Penyerahan Mahasiswa Magang ke KBQ Baburrayan Aceh Tengah</p>
2	 <p data-bbox="485 1928 1206 1962">Proses pengenalan mesin dalam pengolahan green bean</p>

3



Proses Sortir Trase

4



Mengunjungi Mitra KBQ Baburrayan
di Kecamatan Jogong Jeget

5



Belajar Perawatan Kopi

6



Memandu Kunjungan Berbagai sekolah di Mess/Guesthouse KBQ Baburrayyan

7	 <p data-bbox="651 913 1054 987">Kunjngan Dari DPL dan Dosen Fakultas Pertanian Lainnya</p>
8	<p data-bbox="419 1218 1270 1292">Ikut Serta Dalam Pameran PTQ RRI Indonesia Mewakili UMKM Kecamatn Pagasing</p>
9	



Belajar Dan Praktek Presentasi Kopi

10



Ikut Serta Manager KBQ Baburrayyan Mengisi
Kuliah Umum Di Universitas Teuku Umar