

**PENGEMBANGAN WIRUSAHA DI *SCIENCE AND TECHNOLOGY PARK* (STP)
UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING DAN PEMASARAN
KOPI PRODUKSI KABUPATEN KAUR, BENGKULU**

***DEVELOPMENT OF ENTREPRENEURS IN SCIENCE AND TECHNOLOGY
PARK(STP)FOR INCREASING COMPETITIVENESS AND MARKETING
COFFEE PRODUCTION OF KAUR REGENCY, BENGKULU***

Djarmiko Pinardi¹, Daru Mulyono¹

¹Pusat Teknologi Produksi Pertanian

Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT)

Gedung Iptiab, Kawasan Puspitek, Serpong, Tangerang Selatan, Indonesia

e-mail: djarmikopinardi@gmail.com

Diserahkan: 18/07/2017, Diperbaiki: 25/08/2017, Disetujui: 20/09/2017

Abstrak

Bengkulu termasuk lima besar produsen kopi Indonesia dan terkenal sebagai provinsi “segitiga emas robusta” selain Lampung dan Sumatera Selatan. Luas areal perkebunan kopi di Kaur saat ini tercatat sebesar 6.978 ha yang semuanya merupakan kopi rakyat yang dikelola dengan menggunakan teknologi tradisional. Oleh karena itu sampai saat ini pemasaran kopi Kaur masih belum berkembang dengan baik. Kajian ini bertujuan untuk membina wirausaha kopi sehingga dihasilkan wirausaha kopi pemula berbasis teknologi pada skala Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) melalui wadah *Science and Technology Park* (STP). Kajian ini merupakan kajian deskriptif analitik dengan menggunakan data primer hasil uji cita rasa biji kopi produksi Kaur di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember. Sedangkan data sekunder yang dikumpulkan melalui penelusuran dari berbagai publikasi ilmiah maupun statistik perkebunan Kabupaten Kaur, Bengkulu. Hasil kajian menunjukkan bahwa kualitas kopi dari Kabupaten Kaur tergolong Sangat Baik bahkan ada yang tergolong *Excellent*. Oleh karena itu pengembangan wirausaha kopi melalui inkubasi di STP Pondok Pusaka, Kabupaten Kaur ini merupakan kebijakan yang sangat strategis. Melalui pengembangan wirausaha ini dengan menerapkan teknologi yang lebih maju diharapkan akan memunculkan wirausaha baru yang tangguh yang mampu meningkatkan daya saing kopi Kaur. Meningkatnya daya saing kopi ini diharapkan bisa menembus ke pasar nasional maupun global sehingga mampu menjadi motor penggerak perekonomian daerah dan mengangkat kesejahteraan masyarakat daerah secara nyata.

Kata Kunci: Kopi, Wirausaha, Daya Saing, Pasar

Abstract

Bengkulu includes the top five of Indonesian coffee producers and is well known as the "robusta gold triangle" province besides Lampung and South Sumatra. Total area of coffee plantations in Kaur is currently recorded at 6,978 ha, all of which are community coffee managed using traditional technology. Therefore, until now the marketing of Kaur coffee still not well developed. This study aims to foster coffee entrepreneurs so as to produce beginners coffee entrepreneurs based on technology in Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) through the of Science and Technology Park (STP). This study is a descriptive analytic study using primary data of Kaur coffee bean taste analysis in Centre for Coffee and Cocoa Research, Jember. Whereas secondary data collected through searches from various scientific publications and plantation statistics of Kaur Regency, Bengkulu. The result of the study shows that the quality of coffee from Kaur Regency is very good and some are excellent. Therefore, the development of coffee entrepreneur through incubation in STP Pondok Pusaka, Kabupaten Kaur is a very strategic policy. Through the development of this entrepreneurship by applying more advanced technology is expected to create a new entrepreneurship that is able to improve the competitiveness of Kaur coffee. Increasing the competitiveness of coffee is expected to penetrate into national and global markets so that it can become the motor of local economic movers and lift the welfare of local communities significantly.

Keywords: *Coffee, Entrepreneurship, Competitiveness, Market*

PENDAHULUAN

Kopi merupakan komoditas perkebunan yang memegang peranan penting dalam perekonomian nasional dimana pada tahun 2015 mampu menyumbang devisa negara dari ekspor kopi olahan yang besar mencapai US \$ 356,79 juta (Himawan

2016) dan dari ekspor biji kopi sebesar US \$ 1,05 milyar. Produksi kopi Indonesia menduduki peringkat ketiga dunia setelah Brazil dan Vietnam dan berkontribusi sebesar 8,9% dari total produksi kopi dunia (Tety 2015).

Indonesia terkenal paling banyak menghasilkan

kopi jenis robusta yang menguasai pangsa sebesar 20% dari ekspor kopi robusta dunia. Daerah produsen kopi robusta yang potensial di Indonesia terutama terdapat di kawasan segitiga kopi yang meliputi Provinsi Lampung, Sumatera Selatan, dan Bengkulu. Disamping itu areal kopi tersebar di hampir seluruh kepulauan Indonesia dengan urutan dan persentase areal adalah: Sumatera = 65,7%, Jawa = 12,1, Bali dan Nusa Tenggara = 9,6%, Sulawesi = 9,5%, Kalimantan = 1,9%, serta Maluku dan Papua = 1,1% (Kementerian Pertanian 2016).

Pada tahun 2015 Provinsi Bengkulu termasuk tiga besar produsen kopi Indonesia dengan luas areal 91.085 ha dan produksi 56.556 ton. Produsen kopi terbesar di Indonesia adalah Provinsi Sumatera Selatan dengan luas areal 249.510 ha dengan produksi 110.351 ton, disusul Lampung dengan luas areal 161.693 ha dengan produksi 110.318 ton. Bengkulu ternyata termasuk tiga besar produsen kopi se-Sumatera. Oleh karena itu Bengkulu terkenal sebagai provinsi "segitiga emas robusta" selain Lampung dan Sumatera Selatan.

Kondisi perkebunan kopi Bengkulu masih didominasi oleh perkebunan rakyat dengan total luas 90.680 ha atau 99,5%, sementara areal perkebunan swasta sebesar 405 ha. Jenis kopi yang umumnya dikembangkan adalah kopi robusta dengan luas tanaman mencapai 86.862 ha atau 95,4% dengan produksi 54.921 ton atau produktivitas = 0,632 ton/ha. Sedangkan luas tanam kopi arabika mencapai 4.223 ha dengan produksi 1.635 ton atau produktivitas = 0,387 ton/ha. Produktivitas ini masih jauh di bawah potensi hasil sebesar 1,5-2,0 ton/ha, baik kopi robusta maupun arabika (Kementerian Pertanian 2016).

Data Dinas Perkebunan Provinsi Bengkulu menyebutkan bahwa perkebunan kopi rakyat dari jenis kopi robusta di Provinsi Bengkulu luasnya mencapai 86.666 ha. Kalau melihat data luas tanaman kopi robusta di Bengkulu, yang paling luas berada di Kabupaten Kepahiang, yakni 24.084 ha (27,8%), disusul Kabupaten Rejang Lebong seluas 21.536 ha (24,8%), kemudian Kabupaten Kaur seluas 9.545 ha (11,0%). Keseluruhan produksi kopi Bengkulu tersebut mencapai 54.800 ton per tahun, dan jumlah petani kopi sebanyak 62.970 kepala keluarga (Badan Pusat Statistik Bengkulu 2015).

Kabupaten Kaur, Bengkulu merupakan salah satu daerah potensial penghasil kopi terutama kopi jenis robusta. Perkebunan kopi di Kaur membentang sepanjang lereng barat dataran tinggi pegunungan Bukit Barisan. Luas areal perkebunan kopi berupa tanaman yang menghasilkan di Kaur pada tahun 2015 tercatat sebesar 6.978 ha yang semuanya merupakan kopi rakyat (Kementerian Pertanian 2016). Areal perkebunan kopi ini terus semakin lama semakin luas dimana Kaur memiliki potensi untuk perluasan areal

perkebunan kopi melalui pengalihan status kawasan Hutan Produksi dan Hutan Produksi Terbatas menjadi Kawasan Budidaya seluas 36.124 ha.

Bagi warga masyarakat Kaur, kopi merupakan warisan leluhur yang tersebar di dataran tinggi sepanjang Kecamatan Kaur Utara hingga Kecamatan Nasal. Namun, yang paling terkenal adalah kopi dari Kecamatan Nasal Selatan dan Kecamatan Kaur Selatan. Meskipun kopi Kaur berkualitas tinggi tetapi kenyataannya menghadapi masalah dalam pemasarannya karena selama ini kopi Kaur tidak dikenal oleh masyarakat luas. Kopi Kaur sebagian besar dibeli oleh pedagang untuk dibawa ke Lampung, diolah di Lampung dan dijual dengan bendera Kopi Lampung. Nilai tambah kopi Kaur praktis tidak banyak dinikmati oleh masyarakat petani maupun pedagang kopi Kabupaten Kaur. Hal ini terjadi karena minimnya prasarana pengolahan, pemasaran produk kopi, rendahnya akses terhadap informasi, dan belum munculnya wirausaha kopi yang mau menggeluti usaha kopi ini karena belum adanya pembinaan dari pemerintah daerah.

Terkait dengan pengembangan wirausaha ini, mulai tahun 2015 pemerintah melalui Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi berupaya mencetak dan membina wirausaha kopi di Kabupaten Kaur yang dilakukan dalam wadah inkubator di STP Pondok Pusaka di Kabupaten Kaur, Bengkulu. Pelaksanaan ini merupakan tindak lanjut pelaksanaan Nawa Cita ke enam yang tertuang dalam visi dan misi Presiden Republik Indonesia untuk membangun sejumlah STP di daerah-daerah. Pembinaan wirausaha dalam wadah STP ini dilakukan untuk menyalurkan serta menginisiasi penerapan teknologi hasil-hasil inovasi terutama pada industri hilir (*off farm*) kopi kepada pelaku usaha setempat. STP ini merupakan suatu kawasan terpadu yang menggabungkan dunia industri, perguruan tinggi, pusat riset dan pelatihan, kewirausahaan, perbankan, pemerintah pusat dan daerah dalam satu lokasi yang memungkinkan segala aliran informasi maupun teknologi secara lebih efisien dan cepat (Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi 2015).

STP ini dilengkapi dengan prasarana dan sarana teknologi terkini yang dilakukan dengan mensinergikan antara Akademisi (*Academic*), usahawan (*Business*), dan Pemerintah (*Government*) atau yang lebih dikenal sebagai ABG. Pembinaan wirausaha dilakukan melalui inkubasi bisnis untuk meningkatkan daya saing kopi Kaur sehingga mampu bersaing dan menembus pasar nasional bahkan internasional. Lebih lanjut, sesuai dengan Peraturan Menteri Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah, Nomor 24/Per/M.KUKM/IX/2015 dinyatakan bahwa penyelenggaraan inkubator wirausaha mengikuti norma profesionalitas dan penguatan kapasitas

wirausaha pemula. Oleh karena itu diharapkan dengan berkembangnya bisnis kopi Kaur ini akan dapat meningkatkan kesejahteraan petani kopi dan perekonomian masyarakat Kabupaten Kaur.

Penelitian ini dilaksanakan dalam rangka pembinaan wirausaha pada skala UMKM melalui inkubasi yang dilakukan di STP Pondok Pusaka, Kabupaten Kaur, Bengkulu untuk menerapkan teknologi hasil-hasil inovasi terkini terutama pada industri hilir (*off farm*) kopi kepada calon wirausaha daerah setempat. Dana untuk pelaksanaan kegiatan penelitian ini berasal dari anggaran Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi pada tahun anggaran 2016. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan mengingat produksi kopi Kaur yang kualitasnya tergolong Sangat Baik bahkan ada yang tergolong *Excellent* mempunyai potensi untuk dapat menembus pasar internasional tetapi sampai saat ini pemasarannya masih belum berkembang.

Pengkajian ini bertujuan untuk membina wirausaha kopi sehingga dihasilkan wirausaha kopi pemula yang berbasis teknologi (*Startup Company*) pada skala Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) melalui inkubasi dalam wadah *Science and Technology Park* (STP).

Pemerintah terus berupaya untuk memberikan bantuan dalam pembinaan wirausaha melalui program inkubasi wirausaha dalam wadah STP ini. Melalui pembinaan ini diharapkan akan memunculkan wirausaha baru yang tangguh yang mampu memberdayakan sumberdaya alam setempat secara optimal sehingga diharapkan bisa menjadi motor penggerak perekonomian daerah setempat.

METODE PENELITIAN

Tulisan ini merupakan kajian deskriptif analitik dengan menggunakan data primer yang diperoleh dari wawancara langsung dengan beberapa petani kopi, pengolah kopi, dan pedagang kopi di Kabupaten Kaur Bengkulu dan hasil uji cita rasa kopi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember pada tanggal 20 – 27 Oktober 2016. Adapun ruang lingkup pengkajian ini mencakup pembahasan mengenai: kualitas kopi Kaur, pembinaan wirausaha kopi di *Science and Technology Park* (STP), tahapan inkubasi wirausaha kopi, dan upaya pengembangan pasar. Sedangkan data sekunder dikumpulkan melalui penelusuran dari berbagai publikasi ilmiah/ jurnal baik terbitan dalam maupun luar negeri dan statistik perkebunan yang diterbitkan oleh Kementerian Pertanian maupun Badan Pusat Statistik Provinsi Bengkulu. Untuk melengkapi pengumpulan informasi dan data dilakukan *Focus Group Discussion* (FGD) di Bogor pada tanggal 12 Oktober 2016 dengan mengundang beberapa pakar dari Kementerian Pertanian, Kementerian Perindustrian, Lembaga Penelitian, Perguruan Tinggi,

dan para pemangku kepentingan yang terkait dengan upaya pengembangan komoditas kopi Kaur. Kegiatan ini terlaksana melalui dukungan kerjasama antara Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT) dengan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi pada tahun anggaran 2016. Adapun analisis untuk mengetahui tingkat mutu/kualitas kopi di Kabupaten Kaur dilaksanakan melalui: uji karakteristik, mutu fisik biji kopi, dan cita rasa kopi yang diambil tiga sampel yang berasal dari tiga kecamatan, yaitu: (a). Desa Jembatan Dua, Kecamatan Kaur Selatan, (b). Desa Suka Jaya, Kecamatan Nasal, dan (c). Desa Kedataran, Kecamatan Maje, Kabupaten Kaur, Bengkulu.

Penelitian ini dilaksanakan dalam rangka pembinaan wirausaha pada skala UMKM melalui inkubasi yang dilakukan di STP Pondok Pusaka, Kabupaten Kaur, Bengkulu untuk menerapkan teknologi hasil-hasil inovasi terkini terutama pada industri hilir (*off farm*) kopi kepada calon wirausaha daerah setempat. Dana untuk pelaksanaan kegiatan penelitian ini berasal dari anggaran Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi pada tahun anggaran 2016.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Luas perkebunan kopi di Bengkulu pada tahun 2015 masih didominasi oleh perkebunan rakyat dengan total luas 91.085 dengan jenis kopi yang sebagian besar dikembangkan adalah kopi robusta dengan produktivitas yang masih tergolong rendah = 0,632 ton/ha. Produktivitas ini masih jauh dibawah potensi hasil yang bisa mencapai sebesar 1,5-2,0 ton/ha (Kementerian Pertanian 2016). Kondisi ini masih berpeluang besar untuk bisa ditingkatkan lagi. Apalagi ditunjang oleh kualitas kopi Kaur, Bengkulu yang tergolong Sangat Baik maka diharapkan melalui pembinaan wirausaha ini pemasaran kopi dari Kabupaten Kaur akan terus meningkat bahkan mampu menembus pasar ekspor yang dapat menjadi motor penggerak ekonomi daerah.

Kualitas Kopi Kaur

Kelezatan kopi Bengkulu tidak kalah dibandingkan dengan kopi Sumatera lainnya. Kopi Bengkulu memiliki cita rasa tersendiri dan sangat layak menjadi referensi para pecinta kopi. Menurut Leroy et al. (2006) terdapat tiga komponen penting yang menentukan kualitas kopi, yaitu kadar air, kondisi fisik biji (ukuran dan nilai cacat), dan citarasa yang dipengaruhi oleh kandungan senyawa-senyawa biokimia. Komponen fisik biji dan citarasa yang menentukan kualitas kopi tersebut sangat dipengaruhi oleh sifat genetik tanaman, praktek budidaya dan lingkungan tumbuh maupun interaksi antara keduanya (Wintgens 2004), sedangkan kadar air biji hanya

dipengaruhi oleh proses penanganan pascapanen. Oleh karena itu dalam upaya perbaikan tanaman untuk mendapatkan kopi dengan mutu yang baik, maka ketiga komponen mutu tersebut dapat dijadikan sebagai acuan. Biji kopi dengan kondisi fisik serta citarasa yang baik akan mendapatkan harga yang lebih tinggi di pasaran (Karanja et al. 2013).

Ditinjau dari kualitasnya, kopi Kabupaten Kaur mempunyai citarasa yang spesial karena pengaruh kondisi lingkungan seperti iklim, tanah, air, dan sebagainya. Atas dasar kualitas kopi Kaur yang bagus ini maka untuk mulai memasarkan setidaknya secara nasional maka perlu langkah awal yaitu melakukan uji sampel kopi yang berasal dari tiga kecamatan, yaitu Desa Jembatan Dua, Kecamatan Kaur Selatan, Desa Suka Jaya Kecamatan Nasal, dan Desa Kedataran, Kecamatan Maje. Uji mutu ini sebagai acuan untuk mengetahui tingkat mutu kopi Kaur.

Berdasarkan hasil uji fisik karakteristik mutu biji kopi dari Kabupaten Kaur Bengkulu dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah.

Mutu kopi dalam perdagangan di Indonesia diatur dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 01-2907-2008. Terdapat beberapa persyaratan pada biji kopi untuk memenuhi kriteria SNI, seperti bau (busuk atau kapang), kadar air, kadar kotoran, kadar serangga hidup, dan nilai cacat. Pada dasarnya persyaratan mutu kopi mencakup dua hal, yaitu syarat umum dan syarat khusus. Syarat umum adalah persyaratan biji kopi yang dinilai dari tingkat mutunya sebagaimana disajikan pada Tabel 2,

Tabel 2. Karakteristik Mutu Umum Biji Kopi

Karakteristik	Standar Mutu (%)
Biji berbau busuk dan berbau kapang	tidak ada
Kadar air	< 12,5
Kadar kotoran	< 0,5
Serangga hidup	tidak ada

Sumber : Badan Standarisasi Nasional, 2008

Sedangkan syarat mutu khusus dilakukan berdasarkan sistem nilai cacat, dimana dilakukan berdasar atas persentase cacat yang disajikan pada Tabel 3,

Tabel 3. Syarat Mutu Khusus Berdasarkan Sistem Nilai Cacat

Mutu	Persyaratan Jumlah Nilai Cacat (%)
Mutu 1	Jumlah nilai cacat maksimum 11
Mutu 2	Jumlah nilai cacat 12 s/d 25
Mutu 3	Jumlah nilai cacat 26 s/d 44
Mutu 4-a	Jumlah nilai cacat 45 s/d 60
Mutu 4-b	Jumlah nilai cacat 61 s/d 80
Mutu 5	Jumlah nilai cacat 61 s/d 80
Mutu 6	Jumlah nilai cacat 151 s/d 225

Sumber : Badan Standarisasi Nasional, 2008

Adapun mutu kopi dalam perdagangan internasional ditentukan berdasarkan standar ISO (*International Standard Organization*). Hal ini berkaitan dengan permintaan konsumen terutama dari negara-negara maju yang menghendaki adanya praktek budidaya kopi yang keberlanjutan (*sustainable*) yang dinyatakan dengan sertifikat. Oleh karena itu sampai saat ini muncul berbagai standar perdagangan kopi yang bersertifikat seperti: *Fairtrade*, *UTZ Certified*, *Organic*, *Common Code for Coffee Community (4C)*, *Rainforest Alliance*, *Coffee And Farmer Equity (CAFE)*, *Bird Friendly* maupun *Practices* yang digunakan oleh *Starbucks Coffee* (Ardiyani, F. dan Erdinsyah NP 2012).

Semua standar tersebut pada dasarnya menekankan pada keberlanjutan (*sustainability*) dan kejelasan asal-usul atau ketelusuran (*traceability*). Sertifikasi diberikan setelah dilakukan inspeksi oleh suatu lembaga sertifikasi yang telah diakreditasi. Inspeksi dan sertifikasi dilakukan berdasarkan standar

Tabel 1. Hasil Uji Karakteristik dan Mutu Fisik Biji Kopi Produksi Kabupaten Kaur, Bengkulu

Karakteristik	Desa Jembatan Dua, Kecamatan Kaur Selatan	Desa Suka Jaya, Kecamatan Nasal	Desa Kedataran, Kecamatan Maje
Serangga hidup	tidak ada	tidak ada	tidak ada
Biji berbau busuk dan berbau kapang	ada	ada	ada
Kadar air (%)	16,0	14,6	15,1
Kadar kotoran (%)	0	0	0
Nilai Cacat (%)	50,2	68,4	47,8
Lolos Ayakan	0	0	0
Nilai Mutu Fisik	Belum Layak	Belum Layak	Belum Layak

Sumber: Hasil uji karakteristik dan mutu fisik kopi oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, 2016.

sesuai permintaan dari negara pengimpor kopi. Untuk ekspor ke negara-negara Uni Eropa pada umumnya diinspeksi dan sertifikasi menurut standar *EuroGAP*. Dengan adanya sertifikasi tertentu oleh lembaga yang berkompeten tersebut diharapkan akan mempermudah pemasaran produk dan berpeluang untuk memperoleh harga premium.

Dari aspek fisik biji kopi produksi Kaur menunjukkan nilai yang masih belum baik atau belum memenuhi standar SNI. Namun, hal ini bisa diperbaiki terutama dalam pengolahan pascapanen. Serangga hidup yang ada pada biji kopi memang tidak ada tetapi biji kopi masih berbau busuk dan bau kapang. Hal ini disebabkan oleh sebagian besar petani kopi yang belum melakukan penanganan pascapanen kopi secara baik. Kebiasaan pada umumnya petani kopi adalah melakukan panen atau pemetikan dengan cara "meringkas" semua biji kopi. Pemanenan atau pemetikan biji kopi dilakukan dengan menunggu sebagian besar buah kopi masak lalu memetikanya sekaligus baik buah merah, buah kuning maupun buah yang masih hijau. Sortasi buah kopi yang sudah merah, masih kuning dan hijau tidak juga dilakukan sehingga pada saat biji kopi sudah kering maka biji kopi yang berasal dari biji kopi hijau akan cepat membusuk tidak sekeras biji merah, sehingga mengakibatkan biji kopi

berbau busuk dan berbau kapang. Disamping itu biasanya kasus yang terjadi di Kabupaten Kaur adalah kurangnya waktu pengeringan atau penjemuran biji kopi yang mengakibatkan kadar air juga masih tinggi yaitu sekitar 15-16%. Hal ini dilakukan karena petani ingin secepatnya menjual hasil kopinya untuk mendapatkan uang. Demikian pula yang terjadi pada cacat fisik biji kopi yang hal ini terjadi karena tidak dilakukannya sortasi biji kopi setelah dipanen. Biji kopi hasil panen yang berwarna hijau, kuning, maupun merah dalam kondisi tercampur dilakukan pengolahan secara bersama. Terutama biji kopi yang berwarna hijau akan hancur bijinya sementara biji kopi yang berwarna kuning masih tetap utuh dan biji kopi yang berwarna merah hanya hancur kulit buahnya saja. Hal inilah yang mengakibatkan nilai cacat kopi dari Kabupaten Kaur yang nilainya tinggi berada diatas 47% sehingga dari aspek fisik, mutu biji kopi Kabupaten Kaur tergolong rendah hanya memiliki skor 4 (empat).

Dari hasil uji cita rasa kopi produksi Kabupaten Kaur yang dilakukan oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember terhadap tiga sampel kopi menunjukkan bahwa *score* akhir cita rasa kopi dari Desa Suka Jaya, Kecamatan Nasal dan dari Desa Jembatan Dua, Kecamatan Kaur Selatan tergolong

Tabel 4. Hasil Uji Cita Rasa Biji Kopi Kabupaten Kaur, Bengkulu

Karakteristik	Desa Jembatan Dua, Kecamatan Kaur Selatan	Desa Suka Jaya, Kecamatan Nasal	Desa Kedataran, Kecamatan Maje
Fragrance/Aroma	7,75	7,83	7,67
Flavor	7,50	7,83	7,50
After taste	7,42	7,75	7,42
Salad/Acid	7,42	7,83	7,25
Bitter/Sweet	7,42	7,83	7,25
Mouthfeel/Body	7,83	7,67	7,83
Uniform Cups	10,0	10,0	10,0
Balance	7,42	7,67	7,42
Clean Cups	10,0	10,0	10,0
Overall	7.50	7.83	7.42
Taint-Faults	NA	NA	NA
Final Score	80.30	82,30	79.80
Catatan cita rasa	Spicy, Caramelly, Earthy	Spicy, Caramelly, Coconut Oil, Buttery, Chocolaty, Mild	Spicy, Caramelly, Coffe pulp, Chocolaty, Astringent

Sumber: Hasil analisis sampel kopi oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, 2016

Keterangan Skor:

6,00-6,75 = Good 7,00-7,75 = Very Good

8,00-8,75 = Excellent 9,00-9,75 = Outstanding

Final score notation: Minimum value for Specialty Grade = 80,00

dalam *grade speciality* yaitu dengan nilai lebih dari 80,00, lihat Tabel 4 di atas. Sedangkan cita rasa kopi dari Desa Kedataran, Kecamatan Maje nilainya hampir mendekati *Speciality Grade* yaitu 79,80 (*Minimum value for Specialty Grade* = 80,00).

Berdasarkan keragaman cita rasa ketiga sampel di atas, kopi Kaur mempunyai rasa *spicy* dan *caramelly*. Disamping itu juga ada cita rasa lain yang ada di kopi tersebut, seperti kopi dari Desa Jembatan Dua, Kecamatan Kaur Selatan ada tambahan cita rasa seperti *earthy*. Demikian pula kopi yang berasal dari Desa Kedataran, Kecamatan Maje ada tambahan citarasa *chocolaty*, *coffypulp* dan *astringent*. Khusus kopi yang berasal dari Desa Suka Jaya, Kecamatan Nasal yang dianggap mempunyai cita rasa yang *excellent* terdapat juga citarasa lain seperti *chocolaty*, *coconut oil*, *buttery* dan *mild*. Dengan citarasa yang masuk golongan *Specialty Grade* maka kopi dari Kabupaten Kaur akan mudah untuk dipasarkan, tetapi harus dibarengi dengan perbaikan mutu fisik terutama terkait dengan bau busuk, bau kapang, cacat biji, dan kadar air melalui penanganan pascapanen sesuai dengan standar.

Pembinaan Wirausaha Kopi di *Science and Technology Park* (STP)

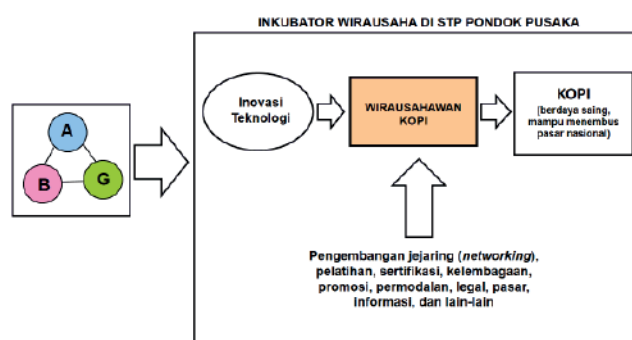
Pembinaan wirausaha kopi di STP Pondok Pusaka, Kabupaten Kaur ini dikhususkan bagi wirausaha skala UMKM yang pada umumnya masih membutuhkan uluran bantuan dari pemerintah. Pembangunan Kawasan Terpadu Pondok Pusaka ini dimulai pada tahun 2011 yang awalnya digagas oleh Bupati Kabupaten Kaur 2011-2016. Melalui kebijakan presiden Joko Widodo pada tahun 2015 kawasan ini dikembangkan menjadi Kawasan STP Pondok Pusaka dibawah pengelolaan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi. Saat ini ada dua komoditas utama yang dikembangkan, yaitu kopi dan *modified cassava flour* (mocaf).

Sesuai dengan konsepsi bahwa untuk mencapai keberhasilan dalam membangun STP ini adalah munculnya wirausaha-wirausaha baru dengan beberapa prinsip penting antara lain adalah: (a). merupakan wahana untuk mendukung upaya peningkatan ekonomi daerah, (b). berbasis pada hilirisasi iptek dan inovasi, (c). mengedepankan upaya relevansi dan peningkatan pengelolaan potensi daerah, (d). mengintegrasikan proses produksi (*on farm*) dengan kegiatan pengolahan dan pemasaran (*off farm*), (e). mampu memberikan layanan pelatihan, inkubasi bisnis, dan (f). manajemen lembaga pengelola didasarkan atas asas profesional dan memiliki kompetensi (Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi 2015).

Peran iptek dalam inkubasi wirausaha ini merupakan hal yang sangat penting dalam setiap

langkah pelaksanaan proses produksi untuk memenuhi tuntutan pelanggan/konsumen (Goutam, S dan Sarkar, R. 2015). Di India, upaya pengembangan wirausaha mendapatkan dukungan teknologi yang diinkubasi dalam *Science and Technology Entrepreneurs Park* atau STEP. Semua teknologi yang terkait dengan pengembangan wirausaha disediakan sepenuhnya oleh pemerintah dan dilengkapi dengan fasilitas-fasilitas lain yang dibutuhkan (Manjunatha, T dan Nagesha, N 2013).

STP Pondok Pusaka berfungsi sebagai inkubator bisnis bagi wirausaha sehingga diharapkan akan menghasilkan wirausahawan-wirausahawan baru yang tangguh. Pada Gambar 1 berikut ini dideskripsikan garis besar peran STP Pondok Pusaka.



Gambar 1. Pembinaan dalam Inkubator Wirausaha di STP Pondok Pusaka

Keberadaan STP Pondok Pusaka ini merupakan kunci bagi tumbuh berkembangnya model Sistem Inovasi Daerah (SIDA) yang ditandai dengan segenap unsur inovasi di daerah yakni Perguruan Tinggi maupun Lembaga Penelitian dan Pengembangan (Litbang) untuk saling bersinergi satu sama lain secara intensif dalam suatu kawasan. Sebagai komplementer dalam kawasan STP Pondok Pusaka ini telah dilengkapi dengan fasilitas yang diberi nama Dangau Merdeka yang berperan sebagai pusat inovasi pertanian dan Taman Bhineka yang berperan sebagai pusat pemasaran hasil/produksi. Oleh karena itu ketiga pusat unggulan ini merupakan rangkaian dalam sistem pengembangan ekonomi di Kabupaten Kaur yang memiliki fungsi masing-masing mulai dari hulu sampai ke hilir untuk menjamin berkembangnya usaha dan industri terutama yang berbasis pertanian di Kabupaten Kaur.

Dalam upaya pembinaan terhadap wirausaha kopi di STP Pondok Pusaka ini tidak bisa dipisahkan dari sisi hulunya yaitu pembinaan budidaya terhadap petani kopi dan dari sisi hilirnya yaitu pemasaran. Secara lengkap pada Gambar 2 di bawah ini dideskripsikan ruang lingkup pembinaan untuk mengembangkan wirausaha kopi.

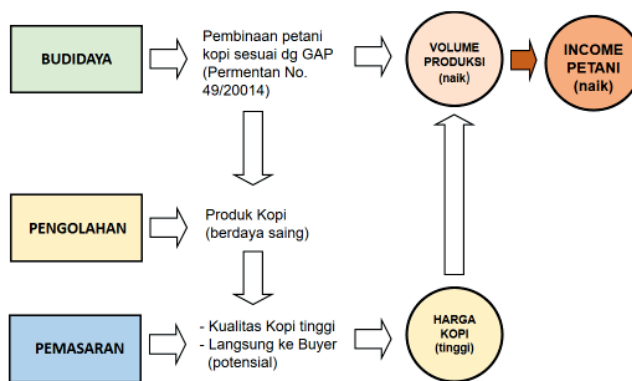
Pembinaan wirausaha dalam STP Pondok

Pusaka ini lebih ditekankan pada aspek hilir, yaitu pengolahan kopi hingga menjadi produk yang siap dipasarkan. Dari gambar tersebut ada dua hal yang perlu mendapatkan perhatian serius dari pemerintah Kabupaten Kaur, yaitu pada: (a). Aspek Budidaya perlu adanya fasilitasi untuk memberi kemudahan sehingga wirausaha dapat memperoleh bahan baku berupa biji kopi yang berkualitas dari petani. Tanpa adanya pasokan biji kopi yang berkualitas wirausaha tidak akan bisa menghasilkan produk yang berkualitas, dan (b). Aspek Pemasaran perlu adanya fasilitasi untuk memberi kemudahan sehingga wirausaha dapat memasarkan hasil/produk kopi setidaknya sampai ke tingkat nasional secara langsung dengan tingkat harga yang tinggi. Tanpa adanya saluran pemasaran yang memadai wirausaha kopi pasti akan gulung tikar.

Selain itu untuk lebih mendukung keberhasilan dalam pembinaan terhadap wirausahawan dalam inkubator STP ini maka beberapa dukungan atau fasilitasi dari pemerintah daerah perlu diberikan kepada calon wirausaha atau *tenant* berupa: training peningkatan kapasitas sumberdaya manusia (SDM) calon wirausaha, penyediaan konsultasi dan informasi, baik konsultasi dan informasi teknologi maupun informasi bisnis, penyediaan akses ke lembaga keuangan, keringanan pajak, produk development, kemudahan perijinan, bantuan legal terkait hak cipta atau Hak Atas Kekayaan Intelektual (HAKI), regulasi yang berpihak pada produk lokal, infrastruktur, dan lain-lain. Pengembangan usaha khususnya dalam bidang pertanian membutuhkan strategi manajemen agribisnis yang harus menyesuaikan dengan adanya

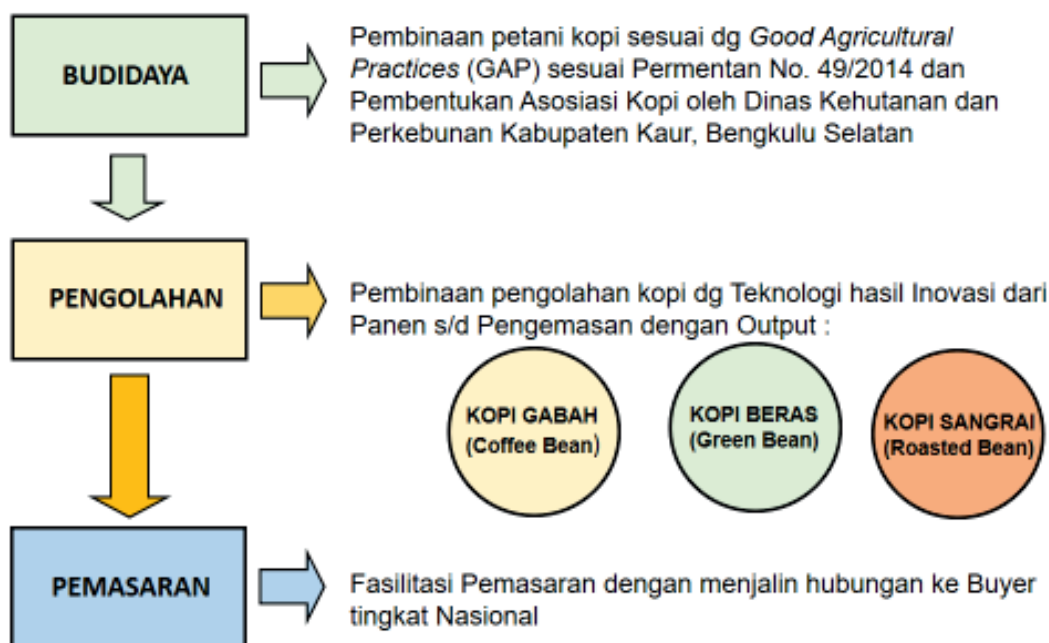
dinamika global yang kompleks, seperti tuntutan konsumen akan adanya program keberlanjutan (Chen, CC, Yueh, HP, dan Liang C 2016).

Munculnya wirausaha kopi yang tangguh yang dibina melalui STP Pondok Pusaka yang mampu memproduksi kopi dengan kualitas yang tinggi dan memiliki jaringan pemasaran yang bisa menembus baik ke pasar nasional maupun ke pasar internasional dengan tingkat harga kopi yang tinggi maka diharapkan akan berdampak positif terhadap perekonomian daerah. Pada Gambar 3 berikut ini dideskripsikan dampak keberhasilan dalam pembinaan wirausaha kopi terhadap perekonomian khususnya terhadap masyarakat petani kopi.



Gambar 3. Dampak Ekonomi dalam Pembinaan Wirausaha

Oleh karena itu pengembangan wirausaha di STP Pondok Pusaka ini telah sesuai dengan Peraturan Presiden RI No. 27 Tahun 2013 yang tujuan utamanya



Gambar 2. Ruang Lingkup Pembinaan Agribisnis Kopi

adalah untuk menggerakkan perekonomian rakyat dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan dan teknologi melalui inovasi teknologi. Selanjutnya dengan keberhasilan wirausaha ini diharapkan akan merangsang munculnya wirausaha baru dan penguatan kapasitas wirausaha pemula (*startup*) yang berdaya saing tinggi dan peningkatan aksesibilitas wirausahawan atau calon wirausahawan untuk mengikuti program inkubasi. Bila pada waktunya nanti dapat dicetak beberapa wirausahawan yang berhasil dan tangguh maka akan sangat besar dampaknya terhadap perekonomian rakyat daerah Kabupaten Kaur. Di Nigeria, dampak berkembangnya wirausaha ini adalah meningkatkan *Gross Domestic Product* (GDP) yang bisa tumbuh sekitar 7% dalam beberapa tahun terakhir ini terutama didukung oleh keberadaan UMKM yang dikelola oleh wirausaha (Afolabi, A, 2015). Lebih lanjut hasil pengkajian Sajuyigbe, AS, Igwe, CO, dan Unachukwu, 2016 menyatakan bahwa pengembangan wirausaha di Nigeria berkorelasi positif dan signifikan terhadap penyediaan lapangan kerja, meningkatkan pertumbuhan ekonomi, dan pengurangan kemiskinan.

Tahapan Inkubasi Wirausaha Kopi

Untuk mencapai keberhasilan sesuai dengan jadwal waktu periode 2015-2019 yang telah ditetapkan dimana sampai akhir tahun 2016 semua fasilitas untuk inkubasi wirausaha kopi di Pondok Pusaka, Kabupaten Kaur telah disiapkan. Pada tahun 2017 pelaksanaan

inkubasi secara efektif akan dimulai, dimana diawali dengan kegiatan Pra-Inkubasi berupa seleksi calon wirausaha atau *tenant* dan penguatan kemitraan dengan pihak-pihak terkait. Proses seleksi calon wirausaha yang akan diinkubasi di STP dipilih berdasarkan berbagai kriteria yang ditetapkan oleh tim yang dibentuk. Seleksi dan penilaian dilakukan terhadap proposal yang diajukan oleh calon wirausaha. Prinsipnya calon yang dipilih setidaknya harus memiliki jiwa *entrepreneur* yang baik. Secara umum kriteria pemilihan *tenant* adalah: (a). sedang melakukan atau sangat berminat dalam kegiatan bisnis kopi skala UMKM, (b). bersedia menerapkan teknologi hasil inovasi untuk efisiensi dan efektivitas usaha yang telah disiapkan di STP. Secara garis besar tahapan dalam pelaksanaan inkubasi wirausaha 2015-2019 disampaikan pada Tabel 5 berikut ini.

Dalam inkubasi wirausaha ini dilakukan penguatan kemitraan dengan pihak-pihak terkait dalam hal ini adalah: (a). Asosiasi Kopi yang terkait dengan penyediaan bahan baku yang akan dilakukan percobaan pengolahan kopi di STP Pondok Pusaka. Bahan baku dalam hal ini adalah terkait dengan beberapa kriteria, seperti jumlah atau kuantitas, kualitas dan kontinuitas biji kopi yang dipasok oleh petani. Dalam tahap ini terjadi proses alih teknologi terutama teknologi pengolahan kopi termasuk pengemasannya. Produk kopi hasil pengolahan akan diuji di Dinas Perdagangan Provinsi Bengkulu untuk mendapatkan sertifikat Standar Nasional Indonesia

Tabel 5. Tahapan Inkubasi Wirausaha Kopi 2015-2019

Tahun				
2015	2016	2017	2018	2019
Pembangunan fasilitas STP Pondok Pusaka : - Gedung <i>Business Development</i> - Gedung pengolahan kopi	Penyusunan Master Plan STP Kaur Penyediaan fasilitas pengolahan kopi	PRA INKUBASI - Seleksi Tenant - Penguatan kemitraan dg pihak2 terkait INKUBASI - Pelatihan & alih teknologi pengolahan kopi - Membangun jejaring (<i>networking</i>) dg petani kopi dan pasar - <i>Running</i> produksi - Mengurus sertifikasi SNI (Dinas Perdagangan Provinsi) - Pemasaran tingkat regional/ nasional	INKUBASI (lanjutan) - <i>Running</i> produksi - Uji Citarasa untuk memperoleh Sertifikasi ke Asosiasi Kopi Spesial Indonesia (AKSI) dan Puslitkoka - Pelatihan wirausaha (keuangan, produksi, pemasaran, legal, manajemen) - Promosi produk melalui pameran, festival, brosur, kemitraan, dll Memberi fasilitasi melalui penyediaan akses ke lembaga keuangan (permodalan), perizinan, sumber teknologi, dll.	MONITORING & EVALUASI Pemberian dukungan/ bantuan berupa : Keringanan pajak, fasilitasi & kemudahan perizinan, bantuan hukum, infrastruktur, dll.

Sumber : Data Primer

(SNI) yang merupakan syarat untuk bisa menembus ke pasar kopi ditingkat Pedagang Besar di Jakarta.

Pada tahun 2018 pelaksanaan kegiatan berupa Inkubasi Lanjutan dimana akan dilakukan uji produksi dalam skala kecil sampai skala pilot, yang bertujuan untuk menemukan teknik dan kondisi produksi yang tepat hingga siap diuji pada konsumen. Produk kopi hasil pengolahan akan dilakukan uji citarasa di Asosiasi Kopi Spesial Indonesia (*Specialty Coffee Association of Indonesia*), Jakarta dan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember untuk mendapatkan sertifikat yang merupakan syarat untuk bisa menembus ke pasar kopi ditingkat Internasional.

Pada tahapan ini akan dilakukan pelatihan-pelatihan untuk membangun kapasitas dan kemampuan bisnis *tenant* serta membangun jejaring (*networking*) dengan beberapa mitra yang terkait dengan bisnis kopi. Materi pelatihan terutama ditekankan untuk mendukung pelaksanaan kegiatan bisnis, seperti: (a). Lembaga Keuangan, (b). pemasaran, kemampuan negosiasi bisnis, manajemen pemasaran, (c) manajemen sumber daya manusia, (d). manajemen produksi, (e). hukum bisnis, dan lain-lain. Termasuk dalam hal ini adalah pemberian fasilitasi terhadap *tenant* yang telah berhasil dengan baik untuk mendapatkan fasilitas dari pemerintah daerah, seperti: keringanan pajak, perizinan, bantuan hukum, infrastruktur, dan lain-lain. Kasus pengembangan wirausaha di Kanada menunjukkan bahwa dukungan lembaga keuangan yang berperan sebagai sumber pendanaan merupakan hal yang sangat vital dalam menentukan keberhasilan wirausaha (Gill, A. Et al. 2017). Lebih lanjut tingkat suku bunga bank akan sangat menentukan keberhasilan dalam pengembangan wirausaha karena dengan tingkat suku bunga yang relatif tinggi seperti terjadi di Vietnam, yaitu lebih dari 6,7 % per tahun mengakibatkan tidak sedikit wirausaha hasil binaan pemerintah yang terpaksa gulung tikar (Bui, TTX dan Viviani, JL 2016).

Demikian pula dengan semakin berkembangnya teknologi komunikasi maka untuk menunjang efektivitas dalam jaringan kerjasama kemitraan ini sangat perlu adanya dukungan teknologi komunikasi secara elektronik atau digital (Bernhard, I dan Grunden, K 2016). Di Brazil, teknologi komunikasi didukung dengan menggunakan jaringan pemerintah yaitu *Brazilian Small-Firm Network* yang sangat mempengaruhi terhadap keberhasilan dalam pengembangan wirausaha skala UMKM (Wegner, D dan Koetz, C. 2016). Lebih lanjut, kasus di Norwegia menunjukkan bahwa pemberian fasilitas berupa asuransi, teknologi telekomunikasi, maupun jasa logistik dari pemerintah akan sangat membantu berkembangnya wirausaha skala UMKM (Hydle, Et al. 2014).

Pada tahun 2019 tahapan kegiatan dilakukan

berupa monitoring dan evaluasi terhadap semua kegiatan yang telah dilakukan dalam inkubator bisnis. Hasil monitoring dan evaluasi akan dipergunakan sebagai umpan balik untuk menyempurnakan program pembinaan wirausaha. Dengan adanya umpan balik ini diharapkan program pembinaan wirausaha akan dapat memunculkan wirausaha kopi yang tangguh, mandiri dan berkelanjutan yang mampu menembus pasar baik pasar kopi dalam negeri maupun internasional.

Pengembangan Pasar

Kopi di Kabupaten Kaur sebagian besar berupa kopi robusta yang tersebar terutama di daerah dataran tinggi sepanjang Kaur Utara terutama di Kecamatan Nasal, Maje, dan Kaur Selatan. Dari hasil uji rasa atau organoleptik yang dilakukan oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember menunjukkan bahwa kopi dari Desa Suka Jaya, Kecamatan Nasal Selatan bernilai atau skor = 82,30 masuk kategori *Excellent* dan kopi dari Desa Jembatan Dua, Kecamatan Kabupaten Kaur Selatan bernilai atau skor = 80,30 masuk kategori *Excellent*. Namun, kopi yang berkualitas tinggi itu pada umumnya tidak diolah dengan baik masih dilakukan secara tradisional dan dijual dengan harga murah ke tengkulak. Kopi yang dibeli oleh tengkulak inilah yang kemudian dijual ke tengkulak besar di Lampung, Palembang, dan Padang dengan nama dagang masing-masing Kopi Lampung, Kopi Palembang, dan Kopi Padang sehingga Kopi Kaur yang berkualitas tidak dikenal oleh masyarakat luas di luar Bengkulu.

Oleh karena itu perlu dilakukan promosi untuk memperkenalkan produk terhadap masyarakat yang lebih luas untuk memperluas pasar, serta menciptakan potensi kerjasama kemitraan untuk memperkenalkan produk. Kegiatan promosi bisa dilakukan melalui gelar pameran, festival, penerbitan, penyebaran brosur, pembuatan iklan di media cetak maupun elektronik, serta media *on-line*, dan lain-lain seperti dideskripsikan pada Gambar 4 berikut ini.



Gambar 4. Promosi Produk Kopi untuk Memperluas Pasar

Tidak dikenalnya kopi Kaur inilah yang menyadarkan masyarakat setempat untuk membentuk Koperasi Usaha Mandiri yang bergerak melatih ibu-ibu rumah tangga untuk membangun industri pengolahan kopi rumahan. Dari koperasi inilah seluruh produksi hasil olahan kopi rumahan itu dengan menggunakan teknologi yang masih sederhana dan dijual langsung ke tengkulak besar dengan harga yang cukup tinggi karena mempunyai posisi tawar yang relatif kuat. Aktifitas koperasi ini terus berkembang dan kemudian membangun *brand* kopi dengan nama Bintuhan Black Coffee mengambil nama ibu kota Kabupaten Kaur meskipun sampai saat ini pangsa pasarnya masih kecil (Suprpto H dan Rahayu N, 2012). Untuk meningkatkan pangsa pasar Bintuhan Black Coffee ini perlu dilakukan promosi ke melalui *event-event* pameran atau festival kopi di luar Bengkulu sehingga diharapkan Bintuhan Black Coffee ini bisa dikenal masyarakat tidak hanya di dalam negeri tetapi juga internasional dengan harga yang lebih tinggi sehingga akan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Strategi pemasaran yang demikian ini juga telah dilakukan oleh masyarakat petani kopi di daerah Colol, Kabupaten Manggarai Timur dengan hasil yang bisa meningkatkan perekonomian masyarakat Colol. Riwayatnya, budidaya kopi di Colol dimulai pada zaman Belanda tahun 1920 dan mengalami puncak kejayaannya hingga tahun 1937. Namun, setelah itu sampai sebelum tahun 2015 ketenaran kopi Colol terus meredup. Melihat kondisi itu, para petani kopi berinisiatif membentuk Asosiasi Petani Kopi Manggarai (Asnikom) yang salah satu tugasnya adalah mencari pasar kopi dengan harga yang kompetitif. Melalui pembentukan asosiasi ini pengolahan kopi skala rumah tangga petani terus mendapatkan pengawalan terutama pada pengolahan kopi agar hasil kopi tetap berkualitas tinggi dan hasil panen kopi dipasarkan lewat satu pintu yaitu melalui Asnikom (Kompas 2016).

Untuk memperoleh hasil kopi yang berkualitas maka Asnikom juga menyelenggarakan pelatihan terhadap para anggotanya dengan menggandeng kerjasama dengan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao (Puslitkoka), Jember. Setelah mengikuti pelatihan tersebut hasil kopi dari Kabupaten Manggarai Timur diikut sertakan mengikuti lelang kopi di Surabaya pada tahun 2015 yang lalu. Hasilnya kopi jenis robusta yang dikirim mengikuti lelang tersebut mendapatkan hasil nomor satu alias yang terbaik, melampaui Kopi Toraja (Sulawesi Selatan), Kopi Gayo (Aceh), maupun Kopi Bandung (Jawa Barat). Oleh karena itu saat ini Kopi Colol dari Kabupaten Manggarai Timur ini kebanjiran pesanan dari luar negeri seperti Amerika Serikat, Jerman, hingga Taiwan.

Belajar dari pengalaman dalam pemasaran kopi

di Kabupaten Manggarai Timur tersebut maka aspek pemasaran merupakan kunci keberhasilan dalam pembinaan wirausaha di SPT Pondok Pusaka, Kabupaten Kaur ini. Tanpa adanya jaminan pasar dengan harga yang tinggi maka inkubasi wirausaha pasti tidak dapat berjalan dan dampak yang diharapkan untuk meningkatkan perekonomian daerah juga tidak akan terjadi.

Pembina dalam STP Pondok Pusaka dalam hal ini telah mengawali peninjauan kerjasama pemasaran dengan Asosiasi Kopi Spesial Indonesia (*Specialty Coffee Association of Indonesia*). Lembaga ini dibentuk oleh beberapa kementerian terkait, yaitu Kementerian Negara Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah, Kementerian Pertanian, Kementerian Perdagangan, Kementerian Perindustrian, dan Kementerian Pariwisata dan Badan Ekonomi Kreatif. Selain itu juga telah dilakukan peninjauan pemasaran dengan *Coffe Lovers Indonesia* (CLI) yang berkompeten dalam mempromosikan dan memasarkan kopi dari berbagai wilayah di Indonesia.

Pada prinsipnya Asosiasi Kopi Spesial Indonesia menerima dengan baik adanya permintaan dari wirausaha untuk bergabung bersama para komunitas kopi terutama untuk memasarkan kopi. Salah satu aktivitas Asosiasi Kopi Spesial ini adalah mempromosikan kopi, baik ke pasar dalam negeri maupun pasar internasional sehingga asosiasi ini berperan sebagai fasilitator dan mediator bagi semua anggota untuk memperoleh harga kopi yang tinggi sehingga akan diperoleh pendapatan yang tinggi. Dengan kualitas kopi Kabupaten Kaur yang masuk dalam kategori sangat bagus bahkan ada yang *excellent* maka diharapkan dengan jalinan kerjasama ini maka pemasaran kopi Kaur dapat menembus langsung ke pasar dalam negeri bahkan internasional.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kesimpulan

Kopi Kaur mempunyai beragam cita rasa seperti: *spicy*, *caramelly* dan *earthy*. Kopi produksi dari Desa Kedataran, Kecamatan Maje ada tambahan citarasa *chocolaty*, *coffypulp* dan *astringent*. Khusus kopi yang berasal dari Desa Suka Jaya, Kecamatan Nasal mempunyai citarasa lain seperti *chocolaty*, *coconut oil*, *buttery* dan *mild*. Dengan citarasa yang masuk golongan *Specialty Grade* maka kopi produksi Kaur akan mudah untuk dipasarkan ke luar negeri/ekspor, tetapi harus dibarengi dengan perbaikan mutu fisik terutama terkait dengan bau busuk, bau kapang, cacat biji, dan kadar air melalui penanganan pascapanen sesuai dengan standar.

Ditinjau dari aspek fisik biji kopi produksi Kaur menunjukkan nilai yang masih belum baik atau belum memenuhi standar SNI. Namun, hal ini bisa diperbaiki

terutama dalam pengolahan pascapenen, namun dari hasil uji cita rasa kopi yang dilakukan oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember menunjukkan bahwa cita rasa kopi dari Desa Suka Jaya, Kecamatan Nasal dan dari Desa Jembatan Dua, Kecamatan Kaur Selatan tergolong dalam *Speciality Grade* yaitu dengan nilai lebih dari 80,00. Sedangkan cita rasa kopi dari Desa Kedataran, Kecamatan Maje nilainya hampir mendekati *Speciality Grade* yaitu 79,80 (*Minimum value for Specialty Grade* = 80,00).

Pembinaan wirausaha kopi pada skala UMKM melalui inkubasi dalam *Science and Technology Park* (STP) Pondok Pusaka, Kaur memegang peran yang sangat strategis untuk mengembangkan potensi sumberdaya alam dan meningkatkan perekonomian daerah. Dari beberapa informasi menunjukkan bahwa sekitar 90 % UMKM di Indonesia pada saat ini dalam kondisi kesulitan untuk mengembangkan usahanya terutama adalah kesulitan untuk mendapatkan modal dan pemasaran hasil/produksinya. Akibat kondisi ini banyak UMKM yang tidak berkembang, bahkan tidak sedikit yang terpaksa gulung tikar. Oleh karena itu pemerintah perlu memberikan perhatian dan bantuan yang nyata untuk mengatasi hal tersebut.

Keberadaan STP yang dibangun oleh pemerintah ini diharapkan dapat berperan dalam pengembangan wirausaha skala UMKM yang pada intinya adalah untuk mengatasi berbagai kesulitan yang dihadapi oleh wirausaha. Pelaksanaan inkubasi dalam STP ini intinya mencakup tiga hal utama untuk menunjang keberhasilan usaha, yaitu: (a). memberi fasilitasi teknologi berupa inovasi yang dapat meningkatkan efisiensi dan efektifitas usaha sehingga baik kuantitas maupun kualitasnya dapat meningkat yang hal ini akan meningkatkan daya saing produknya atau disebut sebagai optimalisasi dari sisi produksi, (b). memberi fasilitasi berupa permodalan karena biasanya wirausaha skala UMKM ini masih lemah dalam mengakses modal dari lembaga keuangan/perbankan, dan (c). memberi fasilitasi dalam pemasaran produk UMKM yang bisa menembus sampai ke pasar regional, bahkan nasional atau internasional dengan tingkat harga yang tinggi sehingga sangat menguntungkan dan diharapkan dapat mengangkat kesejahteraan masyarakat dan perekonomian daerah secara nyata.

Rekomendasi

Keberadaan STP dalam beberapa kasus telah berhasil memunculkan wirausaha pemula yang tangguh yang mampu mengangkat kesejahteraan masyarakat dan perekonomian daerah. Oleh karena itu diharapkan pemerintah untuk terus mengembangkan jumlah STP ini lebih banyak lagi di daerah-daerah yang potensial di seluruh wilayah Indonesia dan sekaligus disertai dengan pembinaan wirausaha yang

semakin banyak jumlahnya. Keberhasilan dalam pengembangan wirausaha ini bisa dijadikan model atau contoh bagi daerah-daerah lain dalam upaya memunculkan motor penggerak perekonomian daerah. Dengan semakin banyak wirausaha yang muncul dan tangguh di seluruh wilayah tanah air diharapkan akan bermuara pada peningkatan kesejahteraan masyarakat Indonesia secara nyata.

Terkait dengan wirausaha kopi ini, ke depan setelah ada pembeli terutama dari luar negeri perlu ditindaklanjuti dengan menjalin kerjasama yang saling menguntungkan antara wirausaha sebagai penjual dan importir sebagai pembeli kopi. Selama ini ekspor biji kopi dari Indonesia kebanyakan dalam bentuk *green bean* dimana masih perlu diolah lagi menjadi biji kopi sangrai. Pengimpor akan melakukan pengolahan sendiri agar citarasa kopi sesuai dengan standar yang mereka kehendaki. Oleh karena itu bentuk kerjasamanya adalah berupa pendirian unit pengolahan kopi yang teknologi dan prosedurnya disesuaikan standar dari importir agar citarasa kopi bisa sesuai dengan yang diinginkan. Pendirian unit pengolahan kopi ini dimaksudkan agar ekspor kopi dari Kaur tidak lagi dalam bentuk biji kopi kering yang berwarna kehijauan atau *green bean* tetapi dalam bentuk biji kopi yang telah disangrai atau *roasted bean* sehingga nilai tambah usaha kopi bisa dinikmati oleh wirausaha kopi di Indonesia. Dilain pihak pembeli atau importir sudah tidak lagi melakukan pengolahan kopi sehingga lebih praktis dan bisa menghemat waktu karena kopi bisa langsung dipasarkan ke konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Afolabi, A. 2015. "The Effect of Entrepreneurship on Economy Growth and Development in Nigeria". *International Journal of Development and Economic Sustainability* Vol.3 No. 2: 49-65.
- Ardiyani, F dan Erdiansyah, NP 2012.. "Sertifikasi Kopi Berkelanjutan di Indonesia". *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao* Vol. 24 No. 2, : 21-25.
- Badan Pusat Statistik 2015. "Bengkulu Dalam Angka 2015". http://bengkulu.bps.go.id/webbeta/website/pdf_publicasi/Provinsi-Bengkulu-Dalam-Angka-2015.pdf. diakses tanggal 14 Juni 2017.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. "Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) 01-2907-2008. Biji Kopi". http://disbun.sulselprov.go.id/files_download/SNI_2907-2008_Biji_Kopi.pdf diakses tanggal 20 Juli 2017.
- Bernhard, I dan Grunden, K. 2016. "Networking and e-government for local development - experiences gained by entrepreneurs in small

- enterprises in Sweden”. *International Journal of Entrepreneurship and Small Business*. Vol. 29 No. 2, 2016: 154-175.
- Bui, T.T.X. dan Viviani, J.L. 2016. “Effects of Bank Loan Constraints on Trade Credit Use: Evidence From Micro Data of Vietnamese Firms”. *International Journal of Entrepreneurship and Small Business*. Vol. 29 No. 3: 362-389.
- Chen, C.C, Yueh, H.P., and Liang C. 2016. “Strategic-management-of-agribusiness-determinants-and-trends”. *Journal of Entrepreneurship Management and Innovation (JEMI)*, Vol. 12 No. 4.; 69-97.
- Gill, A; Gurau C; Dana, L.P; and Sánchez, C.R. 2017. “Human Capital, Financial Strategy and Small Firm Performance: A Study of Canadian Entrepreneurs”. *International Journal of Entrepreneurship and Small Business*. Vol. 31 No. 4: 492-513.
- Goutam, S, Sarkar. R. 2015. “Role of Technology in Entrepreneurial Development: Facilitating Innovative Ventures. *International Journal of Emerging Technology and Advanced Engineering*”. Volume 5 No. 1.; 239-244.
- Himawan, A. 2016. “Devisa Ekspor Kopi Olahan Tahun Lalu Capai 356,79 juta Dolar AS”. Oktober 1, 2016. <http://www.suara.com/bisnis/2016/10/01/193948/devisa-ekspor-kopi-olahan-tahun-lalu-capai-35679-juta-dolar-as>. diakses tanggal 14 Juni 2017.
- Hydle. K.M., Aas, T.H. and Breunig, K.J. 2014. “Characteristics of Intrapreneurs in Scale-Intensive Service Firms”. *Journal of Entrepreneurship Management and Innovation (JEMI)*, Vol. 10 No. 2.; 89-118.
- Karanja, R.H.N., Njoroge, G.N., Kihoro, J.M., Gikungu, M.W. & Newton, L.E. 2013. “The Role of Bee Pollinators in Improving Berry Weight and Coffee Cup Quality”. *Asian Journal of Agricultural Sciences* Vol. 5 No. 3.; 52-55.
- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah. 2015. “Peraturan Menteri Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia” Nomor 24/Per/M.KUKM/IX/2015 tentang Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria Penyelenggaraan Inkubator Wirausaha. September 23, 2015. <http://peraturan.go.id/permen/kemenkukm-nomor-24-per-m.kukm-ix-2015-tahun-2015.html> diakses tanggal 12 Juli 2017.
- Kementerian Pertanian. 2017. “Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi 2015-2017”. Desember 23, 2016. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/tinymcepuk/gambar/file/statistik/2017/Kopi-2015-2017.pdf> diakses tanggal 14 Juni 2017.
- Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi. 2015. “Pedoman Pembangunan dan Pengembangan Taman Sains dan Teknologi (Science Technology Park)”. 26 Februari 2015. <http://stp.ristekdikti.go.id/downloads/345bccaa0ff5d1499f5165844dba2a317767089d/Pedoman%20Pembangunan%20dan%20Pengembangan%20STP%2015%20Nop%202015.compressed.pdf> diakses tanggal 16 Juni 2017.
- Kompas. 2016. “Kopi Flores, Saat Kerinduan dan Cita Rasa Berpadu”. September 6, 2016. <https://www.pressreader.com/indonesia/kompas/20160906/282046211540143> diakses tanggal 16 Juni 2017.
- Leroy, T., Ribeyre, F., Bertrand, B., Charmetant, P., Dufour, M., Montagnon, C., Pot, D. 2006. “Genetics of Coffee Quality. *Brazilian Journal of Plant Physiology*”. Vol. 18 No. 1: 229-242.
- Manjunatha, T., Nagesha N. 2013. “Role of Science and Technology Entrepreneurs' Parks (STEPs) in Entrepreneurship Development: A Case Study”. *International Journal of Business and Management Invention*. Vol. 2 No 2: 39-48.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 27 Tahun 2013 “Tentang Pengembangan Inkubator Wirausaha”. April 11, 2013. <http://smeindonesia.org/peraturan-presiden-republik-indonesia-nomor-27-tahun-2013-tentang-pengembangan-inkubator-wirausaha/2040/> diakses tanggal 12 Juli 2017.
- Sajuyigbe, A.S. Madu-Igwe, C.O. Unachukwu, J.C. 2016. “Entrepreneurship Development and Sustaining Economic Growth in Nigeria”. *International Journal of Economic Development Research and Investment*. Vol. 7 No. 1: 1-7.
- Suprpto H dan Rahayu N. 2012. “Dari Keprihatinan Muncullah Bintuhan Coffee”. <http://bisnis.news.viva.co.id/news/read/346826-dari-keprihatinan-muncullah-bintuhan-coffee>. Diakses tanggal 2 Agustus 2017.
- Tety. 2015. “Produksi Kopi Indonesia Peringkat Ketiga, Setelah Brasil dan Vietnam”. <http://posore.com/2015/07/23/produksi-kopi-indonesia-peringkat-ketiga-setelah-brasil-dan-vietnam/>
- Wegner, D dan Koetz, C. 2016. “The Influence of Network Governance Mechanisms on The Performance of Small Firms”. *International Journal of Entrepreneurship and Small Business*. Vol. 27 No. 4: 463-479.
- Wintgens, J.N. 2004. “Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production. A Guidebook for Growers, Processors, Traders, and Researchers”. Michigan University, Willey. Michigan.