

Persepsi Petani dalam Penggunaan Teknologi Pengolahan Kopi Robusta Sistem Olah Madu pada Subak Abian di Desa Belatungan Kecamatan Pupuan

Desak Gede Karlina Satwiva Wijaya¹, Djoko Soejono²

¹ afiliasi 1; karlinasatwiva6367@gmail.com

² afiliasi 2; soejono_djoko@yahoo.co.id

* Correspondence: karlinasatwiva6367@gmail.com; Tel.: +6282236181315

Abstract: *Robusta coffee is a potential commodity developed by the farming community in Belatungan, Pupuan. The development of Pupuan Robusta coffee is carried out continuously both by the government and the farmers as to maintain the quality of the processing technology on honey processed robusta coffee. This study aimed to find out the farmers' perceptions towards the innovation of the processing technology on honey processed robusta coffee. The study was conducted in Belatungan, Pupuan with a purposive method. Purposive sampling method with a certain criteria was used select the informants. The methods of observation, interviews, documentation and focus group discussion were used to obtain the primary and secondary data. The data was analyzed by using Miles and Huberman methods. The results of the study showed that the perception generated by someone over something was influenced by several factors, namely internal and external factors. The internal factors that influenced the farmers' perceptions towards the application of processing technology on honey processed robusta coffee were affected by its selling price which is more expensive, the short amount of processing time, the better quality and taste of robusta coffee, and the farmers' expectation to maintain the processing technology on honey processed robusta coffee. The external factors that influenced the farmers' perceptions towards the application of the processing technology on honey processed robusta coffee were affected by several information of honey processed systems and by the easy procedures of it.*

Keywords: *Robusta coffee, Farmers' perception, Honey processed system*

Abstrak: Kopi robusta merupakan komoditas potensial yang dikembangkan oleh masyarakat petani di Desa Belatungan Kecamatan Pupuan. Pengembangan kopi robusta Pupuan dilakukan secara berkesinambungan baik dari pemerintah maupun petani sehingga untuk menjaga kualitas dan mutu kopi robusta pupuan dibuatlah program pengolahan kopi robusta sistem olah madu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi petani terhadap inovasi penggunaan teknologi pengolahan kopi sistem olah madu. Penelitian dilakukan di Desa Belatungan Kecamatan Pupuan dengan metode *purposive*. Informan yang dipilih menggunakan metode *purposive sampling* dengan kriteria tertentu. Data yang digunakan merupakan data primer dan data sekunder dengan menggunakan metode observasi, wawancara, dokumentasi dan *Focus Group Discussion* (FGD). Data tersebut kemudian dianalisis menggunakan metode Miles dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi yang ditimbulkan oleh seseorang atas sesuatu dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal yang mempengaruhi persepsi petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu dipengaruhi oleh harga jual kopi robusta

lebih mahal, waktu pengolahan yang singkat, mutu dan cita rasa kopi robusta lebih baik, harapan petani yang tetap mempertahankan proses pengolahan kopi robusta sistem olah madu. Faktor eksternal yang mempengaruhi persepsi petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu dipengaruhi oleh beberapa hal informasi pengolahan sistem olah madu, tatacara pengolahan sistem olah madu yang mudah.

Kata Kunci: Kopi Robusta, Persepsi Petani, Sistem Olah Madu.

1. Pendahuluan

Kopi sebagai komoditas perkebunan dalam peranannya memiliki peluang pasar yang sangat mendukung, baik dari dalam negeri maupun luar negeri. Menurut Chandra et al. (2013), sejak tahun 1984 pangsa ekspor kopi Indonesia di pasar kopi internasional menduduki nomor tiga tertinggi setelah Brazilia dan Kolombia, bahkan untuk kopi jenis robusta ekspor Indonesia menduduki peringkat pertama di dunia. Sebagian besar ekspor kopi Indonesia adalah jenis kopi robusta (94%), dan sisanya adalah kopi jenis arabika. Namun sejak tahun 1997 posisi produksi kopi Indonesia tergeser oleh Vietnam. Provinsi Bali memiliki kedudukan strategis dalam pengembangan komoditas kopi. Perkembangan komoditas kopi di Provinsi Bali tersebar di beberapa daerah sesuai dengan iklim dan kondisi geografisnya. Komoditas kopi sebagai potensi tanaman perkebunan yang memiliki peranan penting dalam peningkatan devisa negara dan produk domestik regional bruto, dimana komoditas produksi komoditas kopi ini akan selalu mengalami peningkatan setiap tahunnya. Kabupaten Tabanan sebagai lahan pertanian rata-rata digunakan sebagai lahan pada subsektor perkebunan khususnya pada komoditas kopi robusta. Luas areal kopi robusta di Kabupaten Tabanan mencapai 9.602 ha dengan total produksi sebesar 4.557,17 ton. Kecamatan Pupuan memiliki luas lahan kopi robusta tertinggi yaitu dengan luas lahan 6.504,39 ha. Kecamatan Pupuan sebagai sentra produksi kopi robusta di Kabupaten Tabanan, dibuktikan dengan luas lahan tanaman kopi robusta mencapai 6.504,39 ha dengan produksi pada tahun 2016 mencapai 5.170,99 ton (Pupuanofficer, 2015).

Desa Belatungan merupakan salah satu desa di Kecamatan Pupuan yang memiliki potensi perkebunan kopi robusta yang luas. Penduduk di Desa Belatungan rata-rata berprofesi sebagai petani kopi robusta. Pengolahan kopi yang dilakukan oleh petani yaitu melalui beberapa cara yaitu dengan sistem olah glondong (natural process atau kopi ose olah kering) dan sistem olah madu (honey process atau kopi ose olah madu) dan ada juga yang dilakukan dengan olah basah (kopi ose olah basah gerbus kering). Proses pengolahan kopi setelah panen dilakukan oleh petani sehingga dapat meningkatkan kualitas biji kopi yang dihasilkan. Proses pengolahan kopi di Desa Belatungan diatur sepenuhnya oleh subak abian Bwana Manik Sari sehingga seluruh petani di Desa Belatungan pada awalnya mengolah kopi secara olah kering (natural process) dan olah basah, kemudian pada Juli 2016 Kelian Subak Bwana Manik Sari Desa Belatungan memberikan himbauan mengenai pengolahan kopi dengan cara olah madu, himbauan ini diteruskan dari kegiatan penyuluhan oleh Dinas Pertanian Kabupaten Tabanan pada tahun 2015. Penyuluhan ini dilakukan untuk memenuhi permintaan pasar ekspor kopi robusta dan untuk menjaga kualitas kopi robusta yang dihasilkan di Kecamatan Pupuan. Pengolahan kopi robusta secara olah kering yang dilakukan oleh petani kopi robusta di Desa Belatungan memiliki beberapa kendala yang mengakibatkan pengolahan kopi

secara olah kering tidak dapat dilanjutkan. Pengolahan kopi olah kering yang dilakukan petani memiliki beberapa kendala seperti waktu penjemuran yang lama, harga jual kopi yang murah yaitu sebesar Rp 20.000,00. Pengolahan kopi robusta sistem olah basah yang dilakukan petani di Desa Belatungan juga mengalami kendala yang mengakibatkan proses pengolahan kopi robusta sistem olah basah terhenti total yaitu dikarenakan mesin pengolahan kopi olah basah dalam keadaan rusak serta proses pengolahan kopi robusta sistem olah basah ini memerlukan perhatian khusus dalam proses pengolahannya. Kendala lain yang dihadapi petani dalam proses pengolahan kopi secara olah basah yaitu dikarenakan sulitnya air yang ada di Desa Belatungan sehingga tidak mampu memberikan kecukupan air dalam proses pengolahan kopi secara olah basah yang membutuhkan banyak air. Sehingga dengan adanya proses pengolahan kopi robusta secara olah madu sangat membantu petani baik dari kecepatan waktu pengeringan maupun harga jual kopi robusta. Pengolahan kopi robusta sistem olah madu juga sangat membantu petani karena kualitas kopi robusta yang dihasilkan memiliki kualitas dan cita rasa lebih baik dari pengolahan kopi secara olah kering. Kopi jenis robusta yang dihasilkan petani kini sudah mampu menembus pasar luar negeri dan diharapkan dapat meningkatkan perekonomian khususnya masyarakat di Pupuan sehingga membuat mereka lebih semangat dalam merawat tanaman bernilai ekonomis dan harapannya dapat dilakukan secara berkesinambungan.

Subak Abian Bwana Manik Sari Desa Belatungan memiliki program yang sedang digalakkan dan menjadi anjuran dari Dinas Pertanian Kabupaten Tabanan. Program ini disampaikan oleh Kelian Subak pada kegiatan “sarin tahun” program ini diarahkan untuk pengembangan komoditas perkebunan kopi robusta serta untuk meningkatkan nilai jual dari kopi robusta. Program pengolahan kopi dengan cara olah madu (honey process) merupakan program baru yang dijalankan oleh masyarakat di Desa Belatungan. Program pengolahan kopi secara olah madu (honey process atau kopi ose olah madu) merupakan program pemerintah dan swadaya masyarakat pada kelompok subak untuk mengembangkan kualitas kopi robusta yang dihasilkan. Pemerintah mau membantu menyediakan sarana pengolahan kopi dikarenakan tingginya gairah masyarakat untuk melakukan budidaya tanaman kopi. Pemasaran kopi robusta Pupuan ini tidak hanya pada pasar lokal atau nasional saja, tetapi sudah merambah ke berbagai Negara seperti Italia, Taiwan, Korea Selatan dan Belgia. Reputasi yang baik dari Kopi Robusta Pupuan ini menyebabkan rawan terjadinya pemalsuan yang sangat merugikan petani dan konsumen, sehingga Pemerintah Kabupaten Tabanan membentuk Kelembagaan yang diberi nama Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Kopi Robusta Pupuan (MPIG KRP) sebagai syarat untuk mendapatkan Indikasi Geografis Kopi Robusta Pupuan Kabupaten Tabanan. Jenis barang yang dihasilkan dari kopi robusta Pupuan ini adalah kopi ose olah madu. Kopi ose olah madu ini merupakan jenis barang yang dihasilkan dari program pengolahan kopi robusta sistem olah madu. Program ini merupakan program baru sehingga peneliti ingin meneliti terkait dengan persepsi petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu pada subak abian di Desa Belatungan Kecamatan Pupuan. Melalui persepsi petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu ini nantinya dapat mengevaluasi bagaimana program ini berjalan serta keberlanjutan dari program.

2. Metode

Metode Penelitian dalam penelitian yang dilakukan adalah kualitatif jenis pendekatan studi kasus. Menurut Moleong (2005) dalam Herdiansyah (2010) penelitian kualitatif adalah suatu penelitian ilmiah yang bertujuan untuk memahami suatu fenomena dalam konteks sosial secara alamiah dengan mengedepankan proses interaksi

komunikasi yang mendalam antara peneliti dengan fenomena yang diteliti. Studi kasus adalah salah satu metode dalam penelitian kualitatif yang bertujuan untuk melihat suatu kasus secara menyeluruh dan peristiwa-peristiwa atau kejadian yang nyata untuk mencari kekhususannya. Peneliti menggunakan metode studi kasus untuk mengetahui dan memahami persepsi petani tentang teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu. Penentuan daerah penelitian Desa Belatungan Kecamatan Pupuan dilakukan dengan metode secara sengaja atau purposive method dengan pertimbangan bahwa Desa Belatungan memiliki program pengolahan kopi dengan sistem olah madu dan menjadi salah satu daerah yang di rekomendasikan oleh dinas pertanian dalam pengembangan kopi robusta untuk memenuhi ekspor kopi robusta ke Italia.

Informan yang dipilih adalah ketua subak abian dan petani kopi robusta yang menerapkan sistem olah madu. Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan wawancara, observasi, dokumentasi dan Focus Group Discussion. Metode keabsahan data yang dilakukan menggunakan teknik triangulasi yaitu teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain diluar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu dengan teknik triangulasi yang digunakan berupa triangulasi teknik dan triangulasi sumber. Analisis data yang digunakan yaitu analisis Miles and Huberman. Menurut Herdiansyah (2010) tahapan-tahapan beserta alur teknik analisis data dengan model interaktif yang dikemukakan oleh Miles dan Huberman sebagai berikut :

1. Pengumpulan Data merupakan proses pengumpulan data ketika penelitian dilakukan yang masih berupa konsep.
2. Reduksi data merupakan proses penggabungan dan penyeragaman segala bentuk data yang diperoleh menjadi satu bentuk tulisan (script) yang akan dianalisis.
3. Display data adalah mengolah data setengah jadi yang sudah seragam dalam bentuk tulisan dan sudah memiliki alur tema yang jelas (yang sudah disusun alurnya dalam tabel akumulasi tema) ke dalam suatu matriks kategorisasi sesuai tema.
4. Penarikan kesimpulan, peneliti pada dasarnya mengimplementasikan prinsip induktif dengan mempertimbangkan pola-pola data yang ada dan kecendrungan dari penyajian data yang telah dibuat.

3. Hasil Analisis dan Pembahasan

3.1 Persepsi Petani dalam Penggunaan Teknologi Pengolahan Kopi Robusta Sistem Olah Madu pada Subak Abian

Persepsi merupakan proses dimana individu mengatur dan menginterpretasikan kesan-kesan sensoris mereka guna memberikan arti bagi lingkungan mereka. Faktor-faktor ini bisa terletak dalam diri pembentuk persepsi, dalam diri objek atau target yang diartikan, atau dalam konteks situasi dimana persepsi tersebut dibuat. Faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi berdasarkan faktor dalam diri si pengarti adalah sikap, motif, minat, pengalaman, dan harapan. Kemudian dilihat dari faktor dalam situasi antara lain waktu, keadaan kerja, keadaan sosial. Selain itu dilihat dari faktor dalam diri target antara lain sesuatu yang baru, gerakan suara, ukuran, latar belakang, kedekatan, dan kemiripan (Robbins dan Judge, 2008).

Persepsi yang ditimbulkan oleh seseorang atas sesuatu dipengaruhi oleh pola pikir yang dimiliki, dimana pola pikir tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal disebabkan oleh perilaku secara internal dimana perilaku ini diyakini sebagai suatu kendali dari individu tersebut sedangkan Perilaku secara eksternal dianggap sebagai akibat dari sebab-sebab dari luar.

Menurut Toha (2016), faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi seseorang adalah sebagai berikut: (1) Faktor internal yang meliputi perasaan, sikap dan karakteristik individu, prasangka, keinginan atau harapan, perhatian (fokus), proses belajar, keadaan fisik, gangguan kejiwaan, nilai dan kebutuhan juga minat, dan motivasi. (2) Faktor eksternal yang meliputi latar belakang keluarga, informasi yang diperoleh, pengetahuan dan kebutuhan sekitar, intensitas, ukuran, keberlawanan, pengulangan gerak, hal-hal baru dan familiar atau ketidak asingan suatu objek. Berdasarkan hasil penelitian persepsi petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal.

3.1.1 Faktor Internal

Persepsi petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi dengan sistem olah madu yang dipengaruhi dari dalam diri individu petani merupakan faktor internal seorang individu atau petani untuk mengadakan atau melakukan persepsi. Faktor internal ini didasari oleh adanya motivasi, kebutuhan dan minat petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu yang diterapkan petani. Persepsi petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu meliputi berbagai hal jika dilihat dari pengalaman yang diperoleh petani, perasaan, sikap dan karakteristik individu, prasangka, keinginan dan harapan, proses belajar. Sehingga berdasarkan hal tersebut hal yang berpengaruh terhadap faktor internal persepsi petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu adalah sebagai berikut:

a. Harga Jual Kopi Robusta Sistem Olah Madu

Harga jual kopi robusta yang dialami oleh masing-masing petani kopi robusta selama proses penjualan, mulai dari harga Rp 25.000,00 perkilogram hingga Rp 29.000,00 perkilogram sesuai pengalaman petani dalam proses pengolahan secara olah madu, proses penjemuran hingga kualitas yang dihasilkan petani. Mahalnya harga jual kopi robusta yang dihasilkan petani dikarenakan petani mengikuti anjuran proses pengolahan kopi robusta secara olah madu yang diberikan oleh Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura (Dinas Perkebunan). Standar harga kopi robusta apabila dijual kepada agen atau tengkulak kurang lebih Rp 25.000,00. Standar kopi robusta ditetapkan oleh pemerintah setelah kopi robusta pupuan diakui secara geografis dan dikeluarkannya indikasi geografis oleh Kementerian Hukum dan HAM. Adanya standar harga jual kopi robusta sangat membantu petani karena sebelum adanya dindikasi geografis harga jual kopi robusta selalu dipermainkan oleh tengkulak dan harga sepenuhnya ditentukan oleh tengkulak. Permainan harga yang dilakukan oleh tengkulak sangat merugikan petani karena pendapatan yang diperoleh petani tidak menentu. Tengkulak juga akan membeli kopi robusta milik petani dengan harga yang sangat murah yaitu kurang lebih Rp 18.000,00 perkilogram pada saat panen raya tiba. Harga jual kopi robusta termasuk kedalam faktor internal dikarenakan pengalaman petani dalam menjual kopi robusta mulai harga Rp 25.000,00 perkilogram hingga Rp 29.000,00 sesuai perlakuan yang dilakukan petani. Sehingga petani beranggapan bahwa pengolahan kopi robusta sistem olah madu dirasa lebih positif harga jual kopi robusta lebih menjanjikan mulai dari Rp 25.000,- hingga Rp 29.000,- per kilogram.

b. Waktu Pengolahan Kopi Robusta Sistem Olah Madu Lebih Singkat

Waktu pasca panen yang cepat tidak akan mengurangi kuantitas dari kopi robusta dengan sistem olah madu yang dihasilkan. Penjemuran kopi robusta dengan sistem olah madu merupakan proses pengolahan yang cepat kering dikarenakan buah kopi dikupas dan dikeringkan dengan lapisan *mucilage* yang masih menyelimuti biji kopi

tersebut. Lalu saat proses pengeringan, lapisan ini masih menyerap kelembapan dari udara sehingga membuat biji kopi robusta menjadi semakin lengket dan hampir sama dengan tekstur madu. Tebalnya lapisan lendir inilah yang mempengaruhi kopi yang diproses secara olah madu lebih cepat kering. Kopi robusta memiliki lapisan lendir yang tidak terlalu tebal oleh sebab itu kopi robusta dengan sistem ini lebih cepat kering dibandingkan dengan proses pengolahan secara kering yang memerlukan waktu pengeringan kurang lebih 21 hari dengan kondisi cuaca yang baik sampai kadar air pada biji kopi mencapai 12,5 sampai 13 persen.

c. Mutu dan Citarasa Kopi Robusta

Petani merasakan proses pengolahan kopi robusta menggunakan sistem olah madu lebih baik dibandingkan proses pengolahan kopi secara kering. Pengolahan kopi robusta yang dilakukan petani secara olah madu dapat meningkatkan mutu dan cita rasa kopi robusta sehingga memiliki nilai jual yang lebih mahal. Kopi robusta menghasilkan mutu dan cita rasa yang lebih baik karena petani memetik biji kopi yang sudah matang dan berwarna merah. Pemetikan kopi yang berwarna merah menjadi modal dasar bagi petani untuk menghasilkan kopi robusta dengan cita rasa yang lebih baik. Kopi robusta yang dipetik merah akan menghasilkan biji kopi robusta yang lebih berat serta warna kopi robusta kuning cerah saat kering.

d. Harapan Petani dari Sistem Olah Madu

Harapan petani kedepannya pengolahan kopi robusta sistem olah madu tetap dipertahankan dan diperbaiki baik dari proses pemetikan yang dilakukan maupun proses penjemurannya. Proses pemetikan yang awalnya belum 98% petik merah kedepannya dapat terpenuhi proses pemetikan biji kopi yang berwarna merah. Proses penjemuran yang dilakukan petani pada awalnya menggunakan terpal namun kedepannya dapat menggunakan para-para, sehingga kedepannya dapat menjadi lebih baik lagi dibandingkan saat ini. Penyampaian informasi terkait sistem pengolahan kopi robusta sistem olah madu, baik dari pemerintah kabupaten maupun pemerintah desa lebih ditingkatkan dan digalakkan sehingga informasi dapat tersalurkan dengan baik dan tidak ada petani yang ketinggalan terkait informasi yang menguntungkan. Petani juga beranggapan bahwa pengolahan kopi sistem olah madu dapat meningkatkan harga jual kopi dan tetap stabil pada harga Rp 2.600.000,00 hingga Rp 2.800.000,00, padahal dulunya pada tahun 1997 sampai tahun 2000 harga kopi robusta tidak mencapai Rp 2.000.000,00. Pengolahan kopi robusta dengan cara olah madu dapat lebih memudahkan petani kopi robusta dalam proses pengolahannya. Sehingga berdasarkan pengalaman dan pengamatan petani selama dilakukannya proses pengolahan secara olah madu merasa lebih positif dan banyak memiliki keuntungan mulai dari harga jual kopi robusta yang lebih menjanjikan, mutu dan cita rasa yang diperoleh lebih baik dan gurih serta lama proses pengolahan tergolong singkat dan cepat. Persepsi-persepsi ini akan timbul dalam diri petani setelah adanya rangsangan dari lingkungan sekitar yang membuat petani tertarik melakukan pengolahan kopi secara olah madu, dan petani merespon dengan baik adanya teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu.

3.1.2 Faktor Eksternal

Petani pada mulanya mengenal teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu ini melalui penyuluhan yang diberikan oleh pemerintah atau Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura pada kegiatan rutin sarin tahun. Pengolahan ini awal mula dilakukan oleh kelompok subak abian sebagai pengurus kelompok sedangkan petani sebagai anggota subak melihat proses pengolahan sehingga dalam hal ini terjadi

proses pembelajaran sehingga petani paham dan mengenal teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu ini. Faktor yang mempengaruhi persepsi petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta salah satunya yaitu faktor eksternal. Faktor eksternal yang dimaksud dalam hal ini adalah persepsi yang terjadi karena adanya rangsangan yang datang dari luar yang meliputi obyek dan faktor situasi. Obyek yang dimaksud adalah teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu dan faktor situasi yang dimaksud adalah kondisi atau keadaan yang dapat menimbulkan persepsi. Sehingga berdasarkan hal tersebut hal yang berpengaruh terhadap faktor eksternal persepsi petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu adalah sebagai berikut:

a. Informasi Pengolahan Kopi Robusta Sistem Olah Madu

Petani beranggapan bahwa penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu lebih menguntungkan dibandingkan dengan pengolahan kopi robusta secara kering. Keuntungan yang diperoleh petani mulai dari kualitas kopi yang dihasilkan baik dan lebih diminati pasar. Informasi penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu diperoleh petani melalui kegiatan penyuluhan yang dilaksanakan oleh Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura, dari Lembaga Subak Abian serta dari sesama petani kopi robusta. Informasi pengolahan kopi robusta sistem olah madu termasuk kedalam faktor eksternal petani dalam mempersepsikan penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu dikarenakan informasi pengolahan kopi robusta sistem olah madu merupakan sentuhan atau rangsangan dari lingkungan sekitar atau dari luar diri petani. Faktor eksternal terkait informasi pengolahan kopi robusta sistem olah madu juga mempengaruhi rangsangan positif pada petani bahwa teknologi pengolahan kopi robusta dapat dikatakan menguntungkan.

b. Tatacara Pengolahan Kopi Robusta Sistem Olah Madu

Proses pengolahan kopi robusta sistem olah madu ini merupakan proses pengolahan yang membutuhkan waktu yang singkat. Proses dilakukan mulai dari biji kopi robusta yang dipetik merah, kemudian di pecah menggunakan mesin pemecah (*pulper mini*). Lendir akan tetap melekat pada biji kopi kemudian dijemur diatas terpal hingga kandungan air pada biji kopi mencapai 12%. Tatacara pengolahan biji kopi robusta sistem olah madu ini termasuk kedalam faktor eksternal penyebab persepsi petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta secara olah madu dikarenakan petani melihat berdasarkan sentuhan lingkungan luar terkait proses pengolahan secara olah madu yang dilakukan oleh kelompok subak kemudian dilakukan sendiri oleh masing-masing petani sehingga petani dapat beranggapan bahwa tatacara pengolahan kopi robusta menggunakan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu ini dilakukan mulai petik merah hingga dijemur dan menjadi kopi ose olah madu yang siap dijual.

4. Kesimpulan dan Implikasi Kebijakan

4.1 Kesimpulan

Persepsi yang ditimbulkan oleh seseorang atas sesuatu dipengaruhi oleh pola pikir yang dimiliki, dimana pola pikir tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal.

- a. Faktor internal yang mempengaruhi persepsi petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu dipengaruhi oleh harga jual kopi robusta lebih mahal, waktu pengolahan yang singkat, mutu dan cita rasa kopi robusta

lebih baik, harapan petani yang tetap mempertahankan proses pengolahan kopi robusta sistem olah madu.

- b. Faktor eksternal yang mempengaruhi persepsi petani dalam penggunaan teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu dipengaruhi oleh beberapa hal informasi pengolahan sistem olah madu, tatacara pengolahan sistem olah madu yang mudah.

4.2 Implikasi Kebijakan

1. Pengembangan teknologi pengolahan kopi robusta secara olah madu terus dilakukan namun perlu dilakukan evaluasi setiap tahun dari setiap pencapaian hasil dan mutu kopi robusta oleh pemerintah sehingga keseimbangan harga kopi robusta dapat dipertahankan.
2. Petani merespon positif adanya teknologi pengolahan kopi robusta sistem olah madu sehingga perlu adanya peningkatan pemahaman petani tentang sistem pengolahan kopi robusta sistem olah madu serta pentingnya peran lembaga subak abian.

Pustaka

- Chandra, Devi., HR, Ismono dan Eka, Kasymir. 2013. Prospek Perdagangan Kopi Robusta Indonesia Di Pasar Internasional. *JIIIA*, 1(1) : 10-15.
- Herdiansyah, Haris. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif untuk Ilmu-ilmu Sosial*. Jakarta Selatan: Salemba Humanika.
- Moleong, Lexy. 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Pupuanofficer. 2015. Kecamatan Pupuan Tabanan: Profil Desa Belatungan. [serial online]. <http://pupuan.tabanankab.go.id/profil-desa/desa-belatungan> (diakses tanggal 1 Agustus 2017).
- Thoha, Miftah. 2016. *Perilaku Organisasi Konsep Dasar dan Aplikasinya*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.