



***BUDIDAYA,  
PASCAPANEN DAN  
PENGOLAHAN KOPI  
TERSTANDAR***



Kementerian Pertanian  
Badan Standardisasi Instrumen Pertanian  
BSIP Sumatera Selatan





# ***BUDIDAYA, PASCAPANEN DAN PENGOLAHAN KOPI TERSTANDAR***

**PENYUSUN:**

**Mahdalena**

**Annisa**

**Siti Khusniyati**

**Maulida Surayya**

**EDITOR:**

**Dedeh Hadiyanti**

**Suri Emma**

**Susilawati**

**Maya Dhania Sari**

**Yeni Eliza Maryana**

**BALAI PENERAPAN STANDAR INSTRUMEN PERTANIAN  
SUMATERA SELATAN  
BALAI BESAR PENERAPAN STANDAR INSTRUMEN PERTANIAN  
BADAN STANDARDISASI INSTRUMEN PERTANIAN  
2023**





## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Hidayah Nya, sehingga penulis bisa menyelesaikan pembuatan Brosur Budidaya, Pascapanen dan Pengolahan Kopi Terstandar dengan baik.

Melalui brosur ini diharapkan para pembaca dapat memperoleh gambaran tentang deskripsi tanaman kopi dilihat dari perkembangan, karakteristik, jenis, budidaya, hama penyakit tanaman kopi dan pengolahan kopi bubuk sesuai standar.

Kepada semua pihak yang telah terlibat dalam penyusunan brosur ini, penulis ucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya. Kritik dan saran dari segenap pembaca sangat diharapkan guna dijadikan dasar penyempurnaan dan perbaikan untuk penerbitan publikasi berikutnya.

Tim Penyusun





## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
PENDAHULUAN.....	1
TANAMAN KOPI.....	4
a. Perkembangan Tanaman Kopi.....	4
b. Karakteristik Tanaman Kopi.....	5
c. Jenis Kopi.....	6
d. Budidaya Tanaman Kopi.....	9
e. Hama Penyakit Tanaman Kopi.....	11
PENGOLAHAN KOPI BUBUK TERSTANDAR.....	12
KATA PENUTUP.....	17
SUMBER PUSTAKA.....	18





## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Data Produksi Kopi di Sumsel Periode 2020-2022.....	1
Gambar 2. Klon Kopi Robusta Anjuran .....	3
Gambar 3. Provinsi Sentra Produksi Kopi Robusta Perkebunan Rakyat Indonesia, Rata-rata Tahun 2018-2022.....	3
Gambar 4. Tanaman Kopi Arabika.....	7
Gambar 5. Tanaman Kopi Sambung Robusta dan Arabika.....	7
Gambar 6. Biji Kopi Yang Telah Panen.....	7
Gambar 7. Proses Pengeringan Biji Kopi Menggunakan Terpal..	7
Gambar 8. Persiapan Lahan Untuk Penanaman Kopi.....	9
Gambar 9. Proses Pemetikan Tanaman Kopi.....	10
Gambar 10. Metode Pasca Panen Kopi.....	12
Gambar 11. Proses Pengeringan Kopi .....	16
Gambar 12. Proses Roasting Kopi Menggunakan Mesin Roasting Kopi.....	16





## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perbedaan Kopi Arabika dan Robusta.....	6
Tabel 2. Syarat mutu kopi sangrai, kopi bubuk dan kopi dekafein (sangrai dan bubuk).....	15
Tabel 3. Kriteria Mikrobiologi untuk Kopi sangrai, kopi bubuk dan kopi dekafein (sangrai dan bubuk).....	16

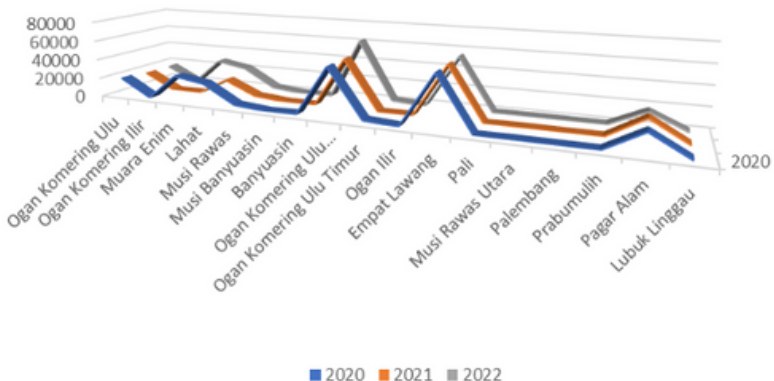




## PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu tanaman tahunan yang menjadi penyumbang devisa keempat terbesar dari sektor perkebunan, setelah kelapa sawit, karet, dan kakao. Kopi juga salah satu komoditas ekspor Indonesia yang cukup penting selain minyak dan gas.

Produksi kopi Indonesia tahun 2022 mencapai 794,800 ribu ton, meningkat 1,01% dibandingkan tahun sebelumnya yang sebesar 786,191 ribu ton. Produksi kopi menurut status pengusahaan tahun 2021 berasal dari 1,26 juta hektar luas areal perkebunan kopi, dimana 99,32% diusahakan oleh perkebunan milik rakyat (PR) sementara sisanya diusahakan oleh perkebunan besar milik negara (PBN) sebesar 0,53% dan perkebunan besar milik swasta (PBS) sebesar 0,15%.



Gambar 1. Data Produksi Kopi di Sumatera Selatan Periode 2020-2022





Di Sumatera Selatan total produksi kopi meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2020 total produksi kopi mencapai 198.945,13 ton, kemudian pada tahun 2021 menjadi 162.975,44 ton dan pada tahun 2022 meningkat sebesar 206.307,00 ton. Wilayah penghasil kopi tertinggi di Sumatera Selatan yaitu Kabupaten OKU Selatan (62,39 ton), diikuti Kabupaten Empat Lawang (54,00 ton) dan Kabupaten Muara Enim (27,65 ton).

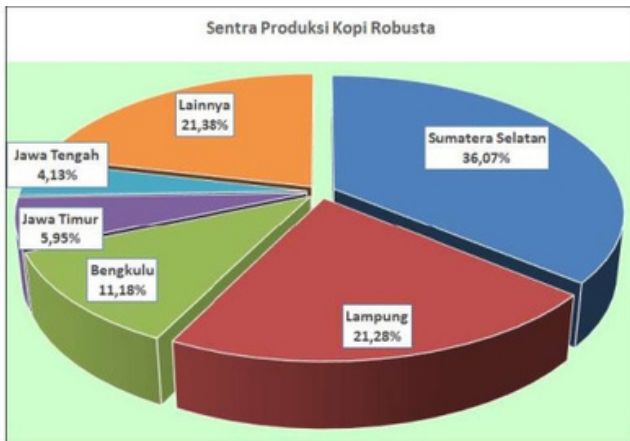
Berdasarkan data BPS Provinsi Sumatera Selatan, Luas areal tanaman kopi di Sumatera Selatan tahun 2022 mencapai 267,867 Ha, meningkat dari tahun 2020 sebesar 250,305 Ha. Luas areal tertinggi berada di Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan (89, 260 Ha) diikuti Kabupaten Empat Lawang (62,138 Ha) dan Kabupaten Lahat (54,441 Ha).

Jika dilihat dari jenis kopi yang dibudidayakan, kopi robusta mendominasi produksi kopi Indonesia. Pada tahun 2022 dari total produksi kopi di Indonesia, sebanyak 73,06% atau 527,80 ribu ton adalah kopi robusta sementara sisanya sebanyak 26,94% atau 194,66 ribu ton adalah kopi jenis arabika. Sentra produksi kopi robusta di Indonesia data rata-rata selama lima tahun terakhir yaitu Provinsi Sumatera Selatan, Lampung, Bengkulu, Jawa Timur, dan Jawa Tengah. Adapun sentra kopi arabika meliputi Provinsi Aceh, Sumatera Utara, Sulawesi Selatan, dan Sumatera Barat.





Gambar 2. Klon Kopi Robusta Anjuran  
 Sumber: Direktorat Jenderal Perkebunan



Gambar 3. Provinsi Sentra Produksi Kopi Robusta Perkebunan Rakyat Indonesia, Rata-rata Tahun 2018-2022  
 Sumber: Pusdatin Sekretariat Jenderal Kementan



## TANAMAN KOPI

### a. Perkembangan Tanaman Kopi

Tanaman kopi merupakan tanaman perkebunan yang berasal dari Benua Afrika, tepatnya negara Ethiopia pada abad ke-9. Suku Ethiopia memasukkan biji kopi sebagai makanan mereka yang dikombinasikan dengan makanan-makanan pokok lainnya, seperti daging dan ikan. Tanaman ini mulai diperkenalkan di dunia pada abad ke-17 di India. Selanjutnya, tanaman kopi menyebar ke Benua Eropa oleh seorang yang berkebangsaan Belanda dan terus dilanjutkan ke negara lain termasuk ke wilayah jajahannya yaitu Indonesia.

Penyebaran tanaman kopi di Indonesia terjadi sejak tahun 1696, dimulai dari Belanda membawa bibit kopi berjenis arabika untuk ditanam di pulau Jawa, dan berlanjut ke pulau Sumatera dan Sulawesi. Jenis kopi yang pertama kali dibudidayakan di Indonesia adalah kopi arabika, kemudian liberika dan yang terakhir kopi robusta.

Sejarah perkembangan kopi Sumatera Selatan dimulai dari wilayah Pagar Alam sejak tahun 1920, ditandai dengan penanaman kopi jenis robusta melalui skema tanam paksa.





## b. Karakteristik Tanaman Kopi

Klasifikasi tanaman kopi (*Coffea sp*) adalah sebagai berikut:

**Kingdom** : *Plantae*

**Subkingdom** : *Tracheobionta*

**Super Divisi** : *Spermatophyta*

**Divisi** : *Magnoliophyta*

**Kelas** : *Magnoliopsida*

**Sub Kelas** : *Asteridae*

**Ordo** : *Rubiales*

**Famili** : *Rubiaceae*

**Genus** : *Coffea*

**Spesies** : *Coffea sp* (*Coffea arabica* L., *Coffea canephora*, *Coffea liberica*,  
*Coffea excelsa*)



Tanaman kopi merupakan tanaman semak belukar yang berkeping dua (dikotil), sehingga memiliki perakaran tunggang. Daun tanaman kopi memiliki karakteristik lebar dan tipis sehingga dalam budidayanya memerlukan tanaman naungan. Bagian pinggir daun kopi bergelombang dan tumbuh pada cabang, batang, serta ranting. Letak daun pada cabang plagiotrop terletak pada satu bidang, sedangkan pada cabang orthotrop letak daun berselang seling. Tanaman kopi mulai berbunga setelah berumur sekitar dua tahun. Buah kopi mentah berwarna hijau dan ketika matang akan berubah menjadi warna merah. Buah kopi terdiri atas daging buah dan biji.







### c. Jenis Kopi

Jenis kopi yang banyak dijumpai diantaranya kopi Arabika (*Coffea arabica*), kopi Robusta (*Coffea canephora*), dan kopi Liberika (*Coffea liberica*). Di Indonesia sendiri jenis kopi yang paling banyak ditanam adalah jenis Robusta dan Arabika.

Berikut Tabel 1. Perbedaan kopi Arabika dan Robusta

Perbedaan	Kopi Arabika	Kopi Robusta
Bentuk Biji		
Karakteristik Biji Kopi	Bentuk biji agak memanjang, bidang cembung tidak terlalu tinggi, lebih bercahaya dari jenis lainnya, dan celah tengah ( <i>center cut</i> ) di bagian datar tidak lurus memanjang ke bawah, tetapi berlekuk	Bentuk biji agak bulat, lengkungan biji lebih tebal dibandingkan jenis Arabika, dan garis tengah dari atas ke bawah hampir rata atau lurus.
Karakter morfologi	Tajuk yang kecil, ramping, ada yang bersifat ketai dan ukuran daun yang kecil, tipis dan warna daun yang lebih gelap dibandingkan dengan kopi Robusta.	Tajuk yang lebar, perwatakan besar, ukuran daun yang lebih besar dibandingkan daun kopi arabika, dan memiliki bentuk pangkal tumpul.
Syarat tumbuh	Tumbuh baik pada ketinggian 1.000-2.000 m dpl dengan suhu rata-rata 15-25°C dan curah hujan 1,250-2,500 mm/tahun.	Tumbuh baik pada ketinggian 100-600 m dpl dengan suhu rata-rata 21-24°C dan curah hujan 1,250-2,500 mm/tahun.
Rasa	Memiliki tingkat kemasaman yang lebih tinggi daripada kopi robusta. Terdapat nuansa rasa buah-buahan atau bunga yang halus.	Memiliki rasa yang kuat dan lebih pahit



Gambar 4. Tanaman Kopi Arabika



Gambar 5. Tanaman Kopi Sambung Robusta dan Arabika



Gambar 6. Biji Kopi yang telah panen



Gambar 7. Proses Pengeringan Biji Kopi Menggunakan Terpal





Berdasarkan data dari BPS tahun 2022, Provinsi Sumatera Selatan merupakan wilayah dengan Produksi Tanaman Kopi tertinggi di Indonesia. Di wilayah Sumatera Selatan, Kabupaten yang sudah mengantongi Sertifikat Indikasi Geografis (SIG) untuk kopi robusta yaitu Kabupaten Muara Enim, Kabupaten Empat Lawang dan Kota Pagar Alam.

Beberapa Jenis Kopi yang terkenal dari Sumatera Selatan antara lain:

### 1. Kopi Robusta Semendo

Beberapa karakteristik spesifik kopi semendo diantaranya citarasa coklat (*chocolaty*), akses cita rasa sedikit mentah (*greeny*) dan *lemony*. Selain itu terdapat rasa gula gosong (*caramelly*) dan brown sugar.

### 2. Kopi Robusta Empat Lawang

Ciri khas dan cita rasa kopi di wilayah Empat Lawang disebabkan oleh agroklimat, ketinggian tempat, curah hujan, kelembaban, kandungan hara dalam tanah dan proses pengolahan dengan teknik olah kering yang dilakukan oleh masyarakat Kabupaten Empat Lawang.

### 3. Kopi Robusta Pagar Alam

Dikategorikan kopi dengan profil citarasa yang *excellent*. Selain itu, Kota Pagar Alam terkenal dengan kopi Besemah nya. Kopi Besemah merupakan varietas unggul kopi robusta yang telah dilepas oleh Kementerian Pertanian pada tahun 2019 yang diusulkan oleh Pemerintah Kota Pagar Alam dan bekerja sama dengan Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. Ada beberapa jenis dari klon kopi Besemah yaitu: Besemah 1, Besemah 2, Besemah 3. Kopi Besemah memiliki ciri khas rasa dan aroma yang gurih, sehingga banyak digemari.



#### d. Budidaya Tanaman Kopi

Tanaman kopi dapat tumbuh dengan baik apabila faktor yang berpengaruh terhadap pertumbuhan dan pemeliharaan tanaman dapat dioptimalkan dengan baik. Berikut beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam budidaya kopi dirangkum dari Pedoman Teknis Budidaya Kopi Yang Baik (*Good Agricultural Coffe/GAP on Coffe*):

1. **Persiapan lahan.** Ketinggian tempat untuk jenis kopi robusta, arabika dan liberika bervariasi, semakin tinggi *elevasi* tempat tumbuh kopi maka kadar kafein dan lemak cenderung semakin meningkat. Kesesuaian lahan juga didasarkan pada kriteria teknis kesesuaian lahan untuk masing-masing jenis kopi.



Gambar 8. Persiapan Lahan untuk Penanaman Kopi

2. **Pengolahan tanah.** Dilakukan dengan tujuan untuk memperbaiki struktur tanah agar menjadi gembur dan subur, sehingga mampu menyimpan unsur hara dalam tanah lebih banyak.

3. **Penggunaan Bahan Tanam Unggul.** Merupakan langkah penting dalam praktek budidaya kopi yang baik. Dalam pemilihan bahan tanam unggul perlu dipertimbangkan kesesuaian dengan lingkungan tempat penanaman agar dapat diperoleh mutu citarasa dan produktivitas yang maksimal.





4. **Penanaman.** Dilakukan melalui pembuatan ukuran lubang tanam adalah 60 cm x 60 cm x 40 cm yang berlokasi pada ajir yang telah disesuaikan sesuai dengan jarak tanam. Lubang tanam sebaiknya dibuat 6 bulan sebelum penanaman. Penanaman dilakukan pada awal musim hujan, hindari penanaman pada waktu panas terik.

5. **Pemupukan.** Bertujuan untuk mengembalikan unsur hara yang hilang/diserap oleh tanaman yang sesuai dan dibutuhkan tanaman. Pelaksanaan pemupukan dengan memenuhi asas 4 tepat, yaitu tepat dosis, tepat waktu, tepat sasaran dan tepat jenis. Jenis unsur hara yang berperan terhadap pertumbuhan dan produksi tanaman kopi yaitu Nitrogen (N), Fosfor (P), Kalium (Ca), Magnesium (Mg), Besi (Fe), Seng (Zn), dan Boron (B).

6. **Panen.** Dilakukan secara manual dengan cara memetik selektif buah yang telah masak. Cara pemetikan buah kopi: pemetikan selektif terhadap buah masak, pemetikan setengah selektif terhadap dompolan buah, pemetikan lelesan terhadap buah gugur karena terlambat di petik, serta tipe racutan/rampasan yaitu pemetikan terhadap semua buah kopi.



Gambar 9. Proses Pemetikan Tanaman Kopi





### e. Hama Penyakit Tanaman Kopi

Hama penyakit utama yang menyerang tanaman kopi diantaranya yaitu penggerek ranting/cabang, penggerek batang, penyakit karat daun, penggerek buah kopi (PBKo) *Hypothenemus hampei*, Kutu Putih (*Planococcus citri*), nematoda parasit. Sedangkan penyakit pada tanaman kopi meliputi: penyakit karat daun (*Hemileia vastatrix*), penyakit jamur upas (*Corticium salmonicolor*), penyakit bercak daun (*Cercospora coffeicola*), penyakit rebah batang (*Rhizoctonia solani*), penyakit kanker belah (*Armillaria mellea*), dan penyakit akar (*Formes lamaoensis* dan *Rosellinia bunodes*).

Pengendalian hama penyakit dilakukan melalui:

- Penanaman klon tahan yang meliputi BP 308, BP 961, Ekselsa;
- Pengaplikasian bahan organik (pupuk kandang, kulit kopi), pengendalian hayati (Jamur *P. lilacinus* strain 251, Mikoriza, Bakteri khitinolitik);
- Pemasangan alat perangkap, serta melalui sanitasi dengan pembongkaran tanaman terserang, memutus siklus hidup PBKo (petik bubuk, lelesan, racutan).

Pengendalian penyakit karat daun dapat melalui:

- Menanam tanaman tahan: S-795; agak tahan Andungsari 1;
- Fungisida tembaga (kontak) kons. 0,3% interval 2 minggu misal NORDOX, COPPER SANDOZ, CUPRAVIT, VITIGRAN BLUE;
- Fungisida triadimefon (sistemik) kons. 0,1 % satu/dua kali aplikasi misal BAYLETON;
- Fungisida nabati: ekstrak daun mahoni.



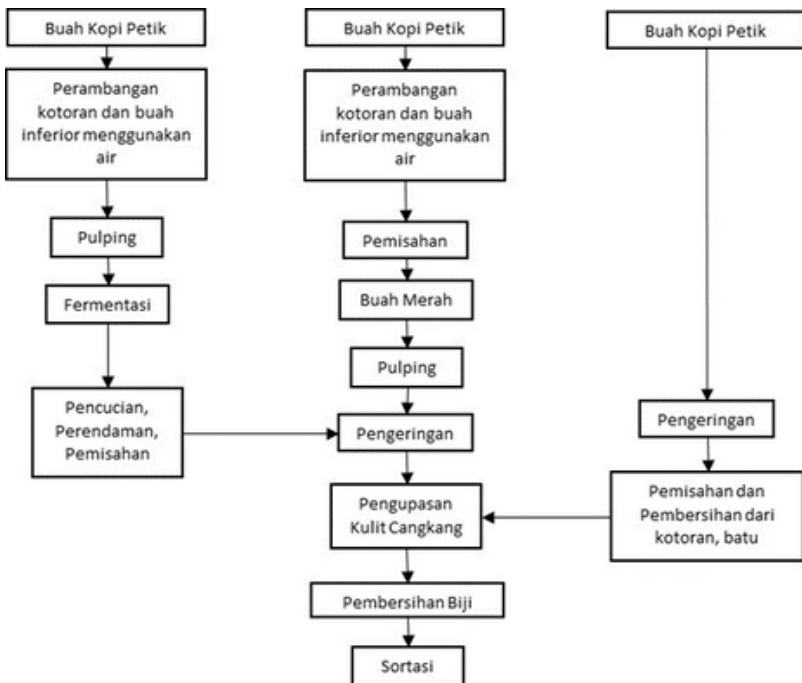


## PENGOLAHAN KOPI BUBUK TERSTANDAR

Berikut tahapan pengolahan kopi bubuk, diantaranya:

### 1. Pengolahan Buah Kopi

Buah kopi yang telah masak sempurna akan dipanen untuk diolah menjadi kopi beras (biji kopi kering). Pengolahan buah kopi yang dilakukan mempengaruhi cita rasa olahan kopi yang nantinya dihasilkan. Pengolahan buah kopi menjadi kopi beras dapat dilakukan dengan dua cara pengolahan cara kering (*Oost Indische Bereiding*) atau pengolahan cara basah (*Wash Indichi Bereiding*).



Gambar 10. Metode Pasca Panen Kopi





## PENGOLAHAN KOPI BUBUK TERSTANDAR

### Tahapan Pengolahan Buah Kopi Basah diantaranya:

#### a. Sortasi

Sortasi buah bertujuan untuk memisahkan buah sehat dan masak dari buah inferior, terserang hama penyakit, dan memisahkan dari kotoran serta benda asing lainnya. Sortasi dapat dilakukan secara manual dengan memisahkan kopi berdasarkan warnanya. Salah satu cara sortasi yang dilakukan yaitu dengan menyiapkan bak penampung yang terisi air, kemudian buah kopi hasil panen dimasukkan ke dalam bak tersebut. Buah yang mengambang menandakan buah tersebut jelek atau rusak. Buah yang tenggelam merupakan buah berisi dan dapat diolah pada tahap selanjutnya.

#### b. Pengupasan Kulit Buah

Pengupasan kulit buah (*pulping*) bisa dilakukan dengan alat penggerak maual maupun alat penggerak mesin. Buah kopi yang telah disortasi dimasukkan ke mesin *pulper* yang akan mengupas kulit buah kopi. Pada prinsipnya pengupasan kulit metode basah sama dengan pengupasan kulit pada metode kering. Pengupasan kulit buah berlangsung di antara permukaan silinder yang berputar (*rotor*) dan permukaan pisau yang diam (*stator*) di dalam alat *pulper*.

#### c. Fermentasi

Proses fermentasi dilakukan dengan merendam biji kopi dengan air pada bak fermentasi. Biji kopi dibiarkan terendam selama 10 jam. Setelah 10 jam air rendaman dibuang sambil diaduk. Bak kembali diisi air bersih dan dilakukan perendaman lagi. Setiap 3-4 jam air rendaman diganti sambil diaduk. Perendaman dihentikan setelah 30 jam difermentasi.





#### **d. Pencucian**

Pencucian menggunakan air mengalir pada bak yang memanjang, kopi diaduk dengan tangan atau kaki untuk melepaskan sisa lendir yang masih melekat. Pencucian dilakukan untuk menghilangkan sisa lendir yang masih menempel setelah proses fermentasi. Pencucian kapasitas kecil dengan cara manual dalam bak atau menggunakan ember, sedangkan pencucian dengan kapasitas besar menggunakan mesin pencuci (*washer*).

#### **e. Pengerinan**

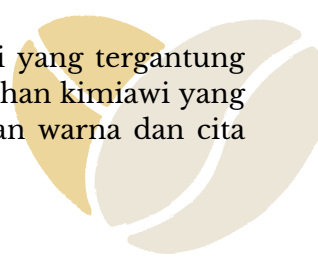
Pengerinan bertujuan untuk mengurangi kadar air biji kopi. Pengerinan dapat dilakukan dengan cara mekanis atau tradisional. Pengerinan mekanis menggunakan alat atau mesin pengering. Pengerinan dengan cara tradisional dilakukan dengan memanfaatkan sinar matahari. Pada cuaca cerah diperlukan waktu 2-3 minggu dengan syarat pembalikan biji dilakukan setiap 1-2 jam, tebal lapisan kopi yang dijemur antara 5-8 cm, kemiringan lantai jemur : 5-7°, dengan sudut pertemuan di bagian tengah lantai jemur, dan alat penjemur dilengkapi dengan penutup.

#### **f. Pengupasan kulit tanduk**

Setelah proses pengeringan, biji kopi dihilangkan kulit tanduknya dengan menggunakan mesin *huller*, kemudian diperoleh kopi beras yang siap disortasi untuk diklasifikasikan mutunya.

## **2. Penyangraian**

*Roasting* merupakan proses penyangraian biji kopi yang tergantung pada waktu dan suhu yang ditandai dengan perubahan kimiawi yang signifikan. Proses penyangraian sangat menentukan warna dan cita rasa kopi.





## PENGOLAHAN KOPI BUBUK TERSTANDAR

### 3. Penggilingan

Kopi yang telah disangrai kemudian digiling untuk mendapatkan kopi bubuk. Penggilingan dilakukan dengan alat pengiling (*grinder*). Mekanisme penghalusan terjadi karena adanya gaya gesek antara permukaan biji kopi sangrai dengan permukaan piringan dan sesama biji kopi sangrai.

Kopi bubuk adalah biji kopi yang disangrai (*roasted*) kemudian digiling, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dalam kadar tertentu tanpa mengurangi rasa dan aromanya serta tidak membahayakan kesehatan. Syarat mutu kopi sesuai SNI 8964-2021 ditunjukkan pada tabel 2.

Tabel 2. Syarat mutu kopi sangrai, kopi bubuk dan kopi dekafein (sangrai dan bubuk)

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan		
			Kopi sangrai	Kopi bubuk	Kopi dekafein (sangrai dan bubuk)
1	Kedadaan:				
	1.1. Warna	-	normal		
	1.2. Bau	-	normal		
	1.3. Rasa	-	normal		
2	Benda asing	-	tidak boleh ada		
3	Air	fraksi massa, %	maks. 5		
4	Abu	fraksi massa, %	maks. 6		
5	Alkalintas abu larut air		30,0-50,0		
6	Padatan terlarut dalam kopi (sari kopi)	fraksi massa, %	25,0-35,0		
7	Kafein (anhidrat)	fraksi massa, %	0,9-2,5		maks 0,1
8	Cemaran logam berat				
8.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0		
8.2	Merkuri (Hg)	mg/kg	maks. 0,03		
8.3	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,20		
8.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0/250,0		
8.5	Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0		
9	Cemaran kimia	mg/kg	maks. 5		
10	Cemaran mikroba		Lihat Tabel 3.		

Sumber : SNI 8964-2021



Tabel 3. Kriteria Mikrobiologi untuk Kopi sangrai, kopi bubuk dan kopi dekafein (sangrai dan bubuk)

No	Jenis Cemarkan mikroba	n	c	m	M
1	ALT	5	2	105koloni/gram	106koloni/gram
2	Kapang dan khamir	5	2	105koloni/gram	106koloni/gram

Sumber : SNI 8964-2021



Gambar 11. Proses Pengeringan Kopi



Gambar 12. Proses *Roasting* Kopi Menggunakan Mesin *Roasting* Kopi



## KATA PENUTUP

Brosur Budidaya, Pascapanen dan Pengolahan Kopi Terstandar ini diharapkan menjadi tambahan informasi terkait deskripsi tanaman kopi dilihat dari perkembangan, karakteristik, jenis kopi di Sumatera Selatan dan dalam pelaksanaan budidaya serta pengolahan kopi yang terstandar.

Brosur ini bersifat dinamis dan akan terus dilakukan perubahan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan serta kebutuhan dinamika kehidupan masyarakat.

Untuk mewujudkan budidaya dan pengolahan kopi yang terstandar, diperlukan kerja sama, koordinasi, bimbingan, penyuluhan antar *stakeholder* terkait.





## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan .2022. Produksi Tanaman Perkebunan (Ton), 2020 - 2022. Palembang: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan.
- Badan Standarisasi Nasional (SNI). 2021. 8964:2021. Kopi Sangrai dan Kopi Bubuk. Badan Standarisasi Nasional:Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2014. Pedoman Teknis Budidaya Kopi Yang Baik (Good Agricultural Coffe/GAP on Coffe).
- Ferry, H., Ibrahim, MSD., 2018, Teknologi Budidaya Tanaman Kopi. Indonesian Agency for Agricultutal Research and Development (IAARD) Press, Balitbangtan; Jakarta.
- Panggabean. 2011. Buku Pintar Kopi. AgroMedia Pustaka: Jakarta.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementan. 2022. Outlook Komoditas Perkebunan Kopi.





Kementerian Pertanian  
Badan Standardisasi Instrumen Pertanian  
BSIP Sumatera Selatan

