

DAFTAR ISI

TANAMAN PANGAN

1. TEKNOLOGI PRODUKSI BENIH PADI VARIETAS UNGGUL	1
2. PENGELOLAAN TANAMAN PADI SECARA TERPADU DI LAHAN SAWAH BERPENGAIRAN	9
3. POTENSI PADI LOKAL DI JAWA TIMUR	17
4. PENYUSUNAN REKOMENDASI PEMUPUKAN PADI SAWAH BERDASARKAN STATUS HARA TANAH	25
5. TEKNOLOGI PRODUKSI PADI DI LAHAN SAWAH BERGEJALA ASEM-ASEMAN	33
6. USAHATANI PADI MELALUI TANAM BENIH LANGSUNG (TABELA) ..	39
7. TEKNOLOGI PRODUKSI PADI ORGANIK	45
8. ANJURAN PEMUPUKAN JAGUNG SPESIFIK LOKASI LAHAN KERING DI JAWA TIMUR	53
9. TANAM SISIP JAGUNG DALAM POLA TANAM DI SAWAH TADAH HUJAN	77
10. TEKNOLOGI MENGATASI GEJALA KEKUNINGAN PADA KEDELAI	83
11. TEKNOLOGI PRODUKSI KACANG HIJAU	89
12. PENGELOLAAN HAMA TERPADU TANAMAN KEDELAI	97
13. TEKNOLOGI PRODUKSI UBIKAYU DI LAHAN KERING	109
14. TEKNOLOGI PRODUKSI GANDUM	115
15. TEKNOLOGI PRODUK OLAHAN JAGUNG	121
16. TEKNOLOGI PRODUK OLAHAN UBIKAYU	129
17. TEKNOLOGI PRODUK TIWUL INSTAN DARI TEPUNG UBIKAYU KOMPOSIT	137

HORTIKULTURA

18. TEKNOLOGI PRODUKSI MANGGA	143
19. TEKNOLOGI PRODUKSI DAN PENANGANAN PASCA PANEN MANGGA PODANG URANG	153

20. TEKNOLOGI POLA TUMPANGSARI MANGGA DENGAN PALAWIJA DI LAHAN KERING	159
21. TEKNOLOGI PRODUKSI BUAH ANGGUR	167
22. TEKNOLOGI PRODUKSI DURIAN VARIETAS GAPU DAN KELUD	179
23. TEKNIK PRODUKSI BUAH MELON	185
24. VARIETAS UNGGUL BELIMBING KARANGSARI	191
25. PENGENDALIAN HAMA DAN PENYAKIT TANAMAN KENTANG SECARA TERPADU	195
26. TEKNOLOGI PRODUK OLAHAN SAYURAN	207
27. PENGELOLAAN HAMA DAN PENYAKIT BAWANG PUTIH SECARA TERPADU	213
28. TEKNOLOGI PRODUKSI BIBIT PISANG	221
29. PENGELOLAAN PERBENIHAN KENTANG DI TINGKAT PENANGKAR	229
30. TEKNOLOGI PRODUKSI BIBIT MANGGIS	237
31. TEKNOLOGI PRODUK OLAHAN BUAH-BUAHAN	243
32. PENGELOLAAN HAMA DAN PENYAKIT CABAI MERAH SECARA TERPADU	253
33. PENGELOLAAN HAMA DAN PENYAKIT BAWANG MERAH SECARA TERPADU	265
34. TEKNOLOGI PRODUKSI BENIH BAWANG MERAH	273
35. TEKNOLOGI PRODUKSI BAWANG PUTIH	281
36. TEKNOLOGI OBSERVASI DAN PENCIRIAN TANAMAN BUAH CALON VARIETAS UNGGUL	289
37. PENGELOLAAN KEBUN INDUK HORTIKULTURA	297
38. TEKNOLOGI PEREMAJAAN TANAMAN BUAH-BUAHAN DENGAN CARA PENYAMBUNGAN POHON DEWASA (TOP WORKING)	305
39. TEKNOLOGI PRODUKSI BUNGA MELATI	313
40. TEKNOLOGI PRODUKSI BUNGA SEDAP MALAM	319
41. TEKNOLOGI PRODUKSI BUNGA MAWAR POTONG	323
42. VARIETAS UNGGUL KESEMEK JUNGGO	339
43. PENGELOLAAN HARA SPESIFIK LOKASI (PHSL) PADI	345

44. TEKNOLOGI PRODUKSI BAWANG MERAH	349
45. TOP WORKING PADA TANAMAN APOKAT	357

PERKEBUNAN DAN PERIKANAN

46. TEKNOLOGI PRODUKSI CABE JAMU	361
47. TEKNOLOGI PRODUKSI EMPON-EMPON	371
48. PENGELOLAAN HAMA DAN PENYAKIT TANAMAN KOPI ARABIKA SECARA TERPADU	381
49. CARA MENGHASILKAN BIJI KOPI BERMUTU	391
50. MEMBUAT PESTISIDA ALAMA UNTUK PHT KOPI	397
51. USAHATANI TEMBAKAU MADURA RENDAH NIKOTIN	403
52. BUDIDAYA IKAN LAUT DENGAN SISTEM KERAMBA JARING APUNG (KJA)	411
53. BUDIDAYA JAMUR TIRAM	417
54. MODEL KAWASAN USAHA PEMBIBITAN SAPI POTONG RAKYAT DI JAWA TIMUR	423
55. TEKNOLOGI PEMBUATAN PAKAN LENGKAP UNTUK KAMBING DAN DOMBA	431
56. CARA MENYEDIAKAN RANSUM PAKAN SAPI PERAH LAKTASI	443
57. ANTRAKS DAN PENANGGULANGANNYA	455
58. DIARE (MENCRET) PADA ANAK KAMBING	461
59. USAHATANI TERPADU TANAMAN-TERNAK-IKAN DI LAHAN SAWAH TADAH HUJAN	465

KELEMBAGAAN DAN IKLIM

60. PANDUAN TEKNIS LKM PRIMA TANI JAWA TIMUR	471
61. STRATEGI ANTISIPASI KEJADIAN IKLIM EKSTRIM	497



MILIK PERPUSTAKAAN
BPTP JAWA TIMUR
MALANG

Materi Penyuluhan Pertanian No. 49/FEATI/2007

Cara Menghasilkan BIJI KOPI BERMUTU



BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN JAWA TIMUR
Jl. Raya Karangploso, KM 4, PO Box 188, Malang - 65101

PENDAHULUAN

Mutu kopi yang baik hanya dapat diperoleh dari buah kopi yang telah masak dan cara pengolahan yang tepat. Buah kopi hasil panen harus segera diolah, karena buah kopi mudah rusak secara kimiawi dan biologis. Keterlambatan pengolahan menyebabkan hilangnya cita rasa khas kopi dan menimbulkan cacat cita rasa. Kerusakan mutu kopi dapat terjadi pada berbagai kondisi

1. Di lapangan

- * Perlu diterapkan praktek-praktek budidaya yang baik sehingga diperoleh tanaman hasil buah kopi yang sehat, bersih, dan bernas.

2. Pada saat pemanenan:

- * Gunakan peralatan panen yang bersih dan memadai
- * Hindari kerusakan buah secara fisik
- * Hindari kontaminasi oleh tanah dan bahan kotor lainnya.
- * Pisahkan buah matang, muda, dan kering/jatuh di tanah.
- * Hindari penimbunan buah segar.

3. Pada Proses Pengolahan

a. Pengolahan secara kering biasa:

- * Gunakan alas/lantai jemur yang bersih, hindari kontak langsung dengan tanah.
- * Segera jemur/harriparkan buah dengan tebal kurang dari 4cm, hindari penumpukan/ pemeraman, dan aduk secara teratur selama pengeringan
- * Pisahkan kelompok kopi yang dijemur untuk masing-masing tingkat kekeringan yang berbeda.
- * Proses pengeringan terus dituntaskan sampai kadar air mencapai 12%
- * Hindari penimbunan buah yang belum kering karena akan mudah terserang jamur.



b. Pengolahan secara kering dengan pecah kulit (khusus untuk daerah kering)

- * Gunakan alas /lantai jemur yang bersih, hindari kontak langsung dengan tanah.
- * Pecah buah dengan mesin pemecah (kneuzer) yang bersih, dan gunakan alas tempat kopi. Kneuzer segera dibersihkan setiap habis dipakai.
- * Segera jemur buah yang telah dipecah dengan tebal < 4 cm diatas alas terpal/ plastik atau lantai semen, hindari penumpukan, dan aduk secara teratur selama pengeringan. Jangan menjemur buah pecah kulit langsung diatas tanah karena biji akan terserang jamur.
- * Pisahkan kelompok kopi yang dijemur untuk masing-masing tingkat kekeringan yang berbeda.
- * Proses pengeringan dituntaskan sampai kadar air mencapai 12%.

- * Hindari penimbunan buah yang belum kering karena akan mudah terserang jamur.

c. **Pengolahan secara basah:**

- * Pisahkan buah yang mengapung (diolah terpisah)
- * Kupas kulit buah segera pada hari yang sama.
- * Gunakan air yang tidak tercemar untuk pengolahan.
- * Fermentasi dilakukan secara tepat, hindari proses yang berlebihan (maksimum 36 jam)
- * Cuci sisa lendir dengan air bersih kemudian ditiriskan.

4. Pengeringan

- * Pengeringan dengan penjemuran (khususnya kopi arabika) dilakukan dengan menggunakan alas yang bersih, hindari kontak dengan tanah, atau menggunakan rak penjemuran (*drying table*).
- * Pada tahap awal (biji masih basah) proses pengeringan dapat dipercepat dengan membuat hamparan yang tipis, kemudian dipertebal seiring dengan penurunan kadar airnya.
- * Untuk memperoleh cita rasa yang baik dan menghindari cacat gunakan prinsip laju pengeringan yang 'lambat-terkendali' (khususnya untuk kopi arabika) dengan mengatur ketebalan hamparan (± 10 cm) dan pengadukan yang lebih sering.
- * Proses pengeringan dituntaskan sampai kadar air mencapai 12%, hindari penundaan atau penimbunan biji yang masih belum kering.
- * Pengeringan dapat dilakukan dengan mesin pengeringan, tetapi suhu udara pengeringan harus rendah (± 45 °C) khususnya untuk arabika, untuk kopi robusta dapat digunakan suhu udara yang lebih tinggi (60–110 °C).

5. Pengupasan Kulit dan Sortasi

- * Kopi gelondong atau bercangkang yang telah kering dikupas kulitnya dengan menggunakan alat pengupas yang baik dan bersih.

- * Buat keseragaman ukuran biji dengan cara mengayak sesuai dengan ukuran yang berlaku.
- * Pisahkan biji-biji cacat sesuai dengan standar yang diperlukan, hindari pencampuran dengan biji yang mempunyai nilai cacat berat seperti biji hitam, biji muda, gelondong dan lain-lain.
- * Gunakan wadah/karung yang bersih dan bebas dari bau atau bahan asing (minyak, obat-obatan, dll.)

6. Penyimpanan

- * Simpan masing-masing jenis kopi secara terpisah, misalnya kopi gelondong terpisah dengan kopi bercangkang atau kopi biji.
- * Untuk penyimpanan jangka cukup lama (beberapa bulan) sebaiknya kopi yang disimpan dalam bentuk gelondong atau biji kopi bercangkang yang sudah benarbenar kering.
- * Penyimpanan kopi dilakukan apabila kadar air sudah cukup rendah (maksimum 12%)
- * Hindari penyimpanan kopi bersama atau dekat dengan benda lain yang berbau misalnya minyak, rempah-rempah, obatobatan, dan bahan kimia, karena baunya akan terserap kedalam biji.
- * Tempat penyimpanan harus kering, bersih, dan ada ventilasi yang memadai.
- * Hindari penyimpanan jangka panjang biji kopi didaerah atau lingkungan yang lembab dan panas seperti di daerah pelabuhan.
- * Tumpukan karung diatur diatas landasan tumpukan dari kayu/ plastik (pallet)