

BAB 6. HASIL KEGIATAN

6.1 Kapasitas Kerja Laboratorium Mini Dan Unit Produksi Kopi Bubuk

Kapasitas kerja Laboratorium Mini sebagai berikut:

- a) Autoclave kapasitas 20 L mampu mensterilkan tepung beras 3 kg dan medium cair sejumlah 2 L dalam waktu 30 menit.
- b) Untuk memproduksi ragi kopi luwak dengan bahan baku 3 kg tepung beras dan media cair sejumlah 2 L membutuhkan waktu 5 hari sampai ragi kopi luwak siap digunakan.
- c) Untuk menfermentasi biji kopi segar membutuhkan 100 gram ragi kopi setiap 100 kg biji kopi dan dilakukan fermentasi selama 18-24 jam.

Kapasitas produksi kopi luwak in vitro bubuk oleh unit produksi kopi bubuk sebagai berikut:

- a) Jumlah kopi luwak in vitro bubuk sangat tergantung dari kapasitas produksi kopi luwak in vitro beras yang dihasilkan oleh Mitra 1.
- b) Kopi bubuk yang dibuat memberikan flavor yang baik adalah yang disangrai pada kondisi sangrai medium (coklat kehitaman).

6.2 Faktor Pendorong dan Penghambat

A. Faktor Pendorong

- a) Adanya kerjasama yang baik antara mitra dengan pelaksana.
- b) Mitra memiliki minat yang besar untuk mengembangkan kualitas produk kopi berasnya.
- c) Keinginan yang kuat untuk meningkatkan kapasitas produksi, mutu dan pemasaran.

B. Faktor Penghambat

- a) Adanya kebiasaan pekerja yang masih susah menerima adanya teknologi proses pengolahan kopi yang baru.

6.3 Indikator Kinerja

Indikator tingkat keberhasilan yang dicapai dari program ini adalah :

- a. Mitra mau menggunakan teknologi yang ditawarkan.
- b. Keberhasilan pembuatan kopi luwak in vitro.
- c. Adanya peningkatan jumlah omset penjualan.

Dampak program ini terhadap mitra adalah :

- a) Kelompok tani kopi rakyat mendapatkan keuntungan yang meningkat.
- b) Produk kopi beras lebih dari satu jenis produk.

