

WARTA

Tim Pengmas UB Kembangkan Potensi Abon dan Kopi Organik di Sulawesi

Achmad Sarjono - JATIM.WARTA.CO.ID

Sep 24, 2022 - 15:55



Rumah Pengering Kopi Hybrid

BONE - Pinogu adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Pinogu, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo, Sulawesi. Desa Pinogu terkenal dengan kopi organiknya yang tumbuh di dalam hutan dataran tinggi dan di dalam

kawasan Enclave Taman Nasional Bogani Nani Wartabone, sehingga tidak mengandalkan kimia pertanian dalam proses budidayanya.

Pinogu merupakan salah satu gambaran miniatur Indonesia melalui kedaulatan pangan, energi dan lingkungan yang sangat mendukung sehingga dengan ini sertifikasi organik dibutuhkan dalam mem-branding serta meningkatkan kualitas produk unggulan kopi.

Berangkat dari peluang ini, tim Doktor Mengabdikan KKN Tematik Universitas Brawijaya melakukan pengembangan produk unggulan kopi Pinogu. Inovasi ini dikembangkan oleh mahasiswa yang berkolaborasi dari Fakultas Teknologi Pertanian, Fakultas Ilmu Administrasi, Fakultas Ilmu Budaya, dan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik UB, yang terdiri atas 9 orang mahasiswa dan 5 orang dosen.

Tim yang diketuai oleh Dr. Ir. Bambang Susilo, M.Sc.Agr ini mengawali kegiatan di tahun ini dengan seminar sertifikasi organik untuk pengembangan produk unggulan. Kegiatan ini dilaksanakan pada awal Agustus lalu, dengan Bupati Bone Bolango dan perwakilan dari Taman Nasional Bogani Nani Wartabone.



“Tim KKN DM UB fokus pada proses pengajuan sertifikasi organik kopi Pinogu. Kegiatan ini sudah dimulai sejak tahun 2020 untuk pemetaan potensi, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan good agriculture practices tahun 2021, dan saat ini kami membentuk kelembagaan untuk sertifikasi ini”, jelas Rizki Putra Samudra, salah satu anggota tim. Sertifikasi ini, imbuh Rizki, dapat membantu meningkatkan nilai ekonomi kopi Pinogu sebagai produk unggulan daerah.

Untuk menunjang proses produksi kopi, tim UB bersama PEMDA Bone Bolango di tahun ini akan menyempurnakan Rumah Pengereng Hybrid yang sejak tahun 2021 telah didirikan. “Rencananya ada pembuatan tray pengereng. Rak ini sudah dirancang di Malang, dengan material yang dibeli di Gorontalo dan dirakit di Pinogu. Karena proses pengeringan biasanya sampai satu minggu, tergantung cuaca”, imbuh mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian ini.

Selain kopi, tim DM UB juga melirik potensi pembuatan abon sapi organik di Pinogu. “Karena peternakan sapi ini berada di wilayah bebas kimia pertanian, sehingga pakannya pun terjamin organik, dan sapihnya juga menjadi daging organik. Bahkan informasinya, daging sapi Pinogu rasanya seperti coklat karena mengkonsumsi coklat yang gagal panen”, jelasnya.

Menurut Dr. Ir.Bambang Susilo, M.Sc.Agr, daging sapi di Pinogu memiliki aroma yang khas, sehingga sangat cocok apabila akan dikembangkan inovasi olahan sapi organik untuk menciptakan sebuah inovasi baru. “Kecamatan Pinogu memiliki sumber daya alam yang melimpah, mulai dari pangan dan energi. Selain itu, memiliki kedaulatan energi lingkungan sumber daya energi terbarukan”, ujar Wakil Rektor Bidang Riset dan Inovasi UB ini, Sabtu (24/9/2022).

Abon sapi ini, imbu Rizki, kelak merupakan pengembangan produk olahan daging organik pertama di Indonesia. “Tentunya, ini akan menambah jajaran olahan sehat di Indonesia. Dalam pengembangan inovasi organik ini, mereka berkerja sama dengan seluruh stakeholder yang berkaitan dengan pelaksanaan program ini untuk mendukung pelaksanaan kegiatan ini”, jelasnya.

Untuk saat ini, program yang dilaksanakan oleh tim KKN-Tematik selain penyiapan sertifikat organik dan pembuatan rumah pengering hybrid adalah pengarah Business Model Canvas (BMC) kopi Pinogu, pembuatan layout produksi sentra kopi Pinogu, dan publikasi story kopi Pinogu. Kedepan, program pengembangan olahan abon sapi ini akan dilanjutkan dengan skema matching fund yang akan dimulai pada Oktober 2022. (VQ)