

Aroma

Perjalanan Kopi dari Petani dalam Secangkir Kopi



Daerah Jenawi
"Penghasil Kopi dengan Keunikan Rasa"

Tradisi Kopi Jenawi
"Di Balik Setiap Butiran yang Tumbuh"

Ngudi Rejeki
"Kelompok Tani Hutan"

Perjalanan Rasa
"Mengukir Cerita dengan Setiap Aroma"

Kopi Jenawi
"Dibudidayakan dengan Sepenuh Hati"

Ilmu Sang Mentor
"Harmoni Biji Kopi dan Pengalaman dari Petani"



Daftar Isi

Pengantar	iii
Project Leader, Destika Wahyu P	

Daerah Jenawi	01
"Penghasil Kopi dengan Keunikan Rasa"	

Tradisi Kopi Jenawi	04
"Di Balik Setiap Butiran yang Tumbuh"	

Ngudi Rejeki	06
"Kelompok Tani Hutan"	

Perjalanan Rasa	08
"Mengukir Cerita dengan Setiap Aroma"	

Kopi Jenawi	11
"Dibudidayakan dengan Sepenuh Hati"	

Ilmu Sang Mentor	17
"Harmoni Biji Kopi dan Pengalaman dari Petani"	

Kata Pengantar

Fotografi dalam bidang Public Relations (PR) memiliki peran penting sebagai alat komunikasi visual yang efektif. Melalui gambar, pesan dapat disampaikan dengan cara yang lebih menarik dan mudah dipahami oleh audiens. Fotografi dalam PR bukan hanya tentang menghasilkan gambar yang estetik, tetapi juga tentang bagaimana sebuah foto dapat menciptakan narasi yang mendalam, menggugah perasaan, dan pada akhirnya membentuk persepsi publik. Sebuah foto yang kuat bisa merangkum cerita, memicu emosi, dan menyampaikan informasi yang relevan dengan cara yang lebih langsung dan efektif dibandingkan dengan kata-kata semata.

Kami memilih Jenawi sebagai lokasi dan produk kopi Jenawi sebagai objek utama. Keputusan ini tidak hanya didasarkan pada keindahan alam dan potensi agraris daerah tersebut, tetapi juga pada nilai autentik yang diwakili oleh petani kopi Jenawi. Dengan berbasis di daerah yang memiliki kekayaan alam yang melimpah dan tradisi bertani kopi yang telah turun temurun, kopi Jenawi bukan hanya sekadar produk, tetapi juga cermin dari dedikasi, kerja keras, dan komitmen para petani lokal terhadap kualitas.

Keberagaman dalam cara bertani kopi yang diterapkan oleh masyarakat Jenawi, dari metode tradisional hingga penerapan teknologi ramah lingkungan, menawarkan cerita menarik yang dapat dijadikan bahan dalam fotografi PR. Selain itu, keaslian dan kualitas kopi Jenawi yang khas memberikan peluang untuk menarik minat audiens yang ingin mengetahui lebih dalam mengenai produk lokal yang berkualitas. Dengan dokumentasi fotografi yang tepat, kami berusaha untuk tidak hanya memperkenalkan kopi Jenawi sebagai produk, tetapi juga mengungkapkan proses di balik layar yang terjadi di setiap tahapannya, mulai dari penanaman hingga panen, serta peran para petani dalam menciptakan rasa kopi yang unik dan berkualitas.

Melalui e-book ini, kami berharap dapat memberikan informasi yang lebih mendalam tentang kopi Jenawi dan proses budidaya yang ada di baliknya.



Kami juga berharap e-book ini akan meningkatkan pemahaman dan apresiasi masyarakat terhadap pentingnya mendukung produk lokal, serta memperkenalkan Jenawi sebagai kawasan yang memiliki potensi besar dalam dunia kopi. Di samping itu, kami ingin menunjukkan bagaimana fotografi PR dapat berfungsi tidak hanya untuk dokumentasi, tetapi juga sebagai alat untuk membangun citra yang positif, memperkenalkan cerita produk secara menyeluruh, dan menciptakan ikatan emosional dengan audiens.

Harapan kami, e-book ini tidak hanya akan menjadi alat informasi semata, tetapi juga menjadi sarana untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang potensi kopi Jenawi sebagai produk unggulan. Dengan fotografi yang memikat, kami ingin audiens merasakan hubungan yang lebih mendalam dengan kopi Jenawi, dan pada akhirnya memberikan dampak positif dalam mendukung perkembangan ekonomi lokal dan keberlanjutan sektor pertanian kopi di Jenawi.

~ Destika Wahyu Pratiwi

Daerah Jenawi

“Penghasil Kopi dengan Keunikan Rasa”

Jenawi adalah salah satu kecamatan yang terletak di Kabupaten Karanganyar, Provinsi Jawa Tengah. Kecamatan ini memiliki pemandangan alam yang indah dan kaya akan potensi sumber daya alam, terutama dalam sektor pertanian dan kehutanan. Jenawi dikenal dengan kawasan pegunungannya, yang menjadi bagian dari wilayah kaki Gunung Lawu, sehingga memiliki banyak hutan yang menjadi sumber daya penting bagi masyarakat setempat.

• Geografi dan Kondisi Alam

Kecamatan Jenawi terletak di daerah pegunungan, dengan topografi yang berbukit-bukit dan dikelilingi oleh hutan-hutan lebat. Jenawi memiliki iklim yang sejuk karena ketinggiannya yang cukup tinggi, membuatnya cocok untuk berbagai jenis tanaman pertanian. Di sekitar daerah ini, masyarakat sering melakukan aktivitas pertanian dengan cara tradisional maupun modern, dan sebagian besar area hutan juga dikelola secara berkelanjutan.

• Kehidupan Sosial dan Ekonomi

Sebagian besar penduduk di Kecamatan Jenawi menggantungkan hidup mereka pada sektor pertanian dan perkebunan. Mereka menanam berbagai komoditas, seperti sayuran, tanaman keras, buah-buahan, serta tanaman obat-obatan. Kehutanan juga menjadi sektor penting, dengan banyaknya masyarakat yang terlibat dalam kegiatan pengelolaan hutan, baik untuk kayu maupun hasil hutan non-kayu seperti madu, jamur, dan produk herbal.

Selain pertanian dan kehutanan, sektor pariwisata juga memiliki potensi berkembang di Jenawi, berkat keindahan alam yang dimiliki. Tempat-tempat wisata alam seperti air terjun, pemandian alami, dan panorama pegunungan menarik pengunjung untuk datang ke Jenawi.



- **Potensi Alam**

Salah satu potensi utama di Jenawi adalah potensi pertanian dan kehutanan. Kawasan hutan yang subur dan luas menjadikan Jenawi sebagai salah satu wilayah yang memiliki sumber daya alam melimpah, yang mendukung berbagai aktivitas ekonomi berbasis agraris. Jenawi juga dikenal memiliki tanah yang subur, cocok untuk menanam berbagai jenis tanaman, mulai dari sayuran hingga buah-buahan.

- **Kegiatan Masyarakat dan Pemberdayaan**

Masyarakat Jenawi dikenal sangat aktif dalam berbagai kegiatan sosial dan budaya. Gotong royong dan kebersamaan merupakan nilai yang sangat dijunjung tinggi oleh masyarakat di sini. Program-program pemberdayaan masyarakat juga banyak dilakukan, seperti pelatihan pertanian berkelanjutan, pengelolaan sumber daya alam, serta program yang melibatkan kaum perempuan dan pemuda untuk ikut berperan dalam kegiatan ekonomi dan sosial.

- **Tantangan yang Dihadapi**

Jenawi juga menghadapi beberapa tantangan, terutama terkait dengan infrastruktur yang belum merata di seluruh desa, serta ancaman kerusakan lingkungan akibat perusakan hutan dan perubahan iklim. Oleh karena itu, penting bagi masyarakat setempat untuk terus menjaga kelestarian alam dan meningkatkan kapasitas mereka dalam mengelola potensi alam secara bijaksana dan berkelanjutan







Kelompok Tani Hutan Ngudi Rejeki

Kelompok Tani Hutan 'Ngudi Rejeki' merupakan salah satu contoh sukses pemberdayaan masyarakat di Jenawi yang berfokus pada pengelolaan sumber daya alam secara berkelanjutan. Kelompok ini dibentuk dengan tujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekaligus menjaga kelestarian hutan. Anggota kelompok ini terdiri dari petani yang memanfaatkan potensi hutan dengan cara yang ramah lingkungan, seperti penanaman tanaman produktif yang mendukung keberagaman hayati.

Melalui program-program pelatihan dan pendampingan, kelompok ini berhasil mengembangkan teknik pertanian berkelanjutan yang tidak hanya meningkatkan hasil pertanian tetapi juga mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan.

Selain itu, Kelompok Tani Hutan 'Ngudi Rejeki' juga mendorong pemuda dan kaum perempuan untuk terlibat dalam pengelolaan hutan secara aktif. Pemuda diajarkan untuk mengembangkan usaha berbasis hutan, sementara perempuan diberikan pelatihan keterampilan untuk meningkatkan pendapatan keluarga melalui produk-produk hasil hutan yang bernilai ekonomi.

Keberhasilan kelompok ini tidak hanya terletak pada keberlanjutan ekonomi yang tercipta, tetapi juga pada upaya konservasi hutan yang dilakukan oleh masyarakat. Dengan pendekatan berbasis partisipasi aktif, Kelompok Tani Hutan 'Ngudi Rejeki' telah menjadi contoh nyata bagaimana pemberdayaan masyarakat dapat berjalan seiring dengan upaya pelestarian alam.

Bibit Kopi dan Pengelolaan Kebun Bibit kopi yang digunakan untuk kebun ini berasal dari Aceh, meski proses perbanyakan bibitnya dilakukan secara mandiri. Ini adalah langkah strategis untuk mengurangi ketergantungan pada pihak luar, namun dengan kualitas yang tetap terjaga. Ke depan, bibit yang sudah ada dapat digunakan untuk memperluas kebun hingga mencapai target 15 hektar yang diinginkan. Sementara itu, distribusi bibit kepada kelompok tani dan masyarakat dilakukan dengan cara yang bijaksana, tidak langsung diberikan cuma-cuma, namun sistemnya berdasarkan permintaan dan diberikan secara gratis kepada yang benar-benar membutuhkan.

Tujuan dan Manfaat Bagi Kelompok Tani Kebun kopi ini bukan hanya sekedar untuk menghasilkan tanaman kopi, tetapi juga untuk memberikan kesempatan bagi petani lokal untuk belajar dan mengelola kebun kopi secara mandiri. Dengan adanya kebun ini, petani dapat mengembangkan keterampilan dalam pengelolaan pertanian kopi yang lebih modern dan efisien. Selain itu, Anda juga berencana untuk memperjuangkan izin antara perusahaan dan petani agar proses kemitraan ini bisa berjalan dengan baik, dengan harapan akan ada jaminan pasar yang stabil dan bantuan teknis dari pihak perusahaan.

Keberhasilan tidak hanya dilihat dari angka produksi, tetapi juga dari perubahan pola pikir yang terjadi dalam diri para petani. Kini, mereka memiliki pengetahuan yang lebih dalam tentang bagaimana cara merawat kebun kopi dengan lebih efisien, serta bagaimana cara memasarkan produk mereka agar lebih dikenal. Dari yang awalnya hanya memproduksi kopi dengan kualitas biasa, kini mereka telah mampu menghasilkan kopi Arabika dengan cita rasa yang luar biasa, yang tidak hanya mereka nikmati sendiri, tetapi juga diburu oleh para penggemar kopi dari berbagai daerah.





Kopi Jenawi

Dibudidayakan dengan Sepenuh Hati

Kopi Jenawi adalah salah satu produk kopi unggulan yang berasal dari daerah Jenawi, sebuah desa yang terletak di kaki Gunung Lawu, Jawa Tengah. Wilayah yang subur dan kaya akan bahan organik ini memberikan kondisi ideal untuk pertumbuhan tanaman kopi berkualitas tinggi. Kopi Jenawi dikenal dengan cita rasa khas yang unik, menggabungkan keasaman yang lembut dan tubuh kopi yang kaya. Dengan ketinggian lebih dari 1.000 meter di atas permukaan laut, tanah di daerah ini mengandung mineral yang memberikan dampak positif terhadap kualitas biji kopi yang dihasilkan. Cocok untuk berbagai jenis tanaman pertanian.

Di sekitar daerah ini, masyarakat sering melakukan aktivitas pertanian dengan cara tradisional maupun modern, dan sebagian besar area hutan juga dikelola secara berkelanjutan.

Sejarah Kopi Jenawi bermula dari tradisi panjang petani lokal yang telah turun temurun menanam kopi di lahan mereka. Jenawi, yang dikelilingi oleh alam yang masih asri dan udara yang sejuk, menawarkan kondisi yang sempurna untuk menghasilkan kopi Arabika berkualitas premium. Petani di daerah ini menerapkan metode pertanian yang ramah lingkungan, menggunakan pupuk organik dan menghindari penggunaan bahan kimia berbahaya, yang turut berkontribusi pada cita rasa kopi yang lebih alami dan bersih.

Kopi Jenawi bukan hanya tentang rasa, namun juga tentang keberlanjutan dan pemberdayaan masyarakat lokal. Melalui program kemitraan dengan petani lokal, berbagai pelatihan mengenai teknik budidaya yang baik dan pemasaran produk kopi yang efisien, Kopi Jenawi turut memberikan dampak positif bagi ekonomi desa setempat. Selain itu, dengan meningkatnya permintaan terhadap kopi Jenawi, produk ini semakin dikenal di pasar lokal dan internasional.

Keunikan lainnya dari Kopi Jenawi adalah proses pengolahannya yang dilakukan secara hati-hati, mulai dari pemetikan biji kopi yang matang sempurna hingga proses pengeringan dan pemanggangan yang dilakukan dengan cermat untuk menghasilkan rasa yang optimal. Setiap biji kopi Jenawi dipilih secara manual untuk memastikan kualitas yang terbaik, yang pada gilirannya menghasilkan secangkir kopi dengan aroma yang menggoda dan rasa yang memuaskan.

Keunggulan lain dari Kopi Jenawi adalah kontribusinya terhadap pemberdayaan masyarakat lokal. Petani kopi yang terlibat dalam produksi ini diberikan pelatihan intensif mengenai teknik pertanian yang baik dan benar, sehingga mereka dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas hasil panen mereka. Selain itu, sistem kemitraan yang dibangun antara petani dan pemroses kopi menjamin transparansi dan keadilan dalam rantai pasokan kopi. Dengan demikian, petani tidak hanya mendapat keuntungan dari hasil penjualan kopi, tetapi juga turut serta dalam menjaga keberlanjutan sumber daya alam yang ada.

Dengan berbagai keunggulan yang dimiliki, Kopi Jenawi telah berhasil mencuri perhatian para pecinta kopi di berbagai penjuru dunia. Dari petani lokal hingga konsumen global, Kopi Jenawi kini menjadi simbol dari dedikasi dan semangat untuk menghasilkan produk kopi yang berkualitas, sekaligus menjaga kelestarian alam dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar.



Menelusuri Tradisi Kopi Jenawi

Di Balik Setiap Butiran yang Tumbuh

Asal Usul

Kopi Jenawi ditanam di kawasan yang berada di kaki Gunung Lawu, dengan ketinggian sekitar 1.000 hingga 1.500 meter di atas permukaan laut. Lokasi yang berada di dataran tinggi ini memberikan suhu yang sejuk dan kelembaban yang tinggi, kondisi yang sangat baik untuk pertumbuhan tanaman kopi, khususnya kopi Arabika. Tanah di wilayah ini juga kaya akan bahan organik, yang berkontribusi pada kualitas biji kopi yang dihasilkan.



Jenis Kopi

Kopi Jenawi umumnya menggunakan varietas Arabika, yang dikenal dengan rasa yang lebih kompleks dan asam dibandingkan dengan kopi Robusta. Arabika Jenawi memiliki ciri khas rasa yang bersih dengan kombinasi keasaman yang lembut dan rasa manis yang membalut, serta aroma yang sangat menggugah. Proses pengolahan yang dilakukan secara hati-hati, baik itu secara basah atau kering, juga sangat berpengaruh pada kualitas rasa akhir.



Proses Produksi

Proses produksi Kopi Jenawi dimulai dengan pemetikan biji kopi yang hanya dilakukan pada saat buah kopi benar-benar matang. Petani lokal di Jenawi biasanya memilih biji kopi secara manual untuk memastikan kualitas terbaik. Setelah dipetik, biji kopi diolah dengan berbagai metode yang sesuai, seperti proses basah (washed) atau proses kering (natural). Pengolahan dengan cara yang tepat akan mengeluarkan rasa terbaik dari biji kopi.



Keunggulan Kopi Jenawi

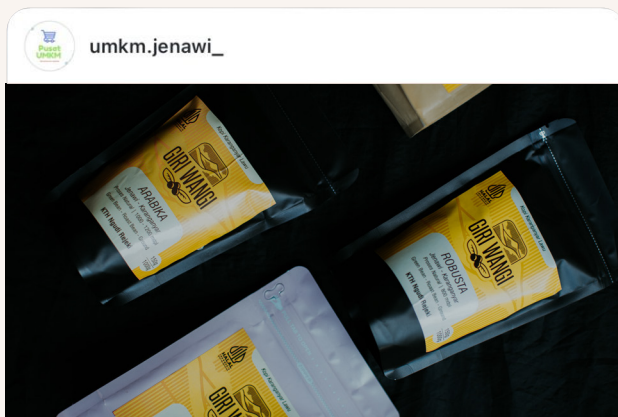
Rasa yang Khas: Kopi Jenawi memiliki rasa yang sangat khas, dengan kombinasi keasaman yang lembut, rasa manis, dan tubuh kopi yang penuh. Banyak yang menganggapnya sebagai kopi dengan rasa yang lebih halus dan kompleks.

Dukungan untuk Ekonomi Lokal : Produksi Kopi Jenawi melibatkan banyak petani lokal. Para petani diajarkan cara untuk menghasilkan kopi dengan kualitas tinggi serta cara pemasaran yang efisien, yang memberikan manfaat langsung untuk ekonomi masyarakat setempat.



Pasar dan Pengenalan

Kopi Jenawi tidak hanya dikenal di pasar lokal, tetapi juga semakin populer di media sosial. Keunikan rasa dan kualitasnya menjadikannya pilihan menarik bagi para pecinta kopi. Kopi ini sering ditemukan di berbagai kafe, dan toko kopi yang menawarkan biji kopi premium.



Dampak Sosial Ekonomi

Kopi Jenawi tidak hanya menjadi produk unggulan dalam hal kualitas, tetapi juga memberikan dampak sosial yang besar bagi masyarakat sekitar. Melalui kerjasama dengan petani lokal, para pengusaha kopi dan organisasi terkait turut berkontribusi dalam peningkatan kesejahteraan petani kopi di Jenawi. Dengan pelatihan yang diberikan, para petani kopi belajar cara mengelola kebun kopi mereka secara lebih efisien dan mengoptimalkan hasil pertanian mereka.







Sebuah Perjalanan Rasa

Mengukir Cerita dengan Setiap Aroma

Kopi Jenawi bukan hanya tentang rasa, namun juga tentang keberlanjutan dan pemberdayaan masyarakat lokal. Melalui program kemitraan dengan petani lokal, berbagai pelatihan mengenai teknik budidaya yang baik dan pemasaran produk kopi yang efisien, Kopi Jenawi turut memberikan dampak positif bagi ekonomi desa setempat.

Keunikan lainnya dari Kopi Jenawi adalah proses pengolahannya yang dilakukan secara hati-hati, mulai dari pemetikan biji kopi yang matang sempurna hingga proses pengeringan dan pemanggangan yang sempurna menghasilkan rasa yang optimal. Setiap biji kopi Jenawi dipilih secara manual untuk memastikan kualitas yang terbaik.

Jejak Awal Perjalanan Kopi

Perjalanan kopi dimulai dari kebun, tempat tanaman kopi ditanam dan dirawat dengan penuh perhatian oleh para petani. Setiap tanaman kopi membutuhkan lingkungan yang tepat, seperti ketinggian, suhu, dan kelembapan tertentu, agar dapat tumbuh dengan optimal. Petani dengan telaten memastikan bahwa tanaman mendapat cukup nutrisi, perlindungan dari hama, serta perawatan rutin seperti pemangkasan untuk menjaga kualitas hasil panen.



Ketika musim panen tiba, petani mulai memetik ceri kopi yang telah matang sempurna. Pemanenan dilakukan dengan metode selective picking, yaitu cara manual yang memastikan hanya ceri kopi terbaik yang diambil. Tanda-tanda kematangan sempurna dapat dilihat dari warna ceri yang berubah menjadi merah cerah. Proses ini tidak bisa dilakukan secara sembarangan, karena jika ceri terlalu muda atau terlalu matang, kualitas biji kopi yang dihasilkan akan menurun. Selain itu, metode pemetikan manual ini membutuhkan keterampilan dan ketelitian tinggi, sehingga petani sering kali harus memanen tanaman yang sama beberapa kali selama musim panen untuk memastikan setiap ceri dipetik pada waktu yang tepat.



Setelah dipetik, buah kopi tidak langsung diolah menjadi biji kopi. Langkah pertama adalah seleksi awal untuk memisahkan buah yang bagus dari yang kurang baik. Buah kopi direndam dalam air, di mana buah yang tenggelam dianggap berkualitas baik karena lebih padat, sementara yang mengapung dianggap kurang layak dan biasanya dibuang atau digunakan untuk keperluan lain. Seleksi ini penting untuk memastikan hanya buah terbaik yang diproses lebih lanjut, sehingga kopi yang dihasilkan memiliki rasa dan aroma yang optimal.

Langkah Magis Menuju Rasa Kopi

Setelah dipanen, ceri kopi melalui serangkaian proses untuk memisahkan bijinya dan mempersiapkannya menjadi green bean. Tahap pertama adalah pengupasan kulit (hulling), yang dilakukan dengan tiga metode utama. Washed process menggunakan air untuk membersihkan biji dari sisa lendir dan kulit, menghasilkan rasa kopi yang bersih dan cerah.



Natural process membiarkan ceri kopi mengering utuh di bawah sinar matahari, memberikan rasa manis dan buah yang khas. Sementara itu, honey process menggabungkan kedua metode tersebut, dengan sebagian lendir tetap menempel selama pengeringan, menciptakan rasa yang seimbang dan kompleks.

Setelah biji kopi terpisah dari kulitnya, proses dilanjutkan dengan pengeringan. Biji kopi dijemur hingga kadar airnya mencapai 11-12%, tingkat ideal untuk mencegah tumbuhnya jamur dan memperpanjang daya simpan. Pengeringan dilakukan di atas alas khusus untuk menjaga kebersihan biji, dengan biji kopi dibalik secara berkala agar pengeringan merata. Proses ini tidak hanya memastikan daya tahan biji kopi, tetapi juga memengaruhi kualitas rasa yang akan dihasilkan nantinya.

Tahap terakhir adalah sortasi dan grading. Setelah kering, biji kopi disortir berdasarkan ukuran, berat, dan kualitas visual. Proses ini bertujuan untuk memastikan konsistensi dalam hasil akhir, di mana hanya biji berkualitas tinggi yang dipilih untuk diproses lebih lanjut. Biji yang tidak memenuhi standar biasanya dipisahkan dan digunakan untuk tujuan lain. Dengan tahapan yang teliti ini, kopi yang dihasilkan mampu menghadirkan rasa dan aroma terbaik yang diharapkan para penikmatnya.



Harmoni Rasa dari Sang Roaster

Setiap perjalanan kopi dimulai dengan pemilihan green bean yang berkualitas. Roaster memilih biji kopi terbaik yang sesuai dengan kebutuhan profil rasa tertentu. Pemilihan ini memastikan bahwa setiap biji memiliki potensi untuk menghasilkan rasa yang konsisten dan lezat, baik itu untuk cita rasa yang lembut, seimbang, atau intens. Proses ini menjadi kunci untuk menciptakan produk kopi yang unggul dan sesuai dengan ekspektasi konsumen.

Setelah green bean dipilih, proses roasting dilakukan untuk mengembangkan rasa dan aroma yang khas. Biji kopi dipanggang pada suhu yang tepat, dengan perhatian pada tingkat kematangan yang diinginkan, mulai dari light roast, medium roast, hingga dark roast. Setiap tahap roasting memberikan karakteristik unik yang memengaruhi cita rasa akhir, mulai dari kehalusan hingga kekayaan rasa yang kompleks.



Proses ini juga menghasilkan perubahan warna biji dari hijau menjadi coklat gelap, yang menjadi ciri khas kopi yang telah matang sempurna.

Setelah melalui proses roasting yang cermat, kopi segera dikemas untuk menjaga kesegarannya sebelum didistribusikan. Pengemasan yang baik memastikan bahwa aroma dan rasa tetap terjaga hingga sampai di tangan konsumen.



Setiap seduhan membawa pengalaman yang unik, karena setiap metode memberikan karakteristik rasa yang berbeda. Setelah kopi diseduh dengan sempurna, pengguna akhir dapat menikmati hasilnya—kopi dengan rasa yang kaya dan aroma yang menggoda. Perjalanan dari biji hingga cangkir ini menghadirkan pengalaman menikmati kopi yang menyenangkan, membawa kenikmatan pada setiap tegukan.

Simfoni Aroma dalam Setiap Seduhan

Setelah melalui berbagai tahap pengolahan, perjalanan kopi akhirnya berakhir di tangan pengguna akhir. Proses dimulai dengan grinding, di mana biji kopi digiling sesuai dengan metode penyeduhan yang diinginkan misalnya, halus untuk espresso atau lebih kasar untuk French press. Setelah itu, tahap penyeduhan dilakukan, di mana kopi diseduh dengan berbagai metode seperti pour-over, drip, atau espresso, untuk menciptakan minuman dengan cita rasa yang sesuai selera.





Ilmu Sang Mentor Aroma

Harmoni Biji Kopi dan Pengalaman dari Petani

Edukasi langsung di lapangan ini memberikan wawasan yang lebih mendalam dibandingkan teori di ruang kelas. Mereka dapat menyaksikan langsung proses yang sering kali tidak terlihat di balik secangkir kopi, seperti pemetikan biji kopi, pemilihan biji terbaik, pengeringan, pemanggangan biji kopi dan penggilingan biji kopi. Melalui momen ini, petani tidak hanya membagikan teknik bertani, tetapi juga memperkenalkan nilai-nilai tradisi dan kearifan lokal yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Dialog seperti ini menjadi jembatan yang menghubungkan generasi muda dengan praktik pertanian kopi yang berkelanjutan.

Edukasi yang diberikan langsung oleh petani mengajarkan kepada mahasiswa untuk lebih menghargai proses panjang di balik kopi yang mereka nikmati. Setiap langkah, mulai dari menanam hingga memanen, melibatkan dedikasi tinggi. Petani sebagai pelaku utama dalam rantai produksi kopi memberikan sudut pandang yang unik dan inspiratif.

Dengan belajar langsung dari petani, mahasiswa tidak hanya mendapatkan wawasan tentang kopi sebagai komoditas, tetapi juga memahami nilai-nilai keberlanjutan, kearifan lokal, dan pentingnya menjaga ekosistem pertanian. Edukasi ini menjadi jembatan untuk menciptakan generasi baru yang peduli terhadap industri kopi dari hulu hingga hilir.

Melalui edukasi ini, generasi muda diajarkan untuk memahami proses kopi dari hulu ke hilir, mengembangkan kreativitas, dan berinovasi dalam menghadapi tantangan yang ada. Dengan begitu, generasi mendatang siap untuk melanjutkan warisan kopi yang kaya akan budaya dan nilai-nilai yang kuat.



Credit Title

Project Leader

Destika Wahyu Pratiwi

Script Writer

Anissa Yuni Muktiarsih

Nabila Rizky Grhadhika

Graphic Design

Devandra Dicky Kurniawan

Photographer

Agun Gilang Pryadi

Editor

Devandra Dicky Kurniawan

Agun Gilang Pryadi

Pembimbing

Hasbullah Azis, S.I.Kom, M.I.Kom.