International Journal of Business and Quality Research

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/IJBQR

E-ISSN: 2985-9468

Eksplorasi Nilai Lokal Dalam Praktik Pertanian Kopi Arabica Pada Proses Roasting Di Kawasan Pedesaan Kabupaten Enrekang

Firsyah Vani Ameliza[1], Irmayani[2], Irninthya Nanda Pratami Irwan[3]

[1]Department of Agribusiness, Faculty of Agriculture, Animal Husbandry and Fisheries, Universitas Muhammadiyah Parepare, Sulawesi Selatan. Indonesia, Indonesia,email : firsyahvani@gmail.com

[2]Department of Agribusiness, Post Graduate Program, University of Muhammadiyah Parepare. Sulawesi Selatan. Indonesia. email: irmaumpar@yahoo.co.id.
Orcid id : 0000-0002-8288-633X

[3]Departmen of Agribusiness, Faculty of Agriculture, Animal Husbandry and Fisheries, Universitas Muhammadiyah Parepare, Sulawesi Selatan. Indonesia. email : nandafapetrik2021@gmail.com. Orcid Id : 0000-0002-0621-7919

Abstrak

Kopi merupakan komoditas strategis yang berkontribusi signifikan terhadap ekonomi nasional Indonesia. Namun, sebagian besar ekspor kopi Indonesia masih dalam bentuk biji mentah (green beans), sehingga nilai tambah produk belum optimal dirasakan oleh komunitas petani lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji praktik roasting kopi berbasis komunitas yang dikembangkan oleh masyarakat Desa Bone-Bone, Kecamatan Baraka, Kabupaten Enrekang, sebagai strategi hilirisasi produk kopi lokal dan pemberdayaan ekonomi berbasis potensi daerah. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan studi kasus, melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa praktik roasting di desa ini dilakukan secara tradisional dengan teknik yang diwariskan secara turun-temurun, namun mampu menghasilkan cita rasa khas yang kompetitif. Masyarakat memanfaatkan modal sosial berupa kepercayaan dan kolaborasi dalam menjaga mutu produk secara kolektif. Meskipun menghadapi tantangan seperti keterbatasan infrastruktur dan teknologi, praktik ini menunjukkan ketahanan dan inovasi lokal dalam pengolahan kopi. Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa praktik roasting berbasis komunitas memiliki potensi untuk meningkatkan nilai ekonomi dan memperkuat identitas budaya lokal, serta layak dijadikan model replikasi untuk pengembangan industri kopi di daerah lain.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

International Journal of Business and Quality Research

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/IJBQR

E-ISSN: 2985-9468

Kata-kata Kunci: Kopi Arabica, Proses R*oasting*, Komunitas Pedesaan, Nilai Lokal Pertanian

PENDAHULUAN

Komoditi Kopi merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki peranan penting dalam perekonomian global dan nasional. Indonesia, sebagai salah satu negara penghasil kopi terbesar di dunia, berkontribusi signifikan dalam memasok kopi ke pasar internasional. Kopi merupakan minuman yang sangat diminati di seluruh dunia, kopi tersebut dapat memberikan efek kebugaran dan kesegaran bagi badan, badan yang lemah dan rasa kantuk menjadi hilang setelah meminum kopi panas. Kopi juga dapat diolah sebagai body lotion, lulur dan sebagainya. Kopi merupakan salah satu minuman yang digemari dan paling banyak dikonsumsi di seluruh dunia. Umumnya kopi tidak dianggap sebagai bagian dari gaya hidup sehat karena kandungan kopi mengandung kafein, stimulan, namun, kopi merupakan sumber yang kaya antioksidan dan senyawa bioaktif lainnya.Kopi adalah spesies tanaman berbentuk pohon yang termasuk dalam family Rubiaceae dan genus Coffea.Tanaman ini tumbuhnya tegak, bercabang, dan ranting-rantingnya. Kopi mempunyai sistem percabangan yang agak berbeda dengan tanaman lain. Tanaman ini mempunyai beberapa jenis cabang yang sifat dan fungsinya agak berbeda (Putra, dkk., 2020).

Namun, dalam struktur rantai nilai global, posisi Indonesia masih didominasi oleh ekspor bahan mentah (*green beans*), sehingga nilai tambah dari produk kopi lebih banyak dinikmati oleh negara-negara pengolah(Rosniar et al., 2019). Kondisi ini mendorong perlunya inisiatif lokal untuk memperkuat posisi dalam rantai pasok melalui pengembangan aktivitas hilirisasi, salah satunya adalah praktik *roasting* kopi yang dilakukan di tingkat komunitas. Proses *roasting* kopi merupakan tahapan kritis dalam menentukan kualitas rasa, aroma, dan karakteristik sensorik kopi. Dalam konteks pengembangan ekonomi lokal, *roasting* tidak hanya menjadi kegiatan teknis, tetapi juga strategi peningkatan nilai tambah yang dapat berdampak langsung terhadap kesejahteraan masyarakat(Abdul Azis et al., 2017). Oleh karena itu, kajian terhadap praktik *roasting* berbasis komunitas menjadi penting sebagai bentuk adaptasi terhadap tantangan ekonomi global dan sebagai sarana pemberdayaan masyarakat melalui pengelolaan produk unggulan desa. Praktik ini juga merepresentasikan dinamika budaya lokal yang memperkuat identitas sosial masyarakat.

Berbagai literatur telah membahas aspek teknis *roasting* kopi, terutama dalam konteks industri skala besar yang menggunakan teknologi canggih dan sistem kontrol

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

International Journal of Business and Quality Research

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/IJBQR

E-ISSN: 2985-9468

otomatis(Yulia et al., 2017). Penelitian-penelitian tersebut umumnya menekankan pada pengaruh suhu, waktu sangrai, dan teknik pendinginan terhadap profil rasa kopi Arabica. Selain itu, terdapat kajian yang menyoroti peran *roasting* dalam preferensi konsumen dan klasifikasi kopi spesialti. Namun, fokus utama dari penelitian tersebut masih terbatas pada aspek teknologi dan pasar, tanpa mengaitkan secara langsung dengan praktik *roasting* berbasis komunitas yang berkembang di daerah pedesaan(Irmayani et al., 2015). Sayangnya, studi yang secara khusus mengkaji praktik *roasting* kopi dalam konteks masyarakat lokal, khususnya di Indonesia, masih sangat terbatas. Kesenjangan pengetahuan ini mencakup minimnya dokumentasi terhadap teknik tradisional yang digunakan, peran modal sosial dalam mendukung produksi, serta keterlibatan masyarakat dalam mengelola proses hilir kopi. Selain itu, belum banyak penelitian yang menelaah bagaimana komunitas menggabungkan praktik lokal dengan strategi bertahan dalam menghadapi keterbatasan teknologi dan akses pasar. Ketidakhadiran kerangka analisis yang menyeluruh menyebabkan potensi besar dari praktik lokal ini belum tergarap secara optimal dalam wacana pembangunan ekonomi berkelanjutan(Irmayani et al., 2024).

Dalam menjawab kesenjangan tersebut, penelitian ini berpijak pada pendekatan *community-based enterprise* dan pembangunan lokal sebagai kerangka analisis. Pendekatan ini menempatkan masyarakat sebagai aktor utama dalam pengelolaan sumber daya, dan menekankan pentingnya nilai-nilai sosial, budaya, serta pengetahuan lokal dalam membangun kemandirian ekonomi(Rizki et al., 2016). Proses *roasting* kopi tidak hanya perlu dipahami dari sisi teknis semata, tetapi juga dari sisi relasi sosial, sistem pengetahuan, serta nilai-nilai budaya yang menyertainya. Dengan demikian, praktik *roasting* dapat dilihat sebagai representasi dari interaksi kompleks antara teknologi lokal, ekonomi komunitas, dan struktur sosial.

Berdasarkan latar belakang tersebut, beberapa pertanyaan mendasar diajukan dalam penelitian ini: (1) Bagaimana praktik *roasting* kopi dilakukan oleh masyarakat Desa Bone-Bone secara teknis dan sosial? (2) Apa saja kelebihan dan tantangan yang dihadapi dalam pengembangan *roasting* kopi di tingkat komunitas? (3) Strategi apa yang dapat dilakukan untuk memperkuat kapasitas lokal dan meningkatkan daya saing produk kopi hasil *roasting* komunitas? Pertanyaan-pertanyaan ini menjadi dasar eksplorasi untuk memahami lebih jauh dinamika lokal dalam proses hilirisasi kopi yang berbasis masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis praktik *roasting* kopi di Desa Bone-Bone secara komprehensif, mencakup aspek teknis, sosial, dan budaya. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi faktor

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

International Journal of Business and Quality Research

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/IJBQR

E-ISSN: 2985-9468

pendukung dan penghambat dalam praktik *roasting* kopi berbasis komunitas, serta merumuskan strategi penguatan kapasitas dan implikasi kebijakan yang dapat mendorong pengembangan industri kopi lokal yang berkelanjutan. Temuan dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi kontribusi akademik sekaligus dasar perumusan kebijakan pembangunan ekonomi desa.

METODOLOGI

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Baraka, Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan, Indonesia. Penelitian ini mulai di laksanakan pada bulan Desemeber 2024 sampai Maret 2025. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus yang berfokus pada praktik *roasting* kopi di Desa Bone-Bone, Kecamatan Baraka, Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. Pemilihan studi kasus ini didasarkan pada pertimbangan bahwa Desa Bone-Bone merupakan salah satu komunitas kopi yang telah mengembangkan praktik *roasting* secara mandiri berbasis pengetahuan lokal dan keterlibatan masyarakat(Rahmadani et al., 2020). Data dikumpulkan melalui kombinasi observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi dilakukan secara langsung terhadap proses *roasting*, mulai dari pemilihan biji kopi, teknik pemanggangan, hingga metode pendinginan. Wawancara dilakukan kepada pelaku *roasting*, petani kopi, tokoh masyarakat, dan pihak pemerintah desa. Pendekatan *snowball sampling* digunakan untuk mengidentifikasi informan kunci yang relevan dengan fokus studi(Yusanto, 2020). Untuk menganalisis data, peneliti menggunakan teknik analisis tematik, yang mencakup proses reduksi data, kategorisasi, dan penarikan kesimpulan berdasarkan tema-tema utama seperti teknik *roasting*, modal sosial, hambatan infrastruktur, dan strategi pemberdayaan. Validitas data dijaga melalui triangulasi sumber, triangulasi teknik, dan diskusi dengan kolega peneliti (peer debriefing).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Bone-Bone di Kecamatan Baraka, Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan, merupakan wilayah yang memiliki potensi unggul dalam produksi kopi berkualitas tinggi. Keberadaan agroklimat yang mendukung, varietas kopi lokal yang adaptif, serta kultur masyarakat yang kuat dalam pemeliharaan pertanian menjadikan desa ini sebagai salah satu sentra kopi yang patut diperhitungkan. Dalam beberapa tahun terakhir, masyarakat setempat telah menginisiasi praktik *roasting* kopi sebagai bagian dari strategi untuk meningkatkan nilai tambah dan kemandirian ekonomi berbasis

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

International Journal of Business and Quality Research

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/IJBQR

E-ISSN: 2985-9468

komunitas(Irmayani et al., 2024). Inisiatif *roasting* kopi di Desa Bone-Bone muncul sebagai respons terhadap tantangan rendahnya nilai jual kopi mentah di pasar global. Dengan mengelola sendiri proses pasca-panen, khususnya tahap pemanggangan, masyarakat dapat mengontrol kualitas akhir produk dan membangun merek lokal yang lebih bernilai. Hal ini menunjukkan adanya pergeseran dari model ekonomi berbasis komoditas primer menuju pengelolaan hilir yang lebih berorientasi pada kualitas dan diferensiasi produk.

Potensi lokal Desa Bone-Bone tidak hanya terletak pada kualitas biji kopi, tetapi juga pada kekuatan sosial masyarakatnya (Khayam et al., 2020). Modal sosial yang tinggi terwujud dalam bentuk kepercayaan, gotong royong, dan transmisi pengetahuan antar generasi berperan penting dalam mendukung keberlanjutan praktik *roasting* kopi. Dalam konteks ini, produksi kopi bukan sekadar kegiatan ekonomi, tetapi juga praktik budaya yang memperkuat identitas komunitas lokal dan keterikatan terhadap tanah kelahiran.

Kegiatan roasting pada kopi di Desa Bonebone, Kecamatan Baraka, Kabupaten Enrekang menggunakan alat yang disebut "*Pangbakte Kawa*" yang dibuat dengan menggunakan bahan-bahan yang terbang disekitar mereka. Bahan itu terdiri dari tabung logam (Gambar 1) yang di desain sendiri oleh petani yang memudahkan kegiatan roasting lebih cepat dan kualitas aroma yang tetap terjaga. Proses roasting menggunakan wajan besi ini memerlukan keterampilan yang tinggi, terutama dalam menjaga kestabilan suhu dan waktu memanggang biji kopi. Petani harus menggunakan indera mereka, seperti indera penciuman dan penglihatan, untuk menentukan apakah biji kopi sudah matang dengan baik atau belum. Pengalaman dan keahlian ini diperoleh melalui praktik langsung yang dilalui selama bertahun-tahun, sehingga mereka dapat mengenali tanda-tanda halus saat biji kopi mulai mengeluarkan aroma khasnya. Tidak adanya alat pengatur suhu otomatis menuntut petani untuk lebih sabar dan teliti dalam memantau proses roasting.



Gambar 1. Alat Roasting Kopi Arabica

Teknik roasting tradisional yang diterapkan di Desa Bonebone mempertahankan rasa kopi yang khas, yang sulit ditemukan pada metode roasting modern. Tanpa bantuan alat pengatur suhu otomatis, petani mengandalkan keterampilan dan pengalaman mereka untuk memastikan setiap biji dipanggang secara sempurna. Nilai sabar dan teliti sangat penting dalam setiap langkah, mulai dari menjaga kestabilan api hingga mengaduk biji kopi agar matang merata. Proses yang memerlukan perhatian penuh ini tidak hanya

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

International Journal of Business and Quality Research
https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/IJBQR
E-ISSN: 2985-9468

menghasilkan kopi berkualitas, tetapi juga mencerminkan kedalaman budaya lokal yang melibatkan keharmonisan antara manusia dan alam. Teknik ini menunjukkan bagaimana budaya tradisional tidak hanya membentuk cara bertani, tetapi juga memperkaya hasil yang didapat, dengan rasa yang lebih autentik dan berkarakter. Pelestarian nilai lokal dalam pengolahan kopi dapat dilakukan melalui beberapa cara yang tidak hanya mendukung keberlanjutan lingkungan tetapi juga memberikan manfaat ekonomi dan sosial bagi masyarakat. Salah satu pendekatan yang dapat diambil adalah memanfaatkan teknologi ramah lingkungan seperti energi terbarukan dalam proses roasting kopi. Upaya pelestarian nilai lokal dalam pengembangan proses roasting kopi yang ramah lingkungan dapat dilakukan melalui beberapa cara. Pertama, memanfaatkan teknologi ramah lingkungan seperti energi terbarukan untuk proses roasting. Kedua, penggunaan bahan-bahan alami dan limbah kopi untuk menciptakan produk turunan seperti lilin aromaterapi. Ketiga, melakukan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat terkait budidaya kopi organik dan pengolahan pasca panen yang berkelanjutan.

Teknik roasting tradisional dapat mendukung keberlanjutan dalam berbagai aspek. Dengan menggunakan metode artisan roasting, risiko pemborosan biji kopi dapat diminimalkan, karena pemanggangan difokuskan untuk menghasilkan rasa optimal. Selain itu, penggunaan energi yang ramah lingkungan, seperti dari kayu, dapat mengurangi pencemaran dan kerusakan lingkungan.

Beberapa manfaat yang diperoleh dari ini, antara lain meningkatkan kualitas rasa dan aroma kopi lokal, mengembangkan karakteristik unik dari kopi Enrekang, dan meningkatkan nilai jual kopi bagi petani lokal. Proses roasting yang tepat dapat menghasilkan kopi dengan profil rasa yang lebih kompleks dan menarik, sehingga meningkatkan kepuasan konsumen dan membuka peluang pasar yang lebih luas bagi kopi Enrekang. Selain itu, roasting kopi juga dapat membantu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani kopi di Desa Bonebone. Roasting kopi yang dikembangkan oleh masyarakat Desa Bonebone, merupakan hasil dari kreativitas dan inovasi lokal. Dengan memanfaatkan pengetahuan dan pengalaman dalam menanam kopi, mereka berhasil menciptakan proses roasting yang unik dan efektif. Hasilnya, kopi Enrekang memiliki profil rasa yang khas dan aroma yang menarik, sehingga meningkatkan nilai jual dan kepuasan konsumen. Ini menunjukkan bahwa masyarakat lokal dapat mengembangkan produk kopi yang berkualitas dan memiliki identitas unik.

Proses *roasting* kopi yang dilakukan di Bone-Bone masih bersifat tradisional, dengan peralatan sederhana dan teknik yang didasarkan pada pengalaman sensorik

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

International Journal of Business and Quality Research

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/IJBQR

E-ISSN: 2985-9468

pelaku(Rahmadani et al., 2020). Meski demikian, proses ini dijalankan dengan presisi tinggi, mulai dari pemilihan biji, pemanggangan pada suhu tertentu, hingga tahap pendinginan. Masyarakat telah mengembangkan sensitivitas alami terhadap berbagai indikator kualitas, seperti suara *crack*, warna, dan aroma yang muncul selama proses pemanggangan. Di Desa Bonebone,proses roasting kopi dikenal dengan istilah "mappasili kopi" dalam bahasa Bugis. Istilah ini mencerminkan proses memanggang biji kopi dengan hati-hati untuk menghasilkan kopi yang berkualitas. Dengan menggunakan pengetahuan dan pengalaman turun-temurun, masyarakat Bonebone dapat menghasilkan kopi dengan profil rasa yang khas dan aroma yang menarik. Bahasa lokal ini menjadi bagian penting dari identitas dan budaya kopi di Bonebone.

Praktik *roasting* kopi yang adaptif ini mencerminkan bentuk kearifan lokal dalam mengelola sumber daya dengan keterbatasan infrastruktur. Ketangguhan masyarakat dalam menghadapi kondisi teknologi yang terbatas menjadi contoh nyata dari strategi survival ekonomi yang berkelanjutan. Namun demikian, terdapat sejumlah hambatan struktural yang menghambat perluasan kapasitas produksi, di antaranya adalah kurangnya akses terhadap teknologi modern, fasilitas pendukung, dan jejaring pasar yang lebih luas. Meskipun menghadapi berbagai kendala, praktik *roasting* kopi di Bone-Bone memiliki keunggulan kompetitif yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Keunikan rasa kopi, keterlibatan sosial komunitas, dan kekayaan nilai budaya menjadi fondasi yang kuat untuk mengembangkan industri kopi yang berbasis masyarakat (*community-based enterprise*). Potensi ini dapat dikapitalisasi melalui strategi peningkatan kapasitas sumber daya manusia dan kelembagaan ekonomi lokal(Rahmadani et al., 2020).

Salah satu strategi penguatan yang perlu diterapkan adalah pelatihan teknis yang terintegrasi, mencakup teknik *roasting*, manajemen mutu, hingga pemasaran digital. Intervensi teknologi tepat guna juga sangat dibutuhkan untuk membantu proses produksi tanpa menghilangkan identitas lokal produk. Peralatan *roasting* berskala UMKM yang ramah pengguna dan efisien akan sangat membantu meningkatkan kapasitas dan konsistensi mutu produk akhir. Penguatan kelembagaan, seperti pembentukan koperasi atau kelompok usaha bersama, juga dapat menjadi instrumen penting dalam meningkatkan posisi tawar masyarakat di pasar. Kelembagaan ini berperan dalam pengelolaan produksi, distribusi, dan akses pembiayaan. Dengan struktur kelembagaan yang kuat, masyarakat tidak hanya menjadi produsen, tetapi juga pelaku aktif dalam rantai pasok yang bernilai tinggi(Rizki et al., 2016).

Dari perspektif kebijakan, peran pemerintah sangat dibutuhkan dalam bentuk dukungan infrastruktur, fasilitasi pelatihan, serta promosi produk kopi lokal ke pasar

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

International Journal of Business and Quality Research

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/IJBQR

E-ISSN: 2985-9468

nasional dan internasional(Dwi, et al., 2022). Integrasi pengembangan kopi ke dalam rencana pembangunan desa akan menjamin kesinambungan program dan meningkatkan legitimasi sosial-ekonomi dari aktivitas *roasting* kopi sebagai bagian dari pembangunan desa yang inklusif (Irmayani et al., 2021). Banyak petani menggunakan teknik roasting yang diajarkan secara turun-temurun. Alat pemanggang kopi dibuat sendiri atau diwariskan oleh orang tua mereka. Proses ini mencerminkan adanya penghargaan terhadap warisan budaya. Teknik ini menjadi simbol identitas lokal. Meskipun dianggap tidak seefisien metode modern, penggunaan teknik tradisional membuktikan bahwa kualitas dapat dicapai melalui cara-cara yang mengedepankan nilai budaya. Roasting kopi di Desa Bonebone sebagian besar masih dilakukan secara manual oleh petani lokal menggunakan peralatan sederhana seperti wajan besi dan tungku kayu. Meskipun teknologi roasting modern mulai dikenal, banyak petani masih mempertahankan metode tradisional karena dinilai memberikan cita rasa yang khas.

Secara keseluruhan, praktik *roasting* kopi di Desa Bone-Bone mencerminkan sinergi antara potensi lokal, kearifan budaya, dan upaya kemandirian ekonomi. Jika dikembangkan secara strategis dengan dukungan teknologi, kelembagaan, dan kebijakan yang tepat, Bone-Bone berpotensi menjadi model pengembangan industri kopi berkelanjutan berbasis komunitas. Hal ini dapat memberikan kontribusi nyata tidak hanya pada kesejahteraan lokal, tetapi juga pada dinamika industri kopi nasional secara keseluruhan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa praktik *roasting* kopi di Desa Bone-Bone merupakan bentuk adaptasi komunitas lokal terhadap tantangan ekonomi global melalui optimalisasi sumber daya dan pengetahuan yang mereka miliki. Proses *roasting* kopi yang dilakukan secara tradisional, namun dengan perhatian tinggi terhadap kualitas dan konsistensi rasa, telah mampu menciptakan produk yang memiliki daya saing serta nilai tambah ekonomi. Meskipun masih dihadapkan pada keterbatasan infrastruktur dan akses teknologi, kekuatan sosial-budaya yang dimiliki masyarakat menjadi fondasi penting dalam mempertahankan dan mengembangkan praktik ini. Keberadaan modal sosial yang kuat dan semangat gotong royong memungkinkan praktik *roasting* kopi bertahan sebagai bagian dari ekonomi komunitas yang resilien.

Temuan ini memberikan implikasi penting bagi pengembangan industri kopi berbasis masyarakat di daerah lain. Disaranakn kepada pemerintah dan pemangku

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

kepentingan perlu memberikan dukungan dalam bentuk pelatihan teknis, teknologi tepat guna, serta akses terhadap pasar dan pembiayaan. Intervensi yang dilakukan hendaknya bersifat kontekstual dan memberdayakan, bukan menggantikan praktik lokal yang telah teruji secara sosial maupun kultural. Dengan strategi yang tepat, praktik *roasting* kopi berbasis komunitas dapat menjadi model pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan, sekaligus memperkuat identitas budaya dan posisi tawar masyarakat dalam pasar kopi global.

DAFTAR PUSTAKA

Abdul Azis, A., Irmayani, I., & Maming, K. (2017). Pengembangan Dan Peningkatan Nilai Tambah Beras Merah Berbasis Pemberdayaan Sumberdaya Lokal. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, *17*(2), 678–685. Https://Journal.Unibos.Ac.Id/Eco/Article/View/849

Irmayani, I., Amaluddin, & Busaeri, S. R. (2015). Sustainability Of Rice Farmers: Farming Of Rural Communities In The Spiritual Meaning Perspective Of Seed Storage. *Journal Of Social And Development Sciences*, *6*(4), 92–97. Https://Doi.Org/10.22610/Jsds.V6i4.863

Irmayani, I., Ilmi, N., & Masnur, M. (2024). Energy Consumption And Sustainability Analysis In Organic Farming Systems On Arabica Coffee In Rural Farmer Latimojong Mountain In South Sulawesi, Indonesia. *International Journal Of Life Science And Agriculture Research* , *3*(07), 625–632. Https://Doi.Org/10.55677/Ijlsar/V03i7y2024-19

Irmayani, I., Larola, A. A. B., & Yusriadi, Y. (2021). Kajian Kearifan Lokal (Local Wisdom) Budidaya Padi (Studi Kasus Di Desa Sadar Kecamatan Tellu Limpoe Kabupaten Bone). *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, *21*(1), 85–98. Https://Doi.Org/10.35965/Eco.V21i1.688

Khayam, O. K., Irmayani, I., & Amaluddin, A. (2020). Agribusiness Development Of Flavor Rice “Mandoti” In Enrekang Districts. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, *13*(2), 238–247. Https://Doi.Org/10.29239/J.Agrikan.13.2.238-247

Pertanian, J. E., Agribisnis, D., Dwi Pangestu, A., Dharmawan, B., & Satriani, D. R. (2022). Daya Saing Ekspor Minyak Kelapa (Crude Coconut Oil) Indonesia Di Pasar Internasional. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, *6*(1), 51–61. Https://Doi.Org/10.21776/Ub.Jepa.2022.006.02.6

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

Rahmadani, A. A., Ibrahim, T., & Saadah, S. (2020). Keberadaan Pengetahuan Lokal Masyarakat Tani Di Era Revolusi Hijau (Studi Kasus Petani Padi Di Desa Carebbu Kecamatan Awangpone Kabupaten Bone Provinsi Sulawesi Selatan). *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, *16*(2), 149–160. Https://Doi.Org/10.20956/Jsep.V16i2.7238

Rizki, D. A. W., Soetrisno, S., & Januar, J. (2016). Strategi Penguatan Kelembagaan Ekonomi Agribisnis Kopi Secara Integratif Di Kecamatan Sumber Wringin Kabupaten Bondowoso. *Agritrop : Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal Of Agricultural Science)*, *14*(1). Https://Doi.Org/10.32528/Agr.V14i1.406

Rosniar, N., Perdana, I., Farissi Hamama, S., Studi Pendidikan Biologi, P., Abulyatama, U., Blang Bintang Lama Km, J., & Keude Aceh Besar, L. (2019). Klasifikasi Jenis Serangga Dan Peranannya Pada Tanaman Kopi Di Kampung Kenawat – Bener Meriah. *Prosiding Semdi-Unaya (Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu Unaya)*, *3*(1), 264–272. Http://Jurnal.Abulyatama.Ac.Id/Index.Php/Semdiunaya/Article/View/455

Yulia, M., Iriani, R., Suhandy, D., Waluyo, S., & Sugianti, C. (2017). Studi Penggunaan Uv-Vis Spectroscopy Dan Kemometrika Untuk Mengidentifikasi Pemalsuan Kopi Arabika Dan Robusta Secara Cepat. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal Of Agricultural Engineering)*, *6*(1), 43–52. Https://Doi.Org/10.23960/Jtep-L.V6i1

Yusanto, Y. (2020). Ragam Pendekatan Penelitian Kualitatif. *Journal Of Scientific Communication (Jsc)*, *1*(1). Https://Doi.Org/10.31506/Jsc.V1i1.7764

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.