

ABSTRAK

Sahrul Idham, 2022. Analisis Proses Pasca Panen Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Desa Bale Kota Tidore Kepulauan untuk Penulisan *Book Chapter*. Pembimbing Dr. Bahtiar, S.Pd., M.Si dan Dr. M. Nasir Tamalene S.Pd., M.Pd.

Kopi merupakan komoditi perkebunan sebagai minuman yang memiliki rasa dan aroma yang khas. Proses pasca panen merupakan tindakan atau perlakuan yang diberikan pada hasil pertanian setelah panen sampai komoditas di tangan konsumen. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pasca panen biji Kopi Robusta di Desa Bale Kota Tidore Kepulauan, Menyusun *Book Chapter* Proses Pasca Panen Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Desa Bale Kota Tidore Kepulauan. Penelitian dilakukan di Desa Bale Kota Tidore Kepulauan, tanggal 27 Juni 2022. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif, kemudian teknik pengumpulan data yakni, wawancara, observasi, dokumentasi, dan studi kepustakaan. Hasil penelitian proses pasca panen Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta*) di Desa Bale Kota Tidore Kepulauan menggunakan alat yang masih lokal, tahap-tahap pasca panen desa Bale yaitu, pengeringan, pengupasan, sortasi, penyangraian, penggilingan, dan pengemasan. Alat lokal yang digunakan “alu”, “lesung”, “sosiru” dan “wajan tanah”. Bahan-bahan rempah yang dicampurkan dalam proses penyangraian maupun dalam penggilingan. Bahan dicampurkan tersebut adalah jahe, kayu manis, pala, dan cengkeh, sedangkan bahan yang dicampurkan dalam proses penggilingan yaitu kara benguk. *Book Chapter* Proses pasca panen biji Kopi Robusta (*Coffea Robusta*) Desa Bale Kota Tidore Kepulauan layak dijadikan sebagai bagian dari buku kopi Halmahera. Berdasarkan penilaian dari hasil empat orang validator dapat dilihat bahwa nilai rata-rata didapatkan 83,56%, termasuk dalam kategori Layak.

Kata Kunci : *Desa Bale, kopi, proses pasca panen*

ABSTRACT

Sahrul Idham, 2022. Analysis of the Post-Harvest Process of Robusta Coffee Beans (*Coffea robusta*) in Bale Village, Tidore Islands City, for Writing Book Chapters. Advisor Dr. Bahtiar, S.Pd., M.Si and Dr. M. Nasir Tamalene S.Pd., M.Pd.

Coffee is a plantation commodity as a beverage that has a distinctive taste and aroma. The post-harvest process is the action or treatment given to agricultural products after harvest until the commodity is in the hands of consumers. The purpose of this study was to determine the post-harvest process of Robusta coffee beans in Bale village, Tidore Islands City, to compile a book chapter of the post-harvest process of Robusta coffee beans (*Coffea robusta*) Bale village, Tidore Islands city. The research was conducted in Bale village, Tidore City Islands, June 27-2022. The method used in this study is to use qualitative and quantitative methods, then data collection techniques namely, interviews, observation, documentation, and literature study. The results of research on the post-harvest process of Robusta Coffee Beans (*Coffea robusta*) in Bale Village, Tidore Islands City, used local tools, the post-harvest stages of Bale Village, namely, drying, stripping, sorting, roasting, milling, and packaging. The local tools used are "alu", "mortar", "sosiru" and "soil pan". Spice ingredients are mixed in the roasting process as well as in the milling process. The mixed ingredients are ginger, cinnamon, nutmeg, and cloves, while the ingredients mixed in the grinding process are kara benguk. Book Chapter The post-harvest process of Robusta coffee beans (*Coffea Robusta*) in Bale Village, Tidore City Islands, deserves to be part of the Halmahera coffee book. Based on the assessment of the results of the four validators, it can be seen that the average score was 83.56%, included in the Eligible category.

Keywords: *Bale village, coffee, postharvest process*