

PENGEMBANGAN AGROWISATA BERBASIS CULTURE TOURISM DI DESA BELANTIH, KINTAMANI, BANGLI

I Wayan Pardi¹, Si Ngurah Ardhya², I Gst Ngr Yoga Jayantara³

¹Program Studi Pendidikan Sejarah, FHIS UNDIKSHA; ² Program Studi Ilmu Hukum, FHIS Undiksha; ³ Program Studi Survei dan Pemetaan, FHIS Undiksha
Email: wayan.pardi@undiksha.ac.id

ABSTRACT

Belantih Coffee Farm is one of the Kintamani Arabica coffee processing industries located in Dusun Tangguan, Belantih Village, Kintamani, Bangli. The problems faced by Belantih Coffee Farm in running its business are 1) Belantih Coffee Farm has not integrated tourism development by combining the potential of ancient and cultural heritage with the Kintamani Arabica coffee industry and plantations. 2) Belantih Coffee Farm does not have the skills to promote products and tourism to increase the product sales and tourist visits at Belantih Coffee Farm agro-tourism. 3) Belantih Coffee Farm does not have the knowledge and skills in utilizing bacteria in the coffee fermentation process. The way used to resolve the problems mentioned above are 1) Training and assistance in integrating ancient and cultural heritage with the Kintamani Arabica coffee industry and plantations. 2) Training and assistance in selling/promoting products and agro-tourism by utilizing the marketplace and social media, 3) Training on the use of bacteria in the Kintamani Arabica coffee fermentation process.

Keywords: Archaeological and Cultural Heritage, marketplace and social media, Coffee Fermentation

ABSTRAK

Belantih Coffee Farm merupakan salah satu industri pengolahan Kopi Arabika Kintamani yang terletak di Dusun Tangguan, Desa Belantih, Kintamani, Bangli. Permasalahan yang dihadapi oleh Belantih Coffee Farm dalam menjalankan usahanya adalah 1) Belantih Coffee Farm belum melakukan pengembangan pariwisata dengan memadukan potensi peninggalan purbakala dan budaya dengan industri dan perkebunan kopi arabika Kintamani. 2) Belantih Coffee Farm belum memiliki keterampilan dalam melakukan promosi produk dan wisata untuk meningkatkan penjualan produk dan meningkatkan kunjungan wisatawan di agrowisata Belantih Coffee Farm. 3) Belantih Coffee Farm belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan bakteri dalam proses fermentasi kopi. Upaya yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut di atas adalah 1) Pelatihan dan pendampingan pemanfaatan peninggalan purbakala dan budaya sebagai daya tarik wisata di Agrowisata Belantih Coffee Farm. 2) Pelatihan dan pendampingan penjualan/promosi produk dan agrowisata dengan memanfaatkan marketplace dan social media, 3) Pelatihan pemanfaatan bakteri dalam proses fermentasi kopi arabika Kintamani.

Kata kunci: Peninggalan Purbakala dan Budaya, marketplace dan social media, Fermentasi Kopi

PENDAHULUAN

Desa Belantih merupakan salah satu desa dinas yang terletak di wilayah Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli, Bali. Mata pencaharian utama masyarakat didominasi oleh sektor pertanian/perkebunan, hal ini dikarenakan wilayah ini merupakan daerah agraris yang sangat baik untuk pertanian, perkebunan dan tegalan. Tingkat kesuburan tanah di Desa Belantih dapat dikategorikan dalam tingkatan

sedang dan beriklim tropis dengan temperatur rata-rata tiap bulan 20°C-25°C. Kesuburan tanah disebabkan karena sebagian besar tanah terdiri dari humus yang bercampur dengan pasir sehingga cocok untuk bercocok tanam. Adapun jenis tanaman yang dikembangkan di Desa Belantih adalah jeruk, kopi, cabe, jagung, ketela, pisang dan sayur-sayuran.

Belantih Coffee Farm merupakan salah satu industri pengolahan Kopi Arabika Kintamani yang bertempat di wilayah Subak Lunjangan, Dusun Tangguan, Desa Belantih, Kecamatan Kintamani, Bangli. UMKM ini berdiri sejak tahun 2015 dan dimiliki oleh I Wayan Tunas Wijaya. Berawal dari pengalamannya bekerja di sebuah hotel dan kedai kopi di Nusa Dua, I Wayan Tunas Wijaya bersama istrinya melakukan terobosan berani dengan memilih untuk pulang kampung dan memutuskan untuk mendirikan usaha pengolahan kopi. Bermodalkan kebun kopi seluas 1 hektar akhirnya pada tahun 2017 usaha ini mulai menemukan hasil yang ditandai dengan dibukanya kedai kopi di daerah Seminyak Bali. Penjualan produk kopi *Belantih Coffee Farm* juga berhasil menembus kota-kota besar di seluruh Indonesia, seperti Jakarta, Surabaya, Makasar, Sidoarjo, dan Banyuwangi. Bahkan, produknya juga telah merambah ke pasaran internasional, seperti Malaysia dan Singapura. Dengan memperkerjakan 20 orang karyawan, *Belantih Coffee Farm* rata-rata dalam setahun (2017-2019) mampu memproduksi kopi mencapai 20 ton. Adapun jenis produk kopi yang dijual oleh *Belantih Coffee Farm* adalah *natural coffee*, *honey coffee*, *wash coffee*, *kayana blend coffee*, *pertiwi blend coffee*, dan *back gold blend coffee*.

Namun, wabah virus covid-19 yang muncul sejak awal tahun 2020 telah hampir melumpuhkan usaha *Belantih Coffee Farm*. Pada bulan Oktober - Desember 2019 omset penjualan *Belantih Coffee Farm* mencapai Rp. 30.000.000,00 per bulan, namun pada bulan pasca adanya wabah virus covid-19 dan bahkan hingga sekarang omset penjualannya menurun drastis hanya Rp. 5.000.000,00 - Rp. 8.000.000,00 per bulan.

Selain permasalahan di atas, UKM *Belantih Coffee Farm* juga mengalami banyak kendala dalam menjalankan roda usahanya. Pada aspek produksi, mitra kesulitan dalam membeli bahan mentah kopi gelondong merah karena terbatasnya modal yang dimiliki. Kebun keluarga yang selama ini dijadikan sebagai

sumber utama kopi yang diolah produksinya semakin menurun setiap tahun. Minimnya penjualan selama wabah virus covid-19 juga menjadi salah satu penyebab mitra kekurangan modal dalam membeli bahan baku kopi dalam jumlah banyak, sehingga agar usaha UKM *Belantih Coffee Farm* mampu tetap berjalan mitra terpaksa mengurangi jumlah produksi seminim mungkin.

Pada aspek pengolahan kopi, mitra juga mengalami kekurangan pengetahuan dan keterampilan dalam penggunaan bakteri dalam proses fermentasi kopi. Padahal proses fermentasi adalah salah satu proses penting pada pengolahan biji kopi karena sangat menentukan kualitas akhir dari biji kopi, terutama cita rasanya. Menurut Towaha dan Rubiyo (2016: 62) proses fermentasi kopi tidak hanya sekedar degradasi lapisan lendir yang tersisa di permukaan kulit kopi tanduk, tetapi juga terjadi peristiwa kimiawi selama proses fermentasi, yakni pembentukan senyawa prekursor cita rasa seperti asam organik, asam amino dan gula reduksi. Cita rasa yang terbentuk selama fermentasi di antaranya adalah *aroma*, *aftertaste*, *acidity*, *body*, *uniformity*, *balance*, *clean cup*, *sweetness* dan lain sebagainya. Sebaliknya fermentasi yang berlebihan dapat menyebabkan cacat citarasa dalam biji kopi, seperti *fermented taste*, *sour* dan *stinkers*. Berdasarkan hal tersebut maka diperlukan pelatihan dan pendampingan fermentasi kopi karena selain dapat meningkatkan cita rasa kopi, proses fermentasi kopi yang tepat tentunya akan juga dapat meningkatkan ekonomi mitra.

Pada aspek pemasaran, adanya pandemi covid-19 serta belum pulihnya industri pariwisata di Bali berdampak pada menurunnya penjualan. Kondisi tersebut sebenarnya dapat diatasi dengan mengoptimalkan penggunaan *marketplace* dan media sosial sebagai media penjualan. Akan tetapi, pada kenyataannya peluang tersebut nampaknya masih belum dioptimalkan oleh mitra. Hal itu dapat diketahui dari mitra hanya menggunakan aplikasi tokopedia sebagai media penjualan online. Sementara itu, penjualan produk melalui media

sosial juga jarang terjadi. Promosi yang dilakukan mitra dengan memanfaatkan media sosial juga masih belum optimal. Hal ini dapat dipahami mengingat kurangnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam membuat konten-konten promosi yang kreatif dan inovatif.

Pada awal bulan Juli 2020 pemerintah daerah dan pusat mulai mengeluarkan kebijakan new normal untuk membangkitkan kembali perekonomian masyarakat yang sedang terpuruk. Sejalan dengan kebijakan tersebut, para penggemar kopi arabika Kintamani mulai berdatangan ke rumah produksi *Belantih Coffee Farm*. Namun kondisi adanya kunjungan wisata tersebut nampaknya belum mampu dimaksimalkan oleh mitra dengan penyediaan sarana dan prasarana yang memadai di rumah produksi. Kekurangan yang paling terlihat adalah tidak adanya buku panduan wisata yang dapat dijadikan sebagai pegangan oleh wisatawan dalam memahami proses produksi kopi.



Gambar 1. Kunjungan wisatawan tahun 2020

Sumber: Dokumentasi Tahun 2020

Permasalahan menarik lainnya yang pengusul temui di Desa Belantih adalah tidak adanya upaya untuk memanfaatkan potensi peninggalan purbakala dan budaya (*Cultural Tourism*) sebagai daya tarik wisata di Agrowisata *Belantih Coffee Farm*.

Desa Belantih merupakan desa dinas yang membentuk satu kesatuan wilayah *adat/pakraman* dengan Desa Dinas Selung yang lazim disebut dengan nama Desa *Pakraman Selung*. Desa *Adat/Pakraman*

Selung digolongkan sebagai salah satu desa Bali Kuno yang memiliki peninggalan purbakala yang cukup beragam berupa peninggalan purbakala bercorak tradisi megalitik dan peninggalan purbakala bercorak Hinduistik (Sutedja dan Muliarsa, 1990: 15). Benda-benda peninggalan purbakala yang terdapat di Desa *Pakraman Selung* sangat penting artinya karena dapat memberikan pengetahuan terhadap sejarah kebudayaan masa lalu, cara-cara hidup, proses-proses budaya yang pernah terjadi dan memiliki nilai-nilai luhur yang dapat dipetik guna dijadikan pedoman bagi kehidupan masyarakat dewasa ini (Pardi, dkk., 2017: 16).

Selain itu, Desa Belantih atau Desa *Pakraman Selung* juga memiliki kebudayaan-kebudayaan unik yang membedakannya dengan desa-desa lainnya, memiliki Sistem Pemerintahan *Ulu Apad, Ngaturang Pengeleb*, struktur pura yang sangat unik, memiliki kata-kata khas yang disebut dielek Bali Aga, memiliki puluhan tarian sakral dan kesenian, pada upacara *ngaben* tidak membakar mayat dan lain sebagainya.

Menurut Dwiridotjahjono (2017: 159) menjelaskan bahwa pengembangan pariwisata pertanian (agrowisata) merupakan integrasi dari potensi wilayah setempat meliputi keindahan alam, budaya masyarakat dan atraksi wisata. Oleh sebab itu, agrowisata merupakan serangkaian kegiatan pedesaan, seperti melakukan kegiatan bertani, mempelajari budaya lokal, menikmati pemandangan, dan keragaman hayati, mempraktekkan pertanian organik dan konvensional serta kegiatan memanen (Muchlis, 2017: 1).

Dengan demikian, melalui integrasi pengembangan pariwisata dengan memadukan potensi peninggalan purbakala dan budaya (*Cultural Tourism*) dengan industri dan perkebunan kopi arabika Kintamani (Agrowisata) akan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat, melestarikan sumber daya lahan pertanian serta memelihara budaya maupun pelestarian peninggalan kepurbakalaan. Berdasarkan permasalahan mitra di atas, maka tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: 1) Untuk meningkatkan pengetahuan dan

keterampilan mitra dalam memanfaatkan peninggalan purbakala dan budaya (*Cultural Tourism*) sebagai daya tarik wisata. 2) Untuk melakukan pelestarian peninggalan sejarah/kepurbakalaan dan budaya Bali Aga di dari ancaman derasnya pengaruh globalisasi, modernisasi dan bahkan pengaruh budaya Bali Majapahit (Majapahitisasi). 3) Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra *Belantih Coffee Farm* dalam melakukan

METODE

Khalayak sasaran (mitra) dalam kegiatan pengabdian ini adalah UMKM *Belantih Coffee Farm*, yang merupakan salah satu industri pengolahan Kopi Arabika Kintamani yang bertempat di wilayah Subak Lunjangan, Dusun Tanggutan, Desa Belantih, Kecamatan Kintamani, Bangli. Jumlah orang yang dibina di UMKM *Belantih Coffee Farm* adalah sebanyak 10 orang.

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah *Participatory Action and Learning System* (PALS). Metode ini bertujuan menjadikan mitra sebagai obyek dalam kegiatan pengabdian melalui berbagai bentuk pendidikan, pelatihan, penyuluhan, serta pembinaan dan pendampingan (Baharsyah, dkk., 2017: 61). Tahapan dalam metode PALS meliputi: (1) fase penyadaran (*awareness*), (2) fase pengkapasitasan (*capaciting*), fase pendampingan (*scaffolding*), dan (3) fase pelembagaan (*institutionalization*) (Shodikin, 2017: 318).

1. Fase Penyadaran (*Awareness*), yaitu merupakan kegiatan awal yang bertujuan untuk melakukan penyadaran (*Awareness*) kepada khalayak sasaran *Belantih Coffee Farm* mengenai potensi *cultural tourism* dalam pengembangan pariwisata. Metode yang digunakan pada tahap ini adalah melalui pendekatan personal dan kelembagaan dengan diskusi dan tanya jawab sehingga khalayak sasaran mendapatkan pemahaman dan kesadaran yang utuh mengenai integrasi *cultural tourism* dan agrowisata dalam

promosi produk dan promosi *culture tourism* dan agrowisata dengan memanfaatkan *marketplace* dan *social media*. 4) Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra serta kualitas kopi arabika Kintamani melalui pemanfaatan bakteri dalam proses fermentasi kopi pada mitra *Belantih Coffee Farm*.

pengembangan pariwisata. Pada fase ini juga dilakukan *Fokus Group Discussion* (FGD) untuk merumuskan program-program yang akan dilaksanakan berdasarkan permasalahan terkini yang dihadapi oleh mitra, kesediaan pendanaan, sumber daya manusia dan waktu pelaksanaan pengabdian.

2. Fase Pengkapasitasan (*Capaciting*) merupakan tahap pelibatan partisipasi aktif mitra *Belantih Coffee Farm* mengembangkan, mengelola dan membesarkan usahanya. Pada tahap ini juga akan diterapkan program-program yang telah disepakati bersama mitra melalui pelatihan, sosialisasi, diskusi, tanya jawab dan transfer iptek, meliputi:

- Pelatihan dan pendampingan pemanfaatan peninggalan purbakala dan budaya (*Cultural Tourism*) sebagai daya tarik wisata di Agrowisata *Belantih Coffee Farm*.
- Pelatihan dan pendampingan promosi produk dan wisata berbasis *digital marketing* pada mitra *Belantih Coffee Farm*.
- Pelatihan dan pendampingan pemanfaatan bakteri dalam proses fermentasi kopi arabika Kintamani pada mitra *Belantih Coffee Farm*.

3. Fase pendampingan (*scaffolding*) merupakan kegiatan pendampingan kepada mitra selama pelaksanaan program kegiatan. Pada tahap ini juga akan dilakukan monitoring dan evaluasi terkait dengan kegiatan yang telah dilaksanakan. Monitoring akan dilakukan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPPM) Undiksha.

Sementara itu, evaluasi dilakukan dengan membandingkan pencapaian indikator keberhasilan sebelum dan sesudah pelaksanaan program, dan menganalisis kekurangan serta kendala selama proses pelaksanaan program, dan mencari solusi terhadap masalah yang ada, sehingga program yang dilaksanakan benar-benar efektif dan maksimal serta bersinergi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dan Pendampingan Pemanfaatan peninggalan purbakala dan budaya (*Cultural Tourism*) sebagai Daya tarik Wisata di Agrowisata Belantih Coffee Farm.

Kegiatan pelatihan pemanfaatan peninggalan purbakala dan budaya (*Cultural Tourism*) sebagai daya tarik wisata dilakukan pada tanggal 02 Agustus 2021 dengan media *zoom meeting*. Pemilihan media online (*zoom meeting*) mengingat pada tanggal tersebut masih diberlakukan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) di Jawa dan Bali. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini adalah terdiri dari mahasiswa, dan mitra UMKM *Belantih Coffee Farm*.

Narasumber dalam kegiatan ini adalah I Wayan Pardi, S.Pd., M.Pd. yang memiliki rekam jejak

penelitian pada bidang budaya dan peninggalan kepurbakalaan pada masyarakat Bali Aga, utamanya di Desa Belantih dan Desa Selulung. Patut ditekankan kembali bahwa Desa Belantih dan Desa Selulung membentuk satu kesatuan *Desa Adat* atau *Desa Pakraman* dengan nama *Desa Pakraman Selulung*. Oleh sebab itu, segala jenis kebudayaan dan peninggalan kepurbakalaan yang terdapat di *Desa Pakraman Selulung* pada prinsipnya dimiliki dan dipelihara secara bersama-sama oleh dua desa dinas, yakni Desa Belantih dan Desa Selulung.

Adapun materi yang disampaikan dalam kegiatan pelatihan ini adalah empat komponen/aspek utama dalam pariwisata untuk memanfaatkan peninggalan purbakala dan budaya (*Cultural Tourism*) sebagai daya tarik wisata di Desa Belantih, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli, yakni *Attraction* (Daya tarik Wisata), *Accessability* (Aksesibilitas), *Amenities* (Fasilitas) dan *Ancillary* (Kelembagaan).

Khusus pada aspek *attraction* (daya tarik wisata) narasumber menyajikan materi tentang jenis-jenis peninggalan kepurbakalaan yang terdapat di *Desa Pakraman Selulung* yang potensial dikembangkan sebagai obyek wisata. Peninggalan tersebut dapat dilihat pada tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Peninggalan Purbakala di *Desa Pakraman Selulung*
Sumber: Pardi, dkk (2017: 15-16)

No.	Jenis Peninggalan Purbakala	Periode	Letak	Jumlah
1.	Punden Berundak <i>Pelinggih I Ratu Gede Kemulan</i>	Megalitik/Prasejarah	Pura Candi	1
2.	Punden Berundak <i>Pelinggih I Ratu Dukuh Jegir</i>	Megalitik/Prasejarah	Pura Candi	1
3.	Punden Berundak <i>Pelinggih I Ratu Gede Kanginan</i>	Megalitik/Prasejarah	Pura Mihu	1

4.	Punden Berundak <i>Pelinggih I Ratu Gede Makarang</i>	Megalitik/Prasejarah	Pura Mihu	1
5.	Punden Berundak <i>Madya Petirtaan</i>	Megalitik/Prasejarah	Pura Bale Agung	1
6.	Arca Megalitik	Megalitik/Prasejarah	Pura Ulun Suwi	8
7.	Menhir	Megalitik/Prasejarah	Pura Ulun Suwi	20
8.	Menhir	Megalitik/Prasejarah	Pura Puseh Sinunggal	1
9.	Hiasan Tanduk Kerbau Pada <i>Tugeh Bale</i>	Sejarah/Aksara	Sebagai besar Pura	***
10.	Batu Alam	Megalitik/Prasejarah	Pura Ulun Suwi	27
11.	Batu Alam	Megalitik/Prasejarah	Pura Mas	8
12.	Batu Alam	Megalitik/Prasejarah	Pura Mihu	11
13.	Lempengan Batu	Megalitik/Prasejarah	Pura Mihu	1
14.	Kerang (<i>Sungu</i>)	Sejarah/Aksara	Pura Mihu	2
15.	Arca Bercorak Tiongkok	Sejarah/Aksara	Pura Taulan	2
16.	Arca Bercorak Hindu	Sejarah/Aksara	Pura Arca Sabang	2
17.	Arca Perunggu	Sejarah/Aksara	Pura Pasek	2
18.	Lingga Yoni	Sejarah/Aksara	Pura Taman	3
19.	Fragmen Lingga	Sejarah/Aksara	Pura Taulan	***
20.	Seperangkat Gamelan Gambang Kuno	Sejarah/Aksara	<i>Bale Penyimpanan</i>	1
21.	Seperangkat Gamelan Selonding	Sejarah/Aksara		1
22.	Seperangkat Gamelan Gong Gede	Sejarah/Aksara	Pura Bale Agung	1
23.	Menhir Dalam Keadaan Rebah	Megalitik/Prasejarah	Pura Dalem Mecantel	2
24.	Batu Berbentuk Roda	Megalitik/Prasejarah	Pura Dalem Mecantel	2

Keterangan:

*** = Jumlah sangat banyak/sulit dihitung



Gambar 2. Punden Berundak di Desa *Pakraman Selulung*

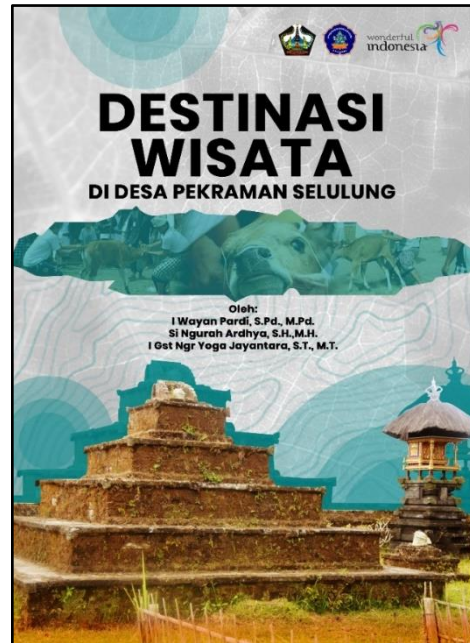
Kemudian, narasumber juga menyampaikan materi tentang kebudayaan yang terdapat di Desa *Pakraman Selulung*, seperti memiliki Sistem Pemerintahan *Ulu Apad* yang dipimpin

oleh sepasang *Kubayan*, *Kebau*, dan *Senggukan*, memiliki tradisi *Ngaturang Pengeleb* (tradisi melepaskan sapi ke alam liar yang disebut *Wadak*), struktur pura yang sangat unik, memiliki kata-kata khas yang disebut *dielek Bali Aga*, memiliki puluhan tarian sakral dan kesenian, pada upacara *ngaben* tidak membakar mayat dan lain sebagainya. Desa *Pakraman Selulung* juga memiliki potensi keindahan alam berupa air terjun, *petirtaan*/sungai, hutan lindung, dan lain sebagainya.

Terakhir dilakukan evaluasi untuk mengukur tingkat kepuasan mitra dan peserta selama pelaksanaan pengabdian. Indikator yang dinilai meliputi aspek penyampaian materi, penyelenggaraan, sarana, dan kemampuan instruktur. Hasil dari kegiatan evaluasi adalah menunjukkan bahwa sebanyak 90% peserta menyatakan pelaksanaan kegiatan pelatihan Sangat Baik, 7% peserta menyatakan pelaksanaan kegiatan pelatihan Baik, dan 3% peserta menyatakan pelaksanaan kegiatan pelatihan Cukup.



Gambar 3. Tingkat kepuasan peserta Berdasarkan hasil kuesioner di atas dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan pemahaman mitra *UMKM Belantih Coffee Farm* mengenai potensi peninggalan purbakala dan budaya (*Cultural Tourism*) di Desa *Pakraman Selulung* sebagai daya tarik wisata di agrowisata *Belantih Coffee Farm*. Selain itu, kegiatan pelatihan dan pendampingan pemanfaatan peninggalan purbakala dan budaya (*cultural tourism*) sebagai daya tarik wisata di agrowisata *Belantih Coffee Farm* juga melahirkan *output* kegiatan berupa Buku Panduan Wisata Di Desa *Pakraman Selulung*.



Gambar 4. Buku Panduan Wisata Di Desa *Pakraman Selulung*

Pelatihan dan pendampingan promosi produk dan promosi agrowisata dengan memanfaatkan *marketplace* dan *social*

Pada masa revolusi industri 4.0, utamanya pada masa pandemi covid-19 penggunaan *marketplace* dan *social media* dalam melakukan penjualan produk merupakan sebuah keharusan mengingat permasalahan yang dihadapi oleh para pelaku usaha semakin kompleks, kompetitor semakin banyak serta yang tidak kalah pentingnya sebagai akibat adanya pandemi covid-19 mengakibatkan tren konsumen dalam membeli produk lebih banyak dilakukan secara *online* melalui media-media yang ada.

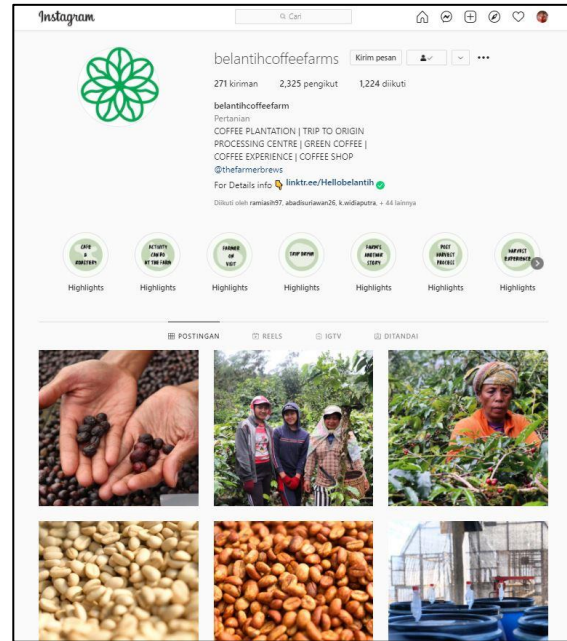
Sebagai respons atas tantangan dan permasalahan penjualan yang dihadapi oleh mitra *Belantih Coffee Farm* maka pada tanggal 08 Agustus 2021 dilaksanakan kegiatan pelatihan dan pendampingan promosi produk dan promosi agrowisata dengan memanfaatkan *marketplace* dan *social media* dengan memanfaatkan media *google meet*. Materi yang disampaikan dalam kegiatan ini adalah:

1. Pengenalan tentang *marketplace* dan *social media* sebagai media penjualan produk

2. Pelatihan pemanfaatan *marketplace* sebagai media penjualan produk, teknik memposting dan membuat *caption* yang menarik.
3. Pelatihan pemanfaatan *social media* sebagai media penjualan produk, teknik memposting dan membuat *caption* yang menarik.
4. Pelatihan menerima pesanan, mengirim barang dan metode pembayarannya melalui *marketplace* dan *social media*.

Hasil dari kegiatan ini mitra *Belantih Coffee Farm* telah mampu memahami dan mempraktekkan penjualan/promosi produk dan agrowisata dengan memanfaatkan *marketplace* dan *social media*. Menurut Mukhsin (2019: 6) manfaat penjualan/promosi produk dengan menggunakan media online (*marketplace* dan *social media*) adalah:

1. Keuntungan bagi perusahaan, yakni a) dapat memperpendek jarak antara perusahaan dengan pembeli/konsumen, b) jangkauan menjadi lebih luas karena tidak terkendala oleh letak geografis, c) perluasan jaringan pasar, dan d) Efisiensi promosi dan penjualan produk.
2. Keuntungan bagi konsumen, yakni a) konsumen dapat memperoleh informasi terkait produk dengan mudah dan proses transaksi juga dapat berlangsung dengan cepat, b) konsumen tidak perlu datang langsung ke toko, sehingga memberikan keamanan secara fisik kepada konsumen, c) Fleksibel, yakni konsumen dapat melakukan transaksi di mana saja dan kapan saja.
3. Keuntungan bagi masyarakat umum, yakni a) mengurangi polusi dan pencemaran lingkungan, b) membuka peluang kerja baru, c) meningkatkan sumber daya manusia.



Gambar 5. Instagram *Belantih Coffee Farm*

Pelatihan Pemanfaatan Bakteri dalam Proses Fermentasi Kopi Arabika Kintamani

Kegiatan pelatihan pemanfaatan bakteri dalam proses fermentasi kopi arabika Kintamani dilaksanakan pada tanggal 24 Agustus 2021. Pelatihan dilakukan secara online dengan media *zoom meeting* mengingat pada tanggal tersebut masih diberlakukan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) di Jawa dan Bali. Narasumber dalam pelatihan ini adalah Dr. I Nyoman Tika, M.Si., dosen sekaligus peneliti dari Universitas Pendidikan Ganesha. Kegiatan ini melibatkan I Wayan Tunas Wijaya selaku pemilik *Belantih Coffee Farm*, karyawan *Belantih Coffee Farm*, dan mahasiswa. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra serta kualitas kopi arabika Kintamani melalui pemanfaatan bakteri dalam proses fermentasi kopi pada mitra *Belantih Coffee Farm*.

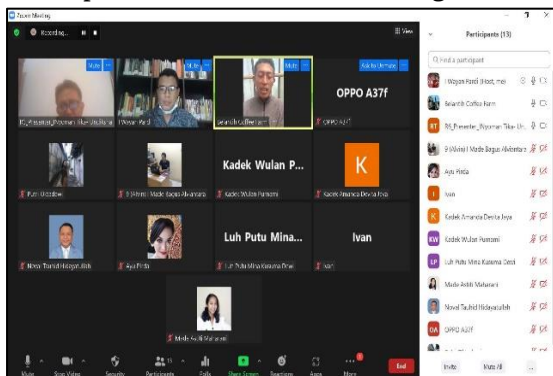
Pelaksanaan pelatihan ini didahului dengan penyampaian profil mitra *Belantih Coffee Farm* oleh I Wayan Pardi, S.Pd., M.Pd., selaku ketua pelaksana pelatihan kepada peserta pelatihan. Kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi oleh Dr. I Nyoman Tika, M.Si. tentang pemanfaatan bakteri dalam proses fermentasi

kopi arabika Kintamani. Adapun materi yang disampaikan adalah:

1. Informasi tentang Kopi Indonesia
2. Informasi tentang Kopi Bali
3. Alat-alat yang diperlukan dalam fermentasi kopi dengan bakteri
4. Proses fermentasi kopi dengan bakteri
5. Hasil fermentasi kopi dengan bakteri

Dalam pemaparannya narasumber menyampaikan karakteristik kopi Kintamani adalah kopi arabika yang ditanam di dataran tinggi Kintamani dengan ketinggian di atas 900 mdpl, di sekitar lereng-lereng Gung Batur yang tanah serta iklimnya sangat mendukung bagi pertumbuhan kopi. Cita rasa kopi Kintamani memiliki aroma yang kuat, serta kadang terdapat aroma buah khususnya jeruk peras.

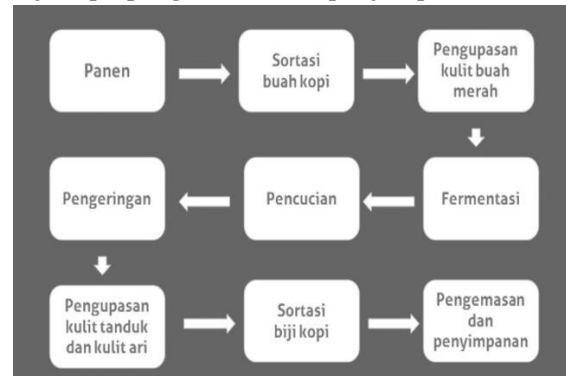
Hal tersebut di atas sejalan dengan penjelasan Arnawa (2010: 64) yang menyatakan potensi mutu kopi arabika dari Kintamani cukup baik, memiliki citarasa khas dan ukuran bijinya besar-besar. Cita rasa kopi arabika Kintamani memiliki perpaduan rasa asam dan pahit, mutu dan aroma serta kekentalannya juga pas. Oleh sebab itu tidaklah mengherankan apabila kopi arabika Kintamani ini termasuk salah satu dari tiga kopi Indonesia yang mendapat sertifikat Indikasi Geografis yang dikeluarkan pada tahun 2008 (Saptarini dan Putrayasa, 2019: 170). Kopi Gayo di Aceh, dan Kopi Flores di Nusa Tenggara Timur merupakan dua kopi lainnya yang mendapatkan sertifikat Indikasi Geografis.



Gambar 6. Pelaksanaan pelatihan fermentasi kopi

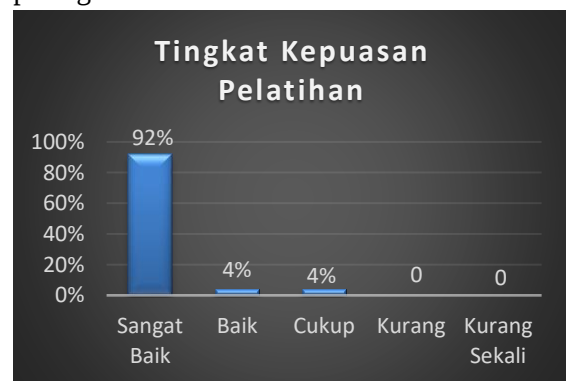
Kemudian narasumber juga menyampaikan tahapan-tahapan dalam proses fermentasi kopi, yakni panen, sortasi buah kopi, pengupasan kulit

buah merah, fermentasi, pencucian, pengeringan, pengupasan kulit tanduk, sortasi biji kopi, pengemasan dan penyimpanan.



Gambar 6. Tahapan fermentasi kopi

Pada tahap akhir pelatihan dilakukan evaluasi untuk mengetahui tingkat kepuasan peserta selama proses pelatihan. Hasilnya dapat dilihat pada gambar 1. di bawah ini.



Gambar 7. Tingkat kepuasan peserta

Berdasarkan gambar 1 di atas dapat diketahui bahwa 92% peserta menyatakan pelaksanaan kegiatan pelatihan Sangat Baik, 4% peserta menyatakan pelaksanaan kegiatan pelatihan Baik, dan 4% peserta menyatakan pelaksanaan kegiatan pelatihan Cukup. Sementara itu, pada aspek kontribusi materi yang disampaikan terhadap peningkatan pengetahuan peserta didapatkan nilai persentase, yakni 100% peserta merasa bahwa pengetahuan tentang fermentasi kopi dengan bakteri yang disampaikan oleh narasumber “berkontribusi dalam peningkatan pengetahuan”.

SIMPULAN

Terdapat 3 (tiga) jenis kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang

dilaksanakan pada UMKM *Belantih Coffee Farm*, yakni: 1) Pelatihan dan pendampingan pemanfaatan peninggalan purbakala dan budaya (*Cultural Tourism*) sebagai daya tarik wisata. 2) Pelatihan dan pendampingan promosi produk dan promosi agrowisata berbasis ekowisata dengan memanfaatkan *marketplace* dan *social media*, dan 3) Pelatihan pemanfaatan bakteri dalam proses fermentasi kopi arabika Kintamani. Secara umum semua kegiatan pelatihan dan pendampingan telah berjalan dengan baik, hal tersebut ditunjukkan dengan hasil evaluasi ketiga kegiatan yang menunjukkan bahwa rata-rata 90% peserta menyatakan bahwa kegiatan pelatihan telah dilakukan dengan “Sangat Baik”. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat pada UMKM *Belantih Coffee Farm* juga melahirkan *output kegiatan* berupa: 1) Meningkatnya pengetahuan UMKM *Belantih Coffee Farm* mengenai pemanfaatan potensi peninggalan purbakala dan budaya (*Cultural Tourism*) di Desa *Pakraman Selulung* sebagai daya tarik wisata. 2) Buku Panduan Wisata Di Desa *Pakraman Selulung*. 3) UMKM *Belantih Coffee Farm* dapat melakukan promosi produk dengan *marketplace* dan *social media*. 4) Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan UMKM *Belantih Coffee Farm* dalam melakukan fermentasi kopi arabika Kintamani dengan bantuan bakteri.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (P2M) pada mitra UMKM *Belantih Coffee Farm* telah mampu menyelesaikan beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Oleh sebab itu, Tim Pengabdi mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat (LP2M) Universitas Pendidikan Ganesha karena telah memberikan bantuan pendanaan dalam kegiatan P2M ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Arnawa, I Ketut, dkk. 2010. *Peningkatan kualitas dan kuantitas kopi arabika Kintamani dalam upaya meningkatkan komoditas ekspor sektor perkebunan*. Dalam Majalah Aplikasi Ipteks Ngayah, Volume 1, Nomor 1, 2010, 63-70
- Baharsyah, Moh. Nasrul, dkk. 2017. *Peningkatan Kemampuan Membaca Ruang Melalui Delta-Net Bagi Siswa Tunanetra SLBN Kota Semarang*. Dalam Jurnal Edu Geography Volume 5, Volume 2. Halaman 60-68.
- Dwiridotjahjono, Jojok, dkk. 2017. *Pengembangan Agroekowisata Berbasis Perkebunan Kopi Rakyat Di Kecamatan Tutur, Kabupaten Pasuruan*. Dalam Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, Vol 3 (2) November 2017. Halaman 157-165
- Muchlis, Suryadi. 2017. *Arahan Pengembangan Agrowisata Berdasarkan Potensi Sumber Daya Lokal Di Kecamatan Sukapura Kabupaten Probolinggo, Jawa Timur*. Tugas Akhir (Tidak Diterbitkan). Surabaya: Departemen Perencanaan Wilayah dan Kota Fakultas Teknik Sipil Dan Perencanaan Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya
- Mukhsin, 2019. *Manfaat Penerapan Marketing Online (Menggunakan E-Commerce Dan Media Sosial) Bagi Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM)*. *Jurnal TEKNOKOM*, Vol. 2 No. 1. Halaman 1-10
- Pardi, I Wayan, dkk. 2017. *Rekonstruksi Nilai-Nilai Pendidikan Karakter Pada Peninggalan Purbakala Di Desa Pakraman Selulung, Kintamani, Bangli Sebagai Sumber Belajar IPS DI SMP*. Dalam Jurnal Pendidikan IPS Indonesia, Vol. 1 No. 1, Bulan April Tahun 2017. Halaman 11-21
- Saptarini, Ni Gusti Ayu Putu Harry dan Putrayasa, I. 2019. *Pengembangan Hilirisasi Produk Kopi Arabika*

- Kintamani.* Dalam *Jurnal Bhakti Persada Jurnal Aplikasi IPTEKS*, Volume 5, Nomor 1. Halaman 169-183.
- Shodikin, Ali, dkk. 2017. *IPTEK Bagi Kewirausahaan Di Universitas Islam Darul Ulum*, dalam Seminar Nasional Sistem Informasi Tahun 2017, Vol. 1, Nomor 1. Halaman 316-321
- Sutedja, I Wayan dan I Wayan Muliarsa. 1990. *Laporan Pengumpulan Data Kepurbakalaan Di Desa Selulung dan Sekitarnya*. Gianyar: Suaka Peninggalan Sejarah dan Purbakala Bali-NTB-NTT-TIMTIM