

RINGKASAN

Peran Teknik *Roasting* dalam Membentuk Rasa dan Aroma Kopi Robusta sebagai Ciri Khas serta Pemasaran Kopi Kare di Kabupaten Madiun. Merlinda Novitasari, NIM D31210779, Tahun 2024, 69 halaman, Manajemen Agribisnis PSDKU Kampus 3 Nganjuk, Suwinda Fibriani, S.P., M. Biotek (Dosen Pembimbing) dan Agung Setiyonugroho, S.P (Dosen Pembimbing Lapangan)

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi negeri vokasi yang metode pembelajarannya adalah 60% praktikum dan 40% teori. Berkaitan dengan hal tersebut, maka salah satu program yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember adalah mengikuti kegiatan magang. Kegiatan magang dilakukan di Balai Penyuluh Pertanian (BPP) Kare dibawah naungan Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Madiun. BPP Kare sendiri berlokasi di Menangsari, Kuwiran, Kecamatan Wungu, Kabupaten Madiun, Jawa Timur. Adapun kegiatan magang dilakukan di BPP Kare meliputi Pertemuan rutin GAPOKTAN dan POKTAN, Program Bantuan Sarana dan Prasarana Penguatan Kelembagaan P4S, Pengendali Organisme Pengganggu Tumbuhan, Bantuan Langsung Benih Unggul (BLBU) dan pupuk bersubsidi, Gerakan Pengendalian Hama (GERDAL) tikus dan wereng, budidaya pertanian organik di *green house* BPP Kare, Sekolah Lapang (SL) tanaman kopi, monitoring tanaman tembakau, pengembangan hasil pertanian menjadi produk UMKM.

Kopi Kare merupakan produk unggulan UMKM Desa Kare dan merupakan kopi yang ditanam pada kawasan lereng Gunung Wilis, tepatnya di Desa Kare, Kecamatan Kare, Kabupaten Madiun. Saat ini ada sekitar 55 hektare lahan di kawasan Kare yang ditanami kopi. Ketua Kelompok Tani Mugi Lestari Desa Kare sekaligus *owner* Kopi Kare yaitu Bapak Sumadi mengatakan bahwa salah satu komoditas andalan Desa Kare adalah Kopi Kare. Kopi Kare sendiri juga merupakan produk unggulan UMKM dari Desa Kare, Kabupaten Madiun yang konon sudah ada sejak tahun 1880an dan menjadi salah satu kopi tertua di Indonesia.

Adapun langkah-langkah proses *roasting* Kopi Kare meliputi proses sortasi biji *greenbean*, pemanasan mesin *roasting*, proses *roasting* Kopi Kare, dan pendinginan. Kegiatan *roasting* Kopi Kare dapat menciptakan rasa dan aroma yang

khas di lidah penikmat kopi. Salah satu ciri khas Kopi Kare dari segi rasa adalah kopi dengan rasa rempah-rempah. Selain itu dari segi aroma adalah tercium aroma pahit kopi robusta yang lebih melekat dibandingkan dengan kopi lainnya.

Kualitas Kopi Kare yang sudah tidak diragukan lagi ternyata menembus pemasaran lokal maupun internasional. Berbagai langkah strategi pemasaran tentu sudah dilalui melalui *offline* dan *online*. Pemasaran Kopi Kare secara *offline* contohnya di swalayan indomaret, Kopi Kakak, Kedai Oleh-Oleh Dipo, dan mengikuti berbagai bazar UMKM. Sedangkan untuk pemasaran *online* contohnya di *e-commerce shopee* dan Instagram. Berbagai strategi pemasaran meningkatkan hasil penjualan secara signifikan pada Kopi Kare dengan banyaknya permintaan dari konsumen saat ini.