

BAB IV

PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan yang telah ditulis pada bab sebelumnya, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan berikut yang merupakan jawaban terhadap rumusan masalah.

Rumusan masalah pertama, berkaitan dengan aset yang dimiliki oleh pengusaha kopi di Desa Umbulharjo ketika melakukan upayanya pasca erupsi 2010, penulis sampai pada kesimpulan jawaban ini. Secara umum, aset mereka dapat dikategorikan ke dalam beberapa modal. Pertama, modal manusia (*Human Capital*), meliputi diri mereka selaku pelaku usaha kopi (tenaga kerja) dengan segala wawasan, keterampilan, pengetahuan dan pengalaman serta kesehatan yang mereka miliki. Kedua, modal alam (*Natural Capital*), meliputi penguasaan tanah/lahan kopi beserta sumber daya mineral dan kandungan air yang ada di dalamnya, termasuk posisi ketinggian dan kesuburan berkat abu erupsi Merapi. Ketiga, modal keuangan (*Financial Capital*), berupa uang tunai dan tabungan (baik *celengan*/tabungan di rumah maupun di lembaga keuangan), di samping bantuan finansial eksternal pasca bencana: saudara, relawan dan pemerintah. Keempat, modal fisik (*Physical Capital*), berupa bangunan fisik rumah, peralatan dan perlengkapan rumah tangga, pertanian dan sarana-prasarana usaha. Kelima, modal sosial (*Social Capital*) yang meliputi hubungan kekerabatan dalam keluarga inti (istri, anak dan cucu), serta relasi dengan tetangga/masyarakat sekitar, organisasi kemasyarakatan dan jaringan sosial. Kelima kategori aset inilah yang menjadi bekal mereka dalam melanjutkan kehidupan pasca bencana 2010.

Kesimpulan jawaban terhadap **rumusan masalah kedua, mengenai kerentanan** (*vulnerability*) yang mereka hadapi, penulis menemukan bahwa kerentanan (*vulnerability*) berasal dari ancaman (*hazard*) erupsi Gunung Merapi, dalam wujud awan panas, lontaran batu, lahar panas dan hujan abu lebat. Kerentanan akan kian besar bila bahaya/ancaman bertambah besar. Apabila kapasitas tidak lagi memadai, maka besarnya kerentanan berbanding lurus dengan besarnya bahaya/ancaman. Peningkatan kapasitaslah yang akan mengurangi

besaran kerentanan. Pengusaha kopi di Desa Umbulharjo berusaha meningkatkan kapasitas untuk memperkecil kerentanan dengan membeli rumah di lokasi aman untuk mengungsi dan keberhasilan usaha agar memiliki tabungan sebagai persiapan terhadap ancaman erupsi mendatang.

Kemudian berkaitan dengan **rumusan masalah yang ketiga, upaya** penghidupan berkelanjutan (*sustainable livelihood*) berbasis usaha kopi, pengusaha kopi mengupayakan usaha kopi telah berbasis biji kopi berkualitas dan organik. Proses persiapan lahan dan penanaman, pemeliharaan/perawatan tanaman kopi, masa panen serta pascapanen dikerjakan dengan teliti dan benar agar citarasa kopi berkualitas dan khas bisa dihasilkan. Untuk menjamin kualitas biji kopi organik dengan citarasa dan aroma yang khas serta hemat biaya produksi, mereka menanam kopi secara organik berbasis limbah ternak dan pestisida herbal. Untuk membuat produk lebih menarik dan aman, mereka merancang kemasan/*packing* dengan baik agar pemasaran langsung dan tidak langsung (transfer uang dan kirim barang) bisa dilakukan berkelanjutan. Warung kopi mereka kelola dengan penyediaan biji kopi beraroma dan citarasa khas Merapi yang dipadukan dengan keindahan lokasi ber-*view* Gunung Merapi atau suasana pedesaan lereng gunung yang mampu meningkatkan jumlah pengunjung dari hari ke hari.

Terkait rumusan **masalah keempat, yaitu dampak** (*outcomes*) usaha kopi, penulis menemukan bahwa mereka mampu menghasilkan dampak (*outcomes*) positif, yaitu: kopi sebagai sumber pendapatan pokok (bukan lagi sampingan), peningkatan kesejahteraan, mengurangi kerentanan (beli rumah di lokasi aman atau tabungan cukup) dan turut menjaga sumber daya alam agar lestari (penghijauan), membuka lapangan kerja, dan penyediaan wisata alternatif (kenikmatan kopi pegunungan).

Penelitian ini bukanlah topik baru namun melengkapi penelitian yang sudah ada dengan kesamaan dan perbedaan. Kesamaannya adalah topik riset usaha kopi, hanya saja berbeda lokasi, yaitu di KRB III Merapi. Namun yang menjadi pembeda adalah penelitian ini sekaligus melibatkan tiga topik, yaitu: usaha berbasis kopi (dengan segala aset serta proses), upaya penghidupan berkelanjutan serta kerentanan lokasi usaha (KRB III Merapi). Penulis berharap hasil penelitian ini bisa memberikan sumbangan positif bagi perkembangan ilmu

pengetahuan, terutama tentang konsep penghidupan berkelanjutan (*sustainable livelihood*).

4.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dikemukakan, terdapat beberapa saran dan pertimbangan yang disajikan berdasarkan penelitian ini, sebagai berikut:

1. Untuk lebih menjaga keberlangsungan kelima modal, disarankan pengusaha Kopi di Desa Umbulharjo, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman bisa menjaga, mempertahankan dan mengembangkan ketersediaan kelima modal yang telah dimiliki sesuai dengan tatanan kearifan lokal setempat.
2. Mengingat tempat tinggal pengusaha Kopi di Desa Umbulharjo, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman merupakan wilayah dengan tingkat kerentanan yang tinggi yaitu termasuk Kawasan Rawan Bencana (KRB) III, disarankan supaya mereka tetap memiliki daya *resiliensi* yang tinggi (kemampuan untuk beradaptasi dan tetap teguh dalam situasi sulit) yaitu kesiapsiagaan terhadap bencana yang tinggi.
3. Untuk lebih meningkatkan pengetahuan dalam budidaya dan usaha warung kopinya, disarankan pengusaha Kopi di Desa Umbulharjo, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman lebih rajin mengikuti penyuluhan/seminar yang berhubungan dengan usahanya yang diadakan oleh instansi terkait.
4. Untuk meningkatkan kemampuan ekonomi supaya tetap berkelanjutan, disarankan pengusaha kopi di Desa Umbulharjo juga memiliki diversifikasi lokasi usaha, terutama lokasi usaha yang lebih aman, sehingga apabila terjadi bencana erupsi Gunung Merapi, mereka masih tetap bisa melanjutkan usaha kopi.
5. Disarankan untuk mempertahankan bahkan meningkatkan jumlah pengunjung Warung Kopi Merapi melalui diversifikasi menu Warung Kopi Merapi. Selain itu juga tetap menjaga dan meningkatkan kebersihan serta keindahan Warung Kopi Merapi. Kemasan biji maupun bubuk kopi juga dibuat lebih menarik dengan menonjolkan kekhasan yang dimiliki Kopi Merapi dalam sebuah “*tag line*” yang mudah diingat oleh pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, A. M., et al. (2009). *Modul wajib latih penanggulangan bencana gunungapi*. Yogyakarta: PSMB UPN “Veteran” Yoyakarta.
- Alvionitasari, Rezki. (2018). Lereng Merapi dijadikan sentra perkebunan kopi. Diakses dari <https://travel.tempo.co/read/1076268/lereng-merapi-dijadikan-sentra-perkebunan-kopi/full&view=ok> (diakses pada tanggal 21 April 2020).
- Alyas & Muhammad Rakib. (2017). “Strategi pengembangan usaha mikro, kecil dan menengah dalam penguatan ekonomi kerakyatan (Studi kasus pada usaha roti Maros di Kabupaten Maros)”. *Sosiohumaniora*, Volume 19 No. 2 Juli 2017: 114-120.
- Amri, Mohd. Robi, et al. (2016). *RBI - Risiko bencana Indonesia*. BNPB.
- Ardana, I. K. (2019). Sustainability of Temanggung coffee farming system in the perspective of geographical indications. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 25(2), 69-80.
- Arikunto, Suharsimi. (2005). *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktek*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Awaluddin, Nuraeni & Mais Ilsan. (2018). Analisis keberlanjutan usahatani kopi arabika Bawakareng Kecamatan Sinjai Barat Kabupaten Sinjai. *Jurnal Agrotek* Vol. 2 No. 2, 73-84.
- Badan Nasional Penanggulangan Bencana. (2012). Peraturan Kepala Badan Nasional Penanggulangan Bencana Nomor 02 Tahun 2012 tentang Pedoman Umum Pengkajian Risiko Bencana. BNPB. Jakarta.
- Bungin, M. B. (2007). *Penelitian kualitatif: Komunikasi, ekonomi, kebijakan publik, dan ilmu sosial lainnya*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Creswell, John W. (2017). *Research design pendekatan kualitatif, kuantitatif, dan mixed* (Edisi Ketiga). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Cutter, Susan L. (1996). *Vulnerability to environmental hazards*. Department of Geography, University of South Carolina, Columbia, SC 29208, USA.
- Danarti, Najayati, S. (2004). *Kopi: Budidaya dan penanganan pascapanen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- DFID. (2001). Sustainable livelihoods guidance sheets.

- Edi, Purnomo. (2017). Melihat upaya Sumijo di balik budidaya kopi Merapi. Diakses dari <https://www.merdeka.com/uang/melihat-upaya-sumijo-di-balik-budidaya-kopi-merapi.html> (diakses pada tanggal 21 April 2020).
- Fatkhan, M. (2006). Kearifan lingkungan masyarakat lereng Gunung Merapi. *Aplikasia, Jurnal Aplikasi Ilmu-ilmu Agama*, Vol. VII, No. 2 Desember, 107-121.
- Febriharjati, Sri & Jawoto Sih Setyono. (2015). Keberlanjutan penghidupan petani kopi Desa Tlahab, Kecamatan Kledung, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Teknik PWK (Perencanaan Wilayah Kota)* Volume 4 Nomor 4, 605-621.
- Haeriah, S., Nugraha, A. L., & Sudarsono, B. (2018). Analisis kerentanan pada wilayah permukiman akibat bencana erupsi Gunung Merapi (Studi kasus: Kabupaten Sleman). *Jurnal Geodesi Undip*, 7(2), 65-74.
- Hardiman, G., Martopo A., & Suharyanto. (2012). *Kajian tingkat penghidupan berkelanjutan (Sustainable Livelihood) di Kawasan Dieng (Kasus di dua desa Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo)*.
- International Strategy for Disaster Reduction (ISDR). (2004). Masyarakat Penanggulangan Bencana Indonesia (MPBI), 2007.
- Jamroni, M., Yuliati, Y., & Hidayat, K. (2017). Strategi penghidupan masyarakat menurut lapisan sosial wilayah terdampak erupsi Gunung Kelud Desa Pandansari Kecamatan Ngantang Kabupaten Malang. *Referensi: Jurnal Ilmu Manajemen Dan Akuntansi*, 4(2), 48-59.
- Lasiyo. (2002). *Mitos Merapi dan kearifan ekologi: Bahasa mitos dalam kehidupan masyarakat Jawa pegunungan*. Yogyakarta: Kreasi Wacana Yogyakarta.
- Maarif, Syamsul et al. (2012). Kontestasi pengetahuan dan pemaknaan tentang ancaman bencana alam. *Jurnal Penanggulangan Bencana* Volume 3 Nomor 1 Tahun 2012. Hlm. 1-13.
- Manurung, Friska Yanti. (2018). *Pricing strategy minuman kopi pada industri kafe (Studi kasus di Kabupaten Sleman)*.
- Mulato, et al. (1999). Kajian penerapan pengolahan kopi arabika secara kelompok. Studi kasus di Kabupaten Aceh Tengah. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao*, 15, 143-160.
- Novita, Elida, I.B.Suryaningrat, Idah Andriyani, & Sukrisno Widyotomo. (2012). Analisis keberlanjutan Kawasan Usaha Perkebunan Kopi (KUPK) Rakyat di Desa Sidomulyo Kabupaten Jember. *Jurnal Agritech* Vol. 32 No. 2 Mei 2012.

- Nurhanisah, Y. & Devina, C. (2019). Indonesia, negara penghasil kopi terbesar keempat dunia. Diakses dari <http://indonesiabaik.id/infografis/indonesia-negara-penghasil-kopi-terbesar-keempat-dunia> (diakses pada tanggal 5 April 2020).
- Pratama, A., Nugraha, A. L., & Wijaya, A. P. (2014). Pemodelan kawasan rawan bencana erupsi gunung api berbasis data penginderaan jauh (Studi kasus di Gunung Api Merapi). *Jurnal Geodesi Undip*, 3(4), 117-123.
- Saragih, S., Lassa, J., & Ramli, A. (2007). Kerangka penghidupan berkelanjutan sustainable livelihood framework. *Hivos-Circle Indonesia*.
- Setiawan, Heru et al. (2010). Berdampingan dengan gunungapi: Buku panduan pengajaran kesiapsiagaan bencana Gunungapi Merapi untuk anak usia sekolah dasar. Yogyakarta: Lembaga Studi Kesehatan. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/33534304.pdf> (diakses pada tanggal 25 April 2020).
- Silalahi, Ulber. (2009). *Metode penelitian sosial*. Bandung: PT. Refika Aditama.
- Subandriyo. (2012). "Ancaman gunung Merapi pasca erupsi 2010 berdasarkan hasil permodelan awan panas dan lahar untuk mendukung rencana tata ruang/ wilayah berbasis mitigasi bencana", proceeding seminar nasional konsep hidup harmonis bersama risiko bencana, di Hotel Inna Garuda Yogyakarta tanggal 25 Mei 2012, Yogyakarta.
- Sugiyono. (2008). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sutopo, HB. (2006). *Metode penelitian kualitatif*. Surakarta: UNS Press.
- Suyanto. (2005). *Metode penelitian sosial: Berbagai alternatif pendekatan*. Prenada Media, Jakarta.
- Voight, B., Constantine, E.K., Siswamidjono, S., and Torley, R. (2000). Historical eruptions of Merapi Volcano Central Java Indonesia 1768-1998. *Journal of Volcanology and Geothermal Research*, 100(1-4), 69-138.
- Wahyudi, T., O. Atmawinata, C. Ismayadi & Sulistyowati. (1999). Kajian pengolahan beberapa varietas kopi Jawa pengaruhnya terhadap mutu. *Pelita Perkebunan*, 15, 56-67.
- Wigati, S., & Fitrianto, A. R. (2013). Pendekatan sustainable livelihood framework dalam rangka membongkar dominasi tengkulak melalui kegiatan keagamaan: Study kasus pada pendampingan kuliah kerja nyata Par 2012 di Desa Luworo Kecamatan Pilang Kenceng Kabupaten Madiun. *Jurnal Dakwah*, 14(2), 283-310.

- Wiguna, S., Karimi, S., & Ridwan, E. (2019). Peranan model relasi kopi terhadap pengembangan perekonomian petani kopi di pedesaan (Literature Review). *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 3(4), 761-766.
- Wijayanti, R., Baiquni, M., & Harini, R. (2016). Strategi penghidupan berkelanjutan masyarakat berbasis aset di Sub DAS Pusur, DAS Bengawan Solo. *Jurnal Wilayah dan Lingkungan*, 4(2), 133-152.
- Wijayanto, H. W., Affandi, A., & Soemarno, S. (2019). Pengaruh livelihood asset terhadap livelihood strategies masyarakat tepi hutan di Universitas Brawijaya (UB) Forest Desa Tawangargo Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang. *HABITAT*, 30(2), 54-61.

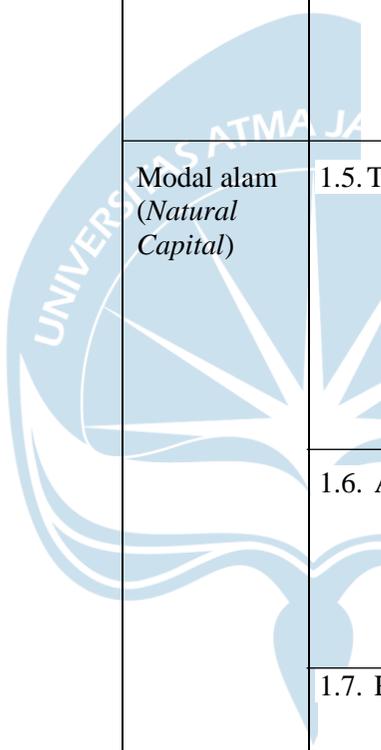


LAMPIRAN

Lampiran 1. Matriks Penelitian

No.	Rumusan Masalah	Konsep	Teori	Dimensi	Komponen	Topik	Teknik Pengumpulan Data
1.	Aset penghidupan (<i>livelihood assets</i>) apa sajakah yang dimiliki pengusaha kopi di Desa Umbulharjo ketika memulai usaha kopi untuk menghidupi keluarganya?	Aset penghidupan	<i>Sustainable Livelihood Framework</i> (DFID)	Modal manusia (<i>Human Capital</i>)	1.1. Keterampilan	1.1.1. Apa saja keterampilan yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno? 1.1.2. Dari siapakah Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh keterampilan tersebut? 1.1.3. Kapan Pak Sumijo dan Pak Kasno mendapatkan keterampilan tersebut? 1.1.4. Di mana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh keterampilan tersebut? 1.1.5. Mengapa Pak Sumijo dan Pak Kasno memerlukan keterampilan tersebut? 1.1.6. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh keterampilan tersebut?	Observasi, wawancara, studi pustaka.

					<p>1.2. Pengalaman</p> <p>1.2.1. Apa saja pengalaman yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.2.2. Dari siapakah Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh pengalaman tersebut?</p> <p>1.2.3. Kapan Pak Sumijo dan Pak Kasno mendapat pengalaman tersebut?</p> <p>1.2.4. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh pengalaman tersebut?</p>	<p>Observasi, wawancara, studi pustaka.</p>
					<p>1.3. Pengetahuan</p> <p>1.3.1. Apa saja pengetahuan yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.3.2. Dari siapakah Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh pengetahuan tersebut?</p> <p>1.3.3. Kapan Pak Sumijo dan Pak Kasno mendapat pengetahuan tersebut?</p> <p>1.3.4. Di mana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh pengetahuan tersebut?</p> <p>1.3.5. Mengapa Pak Sumijo dan Pak Kasno memerlukan pengetahuan tersebut?</p> <p>1.3.6. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh pengetahuan tersebut?</p>	<p>Observasi, wawancara, studi pustaka.</p>

				1.4. Kreativitas	<p>1.4.1. Apa saja kreativitas yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.4.2. Dari siapakah Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh kreativitas tersebut?</p>	Observasi, wawancara, studi pustaka.
			 <p>Modal alam (<i>Natural Capital</i>)</p>	1.5. Tanah	<p>1.5.1. Berapakah luas tanah yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.5.2. Apa saja manfaat tanah bagi Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.5.3. Bagaimana cara Pak Sumijo dan Pak Kasno mengelola tanah supaya tetap produktif?</p>	Observasi, wawancara, studi pustaka.
				1.6. Air	<p>1.6.1. Apa saja manfaat air dalam usaha kopi milik Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.6.2. Dari manakah sumber air yang digunakan oleh Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p>	Observasi, wawancara, studi pustaka.
				1.7. Rumput	<p>1.7.1. Apa manfaat rumput bagi Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.7.2. Dari mana Pak Sumijo dan Pak Kasno mendapatkan rumput?</p>	Observasi, wawancara, studi pustaka.
				1.8. Kandungan mineral di lahan kopi Pak Sumijo dan Pak Kasno	<p>1.8.1. Apa saja kandungan mineral yang ada di lahan kopi Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p>	Observasi, wawancara, studi pustaka.

					<p>1.8.2. Dari mana kandungan mineral tersebut berasal?</p> <p>1.8.3. Apa manfaat kandungan mineral di lahan kopi itu?</p>	
			Modal keuangan (<i>Financial Capital</i>)	1.9. Uang (tunai/ tabungan)	<p>1.9.1. Dalam bentuk apa saja keuangan yang dimiliki oleh Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.9.2. Apa manfaat keuangan yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.9.3. Dari mana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh keuangan tersebut?</p> <p>1.9.4. Kapan Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh keuangan?</p> <p>1.9.5. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno mengelola keuangannya?</p>	Observasi, wawancara, studi pustaka.
			Modal fisik (<i>Physical Capital</i>)	1.10. Rumah	<p>1.10.1. Di mana sajakah rumah Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.10.2. Apa manfaat rumah bagi Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.10.3. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh rumah tersebut?</p>	Observasi, wawancara, studi pustaka.
				1.11. Stok bibit dan biji kopi	1.11.1. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh stok bibit dan biji kopi?	Observasi, wawancara, studi pustaka.

					1.11.2. Mengapa Pak Sumijo dan Pak Kasno memerlukan stok bibit dan biji kopi?	
				1.12. Alat dan mesin	<p>1.12.1. Apa saja alat dan mesin yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.12.2. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh modal alat dan mesin?</p> <p>1.12.3. Mengapa Pak Sumijo dan Pak Kasno memerlukan modal alat dan mesin?</p>	Observasi, wawancara, studi pustaka.
				1.13. Ternak	<p>1.13.1. Apa saja ternak yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.13.2. Berapa jumlah ternak yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.13.3. Apa manfaat dari ternak yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p>	Observasi, wawancara, studi pustaka.
				1.14. Peralatan pertanian serta peralatan produksi lain	<p>1.14.1. Apa saja peralatan pertanian yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?</p> <p>1.14.2. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh peralatan pertanian dan peralatan produksi lain?</p>	Observasi, wawancara, studi pustaka.

					1.14.3. Mengapa Pak Sumijo dan Pak Kasno memerlukan peralatan pertanian dan peralatan produksi lain?		
				Modal sosial (<i>Social Capital</i>)	1.15. Keluarga inti Pak Sumijo dan Pak Kasno	1.15.1. Siapa saja orang terdekat Pak Sumijo dan Pak Kasno? 1.15.2. Apa saja tugasnya?	Observasi, wawancara, studi pustaka.
					1.16. Masyarakat	1.16.1. Siapa anggota masyarakat yang berperan dalam usaha kopi Pak Sumijo dan Pak Kasno? 1.16.2. Apa saja peran anggota masyarakat tersebut?	Observasi, wawancara, studi pustaka.
					1.17. Organisasi Masyarakat	1.17.1. Organisasi masyarakat apakah yang berperan dalam usaha kopi Pak Sumijo dan Pak Kasno? 1.17.2. Apa saja peran organisasi masyarakat tersebut?	Observasi, wawancara, studi pustaka.
					1.18. Jaringan Sosial	1.18.1. Siapa sajakah jaringan sosial yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno? 1.18.2. Apa sajakah peran jaringan sosial tersebut?	Observasi, wawancara, studi pustaka.

2.	Apa saja kerentanan (<i>vulnerability</i>) yang dihadapi pengusaha kopi di Desa Umbulharjo dalam mengelola usaha kopi di Kawasan Rawan Bencana (KRB) III?	Kerentanan (<i>vulnerability</i>)	Risiko (Amri)	<i>Hazard</i> (Bahaya/Ancaman)	2.1. Erupsi Gunung Merapi	2.1.1. Apa saja bahaya/ancaman dari Gunung Merapi? 2.1.2. Kapan terakhir kali bahaya/ancaman besar tersebut terjadi?	Observasi, wawancara, studi pustaka.
				<i>Vulnerability</i> (Kerentanan)	2.2. Kerentanan tingkat tinggi dan permanen	2.2.1. Apa saja yang terjadi saat erupsi Merapi di kawasan tempat tinggal Pak Sumijo dan Pak Kasno? 2.2.2. Apa akibat dari erupsi Merapi di kawasan tempat tinggal Pak Sumijo dan Pak Kasno?	Observasi, wawancara, studi pustaka.
				<i>Capacity</i> (Kemampuan)	2.3. Kemampuan kawasan	2.3.1. Apa yang dilakukan oleh Pak Sumijo dan Pak Kasno pada saat terjadi erupsi Merapi? 2.3.2. Bagaimana kemampuan Pak Sumijo dan Pak Kasno dalam menghadapi kerentanan maupun bahaya/ancaman?	Observasi, wawancara, studi pustaka.
3.	Bagaimanakah pengusaha kopi di Desa Umbulharjo melakukan upaya penghidupan berkelanjutan (<i>sustainable livelihood</i>) untuk memenuhi kebutuhan keluarga dengan usaha berbasis kopi?	Penghidupan berkelanjutan (<i>sustainable livelihood</i>)	<i>Sustainable Livelihood Framework</i> (Saragih)	Proses	3.1. Pengolahan Tanah	3.1.1. Persiapan apakah yang dilakukan sebelum menanam bibit kopi?	
					3.2. Budidaya	3.2.1. Mengapa memilih bibit kopi untuk ditanam di lahannya?	

					<p>3.2.2. Bagaimana cara membudidayakan tanaman kopi supaya kualitas kopinya baik?</p> <p>3.2.3. Bagaimana menjaga supaya tetap tersedia bibit dan benih kopi?</p>	
				3.3. Pemanenan	<p>3.3.1. Apa yang dilakukan saat tanaman kopinya sudah menghasilkan dan siap petik?</p> <p>3.3.2. Bagaimana melakukan proses pemetikan kopi/pemanenan?</p>	
				3.4. Perlakuan Pascapanen	3.4.1. Perlakuan apa saja yang dilakukan pada buah kopi yang sudah dipanen?	
				3.5. Pengemasan	<p>3.5.1. Bagaimana cara menyimpan hasil olahan kopinya?</p> <p>3.5.2. Apa tujuan perlakuan pascapanen tersebut?</p>	
				3.6. Pemasaran	<p>3.6.1. Apa yang dilakukan untuk mengenalkan hasil olahan kopinya kepada calon pelanggan?</p> <p>3.6.2. Bagaimana cara melakukan hal tersebut?</p>	

4.	Apa sajakah dampak (<i>outcomes</i>) yang diperoleh pengusaha kopi di Desa Umbulharjo melalui usaha kopi yang dijadikan sebagai upaya penghidupan utamanya selama ini?	Pencapaian (<i>outcomes</i>)	<i>Sustainable Livelihood Framework</i> (Saragih)	Pendapatan	4.1. Pendapatan pokok	4.1.1. Apa yang dihasilkan dari usaha kopi? 4.1.2. Penghasilan tersebut menjadi pendapatan tambahan atau pendapatan pokok? 4.1.3. Mengapa hal tersebut menjadi pendapatan pokok?	Observasi, wawancara, studi pustaka.
				Kesejahteraan	4.2. Meningkatkan kesejahteraan	3.2.5. Selain sebagai pendapatan pokok, manfaat apalagi yang diperoleh Pak Sumijo dan Pak Kasno dalam usaha kopinya? 4.2.2. Bagaimana keadaan ekonomi Pak Sumijo dan Pak Kasno setelah mengusahakan kopi?	Observasi, wawancara, studi pustaka.
				Kerentanan	4.3. Mengurangi kerentanan	4.3.1. Mengapa dari hasil usaha kopinya, Pak Sumijo dan Pak Kasno dapat mengurangi kerentanan akibat erupsi Merapi?	Observasi, wawancara, studi pustaka.
				Sumber daya alam	4.4. Pengelolaan sumber daya alam yang lebih berkelanjutan.	4.4.1. Bagaimana Pak Sumijo dan 4.4.2. Pak Kasno mengelola sumber daya alam dalam usaha kopinya?	Observasi, wawancara, studi pustaka.

Lampiran 2. Panduan Lapangan Untuk Pengumpulan Data

MODAL

- 1.1.1. Apa saja keterampilan yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.1.2. Dari siapakah Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh keterampilan tersebut?
- 1.1.3. Kapan Pak Sumijo dan Pak Kasno mendapatkan keterampilan tersebut?
- 1.1.4. Di mana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh keterampilan tersebut?
- 1.1.5. Mengapa Pak Sumijo dan Pak Kasno memerlukan keterampilan tersebut?
- 1.1.6. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh keterampilan tersebut?

- 1.2.1. Apa saja pengalaman yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.2.2. Dari siapakah Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh pengalaman tersebut?
- 1.2.3. Kapan Pak Sumijo dan Pak Kasno mendapat pengalaman tersebut?
- 1.2.4. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh pengalaman tersebut?

- 1.3.1. Apa saja pengetahuan yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.3.2. Dari siapakah Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh pengetahuan tersebut?
- 1.3.3. Kapan Pak Sumijo dan Pak Kasno mendapat pengetahuan tersebut?
- 1.3.4. Di mana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh pengetahuan tersebut?
- 1.3.5. Mengapa Pak Sumijo dan Pak Kasno memerlukan pengetahuan tersebut?
- 1.3.6. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh pengetahuan tersebut?

- 1.4.1. Apa saja kreativitas yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.4.2. Dari siapakah Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh kreativitas tersebut?

- 1.5.1. Berapakah luas tanah yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.5.2. Apa saja manfaat tanah bagi Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.5.3. Bagaimana cara Pak Sumijo dan Pak Kasno mengelola tanah supaya tetap produktif?

- 1.6.1. Apa saja manfaat air dalam usaha kopi milik Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.6.2. Dari manakah sumber air yang digunakan oleh Pak Sumijo dan Pak Kasno?

- 1.7.1. Apa manfaat rumput bagi Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.7.2. Dari mana Pak Sumijo dan Pak Kasno mendapatkan rumput?

- 1.8.1. Apa saja kandungan mineral yang ada di lahan kopi Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.8.2. Dari mana kandungan mineral tersebut berasal?
- 1.8.3. Apa manfaat kandungan mineral di lahan kopi itu?

- 1.9.1. Dalam bentuk apa saja keuangan yang dimiliki oleh Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.9.2. Apa manfaat keuangan yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.9.3. Dari mana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh keuangan tersebut?
- 1.9.4. Kapan Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh keuangan?
- 1.9.5. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno mengelola keuangannya?

- 1.10.1. Di mana sajakah rumah Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.10.2. Apa manfaat rumah bagi Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.10.3. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh rumah tersebut?

- 1.11.1. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh stok bibit dan biji kopi?
 1.11.2. Mengapa Pak Sumijo dan Pak Kasno memerlukan stok bibit dan biji kopi?
- 1.12.1. Apa saja alat dan mesin yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?
 1.12.2. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh modal alat dan mesin?
 1.12.3. Mengapa Pak Sumijo dan Pak Kasno memerlukan modal alat dan mesin?
- 1.13.1. Apa saja ternak yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?
 1.13.2. Berapa jumlah ternak yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?
 1.13.3. Apa manfaat dari ternak yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 1.14.1. Apa saja peralatan pertanian yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?
 1.14.2. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno memperoleh peralatan pertanian dan peralatan produksi lain?
 1.14.3. Mengapa Pak Sumijo dan Pak Kasno memerlukan peralatan pertanian dan peralatan produksi lain?
- 1.15.1. Siapa saja orang terdekat Pak Sumijo dan Pak Kasno?
 1.15.2. Apa saja tugasnya?
- 1.16.1. Siapa anggota masyarakat yang berperan dalam usaha kopi Pak Sumijo dan Pak Kasno?
 1.16.2. Apa saja peran anggota masyarakat tersebut?
- 1.17.1. Organisasi masyarakat apakah yang berperan dalam usaha kopi Pak Sumijo dan Pak Kasno?
 1.17.2. Apa saja peran organisasi masyarakat tersebut?
- 1.18.1. Siapa sajakah jaringan sosial yang dimiliki Pak Sumijo dan Pak Kasno?
 1.18.2. Apa sajakah peran jaringan sosial tersebut?

KERENTANAN

- 2.1.1. Apa saja bahaya/ancaman dari Gunung Merapi?
 2.1.2. Kapan terakhir kali bahaya/ancaman besar tersebut terjadi?
- 2.2.1. Apa saja yang terjadi saat erupsi Merapi di kawasan tempat tinggal Pak Sumijo dan Pak Kasno?
 2.2.2. Apa akibat dari erupsi Merapi di kawasan tempat tinggal Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 2.3.1. Apa yang dilakukan oleh Pak Sumijo dan Pak Kasno pada saat terjadi erupsi Merapi?
 2.3.2. Bagaimana kemampuan Pak Sumijo dan Pak Kasno dalam menghadapi kerentanan maupun bahaya/ ancaman?

PROSES USAHA KOPI

- 3.1.1. Persiapan apakah yang dilakukan sebelum menanam bibit kopi di lahannya?
 3.2.1. Mengapa memilih bibit kopi untuk ditanam di lahannya?

- 3.2.2. Bagaimana cara membudidayakan tanaman kopi supaya kualitas kopinya baik?
- 3.2.3. Bagaimana menjaga supaya tetap tersedia bibit dan benih kopi?
- 3.3.1. Apa yang dilakukan saat tanaman kopi sudah menghasilkan dan siap petik?
- 3.3.2. Bagaimana melakukan proses pemetikan kopi/pemanenan?
- 3.4.1. Perlakuan apa saja yang dilakukan pada buah kopi yang sudah dipanen?
- 3.5.1. Bagaimana cara untuk menyimpan hasil olahan kopinya?
- 3.5.2. Apa tujuan melakukan hal tersebut?
- 3.6.1. Apa yang dilakukan untuk mengenalkan hasil olahan kopinya kepada calon pelanggan?
- 3.6.2. Bagaimana cara melakukan hal tersebut?

OUTCOMES UPAYA PENGHIDUPAN

- 4.1.1. Apa yang dihasilkan dari usaha kopi Pak Sumijo dan Pak Kasno?
- 4.1.2. Penghasilan tersebut menjadi pendapatan tambahan atau pendapatan pokok?
- 4.1.3. Mengapa hal tersebut menjadi pendapatan pokok?
- 4.2.1. Selain sebagai pendapatan pokok, manfaat apalagi yang diperoleh Pak Sumijo dan Pak Kasno dalam usaha kopinya?
- 4.2.2. Bagaimana keadaan ekonomi Pak Sumijo dan Pak Kasno setelah mengusahakan kopi?
- 4.3.1. Mengapa dari hasil usaha kopinya, Pak Sumijo dan Pak Kasno dapat mengurangi kerentanan akibat erupsi Merapi?
- 4.4.1. Bagaimana Pak Sumijo dan Pak Kasno mengelola sumber daya alam dalam usaha kopinya?

Lampiran 3. Transkrip Wawancara Informan I

Tanggal Wawancara : 6 Juni 2020

Lokasi : Desa Umbulharjo

Nama Informan : Pak Kasno

Jenis Kelamin : Laki-Laki

- O : *Sugeng sonten Pak Kasno, perkenalkan saya Ocha (Ganish Giovanni Sriyono), mahasiswi Sosiologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta, mau nanya nanya tentang Kopi Merapi gitu kalau berkenan bapak boleh ngasih informasi untuk tugas akhir saya.*
- K : *Nggih monggo mbak Ocha.*
- O : *Kalo Pak Kasno asli saking mriki, masuk desa mana Pak?*
- K : *Ooo.nggih, kulo asli kelahiran Ngrangkah mriki. Mriki niku mlebet dusun/pedukuhan Pangukrejo, desa nggih .Umbulharjo. Hla... kecamatannya mlebet Cangkringan mriki... Kabupatene Sleman.*
- O : *Saya mau ngrepoti Pak Kasno, karena jenengan mengusahakan dan membudidayakan kopi di wilayah lereng Gunung Merapi.*
- K : *Ooo... nggih, monggo mbak, kulo niku nggih, namung ngeten niki... petani, hehe... nandur kopi mawon.*
- O : *Sebagai petani kopi, jenis kopi yang ditanam apa saja pak?*
- K : *Sak niki kathah Kopi Arabika sing jenis Kartika, onten kirang langkung 150-an uwit.*
- O : *Nek sek Robusta?*
- K : *Nggih, kaleh nganu, kulo nandur sing Robusta. Robustane riyin kirang langkung 350 uwit. Sak niki dho mati ketigo wingi niko katah yang mati itu panas kemarin itu lho, kan panas berkelanjutan 7 bulan.*
- O : *Pun panen dereng, Robustane?*
- K : *Sik panen nembe sik ten Kepuh, Petung, sing mriki dereng dho panen, pun panen pisan nggih kurang, dereng apik.*
- O : *Pun pinten tahun pohon kopi niku?*
- K : *Nggih 9 tahunan, nggih, erupsine 2010 le nanem mulai Mei 2011, sakniki pun saged panen.*
- O : *Sekarang kopinya lagi panen mboten Pak?*
- K : *Niki sak mongso niki diserang hama jamur kerak daun, godonge kuning-kuning waune trus Niko kulo laporke ten propinsi, niko trus kok anu mbak nggih. Nggih pun dho mriki ning sampun dho rontok daune, nggih pun disemprot salong mari salong nggih bacut dho gogrok, kebak uwoh godhonge ora ono.*
- O : *Padahal uwohe kathah nggih pak?*
- K : *Salong nggih okeh, salong nggih dho rontok gogrok.*
- O : *Kalau kandungan air dan tanah di daerah ini bagaimana pak?*

- K : *Oooo... nek masalah toyo niku ten mriki gampil mbak, mboten tau kekurangan air. Nggih... nopo niku tanah di sini juga malah sangat subur. Hla niku hlo... nek Merapi bar erupsi, abu vulkanike niku rak nambah kesuburan tanahe... nggih pancen wedhus gembel niku ngrusak sak kabehe, tapi nggih ontenlah berkahe. Tanahe dadi tambah subur. Nggih tetep onten hikmahelah. Kebon kopi kulo nggih tambah subur tow... hasile kopi nggih nganu.tambah kathah, kalih niku hlo kualitase kopi niku nggih tambah sae.*
- O : *Hla nek peralatan, perkakas rumah tangga maupun untuk usaha kopi pripun pak?*
- K : ***Sakderenge niku** erupsi tahun 2010 kulo nggih gadhah modal komplit, yaa... Ada lahan pekarangan, kebon kopi tinggalan kawit tahun 1985, ada 100-an pohon kopi. Terus rumah sak wontene ya punya. Kulo nggih nopo nikuu... punya nopo nggih... stok bibit dan benih kopi buat persediaan. Sak alat-alat nggih nopo niku... punya komplit. Hla nek uang ya... seadanya nggak banyak, wong nopo nikuu... celengan ya nggak banyak.*
- O : *Kegiatan Pak Kasno sejak tahun 1985 sudah sebagai pengusaha kopi?*
- K : *Nggih usaha kopi niku saking kulo enom, nggih kawit tahun 1985-an, kulo pun dados petani kopi, kalih peternak sapi perah. Kulo riyin duwe sapi nganti 14 ekor. Nek sak niki ngih pun mboten ternak sapi. Nggih niku sapine ming gari 3, dimanfaatke kotorane wae, nggih niku hlo ngge gawe pupuk kandang.*
- O : *Nek ndamel niki pak maksudnya warung niki mulai tahun pinten, usaha piyambak nopo dibantu sinten?*
- K : *Niki tahun nek manggon ten mriki tahun 2012, omahe ilang kena erupsi trus **nggih entuk** bantuan saking pemerintah: sembako, nggih beras, mie, gula pasir, minyak goreng. Saking nopo niku... Dinas Pertanian nggih angsal bantuan bibit Kopi Kartika, soale wite kopi dho mati kabeh, dadi areng keno wedhus gembel. Hla nggih kebeneran to mbak bibite kopi iso ditandur nggo ngganti sing wis dho mati. Oh nggih, erupsine 2010 le nanem mulai Mei 2011. Seko dinas nggih wonten penyuluhan. Nek bojo kulo dodol ten pinggir ndalan niku, dodol minuman nggih supermi, nggih nopo-nopo panganan cilik-cilik. Entuk duit bathine nggo tuku semen, kulo pasang, kulo templekke dhewe. Terus ono relawan sing bantu-bantu mbangun omah, yo bareng-bareng dibantu warga sekitar. Tahun 2012 pun pas dadi malem tahun baru. Wis dadi, ning inepe urung tak pasangi. Ora ono inepe, ning wis turu kene.*
- O : *Oo... berarti Pak Kasno pun sare mriki sakplok malem tahun baru 2012, berarti 2011 akhir nggih?*
- K : *Nggih, nganti seprene.*
- O : *Waah, pengalamane Pak Kasno banyak sekali.*

- K : *Nggih mbak. Bapak-Mbok kulo nggih namung niku tani, nggih nopo niku... nandur nopo mawon tow. Nggih dadine petani mboten ono sing khusus, nggih nandur jagung, nggih petani biasa.*
- O : *Mboten nandur pari tow pak?*
- K : *Mboten mbak, ten mriki mboten saged, niku hlo mboten cocok nek nandur pari. Nggih terus nandure polowijo. Hasile hanya dimakan, sok kurang kadang-kadang, nandur jagung wayahe nanam lagi sudah habis, iya itu penghidupan tahun 1960-an. Kulo nggih pun diajari ngewangi bapak-simbok, nggih pun ket cilik kulo pengalaman dadi petani.*
- O : *Wonten penyuluhan-penyuluhan mboten pak? Maksude saking dinas atau dari mana?*
- K : *Nggih saking wong dinas niku kathah mbak, kerep mriki, dolan mriki karo tilik kulo. Nek onten penyuluhan, kalih nopo niku, nek onten pelatihan-pelatihan, kulo nggih diundang. Nek tempate acara nggih mboten tentu, sok ten kantor dinas, sok-sok nggih ten kantor kecamatan.*
- O : *Yang dari kampus-kampus atau Perguruan Tinggi wonten mboten pak?*
- K : *Ooo... nggih kathah, hla tamu-tamu sing mriki niku karang saking banyak kalangan. Niku hlo... mahasiswa, kalih dosen-dosen nggih kathah mbak. Dosen yang sering ke sini niku kathah saking Instiper, UGM, Atmajaya. Hla terus niku, nek kampus wonten acara penyuluhan kulo nggih diundang. Wong mboten usah ten kampus, nek dosen-dosen dolan mriki niku kulo nggih saged sinau hlo... hla ngobrole nggih mesti tentang kopi kok. Hla anak-anak muda nggih mahasiswa niku nggih kathah sing tertarik penelitian tentang kopi, terus nggih bareng-bareng kulo, sinau bareng tow mbak. Tamu kulo niku nggih pepak kok, mboten ming hobby ngunjuk kopi thok, pokoke nek pun ngobrol tentang kopi nggih gayeng mawon.*
- O : *Yang dihadapi dalam usaha kopi niki, dari berbekal pengalaman, terus sampai berhasil bertahan, riyin kelompok tanine nopo pak jenenge?*
- K : *Waduuh pun lupa je mbak.*
- O : *Sakniki pun mboten wonten?*
- K : *Sakniki wonten, nek kulo termasuk mandiri dadine, nek kelompok tani sakniki dadi gapoktan, jadine gabungan kelompok tani. Kelompok itu ya namanya saja kok itu, bikin kelompok tapi kanca-kancane ora dho maju, dadine kurang semangat. Waahh dulu udah, yang namanya petani, trus dulu dho wegah nandur salong dho dipateni, itu kisah naik turunnya pertanian kopi.*
- O : *Dalam mengusahakan kopi, Pak Kasno dibantu keluarga, sinten mawon pak?*
- K : *Nek sakniki sik ten nggriyo kulo kalih Bu Kermil, bojo kulo, kaleh putu setunggal, Kelas II SMP jenenge Fajar. Nggih*

namung kita bertiga *nggih diewangi niku mawon. Hla* anak *kulo* 4, yang laki-laki satu, yang 3 perempuan *pun dho* keluarga *piyambak, nggih pun dho kerjo dewe-dewe.*

O : Yang disebut modal itu tidak hanya uang pak. Di luar modal uang masih banyak modal yang lain. Kalau modal sosial, hubungan kekerabatan, dan lainnya Pak Kasno *nopo mawon pak?*

K : Ya banyak teman, saudara itu hiburan tersendiri *lho mbak...* Kesenangan kita, betul *sedulur okeh konco okeh.* Seperti *bocah-bocah* mahasiswa *niku, kulo pun dianggap bapakne.* *Nggih biasa niku, kono kopi dho nggawe dewe, kados omahe dewe. Nggih pun koyo* keluarga *niko, jadi sing ngaku wong tuo nggih pun tenan-tenan. Terus nek* tetangga selama ini *nggih saling membantu, nggih lumrahe tetanggan niku. Tetangga niko kulo dadikke* mitra *nggih, dede pesaing. Sinten sing* butuh *tenogo nggih gantian mawon.*

O : Kalau dari organisasi kemasyarakatan lainnya, bagaimana pak?

K : *Oo... nggih kathah* mbak, *nopo malih niku* setelah erupsi tahun 2010, tiap Minggu *kathah* grup-grup yang *tilik* ke sini untuk memberikan bantuan. Tapi *saking kathahe kulo nggih lali jenenge, pokoke onten saking paguyupan nopo niko nggih?* Terus *saking* yayasan-yayasan *nggih kathah.*

Keterangan:

O: Ocha

K: Pak Kasno

Tanggal Wawancara : 20 Juni 2020
 Lokasi : Desa Umbulharjo
 Nama Informan : Pak Kasno
 Jenis Kelamin : Laki-Laki

- O : Pak, *dusun niki nek saking puncakke Merapi jarakke pinten kilo?*
- K : Lima kilo.
- O : Lima kilo, *niku* termasuk KRB *pinten?*
- K : Tiga.
- O : *Niki kan mlebet KRB III, mboten wedi bahayane pak?*
- K : **Yoo gini mbak**, kalau di sini *kan* petani *udah* ibarat kalau Merapi itu sudah seperti teman, kalau lagi marah ya kita jauh kalau sudah akur lagi ya kita dekati, *yo enggak* takut *wong* lahirnya dekat gunung. Ya kita harus waspada saja kalau dekat gunung itu. Orang yang hidup di sekitar gunung itu *kan* ya sudah tahu, ibarat karakternya itu *gimana*. Kita ya *tetep* di tempatnya itu, karena di situ *kan* lebih subur. Kopi itu bisa lebih baik karena pupuk vulkanik itu menambah kesuburan jadi citarasa kopi asli di sini.
- O : Tapi membuka usaha di wilayah KRB III diijinkan tidak pak?
- K : Sebetulnya kalau dulu itu ya sebetulnya tidak boleh dihuni, *seko* kabupaten itu ada undang-undangnya atau peraturannya, tapi orang-orang ya *gimana* lagi kalau tidak punya tempat lagi. Di bawah, di tempat penampungan *itu hlo... ming* menempati rumah ukuran 6x6 sama tanahnya, ya hanya *segitu*. *Lha* kalau kita sudah berkeluarga, kalau masih muda ya... bisa, kalau sudah punya anak *kan* ya itu kembali ke sini. Terus lama-kelamaan ya kembali semuanya.
- O : Sebetulnya merupakan daerah *larangan* ya pak?
- K : *Nggih niku...* daerah *larangan* tapi ya didiamkan saja, ya sudah. Tapi ya di atas sana, banyak kok yang buka usaha. Itu *hlo* yang di dekat bunker. *Luwih mepet puncakke* Merapi, *nggih kathah* warung *sing dodolan* kopi. *Nggih*. *Mboten nopo-nopo, nek cara kulo niku yho alah sak ontene* kita syukuri. *Dinikmati mawon*, sisa umur hidup kita itu kita *bikin* yang senang saja.
- O : Erupsi Gunung Merapi itu *kan* hasilkan materi letusan yang membahayakan siapapun yang ada di KRB III, bagaimana Pak Kasno menghadapi risiko itu?
- K : *Nggih, niku* ya sudah memang begitu karakternya, ya kita kalau ada bencana ya kita amati saja nanti. Iya itu, kalau kita nilai berbahaya ya kita *sumingkir*, itu *pas onten* bahaya itu ya erupsi Merapi, *wedhus gembel, udan awu, nggih udan watu sining cilik nganti sing gedhe nggih tekan mriki niki*.
- O : *Hla* terus Pak Kasno *ngungsi* ke mana?
- K : *Nek pas* erupsi Merapi, *kulo* belum pernah *kok* turun, semua pada lari ya aku masih ingin lihat ke sana. Itu *kok* betul *kulo* amati warga *saking dhuwur*, dari tempat desanya itu lari

sampai sini, *leren ndisek*. Di sini *ngombe-ngombe ndisek*, betul *niku*. *Dho mandeg nang kene ndisek, dho ngombe neng kene*, soalnya *dho mlayu nganti tibo, ono sing sikile mlenyok, keno* barang panas. *Ning kulo sok* telpon langsung *ten* pegawai BPPTKG (Balai Penyelidikan dan Pengembangan Teknologi Kebencanaan Geologi) "*Bu sak niki gunung Merapine bahaya mboten*", "*Mboten kok Pak Kasno tenang mawon mboten bahaya*", "*Owh nggih*". *Nganti tonggone dho takon "Piye iki awakke dewe mudun ora iki"* telpon *sikik sing ngawasi, nek* bahaya *yho mudun*.

- O : *Saking* peristiwa yang dialami ini, bagaimana Pak Kasno menghadapinya?
- K : *Nggih ngoten niku nek ten KRB III, sok wonten* erupsi, *sok wonten gempa, sok nopo-nopo malih*. *Nggih* tetap bertahan di sini, *nek ndamel bunker rak mboten* mungkin *nggih*.
- O : Erupsi Merapi yang terbesar terakhir terjadi tahun 2010, kondisi di sini bagaimana pak?
- K : *Waaah nek* tahun 2010 *niku pancen* erupsi *gedhe, dho nganti ora ketoro dadi pasir kabeh*. Bangunan, *kabeh uwit dho kurukan* pasir mbak, *jadine ki wujud sik mili kene ki pasir* panas sekali. Mungkin *tekan 1000 derajat panase*. *Nggih niku sing marai sikile dho mlenyok, ngidak* pasir panas tinggi.
- O : Kebon kopi Pak Kasno bagaimana?
- K : *Uwiss* tidak mungkin tahan hidup. *Nek kopi blas nggih niku dho dadi areng*. Yang tetep kuat *ki bambu, bambu niku* berapa tahun *thukul* lagi.
- O : Apa yang dilakukan Pak kasno untuk meminimalkan risiko bahaya *niku*?
- K : Ya kalau bahaya itu, *nek* di sini biasa apa ya... kita harus waspada itu, kewaspadaan. Iya kewaspadaan *niku* penting, kalau ada bencana kita mengamati bahaya atau tidak kalau di sini, kalau *membikin* sesuatu apa yang melindungi *kan* tidak mungkin. *Nggih niku kan* kita sadar *nek* tinggal di KRB, *trus* sewaktu-waktu ada bencana, *naa...* itu persiapan *nggih pokoke* waspada *kaleh* tanggap bencana. *Nek onten* bencana *nggih* kita *lakoni* bagaimana supaya selamat, *saged langgeng urip sak panguripane*.

Keterangan:

O: Ocha

K: Pak Kasno

Tanggal Wawancara : 18 Juli 2020
 Lokasi : Desa Umbulharjo
 Nama Informan : Pak Kasno
 Jenis Kelamin : Laki-Laki

- O : Sebagai petani, mengapa *kok* Pak Kasno *milih nanam* bibit kopi?
- K : *Hla niku* mbak, *kan pun entuk tinggalan kebon* kopi, terus *nggih pun ngalami nek daerah mriki niku, nggih pancen* cocok buat *nanam* kopi. *Nggih jenis tanahe, iklim, suhu tempat ndukung* pohon kopi *saged* tumbuh subur. *Nggih kalih niku.hlo* sudah terlanjur cinta *kaleh* kopi. Karena kopi itu makin ke depan makin maju, makin bagus.
- O : Untuk persiapan tanam kopi, *nopo mawon* pak?
- K : Mulai *nanam malih nggih* tahun 2011, *bar lahanne kebon* kopi rusak karena erupsi Merapi tahun 2010. *Nggih tanahe pun* mulai *apik malih, hla nek* abu vulkanik niku malah *nambah* subur *tow*. *Nggih kulo paculi malih, ben rodo* gembur *tanahe. Kulo resiki, ben mboten onten* akar-akar *sing mboten kanggo*. Terus jarak *taname nggih kirang langkung* 2,5 m.
- O : Dipupuk pakai pupuk apa pak?
- K : ***Pupuke nggih kulo*** *piyambak. Niku... saking kotoran ternak* terus *nggih biasa didamel koyo* pupuk kompos, *luwih sae nek* *nggo* tanaman kopi *niku. Hla terus nek nopo niku... nek pas kopine dho keno* hama, *kulo nggih eemm nopo niku ndamel* *piyambak. Pakai jagung. Niku loh... jagung* *sing mpun* kering terus *direndem* air, *istilahe nopo niku... dibiarkan ben koyo nopo niku...* proses fermentasi. *Naah niku... airnya* jadi obat hama tanaman kopi *kulo. Dados perawatan kebon kopi kulo niku nopo istilahe... mboten nganggo* obat kimia... *nggih* semuanya organik. Terus *pemupukane ping* dua kali, *biasane pas* mulai musim hujan, *kalih pas* akhir musim hujan.
- O : Hama, *jamure* seperti apa pak?
- K : Jamur kuning-kuning *niko lho, manggone ten sisih ngisor kulo* semprot *ngangge* nikoderma.
- O : Nikoderma niku kimia, beli di mana pak?
- K : *Mboten tumbas. Nggih damel* *piyambak, niku saking jagung* *direndem, metu jamure. Naah bibit jamure* ditambah *niku air, dados koyo* fermentasi *niku* jamur jagung. *Jamure ijo ijo niko* *mangkeh ngge nyemprot.*
- O : Perawatan lainnya supaya hasil panen kopi kualitasnya bagus, *nopo malih* pak?
- K : *Nggih, niku kulo* pangkasi cabang *sing pun mboten* produktif. *Niku hlo* cabang *sing pun tuwo*, terus *sing onten hamane*. Cabang *wiwilan* atau tunas air *nggih kudu dipangkas*. Nah ini rencana mau meremajakan *niku* diperbarui lagi, rencana *sak niki, mung pas wingi* jelek, *yho* bagiku kurang

bagus. *sing wingi niku* puluhan tahun lah kita *mung nyeleksi, mengko nek* kurang bagus *nggih* ganti.

Peremajaan, diperbarui, bekas rumah *iku* berantakan, ditoto ditanduri kopi *malih*.

- O : *Kalo* bibit atau benihnya Pak Kasno, dapat dari mana?
- K : *Hla pas sak derange* erupsi tahun 2010, *bibite tinggalan* warisan *niku*. Terus *entek*, mati *kabeh* kena *wedhus gembel*. *Bar niku* tahun 2011 mulai *nanam malih*, bibit bantuan dari dinas. *Sak niki* hasil panen, *nggih kulo pilih* *sing apik* *ngge* persediaan benih.
- O : Untuk proses pemetikan/panen, apa saja yang dilakukan dan kapan waktunya?
- K : ***Naaah kulo nek*** *manen niku mendhete* paling *sae* antara pukul 10 sampai 1 siang *niku*. Terus *modele nopo niku nek rontokkan nopo kaleh sik mateng-mateng niku nopo istilahe* ada dua cara biji yang diambil *niku lho nggih sek mateng thok*, *sik warnane* merah, terus berarti *sik ijo-ijo tetep* di pohon. *Iyaa carane iya dipetiki sik* merah tua. *Kan* kopi itu ada kopi *yellow* enggak bisa merah tapi kuning. Berarti *niku* istilahe petik selektif *nggih*, *Mangkeh yen sak dompol mateng-matenge podo nggih entek*. Terus *nek lelesan niku*, *sik gugur* di tanah tetap *dikumpulke nggih*, *nek pun tibo niku lho nek* baru saja jatuh ya diambil. *Nek pun* beberapa hari di tanah kurang bagus. Itu kalau yang bagus disendirikan tidak dicampur. Itu tetap diambil tapi beda, itu yang bagus, tapi *nek* sudah jatuh lama itu ya tidak diambil.
- O : Hasil panen kopi bisa berapa kilo pak?
- K : Satu kali panen *nggih saged* 8 kuintal. *Nggih nek uwite pun gedhe niku* satu batang *saged manen* 1,5 kg sampai 2,5 kg sekali panen. *Uwite nggih gedhe rak* bercabang, *duwur* tiga cabang, itu pokoknya dialiri dari limbah kotoran, wah *niku pokoke lemu wohe ndadi tenan*. *Nggih* di samping kita *opo yoo* peternak *kan* limbahnya untuk pupuk *niku* termasuk bagus, *perawatane kan* ya selalu dirawat, jadi selama sekitar 9 - 11 tahunan, satu batang bisa hasilkan 20 kg - 30 kg biji kopi (*green been*). *Nggih saben* musim itu *yoo* satu bulan *niku* belum *rampung* kalau kopi *kan* kita petik yang merah-merah tapi kalau yang dulu lain sekali panen *niku*.
- O : Pernah mengalami gagal panen *mboten* pak?
- K : *Nggih pas mongso niki jan* paling *elek*. *Niki ming* panen 3,5 kuintal. Soale musim *ketigone* panjang, *nggih* panas *tenan kok cuacane*, *nganti uwite dho ora* tahan, *buahe ora iso* maksimal. Tunggu sampai meremajakan lagi.
- O : Hadapi gagal panen, bagaimana pak?
- K : Tapi kalau saya biasa, *uwis* biasa, disyukuri *wae*. Biasa *wae nek* aku, *rasane yoo uwis gitu*, *kok* mengeluh tidak. *Yoo* namanya *wong urip ki ono rekoso ono kepenak*, ibarate *nek roda ono neng ngisor*, *neng ngiringan*, *neng nduwur kok nggih*.

Kulo berpikir gitu, enggak kok berpikir negatif yang positif saja, kawit cilik ki uripe ora tau kepenak yoo tetap biasa. Jadine ibarate mangan sego sak itik dipangan wong sak omah, yen digagas riyin rak ngoten, beras setengah kilo dipangan wong sak omah.

- O : Kopi yang sudah dipanen harus segera dilakukan proses berikutnya. *Proses* pascapanen *nopo mawon* pak?
- K : *Waah* itu habis dipetik *trus* disortasi, kalau mau diproses disortasi dulu. Iya, sortasi itu pertama.
- O : *Proses* sortasi *pripun* pak?
- K : ***Ben apik*** *nggih kudu* disortasi, kalau mau diproses disortasi dulu. Petik langsung sortasi, *ajeng* proses basah, kering, atau natural. Iya iya betul, sortasi *green bean*, sampai tengah malam *barang kok* sortasi tapi aku betul-betul menghilangkan yang cacat *dadi* utuh semua. Iya, sortasi itu pertama. Terus pengupasan itu lebih baik, pengupasan itu habis petik itu tidak lewat 10 jam *sing* paling bagus Itu kalau mau basah ataupun kering tetap dikupas semua. Iya, *trus* dicuci, *kan* kotor itu. Biar nanti bagus. Iya bisa itu, nanti direndam *trus* yang mengapung diambil kalau sortasi masih sama kulitnya. Di air yang jelas *ngapung trus* diambil. Sortasi buah *trus* dikupas.
- O : Dalam melakukan proses pascapanen, melakukan proses kering dan basah?
- K : *Nggih*, itu *kan* ada dua istilah kering *kaleh* basah, *nggih* dipakai semua, *nek* kering itu *kan bener-bener* tanpa ada perendaman.
- O : Tahapan dalam proses pascapanen, kopi *nopo mawon* pak?
- K : ***Proses pascapanen nopo niku...*** *onten* tiga *macem* mbak, iya, itu yang sering saya lakukan *full wash* itu yang basah itu, *trus itu honey*. *Honey* proses itu yang kering dikupas langsung dijemur. Terus proses natural. Natural *niku*, dipetik langsung dicuci dijemur bersama kulitnya. Itu kalau *full wash* dua kali, cuci digiling lalu itu yang kopinya yang masih sama tadi *tow* cuci bersih lagi getahnya, madunya dihilangkan lalu direndam itu udah enggak ada madunya kalau *difull wash*. Iya kalau *dibikin full wash*. *Lha* itu kalau difermentasi itu dicuci *trus* dikupas lalu nanti buahnya dicuci lagi kalau mau *bikin full wash*, jadi pencucian bisa dua kali. *Kan* ya jarang-jarang orang yang habis petik *trus* dicuci itu jarang, *kadang ono regete* ya digiling saja, kalau aku dicuci dulu. Direndam itu kalau mau *full wash*. Direndam paling tidak 36 jam. Terus *dituus* kalau *carane ditiris*. Lalu dijemur di tempat khusus, kalau kita kumpulkan sudah kering *tu*, kira-kira *uwis* paling. Iya, kadar airnya itu paling basah 11% tetapi kalau aku bisa 10,9%.
- O : Dalam proses *honey*, caranya bagaimana pak?
- K : ***Kalau yang anu***, ya *honey* petik lalu dicuci digiling *dihilangi* kulit *cerrynya* lalu dijemur *gitu aja*, *kan* sudah kering sama tanduknya itu, jadi kalau mau ini ya dikupas lagi, cangkangnya

- itu dihilangkan kalau jamur kering *trus* dihilangkan cangkangnya sama kulitnya bersamaan. *Niku nggih black honey iya, black honey, soale* setelah kering warnane ireng.
- O : Kalau proses natural caranya bagaimana pak?
- K : **Proses natural niku** sama dengan proses *honey, bedane* sebelum dijemur buah dicuci terus dikupas dan disisakan cangkangnya, kalau yang natural satu kali. Jamur kering *trus* dihilangkan cangkangnya sama kulitnya bersamaan. Iya, *nek* sekarang aku beli mesin itu untuk pengupasan itu, pengupasan cangkang.
- O : Bagaimana proses pengeringan yang dilakukan Pak Kasno, kira-kira berapa waktu yang diperlukan dalam proses pengeringan?
- K : Nah itu tergantung cuaca *nggih*. Kalau panas *nggih*, kurang lebih satu minggu *pun* kering, *trus* kalau natural itu *gini* satu bulan (empat minggu) atau satu bulan. Kalau *honey* dijemur sama madunya *gak usah* dicuci. *Honey* itu *yho* hampir sama *full wash* tapi agak sedikit lama. *Kan* di sini panasnya kalau siang itu mencapai 49 derajat atau berapa *gitu*. wah *ora betah* aku *koyo kobongan*.
- O : Hasil dari pengeringan Pak Kasno melakukan *yellow honey, red honey* atau *black honey*?
- K : *Black honey thok nggih* mbak, *yellow honey* dan *red honey ne mboten*. *Niku kan* tingkat ketebalan getah yang menempel pada kulit beda-beda, *nggih niku sik* membedakan rasa kopi. Kalau *black honey niku* lapisan getah *tetep nempel* dibiji, pengeringan dilakukan *nggih* kurang lebih 30 hari (1 bulan atau 4 minggu) tapi itu *yoo* kalau panas tidak sampai tiga minggu sudah jadi. *Hla niku* setelah kering warnanya akan menghitam.
- O : Dalam proses pengeringan, kadar air harus kecil, bagaimana dengan proses pengeringan di tempat Pak Kasno?
- K : **Istilahe pengeringan** penjemuran, *pake green house* pakai sinar matahari *thok*, murni matahari, *luwih apik*. *Kan wingi ono sing mrene* praktek pengeringan *nganggo* mesin enggak jadi mbak. *Hehee kulo nggih mboten duwe* mesin pengering biji kopi. *Nggih matur nuwun onten* bantuan dana dinas *ngge damel green house, bangunane* dibantu mahasiswa. *Niku nek duwe green house, hehehe nggih niku luwih penak tur gampang*. *Niku udan - panas yo uwis neng kono wae kopine, kulo mboten repot*.
- O : *Hla green house* sudah jadi belum pak?
- K : *Niki rak rencanane dibangunke* tempat jemuran kopi, *nopo niku... green house*. *Nggih* di sini *ten dhuwur*, terus itu yang di kebun kita belakang *tetep* ditanami kopi. *Hla niki nembe ngecor damel* tangga *ngge munggah ten dhuwur*.
- O : Proses pengeringan sangat penting untuk mengurangi kadar air sampai batas tertentu, *pripun le ngukur* pak?

- K : *Mboten duwe alate, ming pengalaman mawon. Tak ngenekke (patahkan) kok uwis ora keneng diibarate uwis kekeringane sekian jadi uwis apalan. Mbiyen sudah pernah dites mbak, dadine sak mene (kadar 10-11%). Iki kahanane koyo ngene dadi tak delok karo tak buktekne, jadi yho uwis kurang lebihnya, kalau pas ya enggak bisa.*
- O : Untuk kadar air yang disyaratkan pada biji kopi supaya bisa dilakukan proses berikutnya, kadar air *pinten* pak?
- K : Biji kopi (*green been*) *saged* diolah/diproses selanjutnya *nek* kadar airnya itu paling basah 11%. Tetapi *ngge njaga* kualitas kopi, *kulo saged damel* 10,9%.
- O : Setelah biji kopi dikeringkan, proses selanjutnya *nopo* pak?
- K : *Nggih, nek pun dikeringke*, biji kopi terus *diroasting/sangrai*, selanjutnya digiling.
Niki terus tahap roasting itu nanti kalau karakternya apa *dadi nopo niku...* bukan yang *dark*, *nek dark* aku jarang *bikin*, *nek dark ora ono wong pesen. Hehee.hla nek sing luwih apik bar diroasting nggih leren* seminggu. Kalau di sini *kan sok telat dadi aku sok bar digoreng langsung dituku uwong.*
Terus *niku* ada sortasi biji lagi mbak, *green beanne* disortasi, *nggih* dipilih *sing apik, niku sing wutuh. Wah iki nek kopi cara kulo kopi didelok nek bijine* itu padat bagus itu *nggih* terus digiling *nopo* ditumbuk, digiling... *kulo duwe alate, niku loh... alate huller.*
- O : Setelah proses *roasting*, perlakuan apalagi yang dilakukan pada biji kopi?
- K : *Nggih niku nopo...* biji *kopine* didiamkan *ben leren, istilawe nopo niku."resting"* itu *kan* istirahat *tow. Nggih dilerenke* seminggu *mawon* cukup *nggih.*
- O : Supaya lebih menarik dan demi terjaganya kualitas serta keamanan produk, diperlukan pengemasan/*packing* yang menarik dan aman. Pengemasan Kopi Merapi priapun pak?
- K : *Nek pengemasane*, sudah ada mbak. *Ketok* lebih bagus, terus bersih, *nggih* aman *isine kopine. Nganggo niku loh... jenenge nopo... alumunium foil.* Terus ditambahi tulisan "Kopi Merapi Pak Kasno". *Nek warnane nggih niku ireng mawon, hla niku ben podho warnane kopi tow.* Isi kemasan kopi *kulo damel* mulai 250 gr, *nggih ben gampang le dho tumbas.*
- O : *Nek bedane* Kopi Arabika kalih Robusta *niku nopo mawon* pak?
- K : Robusta *niku luwih tahan kaleh* penyakit/hama kopi dibanding Arabika.
Nek soal rasa, Robusta *niku luwih pait*, Arabika *niku luwih asem. Soale* kadar kafein, kadar gula dan kadar keasaman, lebih tinggi Arabika dibanding Robusta.
Nek bab *niku* ukuran biji *kopine/green bean*, *luwih gedhe* Robusta dibanding Arabika. Karena *ukurane green bean* Robusta *luwih gedhe, berat bobote* Robusta *nggih luwih* bagus.

Ngge perbandingan, 5 kilo *cerry* Kopi Robusta setelah diproses jadi 1 kilo *green bean*. Nek Kopi Arabika, 7 kilo *cerry* setelah diproses jadi 1 kilo *green bean*.

Setelah proses *roasting/sangrai*. 1 kilo *green bean* Robusta jadi 9 ons, nek Kopi Arabika, 1 kilo *green bean* dadi 8 ons.

- O : Harga Kopi Merapi Pak Kasno saat ini berapa?
- K : *Nek sakniki pas hasile kopi sekedhik, tapi nggih disyukuri mawon, kulo jual 450 ewu sekilo.dalam roast bean. Nek sing bubuk nggih podho kaleh sing 450 niku, digiling yho podo sing ora nggih sami.*
Nek dalam bentuk bubuk kopi nggih sama harganya. Nek dibanding jaman riyin tahun 2000-an, harga beda jauh. Riyin harga dalam bentuk chery 3000-an sekilo, nek sak niki nggih 8000-an sekilo.
- O : Kopi Merapi Pak Kasno kok bisa terkenal itu iklan atau pemasarannya bagaimana pak?
- K : **Ya anu mbak...** saya semua yang ngerjakan. *Seko nyiapke tanah, milih bibit, njur pemeliharaan, kulo kabeh. Terus eemm, manen nggih kulo, terus. proses bar manen, njur dipepe ben garing, tujuanne supoyo awet disimpen. Bar kuwi biji kopine perlu anu mbak... diolah diproses nganti dadi green bean sing siap digiling, heeem njur nopo niku... dadi bubuk kopi heheee terus nggih kulo sing ngracik dadi secangkir kopi buat pelanggan Warung Kopi Merapi. Nggih kulo dibantu bojoku kalih putu kulo. Nggih dho seneng... niku malah njur dho crito kaleh nopo niku... konco-konco, sedulure... hehee... hla njur dho mriki. Nggih malah nggih onten pelanggan saking luar negeri barang mbak... Nggih tambah seneng tow... saking niku... Belanda, njur Australia, niku nggih onten Malaysia.*
- O : Waah hebat nggih pak, iklan dari mulut ke mulut, bisa mendatangkan tamu dari luar negeri.
- K : *Nggih mbak, niku disyukuri tenan, hla kulo kan terbatas alat-alate, nggih nggone ming sak ontene, tapi ternyata gethok tular tamu-tamu kulo kok jadi bisa menambah tamu lainnya, malah sampai luar negeri nggih.*
- O : Berarti proses usaha kopi dari hulu ke hilir yang ditangani langsung oleh Pak Kasno itu menjadi ciri khas yang digemari dan dicari pecinta kopi ya pak?
- K : *Nggih leres mbak, itu yang buat beda dari tempat lainnya yaa. Hla nek dho ngopi ten mriki terus dho kalih ngobrol nggih terus tambah gayeng niku. Pun dho apal kalih kulo.*
- O : Pelanggan Kopi Merapi Pak Kasno biasanya dari kalangan mana saja?
- K : *Ooo, nek asale nggih saking pundi-pundi, kathah-kathahe nggih saking Jogja, tapi niku yang dari luar kota juga banyak. Tamu saking Jakarta nggih kathah, Surabaya, niku nopo saking Sumatra, Palembang nggih onten yang dari Medan. Hla niku hlo sing riyin nate kuliah ten Jogja, rak dho pengin dolan ten*

Kaliurang terus nggih mampir mriki, terus nggih dho crito kaleh kanca-kancane, hla njuk dho biasa tindak mriki. Nggih mboten ming sing enom tow, bocah mahasiswa sak niki, tapi nggih saking banyak kalangan niku. Hla nek dosen-dosen nggih kathah saking Instiper, UGM terus Atmajaya, terus saking dinas nggih kathah sing dho niliki kulo.

Keterangan:

O: Ocha

K: Pak Kasno



Tanggal Wawancara : 19 Desember 2020
 Lokasi : Desa Umbulharjo
 Nama Informan : Pak Kasno
 Jenis Kelamin : Laki-Laki

- O : Harga Kopi Merapi sekarang sudah bagus, sudah bisa meningkatkan pendapatan keluarga, terus Pak Kasno punya usaha lain *mboten*?
- K : *Nggih... sak niki kulo mboten duwe ternak, mboten nopo niku... pun niki mawon ngurusi kebon kopi, nggih kalih niku... ngolah hasil kopine. Terus nopo niku... ngurusi Warung Kopi Merapi. Nggih alhamdulillah warunge nek rame tamune nganti kebak, njur niko kulo tambahi tempat duduke. Nggih terus mbangun niku loh, nambahi lante kalih, nggih ming nganggo papan, sak anane duwite niku mawon.*
- O : Jadi usaha kopi ini memang satu-satunya pekerjaan Pak Kasno dan hasilnya jadi pendapatan pokok Pak Kasno?
- K : *Nggih mbak, nggih sak niki pokoke dari warung kopi dan kebon kopi niku kulo dan keluarga bisa hidup berkecukupan. Nggih pastilah niku kesejahteraan kulo sak keluarga luwih terjamin.*
- O : Pak Kasno pernah menyinggung manfaat kulit biji kopi, itu bisa dibuat apa dan bagaimana ceritanya?
- K : *Kulite nggih damel nopo niku minuman. Minuman khas kulo. Niku yang paling bagus dijemur sampai kering. Terus diseduh, dibikin minuman seperti teh, direbus nggih bisa. Awale lha niku kulo nyobi-nyobi kok enak, rasane manis seperti madu tawon, aromane kecut-kecut legi pokoke koyo madu tawon.*
- O : Teh kulit kopinya sudah dicoba ditawarkan ke tamu Warung Kopi Merapi belum pak? Dijual dengan harga berapa pak?
- K : *Ooo... nggih yang pernah nyoba nggih muni enak. Sak niki nembe mboten gadhah. Wingi tamu saking Minggir nggih moro mriki, waduh entek je mas, soale sakniki kopine kurang bagus jadi ora wani nggawe, nek ora apik kan aku ora, jadine nggih nggo pakan sapi mawon. Nek kurang bagus aku yoo ora wani adol wong yen elek ndak menyalahi ati sendiri*
 : *Nggih kulo wingi adol kering, mung murah 100 ewu sekilo.*

Keterangan:

O: Ocha

K: Pak Kasno

Tanggal Wawancara : 23 Januari 2021
 Lokasi : Desa Umbulharjo
 Nama Informan : Pak Kasno
 Jenis Kelamin : Laki-Laki

- O : Berarti ini (kulit kopi) jadi pemasukan tambahan *nggih* pak?
 K : Iya, *wong nggih ibarate niku waune* sampah *ming nggo pakan sapi, kulo jemur nganti kering koyo teh, njuk* malah *payu. Nggih disyukuri* mbak.
- O : Dari usaha Kopi Merapi ini selain bisa mencukupi kebutuhan keluarga dan meningkatkan kesejahteraan serta bisa untuk menambah modal usaha, apakah Pak Kasno bisa menyisihkan hasil usahanya untuk ditabung?
 K : *Ooo nggih disyukuri nggih* mbak, *onten hikmahe*, sekarang bisa seperti ini. *Nggih nek tabungan kulo celengi dewe mawon, terus nggih melu sing* kumpulan dusun *mriki mawon*, terus *kulo nggih duwe* tabungan tanah ten *ngandap*, agak ke selatan, ten *Huntap Plosokerep nggih elek-elek pun onten* bangunan *griyone*, sewaktu-waktu *nek Merapi wonten "hajjat", saged ngge ngungsi nggih luwih aman*.
- O : Sumber alam dapat dimanfaatkan dengan maksimal, apabila dikelola dengan baik. Bagaimana cara Pak Kasno mengelola sumber alam?
 K : ***Nggih alam niku kudu*** dijaga, dijadikan sahabat *soale nggih nopo nggih... manfaate* banyak sekali. *Carane nggih niku tanahe* diolah *njur* dipupuk secara rutin. Kurangi terus *nggih* mulai *ndak* pakai *niku* obat-obatan kimia. *Hla nggih niku mawon pake sing organik mawon hehe... Hla nggih ben alame* terjaga... *awet iso diwariske* anak *putu*.
- O : Apa lagi pencapaian Pak Kasno dalam membudidayakan dan mengusahakan kopi?
 K : *Niki nggih opo yo, lha niku udah* pernah memenangkan dalam rangka lomba petani kopi se-Kabupaten Sleman *niku*. Kriteria penilaiannya ya rasa, ya kualitasnya juga, dulu *kan* diundang lomba lagi *trus diparani* orang dinas ke sini, "*Pak sesok kudu mangkat*" *waduh awakku ora sehat, lagi ora sehat tenan awakku*. Tapi *wong ora kepenak nggih tetep mangkat. Niku pas* menang lomba tahun 2011-an *nggih*.
- O : Sampai sekarang Pak Kasno masih semangat untuk mengelola usaha kopi Merapi, padahal tantangannya tidak sedikit. Bagi Pak Kasno apa tantangan yang dihadapi?
 K : *Ooo... nggih tetep* semangat mbak, *hla pripun wong usahane nggen ming niki, isaku nggih ming ngurusi* kopi. Sudah terlanjur cinta *kaleh* kopi.
Nek aku itu sebetulnya tidak merasa ada kendala, ya ada kendala *cuman* terus ini *hlo* ada Covid-19 ini malah jadi kendala. Iya yang sekarang malah *akibate*, patuhi anjuran pemerintah, *nggih* tamu yang *dolan* ke sini berkurang, *dadi*

sepi warunge, nggih pun meh setahun nggih Covid e. Hla kok niku uwite kopi nggih koyo keno Covid, daunne dho kering, terus banyak yang tak pangkasi. Nek sak derange Covid nggih mboten onten kendala apa-apa kok. Karena kopi itu makin ke depan makin maju, makin bagus. Kita nggih harus melihat situasi jaman, optimis mawon kopi niku makin berkembang bagus.

Keterangan:

O: Ocha

K: Pak Kasno



Lampiran 4. Transkrip Wawancara Informan II

Tanggal Wawancara : 20 September 2020
Lokasi : Desa Umbulharjo
Nama Informan : Pak Sumijo
Jenis Kelamin : Laki-Laki

- O : Pak ini saya Ocha dari Universitas Atma Jaya, mau *nanya-nanya* tentang Kopi Merapi *gitu* kalau berkenan bapak bisa *ngasih* informasi untuk tugas akhir saya. Maksudnya apa boleh *diceritain gitu* pak awal Pak Sumijo punya usaha kopi ini?
- S : *Owh gitu* ya, mulai sekarang. Jadi kalau apa namanya, saya *anu* jadi cerita dari anu dulu ya apa agak jauh.
- O : Iya
- S : **Jadi ceritanya** di lereng Merapi ini *kan* tanaman kopi itu katanya sudah ada sejak jaman Belanda. *Cuman, emmm* apa itu sering terjadi erupsi sehingga barangkali sering ya kebun kopi kena erupsi Merapi. Nah terus baru kemudian tahun 1984-an *gitu* baru dikembangkan lagi yang jenis Kopi Robusta, yang dikelola intensif *gitu* ya. Terus kemudian untuk yang Arabika ditanam yang skala besar lagi tahun 1992.
- O : Itu yang Arabika?
- S : Iya, tapi apa namanya yang saya amati kebanyakan proyek dari pemerintah itu *kan* waktu itu ya apa namanya setelah penanaman yang Arabika itu sempat dipikirkan jalur pemasarannya juga. Tahun 1992 waktu itu, pemerintah *nggandeng* PT. Adiwiyata untuk nanti menampung hasil panen kopi dari petani *trus* diolah PT tadi kemudian nanti dijual *anu* dipasarkan *gitu tho*, tapi ternyata *aaa* apa waktu itu ketika panen kopi itu seringnya seperti ada *kayak* harga *nek* orang kota itu namanya *bomboman* harga apa namanya *kan* ada kesepakatan harga para petani dengan PT, tapi waktu itu sering *aaa* harga yang dari luar itu yang pedagang keliling atau apa itu *aaa* seringnya lebih tinggi daripada apa namanya dari harga PT, akhirnya *trus*, padahal dulu kesepakatannya harga ke PT tadi akan lebih mahal daripada yang di luar, nah *trus* karena terjadi seperti tadi seolah-olah *kan* petani merasa janjinya PT tidak ditepati *trus* bagi petani barangkali petani tidak mengapa tidak loyal ke PT karena ada beberapa yang *aaa* sebagian besar...
- O : Dijual keluar?
- S : Dijual keluar, akhirnya *trus aaa* apa namanya ibaratnya *trus aaa* putus hubungan...
- O : PT nya itu darimana pak?
- S : *Nek* dulu miliknya Instiper, Institut Pertanian. Punya Stiper, PT apa namanya Adiwiyata Panca Arga kalau *gak* salah. Itu mendirikan berarti sekitar dua tahun atau tiga tahun setelah itu.

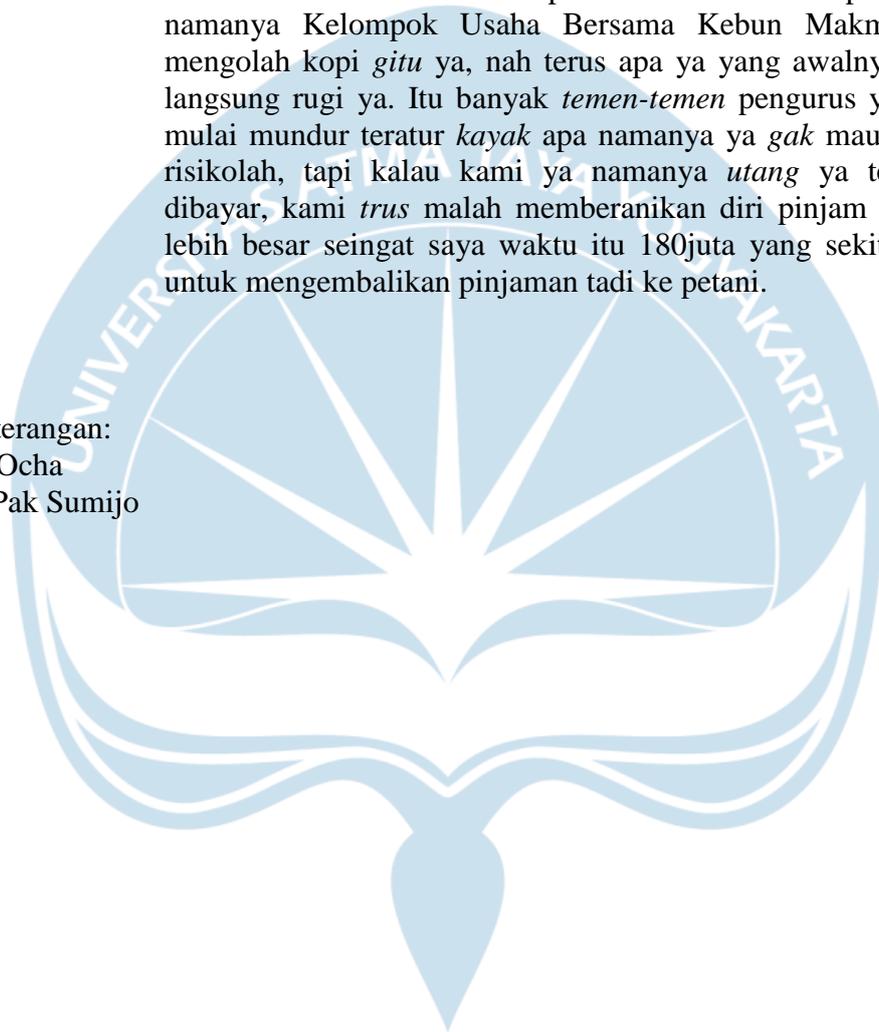
- O : Setelah 1992 itu?
- S : Iya, *ho oo ho oo. kan 1992 nanamnya trus* mulai panen *kan* kira-kira dua tiga tahun dari itu. Iya terus apa namanya *trus* jadi putus hubungan itu.
- O : Sama PT Adi ini nya?
- S : Iya. Setelah diselidiki sepertinya ada ini, *kayak* memang ada yang *kayak* ngerusak harga *gitu*.
- O : Ada permainan *kayaknya*?
- S : Iya memang *kayaknya* di dunia bisnis hal seperti itu *kayaknya*.
- O : Lumrah. Tapi untuk kerja sama dengan petani *kan* jadi...
- S : Iya, *trus* setelah itu lama *kayak* *gak* *gegarap* *anunya*, *aaa* apa panen kopi itu, bahkan sampai kopi yang bagus-bagus itu banyak yang ditebangi sama petani karena murah, harganya murah *trus* kalau masyarakat sekitar sini *kan* lebih banyak memelihara sapi, terutama sapi perah, nah dianggapnya petani itu lebih menguntungkan dipelihara rumputnya daripada tanaman kopinya *trus* setelah itu, kalau waktu itu waktu penanaman itu saya masih SMA ya kira-kira, *nanam* kopi yang Arabika itu, setelah saya mulai aktif di ini *kayak* kelompok-kelompok tani itu di kopi kemudian saya punya ide ini, kalau petani, akhirnya tadi *kan* seringnya *trus* harga kopi *kan* murah *tho* karena *trus* nah setelah ini setelah PT tadi *kayak* mundur PT. Adiwiyata mundur tadi *trus* harga kopi kembali ke murah lagi sering, nah terus saya punya ide kalau petani kopi punya nilai tawar yang tinggi atau mau *ningkatkan* harga kopi ya apa petani harus punya nilai tawar yang tinggi untuk apa namanya negosiasi. **Agar menjualnya lebih mahal atau lebih tinggi**, nah caranya yaitu dengan membuat *kayak* paguyuban atau ya semacam paguyubanlah. Terus tahun 2002 kami mengusulkan ke Dinas Pertanian Sleman agar kami difasilitasi untuk *ketemu* dengan apa namanya pengurus-pengurus kelompok petani kopi yang ada di Sleman. Nah waktu itu terus kami sepakat membentuk Asosiasi Petani Kopi Kabupaten Sleman. Asosiasi Petani Kopi Kabupaten Sleman... waktu itu saya ditunjuk sebagai sekretarisnya.
- O : Ketuanya yang pertama waktu itu siapa pak?
- S : *Aaa* Pak Suwarno.
- O : Pak Suwarno. Asosiasi itu berarti kumpulan dari petani kopi dari sekitar sini ya pak?
- S : Se-Kabupaten Sleman, walaupun yang banyak *kan* di daerah Cangkringan Pakem kalau yang kopi itu. *Trus* tahun 2003 kami dapat orderan kopi untuk ekspor orang Jerman, tapi karena sarana prasarana belum siap *gitu* ya dari sisi jumlahnya juga belum memenuhi sehingga kami kerja sama dengan petani di luar Sleman, ada yang di daerah Klaten, daerah Deles, kemudian daerah Wonosobo.
- O : Dalam bentuk apa pak ekspor kopi itu?
- S : Waktu itu masih bentuk *green bean*. Tapi karena ini ya tadi *aaa* apa namanya tadi kopinya jadi *gak* seragam akhirnya kami

dihentikan di tengah jalan, padahal kami *kan udah mbeli* kopi ke petani *kan* dengan harga tinggi karena mau untuk ekspor itu ya dengan harga yang tinggi nah terus sebagian sudah diekspor sebagian *aaa* apa belum diambil, sehingga yang belum diambil *kan* cuma dijual di pasaran biasa lagi, *trus* waktu itu kami rugi hampir sekitar 20 juta tahun 2002 *ehh* 2003, *trus* tahun 2004 kami punya ide *anu* kita *gak* usah terlalu memikirkan ekspor kalau masih dalam bentuk mentah atau *green been*. Akhirnya *trus* 2004 kami membuat kelompok usaha bersama apa namanya, namanya Kelompok Usaha Bersama Kebun Makmur, mulai mengolah kopi *gitu* ya, nah terus apa ya yang awalnya tadi *kan* langsung rugi ya. Itu banyak *temen-temen* pengurus yang *kayak* mulai mundur teratur *kayak* apa namanya ya *gak* mau nanggung risikolah, tapi kalau kami ya namanya *utang* ya tetap harus dibayar, kami *trus* malah memberanikan diri pinjam uang yang lebih besar seingat saya waktu itu 180juta yang sekitar 20 juta untuk mengembalikan pinjaman tadi ke petani.

Keterangan:

O: Ocha

S: Pak Sumijo



Tanggal Wawancara : 14 November 2020
 Lokasi : Desa Umbulharjo
 Nama Informan : Pak Sumijo
 Jenis Kelamin : Laki-Laki

- O : Pinjaman uang untuk usaha ke bank atau ke pihak lain Pak?
- S : **Dinas sering** *anu tho*, meminjami uang itu *tho*. Dari uang pinjaman dari dinas itu *tho trus* sebagian lagi kami pakai untuk beli peralatan mesin pengolahan kopi. Terus setelah itu kami merintis pengolahan kopi. Seingat saya teman itu juga pinjami uang sekitar 3 juta, kemudian saya bangun warungnya. Untuk biar murah bahan bangunannya kami pakai puing-puing bekas rumah yang telah terbakar. Waktu itu kami belum punya pikiran artistik atau apa *gitu* ya. Waktu itu pikiran kami lebih cenderung ke biar murah bahan bangunannya. Setelah kami buka ternyata banyak yang suka apa dari kayu-kayu yang terbakar.
- O : Awalnya Kopi Merapi dijual dengan harga berapa pak?
 Awalnya Kopi Merapi kami jual dengan harga murah, dengan harapan kalau apa namanya kalau barang itu dijual murah banyak yang mau beli.
- S : Saya lupa mbak tapi murahlah, dijual murah...
- O : Di bawah 100 ribu?
- S : **Iya, pertamanya harganya** jauh di bawah 100 ribu per kilonya. *Nah* terus... apa namanya... ternyata respon pasarnya kurang bagus malah. Malah *kayak* menilai kopi murni *kok* murah. Setelah itu kami... apa namanya... harganya kami naikkan lagi, *trus* kualitasnya mulai kami benahi. Kami jual agak mahal, malah banyak yang minat. *Trus* setelah itu kopi kami beri merk Kopi Merapi.
- Trus* tahun 2006 seingat saya ya, saya agak lupa posisinya, kami punya ide kalau kopi itu mau punya nilai ekonomis tinggi ya tidak hanya diolah dalam bentuk kopi bubuk, tapi kopi dikemas ke konsep agrikultur, konsep wisata kopi. Sekitar 2006 kami membuat desa wisata kopi. Kami pada waktu itu ya sempat juara dua di Kabupaten Sleman dalam lomba desa wisata. Tapi ternyata tahun 2010 kami tidak *nyangka* erupsi Merapi itu. Ya desa wisatanya hancur. Sebelum erupsi kami telah membuat warung. Waktu itu warung agak masih kecil, ya yang di sebelah sana itu. Warung yang harapannya nanti bisa untuk ini *aaa...* apa untuk salah satu fasilitas *ngopi* bagi pengunjung desa wisata, belum sempat kami buka *nah trus* warungnya hancur erupsi 2010. *Trus* dulu pengolahan kopi sebagainya juga di area sini di kampung ini juga hancur baik bangunan maupun peralatannya, *nah trus* erupsi Merapi.
- Setelah itu *kan* ini, banyak tambang pasir ya, nah banyak petani yang banyak beralih ke tambang pasir, tapi saya berupaya untuk tetap melanjutkan kopinya. *He em*, tapi kalau mau nunggu nanam kopi, nanam kopinya *kan* kira-kira baru tahun 2012-2013 *kan*

enggak langsung bisa ditanam, nah terus saya punya ini, punya apa *mikir-mikir* kalau nunggu panen kopi *kan* masih lama, padahal untuk keluarga *kan* butuh makan tiap hari *trus* saya punya ide usaha apa sih yang bisa dinikmati harian tapi selain tambang itu ya kalau mau ditambang saya ditawari untuk *ngelola* tambang pakai alat berat itu karena kalau di lingkungan *kan* saya ketua Badan Permusyawaratan Desa (BPD), tapi saya lebih cenderung untuk *tetep neruskan* di kopi, setelah itu kami punya ide buat warung kopi, waktu itu kami juga bingung tahun 2012 itu ya, bingung *aaa* modalnya dari mana *trus* cara *nyeduhnya* bagaimana *wong basicnya* kami belum punya *basic* untuk perkedaiannya karena sebelumnya yang saya pelajari *kan* lebih dibudidaya dan pengolahan *trus* siapa yang akan menjalankan warung kopi, nah mulai kami pecahkan satu persatu permasalahannya, modal waktu itu saya bilang ke teman saya *trus* dipinjami uang, seingat saya itu dipinjami uang sekitar 3 juta, saya bangun warungnya untuk biar murah barang bangunannya kami pakai puing-puing bekas rumah yang telah terbakar waktu itu kami belum punya pikiran artistik atau apa *gitu* ya, waktu itu pikiran kami lebih cenderung ke biar murah bahan bangunannya, setelah kami buka ternyata banyak yang suka apa dari kayu-kayu yang terbakar itu masalah pertama sudah terselesaikan dengan, kami waktu itu

- O : Warungnya di mana itu pak?
 S : Yang warung Kopi Merapi, yang di sana.
 O : Seberangnya warung yang di sini?
 S : Iya *ho oo* awalnya *kan* di sana.
 O : Itu tahun 2012, tepatnya bulan apa pak?
 S : Iya, *ho oo* November kami buka. *Trus* masalah kedua cara *ngelolanya* seperti apa *gitu* ya, waktu itu kami juga bingung tapi *trus* kami ingat ketika *ngelola* desa wisata ada kunjungan banyak itu ya *trus* listriknya tidak kuat untuk kopi maker itu, *trus* saya punya ide *nyuruh* ibu-ibu merebus kopinya *aja* pakai panci atau *soblok* besar itu, nah setelah itu kami banyak yang *bilang* wah kopinya enak, tapi waktu itu saya kayak gak percaya. Apakah mungkin cuma basa basi atau *gimana* yang tamunya tadi, tapi karena itu keluar dari pengunjung *gitu* ya, yang menyampaikan pengunjung langsung ya udah itu kami pakai *aja trus* kami ambil konsep apa namanya penyeduhannya tradisional dengan kopinya direbus, padahal kalau secara ilmu perkopian *kan* kurang tepat.
- O : Harusnya *kan* prosesnya disangrai dulu ya pak?
 S : *Nyalahi*. Ya direbus, cuman *nyeduhnya*, kopinya, *kan* terus disaring. Kalau prosesnya ya *tetep* disangrai dulu.
 O : Pengelolaan warung selanjutnya bagaimana dan dipasrahkan ke siapa pak?
 S : Masalah kedua teratasi *trus* masalah ketiga siapa yang akan *njalankan*, karena saya *kan* tidak bisa *full* di situ, karena saya *kan* jadi ketua koperasi *gitu* ya, apalagi kena erupsi *kan* perlu *ngawali* lagi. Akhirnya istri saya, saya tunjuk jadi kayak karyawan yang

pertama, trus kalau mau cari karyawan yang lain *kan* kayaknya juga belum, belum berani waktu itu. Setelah ini, setelah kami mulai alhamdulillah respon pengunjungnya bagus, apa namanya katanya kopinya enak *trus* tempatnya bagus, nyaman, **nah setelah itu** kami mulai berupaya untuk kalau ada hasil itu tidak semua kami pakai untuk kebutuhan rumah tangga, ada yang kami pakai untuk kebutuhan rumah tangga itu sekitar 30% dari hasilnya, *trus* yang sekitar 30% kami kembangkan untuk modal berjalan, *trus* yang sekitar 30% kami simpan untuk modal jangka panjang, yang sekitar 10% untuk promosi, nah setelah itu ya alhamdulillah Yang Maha Kuasa *njajah* Warung Kopi Merapi semakin ramai. Terus awalnya cari karyawan juga sulit, ada yang cuma betah sehari, seminggu, sebulan karena waktu itu *kan* sini belum ada listrik jalan masih sulit. Ya sekarang warung tambah *rame*, ya otomatis perlu karyawan lebih banyak lagi.

- O : Kalau Pak Sumijo aslinya kelahiran mana pak?
 S : Asli kampung sini.
 O : Nyusun sewu, usia pak Sumijo *pinten*?
 S : Usia, kelahiran 1975 itu berapa 45, ya sekitar 45 tahun.
 O : Kalau istri Pak Sumijo?
 S : Istri saya, namanya Ibu Sukirah, kelahiran tahun 1974.
 O : Ibu Sukirah, aslinya dari mana pak?
 S : Aslinya beda kampung, beda dusun, tapi masih satu kelurahan. Istri saya kelahiran Kepuharjo.
 O : Tahun 2012 *kan* bapak buka kopi merapi itu. Kopinya hasil panen sendiri atau dari mana pak?
 S : Dari koperasi tadi.
 O : Yang mengelola kebun kopinya siapa pak?
 S : Kalau kebunnya *kan* banyak petani *tho*, *trus* petani kami himpun dalam koperasi, *trus* koperasi punya usaha pengolahan kopi tadi.
 O : Kalau Pak Sumijo punya lahan kopi sendiri?
 S : Ada sih.
 O : Berapa kira-kira luasnya?
 S : Berapa ya, belum banyak *kok*.
 O : Di daerah mana pak?
 S : Ada yang kampung sini ada juga yang di beda kampung.
 O : Untuk menambah wawasan dan pengetahuan apakah Pak Sumijo mengikuti pelatihan atau penyuluhan?
 S : Kalau setelah erupsi 2010 jarang, tapi kalau sebelum erupsi 2010 sering, kayak pelatihan-pelatihan, kalau setelah 2010 saya banyak disibukkan ngelola warung sama koperasi, sama buka usaha edukasi kopi ini.
 O : Selain dibantu istri, kemudian kelompok-kelompok tani dan jaringan sosialnya Pak Sumijo. Apakah putra putri Pak Sumijo ikut membantu juga?
 S : **Apalagi kena** erupsi *kan* perlu *ngawali* lagi. Akhirnya istri saya, saya tunjuk jadi kayak karyawan yang pertama. Anak saya kadang-kadang ya *mbantu*. *Kan* sementara saya ada tiga anak.

- Nomor satu baru mau masuk kuliah tapi sudah sering saya suruh kerja *part time* di warung. Ya saya gaji juga. Kalau yang dua masih kecil-kecil, tapi mulai saya kenalkan ke kebun kopi. Terus saya sering ajak ke warung, kadang-kadang buat kopi sendiri.
- O : Kopi yang diambil dari koperasi tadi dijual dalam bentuk *green bean*, bubuk kopi atau hanya bentuk minuman *gini* atau ada yang olahan pak?
- S : Utamanya dijual untuk minuman, tapi untuk oleh-oleh juga kami siapkan, untuk yang dalam bentuk *udah* kemasan, tapi yang *udah* siap warung yang di sana, kalau sini jarang sedia.
- O : Apa motivasi bapak untuk membangun Kopi Merapi di sini pak?
- S : Awalnya *gini*, saya *kan* pernah dengar kalau kopi itu bisnis nomor dua di dunia, waktu itu saya kayak tidak percaya, mosok sih kopi bisnis nomor dua di dunia harganya *kan* seringnya murah, tapi setelah saya menekuni kopi ternyata ya wajar kalau *dibilang* nomor dua, katakanlah kalau kita ke kedai-kedai kafe, yang satu *cup* satu cangkirnya harga 25 ribu *ajalah*, belum kayak *Starbuck* yang 40-50 ribu. HPP untuk satu cangkir kira-kira antara seribu-tiga ribu katakanlah dijual 15 ribu *ajalah kan* sudah *lipat* lima, belum kalau satu cangkir yang 25 ribu, yang sekitar 50 ribu, *trus* saya pernah ke Poseng Banyuwangi. *Ngopi* di sana itu 100 ribu sepuasnya.
- O : Menarik juga ya pak, dengan 100 ribu bisa *ngopi* sepuasnya...
- S : Iya, sehingga ya wajar kalau kopi itu bisnis nomor dua kalau di tingkat dunia, nah berangkat dari situ saya ini di samping setelah masuk menekuni kopi tadi baru *nemukan* tadi ya, awal-awalnya *kan* harga kopi murah itu, *trus* saya amati kopi itu *kan* tanaman tahunan, apa namanya bahkan bisa puluhan tahun nah kayaknya cocok untuk di daerah terutama di lereng Merapi ini untuk konservasi. Apalagi hobi saya itu sejak kecilnya *nanam-nanam* pohon itu, kadang-kadang ikut penghijauan di lereng gunung dan sebagainya, sehingga apabila kopi ini dikembangkan dengan bagus saya berkeyakinan paling tidak ada dua nilai fungsi, yaitu: fungsi ekonomi dan konservasi lingkungan. Fungsi ekonomi diambil dari hasilnya *trus* petani harapannya untung, *trus* petani punya pabrik sendiri di koperasi tadi, ada karyawan bisa menyerap tenaga kerja *trus* kemudian dari sisi yang lain konservasi lingkungan/lahan yang di lereng Merapi ini harapannya terjaga.

Keterangan:

O: Ocha

S: Pak Sumijo

Tanggal Wawancara : 23 Januari 2021
 Lokasi : Desa Umbulharjo
 Nama Informan : Pak Sumijo
 Jenis Kelamin : Laki-Laki

O : Nahh, pak *kan* sebenarnya Warung Kopi Merapi ini domisili di wilayah KRB III, *mboten* bahaya?

S : **Nggih Desa Umbulharjo** niki wonten wilayah KRB, *sewayah-wayah dugi* erupsi, *wedus gembel lan gempu*. *Namung kulo sampun biasa ngalami sedanten, dados kulo mboten ajrih. Babagan rejeki Gusti Allah ingkang sampun ngatur.*

O : Maksudnya Pak Sumijo merasa ada ancaman dari erupsi Merapi?

S : Kalau saya tidak. kenapa saya *bilang* tidak karena dari sejarah Gunung Merapi itu ya, *kan* erupsinya ada erupsi yang kecil, sedang, *trus* besar. Kayak 2010 kemarin termasuk yang besar siklusnya bisa berapa ratus tahun atau bahkan mungkin seribu tahunan baru terjadi yang besar seperti itu, kalau yang sedang itu barangkali kayak di tahun 2006. Tahun 2006 *kan* tidak sampai sini. **Wah kalau** ingat peristiwa setelah erupsi Merapi tahun 2010, sedih banget, *nelongso*. Rumah saya ambruk. Pokoknya rusaknya parah banget, *ndak* bisa ditempati lagi. *Sak isine omah bubrah kabeh, ndak* ada yang bisa diselamatkan. *Kebon kopi juga rusak kabeh, ndak* ada yang bisa tahan sama si *wedhus gembel*. Saya dan istri serta anak-anak masih bisa selamat dan tetep *urip* sudah *matur nuwun* sama *Gusti Allah*.

O : *Barengan* gempa itu ya, hampir *barengan* dengan gempa?

S : Iya, Kalau kecil-kecil sudah sering, sekitar mungkin 4 tahun itu sering meletus *cuman kan* biasanya *cuman* abu saja itu yang terlontar di sekitar sini, nah sehingga menurut saya, saya *trus* berkeyakinan ini tidak atau bukan terlalu ancaman yang apa namanya yang...

O : Terlalu ditakutkan?

S : **Iya, terlalu** ditakutkan, karena ya dari siklus tadi sejarah *aja* kalau dari sejarah itu erupsi Merapi yang besar itu siklusnya beberapa ratus tahun bahkan bisa seribuan tahun baru erupsi yang besar. Nah bahkan saya malah punya ide, ketika erupsi kecil atau sedang itu malah bisa dipakai untuk wisata erupsi. Jadi kita siapkan lokasi untuk melihat lava pijarnya, tapi disediakan apa namanya kendaraan untuk evakuasi. Tapi yang ini yang belum terealisasi. Sehingga kalau dari sisi ancaman menurut saya tidak begitu ini. Apalagi dengan status KRB III ini menurut saya masyarakat itu malah diuntungkan.

Karena *gak* perlu izin, karena ijinpun pemerintah tidak mengijinkan untuk tinggal maupun usaha, usaha yang resmi itu *lho*, beberapa waktu yang lalu pak sekda *kan* diundang ke sini pak sekda Sleman, pak sekda ya apa namanya, silahkan mau *mbangun* sini saya tak berusaha tutup mata, *wong* saya *ngijinkan* juga *gak*

- boleh, berarti sebetulnya *kan* malah bagi masyarakat itu diuntungkan.
- O : Berarti ada sisi positifnya ya pak?
- S : Iya. Walaupun dari sisi jalan dan sebagainya *kan* tidak diperhatikan, listrik juga harus mengusahakan sendiri.
- O : Yang membangun jalan di depan itu siapa pak?
- S : Itu swadaya mbak. Jadi yang punya usaha di atas ini seringkali pada *ngumpulkan* dana, untuk *opo* perbaiki jalan.
- O : Maaf sebelumnya, kalau sewaktu-waktu ada kejadian yang besar lagi, bapak *kagungan* rumah selain di sini yang lebih aman di mana pak?
- S : Sementara *kan* dijatah relokasi *kan*.
Tapi **Nggih alhamdulillah**... uang tabungan bisa untuk beli tanah terus *nggih* dibangun rumah. Iya *mesti* di lokasi yang lebih aman *nggih*. Saya beli masih di sebelah selatan, masih di bawah Merapi Golf. Tapi di samping itu saya juga *udah* beli tanah di daerah bawah, di Wukirsari.
- O : Kalau proses dari kopi *glondongan* sampai ke bubuk kopi, apakah Pak Sumijo punya perlakuan khusus?
- S : *Gak* ada yang khusus *kok* mbak, saya proses semuanya secara seperti yang lainnya, konvensional saja *kok*.
- O : Ada rencana lainnya pak?
- S : Iya memang rencana kami nanti ada yang *spesialty* dan sebagainya, cuman saat ini apa namanya, apalagi ini pandemi, Covid 19. *Lha* terus kemarin sempat karyawan koperasi *cuman* dimasukkan tiga hari seminggu dan sebagainya. Jadi koperasi *kan* pemasaran terbesarnya sementara ke Warung Kopi Merapi, Warung Kopi Merapi waktu itu ditutup ya terus sekitar 80-an% penurunan omsetnya koperasi.
- O : Pas awal pandemi, Warung Kopi Pak Sumijo tutup berapa lama?
- S : Kalau warung yang di sini tutup sekitar dua bulan.
- O : Ya lumayan lama ya pak...
- S : Ya alhamdulillah setelah kami buka kembali, pengunjung warung berangsur-angsur *trus* ramai kembali.
- O : Nah dengan kebijakan *social distancing*, ada pembatasan pengunjung *gak* pak?
- S : Iya, *Ho oo*, ya harus menyesuaikan peraturan mbak. Supaya kami aman, pengunjung juga merasa aman.
- O : Kalau selain kebun kopi, apakah bapak juga mengusahakan ternak atau usaha yang lainnya?
- S : Kalau ternak saya belum tertarik lagi. Dulu pernah punya sapi bantuan tapi apa ya karena saya belum fokus di situ ya.
- O : Bapak *kan* menyebutkan ada anggaran untuk promosi. Promosi yang dilakukan melalui media apa pak?
- S : **Awalnya kami memilih** promosi itu lewat dari mulut ke mulut atau "*gethok tular*" itu ya. Jadi pengunjung setelah dari sini, alhamdulillah respon pengunjungnya bagus, apa namanya katanya kopinya enak *trus* tempatnya bagus, nyaman. Kepuasan

pengunjung itu ya pasti *kan* cerita ke teman-teman, *sodara-sodara*.

Nah apa kalau di bidang digital saya juga belum begitu paham, nah terus saya *gini aja* saya terus mengamati sekarang anak muda itu kan banyak suka *selfi-selfi*, sehingga waktu itu kami sudah membuatkan tempat saja yang sepertinya harapannya enak untuk dipakai untuk foto *ajalah*, sehingga ya itu harapannya nanti dari pengunjung itu yang mempromosikan warung.

Jadi media sosial iya *mbantu banget wong* dulu kan pernah ada teman-teman *bilang mbok* dibuatkan penunjuk arah, tapi saya malah beda pendapat, harapannya malah kalau tidak *dikasih* penunjuk arah itu malah pada biar penasaran, saya amati *kan* anak muda itu jiwa penasarannya tinggi seneng tantangan.

- O : Sampai sekarang jumlah Warung Kopi Pak Sumijo ada berapa warung?
- S : Untuk sekarang ada tiga warung. Itu, *trus* yang Kali Petung ini warung kopinya yang berada di perbatasan desa, yaitu antara Umbulharjo dan Kepuharjo.
- O : Satu lagi, warungnya di mana pak?
- S : Yang satunya lagi di belakang Kampus UII Jalan Kaliurang. Namanya Goh Wa, bisa *kok* dicari lewat *Google kok*. Cuma sekarang *anu*, tutup sementara, apalagi kampus ini ya belum begitu ramai. Tapi memang ternyata ya apa ya, apa namanya kadang-kadang keinginan kita sama realita kadang beda. Saya buka di belakang kampus yang termasuk kampus besar ternyata respon pasarnya itu yang mahasiswa sana malah suka ke sini. Mungkin juga karena pandemi ya.
- O : Pikirnya mendekati kampus, ternyata orientasai mereka beda ya pak. Karena *trend* sekarang seneng yang jauh lokasinya ya pak?
- S : Bisa jadi. *Trus barusan* buka tapi ini milik koperasi peternakan susu. Ada warung susu di Klangan, arah ke wisata Klangan.
- O : Oh iya iya, yang di kiri jalan itu pak, yang halamannya luas?
- S : Iya. Itu kerjasama *ngelolanya* sama koperasi susu, jadi di sana yang ditonjolkan aneka minuman susu, ya ada kopinya sih.
- O : Koperasi susu yang di mana pak?
- S : Iya. *Kan* ada koperasi peternakan di Cangkringan. Kebetulan ketuanya juga akrab dengan saya *trus* saya diminta untuk *ngelola*.
- O : Kalau sekarang jabatan Pak Sumijo di Koperasi Kebon Makmur sebagai apa pak?
- S : Iya. Kebetulan saya dipercaya untuk jadi ketua koperasi Kebon Makmur.
- O : Anggota koperasinya ada berapa pak?
- S : Kalau yang sudah daftar itu sekitar 55-an. Kemarin ada yang meinggal juga *tho*, meinggal kena erupsi.
- O : Kalau yang aktif di koperasi berapa orang pak?
- S : Maksudnya itu anggota yang sudah daftar. Tapi ada petani yang mereka belum daftar jadi anggota tapi mereka setor hasilnya ya kami terima.

- O : Maaf pak, bagaimana keberlanjutan kedai kopi bapak kalau misalnya sewaktu-waktu ada erupsi lagi?
- S : Iya walaupun saya berkeyakinan erupsi besar selama saya masih hidup perkiraan saya, kalau dari sejarah kayaknya belum akan terjadi yang erupsi besar, tapi bagaimanapun kita berada di suatu tempat jangankan dil ereng Merapi di manapun ya kita itu harus menyesuaikan dengan alam yang kita tempati. Iya kalau memang erupsi ya kita harus pergi, harus kita iklaskan. Makanya bangunan warung pun kami buat murah *tho* ini, apa namanya murah biayanya. Kecuali nanti yang untuk pengolahan kopi yang pakai modern memang apa namanya ya akan kami buat beda. Bahkan ke depannya saya punya ide di sini *kan* ada kastil ya, nah saya ada cita-cita atau keinginan buat nanti pengolahan sama gudang kopi itu dibuat kayak apa namanya kayak *bunker*, katakanlah di sana atau mungkin di tempat yang bawah ini, jadi nanti dibuat kayak *bunker*, jadi misalnya kena erupsi *kan* atas yang bagian bawah itu *gak* kena tapi *kan* butuh biaya besar, tapi saya sudah punya cita-cita seperti itu.
- O : Berarti itu untuk jangka panjang ya pak?
- S : Bahkan itu bisa juga ya...
- O : Atau malah dalam waktu dekat?
- S : Kayaknya kalau dalam tiga tahun kayaknya belum. Soalnya untuk ini dulu, harapannya segera buka yang wisata edukasi kopi dulu.
- O : *Nyuwun sewu* kalau status tanahnya warung ini bagaimana pak?
- S : Status tanah ini milik pribadi, ada yang saya beli. Tapi ada juga sebagian ada yang sewa.
- O : Untuk pengolahan kopinya itu tempatnya di mana pak?
- S : *Oooo*, kalau pengolahan kopinya di Jalan Kaliurang km 20. Tapi nanti rencana itu nanti kami serahkan ke koperasi untuk pengelolaannya, pengolahan kopinya.
- O : Kalau yang di Jakal km 20 itu kantor koperasi atau rumah salah satu anggota koperasi?
- S : Dulu itu tanah milik Dinas Pertanian Sleman, kami *kan* dibina dari Dinas Pertanian Sleman, *trus* kami dipinjami tempat, tapi kami *kan* juga *mikir-mikir*, intinya kami *tu pingin* latihan mandiri, iya kalau tidak ganti kepala dinas, atau kepala dinasnya *gimana gitu kan*, kami makanya *udah nyiapkan* tempat untuk ini pengolahan, selagi itu masih bisa dipakai kami pakai kalau sudah tidak memungkinkan ya kami sudah punya, nanti pengelolaanya kami serahkan koperasi, karena kami berkomitmen untuk yang pengolahan kopi yang modern ini biar untuk yang koperasi tetap jalan, usaha keluarga kami juga jalan.
- O : Kalau yang di depan itu buat apa pak?
- S : Itu *glamping*, sudah.mulai berjalan. Kalau dulu paketnya ini, *ngopi* di tenda, tapi sekarang sudah berani untuk *nerima* tamu *nginep*.
- O : Yang *nginep* banyak pak?
- S : Iya, seringnya ada, kalau malam minggu seringnya ada.

- O : Kalau ciri khas dari Kopi Merapi sendiri apa pak?
- S : Ciri khasnya pertama ditanamnya di lereng gunung berapi yang aktif bahkan bisa dibbilang teraktif di dunia sehingga pengaruh abu vulkaniknya itu menjadikan citarasa itu kopi itu beda dengan daerah yang lain yang tidak terpengaruh abu vulkanik suatu gunung sehingga Kopi Merapi bisa *dibilang* masuk deretan kelompok ke kopi vulkanik, kopi yang terpengaruh abu vulkanik suatu gunung *trus* yang kedua petani membudidayakan kopinya ini diupayakan semaksimal mungkin dengan organik walaupun kami belum punya sertifikat organik, bahkan ekstrimnya ibaratnya *enggak* usah dipupuk *gitu* lho kalau saya, ibaratnya kayak *gini* ayam kampung, sama-sama ayam kampung *diumbar* sama ayam dikurung itu rasanya lebih enak yang *diumbar*, jadi Kopi Merapi ini kami belum terlalu mengejar ke kuantitasnya harapannya yang kualitas citarasanya walaupun ya apa namanya ya memang ada beda-beda pendapat juga, ada yang *pingin* segera mengejar kuantitasnya tapi kalau saya cenderung ke kualitasnya dulu.
- O : Kalau tentang citarasanya bagaimana pak?
- S : Karena kalau citarasanya sudah dapat sudah masuk *spesialty* harganya nanti ibaratnya tidak terpengaruh harga pasaran dunia, harganya nanti *udah* kesepakatan antara pemilik dan pembeli, *kan* pernah ada kopi yang satu kilo 1 juta, satu kilo 3 juta-an – 4 juta bukan Kopi Luwak *lho* ya, karena tadi *ngejar* citarasanya dulu.
- O : Biasanya kalau panen kopi berapa tahun sekali pak?
- S : Kalau di sini rata-rata setahun sekali. *Nek* dari *nanam* itu kalau Robusta pakai biji biasanya sekitar 4 tahun, kalau pakai vegetatif atau stek biasanya 2 tahunan sudah, kalau Arabika biasanya maju sekitar 1 tahun kalau bijinya, tapi kalau setelah panen itu setahun biasanya sekali *ooh*, intinya itu setahun panen sekali, karena curah hujan di sini *kan* tidak terlalu tinggi
- O : Biasanya kalau panen itu dapat berapa kilo atau berapa yang dikumpulkan dari koperasi?
- S : Cuma perkiraan saya kalau koperasi bisa nampungnya belum banyak itu *lho*, *wong* dulu itu sebelum erupsi itu kalau mau nampung kopi seluruh petani di Sleman itu butuh dana lebih dari 1 M, *nah* waktu itu kemampuan koperasi ya baru sekitar 100-200 juta kira-kira baru seperlunya, apalagi sekarang.
- O : Untuk pengolahan lahannya bagaimana pak?
- S : Sekarang *kan* anak muda yang ke pertanian *kan* semakin berkurang, tapi kami punya keyakinan nanti yang mau terjun ke kopi nanti akan semakin meningkat seiring seandainya kami bisa seandainya apa namanya harga kopi bisa dianggap menguntungkan, sehingga kami mulai berpikiran *nanam* kopi tapi naungannya kalau mau yang ideal *kan* kayak Lamtoro.
- O : Itu sistem tumpang sari ya pak?
- S : Kalau Lamtoro itu *kan* nilai ekonomisnya tidak begitu tinggi sehingga kami punya ide kopi naungannya nanti buah-buahan

- yang punya nilai ekonomis tinggi salah satu contohnya Alpukat itupun sebenarnya Alpukat tidak direkomendasikan untuk naungan kopi karena butuh air banyak, *cuman* kadang-kadang perlu nilai ekonomis ini antara realita dengan teori kadang-kadang, apa mungkin Pisang, Pisang itu kayaknya bisa.
- O : Suka dukanya mendirikan kedai kopi ini apa pak?
- S : Kalau suka dukanya ya apa namanya ya tadi awalnya mau ngerintis ya bingung tadi dulu modalnya mau darimana, cara *ngelolanya* seperti apa, siapa yang menjalankan, *trus* yang namanya orang jualan ya, ya kadang-kadang tamunya sedikit, kadang-kadang bahkan kata istri saya pernah sehari itu tidak ada tamu dulu itu ya *trus* kadang-kadang ya ramai jadi ya apa nilai seninya dagang.
- O : Berarti Kopi Merapi ini sudah 8 tahun ya pak?
- S : Iya, sekitar hampir 8 tahun *kan* November kami bukanya, awalnya dulu kapasitas tempat duduknya sekitar 8 orang, kalau sekarang kayaknya 300-an itu, sehingga kalau sana *gak* muat biasanya dialihkan ke sini.
- O : Sebulan biasanya perlu kopi berapa kilo pak?
- S : *Cuman* kalau dulu tagihan kopinya itu sekitar 20-an juta.
- O : Berapa jumlah karwayan warung kopi Pak Sumijo?
- S : Yang di sana untuk yang karyawan tetap sekitar 20-an ketika sebelum pandemi itu dengan *part time kan* banyak anak-anak apa ya anak sekolah, mahasiswa sekitar sini pada *part time* itu sekitar 30 tapi sekarang yang dimasukkan kebanyakan yang karyawan tetap yang *part time* ada *cuman enggak* banyak jadi kalau sana tetap sama *part time* sekitar 30 kalau sudah aktif, tapi saat ini baru sekitar 20-an berapa ya 25-an kalau tidak salah, kalau sini sekitar 11, yang belakang UII 2 tapi seringnya 1 kalau di sana libur ada di sini.
- O : Karyawannya warga sekitar sini pak?
- S : Kebanyakan, kebanyakan malah famili, famili istri saya famili saya ada plus minusnya sih kadang-kadang kalau kita ingin profesional terbentur *anu* juga nanti *gimana*.
- O : Dengan adanya warung kopi di sini bagaimana respon warga di sekitar sini pak?
- S : *Nek* saya berkeyakinan di manapun terjadi itu ya ada yang suka dan tidak suka, tapi kalau saya amati kayaknya banyak yang suka, kalau saya amati *lho* ya, tapi saya berkeyakinan ya yang *enggak* suka pun ya ada, ya semoga *enggak* ada yang *enggak* suka tapi kayaknya jarang *nemukan sih* dalam satu tempat senang semua *gitu* ya.
- O : Karena *kan* banyak titipan, titipan dagangan dari yang usaha di sekitar sini?
- S : Iya, banyak titipan makanan kecil.
- O : Koperasinya itu dari Tahun 2000?
- S : Kalau berbadan hukum dari 2008, tapi awalnya *kan* dari membentuk tadi Asosiasi Petani Kopi tahun 2002 *trus* kelompok

kelompok usaha 2004, koperasi berbadan hukum tahun 2008. Setelah erupsi pun sepertinya belum pulih betul ini kondisi koperasi itu. Erupsi *trus* Corona ini. Tapi saya amati kalau setelah kami buka lagi ya saya sudah kembali ke ini, *enggak* seperti usaha-usaha lain yang memang dengan Corona ini malah kayak turun *banget*, tapi kalau saya *ngamati* kalau yang di kedai ini malah ramai setelah ada Corona ini kecuali pas awal-awal isu Corona itu, hanya dua bulan pertama.

- O : Kapan mulai buka lagi setelah tutup karena Corona?
 S : Ssetelah lebaran ketiga mulai buka lagi. Jalan menuju sini masih ditutup. *Kan* banyak yang lewat jalur tambang itu *lho*. Setelah yang sana buka ya sudah alhamdulillah mulai ramai, apalagi *trus* ini karena kanan kiri *udah* boleh buka itu, ini *kan* baru satu jalur.
- O : Biasanya pengunjungnya berapa pak?
 S : Kalau dari perkiraan saya per harinya sekitar 1000 yang di sana *lho* ya. Kalau yang di sini belum sebanyak itu.
- O : Apalagi kalau *weekend* ya pak?
 S : Iya, seribu tadi saya hitung rata-rata.
 O : Jam operasional warung jam berapa pak?
 S : Buka jam 8 pagi, sampai *last order* jam 8 malam. Sebelum Corona buka sampai jam 1 dinihari.
- O : Kalau yang warung di sini, berapa pengunjungnya pak?
 S : *Ho oh*, kalau yang warung sini bulan kemarin rata-rata 225 per hari. Ini saya *anu*, kita bedakan manajemennya. Karyawan juga kami pisah, pembukuan juga, *misale* barang sini *ngambil* barang sana ya saya suruh bayar ke sana, sana pinjam ke sini ya saya suruh bayar ke sini.
- O : Istri Pak Sumijo dipasrahi yang mana?
 S : Iya yang sana saya suruh istri saya kayak manajemernya *lah*. *Kalo* Yang dis ini sementara masih saya pegang.

Keterangan:

O: Ocha

S: Pak Sumijo

Lampiran 5. Foto Dokumentasi



Foto 1. Pak Kasno
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 2. Ocha dan Pak Kasno
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 3. Ocha, Pak Kasno dan Biji Kopi
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 4. Warung Pak Kasno
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 5. Kebun Kopi Pak Kasno
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 6. Kebun Kopi Pak Kasno
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 7. Green House Pak Kasno
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 8. Green House Pak Kasno
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 9. Biji kopi di jemur
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 10. Biji kopi hasil panen
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 11. Alat produksi
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 12. Alat produksi
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 13. Alat produksi
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 14. Alat produksi
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 15. Alat produksi
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 16. Warung Pak Kasno
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 17. Ocha, Kermil (Bu Kasno) dan Fajar (Cucu Pak Kasno)
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 18. Warung Kopi Pak Sumijo
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 19. Ocha dan Pak Sumijo
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 20. Alat Produksi
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 21. Warung Kopi Pak Sumijo
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 22. Warung Kopi Pak Sumijo
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Foto 23. Warung Kopi Pak Sumijo
Sumber: Dokumentasi Pribadi