


*Coffee and Cocoa Science Techno Park (CCSTP): Sarana Mencetak *Technopreneur* Handal Dibidang Kopi dan Kakao*

F. Yuliasmara¹⁾ dan Noor Ariefandie F.¹⁾

¹⁾Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jl. PB. Sudirman 90 Jember 68118

Pengembangan *Science Techno Park* (STP) merupakan salah satu program nasional (butir ke-6) Nawacita Pemerintahan Presiden Joko Widodo. Arah kebijakan pembangunan *Science Park* dan *Techno Park* telah ditetapkan dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2015-2019, Perpres No. 2 Tahun 2015. Tujuan akhir dari program ini adalah untuk meningkatkan produktivitas masyarakat dan daya saing industri di pasar global. Di bidang kopi dan kakao, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia membentuk *Coffee and Cocoa Science Techno Park* (CCSTP) yang berfungsi sebagai *intermediary institute* dan pusat pengembangan sains dan teknologi maju dan sekaligus sebagai inkubator bisnis dan teknologi

 Implementasi dari penetapan Puslitkoka sebagai Pusat Unggulan IPTEK (PUI) Kopi dan Kakao adalah Puslitkoka harus dapat mensinergikan semua potensi litbang pada komoditas kopi dan kakao, menjadi sumber inovasi, dan rujukan tentang teknologi terkini kopi dan kakao, serta sebagai inventor sekaligus inkubator teknologi pada kopi dan kakao baik aspek *on farm* maupun *off farm*. Untuk meningkatkan diseminasi hasil penelitian dan pengembangan kopi dan kakao agar lebih terarah dan menghasilkan *technopreneur* baru yang dapat berdampak langsung terhadap pertumbuhan ekonomi, maka Puslitkoka membentuk *Science and Techno Park* (STP) yang bernama *Coffee and Cocoa Science Techno Park* (CCSTP). *Techno park* sendiri, menurut Oxford Dictionary merupakan suatu kawasan khusus yang difungsikan untuk mengakomodasi kegiatan bisnis

di bidang sains dan teknologi, sedangkan *science park* merupakan suatu kawasan yang difungsikan khusus untuk kegiatan riset dan pengembangan suatu industry berbasis sains atau teknologi¹⁾.

Science and Techno Park (STP) berfungsi sebagai *intermediary institute* dan pusat pengembangan sains dan teknologi maju dan sekaligus sebagai Inkubator Bisnis dan Teknologi mengacu pada Perpres No 27 tahun 2013²⁾ tentang Pengembangan Inkubator Wirausaha. Fungsi *Techno Park* atau Inkubasi Bisnis Teknologi adalah khusus melayani inkubasi wirausaha pemula yang baru mulai tumbuh perusahaan baru (*start up company*) pada bangunan atau area yang disediakan oleh inkubator, sedangkan *Science Techno Park* merupakan kawasan lebih luas di mana di dalamnya selain terdapat inkubator bisnis teknologi juga memberikan layanan maupun

dukungan kepada industri lain (mulai dari perusahaan baru sampai industri maju) yang membuka jalur-jalur produksi baru berbasis penelitian dan pengembangan. CCSTP berfungsi sebagai *intermediary institute* yang memberikan fasilitasi kegiatan inkubasi dan *spin-off* perusahaan pemula di bidang kopi dan kakao; wahana kolaborasi R & D antara Perguruan Tinggi, Lembaga penelitian dan pengembangan, dan Industri; serta sebagai penyedia layanan teknologi lainnya sehingga dapat menarik industri ke dalam kawasan. Fokus kegiatan CCSTP adalah mengelola kolaborasi riset, inkubasi bisnis, dan *spin-off* serta menyediakan layanan teknologi berbasis kopi dan kakao. Dengan peningkatan pengetahuan masyarakat diharapkan dapat merubah pembangunan ekonomi Indonesia dari *Natural Based Economy* menjadi *Knowledge Based Economy* yang berbasis pada keunggulan sumberdaya alam, sumberdaya manusia, serta ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK).

Komponen dan Sasaran CCSTP

Pembangunan CCSTP bertujuan untuk mendorong pertumbuhan ekonomi kawasan dengan pemanfaatan inovasi teknologi berbasis kopi dan kakao. CCSTP merupakan suatu kawasan terintegrasi yang berfungsi untuk menyediakan lingkungan yang kondusif bagi berlangsungnya kegiatan riset, pengembangan, bisnis, dan teknologi yang berkelanjutan, melakukan penumbuhan, pembinaan dan pengembangan perusahaan pemula berbasis teknologi, dan menjadi penyedia dukungan SDM dan teknologi bagi industri. CCSTP juga diharapkan menjadi inti sekaligus motor penggerak untuk mensinergikan para akademisi (*academic*) dalam hal ini (Puslitkoka/PUI Kopi-Kakao sebagai lembaga sumber inovasi bekerjasama dengan universitas baik dalam negeri maupun luar negeri), pelaku usaha (*bussines*) dalam hal ini (calon pengusaha pemula, pengusaha pemula dan asosiasi komoditas), pemerintah (*government*) dalam hal ini pemerintah pusat dan daerah, dan masyarakat (*social*) (A-B-G-S) untuk membangun sistem inovasi yang kuat yang berujung pada industri kopi dan kakao yang berdaya saing.

Sasaran yang ingin dicapai dengan pembentukan CCSTP adalah:

- a. Melakukan sinergi fungsi dan peran *stakeholder* kopi dan kakao (A-B-G-S);
- b. Menyediakan lingkungan yang kondusif bagi berlangsungnya kegiatan riset, pengembangan, dan bisnis teknologi yang berkelanjutan berbasis kopi dan kakao;
- c. Menyediakan sarana penumbuhan, pembinaan, dan pengembangan calon-calon *entrepreneur* dan perusahaan pemula berbasis teknologi berbasis kopi dan kakao;
- d. Menyediakan SDM dan teknologi yang kompeten untuk digunakan oleh industri berbasis kopi dan kakao;
- e. Mendorong tumbuhnya wirausaha baru dan penguatan kapasitas wirausaha pemula yang berdaya saing tinggi yang mempunyai nilai ekonomi dan berdaya saing tinggi;
- f. Mendorong peningkatan nilai tambah pengelolaan potensi ekonomi melalui pemanfaatan ilmu pengetahuan dan teknologi melalui program inkubasi, dan;
- g. Mendorong pengembangan jejaring untuk memperkuat akses sumber daya manusia, kelembagaan, permodalan, pasar, informasi, dan teknologi.

Tahapan Diseminasi CCSTP

1. Pengenalan Kopi dan Kakao melalui Eduwisata

Eduwisata merupakan salah satu unit dalam produk CCSTP yang bertujuan untuk memberikan alternatif tempat rekreasi berbasis pendidikan kepada masyarakat umum. Tujuan dari eduwisata ini adalah untuk mengenalkan aspek-aspek berkaitan dengan kopi dan kakao yang dikemas secara *consumer-friendly*. Pada eduwisata ini, pengunjung akan mendapat fasilitas tour kebun menggunakan moda transportasi eduwisata, kunjungan ke pabrik pengolahan kopi dan kakao serta workshop rekayasa alat dan mesin dengan dipandu oleh *tour guide* yang akan menjelaskan segala aspek mengenai kopi dan kakao.



Fasilitas wisata dan kegiatan eduwisata yang berlangsung di CCSTP

2. Pelatihan Agribisnis dan Agroindustri

Pelatihan merupakan proses untuk memperoleh keterampilan agar dapat mencapai efektivitas dalam melaksanakan tugas tertentu melalui pengembangan proses berpikir, sikap, pengetahuan, kecakapan, dan kemampuan³⁾. Pelatihan agribisnis dan agroindustri kopi dan kakao merupakan produk CCSTP yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia sebagai upaya untuk menghasilkan SDM yang kompeten dan berdaya saing tinggi. Unit pelatihan agribisnis dan agroindustri ini ditunjang oleh tenaga pengajar yang berpengalaman di bidangnya mulai ahli pemuliaan tanaman,

budidaya tanaman, fisiologi tanaman, tanah dan pemupukan, perlindungan tanaman, bioteknologi, dan pascapanen dari hulu sampai hilir; dan fasilitas mengajar dan praktek yang memadai; serta fasilitas akomodasi untuk peserta pelatihan. Pelatihan yang disediakan antara lain:

- a. Pelatihan teknik budidaya dan pengolahan kopi dan kakao.
- b. Pelatihan pengelolaan organisme pengganggu tanaman kopi dan kakao.
- c. Pelatihan uji citarasa kopi dan kakao.
- d. Pelatihan pembuatan makanan cokelat, *roasting* dan *blending*, manajemen kafe, barista, dan *coffee brewing*.
- e. Pelatihan pengelolaan limbah kopi dan kakao menjadi pupuk dan sumber energi alternatif.

3. Magang/Pelatihan Kerja

Kegiatan magang (*internship*) dan pelatihan kerja merupakan salah satu produk diseminasi CCSTP yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan praktek kepada konsumen secara *hands-on* sehingga konsumen dapat memiliki kompetensi pada bidang tersebut. Kegiatan



Kegiatan pelatihan yang dilakukan di CCSTP

magang diartikan sebagai bagian dari sistem pelatihan kerja yang diselenggarakan secara terpadu antara pelatihan di lembaga pelatihan dengan bekerja secara langsung di bawah bimbingan dan pengawasan instruktur atau pekerja yang lebih berpengalaman dalam proses produksi barang dan/atau jasa di perusahaan, dalam rangka menguasai keterampilan atau keahlian tertentu⁴⁾. Magang merupakan bagian dari pelatihan kerja, biasanya magang dilakukan oleh mahasiswa tingkat akhir atau siswa SMK Kelas 3 (PKL) sebagai salah satu syarat utama untuk menyelesaikan program pendidikan⁴⁾. Sedangkan pelatihan kerja biasanya diikuti oleh pekerja yang sudah menandatangani kontrak dengan perusahaan dalam rangka untuk mengembangkan kompetensi kerja dan produktivitas sang karyawan⁴⁾. Program magang dan pelatihan kerja akan disusun secara *tailor-made* sesuai dengan keperluan peserta magang terhadap kompetensi yang dibutuhkan.

4. Inkubasi Agribisnis Kopi dan Kakao

Inkubasi adalah suatu proses untuk mendukung pengembangan produk dan/atau pengembangan bisnis perusahaan pemula berbasis teknologi agar dapat menjadi perusahaan yang profitable memiliki pengelolaan organisasi dan keuangan yang benar, serta menjadi perusahaan yang sustainable, hingga memiliki dampak positif bagi masyarakat⁵⁾. Kegiatan pembinaan dan pendampingan usaha yang diberikan oleh inkubator kepada *tenant* selama 2 s/d 3 tahun masa inkubasi. Kegiatan inkubasi merupakan produk unggulan CCSTP yang bertujuan untuk melayani inkubasi (penumbuhan, pembinaan dan pengembangan) wirausaha pemula (*start-up company*) maupun industri maju untuk membuka jalur-jalur produksi baru berbasis penelitian dan pengembangan. Pada produk inkubasi ini, CCSTP menyediakan fasilitas dan pelayanan berupa:

- a. Penyediaan ruang;
- b. Dukungan fasilitas perkantoran;
- c. Bimbingan dan konsultasi;
- d. Bantuan penelitian dan pengembangan usaha serta akses penggunaan teknologi;
- e. Pelatihan dan pengembangan keterampilan;

- f. Akses pendanaan;
- g. Penciptaan jaringan usaha dan kerjasama; dan
- h. Manajemen atas Hak Kekayaan Intelektual.

Kegiatan inkubasi bisnis ini diharapkan dapat mendorong tumbuhnya wirausaha baru dan penguatan kapasitas wirausaha pemula (*start-up*) yang mempunyai nilai ekonomi dan berdaya saing tinggi. Dengan sistem inkubasi ini, *tenant* dapat mengakses fasilitas pada CCSTP maupun Lembaga induk sebagai sarana penelitian maupun pengembangan produknya. Sarana yang dapat diakses antara lain:

- a. Fasilitas Penelitian dan Pengembangan (*Research and Development*), yang dapat digunakan untuk mengenalkan teknologi dan hasil-hasil penelitian yang telah diaplikasikan dan untuk melakukan penelitian pengembangan produk baru oleh tenant berupa bahan tanam, produk pra panen termasuk biopestisida dan produk pascapanen untuk kopi dan kakao. Beberapa fasilitas tersebut antara lain adalah Laboratorium Pemuliaan Tanaman dan Agronomi, Laboratorium Tanah dan Air, Laboratorium Hama Penyakit, Laboratorium Pengujian/Mutu serta Laboratorium Pascapanen.
- b. Fasilitas produksi, digunakan untuk melakukan produksi dari produk yang diinginkan oleh *tenant* dan selanjutnya untuk memperbesar skala produksinya.
- c. Fasilitas produksi pengolahan dan pascapanen, merupakan area inkubasi untuk produk pengolahan hasil berupa produk bahan baku, produk jadi serta produk alat dan mesin pengolahan.
- d. Fasilitas teknologi informasi, merupakan fasilitas yang digunakan oleh *tenant* untuk mendapatkan referensi atau informasi mengenai hasil-hasil riset terbaru untuk mengembangkan produk melalui inovasi teknologi. Fasilitas tersebut berfungsi sebagai Pusat Informasi dan Teknologi
- e. Manajemen dan fasilitas pelayanan umum, merupakan sarana pendukung yang terdiri dari kantor pusat manajemen, kantor pelayanan umum, restoran dan kafe, ruang konferensi/ diseminasi

5. Produk Hilir *Food and Beverage* Berbasis Kopi dan Kakao

Produk hilir *food and beverage* berbasis kopi dan kakao merupakan produk fisik CCSTP untuk mengkomersialkan produk hilir kopi dan kakao hasil produksi CCSTP maupun hasil produksi tenant nantinya. Saat ini sudah diproduksi secara komersial produk hilir kopi dan kakao yang berkualitas dan sesuai dengan selera konsumen dalam bentuk makanan (*food*) maupun non makanan (*non food*). Produk bentuk makanan berupa kopi rendah kafein, kopi bubuk blending, kopi luwak, kopi ginseng, coklat batangan, coklat bubuk, lemak kakao, permen coklat, dan lain-lain. Sedangkan produk non pangan seperti sabun mandi dalam bentuk padat dan cair berbahan baku kakao maupun kopi. Semua jenis produk hilir kopi maupun coklat diberi merk dagang VICCO.

Penutup

Keberadaan *Coffee and Cocoa Science Techno Park* (CCSTP) diharapkan dapat

mensinergikan semua sumber daya yang ada di lembaga-lembaga penelitian di seluruh Indonesia untuk mendukung pengembangan agribisnis dan agroindustri kopi dan kakao nasional dan mempercepat pembangunan ekonomi kawasan serta mempercepat pencapaian MP3EI pemerintah. Kompetensi Puslitkoka sebagai sumber teknologi dari CCSTP dan diseminasi inovasi hasil IPTEK bidang kopi dan kakao diharapkan mempercepat alih teknologi dan transfer IPTEK kepada seluruh *stakeholder* baik dari pemerintah, akademisi, pelaku bisnis, dan masyarakat.

Sumber Pustaka

- ¹⁾Oxford. Oxford Dictionary. Dapat diakses pada <https://en.oxforddictionaries.com>
- ²⁾Kemenkumham (2013). Perpres No. 27 Tahun 2013 tentang Pengembangan Inkubator Wirausaha. Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia, Jakarta.
- ³⁾Bernardin, J.H. & A.R. Joyce (1998). Human Resource Management: An Experiential Approach. Mc Graw-Hill.
- ⁴⁾Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi no. Per.22/Men/IX/2009 tentang Penyelenggaraan Pemagangan di Dalam Negeri.
- ⁵⁾Kemenristekdikti (2017). Buku Panduan Inkubasi Bisnis Teknologi. 38p.



Contoh produk dan outlet pemasaran produk kopi dan kakao