

# **KAJIAN ETNOSAINS PADA PRODUKSI KOPI ROBUSTA DI DESA SEPANG KELOD SEBAGAI BAHAN PEMBELAJARAN IPA SMP**

**Oleh**

**Ni Km. Milenia Mahasanthi, NIM 1813071003**

**Jurusan Fisika dan Pengajaran IPA**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan dan menjelaskan proses produksi dan pengolahan kopi robusta di Desa Sepang Kelod serta mengkaji unsur-unsur etnosains yang terdapat dalam proses produksi dan pengolahan kopi robusta sebagai bahan pembelajaran IPA SMP. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dan termasuk jenis penelitian etnosains. Penelitian ini dilakukan di Desa Sepang Kelod, Busungbiu, Buleleng. Sumber data penelitian menggunakan teknik *purposive sampling* dan *snowball sampling* dengan subjek yang dilibatkan adalah petani kopi berjumlah 3 (tiga) orang dan Guru IPA SMPN. 2 Busungbiu berjumlah 2 (dua) orang. Metode pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan teknik observasi, wawancara, dokumentasi dan angket/kuesioner. Teknik analisis yang dilakukan menggunakan model Miles dan Huberman yang terdiri atas reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan proses produksi dan pengolahan kopi robusta dilakukan melalui beberapa tahap. Tahap proses produksi kopi robusta di Desa Sepang Kelod terdiri atas 6 (Enam) tahap yang dimulai penanaman dan penyambungan pohon kopi, perawatan pohon kopi, pemanenan, pencucian buah kopi, serta penjemuran. Tahap pengolahan kopi terdiri atas 3 (tiga) tahap yang dimulai penyangraian, penghalusan, serta pengemasan. Kajian etnosains proses produksi dan pengolahan kopi robusta di Desa Sepang Kelod terdapat pada materi IPA SMP, konsep IPA pada proses produksi dan pengolahan kopi robusta dapat ditemukan pada materi sistem perkembangbiakan tumbuhan dan hewan, zat aditif dan zat adiktif, kalor dan perpindahannya, usaha dan pesawat sederhana dalam kehidupan sehari-hari, klasifikasi materi dan perubahannya.

**Kata Kunci:** Etnosains, Bahan Pembelajaran, IPA, Produksi, Kopi Robusta

**KAJIAN ETNOSAINS PADA PRODUKSI KOPI ROBUSTA DI DESA  
SEPANG KELOD SEBAGAI BAHAN PEMBELAJARAN IPA SMP**

**Oleh**

**Ni Km. Milenia Mahasanthi, NIM 1813071003**

**Jurusan Fisika dan Pengajaran IPA**

**ABSTRACT**

*This study aims to describe and explain the process of Robusta coffee production and processing in Sepang Kelod Village and to examine the ethnoscience elements contained in the Robusta coffee production and processing process as a science learning material for SMP. This study uses a qualitative approach and includes the type of ethnoscience research. This research was conducted in Sepang Kelod Village, Busungbiu, Buleleng. Sources of research data using purposive sampling and snowball sampling with the subjects involved are coffee farmers totaling 3 (three) people and science teachers at SMPN. 2 Busungbiu totaling 2 (two) people. The data collection method in this study used observation, interviews, documentation and questionnaires/questionnaires. The analysis technique used is the Miles and Huberman model which consists of data reduction, data presentation, and drawing conclusions/verification. The results showed that the Robusta coffee production and processing process was carried out in several stages. The stages of the robusta coffee production process in Sepang Kelod Village consist of 6 (six) stages, starting with planting and grafting coffee trees, caring for coffee trees, harvesting, washing coffee cherries, and drying. The coffee processing stage consists of 3 (three) stages starting with roasting, refining, and packaging. Ethnoscience studies of robusta coffee production and processing in Sepang Kelod Village are found in junior high school science material, science concepts in robusta coffee production and processing can be found in plant and animal breeding systems, additives and addictive substances, heat and its transfer, work and simple aircraft in everyday life, the classification of matter and its changes.*

**Keywords:** *Ethnoscience, Learning Materials, Science, Production, Robusta Coffee*