

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas yang sangat penting sebagai sumber pendapatan di berbagai dunia (Junior *et al.* 2019). Produsen utama biji kopi adalah Brasil, Vietnam, Kolombia dan Indonesia (USDA, 2019). Di Indonesia sendiri dalam sektor pertanian kopi merupakan salah satu produk ekspor selain karet, kelapa sawit dan kakao. Rata-rata volume ekspor kopi tahunan di Indonesia dari tahun 2011-2019 sekitar 417.100,2 ton, diantaranya kopi robusta 85% dan arabika 15% (Kementan, 2019).

Salah satu provinsi di Indonesia yaitu Sumatera Barat memiliki potensi pengembangan komoditas pertanian kopi khususnya daerah Kabupaten Solok Selatan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Dirjen Perkebunan (2019). Pada tahun 2019 produksi kopi Solok Selatan mencapai 5.477 ton, dan luas lahan robusta dan arabika adalah 7.317 hektar (BPS Sumatera Barat, 2019). Ketinggian rata-rata Kabupaten Solok Selatan berkisar antara 300-1000 mdpl (Yulistriani *et al.* 2019). Menurut BPS Kabupaten Solok Selatan (BPS, 2021) Kecamatan Sangir merupakan Kecamatan dengan pengembangan produksi kopi terbesar di Kabupaten Solok Selatan. Jumlah petani kopi di Kecamatan Sangir tahun 2019 mencapai 415 orang dengan produksi 1.063 ton/tahun. Hasil analisis dari Yulistriani *et al.* (2019) terdapat tujuh agroindustri kopi di Solok Selatan, enam diantaranya beralamat di Kecamatan Sangir.

Menurut Pardilo *et al.* (2020) kopi Arabika sangat berpotensi untuk dikembangkan di Kecamatan Sangir. Diantara berbagai jenis kopi, kopi arabika mendominasi pasar dunia (Pangsa pasar 70-80%) dan lebih disukai daripada spesies kopi lain karena rasanya yang lebih unggul (Kulapichitr *et al.* 2019). Komoditi kopi Solok Selatan memiliki rasa yang khas seperti adanya rasa kulit manis dan lemon, yang berpotensi untuk dikembangkan. Sesuai dengan penelitian Maulani dan Wahyuningsih (2021) yang menyatakan kopi yang ditanam di Indonesia memiliki kelebihan dari ragam varietas, kualitas serta cita rasa yang bervariasi dan juga unik yang telah diakui di tingkat Internasional. Serta menurut Siska (2016) kopi yang

memiliki keunikan rasa dan kualitas yang baik, merupakan salah satu solusi untuk pengembangan bisnis ekspor biji kopi.

Menurut informasi Yulistriani *et al.* (2019) menyatakan bahwa Kopi Solok Selatan dijual ke daerah lain dalam bentuk *green bean* dengan harga relative lebih rendah. Hal tersebut diakibatkan karena buruknya kualitas mutu *green bean* yang dihasilkan, karena kurangnya inovasi dalam pengolahan kopi serta kualitas mutu yang tidak diperhatikan. Menurut Chaniago (2021) dan Fitriyanti (2021) pengeringan kopi disana terbagi menjadi dua yaitu pengeringan menggunakan rumah pengering dan pengeringan secara konvensional dengan tiga proses pengolahan yang banyak diminati konsumen dan banyak diproses oleh produsen *green bean* arabika yaitu proses natural, honey, dan full wash.

Pereira *et al.* (2019) menyatakan proses produksi dan pengolahan merupakan bagian penting untuk menghasilkan kopi berkualitas tinggi. Seiring berkembangnya zaman pelaku industri kopi sekarang lebih fokus mementingkan kualitas dari pada kuantitas, karena daya tarik kualitas yang bagus akan memberikan dampak terhadap kuantitas. Santoso *et al.* (2021) mengemukakan salah satu langkah untuk menentukan mutu biji kopi adalah tahap pengeringan, pengeringan merupakan tahapan penurunan kadar air dalam suatu bahan sampai kadar tertentu sehingga menghambat laju kerusakan akibat aktivitas biologis ataupun kimia selama penyimpanan dan distribusi. Menurut Dwi *et al.* (2018) proses pengeringan yang baik tidak hanya mempengaruhi sifat fisik biji kopi tetapi juga meningkatkan cita rasa dan aroma biji kopi. Hal ini sejalan dengan pendapat Hamni (2014) yang menyatakan bahwa pengeringan pada biji kopi sangat penting dan kritical dimana proses tersebut menjadi penentu kualitas biji kopi untuk tahap berikutnya. Argumen tersebut diperkuat juga oleh Dong *et al.* (2017) yang menyatakan sebagian besar peningkatan permintaan konsumsi kopi adalah dari segi rasa. Karakteristik terbaik yang diperoleh dari biji kopi setelah proses pengeringan akan menentukan kualitas produk kopi yang ada di pasaran.

Berdasarkan standar ISO dalam Novita *et al.* (2010) mutu adalah kemampuan untuk menggambarkan karakteristik yang melekat dari suatu produk, sistem atau proses untuk memenuhi keinginan dari konsumen ataupun sekumpulan orang yang terkait dengan produk, sistem atau proses tersebut. Dengan adanya

permasalahan tersebut penulis tertarik untuk lebih jauh melihat hubungan antara praktek pengeringan di Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan dan menghubungkannya dengan keinginan konsumen terhadap green bean arabika. Jika keinginan konsumen dapat terpenuhi maka konsumen green bean arabika akan membeli green bean secara kontinuitas dalam skala besar dan dapat pula merekomendasikan kepada konsumen lainnya, sehingga kopi di Kecamatan Sangir Solok Selatan yang ada bisa berkembang secara pesat dan menjadi daerah yang terfokus kepada hasil pertanian kopi yang unggul di Sumatera Barat. Oleh sebab itu, penelitian ini sangat penting untuk dilakukan. Literatur yang saya baca, berpendapat argumentasi tingkat kepentingan konsumen menjadi salah satu yang diperhatikan orang dalam pengelolaan produksi kopi. Menurut Wachdijono et al. (2019) keinginan konsumen yang paling dipertimbangkan adalah merek. Sedangkan Rahman et al. (2020) menyatakan keinginan konsumen yang dipertimbangkan dalam keputusan pembelian kopi adalah rasa kopi. Berdasarkan literatur tersebut belum ada yang mengkaji tentang keinginan konsumen kopi di bagian hulu terkhusus di bagian pengolahan pascapanenan kopi yaitu pengeringan dengan tujuan menghasilkan mutu green bean kopi yang baik.

Strategi diperlukan agar mendapatkan mutu green bean yang baik, yang mana menurut Thomas (2018) strategi merupakan rencana jangka panjang untuk mencapai tujuan yang terdiri dari aktivitas-aktivitas penting yang diperlukan untuk mencapai tujuan tersebut. Salah satu metode yang diperlukan adalah metode *Multiple Criterian Decision Making* (MCDM). MCDM adalah suatu metode yang digunakan untuk pengambilan keputusan dalam penetapan pilihan terbaik dari beberapa pilihan yang ada (Krejci, 2018). Menurut Emrouznejad (2017) metode *Fuzzy Analytical Hierarchy Process* (FAHP) cocok untuk memecahkan masalah pengambilan keputusan tentang evaluasi subjektif dan saat ini merupakan salah satu metode MCDM yang paling banyak digunakan di bidang bisnis, manajemen, manufaktur, industri, dan pemerintah. FAHP merupakan kombinasi antara AHP dan fuzzy, kombinasi tersebut akan meningkatkan akurasi pengambilan keputusan, dengan penggunaan konsep *Triangular Fuzzy Number* (TFN) pada skala AHP (Calabrese et al. 2019). Dari hasil penelitian Eka (2014) metode FAHP mempunyai tingkat akurasi keberhasilan yang cukup baik sebesar 89,28%. Didukung juga

dengan penelitian Faisol *et al.* (2014) menunjukkan bahwa metode FAHP memiliki tingkat akurasi yang tinggi sebesar 84,62% daripada metode AHP, berlandaskan hal ini dapat ditarik kesimpulan bahwa untuk mengatasi permasalahan peningkatan mutu *green bean* berbasis penguangan dan keinginan konsumen perlu diterapkan strategi dengan metode FAHP sehingga dapat mempertegas pengambilan hasil keputusan yang tepat.

Dengan diterapkannya perhitungan menggunakan metode FAHP, maka penulis akan mengeksplorasi alternatif dari metode FAHP yang didisain merujuk pada praktek penguangan dengan tiga proses pengolahan kopi *green bean* arabika, yaitu proses natural, *honey* dan *full wash* di Kecamatan Sangir dengan penguangan konvensional dan rumah pengering serta menghubungkannya dengan keinginan konsumen terhadap *green bean* arabika. Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukan suatu penelitian dengan judul “Strategi Peningkatan Mutu *Green Bean* Arabika di Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan Menggunakan Metode *Fuzzy Analytic Hierarchy Process* (FAHP)”.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah berdasarkan uraian diatas adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana praktek penguangan dengan proses natural, *honey* dan *full wash* dengan metode penguangan konvensional atau dibawah sinar matahari langsung dan rumah pengering yang digunakan oleh petani dan produsen kopi di Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan?
2. Bagaimana keinginan konsumen terhadap *green bean* kopi di Sangir Kabupaten Solok Selatan
3. Apa strategi prioritas untuk peningkatan mutu *green bean* kopi di Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian berdasarkan uraian diatas adalah sebagai berikut:

1. Menganalisa pengaruh praktek penguangan kopi proses natural, *honey* dan *full wash* dengan metode penguangan konvensional atau dibawah sinar matahari langsung dan rumah pengering terhadap mutu dan citarasa *green bean* kopi arabika studi kasus Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan.

2. Mengidentifikasi dan analisis atribut keinginan konsumen *green bean* di Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan
3. Mengevaluasi dan seleksi strategi peningkatan mutu *green bean* kopi yang diperlukan di Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan menggunakan metode *Fuzzy Analytic Hierarchy Process* (FAHP).

D. Manfaat Penelitian

1. Merekomendasikan proses pengeringan kopi yang baik dan benar dengan tujuan untuk menjamin standar mutu *green bean* kopi.
2. Memberikan rekomendasi kepada produsen, pengepul, UMKM dan instansi terkait tentang keinginan konsumen *green bean* di Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan.
3. Memberikan rekomendasi kepada produsen, pengepul, UMKM dan instansi terkait berdasarkan hasil metode *Fuzzy Logic Analytic Hierarchy Process* (FAHP).

E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini terbatas pada pengamatan pengolahan pasca panen dalam praktek pengeringan kopi dengan metode pengeringan konvensional atau dibawah sinar matahari langsung dan rumah pengering di Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan dengan proses natural, *honey* dan *full wash* agar dapat mengetahui dan merekomendasikan proses pengeringan yang benar agar terjadinya peningkatan mutu *green bean*, mengetahui keinginan konsumen terhadap *green bean* kopi, beserta strategi peningkatan mutu *green bean* menggunakan metode FAHP.