

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Kopi telah menjadi andalan ekspor serta meningkatkan pendapatan devisa negara (Rahardjo, 2017). Kopi merupakan salah satu jenis minuman yang sudah menjadi gaya hidup bagi kaum milenial dan bukan lagi hanya sebagai minuman penghilang rasa kantuk. Kopi juga menjadi salah satu minuman yang paling disukai di dunia yang ditunjukkan pada data ICO (*International Coffee Organization*) bahwa tingkat konsumsi kopi di Indonesia tumbuh 44% dalam periode sepuluh tahun (Oktober 2008-September 2019) (Kementerian Perdagangan Indonesia, 2020).

Kopi terdiri dari 4 jenis spesies yaitu arabika, robusta, liberika dan ekselsa. Dari 4 jenis kopi tersebut kopi arabika dan robusta yang memiliki nilai ekonomis paling tinggi dan biasanya diperdagangkan secara komersial (Rahardjo, 2017). Jenis kopi arabika mampu bertahan dan tumbuh dengan baik pada daerah dengan ketinggian lebih dari 1000 mdpl, sehingga lebih cocok untuk dibudidayakan pada daerah dataran tinggi. Provinsi Sumatera Barat memiliki beberapa daerah dataran tinggi yang berpotensi dalam pengembangan kopi arabika salah satunya Kabupaten Solok dengan ketinggian 1300 - 1800 mdpl (Yose, 2016).

Kopi arabika memiliki cita rasa dan aroma yang lebih unggul dibandingkan kopi robusta. Kopi arabika lebih sering dikonsumsi oleh masyarakat dikarenakan cita rasanya yang manis. Hal ini disebabkan oleh kandungan gula yang tinggi pada kopi arabika sehingga rasanya lebih manis bila dibandingkan dengan kopi robusta (Farhaty dan Muchtaridi, 2016). Faktor yang mempengaruhi proses pembentukan cita rasa khas dari kopi arabika yaitu 25% disebabkan oleh kondisi daerah produksi seperti keadaan tanah, ketinggian serta kondisi budidaya dan 75% dari kondisi pengolahan pascapanen yang dapat menghasilkan karakteristik yang berbeda (Puslitkoka Indonesia, 2011).

Pada umumnya, kegiatan pascapanen hasil pertanian dapat dikelompokkan menjadi dua tahapan utama yaitu: (1) pascapanen primer (penanganan) dan (2) pascapanen sekunder (pengolahan). Penanganan pascapanen (*postharvest*) merupakan istilah yang digunakan untuk semua perlakuan dari mulai panen sampai komoditas dapat dikonsumsi “segar” atau untuk persiapan pengolahan

berikutnya. Umumnya perlakuan tersebut tidak mengubah bentuk penampilan atau penampakan. Pengolahan sekunder merupakan tindakan yang mengubah hasil tanaman ke kondisi lain atau bentuk lain dengan tujuan dapat tahan lebih lama (pengawetan), mencegah perubahan yang tidak dikehendaki atau untuk penggunaan lain. Kedalamnya termasuk pengolahan pangan dan pengolahan industri.

Prosedur / perlakuan dari penanganan pascapanen berbeda untuk berbagai bidang kajian, salah satunya penanganan pasca panen pada komoditas perkebunan yang ditanam dalam skala luas seperti kopi, teh, dan tembakau. Sering disebut pengolahan primer, yang bertujuan menyiapkan hasil tanaman untuk industri pengolahan, perlakuannya bisa berupa pelayuan, penjemuran, pengupasan, pencucian, fermentasi dan lain-lain. Teknologi pascapanen baik secara primer maupun sekunder mempunyai peranan penting dalam meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian melalui proses pengolahan hasil pertanian (Mayrowani, 2013).

Penanganan pascapanen (*postharvest*) buah kopi umumnya dilakukan dengan dua metode yaitu metode basah dan kering. Perbedaan kedua metode pengolahan buah kopi tersebut terletak pada penggunaan air yang pada saat proses pengupasan kulit buah kopi maupun pencucian biji kopi. Metode basah, terbagi menjadi dua teknik yaitu *semiwashed* dan *fullwashed*. Metode kering, terbagi menjadi dua teknik yaitu *natural-process* dan *honey-process* (Gemilang, 2013). Di samping itu, ada pula proses *Anaerobic fermentation natural process*, dimana buah kopi difermentasi secara alami dalam wadah tertutup (*anaerob*) dengan waktu tertentu sebelum dikeringkan sehingga menghasilkan aroma dan cita rasa yang khas menyerupai *wine*. Proses ini sering disebut proses Anggur / *Wine Process* (Zulkarnain *et al*, 2020).

Dampak pengolahan pascapanen khususnya pada perbedaan profil sensorik kopi hijau juga telah diakui (Sunarharum *et al.*, 2018). Namun, penelitian lebih lanjut diperlukan untuk menyelidiki pengaruhnya pada profil *cupping* karena transformasi kopi yang signifikan selama proses pascapanen. Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki dampak dari metode penanganan pascapanen kopi yang berbeda yaitu A (*natural process*), B (*honey process*), C (*wine process*), D(*fullwash process*) dan E (*semiwash process*) pada kualitas sensori kopi

Arabika. Pengembangan kopi arabika telah mendapatkan lebih banyak perhatian saat ini, oleh karena itu dilakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Variasi Pascapanen Primer Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Kopi Arabika”**

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh variasi metode penanganan pascapanen yang berbeda terhadap karakteristik kopi Arabika.

## **1.3. Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang perbedaan penanganan pascapanen terhadap karakteristik yang dihasilkan pada produk akhir kopi.

