

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara produsen kopi keempat terbesar dunia setelah Brazil, Vietnam dan Colombia. Dari total produksi, sekitar 67% kopinya diekspor sedangkan sisanya 33% untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Kopi sejak ratusan tahun lalu menjadi komoditas pertanian yang sangat penting dan dapat menghidupi masyarakat. Dilihat dari gaya hidup masyarakat, kopi merupakan minuman yang paling banyak disukai disamping teh (Budiman, 2013).

Jenis kopi yang banyak dibudidayakan yaitu kopi Arabika (*Coffea arabica*), Robusta (*Coffea canephora*), Liberika (*Coffea congensis*). Setiap jenis kopi tersebut memiliki ketinggian tempat tumbuh yang berbeda. Kopi Arabika umumnya dapat tumbuh dan berproduksi baik pada ketinggian 1.000 – 1.750 mdpl. Kopi Robusta tumbuh baik pada ketinggian 400-800 mdpl. Sedangkan kopi Liberika dapat tumbuh pada dataran rendah 0-200 mdpl (Aak, 1980).

Awalnya kopi yang dibudidayakan di Indonesia adalah jenis Arabika. Sejak tahun 1876 budidaya kopi Arabika mengalami kemunduran dikarenakan serangan penyakit karat daun. Jenis kopi ini hanya mampu bertahan pada daerah-daerah dengan ketinggian 1.000 mdpl keatas sehingga kopi Arabika berpeluang dibudidayakan pada daerah dataran tinggi. Oleh sebab itu sebagian besar kopi Arabika yang tersisa hanya dapat ditemukan pada dataran tinggi. Provinsi Sumatera Barat memiliki beberapa daerah dataran tinggi yang berpotensi dalam pengembangan kopi Arabika diantaranya Kabupaten Solok Selatan, Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Lima Puluh Kota, Kabupaten Agam, Kabupaten Pasaman Barat dan Kabupaten Solok (Yose, 2016).

Pemerintah Provinsi Sumatera Barat memprioritaskan pengembangan perkebunan kopi jenis Arabika sebagai komoditi ekspor. Luas lahan perkebunan kopi yang telah dikembangkan pada tahun 2013, 2014, dan 2015 masing-masing yaitu 42.565 ha, 42.510 ha dan 41.229 ha dengan produksi kopi yaitu sebanyak 32.559 ton, 30.929 ton, dan 31.904 ton. Produktivitas kopi pada 3 tahun terakhir yaitu 764 kg/ha, 727 kg/ha dan 773 kg/ha. Jika dibandingkan dengan produktivitas tanaman kopi di Indonesia yang mencapai 967 kg/ha, maka

produktifitas kopi di Provinsi Sumatera Barat masih rendah dibandingkan dengan rata-rata Nasional (Ditjenbun, 2014).

Kabupaten Solok merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Sumatera Barat yang telah mengembangkan lahan pertanian kopi yaitu 11.701 ha. Luas areal pertanaman kopi untuk jenis kopi Arabika dan Robusta yaitu 3.207 ha dan 8.494 ha. Produksi kopi di Kabupaten Solok di tahun 2011, 2012, dan 2013 yaitu sebanyak 1.530 ton, 8.708 ton dan 8.754 ton (BPS Sumbar, 2014 ; Ditjenbun, 2014).

Kopi Arabika yang ditanam didataran tinggi Kabupaten Solok Provinsi Sumatera Barat dikenal dengan “Kopi Minang Solok” yang memiliki aroma unik yaitu rempah (Febrianti, 2013). Menurut salah seorang *Q grader* atau pencicip kopi profesional Mira Yudhawati dalam peluncuran kopi Minang Solok (2016) menyatakan bahwa kopi Minang Solok cenderung memiliki rasa yang lebih ringan dibandingkan dengan tipikal kopi Sumatera lainnya dengan cita rasa yang khas didominasi aroma rempah dan lemon. Beberapa varietas kopi Arabika yang dikembangkan di Kabupaten Solok yaitu Kartika, Sigagar Utang, Ateng Super, Typica (lokal), Lini-S, dan Andungsari.

Varietas Kartika, Sigagar Utang, dan Ateng Super telah banyak dibudidayakan dan dikembangkan dibanding varietas lain. Masing-masing varietas ini menghasilkan buah kopi yang berbeda. Varietas Kartika memiliki buah kopi yang bulat, varietas Sigagar Utang memiliki buah kopi bulat memanjang, sedangkan varietas Ateng Super memiliki buah kopi agak memanjang dan ujung agak tumpul. Umumnya Ketiga varietas ini dikembangkan di Kecamatan Lembah Gumanti dan Kecamatan Danau Kembar Kabupaten Solok dengan ketinggian berkisar antara 1400-1700 meter diatas permukaan laut. Pada rentang ketinggian 1400-1500 mdpl didominasi oleh kopi varietas Ateng Super, Kartika dan Sigagar Utang, Ketinggian 1500-1600 mdpl didominasi oleh kopi varietas Ateng Super , Kartika dan Sigagar Utang, Sedangkan diatas ketinggian 1600 mdpl didominasi oleh kopi varietas Kartika. Untuk pengolahan kopi di Kabupaten Solok umumnya tidak dibedakan berdasarkan varietas.

Menurut Panggabean (2011), pengolahan buah kopi dapat dibedakan menjadi dua, yaitu pengolahan kering dan pengolahan basah. Pada umumnya petani kopi di Kabupaten Solok melakukan pengolahan basah pada buah kopi

yang telah dipanen. Bentuk dari pengolahan basah diantaranya *honey*, *semi wash* dan *full wash process*. Berbagai bentuk pengolahan tersebut dapat mempengaruhi citarasa pada bubuk kopi yang dihasilkan.

Berdasarkan penelitian Wahyuni, Karim dan Anhar (2013) tentang analisis citarasa kopi Arabika organik pada beberapa ketinggian tempat dan cara pengolahan di dataran tinggi Gayo didapatkan hasil bahwa terdapat perbedaan citarasa diantara beberapa varietas dari berbagai ketinggian tempat tumbuh. Varietas Borbor pada ketinggian tempat > 1.400 mdpl memiliki citarasa yang terbaik dengan skor citarasa 7,64. Varietas Tim-Tim pada ketinggian tempat > 1000 sampai dengan dibawah 1.400 dengan skor cita rasa 7,43. Sedangkan varietas Ateng Super pada ketinggian tempat <1.000 ->1.400 mdpl dengan skor citarasa 7,23.

Para penikmat kopi cenderung memilih kopi yang akan dikonsumsi dengan mempertimbangkan berbagai hal seperti citarasa, warna maupun aroma untuk mendapatkan seduhan kopi yang berkualitas. Menurut Camargo (2009) *cit* Towaha, Aunilah, Purwanto, dan Supriadi (2014) menyatakan bahwa mutu dan citarasa kopi dipengaruhi oleh klon/varietas, agroekologi (jenis tanah, elevasi, iklim, pemupukan), waktu panen, metode pemetikan, pengolahan, dan penyimpanan. Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu dan cita rasa, salah satunya adalah varietas. Sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Hayati, Mariah, dan Rosita (2012) tentang pengujian sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi Arabika Gayo dengan tiga varietas (P 88, Gayo 1, dan Bergendal) didapatkan hasil bahwa kadar air, kadar lemak, dan kadar kafein (13,39 %, 5,66 % dan 0,99 %) varietas Gayo 1 berbeda nyata terhadap dua varietas lainnya.

Varietas dan variasi tempat tumbuh diduga akan membentuk perbedaan komposisi kimia dan citarasa produk olahan kopi disamping varietas karena adanya variasi ketinggian tempat. Dengan demikian peneliti menganalisis sifat kimia dan citarasa bubuk kopi arabika yang sedang dikembangkan di dataran tinggi Kabupaten Solok. Dengan judul “ **Analisis Sifat Kimia dan Uji Citarasa Bubuk Kopi dari Berbagai Varietas Kopi Arabika (*Coffea arabika*), di Dataran Tinggi Kabupaten Solok**”.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Menentukan sifat kimia dan citarasa bubuk kopi dari berbagai varietas kopi Arabika dan ketinggian tempat tumbuh yang berbeda di Kabupaten Solok.
2. Menentukan varietas kopi Arabika di Kabupaten Solok yang terbaik berdasarkan sifat kimia dan citarasa.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai varietas kopi Arabika di Kabupaten Solok yang terbaik berdasarkan sifat kimia dan citarasa. Kemudian untuk mengetahui varietas yang paling diminati oleh para penikmat kopi dan juga sebagai pedoman bagi para petani untuk memilih varietas yang akan dibudidayakan sesuai dengan varietas yang terbaik berdasarkan analisis kimia dan yang paling banyak disukai oleh penikmat kopi.

