

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa serta juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia. Keberhasilan agribisnis kopi membutuhkan dukungan semua pihak yang terkait dalam proses produksi kopi pengolahan dan pemasaran komoditas kopi. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia. Teknologi budidaya dan pengolahan kopi meliputi pemilihan bahan tanam kopi unggul, pemeliharaan, pemangkasan tanaman dan pemberian penaung, pengendalian hama dan gulma, pemupukan yang seimbang, pemanenan, serta pengolahan kopi pasca panen. Pengolahan kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi (Rahardjo, 2012).

Menurut data Kementerian Pertanian luas areal dan hasil produksi kopi di Indonesia cukup besar dan meningkat tiap tahunnya. Pada tahun 2013 luas areal 1.241.712 Ha dan produksi kopi sebanyak 675.881 ton, pada tahun 2014 luas areal 1.246.810 Ha dan produksi 685.089 ton, pada tahun 2015 luas areal 1.254.382 Ha dan produksinya sebesar 739.005 ton.

Menurut data BPS Sumatera Barat produksi kopi pada tahun 2013 sebanyak 32.559 ton, pada tahun 2014 sebanyak 30.929 ton, dan pada tahun 2015 sebanyak 31.904 ton. Saat ini, pengembangan produksi akhir kopi masih terhambat oleh penanganan pasca panen yang tidak tepat antara lain proses fermentasi, pencucian, sortasi, pengeringan, dan penyangraian. Selain itu spesifikasi alat yang digunakan juga dapat mempengaruhi setiap tahapan pengolahan biji kopi.

Ada beberapa daerah penghasil kopi di Sumatera Barat yakni Kabupaten Solok, Agam, Solok Selatan, Tanah Datar, Limapuluh Kota, dan Kabupaten Pasaman Barat. Salah satu daerah penghasil kopi di Kabupaten Solok adalah Kecamatan Lembah Gumanti terutama di Nagari Aie Dingin. Kopi yang

dikembangkan adalah jenis Arabika, ada tiga varietas kopi Arabika yang dikembangkan di daerah ini yaitu Kartika, Sigagar Utang dan Ateng Super.

Masing-masing varietas dikembangkan pada tipologi ketinggian lahan yang berbeda-beda ; Kartika ditanam pada ketinggian 1.400-1.500 mdpl, 1.500-1.600 mdpl dan  $\geq 1.600$  mdpl. Sigagar Utang ditanam pada ketinggian 1.400-1.500 mdpl, 1.500-1.600 mdpl, dan Ateng Super ditanam pada ketinggian 1.400-1.500 mdpl. Produk kopi yang dihasilkan dari daerah ini baru sampai biji kopi kering (*green bean*). Salah satu teknik untuk menghasilkan biji kopi kering (*green bean*) adalah *Natural process*, yaitu buah matang setelah dipanen langsung dikeringkan, setelah kering baru dilakukan pelepasan kulit kopi untuk menghasilkan *green bean*. Pada teknik ini proses pengeringan merupakan salah satu proses yang mempengaruhi mutu biji kopi. Ada dua cara pengeringan yang dilakukan masyarakat di daerah ini yaitu pengeringan langsung dibawah sinar matahari (penjemuran langsung diatas terpal) dan pengeringan di dalam rumah pengering atau *dome*. Masyarakat sekitar biasanya melakukan pengeringan dengan cara menghamparkan buah kopi diatas terpal dan dijemur dibawah sinar matahari, Alahan Panjang merupakan daerah yang memiliki curah hujan cukup tinggi, dengan begitu pengeringan buah kopi membutuhkan waktu yang lama. Lamanya waktu pengeringan menyebabkan tumbuhnya jamur pada buah kopi yang dapat menurunkan mutu biji kopi.

Pengeringan di dalam *dome*, buah diletakkan diatas rak pengering yang terdapat dalam sebuah bangunan dimana atap dan dindingnya terbuat dari plastik transparan dan sumber panas untuk pengeringan adalah sinar matahari yang masuk ke dalam rumah pengering. Dengan cara ini suhu dalam rumah pengering akan lebih tinggi dibanding suhu di luar rumah pengering. Dengan demikian buah lebih cepat dapat dikeringkan. Dari pengamatan terlihat bahwa suhu di dalam *dome* berkisar antara 45-55°C, keuntungan lain dengan cara ini proses pengeringan akan lebih mudah karena buah kopi tidak harus dipindahkan jika terjadi hujan dan waktu pengeringan akan berlangsung lebih cepat (Panggabean, 2011).

Kadar air, kadar lemak dan kandungan kafein masing-masing varietas kopi berbeda-beda tergantung tempat dan tinggi penanamannya dari permukaan laut. Berdasarkan pertimbangan diatas penulis membuat kopi dengan cara pengolahan

*natural process* dengan bahan baku tiga varietas kopi arabika dengan ketinggian tempat tanam yang berbeda pula, diharapkan dengan penelitian ini dapat diketahui varietas mana yang mempunyai mutu terbaik dari hasil pengolahan *natural process*. Maka dari itu judul penelitian yang diangkat oleh penulis yaitu “**Analisis Sifat Fisiko Kimia dan Sensori Beberapa Varietas Kopi Arabika (*Coffea arabica*, L) Dataran Tinggi Solok dengan Pengolahan *Natural Process*”**”.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui perbedaan sifat fisiko kimia dan sensoris kopi arabika berdasarkan varietas dan ketinggian tempat tumbuh yang diolah dengan metode *natural process*.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi mengenai mutu beberapa varietas kopi arabika hasil pengolahan *natural process*.

