

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara produsen kopi keempat terbesar dunia setelah Brazil, Vietnam dan Colombia. Sekitar 67% kopi Indonesia diekspor sedangkan sisanya 33% untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Kopi sejak ratusan tahun lalu menjadi komoditas pertanian yang sangat penting dan dapat menghidupi masyarakat. Pengolahan kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi (Budiman, 2012).

Dari banyaknya biji kopi yang dijual dipasaran, terdapat dua jenis utama, yaitu kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan kopi Robusta (*Coffea robusta*). Masing-masing jenis kopi ini memiliki keunikan dan pasarnya sendiri. Kopi Arabika dianggap memiliki rasa yang paling enak. Kopi yang berasal dari Etopia ini sudah dibudidayakan di Indonesia. Dengan ciri-ciri memiliki variasi rasa yang lebih beragam, dari rasa manis dan lembut atau halus hingga rasa kuat dan tajam. Kopi Arabika memiliki bodi atau rasa kental saat disesap di mulut (Budiman, 2012).

Awalnya kopi yang dibudidayakan di Indonesia adalah jenis Arabika. Sejak tahun 1876 budidaya kopi Arabika mengalami kemunduran dikarenakan serangan penyakit karat daun. Jenis kopi Arabika hanya mampu bertahan pada daerah-daerah dengan ketinggian 1000 mdpl keatas sehingga berpeluang untuk dibudidayakan pada daerah 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).

Salah satu kopi Arabika yang ditanam di dataran tinggi Kabupaten Solok Provinsi Sumatera Barat dikenal dengan “Kopi Minang Solok” yang memiliki aroma unik yaitu rempah (Febrianti, 2013). Menurut salah satu *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 citarasa yang khas didominasi aroma rempah dan lemon. Beberapa varietas kopi Arabika yang dikembangkan di Kabupaten Solok yaitu Kartika, Ateng Super, Sigarar Utang, Typical (lokal), Lini-S dan Andungsari.

Varietas Kartika, Ateng Super dan Sigarar Utang telah banyak dibudidayakan dan dikembangkan dibanding varietas lain. Jika dilihat dari ketiga varietas tersebut, varietas Sigarar Utang memiliki beberapa kelebihan dibandingkan dengan varietas lainnya. Menurut Sunarya Ardi Penanggungjawab Koperasi Solok Radjo, kelebihan yang dimiliki varietas Sigarar Utang adalah produktivitas kopi yang tinggi sehingga perkembangan kopi selalu meningkat dari tahun ketahun. Kemudian varietas Sigarar Utang tahan terhadap hama dan penyakit dibandingkan varietas Kartika dan Ateng Super. Berbeda dengan varietas Sigarar Utang, dua varietas lainnya yaitu Kartika dan Ateng Super juga memiliki kelebihan, tetapi juga memiliki banyak kekurangan. Produktivitas Kartika dan Ateng Super di awal tahun terlihat bagus akan tetapi 3-7 tahun setelah itu produktivitas kedua varietas ini mulai turun ditandai dengan buah cepat berwarna merah, buah terlihat seperti telah masak, namun setelah dilakukan penjemuran, buah didapati belum masak dan ini mengakibatkan kualitas dari biji kopi varietas Kartika dan Ateng Super kurang bagus.

Penikmat kopi cenderung memilih kopi yang akan dikonsumsi dengan mempertimbangkan berbagai hal seperti cita rasa, warna maupun aroma untuk mendapatkan seduhan kopi yang berkualitas. **Kopi yang diproses setelah dipanen akan mempengaruhi hasil akhir kopi yang diseduh. Dengan demikian, proses pengolahan termasuk faktor penting dalam menentukan kualitas yang dihasilkan.**

Buah kopi biasanya dipasarkan dalam bentuk kopi beras yang telah melalui pengolahan primer yaitu kopi kering yang sudah terlepas dari daging buah dan kulit arinya. Pengolahan buah kopi dilakukan dua cara yaitu cara basah (*wet process*) dan cara kering (*dry process*). Perbedaan kedua cara pengolahan buah kopi tersebut terletak pada adanya penggunaan air yang diperlukan untuk pengupasan kulit buah kopi maupun pencucian biji kopi. Pada cara basah (*wet process*), teknik yang digunakan yaitu teknik *semi-washed* dan teknik *fully-*

washed. Pada cara kering (*dry process*) teknik yang digunakan adalah teknik *natural-process* dan teknik *honey-process* (Gemilang, 2013).

Secara umum pada teknik *honey-process*, buah kopi yang telah dipanen kemudian dikupas langsung. Selanjutnya biji kopi yang masih dibungkus lendir tersebut dijemur hingga kering. Proses ini menghasilkan biji kopi yang bercitarasa manis (Rahardjo, 2012). Sementara itu, teknik *honey-process* juga dibagi menjadi tiga tingkat kematangan dengan berbagai tingkat persenan lendir yang masih menyelimuti biji kopi yang disebut *yellow*, *red* dan *black*. Tingkat persenan lendir dapat dipilih dari tingkat kematangan buah kopi yang dipetik. Pada saat pemetikan buah kopi dibedakan atas tiga tingkat kematangan yaitu buah kopi yang berwarna merah kekuningan dengan kandungan lendir 25%, buah kopi yang berwarna merah menyeluruh dengan kandungan lendir 50% dan buah kopi yang berwarna merah kecoklatan dengan kandungan lendir 100%. Dilihat dari tingkat kematangan buah pada saat buah dipetik dengan berbagai persenan lendir yang menyelimuti biji kopi, hal ini tentu akan mempengaruhi citarasa yang berbeda dari masing-masing kopi yang dihasilkan (Gordi, 2017).

Dengan demikian, banyaknya cara yang dilakukan untuk mengolah kopi Arabika pada saat pascapanen akan mempengaruhi citarasa dan aroma yang dihasilkan. Untuk itu penulis menganalisis sifat kimia dan citarasa bubuk kopi Arabika dengan cara kering menggunakan teknik *honey-process* yang sedang dikembangkan di dataran tinggi Solok. Dengan demikian penulis melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Sifat Kimia dan Uji Citarasa Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Varietas Sigarar Utang dengan Variasi Teknik *Honey-process*”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui sifat kimia dan cita rasa bubuk kopi Arabika varietas Sigarar Utang menggunakan variasi teknik *honey-process*.
2. Mengetahui bubuk kopi Arabika varietas sigarar utang terbaik yang diolah dengan variasi teknik *honey-process* berdasarkan tingkat kematangan buah.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai metode pengolahan pascapanen yang tepat untuk varietas kopi Arabika. Kemudian untuk memperkenalkan metode pengolahan pascapanen kopi Arabika menggunakan variasi teknik *honey-process*. Selain itu juga dapat mengetahui bagian dari teknik *honey process* yaitu *yellow*, *red* dan *black* sehingga dapat dijadikan pedoman bagi para petani untuk memilih varietas yang akan dibudidayakan sesuai dengan metode pengolahan yang tepat berdasarkan analisis kimia dan yang paling banyak disukai oleh penikmat kopi.

