

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi juga merupakan sumber penghasilan bagi kurang lebih satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia. Mutu biji kopi sangat bergantung pada proses penanganan pascapanen yang tepat. Dengan penanganan pascapanen yang tepat di setiap prosesnya, mutu kopi bisa ditingkatkan (Yusdiali, 2008).

Ada empat jenis kelompok kopi yang dikenal, yaitu kopi Arabika, kopi Robusta, kopi Liberika dan kopi Ekselsa. Kelompok kopi yang dikenal memiliki nilai ekonomis dan diperdagangkan secara komersial yaitu kopi Arabika dan kopi Robusta. Kopi Arabika dan kopi Robusta memasok sebagian besar perdagangan kopi dunia. Jenis kopi Arabika memiliki kualitas citarasa tinggi dan kadar kafein lebih rendah dibandingkan dengan kopi Robusta (Rahardjo, 2012).

Awalnya, jenis kopi yang dibudidayakan di Indonesia adalah Arabika, lalu Liberika dan terakhir kopi jenis Robusta. Kopi jenis Arabika sangat baik ditanam di daerah yang berketinggian 1.000-2.100 meter di atas permukaan laut (dpl). Semakin tinggi lokasi perkebunan kopi, citarasa yang dihasilkan oleh biji kopi akan semakin baik. Oleh karena itu, perkebunan kopi Arabika hanya terdapat di beberapa daerah tertentu (di daerah yang memiliki ketinggian di atas 1.000 meter) (Panggabean, 2011). 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).

Menurut salah satu *Q grader* atau pencicip kopi profesional Mira Yudhawati dalam peluncuran kopi Minang Solok 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 Ateng Super, Kartika, Sigarar Utang, Typical (lokal), Lini-S dan Andungsari.

Dalam Keputusan Menteri Pertanian Nomor 205 tahun 2005 telah ditetapkan bahwa varietas Sigarar Utang adalah varietas yang memiliki keunggulan dibandingkan dengan varietas lainnya dalam hal cita rasa dan produktivitas biji kopi. Hal yang sama juga disampaikan oleh Sunarya Ardi, penanggung jawab Koperasi Solok Radjo bahwa kelebihan varietas Sigarar Utang adalah memiliki produktivitas yang sangat baik sehingga perkembangan kopi selalu meningkat dari tahun ke tahun. Varietas Sigarar Utang memiliki citarasa yang sangat baik serta tahan terhadap hama dan penyakit.

Pengolahan pasca panen sangat besar pengaruhnya terhadap mutu fisik, citarasa dan komposisi kimia biji kopi. Menurut Figueiredo, Borém, Ribeiro, Giomo, Rios dan Tosta(2012), terdapat dua metode pengolahan kopi, yaitu cara pengolahan kering (*dry processing/natural coffee*) dan cara basah (*wet process/full wash*). Hasil panen selektif merah biasanya diolah basah, yaitu dilakukan pengupasan pulpa, fermentasi, pencucian dan pengeringan kopi berkulit tanduk (Smith, 1985). Kopi hasil olah basah (*full wash*) mempunyai aroma dan *flavor* lebih baik, *body* lebih rendah, *acidity* lebih tinggi dari pada hasil olah kering (Mazzafera dan Padilha-Purcino, 2004). Pengolahan kopi dengan cara basah sering digunakan untuk mengolah jenis kopi Arabika walaupun biaya produksi proses basah lebih mahal dari proses kering. Alasannya, karena kopi jenis ini dihargai cukup tinggi, sehingga biaya pengolahan yang dikeluarkan masih sebanding dengan harga yang akan diterima.

Proses fermentasi merupakan salah satu tahapan pada pengolahan biji kopi secara basah. Proses tersebut tidak sekedar untuk mendegradasi lapisan lendir yang tersisa di permukaan kulit tanduk, tetapi juga terjadi peristiwa kimiawi yang sangat berguna dalam pembentukan karakter cita rasa, seperti asam organik, asam amino, dan gula reduksi (Avallone, Brillouet, Guyot, Olguin dan Guiraud, 2002). Oleh karena itu, proses fermentasi merupakan tahapan yang penting dalam pengolahan kopi secara basah, mengingat pengaruhnya yang positif bagi peningkatan citarasa (FAO, 2004).

Menurut Amri (2006), parameter yang digunakan untuk menentukan mutu kopi Arabika fermentasi selama 24-48 jam dapat menghasilkan rendemen dan

mutu kopi yang memenuhi standar perdagangan. Berdasarkan pernyataan Sunarya Ardi, penanggung jawab Koperasi Solok Radjo, pada umumnya pengolahan kopi yang dilakukan di Solok Radjo adalah dengan metode basah melalui proses fermentasi. Akan tetapi lama waktu fermentasi yang dilakukan tidak ditentukan. Pengaruh lama waktu fermentasi ini sudah diteliti oleh Doni (2015) dengan menggunakan kopi Robusta, waktu fermentasi yang paling baik adalah 24 jam, sedangkan menurut Juniaty (2016) semakin lama waktu fermentasi, mutu citarasa biji kopi Arabika yang dihasilkan akan semakin baik. Oleh karena itu pada penelitian ini dilakukan lama waktu fermentasi 24, 30, 36, 42 dan 48 jam untuk mendapatkan waktu optimum agar menghasilkan citarasa kopi Arabika yang baik di Kabupaten Solok. Penelitian ini berjudul **“Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Varietas Sigarar Utang dengan Metode *Full Wash*”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh lama waktu fermentasi terhadap karakteristik bubuk kopi Arabika varietas Sigarar Utang yang dihasilkan.
2. Mengetahui waktu fermentasi yang optimum terhadap karakteristik bubuk kopi Arabika varietas Sigarar Utang.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai metode pengolahan pascapanen yang tepat untuk bubuk kopi Arabika di Kabupaten Solok. Sebagai pedoman bagi petani untuk menentukan lama waktu fermentasi yang optimum menggunakan metode *full wash* sehingga menghasilkan citarasa bubuk kopi Arabika yang baik.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H₀: Perbedaan lamanya waktu fermentasi tidak berpengaruh terhadap karakteristik bubuk kopi Arabika varietas Sigarar Utang yang dihasilkan.
- H₁: Perbedaan lamanya waktu fermentasi berpengaruh terhadap karakteristik bubuk kopi Arabika varietas Sigarar Utang yang dihasilkan.

