

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara produsen kopi ke empat terbesar dunia setelah Brazil, Vietnam dan Colombia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2014 Indonesia memproduksi kopi sebanyak 689.089 ton dengan luas areal 1.246.810 Ha. Produksi kopi meningkat pada tahun 2015 menjadi 739.005 ton dengan luas areal 1.254.382 Ha. Sumatera Barat merupakan salah satu penghasil kopi di Indonesia. Pada tahun 2014 Sumatera Barat memproduksi kopi sebanyak 30.929 ton dengan luas areal 42.510 Ha. Produksi kopi meningkat pada tahun 2015 menjadi 31.904 ton dengan luas areal 41.229 Ha. Menurut Budiman (2012), 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.

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. 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).

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).

Banyak hal yang mempengaruhi mutu produk olahan kopi diantaranya penanganan pasca panen yang tidak tepat antara lain proses fermentasi, pencucian, sortasi, pengeringan, dan penyangraian. Selain itu spesifikasi alat/mesin yang digunakan juga dapat mempengaruhi setiap tahapan pengolahan biji kopi. 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.

Oleh karena itu, untuk memperoleh biji kopi yang bermutu baik maka diperlukan penanganan pasca panen yang tepat dengan melakukan setiap tahapan secara benar. Proses pengolahan kopi terdiri dari beberapa metode *natural process*, *Semi wash dryhulling*, *Semi wash wethulling* dan *Honey process*.

A. *Natural Proses*

Proses ini tidak menggunakan air bahkan tidak memerlukan mesin pulper, karena kulit dan daging buahnya tidak perlu dikupas. Setelah kopi disortasi, buah kopi langsung dijemur di bawah sinar matahari baik langsung ataupun menggunakan plastik *green house*. Setelah dijemur buah kopi dimasukan ke dalam mesin *hulling* dari mesin *huller* ini baru menghasilkan *green bean*.

B. *Semi wash dryhulling*

Buah kopi setelah dipetik dilakukan perambangan untuk memisahkan buah kopi yang terkena hama, setelah itu baru di *pulper* untuk memisahkan

kulit dan daging buahnya, selajutnya buah kopi yang telah dipisahkan dari kulit dan daging buahnya difermentasi didalam karung ditiriskan selama 8 jam. Setelah 8 jam buah kopi dicuci dan dijemur sampai kadar air 11-12%, setelah mencapai kadar air 11-12% biji kopi dimasukan ke dalam mesin *huller* dari mesin ini *green bean* dihasilkan.

c. *Semi wash wethulling*

Buah kopi setelah dipetik dilakukan perambangan untuk memisahkan hama, setelah itu baru di *pulper* untuk memisahkan kulit dan daging buahnya. Buah kopi yang telah dipisahkan dari kuit dan daging buahnya di fermentasi di dalam karung ditiriskan, ketika sampai kadar air 60-65% baru di *hulling*, dari *hulling* menghasilkan *green bean*. Selesai di *hulling*, *green bean* dijemur sampai kadar air 11-12%.

d. *Honey Proses*

Proses ini memerlukan mesin *pulper*, karena kulit dan daging buahnya perlu dikupas. Setelah biji kopi disortasi dan di *pulper*, setelah di *pulper* buah kopi langsung dijemur di bawah sinar matahari baik langsung ataupun menggunakan plastik *green house*, setelah dijemur buah kopi dimasukan ke dalam mesin *huller* dari mesin *huller* ini baru menghasilkan *green bean*.

Sebelum biji kopi dipergunakan sebagai bahan minuman, maka terlebih dahulu dilakukan proses *roasting*. Proses *roasting* merupakan proses penyangraian biji kopi yang tergantung pada waktu dan suhu yang ditandai perubahan kimiawi yang signifikan yang mempengaruhi cita rasa. Berdasarkan suhu penyangraian yang digunakan kopi sangrai dibedakan atas 3 teknik penyangraian yaitu :

1. *ligh roast* suhu yang digunakan 193°C sampai 199°C, menghilangkan 3-5% kadar air
2. *medium roast* suhu yang digunakan 204°C, menghilangkan 5-8 % kadar air
3. *dark roast* suhu yang digunakan 213°C sampai 221°C, menghilangkan 8-14% kadar air

Di Koperasi Solok Radjo Nagari Aia Dingin, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok menyediakan biji kopi dengan 4 proses pengolahan yang berbeda yaitu *natural process*, *semi wash dryhulling*, *semi wash wethulling*, dan *honey process*.

Namun menurut salah seorang pekerja koperasi solok radjo. Biji kopi yang banyak dibeli pemilik kedai kopi adalah kopi dengan proses pengolahan secara natural. Pemilihan ini dikarenakan kopi dari proses natural rasa dan aroma kopi lebih kuat. Namun saat ini masih sedikit penelitian tentang metode pengolahan biji kopi untuk menghasilkan kopi yang berkualitas.

Proses penyangraian merupakan proses yang penting, proses ini merupakan tahapan pembentukan aroma dan cita rasa. Jadi untuk menghasikan kopi yang yang berkualitas diperlukan pemilihan biji kopi dengan proses pengolahan dan suhu penyangraian yang tepat.

Berdasarkan pertimbangan di atas, maka perlu diadakan penelitian mengenai proses pengolahan kopi dengan metode *natural process*, *semi wash dryhulling*, *semi wash wethulling*, dan *honey process* yang disangrai dengan penyangraian *medium roast*.

Berdasarkan uraian di atas, maka dari itu judul penelitian yang diangkat oleh penulis yaitu **“Pengaruh Metode Pengolahan Biji Kopi Terhadap Mutu Kopi Bubuk Arabika”**

1.2 Tujuan penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk :

1. Mengetahui pengaruh metode pengolahan biji kopi terhadap mutu kopi bubuk arabika.
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis secara uji organoleptik (*cupping test*) terhadap kopi bubuk arabika yang dihasilkan.

1.3 Manfaat penelitian

Manfaat penelitian adalah untuk :

1. Memberikan cara pengolahan yang baik pada petani
2. Mempertahankan kualitas biji kopi