

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kopi adalah salah satu komoditas utama pertanian, yang memiliki peranan penting bagi pembangunan dan dapat meningkatkan pendapatan devisa negara. Indonesia merupakan negara eksportir kopi ke-empat terbesar di dunia dengan rata-rata ekspor 4,76 % (ICO, 2012). Tahun 2014 luas lahan perkebunan kopi di Indonesia yaitu 1.230.495 ha, dimana sebanyak 96,19 % diolah oleh rakyat. Sebesar 1,99 % diolah oleh perkebunan besar swasta, dan sisanya 1,82 % dimiliki oleh negara dengan total produksi sebesar 643.857 ton (Ditjen Perkebunan, 2015). Sumatera Barat mempunyai luas lahan perkebunan kopi yang cukup luas begitu juga dengan produksinya. Tahun 2015 tercatat produksi kopi Sumatera Barat mencapai 34.056 ton dengan luas lahan 42.925 ha. Beberapa daerah penghasil kopi di Sumatera Barat antara lain Kabupaten Solok Selatan. Produksi kopi Solok Selatan pada tahun 2018 hingga 2020 meningkat sebesar 1.743,70 ton (BPS, 2020). Salah satu jenis kopi solok selatan adalah kopi arabika, yang mana kopi arabika Solok Selatan memiliki kelebihan aroma *spicy* atau rempah nya yang kuat, memiliki banyak kelebihan terhadap karakter rasa *Citrus* (lemon) dan *chocolate* (Muttalib *et al.*, 2019).

Direktorat Jendral Perkebunan (2015), menyatakan bahwa komoditas kopi akan menjadi komoditas unggulan setelah kakao, kelapa, kelapa sawit, dan teh. Kopi menjadi sasaran prioritas dalam peningkatan agroindustri, mulai dari agroindustri pedesaan sampai ke tingkat eksportir. Pengolahan kopi rakyat menjadi alasan mutu kopi yang dihasilkan belum seutuhnya bagus bahkan kadar air yang relatif masih tinggi, sehingga tidak dapat memenuhi permintaan konsumen. kebanyakan kopi yang dipasarkan tidak dilakukannya sortasi oleh petani sehingga mengandung sebagian bahan yang dapat menurunkan mutu kopi (Yusianto *et al.*, 2007). Oleh karena itu untuk menghasilkan kualitas dan mutu kopi yang baik maka perlu dilakukan proses penanganan pasca panen yang tepat dengan melakukan setiap tahapan yang benar pada proses pengolahan kopi.

Proses pengolahan kopi memiliki dua cara yaitu proses pengolahan basah dan proses pengolahan kering. Proses pengolahan secara basah rata-rata menghasilkan kualitas kopi yang lebih baik dibandingkan proses pengolahan kering. Menurut Mayrowani (2013), cara pengolahan kopi secara basah biasanya dilakukan oleh perkebunan besar, sehingga menghasilkan mutu fisik kopi yang baik seperti pada cita rasa yang sangat khas, aroma lebih kuat, berwarna gelap dengan fisik kopi agak melengkung dan *acidity* lebih tinggi.

Tahapan yang digunakan untuk proses pengolahan basah salah satunya adalah fermentasi. Fermentasi dapat menjadi penting untuk mengembangkan rasa baru pada kopi, namun kurangnya kontrol proses fermentasi dapat mengakibatkan kehilangan prediktabilitas kualitas kopi. Terdapat dua cara yang dapat dilakukan pada proses fermentasi, yaitu spontan dan tidak spontan. Fermentasi spontan merupakan fermentasi yang tidak ditambahkan mikroorganisme dalam bentuk starter atau ragi pada proses pembuatannya (Suprihatin, 2010). Proses pengolahan kopi dengan cara basah yang digunakan oleh masyarakat tidak memperhatikan waktu fermentasi sedangkan waktu fermentasi dapat menentukan mutu biji kopi dan bubuk kopi yang akan dihasilkan. Menurut Yusianto (2007), waktu fermentasi yang tepat menjadi hal terpenting dalam proses pengolahan basah.

Berdasarkan penelitian Mubarok (2014), pengaruh lama fermentasi bubuk kopi arabika yang terbaik 48 jam dalam mempertahankan mutu kopi. Penelitian Barus (2019), menunjukkan pengaruh lama fermentasi dan lama pengeringan terhadap mutu bubuk kopi arabika Takengon yang terbaik yaitu selama 48 jam. Namun pengaruh lama fermentasi kopi arabika Solok Selatan belum ada dilakukan. Berdasarkan permasalahan diatas, penulis ingin melakukan penelitian mengenai **“Analisis Pengaruh Lama Waktu Fermentasi terhadap Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Varietas Andung Sari”**.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh lama proses fermentasi terhadap mutu kopi arabika Varietas Andung Sari dan waktu proses fermentasi terbaik terhadap pengolahan kopi arabika Varietas Andung Sari

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi tentang pengaruh lama proses fermentasi terhadap mutu kopi arabika Varietas Andung Sari dan waktu proses fermentasi terbaik terhadap pengolahan kopi arabika Varietas Andung Sari.

