

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang termasuk ke dalam produsen kopi terbesar di dunia. Pada tahun 2022, produksi kopi di Indonesia mencapai 794,8 ribu ton (Lampiran 1), meningkat sekitar 1,1 % dari tahun sebelumnya menurut laporan dari Badan Pusat Statistik Indonesia 2023 (BPS). Peningkatan ini disebabkan oleh fakta bahwa kopi memainkan peran yang signifikan dalam aktivitas ekonomi Indonesia. Kopi menjadi andalan komoditas ekspor di Indonesia yang menjadi salah satu penghasil devisa negara bersama dengan minyak dan gas. Pasar kopi di dalam negeri juga cukup besar yang menyebabkan peluang ekspor juga semakin terbuka.

Dua varietas kopi yang terkenal dan sering digunakan sebagai bahan baku untuk produksi kopi di Indonesia adalah arabika dan robusta. Kopi arabika dan robusta tumbuh dan berbuah pada tempat yang berbeda. Tanaman kopi arabika dapat tumbuh dan berbuah saat ditanam di dataran tinggi sekitar 1000 mdpl, sementara tanaman kopi robusta lebih baik tumbuh di daerah dengan ketinggian antara 600 hingga 800 mdpl. Di Indonesia, sebagian besar lahan yang berada di atas ketinggian 1000 meter di atas permukaan laut terletak di daerah hutan dan pegunungan, sehingga kesempatan untuk mengembangkan kopi arabika masih terbatas.

Konsumsi kopi di Indonesia mengalami pertumbuhan yang signifikan dari tahun ke tahun (Lampiran 2), yang disebabkan oleh kenaikan pendapatan dalam masyarakat kelas menengah dan perubahan gaya hidup yang terjadi, sehingga mengakibatkan konsumsi kopi akan terus meningkat. Kenaikan pendapatan ini mengakibatkan para pelaku industri kopi di Indonesia semakin berusaha untuk melakukan pengembangan terhadap produknya.

Bukan hanya mengolah sebagai kopi bubuk biasa saja, tetapi juga dilakukan pengembangan dari segi rasa dan kemasan. Contohnya di pasaran, kopi telah diperjualbelikan dengan berbagai varian seperti kopi jahe, kopi susu, kopi gula aren, kopi *latte* dan lain sebagainya. Kopi tersebut dipasarkan dalam bentuk siap saji dan dapat diseduh terlebih dahulu.

Banyaknya variasi produk kopi yang beredar di pasaran mengakibatkan timbulnya persaingan yang meningkat antar pengusaha kopi di dunia dalam mempertahankan mutu produknya. Hal tersebut menimbulkan adanya persaingan yang meningkat antar pengusaha kopi yang ada di dunia. Oleh karena itu, pengusaha kopi di Indonesia terkhususnya di Provinsi Sumatera Barat ikut andil dalam pengembangan produk olahan kopinya. Pengembangan yang dilakukan pun beragam, salah satunya berupa menawarkan kepada konsumen produk kopi yang telah bercampur dengan berbagai bahan alami sehingga ada ciri khas tersendiri ketika meminumnya.

Di Indonesia, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan yang strategis dalam perekonomian nasional. Peran yang strategis ini mengakibatkan pesatnya perkembangan jumlah industri yang berada pada setiap unit ekonomi sehingga penyerapan tenaga kerja yang dibutuhkan cukup banyak. Untuk usaha mikro dan kecil mampu unggul dalam pemanfaatan sumber daya alam, sedangkan usaha menengah lebih unggul dalam menciptakan nilai tambah suatu produk (Sarfiah *et al.*, 2019).

UMKM Solok Radjo merupakan salah satu sentra budidaya dan industri kopi di Sumatera Barat yang berlokasi di Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat. Solok Radjo berjarak 60 km dari Kota Padang dan berada di ketinggian lebih dari 1.500 mdpl. Solok Radjo dikenal sebagai penghasil biji kopi berkualitas tinggi disebabkan karena cita rasanya yang lembut dan kaya akan rasa buah alami. Sekarang Solok Radjo dikenal sebagai salah satu

penghasil kopi spesial terkemuka dari Ranah Minang yang berhasil masuk ke pasar Amerika Serikat dan menjadi pilar esensial dalam pertumbuhan perekonomian Indonesia terkhususnya di Sumatera Barat, karena menjadi bagian dalam unit usaha yang bisa berkembang dan stabil.

Solok Radjo menggunakan biji kopi arabika sebagai bahan baku utama dalam pembuatan kopi Limau Cirago. Kopi arabika dapat menghasilkan cita rasa yang lebih kompleks dan kuat jika dibandingkan dengan kopi robusta. Kopi arabika memberikan *after taste* yang sangat khas dengan sentuhan asam yang segar. Kopi arabika menjadi bahan utama bagi UMKM Solok radjo dalam melakukan riset pada tahun 2017 untuk menciptakan produk baru yang akan diperjual belikan di pasaran, dan pada tahun 2018 riset ini telah mencapai akhirnya dengan menghadirkan kopi Limau Cirago yang berasal dari kopi arabika sehingga memberikan perpaduan rasa dan aroma yang menyatu serta memiliki karakteristik yang unik pada kopi Limau Cirago itu sendiri.

UMKM Solok Radjo berdiri sejak tahun 2012. Solok Radjo merupakan organisasi ekonomi yang dimiliki dan dikelola secara bersama oleh anggotanya untuk mencapai kesejahteraan bersama. Solok Radjo bergerak di bidang produksi kopi, khususnya kopi arabika, yang didirikan dengan tujuan untuk memberdayakan petani kopi lokal dan meningkatkan kesejahteraan mereka melalui pengelolaan usaha yang terstruktur, baik dari segi produksi, pengolahan, maupun pemasaran hasil kopi.

Pada tahun 2020, tercatat sebanyak 357 petani sudah bermitra dengan Koperasi Solok Radjo dalam membangun perkebunan kopi arabika dengan luas hampir 2.300 Ha (Tanjung, 2023). Kopi Solok Radjo kini telah tersertifikasi sebagai kopi *specialty* yang artinya cita rasa kopi arabika asal Kabupaten Solok

tidak dapat ditemukan pada kopi arabika dari wilayah lain. Kopi arabika ini mempunyai aroma rempah yang kuat dan kopi ini juga memiliki rasa buah-buahan seperti coklat sehingga kopi ini terasa sangat gurih. Cita rasa yang berbeda diperoleh dari proses pengolahan kopi dengan metode yang beraneka ragam seperti metode natural, *honey*, *full wash*, dan *semi wash*.

Solok Radjo menjalankan berbagai jenis proses bisnis mulai dari pelatihan petani kopi, pengolahan kopi ceri, penjualan *green bean* (biji kopi), penjualan produk kopi lainnya dan pengelolaan kawasan ekowisata. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian petani kopi di Kabupaten Solok dan sekitarnya.

Koperasi sebagai wadah organisasi agribisnis yang memfasilitasi kebutuhan petani kopi demi kesejahteraan bersama. Selain itu, Koperasi menjadi pusat terjadinya kegiatan pembelian kopi, penyuluhan dan penjualan kopi dengan harga Rp 12.000/kg untuk kopi arabika, sedangkan Rp 3.000/kg untuk kopi robusta. Namun, untuk koperasi mengutamakan fokus jenis kopi arabika karena ingin membantu dalam pengembangan usaha petani kopi di Sumatera Barat. Solok Radjo sangat mengarahkan petani untuk menerapkan pertanian berkelanjutan agar hasil yang diperoleh bisa dirasakan oleh generasi penerus, dengan begitu juga memikirkan ekosistem lingkungan.

Solok Radjo memiliki beberapa divisi di dalamnya yaitu divisi pembibitan, divisi kebun inti, divisi agronomi, divisi pasca panen, divisi manajemen, divisi *cafe*, divisi *gamping area*, dan divisi *roastery*. Solok Radjo memiliki potensi aspek pasar yaitu memberikan kepastian pasar untuk menyerap seluruh kopi arabika yang dihasilkan petani di daratan tinggi Solok, dan memberikan perlindungan kepada seluruh petani binaan terhadap fluktuasi harga yang dapat berdampak buruk bagi perekonomian mereka.

Aspek sosial Solok Radjo yaitu mengumpulkan dan menghimpun semua modal sosial dengan kerjasama untuk

menciptakan dukungan terhadap usaha pertanian kopi masyarakat mendukung dengan membagikan kopi dan bibit pohon secara gratis, memberikan dukungan teknis kepada setiap petani binaan atau anggota, memberikan jaminan pribadi kepada petani, berupa pinjaman khusus bagi anggota yang membutuhkan. Aspek ekonomis Solok Radjo menjadi salah satu penggerak pertumbuhan ekonomi bagi wilayah Solok, menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat, dan bangga karena berhasil menciptakan dampak ekonomi dengan membangun merek “Kopi Solok” menjadi salah satu kopi Indonesia yang paling dikenal.

Kopi Limau Cirago diambil dari nama buah yang tumbuh disekitar Kecamatan Lembah Gumanti yaitu buah limau, sejenis jeruk manis yang hanya tumbuh di daerah setempat dan menjadi ciri khas dari Solok Radjo. Diberi nama Limau Cirago karena adanya perpaduan yang khas antara kopi arabika ketika diolah dengan menggunakan metode *honey process*. Metode *honey process* diartikan sebagai suatu pengolahan kopi dengan meninggalkan lapisan lendir pada biji kopi sehingga terjadi proses fermentasi alami dan menghasilkan cita rasa yang lebih kompleks, mulai dari rasa manis, buah-buahan, hingga sentuhan rempah yang kuat. Metode *honey process* digunakan dalam pengolahan kopi Limau Cirago akan menciptakan cita rasa kopi yang unik dan menarik penggemar kopi untuk mencicipinya.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini perlu dilakukan agar mengetahui besaran nilai kapasitas kerja pada pengolahan kopi Limau Cirago dan strategi yang akan dilakukan dalam pengembangan kopi arabika jenis Limau Cirago ini. Pada analisis kapasitas kerja, pengolahan kopi arabika Limau Cirago dapat memberikan gambaran mengenai efektivitas waktu dari setiap proses produksi hingga menjadi kopi Limau Cirago dan bagaimana perbandingannya dengan total waktu yang dipakai untuk melakukan proses tersebut. Sedangkan penyusunan strategi

dalam pengembangan Limau Cirago ini dapat membantu dalam memahami faktor – faktor strategis sehingga perusahaan tidak salah langkah dalam mengembangkan produk olahannya. Perhitungan nilai kapasitas kerja ini dilakukan agar dapat mengetahui apakah pengolahan yang dilakukan pada pembuatan kopi Limau Cirago ini efektif dan menghasilkan keuntungan atau sebaliknya, sehingga dapat dijadikan referensi dan pembelajaran bagi industri kopi yang sudah berjalan maupun yang baru ingin memulai untuk mengembangkannya di masa mendatang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari uraian di atas, dapat dirumuskan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini antara lain :

1. Berapa besaran nilai kapasitas kerja, tenaga kerja dan rendemen dari proses pengolahan kopi arabika Limau Cirago yang dilakukan di UMKM Solok Radjo?
2. Bagaimana strategi yang dilakukan dalam mengembangkan produk olahan kopi arabika jenis Limau Cirago di UMKM Solok Radjo, Kabupaten Solok, Sumatera Barat ?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Menganalisis nilai kapasitas kerja, tenaga kerja dan rendemen pada proses pengolahan kopi arabika Limau Cirago dengan metode *honey process*.
2. Menyusun strategi dalam mengembangkan produk olahan kopi arabika jenis Limau Cirago.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

1. Penelitian ini dapat memberikan gambaran mengenai efisiensi dari proses pengolahan Limau Cirago dengan melakukan perhitungan kapasitas kerja, tenaga kerja, dan rendemen.

2. Penelitian ini dapat memberikan masukan dan pertimbangan terkait strategi dalam mengembangkan produk kopi arabika jenis limau cirago pada UMKM Solok Radjo di Kabupaten Solok, Sumatera Barat.



