

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kopi pertama kali diperkenalkan ke Indonesia pada abad ke-17 oleh penjajah Belanda, yang membawa kopi Arabika ke Pulau Jawa (Wahyudi *et al.*, 2018). Ekspor kopi Indonesia secara komersial dimulai pada abad ke-18 dan kemudian menyebar ke berbagai pulau utama lainnya pada abad berikutnya. Hingga awal abad ke-20, sebagian besar kopi di Indonesia ditanam di perkebunan besar. Produksi kopi nasional didominasi oleh jenis robusta, yang mencapai sekitar 81,87 %, dengan daerah penghasil utama meliputi Sumatera Selatan, Lampung, Bengkulu, Jawa Timur, dan Jawa Tengah. Dari total produksi kopi nasional, sekitar 70,46 % diekspor, sedangkan sisanya dikonsumsi di dalam negeri. Sebagian besar ekspor kopi Indonesia, yakni lebih dari 99,62 %, berbentuk biji hijau (*green bean*), sementara hanya sekitar 0,38 % yang telah diolah sebelum diekspor (Sahat *et al.*, 2016).

Indonesia merupakan salah satu produsen dan konsumen utama komoditas kopi. Negara ini menempati posisi keempat sebagai produsen terbesar setelah Brasil, Vietnam, dan Kolombia, serta berada di peringkat ketujuh sebagai konsumen kopi (*International Coffee Organization*, 2018). Kopi termasuk komoditas perkebunan dengan nilai ekonomi yang cukup tinggi dibandingkan tanaman perkebunan lainnya serta berperan penting dalam menyumbang devisa negara (Rahardjo, 2012). Menurut data dari Badan Perkebunan Statistik (BPS) Sumatera Barat (2019), produksi kopi mencapai 17.822 ton dan meningkat menjadi 21.910 ton pada tahun 2022. Salah satu hasil sampingan terbesar dalam pengolahan buah kopi adalah kulit buahnya, yang hingga kini belum dimanfaatkan secara optimal dan kebanyakan hanya menjadi sampah yang dibuang karena masih kurangnya pengetahuan tentang pengolahan kulit kopi.

Tingginya produksi kopi di Sumatera Barat menyebabkan banyaknya limbah kulit kopi yang dihasilkan pada saat proses pengolahan buah ceri kopi menjadi biji kopi yang siap dikonsumsi. Pada proses pengolahan kopi, proses pengupasan kulit kopi (*depulping*) jika dilakukan pada 100 kg kopi, maka akan menghasilkan 50 % kulit kopi dan 50 % biji kopi (Thanoza *et al.*, 2016). Berarti limbah kulit kopi yang dihasilkan sangat banyak. Tetapi, potensi limbah kulit buah kopi sebagai bahan pangan yang kaya akan antioksidan dan kandungan yang bermanfaat lainnya masih belum banyak dimanfaatkan dan kebanyakan hanya menjadi pupuk kompos yang nilai jualnya tidak terlalu tinggi dan bahkan di beberapa tempat hanya menjadi sampah yang terbuang.

Kulit kopi Arabika memiliki kandungan senyawa aktif antosianin, polifenol, tanin, flavonoid, kafein, asam klorogenat, dan asam perulik yang memiliki fungsi sebagai antioksidan, antiinflamasi, dan antibakteri (Masruri *et al.*, 2019). Kulit kopi yang kaya akan antioksidan tersebut bisa menjadi inovasi baru dalam pengembangan produk bernilai tambah tinggi seperti Cascara.

Cascara yang merupakan produk olahan dari limbah kulit kopi yang sudah dikeringkan serta memiliki karakteristik rasa seperti *fruity* dan aroma yang beragam dan kompleks seperti aroma stroberi dan kismis (Silsabilla, 2023). Teh hasil olahan limbah kulit kopi yang dikeringkan tersebut juga memiliki rasa dan aroma seperti ceri, mangga, mawar, dan tembakau yang menyatu dalam seduhannya (Fadhillah *et al.*, 2023). Cascara pun memiliki potensi untuk menambah peningkatan ekonomi dan finansial, karena pemanfaatan limbah yang dilakukan bisa menghasilkan nilai tambah yang tinggi pada produk dengan berbagai macam manfaat.

Solok Radjo merupakan tempat budidaya dan penghasil biji kopi terbaik di Sumatera Barat. Olahan biji kopi yang berkualitas tinggi, kompleksitas rasa dan aroma yang sangat bervariasi menjadikan olahan kopi disana merupakan yang terbaik di

Sumatera Barat, bahkan banyak turis dari luar yang berkunjung untuk mempelajari proses pengolahan kopi di Solok Radjo. Kualitas olahan kopi yang dihasilkan juga dipengaruhi oleh karakteristik mutu yang baik, maka untuk menghasilkan mutu yang baik, harus melalui proses pengolahan yang optimal.

Mutu juga merupakan hal yang sangat penting diperhatikan dari Cascara, karena sangat berpengaruh terhadap kualitas, cita rasa, daya simpan, dan hal lainnya yang mendukung terciptanya mutu terbaik dari Cascara, dan juga agar mutu pada Cascara sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI). Standar Nasional Indonesia (SNI) yang digunakan pada Cascara untuk menilai mutunya adalah SNI 3836:2013 tentang Teh Kering dalam Kemasan (Mangiwa *et al.*, 2023). Digunakannya SNI ini karena sampai saat ini belum ada SNI tentang Cascara secara khusus. Komponen fisik dan kimia dari Cascara tidak hanya mempengaruhi mutu dari Cascara, tetapi juga mempengaruhi beberapa hal seperti nilai ekonomi, daya saing produk, serta penerimaan konsumen terhadap produk Cascara tersebut.

Berdasarkan uraian di atas, perlu dilakukan penelitian tentang analisis nilai tambah atau jumlah nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan Cascara dan menganalisis mutu dari Cascara dikarenakan Cascara yang merupakan produk olahan baru selain kopi dan juga pemanfaatan limbah pertama menjadi sebuah produk yang sangat berpotensi bernilai tinggi, serta belum dilakukannya penelitian tentang analisis nilai tambah pada Cascara di KPSU Solok Radjo.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Berapa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan Cascara dari kulit kopi di KPSU Solok Radjo Kabupaten Solok, Sumatera Barat?

2. Bagaimana mutu yang dihasilkan dari pengolahan Cascara dari kulit kopi di KPSU Solok Radjo Kabupaten Solok, Sumatera Barat, berdasarkan SNI 3836:2013 Teh Kering dalam Kemasan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan penjelasan sebelumnya dan dipaparkan dalam latar belakang juga rumusan masalah, tujuan penelitian ini adalah :

1. Menganalisis nilai tambah pada pengolahan Cascara dari kulit kopi di KPSU Solok Radjo Kabupaten Solok, Sumatera Barat.
2. Menganalisis mutu pada Cascara dari kulit kopi di KPSU Solok Radjo Kabupaten Solok, Sumatera Barat sudah sesuai dengan SNI 3836:2013 Teh Kering dalam Kemasan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Peneliti memberikan kontribusi ilmiah terkait pemanfaatan limbah kulit kopi.
2. Peneliti dapat memberikan informasi nilai tambah pada produk Cascara dan mutu yang sesuai SNI untuk industri agar kualitas dan aspek ekonomi Cascara menjadi lebih baik.

