

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kopi menjadi salah satu komoditas unggul dibidang pertanian yang banyak diminati masyarakat Indonesia. Selain rasanya yang menarik di lidah, kopi juga mengandung banyak manfaat untuk kesehatan. Kopi dipandang dapat memberikan nilai ekonomi yang tinggi ditinjau dari aktivitas perkebunannya dalam pemerataan pendapatan. Kopi juga berperan dalam mengangkat kesejahteraan petani di daerah terpencil dan menyediakan kesempatan kerja (Budidarsono & Wijaya, 2004). Hal ini dapat dilihat berdasarkan data statistik luas area lahan kopi Robusta dan Arabika di Indonesia pada tahun 2017 adalah 1.251.703 ha dengan produksi kopi sebesar 666.992 ton. Produksi kopi di Solok Selatan mengalami peningkatan dari tahun 2012 sebanyak 1.268 ton hingga tahun 2017 sebanyak 1.760 ton (Badan Pusat Statistik, 2019). Peningkatan produksi kopi di daerah Solok Selatan tersebar di 7 kecamatan dengan areal terluas di Kec.Sangir Jujan disusul Kec.Pauh Duo, Sebanyak 787 orang petani kopi tersebar di Kec.Sangir Jujan dan Kec. Pauh Duo sebanyak 782 orang (Lampiran 1) (Yulistriani *et al.*, 2018).

Pada umumnya, masyarakat di Kec.Sangir menanam kopi Robusta. Hal ini dapat dilihat dari luas lahan dan produksinya (Lampiran 2). Biasanya petani di Kecamatan Sangir hanya melakukan metode pengolahan secara *natural*, sehingga mutu bubuk kopi yang dihasilkan tidak maksimal dan tidak menambah variasi bagi penikmat kopi. Salah satu upaya untuk peningkatan produktivitas dengan cara penerapan metode pengolahan kopi yang lain, sehingga dapat mempertahankan dan meningkatkan nilai tambah. Menurut Yusianto dan Mulato (2002), buah kopi dalam keadaan telah masak dengan pengolahan yang tepat dapat menjadi tolak ukur diperolehnya mutu kopi yang baik. Hal ini disebabkan karena buah kopi mudah mengalami kerusakan secara kimiawi maupun biologis.

Menurut Figueiredo *et al* (2012) dalam Irnanda (2018), terdapat dua metode pengolahan kopi yaitu pengolahan basah (*wet Process*) dan pengolahan kering (*dry*

processing/natural coffee). Cara basah terbagi atas dua yaitu *semi wash* dan *full wash*. Pengolahan kopi secara basah dilakukan dengan menggunakan air dan terjadi proses fermentasi basah. Menurut Widyotomo dan Yusianto (2013) menyatakan fermentasi bertujuan agar lapisan lendir yang menyelimuti kopi dapat larut didalam air yang digunakan selama fermentasi. Pengolahan kering terbagi atas *wine coffee* dan *natural coffee*. Menurut Najiyati & Danarti (2004) menyatakan pengolahan kering pada buah kopi yang telah dipanen langsung dilakukan proses pengeringan setelah itu dilakukan pengupasan daging buah, kulit tanduk dan kulit ari. Berdasarkan permasalahan tersebut, penulis melakukan pengujian karakteristik mutu bubuk kopi dengan judul **“Karakteristik Mutu Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) dengan Metode Pengolahan *Dry Process* dan *Wet Process* di Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari pelaksanaan penelitian ini adalah untuk mengetahui metode proses pengolahan kopi yang tepat berdasarkan karakteristik mutu dari bubuk kopi yang sesuai dengan SNI, sehingga dapat meningkatkan nilai jual.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi kepada masyarakat, pengusaha kopi dan perkebunan buah kopi untuk metode pengolahan kopi yang tepat, sehingga menghasilkan aroma dan citarasa khas serta dapat mengangkat nilai jual kopi.

