

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi (*Coffea* sp) merupakan tanaman yang bijinya bisa diolah menjadi minuman. Minuman tersebut diperoleh dari seduhan kopi dalam bentuk bubuk. Kopi bubuk tersebut berasal dari biji kopi yang telah disangrai, digiling atau ditumbuk hingga menyerupai serbuk halus (Arpah, 1993). Pada saat ini banyak negara yang membudidayakan tanaman kopi, salah satunya adalah Indonesia.

Indonesia merupakan negara produsen ke empat terbesar di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Colombia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (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. Kopi dibudidayakan di beberapa daerah di Indonesia, diantaranya adalah Provinsi Sumatera Barat.

Tanaman kopi di Sumatera Barat telah lama dikembangkan, pada tahun 2014 dengan luas lahan 42.510 Ha produksinya 30.929 Ton, pada tahun 2015 luasnya bertambah menjadi 41.229 Ha dengan produksi sebanyak 31.904 Ton. Produktivitas kopi pada tahun 2014 sebanyak 727 Kg/Ha dan pada tahun 2015 meningkat menjadi 773 Kg/Ha. Untuk produktivitas tanaman kopi di Indonesia yaitu mencapai 967 Kg/Ha. Dari data tersebut, maka produksi kopi di Sumatera Barat masih rendah karena belum mencukupi angka produktivitas tanaman kopi (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2014). Menurut Kementerian Pertanian (2016), Provinsi Sumatera Barat memiliki sentra kopi berada di Kabupaten Solok, Tanah Datar, Limah Puluh Kota, Solok Selatan, Kabupaten Agam, dan Kabupaten Pasaman.

Kabupaten Pasaman merupakan salah satu kabupaten di Sumatera Barat yang mana luas lahan tercatat 20.754 hektar dengan produksi sekitar 15.670 Ton/tahun. Di Kabupaten Pasaman ada dua pabrik skala rumah tangga rumah tangga yang memproduksi kopi bubuk dengan merek dagangnya kopi bubuk Matahari dan kopi bubuk Gunpas (Gunung Pasaman). Pada umumnya jenis kopi yang ditanam di Kabupaten Pasaman adalah kopi Robusta.

Kopi Robusta pada umumnya dapat tumbuh baik pada dataran rendah hingga 1.500 mdpl, tetapi yang ekonomis adalah yang tumbuh pada batas ketinggian 800 mdpl (Tim Karya Tani Mandiri, 2010). Anggara dan Marini (2011) melaporkan kopi Robusta akan hidup dengan baik pada ketinggian 400-700 mdpl. Kopi Robusta memiliki kualitas buah yang lebih rendah dari pada kopi Arabika, namun untuk produksi buahnya, kopi Robusta memiliki produktifitas yang lebih tinggi dibandingkan kopi Arabika. Selain itu, Kopi Robusta diketahui lebih tahan terhadap serangan hama dan penyakit.

Mutu kopi Robusta yang dihasilkan petani di Kabupaten Pasaman umumnya masih rendah karena pengolahan pasca panen yang menghasilkan kopi asalan, yaitu biji kopi yang dihasilkan dengan metode dan fasilitas yang sederhana, kadar air relatif tinggi dan masih tercampur dengan bahan-bahan lain dalam jumlah relatif banyak. Berdasarkan Standar ISO dalam Leroy *et al.* (2006), mutu adalah kemampuan untuk menggambarkan karakteristik yang melekat dari suatu produk, sistem atau proses untuk memenuhi keinginan dari konsumen ataupun sekumpulan orang yang terkait dengan produk, sistem atau proses tersebut. Mutu kopi menurut Heuman (1994), umumnya ditentukan oleh konsumen sebagaimana produk pangan atau minuman lainnya.

Karakteristik kopi adalah sifat-sifat yang dapat langsung diamati, diukur, dan merupakan unsur mutu yang penting (Wibowo, 1985). Salah satu faktor yang mempengaruhi mutu kopi adalah penanganan pasca panen. Clifford and Willson (1985), menyatakan bahwa metode pengolahan yang dipilih akan mempengaruhi mutu. Pada metode olah kering, buah kopi yang telah dipanen dikeringkan di bawah sinar matahari. Setelah kering, buah kopi dibuang kulitnya secara mekanis menggunakan mesin pengupas kopi gelondong. Metode olah basah, umumnya dapat menghasilkan biji kopi dengan mutu lebih baik. Tiga tahapan pengolahan yang membedakan dengan olah kering adalah tahap pengupasan kulit kopi (*Pulping*), fermentasi, dan pencucian untuk menghilangkan lendir (*washing*).

Pada tingkat pengolahan kopi bubuk, kualitas kopi tergantung pada kadar air, stabilitas karakteristik, asal daerah, harga, komponen biokimia dan kualitas cita rasa. Pada tingkat konsumen, pilihan kopi tergantung pada harga, aroma dan selera, pengaruh terhadap kesehatan serta aspek lingkungan maupun sosial (Salla, 2009). Kualitas cita rasa kopi dapat berbeda setiap konsumen ataupun Negara.

Menurut Leroy *et al.* (2006), cita rasa termasuk dalam sifat-sifat organoleptik yang dapat diukur dengan indera dan dapat dipengaruhi oleh sifat fisik, kimiawi, dan faktor-faktor agronomi dan teknologis. Penilaian kualitas organoleptik tergantung pada evaluasi sensorik. Penilaian kualitas organoleptik kopi membutuhkan latihan, terutama flavor dari secangkir kopi yang merupakan kombinasi komponen multiaromatik pada kopi.

Penikmat kopi tidak hanya dikalangan lanjut usia saja namun sudah meluas pada anak sekolah. Di Kabupaten Pasaman tepatnya di Panti, penikmat kopi akan mengkonsumsi kopi pada pagi dan malam hari. Mereka akan berkumpul dalam satu warung sampai tengah malam untuk menikmati kopi. Dan jikalau bertamu pun yang disuguhi adalah kopi. Berhubung banyak pecinta kopi di Kabupaten Pasaman tepatnya sekitar Panti maka perlu diteliti mutu bubuk kopi yang ada di Kabupaten Pasaman. Oleh karena itu, untuk memberikan jawaban terhadap isu yang berkembang kualitas mutu produk kopi bubuk produksi Kabupaten Pasaman maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Studi Perbandingan Mutu Kopi Bubuk Produksi Lokal Kabupaten Pasaman Dengan SNI”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk mengkaji mutu kopi bubuk produksi lokal Kabupaten Pasaman serta membandingkannya dengan Standar Nasional Indonesia (SNI- 3542-2004).

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah tersedianya informasi tentang perbandingan mutu kopi bubuk produk lokal Kabupaten Pasaman dengan SNI 01-354-2004. Selain itu juga sebagai masukan bagi produsen untuk meningkatkan kualitas kopi bubuk berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI).