

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara penghasil kopi terbesar di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Columbia. Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa Negara (Rahardjo, 2012).

Perkembangan kopi di Indonesia mengalami kenaikan produksi yang cukup pesat, produksi dari tahun 2016 sampai 2018 cenderung mengalami peningkatan setiap tahun. Produksi pada tahun 2016 sekitar 532 ribu ton, pada tahun 2017 menjadi 685,80 ribu ton, atau meningkat 8,51 persen. Pada tahun 2018 mencapai 685,79 ribu ton (BPS, 2019). Keberhasilan agribisnis kopi membutuhkan dukungan semua pihak yang terkait dalam proses produksi pengolahan kopi. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia (Rahardjo, 2012).

Berdasarkan data Direktorat Jendral Perkebunan (2019), luas areal dan produksi kopi menurut provinsi dan status pengusaha, Sumatra Barat merupakan provinsi penghasil kopi dengan luas areal perkebunan kopi 31.622 ha pada tahun 2018. Produksi kopi yang dihasilkan pada tahun 2018 mencapai 18.452 ton kopi. Pada tahun 2019, luas perkebunan 29.631 Ha dengan produksi kopi berasan 17.823 Ton. Pada tahun 2020 diperkirakan, luas perkebunan 29.757 Ha dengan produksi kopi sebesar 18.037 ton.

Luas areal dan produksi kopi robusta perkebunan rakyat menurut kabupaten dan keadaan tanaman tahun 2018, kabupaten Solok memiliki luas areal perkebunan tertinggi di Sumatra Barat, yaitu 6549 Ha dengan produksi kopi 1.583 ton, diikuti oleh Solok Selatan dengan luas areal 3.273 Ha dengan total produksi 2.145 ton kopi (Direktorat Jendral Perkebunan, 2019).

Luas areal dan produksi kopi arabika perkebunan rakyat menurut kabupaten dan keadaan tanaman tahun 2018, Solok Selatan memiliki luas areal perkebunan

tertinggi di Sumatra Barat, yaitu 4.408 Ha dengan produksi 3.440 ton kopi. Diikuti dengan pesisir selatan 1.924 Ha dengan produksi 1.345 ton kopi (Direktorat Jendral Perkebunan, 2019). Menurut Kementerian Pertanian (2016), Provinsi Sumatra Barat memiliki sentra kopi berada di Kabupaten Solok, Tanah Datar, Lima Puluh Kota, Solok Selatan, Kabupaten Agam, dan Kabupaten Pasaman.

Berdasarkan SK Bupati Pasaman Tahun 2007 tentang Penetapan Kawasan Agropoltan Kabupaten Pasaman dan Rencana Tata Ruang Wilayah, kabupaten Pasaman telah ditetapkan sebagai kawasan agropolitan. Pengembangan kawasan agropolitan berada pada wilayah-wilayah yang memiliki potensi pertanian yang besar. Pada kabupaten Pasaman, pengembangan kawasan agropolitan di arahkan pada 9 kecamatan dan 8 wilayah hinterland.

Berdasarkan BPS, Kabupaten Pasaman merupakan salah satu kabupaten di Sumatra Barat yang mana luas lahan perkebunan kopinya pada tahun 2017 1199,00 Ha dengan produksi tanaman kopi 289,47 Ton. Pada umumnya jenis kopi yang ditanam di Kabupaten Pasaman adalah kopi robusta. Umumnya, kopi ini dapat tumbuh baik pada daratan rendah hingga 1.500 mdpl (Tim Karya Tani Mandiri, 2010).

Salah satu pabrik pengolahan kopi di Kabupaten Pasaman adalah Kopi Bubuk Gunung Pasaman yang terletak di Kecamatan Panti. Industri ini memproduksi 3 jenis kopi olahan. Perbedaan yang muncul pada produk ini terdapat pada pencampuran jagung yang telah disangrai kedalam. Pada tipe I, kopi tidak dicampurkan dengan jagung (100% :0%). Tipe II kopi dicampurkan dengan jagung dengan perbandingan 75% : 25%, dan pada tipe yang ketiga dengan perbandingan kopi dan jagung 60% : 40%.

Kualitas kopi yang baik dapat dilihat melalui mutu kopi yang dihasilkan baik mutu fisik maupun mutu kimia kopi bubuk yang dihasilkan. Dalam industri ini, terdapat 3 jenis kopi yang diproduksi dan perlu dilakukan analisis. Kopi dengan tipe pertama tidak adanya pencampuran jagung. Kopi tipe pertama ini, memiliki ukuran biji kopi yang berbeda dengan tipe lainnya. Ukuran biji kopi tipe pertama ini lebih besar, hal ini dilakukan pemisahan saat proses sortasi biji kopi. Pada tipe kedua

terdapat 75% kopi robusta dan 25% jagung, sedangkan untuk tipe yang ketiga dengan penambahan 60% kopi robusta dan 40% jagung. Tipe kedua dan ketiga memiliki ukuran biji kopi yang sama. Hasil wawancara dengan pemilik industri ini, pencampuran jagung dilakukan untuk meningkatkan massa dari bubuk kopi yang dihasilkan dan meningkatkan aroma bubuk kopi.

Proses pengolahan ketiga jenis kopi ini dimulai dari sortasi biji kopi dan jagung, penyangraian, pencampuran, pendinginan, dan penggilingan. Perbedaannya terdapat pada saat pencampuran jumlah jagung yang ditambahkan. Dalam produksi, penentu matangnya kopi dan jagung yang sudah disangrai adalah waktu. Proses penyangraian biji kopi ini berkisar hingga 75 menit dan untuk jagung berkisar 50 menit. Proses penyangraian menggunakan drum yang berputar menggunakan mesin dan menggunakan kayu bakar sebagai sumber api. Disamping itu, terlalu lamanya pengolahan pada suhu tinggi, dapat berdampak pada kandungan biji kopi dan jagung tersebut. Dengan demikian perlu dilakukan analisis pencampuran jagung terhadap kopi bubuk untuk mengetahui sifat fisika, kimia, dan sensori dari kopi bubuk Gunung Pasaman yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

- 1.2.1 Mengetahui karakteristik fisik dan kimia ketiga jenis kopi bubuk yang dihasilkan oleh industri Kopi Bubuk Gunung Pasaman
- 1.2.2 Mengetahui citarasa kopi seduhan yang dihasilkan oleh industri Kopi Bubuk Gunung Pasaman

## **1.3 Manfaat Penelitian**

- 1.3.1 Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi, masukan pertimbangan, dan evaluasi bagi unit terkait atau yang membutuhkan
- 1.3.2 Dapat memberikan kontribusi pengayaan materi Teknologi Hasil Pertanian