

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang dimana mata pencaharian mayoritas penduduknya dengan bercocok tanam. Secara geografis Indonesia juga merupakan negara kepulauan yang memiliki potensi alam besar dalam pengolahan pertanian. Hal ini membuat Indonesia dituntut agar dapat meningkatkan kesejahteraan rakyat melalui perkembangan di bidang pertanian. Peningkatan dalam pertanian bukan hanya dalam budidaya tanam, melainkan perlu ditingkatkan dalam daya saing dan nilai tambah yaitu menjadi suatu produk olahan. Hal tersebut dapat ditunjukkan dengan adanya upaya dalam perkembangan sektor Agroindustri saat ini. Salah satu produk pertanian Indonesia yang mampu bersaing dan memiliki nilai tambah yang baik dan dapat dibilang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat yaitu kopi.

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan dalam sektor perkebunan di Indonesia. Kopi merupakan salah satu bahan perdagangan penting dunia yang melibatkan jaringan perdagangan antar bangsa dan merupakan kegiatan perdagangan dari negara-negara berkembang ke negara-negara maju yang merupakan konsumen-konsumen utama (Siswoputranto, 1992). Budidaya kopi dikembangkan di Indonesia hampir tiga abad, yaitu semenjak tanaman kopi pertama kali dimasukkan ke pulau Jawa di zaman Hindia Belanda pada tahun 1696, hingga saat ini ada tiga jenis kopi yang banyak dibudidayakan yaitu Kopi Arabika, Kopi Robusta, dan Kopi Liberika. Perkembangan tanaman kopi di provinsi Jambi mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Menurut Badan Pusat Statistik (2019) produksi kopi Provinsi Jambi menempati urutan ke 12 di Indonesia.

Tanaman kopi digolongkan ke dalam genus *Coffea* keluarga Rubiaceae. Genus *Coffea* memiliki lebih dari 100 anggota spesies. Dari jumlah tersebut hanya tiga spesies yang dibudidayakan untuk tujuan komersial, yakni *Coffea arabika*, *Coffea Canephora*, *Coffea liberika*.

Tanaman kopi mulai menghasilkan panen penuh ketika mereka berusia sekitar lima tahun dan kemudian terus menghasilkan selama lima belas hingga dua puluh tahun ke depan. Satu tanaman kopi dapat menghasilkan rata – rata sekitar satu pon biji kopi setiap tahun.

Kopi arabika berasal dari Etiopia dan Abessinia, kopi arabika dapat tumbuh pada ketinggian 1000-2000 meter diatas permukaan laut, curah hujan 1.250-2.500 mm/th dengan temperatur 15-25°C, dan berbuah setahun sekali (Direktorat Jendral Perkebunan, 2014). Produksi kopi yang baik secara kualitas maupun kuantitas salah satunya ditentukan oleh kegiatan panen dan pascapanen. Proses pemanenan yang tepat akan meningkatkan mutu dan jumlah produksi kopi. Kopi yang bermutu tinggi dipetik setelah matang, yaitu saat kulit buah berwarna merah (Najiyati dan Danarti, 2004).

Kopi merupakan komoditas pertanian yang paling akrab dengan masyarakat, mulai dari kalangan ekonomi atas sampai bawah terutama di Indonesia. Saat ini, kopi masih menduduki komoditas andalan ekspor hasil pertanian Indonesia selain kelapa sawit, karet dan kakao. Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang diharapkan mampu meningkatkan nilai devisa ekspor Indonesia (Santoso,1999).

Kopi tidak hanya sebagai sumber devisa negara tetapi juga memiliki peran penting sebagai sumber mata pencarian tidak kurang dari satu setengah jiwa petani kopi di Indonesia, hampir 90% perkebunan kopi Indonesia merupakan perkebunan rakyat yang masih menggunakan teknologi budidaya yang masih terbatas (ICO.2014).

Provinsi Jambi merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang banyak mengusahakan tanaman perkebunan salah satunya komoditas kopi. Perkembangan tanaman kopi di provinsi Jambi mengalami peningkatan setiap daerah di provinsi Jambi. Luas area dan produksi perkebunan kopi secara keseluruhan di provinsi Jambi dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Luas Areal dan Produksi Kopi di Jambi Tahun 2017

No	Kabupaten	Luas Areal (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Kg/Ha)
1	Kerinci	8.533	4.125	483,42
2	Tebo	162	86	530,86
3	Merangin	10.935	6.716	611,94

4	Bungo	620	81	130,65
5	Sarolangun	63	9	142,86
6	Batanghari	25	11	440,00
7	Muaro Jambi	95	32	336,84
8	Tanjung Jabung Timur	2.594	1.210	466,46
9	Tanjung Jabung Barat	3.269	1.049	320,89
10	Kota Jambi	-	-	-
11	Sungai Penuh	911	175	192,10

Sumber : Badan Pusat Statistik Jambi (2017).

Berdasarkan Tabel 1 luas areal di Kabupaten Merangin lebih dominan difungsikan untuk tanaman perkebunan pinang, kopi dan sawit, dikarenakan luas areal, produksi, dan produktivitas di Kabupaten Merangin lebih besar daripada Kabupaten-kabupaten lainnya yang ada di Jambi.

Wilayah kerinci merupakan dataran tinggi dengan elevasi antara 1.400-1.700 mdpl, sehingga budidaya kopi Arabika sangat kondusif. Keberadaan kopi Arabika Kerinci dikenal memiliki citarasa yang khas pada rasa dan aroma sehingga tidak hanya diminati penikmat kopi di Jambi saja, akan tetapi juga berpeluang menjadi komoditas ekspor di Indonesia. Citarasa kopi Arabika Kerinci memiliki karakter menarik dengan keasaman, rasa rempah dan memenuhi karakter yang bagus.

Kopi Arabika Kerinci di Jambi adalah salah satu dari tiga jenis kopi yang ada dikembangkan di Jambi selain Liberika dan Robusta. Nama Kerinci yang menyertai nama kopi Arabika, mengindikasikan daerah produksinya, yaitu kabupaten Kerinci. Adapun perkembangan luas area dan produksi kopi Arabika di Jambi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Luas Areal dan Produksi Kopi Arabika di Jambi

No	Tahun	Luas Areal (Ha)	Produksi (Ton)
1	2015	1.140	208
2	2016	1.220	166
3	2017	1.320	174
Trend (%)		7,61	-7,69

Sumber: Statistik Perkebunan Indonesia 2015-2017.

Melihat tabel diatas luas pertanaman kopi Arabika Kerinci dalam tiga tahun terakhir (2015–2017) menunjukkan kecenderungan meningkat. Luas pertanaman kopi Arabika Kerinci pada tahun 2015 tercatat 1.140 hektar, dan dua tahun meningkat menjadi 1.320 hektar. Rata-rata peningkatannya sekitar 7,6%/tahun. Namun peningkatan luas areal tanaman kopi tersebut tidak diikuti peningkatan produksi.

Terjadinya kecenderungan produksi kopi yang menurun tersebut, diduga terkait dengan kondisi pertanaman yang tidak semuanya produktif. Terdapat tiga kondisi tanaman kopi, yaitu tanaman belum menghasilkan (TBM), tanaman menghasilkan (TM) dan tanaman tidak menghasilkan (TTM). Jumlah tanaman kopi yang tergolong TTM perkembangannya cenderung menurun dari tahun ke tahun, namun luasannya cukup berpengaruh pada penurunan.

Kopi Arabika di Jambi, selain dihasilkan oleh petani kopi di daerah Kabupaten Kerinci juga dari dua kabupaten lain yaitu Kabupaten Sungai Penuh dan Merangin. Namun, dilihat dari luas areal pertanaman dan produktivitasnya, kopi Arabika yang terdapat di Kabupaten Kerinci cukup dominan. Adapun kondisi pertanaman dan produktivitas kopi Arabika di Provinsi Jambi dapat dilihat pada Tabel 3 berikut ini.

Tabel 3. Kondisi Produktivitas Kopi Arabika di Provinsi Jambi.

No	Kabupaten	TBM	TM	TTM	Produksi (Ton)	Produktivitas (Kg)
1	Kerinci	456	173	629	138	798
2	Sungai Penuh	184	148	436	70	473
3	Merangin	75	0	75	0	0
Provinsi		715	321	1.140	208	648

Sumber : Statistik Perkebunan Indonesia 2015 – 2017.

Menurut penikmat kopi di Jambi, aroma dan cita rasa kopi Arabika Kerinci sangat khas, berbeda dengan cita rasa kopi jenis lainnya. Kekhasan dari karakteristik kopi ini telah mendorong Kementerian Kesehatan (Kemenkes) untuk mengeluarkan izin kesehatan setelah melakukan observasi kandungan biji kopi Arabika Kerinci. Penerbitan izin kesehatan kopi dari Kemenkes tersebut menjadi modal kekuatan dalam pemasaran kopi Arabika Kerinci ini, karena ada jaminan keamanan. Izin Kemenkes tersebut mencerminkan produk kopi sesuai dengan ketentuan yang dipersyaratkan, baik kandungan dasar produk maupun unsur lainnya.

Kota Sungai Penuh yang masih berada di Kabupaten Kerinci adalah salah satu wilayah penghasil kopi Arabika Kerinci. Kota Sungai Penuh terdapat banyak petani kopi yang dapat memenuhi kebutuhan bahan baku akan kopi Arabika untuk di olah menjadi biji *hijau (green bean)*. Para petani juga bersedia untuk memenuhi Standar Operasional Produksi (SOP) yang di ajukan oleh pihak Morys Coffee. Rumah Produksi Morys Coffee didirikan tahun 2016 dan berdiri hingga saat ini.

Manajemen adalah sebuah proses yang terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, penggerakan dan pengawasan yang dilakukan untuk mencapai tujuan organisasi dengan memberdayakan sumber daya manusia dan sumber daya lain. Manajemen pengolahan adalah proses sistematis apa yang diputuskan, kapan dan berapa banyak yang diolah. Rumah Produksi Morys Coffee selama 5 tahun berhasil mengolah buah kopi menjadi kopi biji hijau (*green bean*) bahkan hingga tahap roasting dan menjadi bubuk.

Pengolahan adalah suatu perbuatan, cara, atau proses mengolah sesuatu hal. Pengolahan ini sendiri adalah kata imbuhan dari kata dasar **olah**. Imbuhan yang melekat pada kata ini berfungsi untuk menunjukkan proses. Adapun pengertian dari kata olah sendiri adalah sesuatu

kegiatan yang mengerjakan atau mengusahakan suatu barang dan lain sebagainya agar mencapai bentuk atau tahapan yang lebih sempurna. Terkait dengan seni, maksud pengolahan di sini boleh jadi adalah proses pembuatan karya seni dengan jalan mengolah bahan baku yang ada. Proses pengolahan ini mencakup banyak teknik tergantung pada jenis karya seni yang hendak dibuat oleh seniman.

Rumah Produksi Morys Coffee menggunakan tiga macam metode pengolahan seperti metode kering dan metode basah. Metode kering yaitu Proses Natural dan Proses Honey, sedangkan metode basah yaitu Proses Fullwashed. Proses Natural atau yang dikenal dengan *Dry Process*, proses ini merupakan proses paling tua yang ada dalam sejarah proses pengolahan kopi. Proses Natural juga disebut sebagai proses tradisional dikarenakan dalam pengolahannya untuk mendapatkan *Green Beans* membutuhkan waktu yang cukup lama dibandingkan dengan proses yang lainnya. Sedangkan Proses Honey ini adalah proses buah kopi dikupas dan dikeringkan dengan lapisan *mucilage* (lendir) yang masih menyelimuti biji kopi tersebut. Lalu saat proses pengeringan, lapisan ini masih menyerap kelembapan dari udara sehingga membuat semakin lengket yang mirip dengan tekstur madu. Proses ini hampir mirip dengan proses basah (*washed*). Namun buah kopi dikupas tanpa melibatkan air, pengupasan ini akan menghasilkan biji kopi yang masih berlendir. Ditahap ini lendir pada buah kopi tidak di hilangkan dengan proses pencucian. Biji kopi berlendir ini kemudian dijemur, diharapkan rasa manis yang ada pada lendir akan meresap kedalam biji kopi seiring dengan proses pengeringan. Dan sedangkan Proses Fullwashed ini membutuhkan air dalam jumlah banyak, ini bertujuan untuk menghilangkan semua kulit-kulit daging yang melekat pada biji kopi sebelum dikeringkan. Buah kopi yang sudah dipetik masuk kedalam proses pemisahan (sortasi), dengan merendamnya di dalam air. Buah kopi (*cherry*) yang mengapung akan di buang karena buah kopi tersebut cacat (*defect*), sementara yang tenggelam akan tetap di biarkan untuk proses lanjutan karena buah kopi tersebut dianggap baik. Selanjutnya kulit luar dan kulit daging akan dibuang dengan menggunakan mesin khusus yang disebut *pulper* (pengupas). Biji kopi yang sudah terlepas dari kulitnya ini kemudian di bersihkan lagi dengan memasukkannya kedalam bak yang berisi air agar sisa-sisa lendir yang masih melekat bisa luruh sepenuhnya akibat proses fermentasi dan kelebihan Proses Fullwashed ini yaitu kopi yang diolah secara basah (*washed*) biasanya akan menghasilkan seduhan yang clean atau karakter rasa yang lebih jernih. Selain itu, umumnya kopi yang menggunakan proses

ini memiliki aroma yang lebih kuat, body ringan, aftertaste lebih berkesan dan acidity lebih tinggi.

Melihat hal tersebut penulis beranggapan bahwa untuk meningkatkan kualitas, mendapatkan aroma yang khas serta cita rasa dari sebuah kopi, hal yang berpengaruh cukup besar yaitu dari sistem pengolahannya, dimana jika pengolahan biji kopi yang baik dan terstandar maka akan menghasilkan biji kopi yang baik pula, serta dibutuhkannya sebuah manajemen yang baik yang mencakup tahap demi tahap, sehingga nilai jual atau nilai tambah sebuah biji kopi akan meningkat seiring dengan dilakukannya manajemen yang baik.

Berdasarkan latar belakang diatas bahwa penulis menarik judul yang akan diamati yaitu **“Manajemen Pengolahan Kopi Arabika Dengan Proses Fullwashed Di Rumah Produksi Morys Coffee Kota Sungai Penuh Provinsi Jambi”**.

1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan

Adapun tujuan Praktik Kerja Lapangan ini meliputi :

1. Mengamati dan mempelajari tahap-tahap serta proses pengolahan kopi arabika dengan proses fullwashed di Rumah Produksi Morys Coffee.
2. Mengetahui dan mempelajari bagaimana sistem manajemen pengolahan kopi arabika dengan proses fullwashed yang diterapkan di Rumah Produksi Morys Coffee.

1.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Adapun Manfaat dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini adalah :

1. Menambah serta meningkatkan pemahaman dan keterampilan mahasiswa mengenai bidang pengolahan serta manajemen kopi khususnya pada bagian pengolahan kopi arabika dengan proses fullwashed yang dilakukan di Rumah Produksi Morys Coffee.
2. Menjadi acuan pembelajaran sehingga siap untuk diterapkan dalam dunia kerja atau pun usaha serta sebagai sumber informasi dan menambah pengalaman dalam bidang pertanian (Agribisnis).