

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi sudah menjadi kebutuhan hidup masyarakat. Tak hanya orang tua, saat ini banyak anak-anak muda yang menyukainya. Namun sayangnya pemahaman masyarakat tentang kopi masih di katakan sangat kurang. Mungkin diantara kita ada beberapa yang belum mengetahui apa itu kopi. Kopi adalah salah satu tanaman semak yang dapat tumbuh di daerah tropis dengan ketinggian 700 – 1600 mdpl. Pohon kopi dipangkas pendek untuk menghemat energi dan bantuan panen, namun bisa tumbuh lebih dari 30 kaki (9 meter) tinggi. Setiap pohon ditutupi daun hijau dan ranting yang saling bertautan saling berpasangan. Ceri kopi tumbuh di sepanjang cabang. Karena tumbuh dalam siklus yang terus menerus, tidak biasa melihat bunga, buah hijau dan buah matang bersamaan pada satu pohon. Dibutuhkan hampir setahun untuk ceri yang matang setelah berbunga pertama, dan sekitar 5 tahun pertumbuhan mencapai produksi buah penuh. Sementara tanaman kopi bisa hidup sampai 100 tahun, mereka umumnya paling produktif antara usia 7 dan 20. Perawatan yang tepat dapat mempertahankan dan bahkan meningkatkan hasilnya selama bertahun-tahun, tergantung varietasnya. Rata-rata pohon kopi menghasilkan 10 pon ceri kopi per tahun, atau 2 pon green bean coffee. 10 tahun kedepan ditargetkan untuk mencapai antara 900 ribu ton sampai 1,2 juta per tahun.

Di Indonesia banyak penghasil kopi salah satu provinsi penghasil kopi terbaik adalah Povinsi jambi merupakan yang menghasilkan produksi kopi yang baik. Data mengenai luas areal dan produksi kopi di provinsi jambi dari Tahun 2012-2014 dapat di lihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Luas Areal dan Produksi Tanaman Kopi Di Provinsi Jambi.

Tahun	Luas areal (ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (ton/ha)
2012	25.750	13.090	0,508

2013	25.749	13.330	0,517
2014	25.940	12.910	0,497
Total	77.439	39.330	1,522
Rata-rata	25.813	13.110	0,507

Sumber : Badan Pusat Statistik (2015)

Pada Tabel 1, peningkatan luas areal terjadi dari Tahun 2012 hingga Tahun 2014. Peningkatan luas areal tanam kopi ini tidak diikuti dengan peningkatan produksi dari Tahun 2012 hingga Tahun 2014.

Salah satu daerah di Provinsi Jambi yang merupakan penghasil kopi adalah daerah Kabupaten Kerinci. Kopi terkenal dari Kabupaten Kerinci adalah Kopi Arabika, 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.

Kabupaten Kerinci memiliki dataran tinggi disekitar Gunung Kerinci dengan ketinggian antara 1300– 1600 mdpl yang sangat cocok di tanami oleh tanaman kopi jenis Arabika. Salah satu Perkumpulan Alko Sumatera Kopi. Di dirikan Oleh Komunitas Lahar 2017 dengan dukungan program pemberdayaan WWF 2017. dan kita telah membentuk PT. Alko Sumatera kopi. Berdiri 2016 dari PT.Alko Sumatera Kopi dengan beranggotakan Petani muda Kerinci, jumlah anggota saat ini 625 KK dengan luas lahan kopi Arabika 416Ha. Memiliki cabang komunitas ALKO dan link market di 10 Negara, 8 provinsi dan 16 kota di indonesia. dengan misi bersama Membangun Petani Membangun negeri. Tujuan di dirikannya Perkumpulan Alko Sumatera Kerinci untuk memberikan pendampingan kepada petani kopi agar dapat meningkatkan kapasitas petani anggota perkumpulan dan masyarakat dalam menjadikan tanaman kebun Kopi sebagai pendapatan andalan dan sebagai produk utama penyangga ekonomi masyarakat Kerinci.

Perkumpulan Alko Sumatra Kopi juga secara transparansi memberikan informasi pangsa pasar dan harga Komditas Kopi kepada petani kopi di Kerinci melalui Aplikasi ALKO MOBILE, berupaya meningkatkan pengetahuan petani anggota Perkumpulan dan masyarakat dengan pengetahuan wirausaha untuk memberikan nilai tambah kepada petani sehingga mereka dapat memperbaiki proses, pengolahan lahan pertanian, pembibitan, perawatan, manajemen pasca

panen, produksi bahan setengah jadi, pemasaran, penjualan dan distribusi. Dalam mengupayakan proses produksi kopi di PT. Alko Sumatera Kopi diperlukan sumber daya manusia yang baik untuk melakukan kegiatan dari hulu sampai hilir agar tercapai tujuan yang diinginkan. Oleh karena itu dibutuhkanlah Sumber Daya Manusia yang baik.

Pada umumnya hal yang dipercaya masyarakat bahwa kopi merupakan biji. Padahal kopi sebenarnya adalah buah. *Cherry* atau buah kopi biasanya berwarna merah ataupun berwarna kuning serta memiliki dua buah biji yang diselimuti oleh lapisan lembut bergetah, juga kulit tipis yang dikenal dengan sebutan *parchment*.

Pengolahan biji kopi dapat dimulai sejak *cherry* atau buah kopi sudah siap dipanen, lalu akan melalui masa pengeringan dengan menggunakan berbagai metode yang dapat menjadikan kopi memiliki kualitas rasa dan aroma yang berbeda-beda. Ada berbagai metode yang digunakan setelah masa pasca panen, yaitu *semi wash*, *full wash*, *natural*, dan *Honey*. Metode ini pulalah yang sering digunakan para petani untuk mengolah lebih lanjut, kopi yang siap mereka panen.

Semi wash merupakan proses yang sangat umum dijumpai di Indonesia dan sering pula dikenal dengan istilah ‘giling basah’ dan pada proses ini menggunakan dua kali proses dalam pengeringannya. Pertama sekali buah yang telah dipetik, pada bagian kulit terluarnya dikupas dengan menggunakan *depulper*, lalu dikeringkan sebentar bersamaan dengan lapisan getah yang tidak dibersihkan lagi, sehingga getah pun mengering di biji kopi pada saat proses pengeringannya

Full Wash Biji kopi dengan proses *full wash* akan banyak sekali tahapan pencucian, pada awalnya ketika buah kopi sudah dipetik, buah kopi tersebut dimasukkan ke dalam bak berisi air untuk memisahkan buah-buah kopi tersebut. Akan terlihat ada yang tenggelam dan yang mengapung, jika buah kopi yang sudah matang maka akan tenggelam dan yang belum matang akan mengapung. Kemudian dilanjutkan dengan memisahkan biji kopi dari buahnya, dan umumnya menggunakan mesin. Tapi walaupun sudah memisahkan biji kopi dari buahnya, masih ada buah kopi yang melekat di biji kopi, sehingga perlu dilakukan metode fermentasi dan juga pencucian dengan air agar buah menjadi lunak dan mudah untuk terpisah dari biji kopi secara sempurna. Untuk metode fermentasi sendiri merupakan tahapan dari proses pengolahan kopi yang perlu penanganan yang hati-hati agar tidak mengganggu hasil akhir dari kopi. Setelah difermentasi pun kemudian biji kopi dicuci kembali sebelum masuk ke tahapan lainnya dengan harapan lendir yang masih melekat tadi secara menyeluruh terpisah dari biji kopi.

Natural Process proses yang sudah tak asing lagi ini adalah proses pasca panen biji kopi yang benar-benar dilakukan tanpa menggunakan mesin dan air (diproses secara alami/natural). Seusai ceri kopi yang telah lolos sortir dipetik, buah tersebut langsung dijemur di atas papan pengering bersama dengan lapisan kulitnya di bawah sinar matahari. Buah ceri tersebut kemudian dibolak-balik secara berkala agar kering merata. Dengan proses ini maka buah ceri akan terfermentasi secara natural dan kulit luarnya pun akan terkelupas dengan sendirinya. Proses ini banyak diterapkan oleh para petani di Indonesia karena caranya yang sederhana. Namun meski terbilang simple, proses ini juga cukup rawan risiko karena sangat mengandalkan cuaca.

honey process merupakan metode pengolahan biji kopi dengan menggunakan madu. Padahal tidak sama sekali. Jadi seperti ini penjelasannya. Ceri kopi yang telah lolos sortir kemudian dikupas namun tetap menyisakan lapisan lendirnya (*mucilage*) kemudian baru dikeringkan di bawah sinar matahari. Lapisan lendir tersebut yang menjadi kunci utama *honey process* karena menyimpan kandungan gula serta *acidity* sehingga rasa yang dihasilkan adalah manis yang tinggi dengan keasaman yang seimbang. Lapisan lendir yang lengket menyerupai madu tersebut membuat proses ini dinamakan *honey process*. Perbedaan jumlah lendir yang masih menempel membuat biji kopi yang melalui proses ini dan telah dikeringkan dibagi menjadi tiga warna yakni Red (50% lapisan lendir), Yellow (25% lapisan lendir), dan Black Honey (100% lapisan lendir).

1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapang

Adapun tujuan Praktik Kerja Lapang ini meliputi:

1. Mengamati kegiatan Proses pengolahan green bean di PT. Alko Sumatra Kopi
2. Melihat dan mempelajari bagaimana penerapan proses manajemen pengolahan kopi menjadi Semiwash mulai dari perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan di PT. Alko Sumatra Kopi

1.3 Manfaat Praktik Kerja Lapang

Manfaat dalam pelaksanaan praktik kerja lapang ini adalah :

1. Untuk meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam mengamati kondisi lapangan, menganalisis data dan membuat kesimpulan tentang manajemen yang di amati.
2. Untuk menjadikan acuan serta pedoman sehingga siap melaksanakan kegiatan-kegiatan yang akan dilaksanakan setelah lulus nanti.
3. Menambah pengalaman dan keterampilan dalam menggunakan aspek-aspek manajemen dalam perusahaan.
4. Menambah pengalaman keterampilan dalam bidang agribisnis khususnya bidang Manajemen Pengolahan kopi dengan metode Semiwash.