

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang berasal dari Afrika, yaitu daerah pegunungan di Ethiopia. Kopi baru dikenal oleh masyarakat dunia setelah tanaman tersebut dikembangkan diluar daerah asalnya, yaitu Yaman di bagian selatan Arab melalui para pedagang Arab. Konsumsi kopi dunia mencapai 70% berasal dari spesies kopi arabika dan 26% berasal dari spesies kopi robusta, sehingga kopi memiliki nilai ekonomis yang tinggi (Rahardjo, 2012).

Saat ini ada tiga negara penghasil kopi terbesar di dunia yaitu Brazil, Vietnam dan Indonesia. Secara geografis, ketiganya mempunyai kesamaan, yaitu berada di sekitar khatulistiwa. Ini membuktikan bahwa daerah tropis semacam inilah yang paling cocok untuk pertumbuhan tanaman kopi.

Menurut Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian (2012), produksi kopi Indonesia tahun 2011, mencapai 709 ribu ton, meliputi produksi kopi jenis robusta sebanyak 554 ribu ton dan Arabika sebesar 155 ribu ton. Sementara volume ekspor biji kopi Indonesia pada tahun yang sama sekitar 446 ribu ton. Produksi kopi di Provinsi Jambi pada tahun 2013 mencapai 13.568 ton. Jumlah tersebut meningkat signifikan dari 2011 dan 2012 yang masing-masing hanya sebesar 12.797 ton dan 13.090 ton.

Kabupaten Kerinci merupakan salah satu produsen kopi di Indonesia. Kabupaten Kerinci terletak di Provinsi Jambi dengan ketinggian tempat 500-1.500 mdpl dan luas wilayah mencapai 4200 km² serta memiliki topografi berbukit dan bergelombang. Produksi kopi rakyat di Kabupaten ini mampu mencapai 225 kg/ha, hasil ini memang tergolong rendah bila dibanding produksi yang dicapai daerah penghasil kopi lainnya yang mampu mencapai lebih dari 500kg/ha. (Dinas Perkebunan Provinsi Jambi, 2015).

Kopi arabika dapat tumbuh optimal pada ketinggian 1.300-3000 m di atas permukaan laut dengan suhu rata-rata 15-25^oC. Musuh utama tanaman ini adalah penyakit karat daun serta jamur *Colletotrichum Coffeanum* dan *Phoma* spp. Saat ini telah dikembangkan varietas kopi arabika yang tahan terhadap penyakit-

penyakit tersebut. Kopi arabika juga memiliki aroma yang wangi, dan memiliki rasa yang sedikit masam, rasa kental dimulut, pahit, dan juga memiliki tekstur lebih halus di banding jenis kopi lainnya.

Kopi arabika di Kabupaten Kerinci memiliki mutu dan cita rasa khas, dan peluang peningkatan produksinya masih terbuka luas, karena dari luas pertanaman kopi 1347 ha baru sekitar 7% (91 hektar) yang tanamannya menghasilkan (Dinas Perkebunan Provinsi Jambi, 2016). Dari sisi produktivitasnya, kopi arabika Kerinci juga masih berpeluang ditingkatkan, karena capaian produksinya pada tahun 2016 baru sekitar 81 ton atau 890 kg/ha.

Tabel 1. Perkembangan las areal dan produksi kopi Arabika di Jambi

Tahun	Luas (ha)	Produksi (ton)
2015	1.140	208
2016	1.220	166
2017	1.320	174
Trend (%)	7,61	-7.69

Sumber: Statistik Perkebunan Indonesia 2015-2017

Luas pertanaman kopi arabika Kerinci dalam tiga tahun terakhir (2015–2017) menunjukkan kecenderungan meningkat. Luas perkebunan 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. Penyebab peningkatan produksi yang tidak signifikan dikarenakan pengolahan kopi yang masih tradisional dan dilakukan secara home industry. Salah satu rumah produksi di Provinsi Jambi yang bergerak di bidang pengolahan kopi arabika adalah rumah produksi morys coffee merupakan perusahaan pengolahan kopi arabika yang dimulai dari hulu sampai dengan hilir. Tujuan didirikannya untuk memberi pendampingan kepada petani kopi agar dapat meningkatkan kapasitas petani dalam menjadikan tanaman kebun Kopi sebagai pendapatan andalan dan sebagai produk utama penyangga ekonomi masyarakat Kota Sungai Penuh.

Awal mulanya direksi rumah produksi morys coffee melihat bahwa potensi yang sangat baik tetapi banyak orang yang belum tau atau mengenalnya maka dari itu diadakan lah kerja sama antara rumah produksi dan petani, maka dari produk ini mulai dikembangkan bersama petani – petani sekitar agar dapat dikenal oleh masyarakat di Indonesia dan dunia.

Proses pengolahan green bean dengan metode honey di rumah produksi morys coffee terdapat 8 proses yaitu : pembelian buah kopi ,sortasi buah kopi pengupasan kulit buah kopi, penjemuran gabah yang pertama, resting gabah, penjemuran gabah yang kedua, pengupasan kulit gabah, sortasi akhir green bean honey. Proses honey memiliki rasa yang manis.

Pengolahan green bean dengan metode honey merupakan pengolahan pasca panen secara basah. Buah kopi (cherry) yang sudah di beli akan dirambang dalam bak yang berisi air untuk memisahkan kualitasnya. Buah kopi yang baik akan tenggelam, sedangkan buah kopi yang kurang baik akan mengambang.

Permasalahan pengolahan kopi arabika menjadi green bean dengan metode honey yang dihadapi adalah pemetikan buah yang belum matang yang dilakukan oleh petani hal ini ternyata dapat mempengaruhi karakter rasa dari buah kopi yang dipanen, dan juga akan mengganggu pertumbuhan buah kopi untuk panen berikutnya.

Manajemen pengolahan kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi. Saat ini, peningkatan produksi kopi di indonesia masih terhambat rendahnya mutu biji kopi yang dihasilkan sehingga mempengaruhi pengembangan produksi akhir kopi Selain itu spesifikasi alat/mesin yang digunakan juga dapat mempengaruhi setiap tahapan pengolahan biji kopi. Oleh karena itu, untuk memperoleh biji kopi yang bermutu baik maka diperlukan penanganan pasca panen yang tepat dengan melakukan setiap tahapan secara benar. (Rahardjo, 2012).

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis menarik judul yang akan diamati yaitu **“Manajemen Pengolahan Kopi Arabika Menjadi Green Bean Honey Di Rumah Produksi Morys Coffee Kota Sungai Penuh Provinsi Jambi.**

1.2 Tujuan Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan

Adapun Tujuan PKL ini adalah :

1. Mengamati dan mempelajari aspek manajemen pengolahan kopi arabika menjadi Green Bean Honey di Rumah Produksi Morys Coffee.
2. Menambah pemahaman dalam melaksanakan kegiatan pengolahan kopi arabika menjadi Green Bean Honey.

1.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Manfaat dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan ini adalah :

1. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Pertanian Program Diploma III Agrobisnis Universitas Jambi.
2. Menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengolahan kopi arabika menjadi Green Bean Honey.
3. Menambah ilmu pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan mahasiswa tentang pengolahan kopi arabika menjadi Green Bean Honey.