BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas penting di dalam perdagangan dunia yang melibatkan beberapa negara produsen dan banyak negara konsumen. Meskipun kopi bukan tanaman asli Indonesia, namun tanaman ini mempunyai peranan penting dalam industry perkebunan Indonesia. Kopi adalah jenis kopi minuman yang berasal dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi. Kata kopi sendiri berasal dari Bahasa Arab qahwah yang berarti kekuatan, karna pada awalnya kopi digunakan sebagai makanan berenergi tinggi. Kata qahwah kembali mengalami perubahan menjadi kahve yang berasal dari Bahasa turki dan kemudian berubah menjadi kofie dalam Bahasa Belanda. Penggunaan kata kofie segera diserap kedalam Bahasa Indonesia menjadi kopi yang dikenal saat ini.

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 (*Coffea sp*) juga merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia. Sebagian besar perkebunan kopi merupakan perkebunan rakyat dengan penerapan teknologi budidaya yang masih terbatas. Keberhasilan agribisnis kopi membutuhkan dukungan semua pihak yang terkait dalam proses produksi kopi pengolahan dan pemasaran komoditas kopi. Produksi kopi di Indonesia menempati urutan ke-3 dunia setelah Brazil dan Vietnam (Hartono,2013). Data mengenai luas areal kopi dan produksi kopi Indonesia dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Luas Areal dan Produksi Tanaman Kopi di Indonesia.

Tahun	Luas Areal (ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas
2016	1.246.657	663.871	714
2017	1.238.598	717.962	775
2018	1.252.826	756.051	799
2019	1.258.032	760.963	802
2020	1.264.331	773.409	810

Sumber. Direktorat Jendral Perkebunan 2016-2020

Dari tabel 1 diatas dapat dilihat luas areal dan produksi kopi di Indonesia semakin berkembang dan mengalami kenaikan setiap tahunnya.

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 dari setiap daerah di Provinsi Jambi.

Terdapat 3 jenis kopi yang dibudidayakan oleh masyarakat Jambi yaitu Kopi Arabika, Kopi Robusta, dan Kopi Liberika. Masing-masing jenis kopi tersebut dibudidayakan ditempat yang berbeda diantaranya, kopi Robusta dibudidayakan di Kabupaten Merangin dan Bungo, sedangkan kopi Arabika dibudidayakan di Kabupaten Kerinci dan Tebo, selain arabika ke-2 Kabupaten ini juga membudidayakan tanaman kopi Robusta (Panggabean,2011). Untuk kopi Liberika dibudidayakan masyarakat Kabupaten Tanjung Jabung Barat dan lebih dikenal dengan kopi Liberika Tungkal Jambi. Perkembangan tanaman kopi di Provinsi Jambi mengalami peningkatan dari setiap daerah di Provinsi Jambi. Luas Areal dan produksi perkebunan kopi secara keseluruhan di Provinsi Jambi dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. 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	483,82
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 2. Dapat dilihat bahwa kabupaten Kerinci dan Merangin memiliki luas Areal paling tinggi diantara Kabupaten lainnya yang ada di Provinsi Jambi, dari luas areal dapat dilihat bahwa Kabupaten Kerinci dan Merangin memiliki produksi kopi yang lebih banyak.

Provinsi Jambi merupakan salah satu provinsi yang terkenal dengan komoditas perkebunan, salah satunya yaitu komoditi kopi. Kopi Arabika Kerinci merupakan salah satu komoditas unggulan di Provinsi Jambi, yang dihasilkan oleh petani kopi dari Kabupaten Kerinci. Wilayah kerinci merupakan dataran tinggi dengan elevasi antara 1.400-1.700 meter dari permukaan laut, sehingga budidaya kopi arabika sangat kondusif (Prastowo et al, 2010). Adapun perkembangan luas areal dan produksi kopi Arabika di Jambi dapat dilihat pada tabel 3 berikut.

Tabel 3. Luas Areal dan Produksi Kopi Arabika di Jambi

Tahun	Luas (Ha)	Produksi (Ton)
2016	26.847	13.395
2017	27.160	14.395
2018	27.274	15.461
2019	28.096	16.588
2020	28.271	16.864
Trend %	0,42	7,41

Sumber: Direktorat Jendral Perkebunan 2016-2020

Berdasarkan data diatas, dapat dilihat bahwa luas lahan perkebunan tanamn kopi Arabika di Provinsi Jambi terus mengalami peningkatan. Terlihat dari luas areal perkebunan kopi Arabika pada provinsi Jambi pada tahun 2016 hingga 2020 yang terus meningkat dan diikuti pula dengan menambahnya hasil produksi seiring dengan peningkatan luas areal perkebunan kopi Arabika di Provinsi Jambi.

Salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan kopi arabika adalah PT. Alko Sumatra Kopi. PT Alko Sumatra Kopi merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan kopi Arabika, dimana perusahaan tersebut memiliki proses dari hulu hingga ke hilir. Perusahaan tersebut bertujuan untuk memberikan pendampingan kepada petani kopi agar dapat meningkatkan kapasitas petani dalam menjadikan tanaman kebun kopi sebagai produk utama penyangga ekonomi masyarakat Kerinci. PT Alko Sumatra Kopi secara transparansi memberikan informasi pangsa pasar dan harga komoditas kopi kepada petani melalui aplikasi ALKO MOBILE, berupaya meningkatkan pengetahuan petani dan masyarakat dengan pengetahuan wirausahawan untuk memberi 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. Selanjutnya petani dapat meningkatkan nilai tambah hasil produksi lahan pertanian yang optimal.

Pengolahan kopi mencakup semua perusahaan yang melakukan kegiatan mengubah barang dasar atau bahan baku menjadi barang setengah jadi ataupun barang jadi yang lebih tinggi nilainya dari sebelumnya. Dalam pengolahan kopi,

ketersediaan bahan baku yang berupa biji kopi menjadi salah satu hal yang harus diperhatikan. Hal ini disebabkan karena produk pertanian memiliki sifat musiman dan mudah rusak sehingga memerlukan proses pengolahan dan penyimpanan (Maimun, 2009: 7).

Kegiatan produksi kopi arabika yang dilakukan oleh PT. Alko Sumatra Kopi merupakan pengolahan kopi dengan menggunakan metode alat dan teknologi yang sesuai dengan kebutuhan pabrik, serta dengan pengaturan waktu yang dilakukan secara baik dapat menunjang kualitas bubuk kopi yang diminati konsumen. Dalam proses pengolahan kopi pada PT. Alko Sumatra kopi terdapat dua metode proses tahapan yang dilakukan yaitu: Metode Kering (*Dry Hulled*) yang meliputi proses Natural dan Metode Basah (*Wet Hulled*) yang meliputi proses *Semiwash*, *Fullwash*, dan *Honey*. Perbedaan pokok dari kedua cara tersebut adalah pada pengolahan secara kering, pengupasan daging buah, kulit ari dilakukan setelah kering, sedangkan pengolahan secara basah, pengupasan daging buah dilakukan sewaktu kopi masih basah.

Proses pengolahan kering/*natural* merupakan proses yang paling tua dan Nampak paling sederhana dalam konteks pengolahan. Dalam proses ini, buah kopi yang dipetik langsung dijemur hingga kadar air 12%. Setelah buah kopi kering, buah tersebut dikupas dan digiling hingga mmenjadi beras kopi. Durasi penjemuran kopi yang optimal berkisar antara 21-28 hari. Pada proses ini baik kulit, daging, maupun lender kopi tetap melekat pada biji kopi dan pada akhirnya andil dalam cita rasa biji kopi yang memberikan karakter bebuahan yang kompleks.

Proses *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 dan proses ini menggunakan dua kali proses dalam pengeringannya. Pertama sekali buah yang telah dipetik, pada bagian kulit luarnya dikupas dengan menggunakan *depulper*, lalu dikeringkan sebentar bersamaan dengan lapisan getah yang dibersihkan lagi, sehingga getah pun mongering di biji kopi pada saat proses pengeringannya (Siswoputranto, 1993).

Proses *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 mengapung, jika buah kopi yang sudah matang maka akan tenggelam dan 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. (Najiyati dan Danarti, 1997).

Proses *Honey* merupakan turunan dari proses natural, proses ini diawali dengan pengupasan kulit buah kopi (*Pulping*). Gabah yang sudah terkupas kulitnya dan masih berlendir lalu dijemur hingga kering, nama “madu” sendiri muncul karena pada saat penjemuran, lendir kopi akan berubah menjadi plasma lengket yang menyerupai madu. Banyaknya lendir yang masih menempel pada gabah kopi setelah pengelupasan kulit, menentukan karakter akhir dari biji kopi.

Berdasarkan latar belakang pengolahan kopi, penulis tertarik untuk mengambil judul “**Pengolahan Kopi Arabika dengan Metode *Fullwash* pada PT. Alko Sumatra Kopi Kecamatan Gunung Tujuh Kabupaten Kerinci**”.

1.2. Tujuan Praktik Kerja Lapang

Adapun tujuan dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini antara lain:

1. Mempelajari Proses Pengolahan Green Bean dengan Metode *Full Wash* pada PT. Alko Sumatra Kopi Kecamatan Gunung Tujuh Kabupaten Kerinci

1.3. Manfaat Praktik Kerja Lapang

Adapun manfaat dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

1. Untuk meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam mengamati keadaan di lapangan, menganalisa data dan mengelola data untuk menjadi sebuah kesimpulan.
2. Menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa mengenai pengolahan Green bean dengan metode *Full Wash* serta memotivasi mahasiswa agar dapat mengolah kopi dengan metode tertentu.