

## 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. kopi arabika dan robusta sudah ada di Kabupaten Kerinci sejak zaman Belanda. di Kabupaten Kerinci sebagian besar petani membudidayakan kopi jenis arabika dan robusta. Kopi arabika tumbuh di Kayu Aro yang berada tepat dibawah kaki gunung Kerinci, sedangkan kopi robusta tumbuh di dataran lebih rendah seperti daerah Siulak di bawah Kayu Aro (Hartanto, 2019).

Kopi yang dibudidayakan secara umum ada dua jenis, yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Dari kedua kopi tersebut diantaranya memiliki keunggulan dan kekurangan yang berbeda. Pada kopi arabika memiliki cita rasa lebih baik dari kopi robusta karena kopi robusta rasanya lebih pahit dan sedikit asam. Sebaliknya, kopi arabika memiliki rasa lebih asam dibanding pahitnya serta memiliki rasa lebih manis. Kopi robusta mengandung kafein dua kali lebih banyak daripada biji kopi Arabika. Kopi arabika mengandung kafein 0,4 – 2,4% dari total berat kering sedangkan kopi robusta mengandung kafein 1 – 2% dan asam organik 10,4 (Adytia, 2015).

Wewangian merupakan produk yang semakin berkembang saat ini, salah satunya dalam bentuk pengharum ruangan. Pada pembuatan parfum, bahan pewangi terdiri dari bahan alami berupa minyak atsiri dan bahan sintetis

(Koensoemardiyah, 2010). Bahan pewangi yang digunakan pada produk dibagi menjadi dua jenis yaitu pewangi sintetis dan pewangi alami. Pewangi sintetis memiliki wangi yang lebih tajam sedangkan pewangi alami memiliki wangi yang lebih lembut sehingga lebih nyaman digunakan. (Iswara *et al*, 2014). Minyak biji kopi merupakan salah satu penghasil minyak atsiri yang mengandung senyawa volatil sehingga memiliki aroma yang khas (Celis, Piedrahita, & Pino, 2015). Minyak biji kopi terbentuk dari asam miristat, asam laurat, asam palmitat, metil palmitat, asam linoleat, asam oleat, metil oleat, asam eikosatetraenoat, tokoferol, stigmasterol, kafein, androstan, eukaliptol, champhor, geraniol, pinen, patchouli alkohol, guaian, fenol, benzena, alkena, dan keton (Nurhafni, 2018).

Kopi sejak dulu sudah di manfaatkan sebagai minuman kesehatan ataupun produk kecantikan. Selain itu, kopi yang tumbuh secara alami tidak hanya digunakan sebagai minuman saja, khususnya pada biji kopi juga dapat digunakan sebagai pengharum ruangan, mobil dan interior lainnya. Aroma yang dikeluarkan dari biji kopi akan menghasilkan wangi alami yang dapat menenangkan, menghilangkan stres dan meningkatkan stamina serta energi, aromanya juga membawa keuntungan tersendiri yaitu, saat mencium aroma kopi dapat mempengaruhi protein dan gen pada otak, selain itu aroma kopi yang khas juga dapat menjadi aroma terapi (Seo, Han-Seok. 2008).

Aroma yang terdapat pada biji kopi dapat menjadi aroma terapi untuk membantu meningkatkan energi tubuh secara alami selain itu juga bermanfaat sebagai pengharum ruangan, penetralisir aroma dan bau, sebagian lagi aroma kopi dapat menghilangkan pusing karena pada saat menghirup aroma kopi mampu memberikan efek relaksasi dan membantu meredakan stres serta mengurangi depresi, banyak juga sebagian tempat terapi menggunakan kopi sebagai aroma relaksasi agar mendapatkan sensasi yang tenang (Farhati & Muchtaridi 2014).

Parfum kopi merupakan produk olahan yang di buat dari bahan baku berupa biji kopi untuk kemudian di proses menjadi sebuah produk dalam bentuk parfum dan juga memberikan kontribusi dan nilai tambah terhadap biji kopi itu sendiri parfum kopi akan memiliki keunikan tersendiri bagi konsumen. Di Indonesia terdapat berbagai wilayah yang mengolah buah kopi menjadi parfum kopi yaitu Bali, Yogyakarta, dan di Provinsi tepatnya di Kabupaten Kerinci yaitu di Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci.

Kabupaten Kerinci merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Jambi yang memiliki usaha industri yang bergerak di bidang pertanian khususnya pengolahan buah kopi menjadi produk yang akan menghasilkan nilai guna terhadap kopi tersebut, namun diantara beberapa Kabupaten yang ada di Kerinci menurut Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kerinci tahun 2021 Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur merupakan satu-satunya Desa yang memiliki usaha atau agroindustri pengolahan buah kopi menjadi parfum kopi. Sentra industri kopi di Kabupaten Kerinci (Lampiran 9).

Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air hangat Timur merupakan satu-satunya desa di Kabupaten Kerinci yang mengolah buah kopi menjadi parfum kopi. Parfum kopi merupakan hasil olahan masyarakat Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci yang mana masyarakat tersebut menggunakan bahan baku biji kopi untuk diolah menjadi parfum kopi. Rumah agrindustri parfum kopi kerinci berdiri dari Tahun 2018 yang di beri nama ICN (*Indonesia Coffee Nature*) agroindustri ini merupakan milik pribadi. Tujuan didirikannya rumah agroindustri ini adalah untuk mensejahterakan para petani kopi serta meningkatkan pendapatan yang akan di terima oleh petani kopi tersebut khususnya yang ada di Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci, membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar, dan juga akan memberikan kontribusi, keuntungan serta peluang usaha bagi

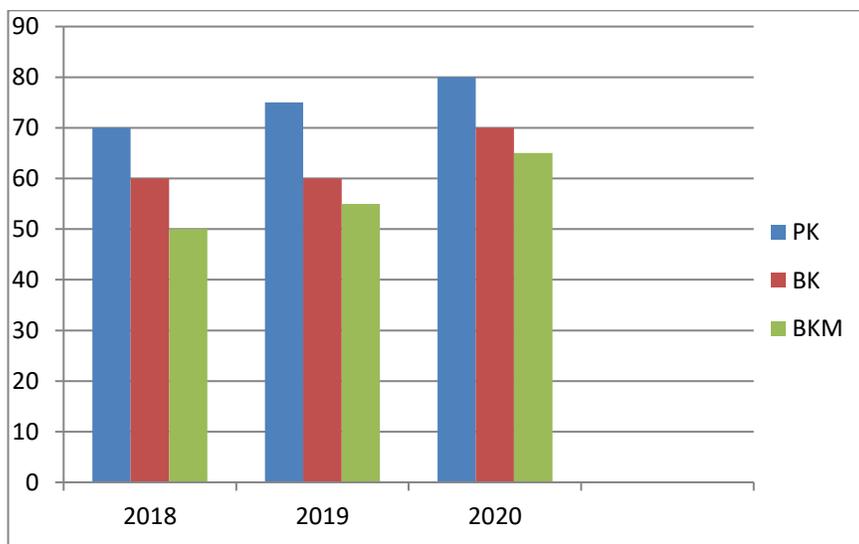
agroindustri itu sendiri. Selain parfum kopi produsen juga memproduksi kopi bubuk geroyal dan bubuk kayu manis. Rumah agroindustri ini merupakan salah satu agroindustri yang masih aktif menjalankan kegiatan usahanya sampai saat ini yang berlokasi di Desa Kemantan mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci.

Dalam proses pembuatan parfum kopi agroindustri ini memperoleh bahan dari petani sekitar yang ada di Desa Kementan Mudik. Jenis kopi yang diolah untuk pembuatan parfum ini adalah kopi Robusta. Dalam penerimaan bahan baku biji kopi tergantung dengan ketersediaan, panen dan cuaca, namun pada proses produksi untuk pembuatan parfum kopi bahan baku yang digunakan sudah di tetapkan sesuai standar dari parfum kopi itu sendiri yaitu sebanyak 200 kg untuk 1 kali produksi.

Parfum kopi menggunakan kemasan yang dibuat unik menggunakan karung goni yang di buat seperti kantong untuk menarik minat konsumen, selain memiliki manfaat sebagai pengharum parfum kopi ini juga memiliki ketahanan pada aroma yang dihasilkannya yaitu bertahan selama tiga minggu sampai dengan satu bulan. Agroindustri ini memasarkan parfum kopi melalui toko, super market dan juga memasarkan produk tersebut melalui online. Parfum kopi sudah dipasarkan terutama ke semua pulau sumatera dikarenakan respon pasar yang sangat positif, selain itu parfum kopi Kerinci sudah dipasarkan dari Sabang sampai Merauke melaului via online seperti via market lies dan offline seperti mall yang ada di provinsi Jambi, Palembang, Pekanbaru, Padang, coffe shop central oleh-oleh Kerinci dan minimarket yang ada di seluruh provinsi jambi maupun di luar Provinsi (Hartanto, 2019).

Secara ekonomi buah kopi dapat memberikan manfaat dan bisa menjadi peluang usaha dari biji kopi yang di olah melalui proses produksi akan menghasilkan nilai tambah mulai dari proses perubahan bentuk input kemudian diproses untuk menghasilkan output yaitu parfum kopi.

Dari parfum kopi yang dihasilkan maka akan memberikan nilai tambah dari produk kopi tersebut secara tidak langsung juga akan mempengaruhi nilai ekonomi terutama meningkatkan harga rupiah terhadap petani kopi yang mereka hasilkan. Dan juga dengan adanya nilai tambah pengolahan buah kopi menjadi parfum kopi tentu saja akan memberikan keuntungan bagi pengusaha kopi serta memberikan peluang usaha bagi masyarakat di Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci. Agroindustri ICN adalah salah satu usaha yang bergerak di bidang industri produk olahan kopi, agroindustri ICN tidak hanya memproduksi parfum kopi saja tetapi agroindustri ini juga memproduksi bubuk kopi geroyal dan bubuk kayu manis tetapi dalam ke tiga produk tersebut parfum kopi (PK) memiliki profit yang lebih besar dibandingkan bubuk kopi geroyal (BK) dan bubuk kayu manis (BKM) dilihat dari perkembangan agroindustri ICN selama 3 Tahun terakhir terlihat bahwa parfum kopi dapat memberikan konstrubusi dan keuntungan yang lebih besar bagi agroindustri ICN dibandingkan dengan bubuk kopi geroyal dan bubuk kayu manis. Perkembangan dan perbandingan parfum kopi di agroindustri ICN dapat di lihat pada grafik berikut ini:



**Gambar 1. Diagram Perbandingan Profit Parfum Kopi, Bubuk Kopi Geroyal dan Bubuk Kayu Manis di Agroindustri ICN Selama 3 Tahun Terakhir**

Gambar 2. Diagram perkembangan profit parfum kopi, bubuk kopi geroyal dan bubuk kayu manis di agroindustri ICN selama 3 Tahun terakhir sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah Kopi Menjadi Parfum Kopi (Kasus pada Rumah Agroindustri ICN di Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci)”.

Diagram diatas menunjukkan bahwa produksi parfum kopi, bubuk kopi geroyal dan bubuk kayu manis di agroindustri ICN mengalami perubahan yang terus bertambah pada tahun 2018-2020. pada tahun 2018 produksi parfum kopi memiliki profit yang besar yaitu sebesar 70%, bubuk kopi geroyal sebesar 60% dan bubuk kayu manis sebesar 50%, pada tahun 2019 profit produksi di agroindustri ICN semakin meningkat terutama pada parfum kopi yang memiliki tingkat profit sebesar 75% bubuk kopi geroyal stabil yaitu sebesar 60% dan bubuk kayu manis mengalami peningkat yaitu sebesar 55%, dan pada Tahun 2021 produksi di agroindustri ICN semakin meningkat dari sebelumnya, pada parfum kopi memiliki tingkat profit sebesar 80% bubuk kopi geroyal sebesar 70% dan bubuk kayu manis sebesar 65%. Perkembangan profit dilihat berdasarkan pada pendapatan per bulan yang diterima oleh agroindustri ICN selama selama 3 Tahun terakhir. Perkembangan produksi dan pendapatan agroindustri ICN selama 3 Tahun terakhir dapat dilihat pada (Lampiran 1).

## **1.2 Perumusan Masalah**

Agroindustri mempunyai peranan penting karena mampu menghasilkan nilai tambah dari produk segar hasil pertanian. Agroindustri di perdesaan yang berskala usaha kecil dan menengah serta industri rumah tangga, memiliki potensi, kedudukan, dan peranan yang cukup strategis untuk mewujudkan struktur perekonomian yang mampu memberikan pelayanan ekonomi, melaksanakan pemerataan, dan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi serta mewujudkan

stabilitas ekonomi. Hal ini berdasarkan pada saat keadaan krisis yang berkepanjangan, usaha kecil tetap mampu bertahan. Pengembangan dan pembinaan yang berkesinambungan diperlukan guna meningkatkan kemajuan pada industri tersebut agar mampu mandiri menjadi usaha yang tangguh dan juga memiliki keunggulan di dalam memberikan kepuasan konsumen serta dapat menciptakan peluang pasar yang lebih besar (Khoiriyah, *et al*, 2012).

Menurut Joachim *et.al*, (2000) strategi pembangunan ekonomi yang efektif sangat bergantung pada peningkatan produktivitas dan pertumbuhan output di sektor pertanian, terutama di kalangan produsen skala kecil seperti petani kopi. Agroindustri kopi di Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci merupakan agroindustri pangan yang mengelola biji kopi dalam bentuk green bean yang di proses dan di olah menjadi parfum.

Agroindustri ICN ( Indonesia Coffee Nature) berdiri pada tahun 2018. Agroindustri ini dimiliki oleh Bapak H. Gunaryadi S.P, sekaligus sebagai pengolah agroindustri. Salah satu alasan dilakukannya pengolahan kopi menjadi parfum kopi dikarenakan biji kopi memiliki banyak manfaat salah satunya pada aroma biji kopi yang khas untuk dimanfaatkan sebagai parfum seperti pengharum ruangan, mobil interior dan lainnya yang akan membeikan peluang usaha bagi produsen. Parfum kopi juga unik dan untuk kompetitornya sangat sedikit sehingga dapat menjual dengan profit yang lebih besar dan. Pada tahun 2018 agroindustri ini mulai memproses parfum kopi dengan bahan baku berupa biji kopi dalam bentuk green bean yang di peroleh dari petani sekitar sebanyak 500kg dengan harga Rp.18.000/kg, agroindustri ini mulai memproses parfum kopi pada awal tahun 2018. Parfum kopi di proses menggunakan bahan baku biji kopi green bean yang diproses menjadi parfum untuk menghasilkan nilai tambah dari kopi tersebut. Parfum kopi di buat menggunakan kemasan berbentuk karung goni untuk memberikan

nilai tambah terhadap produk parfum kopi tersebut sehingga menarik perhatian konsumen, kemudian parfum kopi pertama kali dipasarkan pada minimarket dan swalayan terdekat.

Pada Tahun 2019 agroindustri ICN mulai memasarkan parfum kopi ke berbagai wilayah yang ada di Indonesia seperti Provinsi Jambi, Palembang, Pekanbaru, Padang, coffe shop central oleh-oleh Kerinci dan minimarket yang ada di seluruh provinsi jambi maupun di luar provinsi dan juga melalui via online. Pada tahun 2020 parfum kopi semakin banyak dikenal dan diminati oleh konsumen terutama yang ada di Indonesia, parfum kopi mengalami peningkatan penjualan dan permintaan sehingga agroindustri mendapatkan keuntungan yang besar dari parfum kopi.

Pada Tahun 2020 agroindustri ICN mulai menerima bahan sebanyak 700 kg biji kopi green bean yang akan digunakan untuk memproduksi parfum kopi dan bubuk kopi geroyal. Tetapi permasalahannya kopi yang dihasilkan petani belum bisa memenuhi standar yang berlaku khususnya petani yang berada di sekitar tempat agroindustri itu sendiri, karena pengolahan pascapanen yang belum sesuai prosedur seperti masih banyak petani yang melakukan penjemuran langsung di atas aspal tanpa menggunakan alas seperti terpal atau plastik, selain itu biji kopi yang dihasilkan oleh petani tidak kering dengan merata. Hal ini tentu berdampak pada kualitas biji kopi yang dihasilkan. Minimnya pengetahuan dan keterampilan petani dalam melakukan pasca panen kopi yang sesuai standar operasional prosedur untuk menghasilkan biji kopi yang berkualitas. Mengatasi hal ini produsen berinisiatif untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dalam melakukan pengolahan kopi yang sesuai standar. Hal-hal yang menyangkut pasca panen mengenai bagaimana cara panen yang baik dan waktu panen yang baik, sortir buah, sortasi biji, pengemasan dan penyimpanan.

Dilatar belakangi hal tersebut produsen agroindustri parfum kopi mulai melakukan pendekatan terhadap petani kopi rakyat dengan tujuan memperbaiki kualitas biji kopi yang dihasilkan. Produsen parfum kopi menjanjikan akan membeli biji kopi petani dengan harga yang lebih tinggi dari yang selama ini diperoleh petani dari tengkulak yaitu sebesar Rp.18.000/kg, produsen agroindustri parfum kopi akan memberikan harga sebesar Rp. 24.000/kg dengan syarat biji kopi yang diberikan oleh petani harus memenuhi standar operasional prosedur yang baik dan berkualitas.

Berdasarkan uraian diatas maka permasalahan yang akan di bahas dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana gambaran profil rumah agroindustri ICN di Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci?
2. Bagaimana cara pengolahan buah kopi menjadi parfum kopi di rumah agroindustri ICN Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci ?
3. Berapa nilai tambah yang dihasilkan parfum kopi agroindustri ICN di Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci ?
4. Berapa tingkat keuntungan parfum kopi agroindustri ICN di Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci ?

### **1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui gambaran profil rumah Agroindustri ICN di Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci.

2. Untuk mengetahui cara pengolahan buah kopi menjadi parfum kopi di Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci.
3. Untuk Menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan buah kopi menjadi parfum kopi di Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci.
4. Untuk mengetahui tingkat keuntungan parfum kopi Agroindustri ICN di Desa Kemantan Mudik Kecamatan Air Hangat Timur Kabupaten Kerinci.

#### **1.4 Kegunaan Penelitian**

Kegunaan dari penelitian ini adalah:

1. Melalui penelitian ini diharapkan sebagai bahan masukan dan sumber informasi bagi pihak pihak terkait yang membutuhkan.
2. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan studi tingkat sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Jambi.