

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi adalah bagian hasil komoditi perkebunan yang mempunyai angka ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan memiliki fungsi penting selaku sumber pendapatan negara. Melihat dari segi ekonomi, kopi adalah salah satu komoditas unggulan perkebunan di Indonesia. International Coffee Organization (2021), mengungkapkan bahwa Indonesia masuk dalam empat besar negara pengekspor kopi dunia, dengan tren pertumbuhan 17,9% pada bulan Januari 2021 dibanding Januari 2020, dan 24,4% selama periode Januari-Oktober 2020. Menurut statistik ekspor bulanan negara anggota dan non-anggota ICO (International Coffee Organization) Indonesia berada peringkat ke empat dengan pengiriman sebanyak 34,24 ton, untuk Honduras negara yang ada pada Amerika Tengah pada bulan Januari 2020 berhasil mengekspor 43,14 ton, sedangkan pada tahun 2020 pada bulan Januari hanya bisa mengekspor 27,9 ton, dengan kata lain Honduras dari bulan Januari 2020 hingga Januari 2021 Honduras mengalami penurunan 35,5% dan digeser peringkatnya oleh Indonesia.

Provinsi Jambi adalah salah satu daerah produsen kopi di Indonesia. Jumlah perkebunan kopi di Provinsi Jambi. Menurut BPS Provinsi Jambi (2020), pada tahun 2018 seluas 27.27 hektare, meningkat menjadi 28.096 hektare pada tahun 2019 dengan total produksi 16.588 ton. Menurut Dinas Perkebunan Provinsi Jambi (2019), kapasitas produksi kopi Provinsi Jambi sebesar 997 kg/ha, terhitung urutan ke-(keempat) di Indonesia yang produksi kopinya terus menerus stabil dari tahun ke tahun.

Kopi merupakan bagian produk terpenting di wilayah Kerinci. Kabupaten Kerinci terletak di Provinsi Jambi pada ketinggian 500-1500 mdpl, sehingga sangat cocok ditanami kopi arabika dan robusta. Kedua jenis kopi ini diproduksi di Kecamatan Gunung Raya, Batang Merangin, Keliling Danau, Danau Kerinci, Sitinjau Laut, Air Hangat, Air Hangat Timur, Depati VII, Gunung Kerinci, Siulak, Kayu Aro dan Gunung Tujuh. Data Dinas Perkebunan dan Peternakan Kabupaten Kerinci (2018) menunjukkan bahwa pada tahun 2017, perkebunan kopi robusta di

Kabupaten Kerinci seluas 6.91 ha dengan produksi 3.89 ton dan perkebunan kopi arabika dengan produksi 1.809 ha. 171 ton. Kabupaten Kerinci saat ini gencar membudidayakan tanaman kopi. Total permintaan kopi di pasar domestik dan ekspor khususnya kopi jenis green bean di Kabupaten Kerinci lebih dari 10 ribu ton per tahun pada tahun 2019, namun jumlah permintaan hanya sekitar 20 ton per tahun sehingga hanya 24 % dari total permintaan pasar dapat dipenuhi.

Ketinggian tempat tumbuh berpengaruh sangat penting terhadap kualitas fisik dan cita rasa kopi arabika. Semakin tinggi ketinggian tempat tumbuh tanaman kopi arabika yang dibudidayakan maka kualitas fisik dan fisikokimia produk semakin baik. Berdasarkan hasil penelitian Al *et.al* (2017) tentang pengaruh tinggi tanam terhadap mutu biji kopi, persentase biji besar di atas 1500 mdpl tertinggi adalah Bor-Bor yaitu 50,35%. Kultivar Bor-Bor juga menghasilkan benih berukuran besar yang tidak sesuai dengan jumlah yang paling sedikit dibandingkan dengan yang lainnya. Sedangkan varietas Ateng Super yang tumbuh di bawah 1.100 meter di atas permukaan laut menghasilkan jumlah benih tidak sesuai tertinggi yaitu 2,65%. Hasil analisis menunjukkan bahwa pemilihan biji kopi yang tumbuh pada ketinggian kurang dari 1100 m dpl memiliki kekurangan yang lebih besar dibandingkan pada ketinggian 1100 m dpl. Jumlah biji cacat paling sedikit (4,90%) terdapat pada kopi yang ditanam di atas 1500 ml.

Salah satu strategi dalam mendukung pengembangan kopi adalah proses pengolahannya untuk mempertahankan mutu kopi yang baik melalui proses pengolahan yang tepat. Pengolahan kopi mempunyai peranan yang penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi (Raharjo, 2012). Beberapa metode pengolahan kopi dapat dilakukan dengan metode pengolahan kering, pengolahan basah dan pengolahan semi basah. Penentuan kualitas kopi dipengaruhi oleh identifikasi geografis kopi dan bagaimana proses pengolahan kopi tersebut (Pementan, 2012). Prinsip pengolahan kopi terdiri dari dua cara yaitu pengolahan basah dan pengolahan kering (Choiron, 2016). Perbedaan kedua cara tersebut antara lain untuk pengolahan basah menggunakan air dalam proses perendaman setelah pengupasan buah kopi, sedangkan pengolahan kering setelah buah kopi dipanen langsung dikeringkan, untuk pengupasan kulit ari, kulit tanduk pada pengolahan kering dilakukan setelah selesai pengeringan.

Dalam berbagai pengolahan biji kopi yaitu pengolahan kering, pengolahan basah dan pengolahan semi basah,. Menurut Jayus *et.al* (2011) semakin lama proses fermentasi maka kandungan pektin pada lendir biji kopi cenderung menurun, lendir biji kopi lebih mudah dibersihkan seiring berkurangnya kandungan pektin pada biji kopi sehingga pencucian dan pengeringan serta mempermudah kulit tanduk terlepas dari biji kopi. Adanya proses fermentasi mempengaruhi mutu kopi biji, dengan adanya proses fermentasi dapat dihasilkan mutu 3 berdasarkan mutu SNI yaitu jumlah nilai cacat yang terdapat hanya kisaran 26 sampai dengan 44 (Balyah *et.al* 2013).

Pengetahuan tentang sifat fisik buah sangat penting pada metode pascapanen. Sifat-sifat fisik pada buah dan biji-bijian sangat dibutuhkan sebagai merancang instrumen penanganan, transportasi, proses dan penyimpanan. Mustofa (2019), mengungkapkan bahwa karakteristik sifat fisik adalah bagian berpengaruh pada penanganan objek produk pertanian seperti grading, sortasi, penyimpanan, pengangkutan dan pengolahan. Ada banyak parameter yang bisa digunakan untuk pengukuran sifat fisik buah atau biji bijian diantaranya yaitu bentuk *sphericity*, luas permukaan, volume, *true density*, *bulk density*, porositas dan warna (Andasuryani *et al*, 2015).

Pengolahan kopi sangat diperlukan dalam penentu kualitas kopi. Penurunan kualitas kopi disebabkan oleh rendahnya mutu kopi yang dihasilkan petani akibat dari pengolahan kopi yang kurang tepat, sehingga mempengaruhi nilai jual kopi. Permasalahan panen dan pascapanen yang sering dihadapi petani pada umumnya adalah pemetikan buah yang belum matang, fermentasi yang tidak sempurna dan terlalu lama penjemuran di atas permukaan tanah, kopi berkulit tanduk yang cacat, dan tingkat kadar air yang tinggi (Saragih, 2010).

Berlandaskan latar belakang diatas dimana metode pengolahan dapat mempengaruhi karakteristik fisik biji kopi dan sifat fisik biji penting diketahui untuk mendesain peralatan penanganan, transportasi, proses dan penyimpanan. Sehingga perlu dilakukannya penelitian untuk mengetahui sifat fisik kopi arabika Kabupaten Kerinci pada beberapa metode pengolahan. Berlandaskan deskripsi diatas, hingga penulis akan melaksanakan penelitian melalui judul **“Karakteristik Fisik Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Kabupaten Kerinci Pada Beberapa**

Metode Pengolahan Kabupaten Kerinci”

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian antara lain adalah untuk mengetahui karakteristik fisik biji kopi arabika asal Kabupaten Kerinci pada beberapa metode pengolahan.

1.3 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai karakteristik fisik biji kopi arabika Kerinci dari beberapa metode pengolahan.

1.4 Hipotesis Penelitian

Adapun dugaan atau pendapat sementara terhadap penelitian ini adalah bahwa beberapa metode pengolahan kopi berpengaruh terhadap fisik biji kopi arabika di Kabupaten Kerinci.