

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu produk ekspor negara berkembang dengan nilai 15 miliar USD pada tahun 2015. Tanaman ini tumbuh di 60 negara tropis dan 65% output dunia diproduksi oleh 4 negara produsen utama kopi adalah Brazil, Vietnam, Indonesia dan Kolombia. Dari hampir 100 spesies yang ditemukan, kopi Arabika (*Coffea arabica L.*) dan kopi Robusta (*Coffea canephora var.robusta*) mendominasi perdagangan global. Kopi arabika menyumbang 70% konsumsi kopi dan sisanya adalah kopi Robusta (Syakir & Surmaini, 2017). Kopi arabika tumbuh di dataran tinggi tropis dengan kualitas tinggi, sedangkan kopi Robusta tumbuh di dataran rendah dengan kualitas rendah.

Indonesia merupakan negara yang terletak di garis khatulistiwa, dengan iklim dan musim yang relatif stabil, serta tanah yang subur. Indonesia terdiri dari beberapa pulau dan produk kopinya kaya akan rasa dan aroma. Interaksi jenis tanah, iklim, varietas kopi, dan cara pengolahan menjadikan kopi Indonesia salah satu kopi paling menarik di dunia. Kopi merupakan salah satu produk perkebunan yang ditanam di Indonesia. Kopi di Indonesia memiliki sejarah yang panjang dan berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi masyarakat Indonesia. Diperkirakan produk ini menjadi sumber pendapatan utama bagi tidak kurang dari 1,84 juta keluarga produsen kopi. Selain itu, sekitar satu juta keluarga bergantung pada pendapatan dari industri hilir dan perdagangan kopi (Samin et al., 2018). Konsumsi kopi global sejak tahun 2017 hingga Januari 2021 meningkat dengan rata-rata pertumbuhan tahunan sebesar 1,1% (Abubakar et al., 2022). Produksi kopi global pada tahun 2020 mencapai 166.628.000 karung dengan kapasitas 60 kg atau setara dengan kurang lebih 10 juta ton (Abubakar et al., 2022).

Faktor-faktor yang menentukan produksi kopi baik dari segi kualitas maupun kuantitas adalah kegiatan panen dan pasca panen serta ketinggian tempat tanam di atas permukaan laut (Abubakar et al., 2022). Proses pemanenan yang baik akan meningkatkan hasil dan kualitas biji kopi. Pemanenan buah kopi yang memenuhi kriteria panen, khususnya buah kopi merah (matang sempurna) (Abubakar et al., 2022), dapat menghasilkan biji kopi yang memenuhi standar mutu (Abubakar et al., 2022).

Kopi Indonesia saat ini dihasilkan dari kebun-kebun terkenal yang menyumbang sekitar 94% produksi nasional. Selain itu, kopi merupakan salah satu produk unggulan subsektor hortikultura karena peranannya yang penting sebagai sumber pendapatan masyarakat, lapangan kerja, dan perolehan devisa negara. Terlepas dari anggapan masyarakat tentang konsumsi kopi yang dikaitkan dengan masalah kesehatan, keunikan rasa dan aroma kopi tetap saja membuat banyak orang ketagihan. Permasalahan yang dihadapi kopi Indonesia di pasar internasional saat ini adalah rendahnya kualitas kopi yang diproduksi di perkebunan lokal. Oleh karena itu, diperlukan perbaikan pada aspek produksi sebelum dan sesudah panen. Perlu adanya peningkatan kesadaran dan pembinaan produsen pertanian dalam menggunakan benih, merawat tanaman, memanen pada waktu yang tepat dan menangani hasil dengan lebih baik untuk menghasilkan kopi yang berkualitas (Adinandra & Pujianto, 2020).

Kopi Arabika menonjol baik kualitas maupun kuantitasnya, dengan pangsa pasar tidak kurang dari 70%. Setelah Arabika adalah kopi Robusta yang menyumbang 24% produksi dunia. Sedangkan Liberica dan Excelsa masing-masing memegang 3%. Kopi Arabika dinilai lebih baik dibandingkan Robusta karena cita rasanya yang unik, beragam, dan juga relatif lebih enak. Oleh karena itu, harga kopi Arabika lebih tinggi dibandingkan dengan kopi Robusta (Adinandra & Pujianto, 2020). Kopi arabika merupakan kopi yang berkualitas karena mempunyai beberapa persyaratan khusus untuk pertumbuhan tanaman (Aslani & Angraeni, 2023). Setiap jenis kopi memiliki karakteristik dan

keunggulannya sendiri. Kopi Arabika memiliki rasa yang lebih kompleks dibandingkan dengan kopi Robusta. Dimana kopi Arabika memiliki rasa yang lebih kuat dan kasar (Aslani & Angraeni, 2023). Kedua jenis kopi tersebut memiliki kandungan kafein yang berbeda. Kopi Robusta memiliki kadar kafein dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan dengan kopi Arabika (Aslani & Angraeni, 2023). Oleh karena itu, peneliti memilih kopi Arabika sebagai bahan penelitian kali ini.

Mengevaluasi kualitas kopi tidaklah sederhana tetapi sangat kompleks dan banyak faktor yang akan mempengaruhinya, mulai dari tingkat petani hingga luar pertanian (Randriani et al., 2018). Selain perbedaan faktor genetik (varietas) dan ketinggian tempat seperti disebutkan diatas, kualitas kopi juga dipengaruhi oleh cara pengolahan menjadi *green bean*. Ada dua metode pengolahan kopi utama: pengolahan basah dan pengolahan semi basah. Perbedaan kedua cara pengolahan kopi ini adalah penggunaan air yang diperlukan untuk mengupas atau mencuci buah kopi (ceri merah). Salah satu pengembangan metode pengolahan kopi adalah *honey process*. Pengolahan honey (*honey process*) merupakan suatu metode pengolahan kopi semi basah. *Honey process* dilakukan dengan cara membuang kulit buah kopi dengan tujuan untuk mempercepat proses pengeringan, namun lapisan lendir pada kopi masih tetap tertinggal karena pada proses pengeringan terjadi fermentasi asam-asam organik fermentasi yang diserap oleh biji kopi sehingga menimbulkan cita rasa buah yang khas (Aslani & Angraeni, 2023). Dengan metode *honey process* produk kopi yang dihasilkan memiliki karakter rasa kopi yang unik dengan profil manis dan asam yang seimbang diikuti dengan *after taste fruity*. Selain itu, pengolahan kopi dengan metode *honey process* menawarkan harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan pengolahan kopi dengan metode natural. Kopi jenis ini pun memiliki peminat yang cukup tinggi baik di pasar lokal maupun global. Berdasarkan latar belakang dan permasalahan di atas,

perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui kadar air, kadar abu, kadar kafein, kadar gula reduksi, total asam dan organoleptik (warna dan rasa).

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, permasalahan yang didapatkan yaitu:

1. Bagaimana mutu pengolahan *honey process* terhadap sifat fisika kimia yaitu kadar air, kadar abu, kafein, gula reduksi, dan total asam kopi arabika ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap metode pengolahan *honey process* ?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh varietas metode pengolahan *honey process* terhadap sifat fisika kimia yaitu kadar air, kadar abu, kafein, gula reduksi, dan total asam kopi arabika.
2. Untuk mendapat metode pengolahan *honey process* yang disukai panelis.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh kadar air, kadar kafein, gula reduksi, dan total asam terhadap mutu kopi arabika dalam rangka mengembangkan ilmu dan teknologi.