I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi merupakan komoditas terpenting dalam dunia perdagangan setelah minyak bumi. Dibawah tahun 2012, Indonesia masih menjadi penghasil kopi terbesar ke-3 dunia setelah Brazil dan Kolombia. Namun, setelah 2012 Vietnam berhasil mengungguli produsen kopi menjadi urutan ke-2, sehingga Indonesia tergeser menjadi urutan ke-4. Pergeseran yang signifikan ini disebabkan oleh produktivitas kopi yang stagnan sedangkan negara Vietnam meningkat berkali-kali lipat dari tahun-tahun sebelumnya. Turunnya permintaan terhadap kopi Indonesia selaras dengan penurunan kualitas kopi terutama disebabkan oleh pengolahan dan penanganan pascapanen.

Produktivitas kopi perkebunan rakyat jenis Robusta sebesar 662 kg/ha dan Arabika sebesar 682 kg/ha. Dilain pihak, produktivitas potensial varietas/klon unggul kopi mencapai 1.5 – 2.0 ton/ha untuk jenis Arabika, dan 2.0 ton untuk jenis Robusta. Rendahnya produktivitas kopi nasional tak terlepas dari kualitas benih atau bibit yang digunakan. Sementara itu, di samping kualitas bibit, Kementerian Pertanian mencatat ada sejumlah hal yang juga menjadi tantangan dalam pengembangan kopi nasional seperti kondisi tanaman yang tua dan rusak, populasi tanaman belum standar, pemeliharaan dan pengelolaan kebun yang belum intensif, sumber daya manusia dan kelembagaan petani yang masih lemah. Produktivitas kopi di Indonesia terlebih pada mutu kopi harus diperhatikan dan ditingkatkan,

dengan harapan dapat memenuhi daya saing produktivitas kopi di negara lainnya. Di Indonesia, produktivitas kopi Arabika lebih tinggi dibandingkan dengan kopi Robusta, hal ini disebabkan kopi Arabika memiliki rasa asam dengan karakter rasa asli yang khas dari kopi serta memiliki kandungan kafein yang rendah.

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan kopi Robusta memiliki daya saing terhadap kopi Arabika. Salah satu upayanya adalah dengan melakukan inovasi teknik fermentasi terhadap kopi Robusta dengan penambahan bakteri yang didapatkan dari *mucilage* kopi Robusta.

Fermentasi erat kaitannya dengan pemanfaatan mikroba baik yang alami sudah melekat pada kopi ataupun dengan penambahan dari luar. Penambahan mikroba starter tentunya selain meningkatkan citarasa tetapi juga dapat mempercepat fermentasi. Rata-rata waktu fermentasi berkisar antara 48-72 jam. Tetapi pada penelitian ini, waktu fermentasi dipersingkat hanya 2-10 jam fermentasi.

Awalnya fermentasi produk pangan bermanfaat sebagai pengawet bahan pangan, seiring dengan berkembang ilmu pengetahun ternyata fermentasi berpengaruh nyata terhadap rasa, *flavor*, aroma dan tekstur. Hal yang sama berlaku pada kopi, bahwa fermentasi bermanfaat dalam mengembangkan citarasa kopi. Pada dasarnya fermentasi berperan dalam perubahan kimia dalam suatu substrat sebagai bentuk dari hasil reaksi dari suatu mikroba. Mikroba untuk fermentasi kopi secara alami sudah ada dilapisan lendir *(mucilage*) buah kopi, dan jumlahnya meningkat seiring

dengan tingkat kematangan buah kopi tersebut. Penambahan suatu mikroba pada saat fermentasi tentunya mengubah keseimbangan mikroba yang berperan dalam proses fermentasi. Citarasa kopi sangat dipengaruhi oleh varietas kopi, agroekologi (jenis tanah, elevasi, iklim, pemupukan), waktu panen, metode pemetikan, metode pengolahan dan metode penyimpanan. Teknik fermentasi yang baik akan meningkatkan serta menjaga mutu dan citarasa kopi. Pengkajian ini juga diarahkan untuk mendapatkan teknologi fermentasi kopi robusta dalam rangka meningkatkan dan mempertahankan aroma dan mutu biji kopi.

B. Tujuan Penelitian

Terdapat tiga tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini, tujuan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Memperoleh konsorsium bakteri-x yang dapat menghasilkan aroma yang disukai oleh konsumen.
2. Mengetahui pengaruh penambahan konsorsium bakteri-x dan lama waktu fermentasi terhadap komposisi kimia dan tingkat penerimaan konsumen terhadap kopi bubuk yang dihasilkan.
3. Mengetahui konsorsium bakteri-x dan lama waktu fermentasi yang tepat terhadap kopi bubuk yang disukai oleh konsumen.

C. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian diharapkan dapat mengetahui teknik fermentasi yang mampu mengasilkan aroma bubuk kopi yang dapat bersaing dengan cita rasa yang disukai konsumen secara luas.