

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil kopi terbesar ke empat di dunia pada tahun 2015, yang pada urutan pertama adalah negara Brazil, urutan kedua adalah negara Vietnam, dan pada urutan ketiga Kolombia (FAOSTAT, 2016). Luas lahan perkebunan kopi di Indonesia mencapai 1,3 juta hektar dengan luas lahan perkebunan kopi Robusta mencapai 1 juta hektar dan luas lahan perkebunan kopi Arabika mencapai 0,30 juta hektar (Raharjo, 2012). Banyak dari penduduk di Indonesia menanam kopi Khususnya di dataran tinggi, hal tersebut dikarenakan iklim yang cocok di daerah tropis seperti di Indonesia.

Tahapan pengolahan kopi dapat digolongkan menjadi dua, yaitu pengolahan secara primer dan sekunder. Proses pengolahan sekunder kopi meliputi penyangraian, pencampuran (kalau diperlukan), pendinginan, penggilingan dan pengepakan. Penyangraian merupakan kunci dari proses produksi kopi bubuk (Mulato S, dkk (2006).

Berdasarkan data Kemendag (2016), untuk ekspor jenis biji kopi pada tahun 2012 sebesar 1.243 juta US\$ namun pada 2015 mengalami penurunan nilai ekspor sebesar 4,3% menjadi 1.189 juta US\$. Data tersebut menunjukkan bahwa Indonesia pada tahun 2012 mampu menjadi negara pengeksport terbesar ketiga di dunia, namun pada tahun 2015 Kolombia yang menjadi negara pesaing dengan nilai ekspor yang lebih besar dibandingkan Indonesia. Menurunnya nilai ekspor biji kopi Indonesia disebabkan oleh rendahnya produktivitas yang masih didominasi oleh Perkebunan Rakyat.

Dalam persaingan pasar Internasional, terdapat Brazil, Vietnam serta Kolombia yang memiliki nilai ekspor tinggi. Tahun 2013 volume ekspor Brazil mencapai 1.571.831 ton sedangkan Vietnam dikenal dengan produktivitas perkebunan kopi yang tinggi (FAOSTAT, 2016). Daya saing antar negara dalam perdagangan internasional semakin ketat terutama untuk komoditas kopi.

Meningkatnya produsen dan pengeksport kopi di dunia berarti meningkatkan pula persaingan dalam memenangkan pasar.

Kopi robusta berasal dari hutan-hutan katulistiwa di Afrika, dari pantai barat sampai Uganda. Tanaman kopi mulai dapat menghasilkan buah kopi setelah umur 4-5 tahun tergantung pada pemeliharaan dan iklim setempat. Tanaman kopi dapat memberi hasil yang tinggi mulai umur 8 tahun dan dapat berbuah baik selama 15 -18 tahun. Sejak tahun 1900 kopi Robusta telah tersebar luas ke seluruh daerah tropis. Kopi Robusta dapat tumbuh lebih baik di daerah dengan ketinggian 0-1000 mdpl, dimana tempat tersebut tidak cocok untuk kopi Arabika yang memerlukan ketinggian lebih dari 1000 mdpl untuk menghindari serangan hama *Hemelia vastatrix* (HV). Hal ini yang menyebabkan kopi Robusta lebih banyak dibudidayakan di Indonesia yang daerahnya didominasi dataran rendah (Rahardjo, 2012). Ciri-ciri kopi Robusta secara umum antara lain memiliki rasa yang lebih pahit, aroma yang dihasilkan khas manis, warna biji bervariasi, teksturnya lebih kasar daripada kopi arabika (Anggara, Anies dan Sri Marini, 2011)

Klasifikasi kopi robusta (*C. robusta* Lindl.Ex De Will) menurut Rahardjo (2012) adalah sebagai berikut:

Kingdom : *Plantae*
Subkingdom : *Tracheobionta*
Super Divisi : *Spermatophyta*
Divisi : *Magnoliophyta*
Kelas : *Magnoliopsida*
Sub Kelas : *Asteridae*
Ordo : *Rubiales*
Famili : *Rubiaceae*
Genus : *Coffea*
Spesies : *Coffea robusta* Lindl.Ex De Will

International Coffee Agreement 2001 menyepakati nama dan bentuk kopi yang diperdagangkan secara internasional antara lain kopi hijau (*green coffee*),

buah kopi kering (*dried coffee cherry*), kopi sangrai (*roasted coffee*), kopi dekafein (*decaffeinated coffee*), kopi cair (*liquid coffee*) dan kopi instan (*soluble coffee*) (Rahardjo, 2012).

Proses pengolahan kopi meliputi fermentasi, pencucian, sortasi, pengeringan dan penyangraian. Spesifikasi alat dan mesin yang digunakan juga ikut berpengaruh terhadap kualitas kopi yang dihasilkan (Afriliana, 2018). Mutu dari kopi sangat ditentukan oleh bagaimana cara penanganannya selama panen dan pasca panen. Kopi yang dipetik pada saat tua atau sudah matang merupakan kopi yang memiliki mutu tinggi untuk siap diolah (Towaha dkk, 2014). Hal ini menunjukkan bahwa setiap proses pengolahan kopi akan mempengaruhi mutu yang dihasilkan terutama dari bahan baku saat proses panen.

Rendahnya mutu kopi robusta dapat disebabkan oleh minimnya sarana pengolahan, lemahnya pengawasan mutu dari seluruh tahapan proses pengolahan dan sistem tata niaga kopi yang tidak berorientasi pada mutu. Kopi dengan mutu tinggi dan memiliki cita rasa yang diterima oleh konsumen, diperlukan adanya sistem penjaminan mutu yang sesuai oleh standar yang digunakan. Pemilihan bahan baku yang baik sekaligus cara penanganan pasca panen menjadi faktor utama dalam mutu kopi yang dihasilkan. Bahan baku yang tidak sesuai dengan standar mampu menurunkan kualitas dari produk kopi.

Syarat mutu kopi berdasarkan SNI 01-3542-2004 terdiri dari sifat fisik, kimia dan biologi. Sifat fisik meliputi performa (bau, warna dan rasa), ukuran biji, bobot biji dan kekerasan biji. Sifat kimia antara lain proksimat (kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat), kadar kafein, cemaran logam dan senyawa kimia lainnya.

PT. Perkebunan Nusantara XII merupakan salah satu perkebunan berskala besar dalam bentuk BUMN (Badan Usaha Milik Negara) di bidang agribisnis serta agroindustri. Salah satu unit kebun PT Perkebunan Nusantara XII adalah Kebun Bangelan yang berlokasi di Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang, Jawa Timur. Perkebunan ini menghasilkan produk komersial berupa kopi Robusta. Faktor mutu sangat dipengaruhi oleh pengolahan buah kopi Robusta

menjadi kopi pasar. Sistem penjaminan mutu yang dilakukan oleh PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan dimulai dari penerimaan kopi datang sampai sortasi sebelum siap dikemas dan didistribusikan. PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan tidak hanya menerapkan sistem penjaminan mutu namun juga telah tersertifikasi oleh UTZ Certified.

1.2 Tujuan PKL

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum yang ingin diperoleh dari Praktek Kerja Lapang di PTPN XII Kebun Bangelan Wonosari Malang yaitu:

1. Mengetahui sejarah berdirinya perusahaan PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan.
2. Mampu menjelaskan proses pengolahan biji kopi dimulai dari tahap penerimaan sampai pengiriman di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan.
3. Mampu menjelaskan mutu pada kopi siap kirim di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari raktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan yaitu mampu menjelaskan proses pengolahan biji kopi sekaligus mutu pada kopi ekspor siap kirim di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan

1.2.3 Manfaat

Manfaat dari Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan adalah sebagai berikut:

1. Mampu menjelaskan proses pengolahan biji kopi di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan.

2. Mampu menjelaskan mutu yang ditetapkan pada kopi ekspor siap kirim di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan.
3. Mengikuti proses pengolahan biji kopi secara langsung sehingga memberikan pengetahuan dan pengalaman di lingkungan kerja serta dapat menerapkan materi teori yang di dapat di kampus.