

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas komersial terpenting di Indonesia Subsektor perkebunan dengan potensi pasar yang tinggi dan luar negeri (Nengsih, 2017). Dari sisi perolehan devisa subsektor pertanian, kopi menempati urutan keempat setelah kelapa sawit, karet dan kakao (Muksalmina, Karnilawati, 2020). Kopi adalah salah satu komoditas perkebunan yg diperlukan bisa menaikkan nilai devisa ekspor Indonesia (Risandewi, 2013).

Jenis kopi yang banyak digunakan di Indonesia adalah kopi Robusta dan kopi Arabika. Perkebunan kopi rakyat varietas kopi Robusta dan Arabika mendominasi, karena dianggap sangat aromatik (Santoso & Egra, 2018). Menurut Badan Pusat Statistik, 2018 dalam jurnal (Namora *et al.*, 2020) kopi yang banyak diminati di dalam negeri adalah jenis kopi robusta hampir 70%, sedangkan kopi jenis arabika sekitar 30%. Sedangkan menurut (Santoso *et al.*, 2018) mengatakan bahwa kualitas dan cita rasa biji kopi ditentukan oleh cara penanaman dan pengolahan. Meningkatnya permintaan akan kopi berkualitas tinggi dan nikmat yang memenuhi kebutuhan konsumen di dalam dan luar negeri membuat pengolahan kopi menjadi faktor penting dalam mencapai hal tersebut.

Secara umum pengolahan pasca panen kopi terbagi menjadi dua, yaitu proses kering (*natural process* dan *honey process*) dan proses basah (*semi wash process* dan *full wash process*). Pengolahan kering dilakukan dengan menggunakan sedikit air sedangkan pengolahan basah dilakukan dengan menggunakan banyak air. Metode pengolahan *natural process* adalah pengolahan yang dilakukan dengan melalui beberapa tahapan yaitu mensortasi buah ceri kemudian dilakukan penjemuran dan setelah kering dilakukan pengupasan kulit tanduk. Metode pengolahan *honey process* adalah pengolahan yang dilakukan dengan tahapan mensortasi buah kopi ceri kemudian dilakukan pengupasan kulit buah, penjemuran dan kemudian dilakukan pengupasan kulit tanduk. Metode pengolahan *semi wash process* adalah metode yang dilakukan dengan melalui

tahapan mensortasi buah kopi ceri kemudian dilakukan pengupasan kulit buah, pencucian, penjemuran dan selanjutnya dilakukan pengupasan kulit tanduk. Metode pengolahan *full wash process* dilakukan dengan tahapan mensortasi buah kopi ceri kemudian dilakukan pengupasan kulit buah lalu dilakukan fermentasi selama 12-36 jam, pencucian, penjemuran dan kemudian dilakukan pengupasan kulit tanduk (Winarno & Indah Br PA, 2020).

Kualitas kopi sangat tergantung pada bagaimana penanganannya selama panen dan setelah panen. Sehingga berdasarkan latar belakang tersebut, perlu dilakukannya penelitian untuk mengetahui karakteristik mutu dan fisik kopi berdasarkan beberapa metode pengolahan kopi diantaranya *natural process*, *honey process*, *semi wash process*, dan *full wash process* dimana pada penelitian ini menggunakan kopi yang berasal dari petani kopi robusta Gunitir di daerah Silo kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Apakah metode pengolahan berpengaruh terhadap karakteristik fisik *green bean* yang dihasilkan?
2. Apakah metode pengolahan berpengaruh terhadap karakteristik mutu SNI *green bean* yang dihasilkan?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diperoleh maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui pengaruh metode pengolahan terhadap karakteristik fisik *green bean* yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui pengaruh metode pengolahan terhadap karakteristik mutu SNI *green bean* yang dihasilkan.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bermanfaat bagi masyarakat khususnya di bidang pertanian agar lebih efektif dan efisien dalam pengolahan dan pelaksanaan pasca panen kopi robusta
2. Menambah pengetahuan peneliti dalam mengetahui karakterisasi fisik kopi robusta terhadap metode pengolahan
3. Menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya dalam upaya pengolahan pasca panen kopi robusta