

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi termasuk komoditas andalan perkebunan negara Indonesia karena memiliki kontribusi nyata dalam segi perekonomian (Prayuningsih et al., 2012). ICO (International Coffee Organization) tahun 2016, Indonesia menjadi produsen kopi terbesar keempat di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Colombia. Kopi yang dibudidayakan di Indonesia yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Pada tahun 2017, produksi kopi perkebunan rakyat di Jawa Timur mencapai 34.000 ton dengan produksi kopi robusta sebanyak 28.400 ton dan kopi arabika sebanyak 5.600 ton (Direktorat Jendral Perkebunan, 2017).

Kabupaten Jember Provinsi Jawa Timur memiliki potensi memproduksi kopi dalam jumlah yang besar. Luas lahan perkebunan kopi di Kabupaten Jember mencapai 16.882 ha, terdiri dari perkebunan rakyat sebesar 5.601,31 ha dan sisanya milik perkebunan negara dan swasta. Perkebunan kopi rakyat tersebar di 27 wilayah kecamatan yang ada. Salah satu wilayah yang dominan menghasilkan biji kopi yaitu kawasan pegunungan Argopuro Jember, dengan ketinggian mencapai 700 m di atas permukaan laut. Wilayah yang termasuk dalam kawasan pegunungan Argopuro Jember yaitu Tanggul, Bangsalsari, Panti, Sukorambi, dan Arjasa. Produksi kopi pada tahun 2017, wilayah Tanggul sebesar 1.376,34 kw, Bangsalsari sebesar 939,38 kw, Panti sebesar 1.993,05 kw, Sukorambi sebesar 873,67 kw, dan Arjasa sebesar 321,10 kw (Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember, 2017).

Saat ini peningkatan produksi kopi di Indonesia masih terhambat oleh rendahnya mutu green bean kopi yang dihasilkan sehingga mempengaruhi pengembangan produksi akhir kopi. Pengolahan kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi (Rahardjo, 2012). Secara garis besar pengolahan buah kopi berdasarkan cara kerjanya dapat dibedakan menjadi dua cara yaitu pengolahan dengan cara basah (West Indischee Bereding) dan cara kering

(Ost Indischee Bereding) (Ridwansyah, 2003). Perbedaan pokok dari kedua cara tersebut adalah pada pengolahan secara kering, pengupasan daging buah, kulit tanduk dan kulit ari dilakukan setelah kering (kopi gelondong), sedangkan pengolahan secara basah, pengupasan daging buah dilakukan sewaktu kopi masih basah.

Proses pengolahan kopi menggunakan metode kering banyak dilakukan oleh petani kopi rakyat, pengolahan kering dilakukan karena mengingat hasil panen dalam skala kecil dan mudah dilakukan oleh petani karena alat untuk mengolah kopi yang masih terbilang sederhana, sedangkan proses pengolahan kopi menggunakan metode basah dilakukan oleh petani dalam skala panen besar (Handayani, 2015).

Metode pengolahan yang diteliti yaitu metode pengolahan kering (dry process), dan metode pengolahan basah (full wash process). Pada penelitian ini difokuskan untuk memperoleh informasi tentang karakteristik fisik dan mutu greenbean kopi robusta. Dari beberapa proses pengolahan buah kopi, terdapat banyak perbedaan yang bisa mempengaruhi kualitas greenbean. Namun demikian, masih terdapat beberapa parameter yang bisa diperbaiki dan diteliti sehingga penelitian ini dapat berjalan untuk memperoleh mutu dan warna yang diminati oleh konsumen.

Perlakuan metode pengolahan kopi berpengaruh terhadap kopi yang dihasilkan, metode pengolahan kering (Dry process) menghasilkan rendemen 17,14%, sedangkan pada metode pengolahan basah (Full Wash process) menghasilkan rendemen 15,77% Winarno (2020), dan rendemen tertinggi diperoleh pada metode Dry process. Pada pengolahan Kering (Dry process) menghasilkan kadar air 6.72% - 9.47% dengan nilai rata-rata 8.10%, sedangkan pada metode pengolahan basah (Full Wash process) menghasilkan kadar air 6.84% - 9.31% dengan nilai rata-rata 8.09%. Hal ini sesuai dengan SNI kadar air dengan nilai < 12,5% Supriana (2020).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pernyataan yang terdapat pada latar belakang di atas rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah metode pengolahan *dry process* dan *full wash process* berpengaruh terhadap karakteristik fisik *green bean* kopi robusta argopuro?
2. Apakah metode pengolahan *dry process* dan *full wash process* berpengaruh terhadap mutu *green bean* kopi robusta argopuro?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian diantaranya:

1. Untuk mengetahui pengaruh metode pengolahan terhadap karakteristik fisik *green bean* hasil pengolahan *dry process* dan *full wash process*.
2. Untuk mengetahui pengaruh metode pengolahan terhadap karakteristik mutu *green bean* hasil pengolahan *dry process* dan *full wash process*.

1.4 Manfaat penelitian

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi terhadap cara pengolahan kopi robusta argopuro kepada petani.
2. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian bagi mahasiswa dalam bidang pengolahan kopi robusta argopuro.