

Analisis Rendemen Pada Setiap Tahap Olah Basah Kopi Robusta (*Coffea canephora*)

Chairan Ananda

Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan
Jurusan Produksi Pertanian

ABSTRAK

Indonesia menghadapi naik turunnya produksi kopinya. Berbagai negara tropis penghasil kopi saat ini bersaing secara ketat di pasar dunia untuk mempertahankan keberadaannya di hati konsumen di pusat-pusat pasar utama melalui bantuan dan promosi yang agresif para pengecer atau roaster di pusat-pusat konsumen. Hal ini didukung oleh teknologi dan mesin pengolahan kopi yang berkembang pesat di negara-negara maju. Peningkatan mutu biji kopi mutlak perlu diawali dari pemuliahan tanaman dan diteruskan melalui perbaikan secara budidaya dan penanganan pasca panennya secara disiplin teknis, walaupun pengeringan biji kopi dilakukan diterik panas matahari. Setelah proses pengolahan dilakukan, untuk mengetahui tingkat pengolahan panen maka perlu adanya perhitungan rendemen. Analisis rendemen perlu dilakukan agar petani kopi dapat mengetahui rendemen dari tiap olah basah kopi robusta. Umumnya para petani kopi hanya mengetahui rendemen dari kopi gelondong ke biji kopi saja. Oleh karena itu tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menganalisis rendemen dari tiap olah basah kopi robusta. Metode yang digunakan untuk kegiatan ini adalah metode deskriptif dengan 4 kali pengulangan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pada proses penjemuran olah basah kopi robusta selama 6 hari telah dicapai kadar air $\pm 12\%$. Sedangkan rendemen hasil analisis dari setiap pengolahannya meliputi sebagai berikut : panen gelondong menjadi Biji Kopi/OC = 21,1%, gelondong Merah menjadi Biji Kopi/OC = 23,8 %, gelondong bernas menjadi Biji Kopi/OC = 24,0%, HS Basah menjadi Biji Kopi/OC = 40,4%, HS Kering menjadi Biji Kopi/OC = 91,2%.

Kata kunci: *Perkembangan Produksi Kopi Indonesia, Pengolahan Kopi, dan Analisis Rendemen Kopi*