

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia menghadapi naik turunnya produksi kopinya. Perkembangan perkopian internasional juga menyebabkan harga kopi di dalam negeri terpengaruh naik-turun. Sebelum tahun 1975 produksi dapat dikatakan terkendalikan oleh peraturan-peraturan dari Organisasi Kopi Internasional selain oleh ketentuan mengenai Kuota Ekspor. Karena produksi kopi Indonesia sampai tahun 1975 berkisar 150.000-180.000 ton setahun, diantaranya sekitar 140.00 ton dihasilkan oleh kebun-kebun kopi milik rakyat (Siswoputranto, 1993).

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. Dalam konteks pasar seperti ini, kopi Indonesia memang harus bersaing dengan sesama negara produsen kopi, walaupun menurut berbagai ahli kopi Indonesia memiliki kekhasan dalam berbagai ragam dan citarasa. Akan tetapi jaringan, kekuatan pasar dan ekonomi para pengecer nampaknya telah mampu dalam tingkat tertentu mengganti, meramu, merekayasa dan menciptakan citarasa kopi “asli” sedemikian rupa dengan citarasa dan citra produk yang baru, sehingga konsumen tidak begitu fanatik lagi terhadap citarasa kopi asli, tetapi beralih pada citarasa buatan yang dibungkus oleh citra dan atribut-atribut khusus. Hal ini didukung oleh teknologi dan mesin pengolahan kopi yang berkembang pesat di negara-negara maju. Kalau seandainya pasar konsumen (akhir atau antara) kopi tidak terintegrasi dengan pasar produsen, maka ketimpangan antara harga yang dibayar konsumen di pusat-pusat konsumen di pasar luar negeri dengan harga yang diterima petani produsen kopi di negara produsen akan semakin melebar, sehingga pengembangan produksi kopi di Indonesia akan menjadi sia-sia. Untuk itu informasi dan identifikasi orientasi serta tanggapan pasar kopi Indonesia dengan berbagai pasar konsumen dunia penting

diketahui dalam upaya memberikan masukan bagi perumusan kebijakan dan langkah-langkah perbaikan perkopian nasional (Budiman, 2006).

Masalah penyediaan bibit unggul tanaman perlu memperoleh perhatian serius dan perlu dianggap secara mendasar oleh lembaga-lembaga penelitian. Peningkatan mutu biji kopi mutlak perlu diawali dari pemulihaan tanaman dan diteruskan melalui perbaikan secara budidaya dan penanganan pasca panennya secara disiplin teknis, walaupun pengeringan biji kopi dilakukan diterik panas matahari (sesungguhnya yang terbaik). Sortasi untuk membuang biji cacat, biji kecil dan kotoran dapat dilakukan secara intensif dengan jalan petik merah selektif, penampian hasil petik di kebun-kebun sebelum biji-biji kopi difermentasikan (olah basah) maupun langsung dijemur-keringkan (Siswoputranto, 1993).

Di dalam dunia perdagangan, kopi hanya dapat diperdagangkan dalam bentuk biji kering yang sudah dipisahkan dari daging buah dan kulit ariya. Biji-biji kopi yang diperdagangkan itu disebut “Kopi Beras” atau “Markt Koffie”. Untuk mendapatkan kopi beras perlu adanya pengolahan. Pada pokoknya pengolahan kopi itu hanya ada dua cara, yaitu pengolahan kering (OIB) dan pengolahan basah (WIB). Pengolahan kering hanya dilakukan oleh para petani, yang memiliki kebutuhan beberapa hektar saja. Pengolahan basah hanya dijalankan oleh perusahaan-perusahaan besar saja. Sedang yang dilakukan oleh petani sangat sedikit (Kanisius, 1998).

Setelah proses pengolahan dilakukan, untuk mengetahui tingkat pengolahan panen maka perlu adanya perhitungan rendemen. Rendemen merupakan perbandingan berat kopi biji dan berat kopi gelondong. 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 saya akan menganalisis rendemen dari tiap olah basah kopi robusta. Dalam analisis rendemen juga perlu diperhatikan adalah penentuan batas kadar air yang tergantung pada proses penjemuran.

1.2 Rumusan Masalah

Berapakah rendemen pada setiap tahap pengolahan basah kopi robusta ?

1.3 Tujuan

Mengetahui rendemen pada setiap tahap pengolahan basah kopi robusta.

1.4 Manfaat

Dapat mengetahui rendemen setiap tahapan olah basah kopi robusta.