

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya. Kopi menjadi salah satu komoditi hasil perkebunan yang mempunyai peran cukup penting dalam kegiatan perekonomian di Indonesia, terutama bagi masyarakat yang berada di sekitar areal perkebunan tanaman kopi serta para pelaku usaha kopi (Yusdiali, 2008).

Perkebunan kopi di Indonesia menurut status pengusahaannya dibedakan menjadi Perkebunan Besar (PB) dan Perkebunan Rakyat (PR). Perkebunan Besar terdiri dari Perkebunan Besar Negara (PBN), dan Perkebunan Besar Swasta (PBS). Luas areal perkebunan kopi di Indonesia paling besar dipegang oleh Perkebunan Rakyat (PR), tercatat pada tahun 2016 luas yang diusahakan oleh PR seluas 1,199 juta hektar, kemudian turun sekitar 0,58 persen pada tahun 2017 menjadi seluas 1,192 juta hektar. Pada tahun 2018 luas lahan PR kopi meningkat menjadi 1,194 juta hektar (BPS, 2018).

Sama halnya luas areal lahan, untuk Perkebunan Rakyat (PR) produksi dari tahun 2016 sampai 2018 cenderung mengalami peningkatan setiap tahun. Produksi pada tahun 2016 sekitar 632,00 ribu ton, pada tahun 2017 menjadi 685,80 ribu ton atau meningkat 8,51 persen. Pada tahun 2018 mencapai 685,79 ribu ton atau turun 0,002 persen dibandingkan dengan tahun 2017 (BPS, 2018).

Kopi juga salah satu komoditas ekspor Indonesia yang cukup penting sebagai penghasil devisa negara selain minyak dan gas. Selain peluang ekspor yang semakin terbuka, pasar kopi di dalam negeri masih cukup besar. Pasar kopi dalam negeri belakangan ini mengalami peningkatan yang signifikan, hal tersebut karena minum kopi saat ini sudah menjadi gaya hidup bagi anak-anak generasi millennial dan bukan sekedar minuman penghilang rasa kantuk. Hal tersebut tercermin dari menjamurnya kafe atau kedai-kedai penjual minuman dari seduhan bubuk kopi di seluruh nusantara.

Berdasarkan informasi Kementerian Pertanian (2018), konsumsi kopi nasional pada tahun 2016 mencapai sekitar 250 ribu ton dan tumbuh 10,54% menjadi 276 ribu ton. Konsumsi kopi Indonesia sepanjang periode 2016-2021 diprediksi tumbuh rata-rata 8,22%/tahun. Pada 2021, pasokan kopi diprediksi mencapai 795 ribu ton dengan konsumsi 370 ribu ton, sehingga terjadi surplus 425 ribu ton. Adapun catatan secara global yang menyatakan bahwa Indonesia menjadi negara urutan ke-6 konsumen kopi terbesar di dunia setelah Rusia. Tercatat pada periode 2016/2017, konsumsi kopi di Indonesia mencapai 4,6 juta kemasan 60 kg/lb (60 kg) (International Coffee Organization (ICO), 2018).

Berdasarkan data-data di atas menunjukkan bahwa peluang usaha kopi sangatlah menjanjikan sebagai upaya dalam meningkatkan perekonomian rakyat. Semakin terbukanya peluang usaha kopi berbanding lurus dengan jumlah pelaku usaha atau persaingan dalam usaha kopi. Oleh sebab itulah faktor yang menjadi penentu agar dapat bersaing adalah dengan menjaga mutu dan kualitas kopi tersebut, agar kopi tersebut mempunyai cita rasa yang sempurna bagi para konsumen kopi. Kualitas kopi akan terjaga dengan baik apabila dalam proses pengolahan kopi hulu ke hilir dapat dilakukan secara maksimal.

Proses pengolahan buah kopi pasca panen secara umum terbagi menjadi dua jenis, yaitu pengolahan kering (*dry process*) dan pengolahan basah (*wet process*). Khusus pada proses pengolahan basah memiliki pengelompokan sendiri, yaitu pengolahan basah-giling kering (*full wash-dry hulling*), pengolahan basah-giling basah (*full wash-wet hulling*) dan terakhir adalah pengolahan semi basah (*semi-wet processing* atau *pulp natural process*) (Yusianto, 2016).

Salah satu faktor lain yang juga dapat mempengaruhi cita rasa kopi, yaitu tahap proses penyangraian (*roasting*). Penyangraian merupakan proses yang paling menentukan citarasa kopi. Selama proses penyangraian kopi, terdapat tiga tahapan reaksi fisik dan kimia yaitu penguapan air, penguapan senyawa volatil, dan proses pirolisis. Secara fisik, proses pirolisis ditandai dengan adanya perubahan warna biji dari kehijauan menjadi kecoklatan. Perbedaan tingkat sangrai akan menghasilkan

citarasa yang berbeda pula. Rasa dan aroma kopi sangrai sangat ditentukan oleh suhu dan lama penyangraian yang berpengaruh terhadap perubahan warna, kadar air, ukuran biji dan bentuk biji.

Berdasarkan pemaparan di atas penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui rendemen kopi bubuk yang dihasilkan dari awal kopi dari masih dalam bentuk gelondong hingga menjadi kopi bubuk.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Apa yang dimaksud dengan metode roasting medium?
- b. Berapakah rendemen bubuk kopi Arabika olah basah dengan menggunakan metode roasting medium?
- c. Berapakah total penyusutan dari kopi gelondong untuk menjadi kopi bubuk Arabika olah basah dengan metode roasting medium?
- d. Bagaimanakah analisis usaha dalam produksi kopi bubuk Arabika sebagai seorang Roaster atau produsen kopi bubuk Arabika olah basah dengan metode roasting medium?

1.3 Tujuan

- a. Mengetahui dan memahami metode roasting medium.
- b. Mengetahui dan memahami dalam menentukan rendemen kopi bubuk Arabika olah basah dengan menggunakan metode roasting medium.
- c. Mengetahui total penyusutan dari kopi gelondong menjadi kopi bubuk Arabika olah basah dengan menggunakan metode roasting medium.
- d. Memahami dalam melakukan analisis usaha pembuatan kopi bubuk Arabika olah basah dengan menggunakan metode roasting medium.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini :

- a. Memberikan sumbangsih keilmuan sebagai referensi pustaka bagi lembaga khususnya Politeknik Negeri Jember.
- b. Memberikan referensi bagi peneliti selanjutnya dalam mengembangkan penelitian mengenai pembuatan kopi bubuk arabika menggunakan metode roasting medium.
- c. Memberikan referensi bagi para pelaku usaha dalam produksi kopi bubuk Arabika olah basah dengan menggunakan metode roasting medium.