

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting dalam sumber devisa negara. Kopi juga tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa negara melainkan juga sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012). Kopi menjadi komoditas pertanian yang favorite dalam dunia perdagangan international dan memainkan peran penting dalam perekonomian negara dibelahan dunia (Carvalho, dkk, 2016). Total produksi kopi di dunia diperkirakan dari 150 juta kantong kopi seberat 60 kg selama dasawarsa, dimana 80 hingga 85% diekspor dari berbagai negara termasuk Indonesia. Produksi biji kopi didominasi oleh kopi arabika, yang mewakili sekitar 60%, sisanya sebesar 40% sisanya adalah kopi robusta (Ulinnuha, 2020).

Produksi kopi sangat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan, kondisi ini mengancam produksi kopi karena variditas dan perubahan iklim di beberapa wilayah Indonesia dan dunia. Oleh karena itu, sangat penting untuk mengembangkan teknik untuk meningkatkan kesiapan berbagai pemangku kepentingan industri kopi, mulai dari petani kecil hingga agribisnis hingga pemerintah. Indonesia adalah salah satu produsen kopi terbesar didunia dengan total produksi kopi rata-rata. Salah satu wilayah penghasil kopi robusta adalah wilayah jawab barat dengan kondisi perubahan cuaca yang cukup ekstrim.

Mulai dari jenis bibit tanaman kopi, ketinggian penanaman, hara tanah, kelembaban dan suhu cuaca, hama tanaman, tumpang sari dengan tanaman di lingkungan sekitar dan bagaimana perlakuan selama tanaman tumbuh, berbunga, berbuah, panen, hingga proses setelah masa panen sangat mempengaruhi kualitas hasil seduhan kopi (Dafik, dkk, 2017). Proses penanaman sampai panen menjadi tugas para petani sepenuhnya. Namun pola hidup para petani yang jarang meninggalkan lahan perkebunan, memaksa mereka mengolah kopi hasil panen

disekitar kebun mereka juga. Pada kondisi inilah, para pengolah terkendala dengan cuaca (Surmaini, dkk, 2011).

Pengolahan kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi (Rahardjo, 2012). Karena penanganan pasca panen yang tidak tepat antara lain sortasi, pencucian, pengupasan kulit, pengeringan, dan penyangraian. Oleh karena itu, untuk memperoleh biji kopi yang bermutu baik diperlukan penanganan pasca panen yang tepat dengan melakukan setiap tahapan dengan benar. Karena pada proses pasca panen inilah yang menentukan karakter rasa pada sebuah kopi.

Secara garis besar metode pengolahan kopi terbagi menjadi dua yaitu pengolahan basah dan pengolahan kering atau biasa disebut proses *natural*. Pengolahan kopi secara *natural* biasanya membutuhkan waktu yang cukup panjang 55-60 hari dikarenakan proses pengeringan kopi dilakukan utuh dengan kulitnya tanpa melalui proses pengupasan (Suharyanto, 2020). Kopi yang dioleh dengan proses *natural* menghasilkan buah-buahan dan memiliki kompleksitas rasa yang tinggi dibandingkan kopi dari proses pengolahan lainnya. *Honey process* dapat digunakan sebagai solusi untuk menghasilkan kopi dengan cita rasa mendekati kopi proses *natural* dengan waktu proses yang jauh lebih singkat (Dalimunthe, dkk, 20221).

Pengolahan *honey process* dengan pengupasan kulit buah kopi yang bertujuan untuk mempercepat proses pengeringan, namun lapisan *mucilage* kopi tetap dipertahankan yang bertujuan agar selama proses pengeringan asam-asam organik yang dihasilkan dari fermentasi tersebut terserap oleh biji kopi sehingga menghasilkan rasa *fruity* khas buah-buahan dan kompleks rasa yang tinggi menyerupai kopi yang diproses secara *natural*. Lapisan lendir (*mucilage*) mengandung 84,2% air, 8,90% protein, 4,10% gula, 0,90% asam pekat, ,7% abu (Mulato dan Suharyanto, 2012). Settani, dkk. (2005) menemukan bahwa selama fermentasi berlangsung beberapa strain bakteri asam laktat merombak gula yang terkandung di dalam *mucilage* menjadi asam laktat, asam asetat, kaproat, asam format, yang dapat menambah cita rasa asam pada seduhan.

Jumlah *mucilage* yang terdapat pada biji kopi juga dapat mempengaruhi cita rasa kopi yang dihasilkan. Tingkat kematangan pada buah kopi juga berperan penting terhadap cita rasa kopi yang dihasilkan, kompleksitas senyawa yang terdapat didalam buah kopi berbanding lurus dengan tingkat kematangan buah kopi (Mulanto dan Suharyanto, 2012). Tingkat kematangan buah kopi dan pencucian dapat mempengaruhi banyaknya *mucilage* dan kandungan dari lapisan *mucilage* maupun biji kopi itu sendiri. Perlakuan *Black Honey* tidak mempengaruhi lapisan *mucilage* pada buah kopi yaitu tanpa pencucian setelah di kupas, *Red Honey mucilage* dihilangkan sedikit sehingga *mucilage* sebesar 85% atau dengan satu kali pencucian, dan *Yellow Honey* disisakan sebesar 50-70% atau dengan melakukan dua kali pencucian.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan tugas akhir adalah sebagai berikut:

- a. Menguasai teknik pengolahan kopi dengan metode *honey process*
- b. Mampu mengetahui pengaruh kematangan terhadap cita rasa kopi arabika

II. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Perusahaan

Sustainable Coffe Platfrom of Indonesia (SCOPI) adalah sebuah asosiasi nirlaba yang diprakarsai oleh multi-stakeholder kopi di Indonesia pada bulan Maret 2015. Kurangnya visi pembangunan kolektif yang jelas di sektor kopi memicu terbentuknya kemitraan kolaboratif di tingkat negara. Tujuan SCOPI adalah untuk mempromosikan dan meningkatkan kemitraan pemerintah dan swasta di bidang kopi untuk mencapai peluang ekonomi yang lebih besar bagi petani, ketahanan pangan dan kelestarian lingkungan. Hal ini dirancang untuk menjadi platform yang memungkinkan inovasi untuk pembangunan berkelanjutan rantai nilai kopi Indonesia.

Meskipun inisiatif keberlanjutan yang bekerja pada komoditas pertanian berkelanjutan sudah ada, SCOPI menjadi organisasi pertama yang berhasil dan secara khusus fokus pada keberlanjutan produksi kopi Indonesia, dan melibatkan seluruh pemangku kepentingan dalam rantai kopi. Hal ini melibatkan seluruh pemangku kepentingan kopi di Indonesia dalam pembelajaran dan tindakan kolektif. Tujuan SCOPI sebagian besar terfokus pada isu keberlanjutan dalam arti luas: meningkatkan penghidupan petani, menciptakan peluang ekonomi yang lebih besar bagi petani, ketahanan pangan, dan kelestarian lingkungan. Hingga saat ini SCOPI telah memiliki 47 binaan di bawah naungan SCOPI. Salah satunya adalah Murbeng Puntang Coffe yang berlokasi di Gunung Puntang, Desa Pasir Mulya, Kecamatan Banjaran, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat. Murbeng Puntang Coffe bergabung dengan SCOPI pada tahun 2015.

2.2 Visi dan Misi SCOPI

Visi dan misi dari *Sustainable Coffee Platform of Indonesia* (SCOPI) yaitu:

2.2.1 Visi SCOPI

Mempromosikan dan meningkatkan public private partnership di dalam komoditas kopi untuk mencapai:

1. Kesempatan ekonomi untuk petani
2. Ketahanan pangan
3. Kelestarian lingkungan

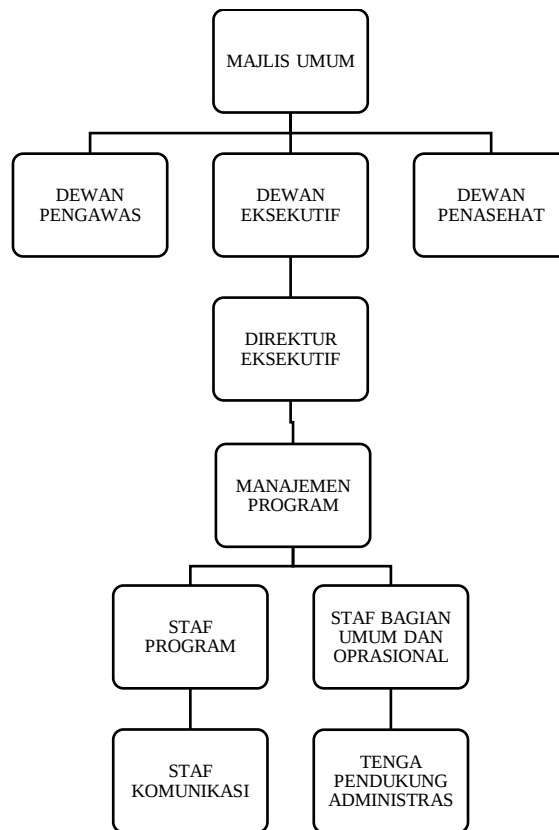
2.2.2 Misi SCOPI

Misi dari SCOPI adalah sebagai berikut:

1. Inti dan pendorong dari *Sustainable Coffee Platform* Indonesia (SCOPI) adalah program pengembangan public private partnership kepada pelaku kopi di seluruh Indonesia.
2. SCOPI memfasilitasi pembelajaran bersama dari praktik-praktik keberhasilan, serta keselarasan semua.

2.3 Struktur Perusahaan

Struktur organisasi dalam Sustainable Coffee Platform of Indonesia (SCOPI) ini berbentuk garis. Kekuasaan dan tanggung jawab tertinggi dipegang oleh satu pimpinan. Jadi perintah dari pimpinan langsung kepada bawahan. Struktur organisasi Sustainable Coffee Platform of Indonesia (SCOPI) dapat dilihat pada gambar dibawah.



Gambar 1 Struktur organisasi SCOPI

Sumber: *Sustainable Coffea Platform Of Indonesia (SCOPI)*, 2024.

2.4 Letak Geografis Perusahaan

Lokasi geografis Perusahaan murbeng puntang coffe di Gunung Puntang Desa Pasirmulya Kecamatan Banjaran yang terletak pada $7^{\circ}06'34.8''\text{S}$ $107^{\circ}36'10.2''\text{E}$. Gunung puntang ini merupakan perhutanan sosial yang memiliki upaya konservasi tanah dan air dengan menerapkan sistem wanatani atau agroforestry. Manfaat langsung yang didapat melalui wana tani ialah manfaat jangka panjang yaitu peningkatan produktivitas tanah dan tanaman yang makin tinggi Lokasi Perkebunan murbeng coffe berda pada ketinggian 1400 MDPL Lokasi penelitian ini terletak dibawah kaki Gunung Malabar dan juga berdampingan dengan pemukiman warga setempat.