

PENDAHULUAN

Bagi Indonesia kopi (*Coffea sp*) merupakan salah satu komoditas yang sangat diharapkan peranannya sebagai sumber penghasil devisa di luar sektor minyak dan gas bumi. Disamping sebagai sumber devisa bagi negara, kopi juga berperan penting bagi perekonomian rakyat, karena lebih 90 % dari total luas areal perkopian di Indonesia merupakan perkebunan rakyat. Saat ini luas areal tanaman kopi secara keseluruhan di Indonesia telah mencapai ± 1,3 juta hektar dengan perincian 90 % dari luasan tersebut merupakan jenis kopi Robusta, sisanya 10 % jenis Arabika (Misnawi, 2010)

Kabupaten Aceh Tengah dan Kabupaten Bener Meriah di Provinsi Aceh merupakan daerah penanaman kopi arabika terluas di Indonesia, sehingga kopi telah menjadi komoditas primadona yang menjadi andalan sumber pendapatan masyarakat dan pemerintah daerah.

Namun jangan dulu berpuas diri, karena menurut pembeli (*buyer*) diluar negeri bahwa kopi dari dataran tinggi Gayo mempunyai permasalahan, terutama adalah cacat citarasa (*fermented*). Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Ismayadi. C, (1998) permasalahan utama kopi arabika specialty dari Gayo, selain faktor produksi adalah cacat citarasa, jenis cacat citarasa utama adalah *fermented* atau *stinker*, *mouldy* dan *earthy*. Cacat citarasa tersebut terutama disebabkan oleh penanganan panen dan paska panen yang belum sesuai dengan standar teknis yang dianjurkan.

PANEN DAN PASKA PANEN

Panen kopi adalah suatu kegiatan pengambilan buah-buah kopi yang merah dari tangkainya atau dalam bahasa Gayo disebut” *mungutip*”, sedangkan pasca panen adalah serangkaian kegiatan yang meliputi sortasi atau pembersihan, pengupasan, fermentasi, pencucian, pengeringan, pengemasan dan transportasi dari produksi kopi. Cara melakukan pemanenan kopi merupakan salah satu penentu kualitas kopi yang dihasilkan, buah kopi yang dipetik hanya buah merah saja, hindari pemetikan buah yang masih hijau atau kuning.



Kematangan buah kopi selain dapat dilihat dari warna yang merah menyala, juga dapat dirasakan dari lunak atau kerasnya daging buah. Buah yang merah mempunyai daging buah yang lunak dan berlendir serta mengandung senyawa gula sehingga terasa manis, sementara buah muda mempunyai daging buah sedikit keras, tidak berlendir dan tidak manis karena senyawa gula belum terbentuk dengan sempurna.

Panen kopi di dataran tinggi Gayo biasanya telah dimulai sejak bulan September dan berakhir pada bulan Mei atau Juni, ini tergantung pada ketinggian tempat, teknik budidaya dan varietas kopi yang digunakan.

SORTASI BUAH

Setelah kopi dipanen, buah kopi yang salah petik muda, kuning dan terserang hama, penyakit harus diambil dan dipisahkan, karena buah-buah ini sangat berpengaruh terhadap citarasa kopi yang jelek. Sementara untuk memisahkan buah kopi yang terserang hama, penyakit umumnya dilakukan dengan cara merendam buah kopi kedalam air, dan mengambil buah kopi yang terapung.

PENGUPASAN KULIT BUAH (*PULPING*)

Pengupasan kulit buah atau *pulping* bertujuan untuk memisahkan kulit gelondong kopi dengan gabah yang masih berlendir. Buah kopi bersifat *higroskopis*, yaitu menyerap dan melepaskan air, oleh karena itu buah kopi yang sudah dipetik harus di *pulping* pada hari itu juga, jika tidak dilakukan buah kopi gelondong merah akan busuk, busuknya buah ini akan diserap oleh biji kopi dan cita rasa akan cacat (*fermented*).

FERMENTASI (*FERMENTATION*)



Fermentasi bertujuan untuk meluruhkan lapisan lendir yang menempel erat pada kulit tanduk biji kopi, sehingga memudahkan dalam proses selanjutnya, yaitu pencucian. Lama fermentasi umumnya selama 12 jam.

PENCUCIAN (*WASHING*)



Setelah kopi difermentasi selama satu malam, maka selanjutnya dilakukan pencucian sampai bersih, biji kopi bersih ditandai dari warna dan rasa yang kesat. Selama pencucian berlangsung, biji-biji yang terapung harus diambil dan dipisahkan dari biji yang bernas. Biji yang terapung akan menambah biji cacat atau *triage*.

PENJEMURAN (*DRYING*)

Setelah pencucian, biji kopi langsung dijemur dengan menggunakan lantai jemur berupa para-para, atau lantai semen atau terpal atau goni yang bersih, hindari penjemuran di atas tanah, karena dapat menyebabkan cacat citarasa.

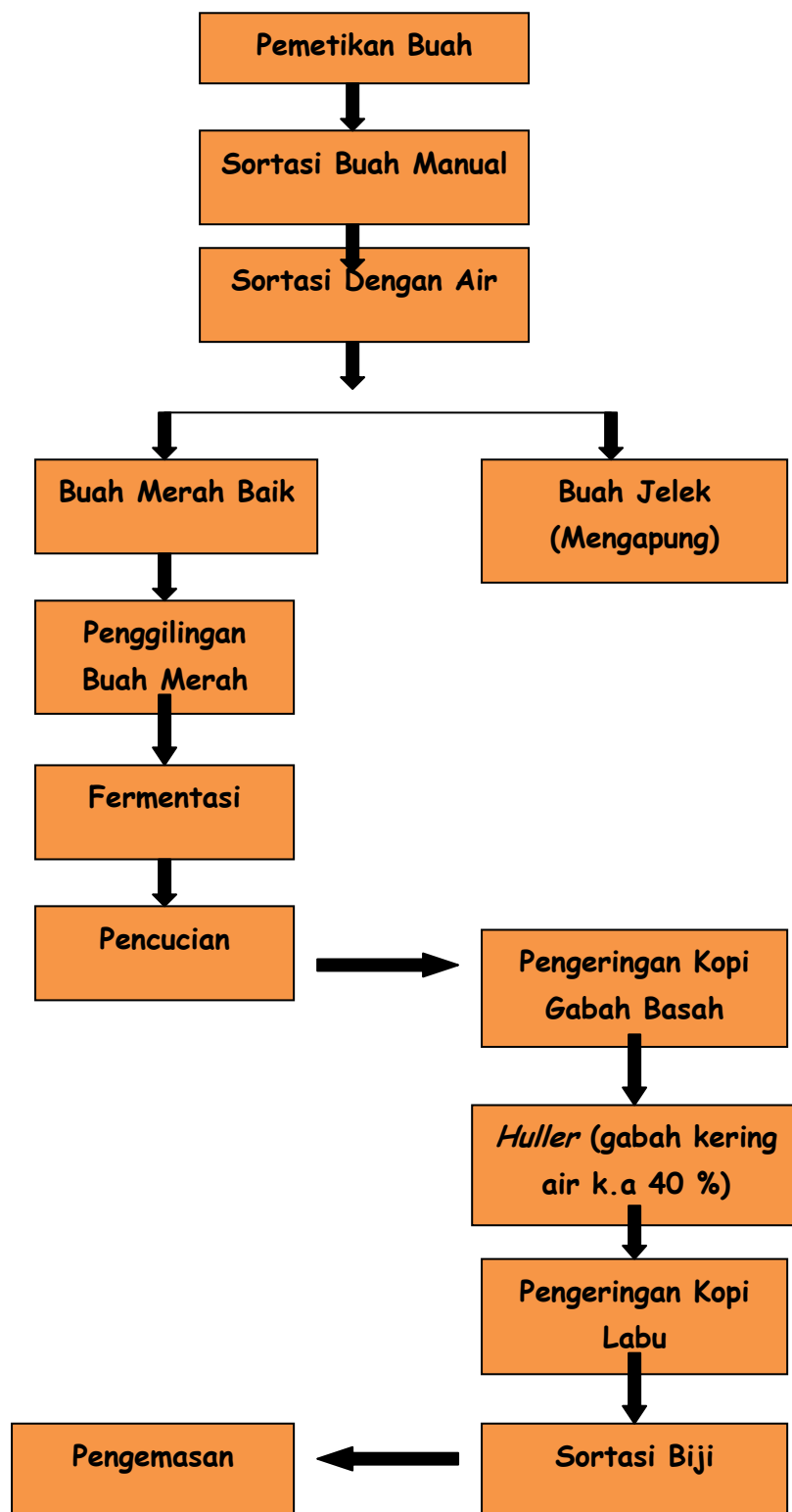
PENGUPASAN KULIT TANDUK (*HULLING*)

Kopi gabah yang sudah kering air, lalu *dihulling*, yaitu proses pemisahan kulit tanduk dari biji kopi yang hasilnya disebut kopi labu (*wet bean*). Biji kopi ini dijemur lagi diterik matahari hingga mencapai kadar air 12-13 % (standar ekspor).

SORTASI

Kegiatan selanjutnya adalah melakukan sortasi, yaitu memisahkan kopi dari non kopi seperti ranting, serpihan daun atau kulit kopi. Biji kopi juga harus dilakukan sortasi berdasarkan besar biji, cacat biji, dan sebagainya berdasarkan SNI No.01-0907-2008.

Untuk jelasnya rangkaian proses pengolahan kopi arabika Gayo dapat dilihat seperti diagram alir berikut ini:



PENYIMPANAN (*STORAGE*)

Dalam penyimpanan, yang perlu mendapat perhatian adalah;1). Gudang harus bersih, 2). Sirkulasi udara lancar, untuk menjaga kadar air biji kopi, 3). Tidak boleh digudangkan bersamaan dengan komoditas lain, terutama yang bersifat mengeluarkan bau, seperti bawang putih, cengkeh, karet, kulit manis dan lain sebagainya, karena kopi dapat menyerap bau asing yang ada disekitarnya. Hal ini sangat berpengaruh terhadap citarasa kopi.

PENGOLAHAN PRODUK SEKUNDER

Secara umum kopi arabika di ekspor ke manca negara adalah dalam bentuk biji kopi (*green bean*), hanya dalam jumlah sedikit saja diproses menjadi biji kopi sangrai (*roasting*) dan kopi bubuk. Proses ini sering disebut Pengolahan Produk Sekunder. Tahapan prosesnya adalah sebagai berikut:

1) Biji Kopi (*Green Bean*)

Biji kopi merupakan bahan baku untuk minuman, artinya harus melalui mulut dan tenggorokan hingga masuk kebagian perut, jadi sudah seharusnya dijaga aspek mutu (fisik, kimiawi, kontaminasi dengan benda lain dan kebersihan) harus mendapat pengawasan yang ketat karena menyangkut citarasa, kesehatan konsumen dan efisiensi produksi. Dari segi citarasa dan aroma, seduhan kopi akan sangat baik, jika biji kopi yang digunakan telah diolah secara baik

2) Penyangraian (*Roasting*)

Kunci dari proses produksi kopi bubuk adalah penyangraian. Proses sangrai diawali dengan penguapan air, secara kimiawi proses ini ditandai dengan evolusi gas CO₂ dalam jumlah banyak dari ruang sangrai, Sedangkan secara fisik ditandai dengan perubahan warna biji kopi yang semula berwarna kehijauan menjadi kecoklatan.

3) Tingkat Sangrai

Waktu penyangraian bervariasi antara 7 – 30 menit tergantung pada suhu dan tingkat sangrai yang diinginkan. Tingkat suhu sangrai adalah sebagai berikut:

Suhu 190°C – 195°C untuk tingkat sangrai ringan (warna coklat muda),

Suhu 200°C – 205°C untuk tingkat sangrai medium (warna coklat agak gelap), dan suhu di atas 205°C untuk tingkat sangrai gelap (warna coklat tua cenderung agak hitam).

4). Penghalusan biji kopi sangrai (*Grinder*)

Biji kopi yang sudah disangrai selanjutnya dihaluskan dengan alat penghalus (*grinder*) sampai diperoleh butiran kopi butiran kopi bubuk dengan tingkat ke halusan tertentu. Butiran kopi bubuk mempunyai luas permukaan yang sangat besar sehingga senyawa pembentuk citarasa dan senyawa penyegar mudah larut saat diseduh dengan air panas.

5). Pengemasan

Biji kopi sangrai atau kopi bubuk dikemas dalam kemasan *aluminium foil* dan dipres, dengan tujuan agar kesegaran, aroma dan citarasa akan terjaga dengan baik. Untuk mempermudah pemasaran dan distribusi kepada konsumen kemasan kopi bubuk atau kopi sangrai sebaiknya dilengkapi dengan informasi nama perusahaan, merk dagang, label produksi dan lain lain. Selanjutnya disimpan dalam gudang yang mempunyai sanitasi, penerangan dan ventilasi yang cukup.

KESIMPULAN

1. Untuk menjaga dan mempertahankan mutu kopi arabika , baik mutu fisik (SNI 01-0907-2008) maupun mutu seduhan (**organoleptik**), tidak saja ditentukan pada saat panen dan pengolahan hasil (*Of Farm*), melainkan juga sangat ditentukan mulai dari saat budidaya dilapangan (*On Farm*).
2. Secangkir kopi tersaji di atas meja yang kita nikmati sebenarnya telah melalui tahapan proses yang panjang, mulai dari pemilihan varietas, persemaian/pembibitan, penanaman, pemeliharaan, penanganan panen dan pasca panen serta tahapan proses pengolahan sekunder. Untuk menjamin mutu yang diharapkan, sudah semestinya kita memperlakukannya sesuai dengan aturan atau SOP (*Standar Operasional Prosedur*) yang telah ditetapkan.

3. Kopi merupakan salah satu bahan minuman yang sudah sangat dikenal, karena bahan minuman yang akan dikonsumsi oleh konsumen melalui rongga mulut, sudah seharusnya dijaga kebersihannya.

“Kopi yang baik, diolah dengan baik, akan menghasilkan kualitas yang terbaik”.

DAFTAR PUSTAKA

1. Misnawi, 2010. Sertifikasi Produksi Kopi Berkelanjutan.
Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Makalah Simposium
Kopi, Nusa Dua Bali, Oktober 2010.

2. Cahya Ismayadi, 1998. Upaya perbaikan mutu kopi arabika spesialti
dataran tinggi Gayo, Aceh. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan
Kakao, Indonesia*. 14 (1):45-52.



TPSA | CANADA-INDONESIA TRADE AND
PRIVATE SECTOR ASSISTANCE PROJECT

PENANGANAN PANEN DAN PENGOLAHAN HASIL

O
L
E
H

Ir. Khalid

(Tim Kebun Percobaan Gayo)

Makalah disampaikan pada Kegiatan "ToT Budidaya Kopi Arabika Gayo Secara Berkelanjutan", Tanggal 06 s/d 08 Maret 2017 Di Kebun Percobaan (KP) Gayo Pondok Gajah Kabupaten Bener Meriah.

Kerjasama

YMPKG, TPSA, KP GAYO BPTP ACEH

KEBUN PERCOBAAN (KP) GAYO, BPTP ACEH

BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN

KEMENTERIAN PERTANIAN

2017

