

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman kopi (*Coffea.sp*) merupakan salah satu komoditas perkebunan andalan sebagai penghasil devisa bagi Indonesia. Jenis kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea robusta*) adalah yang spesies paling banyak dibudidayakan (Villanueva, et al., 2011; Dollemore & Giuliucci, 2001). Di Indonesia, perkebunan kopi mulai berkembang pesat sehingga potensial bagi pengembangan kopi domestik. Areal perkebunan kopi di Indonesia mencapai lebih dari 1,291 juta hektar dimana 96 % diantaranya adalah areal perkebunan kopi rakyat. Kopi khas yang dihasilkan dari perkebunan kopi rakyat antara lain kopi Gayo, kopi Mandheling, kopi Lintong, kopi Jawa, kopi Bali Kintamani, kopi Flores, kopi Toraja, kopi Lampung dan kopi Luwak (Kusdriana, 2011).

Perkembangan tanaman kopi rakyat tersebut memerlukan dukungan berbagai faktor antara lain ketersediaan sarana, metode pengolahan dan penanganan pascapanen yang cocok bagi perkebunan kopi rakyat sehingga menghasilkan biji kopi dengan mutu sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI). Syarat mutu kopi berdasarkan SNI 01-3542-2004 terdiri dari sifat fisik, kimia dan biologi. Sifat fisik meliputi performa (bau, warna dan rasa), ukuran biji, bobot biji dan kekerasan biji. Sifat kimia antara lain proksimat (kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat), kadar kafein, cemaran logam dan senyawa kimia lainnya. Sifat

biologi antara lain cemaran mikroorganisme, serangga dan kapang (Ashihara et al., 2008; Widyotomo dkk, 2009; Widyotomo dkk, 2011).

Buah kopi harus ditangani secara cepat menjadi bentuk yang lebih stabil agar aman untuk disimpan dalam jangka waktu tertentu. Kriteria mutu biji yang meliputi aspek fisik, cita rasa dan kebersihan serta aspek keseragaman dan konsistensi sangat ditentukan oleh perlakuan pada setiap tahapan proses produksinya. Oleh karena itu, tahapan proses dan spesifikasi peralatan pengolahan kopi yang menjamin mutu harus ditentukan secara jelas. Pengamatan perubahan mutu yang terjadi selama pengolahan harus dilakukan secara rutin agar apabila terjadi penyimpangan mutu dapat dikoreksi secara cepat dan tepat. Upaya perbaikan mutu harus diiringi dengan mekanisme pemasaran yang berorientasi pada mutu sehingga hasil yang optimal dapat dicapai.

Komoditas kopi memiliki potensi strategis dalam perkembangan perekonomian masyarakat. Seiring waktu produksi kopi di Indonesia semakin menurun, produktivitas rata-rata kopi di Indonesia hanya berkisar 60 kg/ha sedangkan potensi produksi kopi tiap hektar bisa mencapai 1000 kg/ha (Widiyani & Hartono 2001). Produksi kopi Indonesia mengalami penurunan disebabkan karena masalah kurangnya perawatan lahan, tidak ada atau kurangnya pemupukan dan rendahnya mutu kopi yang dihasilkan oleh perkebunan rakyat (Mulato, 2001). Rendahnya mutu kopi ditingkat petani terutama disebabkan oleh adanya masalah pasca panen kopi yang ditemui dilapangan antara lain kadar air yang tinggi, hal ini nantinya akan memicu pertumbuhan jamur, sehingga pada tingkat lanjut akan berpengaruh terhadap cita rasa yang akhirnya dapat menurunkan harga jual

(Mayrowani, 2013). Ketersediaan kopi yang berkualitas dalam jumlah yang cukup dan pasokan yang tepat waktu serta berkelanjutan merupakan prasyarat yang dibutuhkan agar biji kopi rakyat dapat dipasarkan. Penanganan panen, pascapanen dan pengolahan kopi ditingkat petani harus dilakukan dengan efektif dan efisien.

Pulau Bacan merupakan salah satu pulau yang terletak di sebuah selatan pulau Halmahera (Provinsi Maluku Utara). Kabupaten Halmahera Selatan dengan penduduknya bertumpu pada pertanian dan perikanan (BPS 2011). Memiliki potensi sumberdaya genetik lokal yang tinggi untuk berbagai jenis tanaman pertanian dan perkebunan. Tanaman kopi (*coffea sp*) merupakan salah satu sumber daya genetik di kawasan tropika. Tanaman ini tumbuh secara alami dan tersebar di berbagai pulau di setiap kecamatan, salah satunya di kecamatan Bacan Selatan, Kabupaten Halmahera Selatan.

Pulau Bacan pernah menjadi daerah industri kopi pada zaman Belanda. Seluruh petani memperoleh penghasilan utama dari menanam kopi, hasil penelitian kami sebelumnya bahwa di Pulau Bacan terdapat jenis kopi Robusta yang tidak lagi di budidaya, namun masih dijumpai kopi tersebut dikonsumsi secara turun temurun dengan komposisi kopi yang memiliki cita rasa yang aromatic (Tamalene, dkk 2021).

Rempah-rempah banyak dikombinasikan dengan minuman kopi untuk menambah kenikmatannya. Kopi bukan hanya sekedar obat penghilang rasa kantuk, tetapi sudah identik dengan gaya hidup masyarakat. Kopi yang dicampur dengan rempah-rempah menghasilkan aroma kopi yang khas dan menambah manfaat bagi kesehatan tubuh. Rempah-rempah yang biasanya ditambahkan pada

kopi adalah kayu manis, jahe, daun pandan wangi, dan jintan hitam. Berbagai tambahan rempah ini membangkitkan selera dan menjaga kesehatan penikmat kopi. Rempah-rempah memiliki banyak manfaat untuk kehidupan sehari-hari. Rempah-rempah biasanya digunakan untuk menambah rasa dan aroma masakan agar lebih nikmat. Rempah-rempah juga bermanfaat untuk menghangatkan tubuh dan menjaga kesehatan di musim yang sedang tidak menentu. Kopi yang diseduh dengan jahe, serai, kayu manis, cengkeh gula merah, dan kunyit sangat berkhasiat untuk kesehatan dan menghangatkan badan. Berdasarkan hal tersebut, kopi rempah memiliki banyak sekali keunggulan untuk dikembangkan di kampung Makian, kecamatan Bacan Selatan, kabupaten Halmahera Selatan.

Berdasarkan hasil survei, di pulau Bacan khususnya di kampung Makian, masih ada beberapa warga yang masih membudidayakan tanaman kopi. Tetapi sudah tidak banyak. Juga ada dari sektor pertanian yang membudidayakan lalu menjual ke pabrik atau pengolah kopi. Selain itu juga ada beberapa masyarakat yang mengolahnya sendiri dengan cara tradisional. Pengolahan kopi dengan menggunakan alat tradisional yang dimana alat tersebut berupa kwali yang terbuat dari tanah liat, yang sekarang sudah sulit ditemukan dan pembuatan kopi di Bacan dikatakan unik karena mereka membuat langsung di kebun kopi. Juga membuat campuran dengan rempah pilihan.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui keterampilan tradisional pengolahan kopi rempah masyarakat lokal yang ada di Kampung Makian di pulau Bacan.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana keterampilan tradisional pengolahan minuman kopi rempah masyarakat lokal kampung Makian di pulau Bacan ?
2. Rempah apa saja yang digunakan dalam produk kopi rempah ?
3. Bagaimana hasil validasi *draft book* pengolahan kopi rempah bagi masyarakat desa Kampung Makian di pulau Bacan ?

C. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui keterampilan tradisional pengolahan kopi rempah masyarakat lokal desa Kampung Makian di pulau Bacan.
2. Mengetahui macam-macam rempah lokal yang digunakan pada produk kopi rempah
3. Mengetahui hasil validasi *draft book* pengolahan kopi rempah bagi masyarakat kampung Makian di pulau Bacan.

D. Manfaat penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Akademis

Secara akademis hasil penelitian ini di harapkan berguna sebagai suatu karya ilmiah yang dapat menunjang perkembangan ilmu pengetahuan dan sebagai bahan masukan yang dapat mendukung bagi peneliti maupun pihak lain yang tertarik dalam bidang penelitian yang sama.

2. Praktis

Secara praktis hasil penelitian ini diharapkan sebagai *draft book* pengolahan kopi rempah.

