

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil kopi nomor 2 terbesar di dunia. Negara Indonesia merupakan negara agraris yang merupakan negara dengan mata pencaharian pertanian di mana dalam negara Indonesia banyak sekali hasil pertanian dan hasil kelautan yang dimilikinya. Di Indonesia banyak sekali produk tanaman yang dihasilkan. Tetapi kopi merupakan hasil pertanian yang terbesar nomor 2 di dunia, setelah Kolombia dan Brasil (Janzen, 2010).

Indonesia tergolong negara pengekspor kopi di dunia. Saat ini pemerintah telah menetapkan kebijaksanaan pengembangan perkopian dengan cara meningkatkan mutu dan meningkatkan luas areal kopi. Melalui kebijaksanaan ini, diharapkan dapat meningkatkan harga kopi yang diterima oleh petani dan sekaligus meningkatkan penerimaan devisa negara.

Sebagian besar kopi Indonesia dihasilkan oleh rakyat. Oleh sebab itu untuk meningkatkan mutu kopi harus diikuti dengan penyebaran informasi tentang teknologi budi daya kopi dan cara pengolahannya yang benar sehingga petani bisa memahami dan menerapkannya. Tidak hanya menghasilkan kopi yang bermutu.

Kopi berasal dari Bahasa Arab, qahwah, yang berarti kekuatan. Di Turki kopi disebut sebagai *kahveh*. Kata qahwah dan kahveh mengalami transformasi menjadi *koffie* (Belanda) dan *coffee*

(Inggris), dan akhirnya terserap dalam bahasa Indonesia menjadi kata ‘kopi’ (Gardijito dan Dimas, 2011).

Kopi merupakan hasil pertanian yang mengandung kafein di mana merangsang pusat syaraf otak, *cerebral neuron*. Kafein tersebut bermanfaat untuk meningkatkan syaraf-syaraf, menghilangkan rasa kantuk, meningkatkan daya tangkap penglihatan. Kopi terdiri dari 2 jenis yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Kopi arabika merupakan kopi yang berasal dari Ethiopia dan Albessinia. Golongan ini merupakan kopi yang pertama kali dikenal dan dibudidayakan oleh manusia, serta golongan kopi yang paling banyak diusahakan sampai akhir abad XIX.

Berikut beberapa sifat dari kopi arabika:

1. Menghendaki daerah dengan ketinggian antara 700-1700 m dpl, dan suhu 16-20°C.
2. Menghendaki daerah yang mempunyai iklim kering atau bulan kering selama 3 bulan/ tahun secara berturut-turut, yang sesekali mendapat hujan kiriman.
3. Peka terhadap serangan penyakit *Hemelia vastarix* (HV), terutama bila ditanam di dataran rendah atau < 500m dpl.
4. Memiliki kualitas dan harga yang relatif lebih tinggi dari kopi lainnya.
5. Berbuah sekali dalam satu tahun.

Terdapat berbagai macam jenis kopi yang tergolong kopi arabika yaitu: Abesinia, pasumah, marago type, congensis (Najiyati, Sri, dan Danarti, 1999)

Sedangkan kopi robusta merupakan kopi yang berasal dari Kongo. Berikut beberapa ciri kopi robusta menurut (Najiyati, Sri dan Danarti, 1999) sebagai berikut:

1. Resisten terhadap penyakit *Hemelia vastarix* (HV).
2. Tumbuh sangat baik pada ketinggian 400-700 m dpl, dengan temperatur 21-24°C.
3. Menghendaki daerah yang mempunyai bukan kering 3-4 bulan secara berturut-turut, dengan 3-4 kali hujan kiriman.
4. Produksi lebih tinggi daripada kopi arabika dan liberika.
5. Kualitas buah lebih rendah daripada arabika, tetapi lebih tinggi daripada kopi liberika
6. Rendemen $\pm 22\%$.

Kopi robusta juga memiliki beberapa macam kopi yang sama dengan kopi robusta yaitu quillou, uganda, canephora (Najiyati, Sri dan Danarti, 1999).

Di zaman modern ini kopi telah diproduksi menjadi kopi bubuk, kopi susu, kopi tubruk, kopi dekafeinasi, dan sebagainya. Kopi dekafeinasi adalah produk kopi yang telah dikurangi atau dihilangkan kafeinnya dengan tujuan agar orang-orang yang tidak diperkenankan mengonsumsi kafein terlalu banyak, tetap dapat menikmati cita rasa khas kopi (Gardijito dan Dimas, 2011).

Dalam perkembangannya, kopi bukan lagi sekadar untuk menghilangkan kantuk. Kopi telah menjadi bagian dari gaya hidup modern. Dalam acara rapat dan seminar, sering dijumpai acara “*coffee break*”, yaitu jeda waktu antara sesi-sesi dalam rapat

seminar tersebut untuk istirahat sembari minum kopi dan makan *snack* (Gardijito dan Dimas, 2011).

Di balik kebaikan-kebaikan yang terdapat dalamnya, kopi juga dapat menyebabkan penyakit kanker, jantung koroner, gangguan ginjal, dan penyakit tekanan darah tinggi. Selain itu, kopi menyebabkan kecanduan bagi penikmatnya, sehingga solusi yang harus dilakukan adalah meminum kopi secara arif, mengonsumsi kopi dengan dosis yang tepat akan memberikan manfaat bagi kesehatan (Gardijito dan Dimas, 2011).

Selain itu, produsen harus melakukan proses pengolahan yang baik dan benar agar menghasilkan produk kopi yang berkualitas dan aman dikonsumsi oleh masyarakat.

1.2 Tujuan PKIPP

1.2.1 Tujuan Umum

Mengetahui dan memahami teori-teori yang telah dipelajari di perkuliahan, agar dapat memahami langsung proses-proses pengolahan pangan

1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk.
- b. Untuk mengetahui proses pengemasan produk kopi.
- c. Untuk mengetahui permasalahan-permasalahan yang dihadapi serta cara penyelesaiannya.
- d. Untuk mengetahui proses pengendalian mutu selama proses produksi tersebut berlangsung.

1.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ditujukan dengan

- a. Melakukan pengamatan secara langsung terhadap proses pengolahan kopi bubuk.
- b. Melakukan wawancara.

1.4 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan di PT ROLAS NUSANTARA MANDIRI yang berlokasi di Jl. Gajah Mada No 249, Jember. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada tanggal 23 Desember 2015 - 23 Januari 2016.