

BUKU SAKU

PENANGANAN PASCAPANEN KOPI SECARA BAIK DAN BENAR (GOOD HANDLING PRACTICES/GHP)



**DIREKTORAT JENDERAL PERKEBUNAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
2018**

BUKU SAKU

PENANGANAN PASCAPANEN KOPI SECARA BAIK DAN BENAR (GOOD HANDLING PRACTICES/GHP)

Pengarah:

Kasubdit Pascapanen

Penyusun:

Henny Sulistyorini, SP, M.Si
Anggit Prastiwi Abineno, A.Md
Helmi Putro Asmoro, STP

Editor:

Suswindarti, S.Sos, MM
Nurhidayah Didu, STP. MSi

**DIREKTORAT JENDERAL PERKEBUNAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
2018**

KATA PENGANTAR

Pascapanen yang baik dan benar (*Good Handling Practices/GHP*) merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan pendapatan petani pekebun). Melalui pascapanen yang baik akan dapat mengurangi kehilangan hasil, memperpanjang daya simpan serta memperbaiki mutu komoditi. Seiring dengan perkembangan zaman, diperlukan alat/*tools* yang praktis tentang cara penanganan pascapanen.

Berkaitan dengan dengan kebutuhan akan hal tersebut, disusun Buku Saku **PENANGANAN PASCAPANEN KOPI SECARA BAIK DAN BENAR (*GOOD HANDLING PRACTICES/GHP*)** sebagai acuan praktis dalam menerapkan pascapanen kopi yang baik di lapangan. Kopi memiliki sifat yang absorbtif sehingga dalam penanganan pascapanennya harus dilaksanakan dengan baik agar kualitas kopi menjadi baik. Saran dan masukan sangat kami harapkan untuk penyempurnaan buku ini.

**Direktur Pengolahan dan
Pemasaran Hasil Perkebunan**



**Ir. Dedi Junaedi, M.Sc
NIP. 19620601 198603 1 001**

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
I. Pendahuluan	1
II. Penanganan Pascapanen	2
III. Standar Mutu	10
IV. Prasarana dan Sarana	13
V. Pelestarian Lingkungan dan Pengawasan	15
DAFTAR PUSTAKA	18

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Umum	10
Tabel 2. Syarat Mutu Khusus Robusta Cara Kering ..	11
Tabel 3. Syarat Mutu Khusus Robusta Cara Basah	11
Tabel 4. Syarat Mutu Khusus Kopi Arabika	12
Tabel 5. Syarat Penggolongan Mutu Kopi	12



PENANGANAN PASCAPANEN KOPI YANG BAIK DAN BENAR (GOOD HANDLING PRACTICES/GHP)

I. PENDAHULUAN

Pascapanen tanaman merupakan langkah penting yang akan menentukan kualitas hasil. Hal ini berlaku pula untuk komoditas kopi. Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki peran signifikan dalam menciptakan devisa melalui ekspor non migas. Tahun 2015 volume ekspor kopi Indonesia mencapai 458.694 Ton dengan nilai 1.191.926 USD.

Kontribusi yang cukup signifikan tersebut perlu didukung dengan kesiapan teknologi dan sarana pascapanen yang tepat bagi petani untuk menghasilkan kopi yang berkualitas. Disamping itu, penanganan pascapanen yang tepat akan menghasilkan kopi dengan mutu

yang tinggi. Sehingga produk kopi Indonesia akan lebih diuntungkan di kompetisi pasar global.

Untuk mencapai tujuan tersebut, perlu diterapkannya penanganan pascapanen yang mengacu pada prinsip-prinsip *Good Handling Practices* (GHP) dan *Good Agricultural Practices* (GAP). Dengan adanya buku saku ini diharapkan petani/kelompok tani, pegawai lapangan, dan pelaku usaha dapat memahami praktik-praktik penanganan pascapanen yang baik sehingga dapat meningkatkan mutu dan daya saing kopi Indonesia.

II. PENANGANAN PASCAPANEN

A. Panen Buah Kopi

1. Kriteria buah masak ialah buah masak berwarna merah cerah dan daging buah lunak.

- 
2. Pemetikan dilakukan secara selektif dilakukan pada buah yang telah masak.
 3. Pemetikan setengah selektif dilakukan pada dompolan buah masak.
 4. Pemetikan secara lelesan terhadap buah kopi yang gugur karena keterlambatan pemetikan.
 5. Pemetikan secara racutan/rampasan pemetikan terhadap buah kopi yang masih hijau.

B. Sortasi Buah

Sortasi buah dilakukan dengan memisahkan buah yang superior: masak, bernas (padat), dan seragam dengan buah yang inferior: Cacat, hitam, pecah, berlubang, dan terserang hama/penyakit.

C. Pascapanen Biji Kopi

1. Secara Kering (*Dry Process*)

a. Penjemuran/pengeringan

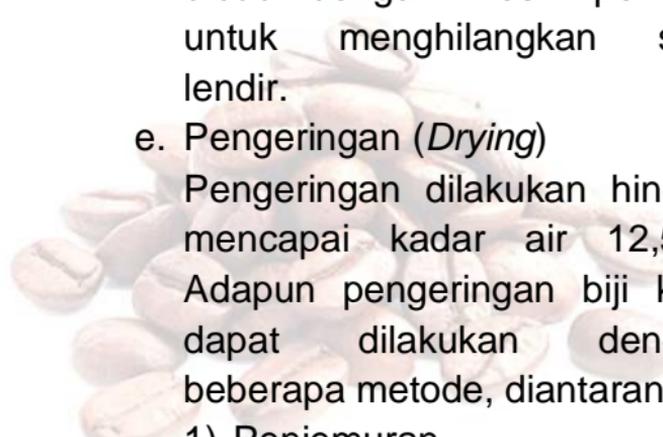
- Setelah disortir biji kopi dijemur di atas para-para dan dijemur pada panas matahari selama 2-3 minggu hingga kadar air mencapai kurang lebih 12,5%.

b. Pengupasan kulit buah kering (*Hulling*)

- Pengupasan kulit buah kering dilakukan untuk memisahkan kulit buah, kulit tanduk dan kulit ari.
- Biji kopi dikupas dengan menggunakan *Huller* manual (putar tangan) atau mekanis (mesin).

2. Secara Basah (*Fully Washed*)

- a. Buah yang telah dipanen disortasi yang superior dan inferior.
- b. Pengupasan kulit buah merah (*Pulping* dilakukan dengan menggunakan alat dan mesin pengupas kulit (*pulper*), dan saat pengupasan, air dialirkan ke dalam silinder pulper bersama dengan buah.
- c. Fermentasi
 - Fermentasi Basah: biji kopi direndam dalam bak air.
 - Fermentasi Kering: biji kopi kulit tanduk basah disimpan dalam karung goni atau kotak kayu atau wadah plastik yang bersih dengan lubang dibagian bawah dan ditutup dengan karung goni.

- 
- 
- Waktu fermentasi berkisar 12-36 jam dan dilakukan pembalikan minimal 1 kali sehari.
- d. Pencucian (*Washing*)
Biji kopi yang telah dipulper dicuci dengan mesin pencuci untuk menghilangkan sisa lendir.
- e. Pengeringan (*Drying*)
Pengeringan dilakukan hingga mencapai kadar air 12,5%. Adapun pengeringan biji kopi dapat dilakukan dengan beberapa metode, diantaranya:
- 1) Penjemuran
 - Biji kopi dijemur di atas para-para dengan ketebalan sebaiknya 6-10 cm.
 - Pembalikan dilakukan setiap jam.

2) Pengeringan Mekanis

- Biji kopi dikeringkan di dalam mesin pengering secara terus menerus pada suhu 45-50°C selama 48 jam.
- Untuk kopi robusta, biasanya diawali dengan suhu tinggi, yaitu 90-100°C dengan waktu 20-24 jam.

3) Pengeringan Kombinasi

- Kopi dijemur hingga mencapai kadar air 25-27%.
- Selanjutnya, kopi dikeringkan dalam alat pengering hingga mencapai kadar air 12,5% dengan suhu 45-50°C.

f. Pengupasan Kulit Kopi HS (Hulling)

Biji kopi dipisahkan dari kulit tanduk menggunakan alat pengupas (Huller).

3. Secara Semi Basah (*Semi Washed Process*)

- a. Pengupasan Kulit Buah (*Pulping*): buah kopi dikupas menggunakan *pulper*.
- b. Pembersihan lendir, dilakukan secara mekanik dengan menggunakan *demucilager*.
- c. Pengeringan Biji
 - a) Pengeringan awal. Kopi dijemur selama 1-2 hari hingga kadar air 40%, Kemudian kopi dikupas kulitnya.
 - b) Pengeringan lanjutan, biji kopi dikeringkan hingga kadar air mencapai 12,5%.

d. Pengupasan Kulit Tanduk
(*Hulling*)

Kulit tanduk biji kopi dikupas dengan menggunakan *Huller*. Adapun yang perlu diperhatikan yaitu:

- Kondisi *huller* harus bersih
- Pengupasan dilakukan segera setelah pengeringan

e. Sortasi Biji Kopi

Kopi disortasi berdasarkan ukuran, cacat biji, dan benda asing.

f. Pengemasan dan Penggudangan

- Pengemasan menggunakan karung yang bersih dan baik.
- Karung diberi label yang menunjukkan jenis mutu dan identitas produsen.
- Karung kopi disimpan dalam bentuk tumpukan dan dialasi

dengan palet kayu, dibatasi dengan dinding 50 cm dan atap 150 cm.

- Kondisi biji dimonitor selama penyimpanan
- Gudang dipastikan memiliki kelembaban sekitar 70%.

III. STANDAR MUTU

Tabel 1. Syarat Mutu Umum

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Kadar air (b/b)	%	Maks 12,5
2.	Kadar kotoran berupa ranting, batu, tanah, dan benda asing lainnya.	%	Maks 0,5
3.	Serangga Hidup	-	Tidak ada
4.	Biji berbau busuk dan berbau kapang	-	Tidak ada

Tabel 2. Syarat Mutu Khusus Robusta Cara Kering

Ukuran	Kriteria	Satuan	Persyaratan
Besar	Tidak lolos ayakan berdiameter 6,5 mm (<i>Sieve No.16</i>)	% Fraksi Massa	Maks lolos 5
Kecil	Lolos ayakan diameter 6,5 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 3,5 mm (<i>Sieve No.9</i>)	% Fraksi Massa	Maks lolos 5

Tabel 3. Syarat Mutu Khusus Robusta Cara Basah

Ukuran	Kriteria	Satuan	Persyaratan
Besar	Tidak lolos ayakan berdiameter 7,5 mm (<i>Sieve No.19</i>)	% Fraksi Massa	Maks lolos 5
Sedang	Lolos ayakan diameter 7,5 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 6,5 mm (<i>Sieve No.9</i>)	% Fraksi Massa	Maks lolos 5
Kecil	Lolos ayakan diameter 6,5 mm,	% Fraksi	Maks lolos 5

	tidak lolos ayakan berdiameter 5,5 mm (<i>Sieve No.9</i>)	Massa	
--	-------------------------------------------------------------	-------	--

Tabel 4. Syarat Mutu Khusus Kopi Arabika

Ukuran	Kriteria	Satuan	Persyaratan
Besar	Tidak lolos ayakan berdiameter 6,5 mm (<i>Sieve No.16</i>)	% Fraksi Massa	Maks lolos 5
Sedang	Lolos ayakan diameter 6,5 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 6 mm (<i>Sieve No.15</i>)	% Fraksi Massa	Maks lolos 5
Kecil	Lolos ayakan diameter 6 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 5 mm (<i>Sieve No.13</i>)	% Fraksi Massa	Maks lolos 5

Tabel 5. Syarat Penggolongan Mutu Kopi

Mutu	Syarat Mutu
Mutu 1	Jumlah nilai cacat maksimum 11
Mutu 2	Jumlah nilai cacat 12 sampai dengan 25

Mutu 3	Jumlah nilai cacat maksimum 26 sampai dengan 44
Mutu 4-a	Jumlah nilai cacat maksimum 45 sampai dengan 60
Mutu 4-b	Jumlah nilai cacat maksimum 61 sampai dengan 80
Mutu 5	Jumlah nilai cacat maksimum 81 sampai dengan 150
Mutu 6	Jumlah nilai cacat maksimum 151 sampai dengan 225

IV. PRASARANA DAN SARANA

A. Bangunan

1. Lokasi

- Bebas dari pencemaran (pembuangan sampah dan peternakan).
- Saluran pembuangan baik
- Dekat dengan sentra produksi
- Sebaiknya tidak dekat dengan perumahan penduduk

2. Teknis dan kesehatan

- Sesuai dengan produk yang ditangani
- Tata letak efisien
- Penerangan cukup
- Kondisi sekeliling bersih, rapi, dan bebas dari kontaminan
- Drainase lancar
- Penanganan limbah baik.

3. Sanitasi

- Air bersih
- Dilengkapi dengan pembuangan yang memenuhi ketentuan perundang-undangan

B. Alat dan Mesin

Alat dan mesin untuk kegiatan penanganan pascapanen harus memenuhi persyaratan teknis, kesehatan, dan ekonomis.

1. Permukaan tidak boleh berkarat dan tidak mudah mengelupas

2. Mudah dibersihkan dan dikontrol
3. Tidak mencemari hasil
4. Mudah dikenakan tindak sanitasi

C. Wadah dan Pembungkus

1. Terbuat dari bahan yang tidak mempengaruhi mutu hasil.
2. Tahan/tidak berubah selama pengangkutan
3. Wadah harus dibersihkan dan dikenakan tindak sanitasi

V. PELESTARIAN LINGKUNGAN

Upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah pencemaran lingkungan dari adanya proses penanganan pascapanen kopi diantaranya:

1. Menghindari polusi dan gangguan lain seperti bau busuk, suara bising, serangga serta pencemaran air sungai/sumur.

2. Limbah kulit dapat diolah menjadi pakan ternak atau pupuk organik. Kemudian limbah cair dapat dijadikan bahan baku biogas.

VI. Pengawasan

A. Sistem Pengawasan

1. Pemantauan pada titik kritis
2. Instansi yang berwenang melakukan pengawasan manajemen mutu terpadu.

B. Monitoring dan Evaluasi

Dilakukan oleh Direktorat Jenderal Perkebunan dan Dinas yang membidangi perkebunan di propinsi secara berkala ke lokasi usaha.

C. Pencatatan

Data yang dicatat meliputi: Bahan baku, jenis produksi, kapasitas

produksi, permasalahan yang dihadapi, dan tindak lanjut.

D. Pelaporan

Sistem usaha dilaporkan ke Dinas Kabupaten/Kota, selanjutnya Dinas kabupaten/Kota melapor ke Dinas propinsi, dan dinas Propinsi melaporkan ke Direktorat Jenderal Perkebunan.



DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia (SNI) Biji Kopi Nomor 01-2907-2008. Jakarta.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2006. Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi. Jember.
- Pusat Penelitian Kopi dan kakao Indonesia. 2008. Kumpulan Publikasi Hasil Penelitian. Teknologi Proses dan Alat Mesin Pengolahan Hulu Kakao. Jember.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2015. *Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Kopi*. Jakarta: Kementerian Pertanian.



DIREKTORAT PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERKEBUNAN
DIREKTORAT JENDERAL PERKEBUNAN
Kantor Pusat Kementerian Pertanian
Jl. Harsono RM No. 3 Gedung C Lantai III Pasar Minggu
Jakarta Selatan 12550
<http://ditjenbun.pertanian.go.id/pascapanen/>