

Panen dan Pengolahan Kopi

Pengupasan Kulit Buah (*Pulping*)

Pengupasan kulit buah hanya untuk pengolahan secara basah atau semibasah. Pengupasan dapat menggunakan mesin (*pulper*) tipe silinder. Gunakan air untuk mempermudah proses pengupasan dan pemisahan biji HS, yaitu biji yang masih terbungkus cangkang atau kulit tanduk. Mesin *pulper* hanya digunakan untuk buah kopi yang telah berwarna merah atau tepat masak. Bila digunakan untuk mengupas buah hijau maka permukaan silinder (*buble plate*) akan rusak.



Mesin pulper untuk pengupasan kulit buah kopi

Fermentasi

Fermentasi hanya diterapkan dalam pengolahan kopi arabika. Tujuannya adalah untuk meluruhkan lapisan lendir di permukaan kulit cangkang, mengurangi rasa pahit, dan menumbuhkan kesan *mild*. Fermentasi dapat secara basah atau kering.

- Fermentasi basah: merendam biji kopi HS dalam genangan air.
- Fermentasi kering: memeras biji kopi HS dan ditutup karung goni.

Lama fermentasi bervariasi, bergantung pada jenis kopi, suhu, kelembapan, dan ketebalan tumpukan biji, umumnya berlangsung 12–36 jam.

Pencucian Biji HS

Tujuannya untuk menghilangkan sisa lendir yang menempel di permukaan cangkang kopi HS. Untuk kapasitas kecil, biji dicuci dalam bak atau ember, untuk kapasitas besar, pencucian menggunakan mesin pencuci.

Pengeringan Biji HS

Biji kopi dikeringkan dengan dijemur di atas para-para atau lantai jemur dengan ketebalan tumpukan 5–8 cm. Biji dibalik setiap 1–2 jam agar kering merata. Jika cuaca cerah, penjemuran memerlukan waktu 2–3 minggu untuk mencapai kadar air biji 12%.

Pengeringan dengan dijemur sangat bergantung pada kondisi cuaca dan akan menimbulkan masalah untuk buah yang dipanen pada musim hujan. Untuk mengatasinya dapat digunakan pengeringan kombinasi dijemur dan menggunakan mesin pengering. *Pertama*, pengeringan di lantai jemur sampai kadar air mencapai 20–22%. *Kedua*, pengeringan akhir dengan mesin pengering pada suhu 50–60° C selama 8–12 jam sampai kadar airnya 12%. Dengan cara ini, pengeringan akan lebih cepat dan kualitas biji lebih baik.



Sumber informasi:

Ruhnayat, A. dan M. Syakir. 2015. Budidaya dan Pascapanen Kopi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Bogor.

Untuk memperoleh informasi lebih lanjut hubungi:

Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar
Jalan Raya Pakuwon km 2 Parungkuda
Sukabumi 43357
Telepon : (0266) 6542181
Faksimile : (0266) 6542087
Email : balittri@litbang.pertanian.go.id



Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Kementerian Pertanian Republik Indonesia
2018

Panen dan pengolahan buah kopi sangat menentukan kualitas dan cita rasa biji kopi. Biji kopi yang bermutu baik berasal dari buah kopi yang dipanen saat tepat masak, biasanya ditandai oleh warna kulit buah yang berwarna merah, serta diolah dengan cara yang benar.

Panen

Buah kopi yang telah masak dipetik secara selektif dengan menggunakan tangan sehingga tingkat kemasakan buah yang dipanen seragam. Panen buah masak memberikan keuntungan sebagai berikut:

- buah mudah dikupas karena kulitnya lunak;
- rendemen hasil tinggi;
- biji kopi bernas dan ukuran biji lebih besar (tidak pipih);
- waktu pengeringan lebih cepat;
- warna biji dan cita rasanya lebih baik.

Selain panen secara selektif, ada petani yang memanen buah kopi dengan cara:

- pemetikan setengah selektif, yakni memetik seluruh buah dalam dompolan;
- pemetikan lelasan, memungut buah yang gugur karena terlambat dipetik;
- pemetikan racutan/rampasan, yaitu memanen semua buah kopi, termasuk yang hijau, biasanya pada akhir masa panen.

Pengolahan

Buah kopi dapat diolah secara basah, semibasah, atau kering. Pengolahan cara basah dan semibasah menghasilkan biji kopi yang kualitasnya lebih baik dibandingkan dengan cara kering. Pengolahan cara kering biasanya diterapkan untuk buah inferior atau berkualitas rendah. Alur proses pengolahan basah, semibasah, dan kering sebagai berikut.



Proses pengolahan buah kopi: secara basah (kiri), semibasah (tengah), dan kering (kanan)

Sortasi Buah

Buah hasil panen segera disortasi untuk memisahkan buah sehat dan masak dari buah inferior (cacat, pecah, terserang hama penyakit), serta kotoran dan benda asing lainnya. Sortasi juga bertujuan untuk memisahkan buah masak dari buah

yang masih kuning atau hijau, terutama jika buah dipanen secara setengah selektif atau secara rampasan. Buah sehat dan masak diolah secara basah atau semibasah, sementara buah hijau dan kuning diolah secara kering. Hindari menyimpan buah kopi dalam sak atau karung plastik lebih dari 12 jam karena buah kopi dapat terfermentasi.