

Kopi liberika Tungkal komposit berasal dari kopi jenis liberika yang dikembangkan pertama kali oleh Haji Sayuti di Kelurahan Mekar Jaya, Kecamatan Betara, Kabupaten Tanjung Jabung Barat.

Benih diperoleh dari kebun kopi di Malaysia pada Tahun 1940 - an dan dikembangkan secara meluas pada tahun 1979 – 1980 an. Seleksi massa positif dilakukan pada populasi dasar kopi Liberika generasi I dan II turunan pohon induk Haji Sayuti untuk mendapatkan populasi pohon terpilih sebagai genepool potensial.

Kopi varietas liberika Tungkal komposit ini tergolong pada tipe pertumbuhan pohon dengan habitus tipe tinggi, diameter tajuk 3,5 – 4 m dan jika dibiarkan tumbuh melancur tinggi tanaman dapat mencapai 5 m. Keunggulan lainnya adalah varietas ini memiliki kriteria tahan – agak tahan terhadap penyakit karat daun dan terhadap serangan penggerek buah kopi. Total produksi kopi ini sebanyak 270 ton dalam setahun dengan areal tanam seluas 3000 ha, dan menjadikan Provinsi Jambi sebagai wilayah penghasil kopi jenis Liberika terbesar di Indonesia. Dari segi citarasa, hasil uji mencapai nilai kesukaan (preferensi) rata-rata 7 atau mutu citarasa bagus. Dengan pemeliharaan yang baik umur ekonomis tanaman diharapkan dapat mencapai 30 tahun.

PANEN

Pemanenan buah kopi dilakukan dengan cara memetik buah yang telah masak pada tanaman kopi yang berusia sekitar 2,5 – 3 tahun. Buah matang ditandai oleh perubahan warna kulit buah. Perubahan warna kulit meliputi : 1) Kulit buah berwarna hijau tua untuk buah masih muda, 2) berwarna kuning adalah setengah masak, 3) berwarna merah maka buah kopi sudah masak penuh dan 4) kehitam-hitaman setelah masak penuh terlampaui (over ripe) (Starfarm, 2010).

Kopi Jenis Liberika menghasilkan buah sepanjang tahun, sehingga pemanenan bisa dilakukan sepanjang tahun.

PASCA PANEN

a. Sortasi

Sortasi buah dilakukan untuk memisahkan buah yang superior (masak, bernas, seragam) dari buah inferior (cacat, hitam, pecah, berlubang dan terserang hama/penyakit). Kotoran seperti daun, ranting, tanah dan kerikil harus dibuang, karena dapat merusak mesin pengupas. Biji merah (superior) diolah dengan metoda pengolahan basah atau semi-basah, agar diperoleh biji kopi HS (Haulk Snauk) kering dengan tampilan yang bagus. Sedangkan buah campuran hijau, kuning, merah diolah dengan cara pengolahan kering.

b. Pengupasan Biji Kopi

Biji kopi terlebih dahulu dipisahkan berdasarkan ukuran biji. Hal ini bertujuan agar menghasilkan pengupasan yang baik jika dilakukan dengan mesin pengupas.

c. Fermentasi

Tujuan proses ini adalah untuk menghilangkan lapisan lendir yang tersisa di permukaan kulit tanduk biji kopi setelah proses pengupasan. Proses fermentasi dapat dilakukan secara basah (merendam biji dalam genangan air) dan secara kering (tanpa rendaman air). Tingkat kesempurnaan fermentasi diukur secara visual dari kenampakan lapisan lendir di permukaan kulit tanduk atau dengan mengusap lapisan lendir dengan jari. Jika lendir tidak lengket, maka fermentasi diperkirakan sudah selesai. Lama fermentasi sekitar 12-15 jam.

d. Pencucian

Pencucian bertujuan untuk menghilangkan sisa lendir hasil fermentasi yang masih menempel di kulit tanduk. Untuk kapasitas kecil, pencucian dapat dikerjakan secara manual di dalam bak atau ember, sedang untuk kapasitas besar perlu dibantu dengan mesin. Ada dua jenis mesin pencuci yaitu tipe batch dan tipe kontinyu.



e. Pengeringan atau Penjemuran

Proses pengeringan bertujuan untuk mengurangi kandungan air dalam biji kopi HS sampai dicapai kadar air 12%. Waktu penjemuran diperlukan 12-15 hari, setiap 1-2 jam sekali kopi harus dibolak balik agar keringnya merata untuk menghindari serangan jamur dan mikroba.

f. Penggilingan

Penggilingan biji Kopi HS kering dilakukan untuk menghilangkan kulit tanduk (hornschiil). Penggilingan ini dilakukan dengan menggunakan mesin huller

g. Pemilahan (Grading) dan Sortasi

Untuk keperluan ekspor pemilihan harus dilakukan sesuai dengan SNI 01-2907-2008. Pemilihan bisa dilakukan dengan pengayakan menurut ukuran L, M dan S, susunan ayakan dengan diameter lubang 7,5 mm, 6,5 mm dan 5,5 mm. Sortasi biji kopi yang cacat (hitam, pecah, lubang dll) dilakukan dengan tangan.

H. Penyimpanan

Simpan biji kopi seberat 60 kg dengan menggunakan karung, biji kopi disimpan sementara dalam gudang yang bersih sebelum dilanjutkan ke proses produksi.

PROSES PRODUKSI KOPI SANGRAI

1. Penyangraian

Waktu penyangraian bervariasi mulai dari 7 sampai 20 menit tergantung pada kadar air biji kopi berasnya dan mutu kopi bubuk yang dikehendaki. Suhu pada saat penyangraian 190-195^oC untuk tingkat sangrai ringan (warna coklat muda, 200-205^oC untuk tingkat sangrai medium (warna coklat gelap), diatas 205^oC untuk tingkat sangrai gelap (warna coklat tua cenderung agak hitam).

2. Penghalusan

Kopi bubuk ukuran halus diperoleh dari ayakan dengan ukuran lubang 200 Mesh, sedangkan untuk ukuran bubuk medium digunakan ayakan 120 mesh. Penggunaan ayakan 200 Mesh, akan menghasilkan sebagian besar [79 %] kopi bubuk dengan ukuran antara 0,90 - 1,0 mm. Kapasitas mesin penghalus antara 10 – 60 kg per jam tergantung pada diameter piringan penghalusnya.

3. Pengemasan

Tujuan pengemasan adalah untuk mempertahankan aroma dan citarasa kopi bubuk, hal ini terutama selama kopi didistribusikan ke konsumen dan selama dijajakan di toko, di pasar tradisional dan di pasar swalayan.

TEKNOLOGI PASCA PANEN KOPI LIBERIKA TUNGKAL KOMPOSIT



BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN (BPTP) JAMBI

Jl.Samarinda Paal V Kotabaru Jambi 36128,
Jl. Raya Jambi – Palembang KM 16,
Desa Pondok Meja, Kec. Mestong, Kab. Muaro Jambi
Telp: 0741-7053525, Fax: 0741-40413
e-mail: bptp_jambi@yahoo.com
Website:jambi.litbang.deptan.go.id