

KARAKTERISTIK ALIRAN ENERGI PADA PROSES PENGOLAHAN KOPI RAKYAT DI DESA SIDOMULYO

SKRIPSI

oleh

Ditho Reza Muliandika NIM 071710201021

JURUSAN TEKNIK PERTANIAN FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN UNIVERSITAS JEMBER 2011



KARAKTERISTIK ALIRAN ENERGI PADA PROSES PENGOLAHAN KOPI RAKYAT DI DESA SIDOMULYO

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Teknik Pertanian (S1) dan mencapai gelar Sarjana Teknologi Pertanian

oleh

Ditho Reza Muliandika NIM 071710201021

JURUSAN TEKNIK PERTANIAN FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN UNIVERSITAS JEMBER 2011

PERSEMBAHAN

Karta Tulis Ilmiah ini merupakan salah satu hal yang sangat berharga untuk mewujudkan semua cita-cita yang saya impikan. Dengan penuh rasa syukur Karya Tulis Ilmiah ini saya persembahkan kepada:

- ➡ Allah SWT Yang Maha Pengasih dan Penyayang, pencipta dan penguasa jagad raya. Tanpa kehendak-Mu tak mungkin penulisan karya tulis ilmiah ini dapat terselesaikan.
- Nabi Muhammad SAW yang selalu menjadi panutan bagi saya di dunia ini.
- ★ Kedua orang tua saya, Almarhum Ayahanda Ach. Djunaidi Susanto dan Ibunda R. Diah Sumarni yang telah mendidik saya, memberi semangat dan telah susah payah membiayai pendidikan saya, serta tidak pernah bosan berdoa untuk kebaikan anak-anakmu.
- ★ Adik-adikku tersayang Ferdian Hanif Yuniarto, Doni Agus Maulidi,
 Agung Hendra Gunawan yang selalu memberikan semangat dan doa.
- **★ Siti Mailinda Puji Rahayu** yang telah memberikan motivasi, doa dan segala bentuk pengorbanan.
- Sahabat-sahabat "KOBRA 45" Seinglan, Ananta, Erik, Agung, Yustinus, Amir, Ye' Jalil kalian banyak memberikan arti dalam kehidupan saya.
- Semua sahabat-sahabat di Teknik Pertanian angkatan 2007 Risti, Rizky "Gembul", Hastik, Holik, Ulva, Reva, Ayik, Upik, Wiwin, Devi, Fandi, Nendra, Rohiqin, Imam, Irwan, Febri, Rendra, Pras, Yustinus, Rila, Riske, Ida, Ninin, Supri, Ari "Krebo", Rohman, Charis, dan sahabat-sahabatku lainnnya yang tidak dapat di sebut satu persatu terima kasih atas doa dan nasehat-nasehatnya, kalian penyemangat dan membuat hidupku lebih indah.
- ➡ Semua sahabat-sahabat di Teknologi Hasil Pertanian angkatan 2007 yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih banyak atas doa, motivasi dan nasehat-nasehatnya.
- ➡ Sahabat-sahabat di Ikatan Mahasiswa Madura di Jember (JONGMA) yang penuh dengan semangat dan kasih sayang, terima kasih atas nasehat dan motivasinya.

MOTTO

"Barang siapa menuntut ilmu, maka Allah akan memudahkan baginya jalan menuju surga. Dan tidaklah berkumpul suatu kaum disalah satu dari rumah-rumah Allah ,mereka membaca kitabullah dan saling mengajarkannya diantara mereka, kecuali akan turun kepada meraka ketenangan, diliputi dengan rahmah, dikelilingi oleh para malaikat, dan Allah akan menyebut-nyebut mereka kepada siapa saja yang ada disisi-Nya.

Barang siapa nerlambat-lambat dalam amalannya, niscaya tidak akan bisa dipercepat oleh nasabnya"

(H.R Muslim dalam Shahih-nya)

" Jadilah sabar dan sholat sebagai penolongmu, sesungguhnya Allah bersama orang-orang yang sabar"

(QS. Al-Baqoroh: 153)

"Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya. Dia mendapat (pahala) dari (kebajikan) yang dikerjakannya dan dia mendapat (siksa) dari (kejahatan) yang diperbuatnya "

(QS. Al-Bagoroh: 286)

"Sesungguhnya sesudah kesulitan ada kemudahan"

(QS Al-Insyirah: 6)

"Ilmu menunjukan kebenaran akal, maka barang siapa yang berakal, niscaya dia berilmu" (Sayyidina Ali bin Abi Tholib)

"Hati yang penuh syukur, bukan saja merupakan kebajikan yang terbesar, melainkan merupakan pula induk segala kebajikan yang lain" (Cicero) **PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama: Ditho Reza Muliandika

NIM : 071710201021

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya tulis ilmiah yang berjudul: "Karakteristik Aliran Energi Pada Proses Pengolahan Kopi Rakyat di Desa Sidomulyo" adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada instansi manapun, serta bukan karja jiblakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan

dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapatkan sanksi akademik

jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 21 Februari 2011

Yang menyatakan,

Ditho Reza Muliandika

NIM. 071710201021

iv

SKRIPSI

KARAKTERISTIK ALIRAN ENERGI PADA PROSES PENGOLAHAN KOPI RAKYAT DI DESA SIDOMULYO

Oleh

Ditho Reza Muliandika NIM. 071710201021

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Dr. Ir. Iwan Taruna M.Eng

Dosen Pembimbing Anggota : Sutarsi S.TP, M.Sc

PENGESAHAN

Skripsi berjudul "Karakteristik Aliran Energi Pada Proses Pengolahan Kopi Rakyat di Desa Sidomulyo" telah diuji dan disahkan pada:

hari, tanggal : Senin, 21 Februari 2011

tempat : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember

Tim Penguji Ketua,

Dr. Ir. Iwan Taruna M.Eng NIP. 1969 1005 1994 02 1001

Anggota I,

Anggota II,

Sutarsi S.TP, M.Sc NIP. 1981 0926 2005 01 2001 Ir. Suryanto, MP NIP. 1961 0806 1988 02 1002

Mengesahkan Dekan,

Dr. Ir. Iwan Taruna M.Eng NIP. 1969 1005 1994 02 1001

RINGKASAN

Karakteristik Aliran Energi Pada Proses Pengolahan Kopi Rakyat di Desa Sidomulyo; Ditho Reza Muliandika, 071710201021; 2011; 43 halaman; Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Karakteristik aliran energi pada proses pengolahan kopi semi basah sangat diperlukan untuk mengetahui nilai energi input setiap proses pengolahan. Pengolahan kopi semi basah ini dapat dikategorikan pengolahan kopi dengan metode yang menerapkan sistem clean production yaitu memanfaatkan limbah hasil pengolahan, seperti memperkecil jumlah limbah karena air yang digunakan lebih sedikit dari pengolahan kopi basah penuh, menggunakan kembali limbah untuk makanan ternak, pupuk, dll serta mendaur ulang limbah agar dapat menjadi bahan bakar alternatif seperti biogas. Kelebihan lain dari pengolahan kopi semi basah yaitu memiliki kualitas kopi yang baik serta penanganannya cepat. Analisis energi pada pengolahan kopi semi basah dilakukan untuk menganalisis kebutuhan energi agar lebih efisien dan efektif selama proses pengolahan. Energi dapat dikategorikan menjadi tiga bentuk yaitu energi biologis, energi langsung dan energi tak langsung/ embodied energy. Fakta dilapangan menunjukkan bahwa penggunaan energi yang efektif dan efisien belum dilakukan secara optimal, maka perlu dilakukannya penelitian mengenai karakteristik aliran energi ini. Untuk menyelesaikan permasalahan tersebut perlu dilakukan perhitungan mengenai energi input pada proses pengolahan kopi semi basah serta menghitung niai rasio energi pada pengolahan kopi semi basah tersebut. Tujuan umum penelitian ini yaitu untuk mempelajari dan mengetahui energi input output dari proses pengolahan kopi semi basah dan tujuan khususnya yaitu mengetahui nilai konsumsi energi di setiap proses pengolahan kopi semi basah (1) dan mengetahui nilai rasio energi pada proses pengolahan kopi semi basah (2). Pendekatan analisis yang digunakan yaitu menghitung jumlah energi input setiap proses pengolahan kopi semi basah berdasarkan sumber energi biologis, energi langsung, dan energi tak langsung/ embodied energy. Tempat penelitian ini dilakukan di pabrik pengolahan kopi semi basah di Desa Sidomulyo, Silo – Jember. Pengolahan di Desa Sidomulyo tergolong sebagai pengolahan semi basah karena pengolahan tersebut sudah termasuk dalam klasifikasi pengolahan kopi semi basah yaitu konsumsi penggunaan air untuk proses kurang dari 9 m³/ ton, tepatnya di unit pengolahan ini menghabiskan sekitar 5,5 m³ air untuk mengolah kopi HS sejumlah 1 ton. Penelitian ini dilakukan pada kegiatan pasca panen dari penerimaan bahan baku di pabrik pengolahan sampai kopi berbentuk kopi HS kemas yang siap kirim.

Hasil penelitian ini adalah energi input total rata-rata pada proses pengolahan kopi semi basah dengan memperhitungkan *embodied energy* sebesar 13.527,7 MJ/ton dengan konsumsi terbesar pada *embodied energy* bangunan produksi sebesar 13.378,5 MJ/ton, sedangkan energi input total rata-rata pada pengolahan kopi semi basah tanpa memperhitungkan *embodied energy* sebesar 136,6 MJ/ton dengan konsumsi terbesar pada pengupasan kulit buah (*pulping*) sebesar 118,9 MJ/ton. Rasio energi pada pengolahan kopi semi basah sebesar 2,1 yang berarti pengolahan tersebut masih tergolong sistem transisi (*transitional system*) yaitu masih kurangnya mesin yang digunakan pada proses pengolahannya dan masih memerlukan energi tanpa diimbangi dengan output produksi biji kopi HS.

PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul "Karakteristik Aliran Energi Pada Proses Pengolahan Kopi Rakyat di Desa Sidomulyo". Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Penulis menyadari kurang sempurnanya Karya Tulis Ilmiah ini tanpa bantuan, motivasi, bimbingan maupun masukan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

- 1. Dr. Ir. Iwan Taruna, M.Eng. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember;
- Dr. Ir. Iwan Taruna, M.Eng., selaku Dosen Pembimbing Utama, Sutarsi S.TP, M.Sc., selaku Dosen Pembimbing Anggota I yang telah meluangkan waktu, pikiran dan perhatian dalam penulisan skripsi ini;
- 3. Ir. Siswijanto MP., selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing selama menjalani aktivitas sebagai mahasiswa;
- 4. Bapak/ Ibu Warno dan Bapak/Ibu Muji sekeluarga yang telah memberikan bantuan moril maupun materiil dalam penulisan skripsi ini.
- 5. Semua Pekerja di Pengolahan Kopi Rakyat di Desa Sidomulyo yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian.
- 6. Semua rakyat di Dusun Krajan Desa Sidomulyo
- 7. Segenap dosen, staf dan karyawan Fakultas Teknologi Pertanian dan semua pihak yang tidak dapat disebut satu persatu

Penulis juga menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Akhirnya penulis berharap, semoga skripsi ini dapat bermanfaat.

Jember, 21 Februari 2011

Penulis

DAFTAR ISI

Н	alaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PEMBIMBINGAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
RINGKASAN	vii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Tanaman Kopi di Indonesia	4
2.2 Proses Pengolahan Kopi	5
2.2.1 Proses Pengolahan Kopi Kering (Dry Process)	6
2.2.2 Proses Pengolahan Kopi Basah (Wet Process)	7
2.2.3 Proses Pengolahan Kopi Semi Basah	9
2.3 Analisis Energi	10
2.3.1 Energi	10
2.3.2 Potensi Energi dalam Pertanian	
2.3.3 Analisis Energi Pada Pengolahan Kopi Semi Basah	11

BAB 3.	METODOLOGI PENELITIAN	12
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.2	Prosedur Penelitian	12
	3.2.1 Pengambilan Data	12
	3.2.2 Prosedur Pengamatan	13
	3.2.3 Pengumpulan Data	14
	3.2.4 Metode Analisis Data	16
	3.2.4.1 Pendekatan Teoritis	16
	3.2.4.2 Pendekatan Analisis	18
BAB 4.	HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1	Gambaran Umum Pabrik Pengolahan Kopi Semi Basah di Desa	
9	Sidomulyo	19
4.2 1	Proses Pengolahan Kopi Semi Basah	20
4.3 1	Konsep Energi Pada Proses Pengolahan Kopi Semi Basah	21
4.4]	Energi Input Pada Proses Pengolahan Semi Basah	21
4.5 1	Energi Input Pada Setiap Proses Pengolahan Semi Basah	24
۷	4.5.1 Penerimaan Bahan Baku	24
۷	4.5.2 Pengupasan Kulit Buah (<i>Pulping</i>)	25
۷	4.5.3 Fermentasi	26
۷	1.5.4 Pencucian	27
۷	4.5.5 Penirisan dan Sortasi	29
۷	4.5.6 Pengeringan	30
۷	4.5.7 Pengemasan	31
4.6 1	Perbedaan Energi Input Pengolahan Kopi Semi Basah	
I	Memperhitungkan <i>Embodied Energy</i> (Eas) dengan Tanpa	
I	Memperhitungkan <i>Embodied Energy</i> (Eas)	32
4.7]	Rasio Energi (ER) Pada Pengolahan Semi Basah	35
4.8 1	Pendugaan Nilai Input dan Output Energi Pada Proses Pengolaha	n
5	Semi Basah di Desa Sidomulyo	36
4.9 1	Rekomendasi Pengembangan Pengolahan Kopi Semi Basah	39

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	40
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tab	pel	Halaman
2.1	Perkembangan Areal, Produksi dan Produktivitas Kopi di Jawa	
	Timur Tahun 2006 – 2009	. 5
3.1	Tahapan Proses Pengolahan Kopi Semi Basah dengan Alternatif	
	Sistem dan Jenis Energi Masukannya	. 13
3.2	Nilai Unit Energi	. 15
3.3	Nilai Satuan Embodied Energy Dari Bahan Baku Bangunan, Alat	
	dan Mesin Pertanian	. 15
4.1	Energi Input Rata-Rata Pada Proses Pengolahan Kopi Semi Basah	
	Menggunakan Embodied Energy	. 33
4.2	Energi Input Pada Proses Pengolahan Kopi Semi Basah Tanpa	
	Menggunakan Embodied Energy	. 34
4.3	Perbandingan Nilai Konsumsi Energi Rata-Rata Setiap Proses	
	Pengolahan Kopi Semi Basah Menggunakan Embodied Energy	
	dengan Tanpa Menggunakan Embodied Energy	. 34
4.4	Rasio Energi Pengolahan Kopi Semi Basah	. 35
4.5	Simulasi Pendugaan Kebutuhan Energi Input Untuk	
	Kapasitas 2 ton	. 37
4.6	Pendugaan Nilai Input dan Output Energi	. 38

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
4.1	Flow Chart Pengolahan Kopi Semi Basah	22
4.2	Energi Input Setiap Proses Pengolahan Semi Basah Di Desa	
	Sidomulyo	23
4.3	Konsumsi Energi Rata-Rata Pada Proses Penerimaan Bahan	
	Baku	25
4.4	Konsumsi Energi Rata-Rata Pada Proses Pengupasan Kulit	
	Buah (Pulping)	26
4.5	Konsumsi Energi Rata-Rata Pada Proses Fermentasi	27
4.6	Konsumsi Energi Rata-Rata Pada Proses Pencucian	28
4.7	Konsumsi Energi Rata-Rata Pada Proses Penirisan dan Sortasi	30
4.8	Konsumsi Energi Rata-Rata Pada Proses Pengeringan	31
4.9	Konsumsi Energi Rata-Rata Pada Proses Pengemasan	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lan	Lampiran I	
I.	Pengolahan Data 1	43
	A. Pengolahan Data Proses Penerimaan Bahan Baku	43
	B. Pengolahan Data Proses Pengupasan Kulit Buah (Pulping)	45
	C. Pengolahan Data Proses Fermentasi	47
	D. Pengolahan Data Proses Pencucian	48
	E. Pengolohan Data Proses Penirisan dan Sortasi	49
	F. Pengolahan Data Proses Pengeringan	51
	G. Pengolahan Data Proses Pengemasan	52
II.	Pengolahan Data 2	54
	A. Pengolahan Data Proses Penerimaan Bahan Baku	54
	B. Pengolahan Data Proses Pengupasan Kulit Buah (Pulping)	55
	C. Pengolahan Data Proses Fermentasi	57
	D. Pengolahan Data Proses Pencucian	58
	E. Pengolohan Data Proses Penirisan dan Sortasi	59
	F. Pengolahan Data Proses Pengeringan	61
	G. Pengolahan Data Proses Pengemasan	62
III.	Pengolahan Data 3	64
	A. Pengolahan Data Proses Penerimaan Bahan Baku	64
	B. Pengolahan Data Proses Pengupasan Kulit Buah (Pulping)	65
	C. Pengolahan Data Proses Fermentasi	67
	D. Pengolahan Data Proses Pencucian	68
	E. Pengolohan Data Proses Penirisan dan Sortasi	69
	F. Pengolahan Data Proses Pengeringan	71
	G. Pengolahan Data Proses Pengemasan	72
IV	Embodied Energy Bangunan Produksi	74
V.	Rekapitulasi Data Masing – Masing Proses dengan Perhitungan	
	Menggunakan Embodied Energy dan Tanpa Embodied Energy	75