

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi (*Coffea sp*), merupakan salah satu komoditas ekspor penting dari Indonesia. Kopi robusta (*Coffea canephora*) dimasukkan ke Indonesia pada tahun 1900. Kopi ini ternyata tahan terhadap penyakit karat daun, dan memerlukan sayarat tumbuh dan pemeliharaannya yang ringan, sedang produksinya jauh lebih tinggi. Oleh karena itu kopi ini berkembang dengan cepat. Saat ini lebih dari 90% dari areal pertanaman kopi Indonesia terdiri dari kopi robusta (Prastowo dkk, 2010).

Mutu dari kopi sangat di tentukan oleh penanganannya selama panen dan pasca panen. Kopi yang di petik saat tua merupakan kopi dengan mutu tinggi. Sebaliknya kopi yang sebelum merah namun sudah di petik akan mengakibatkan aroma dan rasa yang kurang karena masa masak buah kopi yang belum matang sempurna. Pencampuran antara kopi tua dan kopi muda yang sering di lakukan pedagang akan menyebabkan menurunnya kualitas kopi yang di hasilkan (rahayoe et al.,2009). Mutu kopi yang baik antara lain diperoleh dari bahan dasar yang baik serta diolah dengan baik, penampakan fisik biji kopi yang tidak banyak cacat. Mutu fisik biji dapat dilihat dengan penilaian sistem nilai cacat, sedangkan aroma dan rasa kopi hanya dapat diketahui dengan cita rasa. Dengan demikian uji cita rasa merupakan rangkaian kegiatan pengujian mutu biji kopi yang tidak terpisahkan dalam sistem pengendalian mutu. Sebelum proses uji cita rasa, penyangraian adalah kunci dari proses produksi bubuk kopi sebelum dilakukan uji citarasa, karena derajad sangrai yang berbeda akan menghasilkan cita rasa yang berbeda pula walaupun bahan bakunya sama (Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, 2015).

Proses penanganan pasca panen dan pengolahan biji kopi perlu memperhatikan berbagai aspek yang dapat mempertahankan kualitas biji kopi tersebut. Salah satu hal terpenting yaitu pada proses penyangraiannya. Kualitas biji kopi dapat ditingkatkan bila proses penyangraian dilakukan pada suhu dan lama penyangraian yang tepat untuk mendapatkan kadar air dan tingkat keasaman yang sesuai dengan standart SNI01-2983-1992 dan SNI 01-3542-2004.

Proses penyangraian adalah proses pembentukan rasa dan aroma pada biji kopi apabila biji kopi memiliki keseragaman dalam ukuran, specific gravity, tekstur, kadar air, dan struktur kimia, maka proses penyangraian akan relatif lebih mudah untuk di kendalikan. Kenyataannya, biji kopi memiliki perbedaan yang sangat besar, sehingga proses penyangraian merupakan seni dan memerlukan keterampilan dan pengalaman sebagaimana permintaan konsumen (rahayoe et al.,2009). Dengan begitu, di perlukan penyangraian kopi yang sesuai atau tepat terhadap suhu dan lamanya penyangraian.

Proses penyangraian biji kopi dapat mempengaruhi kualitas bubuk kopi yang dihasilkan. Waktu sangrai ditentukan atas dasar warna biji kopi sangrai atau sering disebut derajat sangrai. Berdasarkan suhu penyangraian yang digunakan, kopi sangrai dibedakan atas 3 golongan yaitu light roast, medium roast, dan dark roast. Metode high temperatur long time (dark roast) menyimpulkan bahwa terjadi penurunan kelembaban pada biji kopi dari 11% menjadi 3,2% selama 14 menit penyangraian. Pengabea (2012) menyatakan suhu yang diperlukan dalam menyangrai kopi sekitar 60°C - 250°C. Sementara itu, lama waktu menyangrai cukup bervariasi, bergantung pada sistem dan tipe mesin penyangrai yang digunakan. Umumnya, waktu yang diperlukan untuk proses penyangraian sekitar 15-30 menit yang bertujuan untuk menjaga kualitas kopi dari segi warna kopi dan yang paling penting dari segi rasa kopi yang diinginkan. Hasil penelitian Agustina et al., (2019) menyatakan bahwa penyangraian kopi arabika yang banyak disukai panelis adalah kopi yang disangrai pada suhu 200°C dengan lama penyangraian 10 menit.

Kopi merupakan suatu produk minuman yang banyak digemari kalangan remaja, dewasa maupun orang tua. Kopi juga merupakan minuman yang paling sering di minum namun terkadang banyak yang kurang mengetahui bahwa proses penyangraian kopi merupakan suatu hal yang sangat penting untuk menghasikan minuman kopi yang manis serta dapat mengeluarkan rasa khas kopi. Maka dari itu untuk menyajikan minuman kopi yang memiliki cita rasa yang tidak hanya manis namu kopi yang melalui proses penyangraian yang tepat akan membuat cita rasa kopi yang khas itu keluar. Penyangraian kopi yang memperhatikan suhu dan lamanya penyangraian akan

menambah mutu kopi dengan begitu harus di perhatikan dengan benar mengenai suhu dan lama penyangraiannya.

B. Batasan masalah

Masalah yang dibahas dalam penelitian ini adalah suhu dan lama penyangraian kopi robusta ditinjau dari uji organoleptik yang difokuskan mengenai rasa, aroma, dan daya terima

C. Rumusan Masalah

Apakah penggunaan suhu dan lamanya penyangraian berpengaruh terhadap cita rasa kopi Robusta?

D. Tujuan Penelitian

Untuk menganalisis pengaruh suhu dan lamanya penyangraian dapat mempengaruhi citarasa kopi robusta.

E. Manfaat Penelitian

Ada beberapa manfaat yang dapat diringkas dalam penelitian ini yakni sebagai berikut :

1. Manfaat praktis bagi Program Studi PVKK

Memberikan masukan kepada program studi dalam rangka meningkatkan kualitas perkuliahan. Hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi positif kepada program studi dalam rangka menyumbang pemikiran bagi pengembangan bahan ajar untuk mahasiswa.

2. Manfaat bagi petani kopi

Penelitian dapat bermanfaat bagi petani kopi karena selain bertani para petani kopi bisa mengolahnya dan mengetahui berapa suhu dan lamanya penyangraian kopi sehingga dapat membuat kopi yang berkualitas.

3. Bagi konsumen

Dalam penelitian juga dapat bermanfaat bagi konsumen karena dapat mengetahui berapa suhu dan berapa lama kopi itu di sangrai sehingga dapat menjadikan referensi saat membeli kopi untuk di seduh sendiri maupun berwirausaha terutama dibidang perkopian.