

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kopi adalah minuman yang berasal dari ekstrak biji tanaman kopi yang mempunyai aroma dan rasa yang khas. Sejarah mencatat bahwa penemuan biji kopi sebagai minuman yang sangat berkhasiat dan berenergi pertama kali ditemukan oleh orang dari Bangsa Etiopia di Benua Afrika sekitar 3000 tahun yang lalu, atau 1000 tahun sebelum Masehi. Kopi kemudian terus berkembang hingga sekarang ini menjadi salah satu minuman paling populer di dunia. Negara Indonesia sendiri mampu memproduksi lebih dari 400 ribu ton kopi pertahunnya yang kemudian diekspor di berbagai penjuru dunia. Selain rasa dan aromanya yang menarik, kopi juga berkhasiat menurunkan risiko terkena penyakit kanker, diabetes, batu empedu, dan berbagai penyakit jantung.

Cara mengkonsumsi kopi sangat mudah yaitu dengan menyeduh biji kopi sangrai yang telah dibubuk (dihaluskan). Untuk mendapatkan bubuk kopi relatif sangat mudah. Bubuk kopi biasanya dijual di kedai, pasar tradisional maupun modern, outlet dan lain-lain. Biasanya pembuatan kopi bubuk banyak dilakukan oleh petani, pedagang pengecer, industri kecil dan pabrik. Pembuatan kopi bubuk oleh petani biasanya hanya dilakukan secara tradisional dengan alat-alat sederhana. Hasilnya hanya dikonsumsi sendiri atau dijual bila ada pesanan.

Pembuatan kopi bubuk oleh pedagang pengecer dan industri kecil sudah agak meningkat, dengan mesin-mesin yang cukup baik tetapi masih dalam jumlah terbatas. Hasilnya biasanya hanya dipasarkan sendiri atau dipasarkan kepada pedagang-pedagang pengecer lainnya yang lebih kecil. Terbatasnya tenaga manusia, lamanya proses pembubukan serta berkembangnya ilmu teknologi khususnya dalam bidang teknik mesin, maka dibuat alat pembubuk yang membuat proses pembubukan menjadi lebih mudah dan modern. Salah satu contoh adalah pembuatan kopi bubuk di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PUSLITKOKA) yang dilakukan secara modern dengan skala yang cukup besar. Pembubukan dilakukan dengan menggunakan mesin pembubuk

(*grinder*) tipe *disk mill*. *Grinder* ini terdiri dari tiga macam yaitu *grinder* kapasitas kecil, sedang dan besar dimana prinsip penggunaannya disesuaikan dengan jumlah kopi sangrai yang akan diproses / dibubuk.

Sebagai operator, selain mengetahui cara pengoperasian alat sebaiknya juga mengetahui bagaimana kemampuan dari kinerja alat yang akan digunakan. Oleh karena itu perlu dilakukan pengujian agar diketahui kinerja alat sehingga proses pembubukan yang dilakukan dapat berjalan baik dan dapat dihasilkan bubuk kopi dengan kualitas baik.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Proses pengolahan biji kopi perlu memperhatikan berbagai aspek yang dapat mempertahankan kualitas biji kopi tersebut. Salah satu hal terpenting yaitu terletak pada proses pembubukan. Penggunaan alat pembubuk yang tepat dapat meningkatkan kualitas bubuk kopi yang dihasilkan.

### **1.3 Tujuan**

1. Melakukan uji kinerja pembubuk kopi tipe *disk mill* kapasitas 30 kg/jam.
2. Melakukan uji kinerja pembubuk kopi tipe *disk mill* kapasitas 100 kg/jam.

### **1.4 Manfaat**

1. Mengetahui prinsip kerja *grinder*.
2. Mengetahui kualitas kopi yang dihasilkan dari proses pembubukan *grinder* sedang dan besar.