

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan hasil komoditi perkebunan yang nilai ekonomisnya cukup tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya dan berperan cukup penting sebagai penyumbang devisa Negara. Kopi selain sebagai penyumbang devisa Negara juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012).

Kopi termasuk tanaman tropis yang banyak tumbuh di Negara Indonesia. Kopi berasal dari Negara Afrika, yaitu daerah pegunungan di Etiopia (Prabawati dkk., 2008). Posisi Indonesia memiliki nilai yang cukup strategis di dunia perkopian internasional, karena Negara Indonesia merupakan Negara ketiga pengeksport kopi setelah Negara Brazil dan Vietnam. Produktivitas kopi di Indonesia cukup rendah apabila dibandingkan dengan Negara produsen kopi dunia seperti Brazil dengan (50.826 ton per tahun) dan Vietnam dengan (22.000 ton per tahun) (ICO, 2012).

Secara signifikan produksi biji kopi di Indonesia terus meningkat, akan tetapi hasil pengolahan biji kopi yang dihasilkan pada umumnya masih rendah. Oleh sebab itu, guna mendapatkan biji kopi yang memiliki mutu baik diperlukan penanganan pasca panen yang tepat dengan melakukan setiap tahapan secara benar. (Marhaenanto, dkk. 2015).

Menurut Mukhlisah (2020), Jenis kopi yang diproduksi di Indonesia dan cukup terkenal adalah jenis kopi robusta dan arabika. Kopi arabika mempunyai kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan kopi robusta. Kopi arabika ditanam pada ketinggian 1000 meter sampai dengan 2100 meter diatas permukaan air laut, apabila semakin tinggi lokasi penanaman kopi arabika cita rasa biji semakin baik pula. Kopi arabika lebih diminati oleh konsumen sebab kualitasnya lebih bagus dan memiliki ciri khas dalam rasa.

Mutu biji kopi sangat bergantung pada proses penanganan pasca panen yang tepat. Mutu dari kopi yang dipetik pada saat tua adalah kopi dengan mutu tinggi. Sebaliknya kopi yang dipetik saat belum tua namun sudah dipetik akan

menyebabkan rasa dan aroma yang kurang, karena masa masak buah kopi yang belum matang sempurna. Pencampuran antara kopi tua dan muda yang biasa dilakukan oleh pedagang menyebabkan menurunnya kualitas kopi yang dihasilkan (Rahayoe *et al.*, 2009).

Selain jenis kopi, faktor yang mempengaruhi mutu kopi yaitu proses penyangraian. Proses penyangraian adalah proses pembentukan rasa dan aroma pada biji kopi. Proses penanganan pasca panen dan pengolahan biji kopi penting memperhatikan berbagai aspek yang dapat mempertahankan kualitas biji kopi tersebut, salah satu yang terpenting yaitu pada proses penyangraian. Apabila biji kopi memiliki keseragaman dalam ukuran, *specific gravity*, tekstur, kadar air dan struktur kimia, maka proses penyangraian relatif lebih mudah untuk dikendalikan. Dengan demikian, diperlukan penyangraian kopi yang sesuai atau tepat terhadap suhu dan lamanya penyangraian (Edvan, dkk. 2016).

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini yaitu:

Berdasarkan uraian latar belakang, dapat dirumuskan permasalahan yaitu berapa tinggi rendemen, kadar air, dan warna biji kopi arabika (*Coffea arabica*) dengan tingkat suhu yang berbeda-beda.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat rendemen, kadar air, dan perubahan warna biji kopi arabika (*Coffea arabica*) dengan tingkatan suhu yang berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat serta informasi bagi petani, mahasiswa, dan peneliti yang khususnya bergerak pada bidang tanaman kopi (*Coffea*).