

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memegang peranan cukup penting dalam perekonomian Indonesia. Kontribusi penting dari komoditas kopi bagi perekonomian nasional tercermin pada kinerja perdagangan dan peningkatan nilai tambahnya. Luas areal lahan kopi mengalami peningkatan dalam beberapa tahun terakhir yang diikuti dengan peningkatan produksi. Luas areal penanaman kopi pada tahun 2014 mencapai 1.230.495 Ha dengan hasil produksi 643.847 Ton/Ha dan terus mengalami peningkatan hingga tahun 2020 yang diprediksi akan mencapai 1.264.331 Ha dengan hasil produksi 773.409 Ton/Ha (Ditjenbun, 2019). Ditinjau dari beberapa aspek tersebut dapat diartikan bahwa keberadaan komoditas kopi memiliki potensi yang tinggi, yaitu biji kopi itu sendiri. Hasil olahan biji kopi ini merupakan bahan utama untuk membuat minuman kopi yang banyak digemari dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

Mutu dari biji kopi sangat ditentukan oleh penanganan selama panen dan pasca panen. Kopi yang dipetik pada saat tua, merupakan kopi dengan mutu tinggi. Sebaliknya kopi yang belum merah namun sudah dipetik akan mengakibatkan aroma dan rasa yang kurang. Salah satu penyebab menurunnya kualitas kopi adalah karena pencampuran antara kopi tua dan muda yang dilakukan oleh pedagang (Nugroho Joko, et al., 2009).

Biji kopi yang sudah siap diperdagangkan adalah biji kopi kering yang telah mengalami beberapa tingkat proses pengolahan dan telah terpisah dari daging buah, kulit tanduk, dan kulit arinya. Butiran biji kopi kering demikian ini disebut kopi beras (*coffee beans*) atau *market koffie*. Secara garis besar dan berdasarkan cara kerjanya, terdapat dua cara pengolahan buah kopi basah menjadi kopi beras, yaitu pengolahan buah secara basah atau biasa disebut W.I.B (*West Indische Bereiding*) dan pengolahan buah secara kering atau biasa disebut O.I.B (*Ost Indische Breiding*). Dari kedua proses pengolahan tersebut, perbedaan pokoknya adalah saat pengupasan daging buah, kulit tanduk dan kulit ari pada proses pengolahan kering

dilakukan saat setelah kering (kopi gelondong), sedangkan pengupasan pada proses pengolahan basah dilakukan sewaktu masih basah (Ridwansyah, 2003).

Hingga saat ini proses pengolahan biji kopi sangat memperhatikan berbagai aspek untuk dapat mempertahankan kualitas karakteristik dan cita rasa kopi. Macam-macam pengolahan kopi terus berkembang dan bertambah. Salah satunya adalah proses pengolahan madu atau *honey process* yang saat ini mulai digemari baik oleh penikmat dan pecinta kopi.

Perjalanan pasca panen biji kopi yang menggunakan metode pengolahan *honey process* diawali dengan mengupas kulit dari *coffee cherry* kemudian dijemur dengan *mucilage* yang masih melapisi pada biji kopi. Pada saat penjemuran, *mucilage* menyerap kelembapan udara di sekitar hingga membuatnya semakin lengket mirip dengan tekstur madu. Tujuan dari penjemuran adalah membiarkan lapisan *mucilage* mengering dan terserap ke dalam biji kopi dan menghasilkan rasa manis yang tinggi dan memberikan *balance acidity*.

Beberapa penelitian kopi dengan metode *honey* terdahulu telah dilakukan untuk mengetahui hasil skor menurut fisik, aroma, rasa, warna, dan *body* terhadap citarasa yang dihasilkan. Penelitian (Mufidah, 2013) menunjukkan bahwa kopi robusta varietas Tugu Sari yang menggunakan pengolahan *honey process* dengan karakteristik pH 4,75, kadar air 2,1%, total polifenol 12,79 mg GAE/ml ; total asam tertitrasi 6,37%, dan kadar kafein 1,25% memberikan hasil skor yang kurang disukai konsumen. Penelitian (Sandra, 2018) menunjukkan bahwa kopi arabika varietas Sigarar utang yang menggunakan pengolahan *honey process* pada *black honey* memberikan hasil skor citarasa tertinggi secara keseluruhan 86,75%. Penelitian (Fajrin, 2019) menunjukkan bahwa kopi robusta yang menggunakan pengolahan *honey process* pada *black honey* dengan perlakuan suhu penyangraian 200°C selama 20 menit memberikan hasil skor terbaik terhadap aroma 7,5, rasa 7,1, *aftertaste* 6,5, dan kekentalan 6,8.

Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen pada seduhan kopi hasil *blending* arabika dengan robusta menggunakan biji kopi hasil *honey process* atau pengolahan madu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh blending kopi arabika dengan kopi robusta *honey process* terhadap tingkat kesukaan konsumen?

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diketahui tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh blending kopi arabika dengan kopi robusta *honey process* terhadap tingkat kesukaan konsumen?

1.4 Manfaat

Manfaat dilakukannya penelitian ini yakni bagi peneliti dapat menumbuhkan dan mengembangkan jiwa ilmiah, mengembangkan keterampilan ilmu terapan, serta melatih berpikir cerdas, inovatif dan professional. Sedangkan bagi masyarakat dapat memperoleh informasi sehingga dapat diterapkan dalam usaha pengolahan dan bisnis kopi, serta sebagai acuan atau referensi untuk penelitian lebih lanjut.