

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi (*Coffea* spp) adalah spesies tanaman berbentuk pohon dan termasuk dalam family Rubiaceae dan genus *Coffea*. Kopi merupakan bahan minuman tidak saja terkenal di Indonesia tapi juga terkenal di seluruh dunia. Hal ini disebabkan karena kopi bubuk maupun seduhannya memiliki aroma yang khas yang tidak dimiliki oleh bahan minuman lainnya (Ridwansyah, 2003). Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara.

Indonesia adalah penghasil kopi robusta (70%), arabika (25%) & liberika / exelsa (5%). Biji kopi robusta dan arabika mempunyai perbedaan yang mencolok dilihat dari segi fisik maupun dari citarasa yang dihasilkan. Dari segi fisik biji kopi arabika cenderung berbentuk lonjong sedangkan biji kopi robusta cenderung berbentuk lebih bulat. Dari segi citarasa sendiri Kopi Arabika mempunyai rasa yang cenderung asam dan memiliki aroma yang kuat seperti buah-buahan, sedangkan Kopi Robusta memiliki citarasa yang cenderung pahit dan memiliki karakter rasa seperti kacang-kacangan (Choo, 2019).

Kopi yang akan dipergunakan sebagai bahan minuman, maka terlebih dahulu dilakukan proses pengolahan. Pengolahan biji kopi terbagi menjadi dua yaitu pengolahan primer dan pengolahan sekunder. Pengolahan sekunder berupa proses penyangraian, pendinginan, penggilingan, dan pengemasan (Mulato, Widyotomo and Suharyanto, 2010)

Proses penyangraian adalah proses pembentukan rasa dan aroma pada biji kopi. Apabila biji kopi memiliki keseragaman dalam ukuran, tekstur, kadar air dan struktur kimia, maka proses penyangraian akan relatif lebih mudah untuk dikendalikan. Proses laju perubahan suhu pada biji kopi dalam unit waktu tertentu selama proses roasting ini direkam dengan menggunakan termometer di dalam mesin

roasting kemudian dicatat melalui roasting log, yang juga dinamakan Profil Roasting. (Nugroho, Lumbanbatu and Rahayoe, 2009).

Penyangraian merupakan operasi kesatuan sangat penting untuk mengembangkan sifat spesifik (aroma, rasa dan warna) yang mendasari kualitas kopi. Namun demikian, proses ini sangat kompleks, karena jumlah panas yang dipindahkan ke biji sangat penting (Massini et al., 1990).

Kegiatan ilmiah ini dilakukan untuk mengetahui tingkat rendemen, kadar air, dan juga perubahan warna pada biji kopi setelah roasting dengan laju perubahan suhu yang berbeda. Menurut Fisdiana and Fitriyadi (2018) perlakuan sangrai yang terbaik ada pada waktu 9 menit dan dengan suhu 190°C dengan tingkat rendemen 87,14% ; Kadar Air 1,06%; dan Warna L 23,80 (medium roast).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana analisa laju perubahan suhu terhadap rendemen, kadar air, warna, density, first crack pada biji kopi robusta.
2. Bagaimana tingkat rendemen, kadar air, dan warna pada biji kopi robusta setelah penyangraian dengan laju perubahan suhu yang berbeda.

1.3 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui tingkat rendemen, kadar air, density, first crack dan perubahan warna biji kopi robusta setelah penyangraian dengan laju perubahan suhu yang berbeda.

1.4 Manfaat

1. Bagi pelaksana

Untuk menambah pengetahuan tentang proses penyangraian pada kopi yang tepat dan benar sesuai laju perubahan suhu.

2. Bagi masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai perubahan sifat fisik biji kopi robusta setelah disangrai dengan laju perubahan suhu yang berbeda.