

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang memiliki peranan penting dalam perekonomian di Indonesia sebagai devisa negara serta memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya (Rahardjo, 2012). Selain peluang ekspor yang semakin terbuka, pasar kopi di dalam negeri masih cukup besar dan belakangan ini mengalami peningkatan cukup signifikan.

Berdasarkan informasi dari Kementerian Pertanian, konsumsi kopi nasional pada tahun 2016 mencapai 250 ribu ton dan tumbuh 10,54% menjadi 276 ribu ton. Konsumsi kopi di Indonesia periode 2016-2021 diprediksi tumbuh rata-rata 8,22% per tahun. Tahun 2021, pasokan kopi diprediksi mencapai 795 ribu ton dengan konsumsi 370 ribu ton sehingga terjadi surplus 425 ribu ton. Catatan global menyatakan Indonesia menjadi negara urutan yang ke 6 konsumen kopi terbesar di dunia setelah Rusia. Tahun 2016/2017, konsumsi kopi di Indonesia mencapai 4,6 juta kemasan 60 kg (Kementerian, 2018).

Minum kopi bukan minuman penghilang rasa kantuk saja melainkan gaya hidup baru bagi anak generasi milenial. Hal tersebut terlihat karena semakin maraknya kafe atau kedai yang menyajikan minuman seduhan kopi bubuk di seluruh nusantara. Dari platform informasi kesehatan, melakukan survei nasional untuk menangkap pola kebiasaan minum kopi bahwa rata-rata wanita Indonesia mengkonsumsi 1 gelas kopi per hari (64,4%), sementara mayoritas responden pria menghabiskan 2-3 gelas kopi per hari (21%). Sebanyak 4,5% responden pria mengaku minum kopi 4-5 gelas per hari, dan bahkan 3% lainnya mengaku menghabiskan lebih dari 11 gelas kopi (Prihadi, 2019). Berdasarkan data di atas menunjukkan bahwa peluang usaha kopi sangat menjanjikan serta berbanding lurus dengan jumlah pelaku usaha atau persaingan dalam usaha kopi. Faktor penentu agar kopi dapat bersaing adalah menjaga mutu (kualitas) kopi agar kopi memiliki cita rasa yang sempurna bagi konsumen kopi. Kualitas kopi dapat terjaga dengan baik apabila dalam proses pengolahan kopi dari hulu sampai hilir dapat dilakukan secara maksimal.

Salah satu jenis kopi di Indonesia yang paling banyak diproduksi adalah kopi arabika. Kopi arabika umumnya ditanam pada ketinggian 1000-2100 mdpl. Kopi arabika ditanam pada dataran rendah akan mudah terserang penyakit (Mukhlisah *et al.*, 2020). Kualitas akhir biji serta mutu kopi yang baik ditentukan pada saat pasca panen dengan melakukan tahapan secara baik serta benar. Salah satu tahapan penanganan kopi sekunder yaitu proses *roasting*.

Roasting adalah proses pembentukan aroma serta cita rasa biji kopi dengan memakai suhu yang tinggi. Faktor yang perlu dilakukan pada proses *roasting* adalah suhu, lama *roasting* serta pengadukan yang dilakukan sampai akhir proses dengan tujuan agar panas terdistribusi merata. Lama *roasting* berpengaruh terhadap cita rasa seduhan kopi, dimana waktu sangrai kopi yang pas akan menjadi pilihan terbaik bagi panelis atau konsumen yang ingin merasakan seduhan kopi arabika (Agustina *et al.*, 2019). Masyarakat masih belum mengetahui cara mengolah kopi serta mengetahui bagaimana proses *roasting* yang tepat untuk menghasilkan produk kopi berkualitas. Kurangnya penyesuaian yang terjadi pada suhu dan lama proses *roasting* dapat menyebabkan *overroast*, serta masih banyak yang terjadi selama proses *roasting* tersebut.

Roasting merupakan cara untuk mengembangkan sifat organoleptik kopi. Penentu cita rasa pada kopi 30% ditentukan oleh proses *roasting*, 60% ditentukan oleh proses budidaya dan panen di kebun serta 10% nya ditentukan oleh barista pada saat proses penyajian kopi (Purnamayanti *et al.*, 2017). Terdapat 3 tahap reaksi fisik serta kimia pada proses *roasting* yaitu penguapan air, penguapan senyawa volatil serta proses pirolisis. Secara fisik, proses pirolisis ditandai dengan perubahan warna biji dari kehijauan menjadi kecokelatan. Perbedaan tingkat sangrai menghasilkan cita rasa yang berbeda. Rasa serta aroma kopi sangrai sangat ditentukan oleh suhu serta lama *roasting* yang berpengaruh terhadap perubahan warna, ukuran biji kadar air serta bentuk biji.

Penelitian Agustina *et al.*, (2019) menyatakan kopi robusta yang disukai panelis disangrai pada suhu 190⁰C lama *roasting* 10 menit sedangkan pada penelitian Fisdiana dan Fitriyadi, (2018) lama *roasting* kopi terbaik adalah 9 menit. Pada uji pendahuluan yang dilakukan, peneliti mencoba melakukan

roasting kopi arabika dengan suhu 190°C dengan waktu *roasting* selama 9 menit. Akan tetapi hasilnya hangus berminyak, sehingga peneliti menurunkan suhu menjadi 180°C sesuai hasil pengukuran densitas yaitu sebesar 732 gram/liter. Untuk lama *roasting* peneliti menggunakan waktu 9 menit, 11 menit dan 13 menit.

Uji organoleptik kopi arabika dengan lama waktu *roasting* terhadap tingkat kesukaan konsumen merupakan kegiatan penting sebelum kopi dipasarkan kepada pembeli, dimana untuk menentukan mana hasil dari proses *roasting* yang paling tepat kemudian disalurkan kepada konsumen. Apabila tanpa dilakukan uji organoleptik, maka konsumen belum tentu menyukai produk yang telah disangrai tersebut. Oleh karena itu, penulis ingin melakukan penelitian yang diharapkan dapat mengetahui waktu yang tepat untuk proses *roasting* sesuai dengan tingkat kesukaan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka permasalahan yang didapat ialah bagaimana pengaruh lama *roasting* terhadap cita rasa sesuai dengan tingkat kesukaan konsumen ?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh lama *roasting* terhadap cita rasa sesuai tingkat kesukaan konsumen.

1.4 Manfaat

Penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut.

1. Bagi Perguruan Tinggi

Memberikan sumbangsih berupa referensi pustaka bagi Politeknik Negeri Jember.

2. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi serta ilmu kepada masyarakat agar dapat mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi arabika berdasarkan perbedaan waktu *roasting*.

3. Bagi Peneliti

Dapat mengembangkan dan meningkatkan ilmu pengetahuan serta mampu berpikir kritis, kreatif dan inovatif.