

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Komoditi kopi di Indonesia memiliki peran penting dalam sumber pendapatan negara dalam bentuk devisa yang mengacung perekonomian rakyat. Kurang lebih (95%) dari luas perkebunan kopi merupakan perkebunan rakyat dan sisanya dikelola oleh perkebunan besar. Kopi sebagai komoditi ekspor dengan nomor urut ke empat, akan tetapi masih didominasi dalam kategori produk primer. Dengan posisi Indonesia sebagai negara yang beriklim tropis, maka produksi kopi di Indonesia menduduki nomor ketiga sesudah negara Brazil dan Colombia. Umumnya varietas kopi di Indonesia adalah jenis Robusta. Kopi di Indonesia dikenal mempunyai body dan flavor yang strong sehingga cocok untuk bahan pencampur (Joko Nugroho, et,al 2009)

Kopi (*Coffea spp*) adalah spesies tanaman berbentuk pohon dan termasuk dalam family Rubiaceae dan genus *Coffea*. Kopi merupakan bahan minuman yang tidak saja terkenal di Indonesia tetapi juga terkenal di dunia. Hal ini dikarenakan sebab seduhan kopi bubuk punya aroma yg khas yg tidak dimiliki oleh bahan minuman lainnya (Ridwansyah, 2003). Kopi merupakan salah satu tanaman perkebunan yang punya nilai jual tinggi dibandingkan tanaman perkebunan lainnya. (Rahardjo, 2012).

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 condong berbentuk lebih bulat. Dari sisi citarasa sendiri Kopi Arabika mempunyai rasa yang condong agak asam dan memiliki aroma yang kuat seperti buah - buahan, sedangkan

Kopi Robusta mempunyai citarasa yang condong lebih pahit dan mempunyai karakter rasa seperti kacang - kacang (Choo, 2019).

Mutu dari kopi sangat ditentukan oleh proses penanganannya pada saat panen dan pasca panen. Kopi yang dipanen pada saat tua, tergolong kopi dengan mutu tinggi. Sebaliknya kopi yang belum merah namun sudah dipanen tergolong dalam mutu rendah dan menyebabkan aroma dan rasa yang kurang (Rahayoe et al., 2009).

Penyangraian merupakan suatu proses pengolahan sekunder yang penting. Pada proses penyangraian suhu yang digunakan secara umum yaitu 190 °C – 220 °C dengan waktu sangrai 7 - 30 menit. Pada suhu 190°C-195°C menghasilkan warna kopi sangrai Light, 200°C - 210°C menghasilkan warna Medium, sedangkan di atas suhu 220°C menghasilkan warna Dark, akan tetapi perbedaan alat sangrai yang digunakan juga mempengaruhi suhu penyangraian yang digunakan (PUSLITKOKA, 2016).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, dapat dirumuskan rumusan permasalahan yaitu bagaimana perbandingan perubahan tingkatan suhu dan lama waktu penyangraian terhadap perubahan tingkatan suhu dan waktu turning point, first crack, rendemen, Warna, density, biji per 10 gram kopi, dan berat per 100 biji kopi robusta.

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan perubahan tingkatan suhu dan waktu turning point, first crack, rendemen, warna, density, biji per 10 gram, dan berat per 100 gram pada biji kopi robusta setelah penyangraian dengan variasi suhu dan lama waktu sangrai yang berbeda.

1.4 Manfaat

1. Bagi Pelaksana

Untuk menambah pengetahuan dan wawasan tentang proses penyangraian atau roasting pada biji kopi yang tepat dan benar sesuai suhu dan lama penyangraiannya.

2. Bagi masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat khususnya Roaster mengenai perubahan karakteristik fisik biji kopi robusta setelah disangrai dengan tingkatan suhu yang berbeda dan juga lama penyangraian yang berbeda.