

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jenis, mutu, dan asal *green bean* sangat berpengaruh terhadap cita rasa. Berdasarkan kondisi fisiknya, Indonesia telah memiliki standar mutu *green bean* yakni SNI 01-2907-2008 untuk mengelompokkan *green bean* sesuai dengan ukuran dan mutu fisiknya (BSN, 2008). Keseragaman fisik dan cita rasa seduhan kopi dapat rusak cita rasanya oleh kopi bermutu rendah. Acuan normatif ini menghindarkan konsumen untuk mengonsumsi produk yang telah terkontaminasi fisik, kimia, biologis, ataupun zat aditif berbahaya. Mutu kopi yang bertambah baik dapat mendorong kegemaran masyarakat untuk minum kopi.

Beberapa senyawa yang mempengaruhi cita rasa kopi antara lain trigonellin, senyawa gula, kandungan padatan terlarut, asam klorogenat, dan kafein (Figueiredo et al., 2012). Kopi hasil pengolahan basah (*Full Wash*) punya kandungan trigonellin lebih tinggi dari hasil pengolahan kering. Kandungan sukrosa kopi hasil pengolahan kering lebih tinggi daripada hasil pengolahan basah. Kadar gula total, *body*, dan asam tertitrasi dapat dipergunakan untuk membedakan kopi hasil olah kering dan olah basah. Pengujian cita rasa harus tetap dilakukan karena banyaknya perubahan pada komposisi kimia dalam kopi selama proses pengolahan. Cita rasa menurut (Stanner, Thompson, & Buttriss, 2009) merupakan bentuk kerjasama dari kelima indera manusia, yaitu perasa, penciuman, perabaan, penglihatan, dan pendengaran. Menurut (Lingle, 2001) Ada empat cita rasa (rasa) dasar yaitu *sweet* (manis), *salt* (asin), *sour* (asam/masam), dan *bitter* (pahit).

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang sudah lama dibudidayakan. Empat jenis kopi yang dikenal yaitu kopi liberika, kopi ekselsa, kopi robusta, dan kopi arabika. Jenis kopi yang memiliki nilai ekonomis dan diperdagangkan secara komersial sebagian besar adalah kopi robusta dan sebagian lainnya kopi arabika. Jenis kopi arabika memiliki cita rasa tinggi dan kadar kafein yang lebih rendah dibandingkan dengan jenis kopi robusta, sehingga harganya lebih mahal. Rasa kopi robusta lebih dominan pahit dan kopi arabika memiliki

rasa yang beragam dan bercampur, yakni rasa asam, pahit, dan manis (Rahardjo, 2012).

Cita rasa seduhan tercermin dari aroma dan rasa (*taste*). *Roasting* (penyangraian) adalah proses pembentukan aroma dan cita rasa pada *green bean* yang dilakukan dengan menggunakan suhu yang tinggi dan tepat. Proses *roasting* perlu memperhatikan kondisi fisik *green bean* yang baik untuk menciptakan aroma dan cita rasa yang seimbang. *Green bean* mengeluarkan berbagai karakter aroma dan rasa ketika di*roasting* dengan tepat. Permasalahan yang biasa dihadapi oleh seorang *roastery* adalah kondisi *green bean* yang memiliki kadar air yang tinggi.

Kadar air pada *green bean* yang akan di*roasting* harus diketahui dengan tepat. Standar internasional kadar air pada *green bean* 10 – 12,5% siap *roasting*. Angka ini merupakan batas maksimum embrio pada *green bean* dalam kondisi hidup (viabilitas masih cukup bagus). Kesegaran kopi akan hilang jika embrio mati, disebabkan oleh kadar air yang terlalu rendah (Susandi, 2019). Kadar air pada *green bean* yang lebih tinggi dari standar yang ditetapkan waktu *roasting* menjadi lebih lama, karena serapan panas dan waktu yang dibutuhkan *green bean* untuk melepaskan kadar air menjadi lebih lama. Kondisi ini akan berpengaruh terhadap titik terendah temperatur, sehingga berpengaruh terhadap waktu *roasting*. Setelah proses *roasting*, kadar air *roast bean* menjadi 6 – 6,5%. Akibat penguapan air pada *green bean* antara 4 – 6,5%.

Ketinggian tempat mempengaruhi *density* atau massa jenis *green bean* (Choo, n.d.). *Density* dapat berpengaruh ke cita rasa kopi. *Density* dalam proses *roasting* sangat berpengaruh, karena dapat menentukan besarnya suhu awal dan juga suhu akhirnya. Dalam hal ini secara otomatis akan mempengaruhi hasil *roast beannya*.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian “Pengaruh Kadar Air dan *Density Green Bean Full Wash* dengan *Roasting Medium* Terhadap Cita Rasa Kopi Arabika Kesukaan Konsumen”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang, maka dapat ditarik rumusan masalah, yaitu :

- a. Apakah perbedaan kadar air berpengaruh terhadap cita rasa kopi?
- b. Apakah perbedaan *density* berpengaruh terhadap cita rasa kopi?
- c. Apakah interaksi antara kadar air dan *density* berpengaruh terhadap cita rasa kopi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini meliputi :

- a. Mengetahui pengaruh kadar air terhadap cita rasa kopi.
- b. Mengetahui pengaruh *density* terhadap cita rasa kopi.
- c. Mengetahui interaksi antara kadar air dan *density* terhadap cita rasa kopi.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan diatas, maka manfaat dari penelitian ini meliputi :

- a. Bagi peneliti, menambah pengetahuan dan pemahaman mengenai pengaruh kadar air dan *density* terhadap cita rasa kopi.
- b. Bagi pembaca, menambah wawasan mengenai pentingnya pemahaman dalam penggunaan kadar air dan *density* yang tepat untuk mengetahui perbedaan cita rasa kopi dan menambah referensi mengenai cita rasa kopi.