

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk hasil perkebunan terbanyak kedua yang diperdagangkan di dunia yaitu kopi (Edzuan *et al.*, 2015, Dias dan Benassi, 2015, Jekanovica *et al.*, 2012). Jenis kopi yang paling banyak diperdagangkan di dunia antara lain kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea canephora*) (Dias dan Benassi, 2015). Menurut data *International Coffee Organization* (ICO) (2022), Ekspor kopi dunia mencapai 10,9 juta karung pada Januari 2022, dibandingkan dengan 10,6 juta pada Januari 2021.

Kopi (*Coffea sp*) merupakan komoditas perkebunan yang bernilai ekonomi tinggi, sehingga menjadi salah satu sumber penghasilan petani kopi di Indonesia. Produksi kopi di Indonesia semakin berkembang karena tingginya permintaan pasar akan kopi terutama kopi bubuk (Rahardjo, 2012). Menurut data *International Coffee Organization* (ICO) (2018), Indonesia merupakan konsumen kopi terbesar keenam di dunia pada periode tahun 2016/2017 dengan 4,6 juta kemasan 60 kg/lb.

Kopi *Java arabica* termasuk dalam produk kopi daerah Bondowoso. Kabupaten Bondowoso merupakan salah satu penghasil kopi di Jawa Timur yang daerah penanamannya tersebar di kaki pegunungan Ijen-Raung dan ketinggian penanamannya 1000-1400 meter di atas permukaan laut. *Java arabica coffee* merupakan *single* varietas *Java* atau turunan varietas *typica*. Menurut Permatasari *et al* (2018), rantai produksi kopi *Java arabica* yang dimulai dengan beberapa proses mulai dari penyediaan bahan baku, penanaman dan pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk yang dibentuk oleh kelembagaan petani hingga unit pengolahan hasil kopi.

Selama pengolahan dan penanganan pasca panen biji kopi, semua aspek harus diperhatikan untuk menjaga kualitas biji kopi. Pengolahan kopi secara basah (*full wash*) membutuhkan waktu yang lebih lama dibandingkan pengolahan kopi secara kering (*dry processing*). Pengolahan kopi secara basah (*full wash*) dapat menghasilkan biji kopi dengan kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan pengolahan kering (*dry processing*). Pengolahan kopi secara basah dapat berskala

kecil (tingkat petani) atau skala menengah (semi mekanis dan mekanis). Proses penyangraian biji kopi juga menjadi aspek yang penting dalam pengolahan dan penanganan pasca panen biji kopi. Proses penyangraian biji kopi juga merupakan aspek penting dari penanganan pasca panen dan pengolahan biji kopi. Proses *roasting* dengan suhu dan waktu yang tepat dapat meningkatkan mutu biji kopi, karena kadar air dan keasaman biji kopi yang didapatkan sesuai dengan SNI 01-2983-1992 (Standar Nasional Indonesia, 1992) dan SNI 01-3542-2004 (Standar Nasional Indonesia, 2004) (Edvan *et al.*, 2016).

Penyangraian (*roasting*) adalah proses perpindahan panas yang kompleks. Selama penyangraian, perubahan ukuran, warna, dan rasa biji kopi berubah. Perubahan tersebut disebabkan oleh terjadinya reaksi selama penyangraian seperti reaksi maillard, pirolisis, oksidasi, dan karamelisasi (Edzuan *et al.*, 2015). Menurut Farah (2012) dan Edzuan *et al* (2015), Proses *roasting* sangat mempengaruhi kualitas kopi. Proses *roasting* dengan waktu yang lama menyebabkan kopi menjadi gosong (*over roasted*) dan kopi yang disangrai dengan waktu yang singkat atau kurang matang akan mengalami penurunan citarasa. Pembentukan rasa dan aroma kopi seduh terjadi selama proses pemanggangan dimana biji kopi mengalami serangkaian reaksi kimia, termasuk pembentukan senyawa volatil yang menyebabkan perubahan sifat fisik dan kimia.

Pada penelitian yang ada, kopi yang digunakan untuk penelitian tidak memiliki identitas yang spesifik, sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh tingkat penyangraian terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik pada *Java arabica coffee full wash anaerob* yang merupakan kopi *speciality*. Perlakuan dan mesin *roasting* yang digunakan juga menjadi pembeda dengan penelitian yang ada, sehingga dapat mempengaruhi sifat fisik, kimia dan sensorik pada *Java arabica coffee full wash anaerob*. Mesin *roasting* yang digunakan pada penelitian ini yaitu NOR *coffee roaster* N500i. NOR *coffee roaster* N500i merupakan produk lokal yang diproduksi di kabupaten Jember. NOR *coffee roaster* N500i memiliki kapasitas 500g/batch dengan *indirect heating system*. Dengan mengetahui perubahan karakteristik setelah proses penyangraian diharapkan dapat diketahui perlakuan yang terbaik dari *Java arabica coffee full wash anaerob*.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Apa pengaruh tingkat penyangraian terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *Java arabica coffee full wash* anaerob?
- b. Apa perlakuan terbaik pada *Java arabica coffee full wash* anaerob?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

- a. Mengetahui pengaruh tingkat penyangraian terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *Java arabica coffee full wash* anaerob.
- b. Mengetahui perlakuan terbaik pada *Java arabica coffee full wash* anaerob.

1.4 Manfaat

Hasil dari penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Memberikan informasi tentang pengaruh tingkat penyangraian terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *Java arabica coffee full wash* anaerob.
- b. Memberikan informasi perlakuan terbaik pada kopi *Java arabica full wash* anaerob.