

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi Robusta (*Coffea canefora*) adalah salah satu jenis kopi yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Tanaman kopi Robusta pada beberapa penelitian terdahulu menunjukkan yang cukup tahan terhadap serangan penyakit, serta mempunyai karakteristik rasa yang lebih pahit, sedikit asam dan mengandung kadar kafein lebih tinggi daripada kopi Arabika.

Tingginya cemaran fisik disebabkan teknik penjemuran yang masih tradisional yaitu biji kopi diletakkan di atas lantai atau tanah sehingga terkontaminasi oleh batu, kerikil, tanah dan ranting. Menurut Mayrowani (2013), rendahnya mutu kopi terutama disebabkan oleh adanya masalah pasca panen kopi yang ditemui di lapangan antara lain kadar air yang tinggi, hal ini dapat memicu pertumbuhan jamur, sehingga menurunkan mutu dan harga jual.

Kopi robusta merupakan salah satu komoditi lokal utama daerah Jember. Komoditas kopi dari berbagai kebun di Jember memiliki citarasa dan aroma yang khas karena dipengaruhi oleh keadaan lingkungan (Sari dan Nugroho, 2016). Mayoritas Jenis kopi yang banyak dibudidayakan di daerah Jember adalah kopi jenis Robusta. Kopi robusta yang digunakan dalam penelitian ini adalah Kopi Robusta Argopuro. Jenis kopi Robusta tersebut ditanam di berbagai kebun di Jember, salah satu lokasinya berada di Lereng Gunung Argopuro, perkebunan Durjo desa Karangpring kecamatan Sukorambi, kabupaten Jember. Kopi Robusta Argopuro yang dihasilkan oleh perkebunan Durjo tersebut memiliki kualitas yang baik dikarenakan lokasi perkebunannya berada pada dataran tinggi (Kusmiati, 2013) Hasil data Dinas Perkebunan Provinsi Jawa Timur luas lahan perkebunan di Jawa Timur Jember menduduki peringkat pertama dengan luas lahan pada tahun 2015 7,473 Ha, sedangkan pada tahun 2016 18,230 Ha, dan pada tahun 2107 yakni sebesar 18,284 Ha (BPS Provinsi Jawa Timur 2018).

Permasalahan yang banyak muncul pada petani kopi di Desa Durjo adalah keterbatasan pengetahuan akan aspek pengolahan hasil perkebunan kopi rakyat sehingga seringkali hasil buah kopi langsung dijual karena mereka ingin mendapatkan uang tunai untuk keperluan yang mendesak. Karena kebutuhan yang mendesak ini, maka kegiatan pengolahan hasil panen yang mereka lakukan juga menjadi kurang sempurna dan akibatnya nilai jual kopi robusta argopuro menjadi rendah. Hal inilah yang mendasari peneliti untuk membuat inovasi baru terhadap pengolahan kopi robusta Argopuro. Dari berbagai macam manfaat yang ditawarkan dengan meminum kopi bertolak belakang dengan masalah umum yang muncul yakni proses produksi olahan biji kopi menjadi bubuk kopi. Tidak semua para petani kopi di Indonesia dapat melakukannya (Mardiah, 2019). Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan nilai jual kopi robusta Argopuro. Sementara itu, persaingan pasar dalam agribisnis kopi robusta semakin ketat. Karakteristik mutu kopi yang khas, unik dan tampil beda yang terindikasi karena pengaruh faktor geografis dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan daya saing (Ihsaniyati, 2020). Kopi robusta khas lereng gunung Argopuro ini memiliki aroma dan rasa yang khas. Kopi khas perkebunan rakyat desa durjo memiliki rasa dan aroma lebih kuat dibandingkan dengan kopi yang berada di daerah sekitarnya seperti Bondowoso, Situbondo, Malang maupun Banyuwangi.

Selama ini besarnya kandungan kafein kopi bubuk, nilai pH dan kadar etanol Kopi Robusta Argopuro belum diketahui secara pasti karena belum adanya penelitian mengenai kandungan kafein kopi bubuk, nilai pH dan karakteristik aroma dan kadar etanol bubuk Kopi Robusta Argopuro. Senyawa kafein yang terkandung dalam kopi Robusta adalah bagian dari senyawa alkaloid. Senyawa kafein adalah senyawa yang dapat berfungsi untuk meningkatkan performa fisik, daya konsentrasi dan memori. Akan tetapi, dosis terlalu tinggi dari kafein akan mengakibatkan intoksikasi kafein, pengaruh antagonisme lainnya, dan berbahaya bagi kesehatan. Cukup tingginya jenis dan konsentrasi berbagai asam dalam kopi juga dapat berpengaruh pada kesehatan konsumen kopi bubuk. Kadar kafein pada kopi Arabika adalah 0.8 – 1.5% dan pada kopi Robusta 1.6 – 2.5% (Kopi mentah)

(Rahayu T, dkk. 2007). Selain faktor jenis kopi, kadar kafein juga dipengaruhi oleh kematangan buah saat panen dan dan bahan tambahan nonkopi. Senyawa kafein dapat menimbulkan rasa pahit namun tidak mempengaruhi cita rasa kopi secara nyata karena hanya memberikan rasa pahit (*bitterness*) tersebut sekitar 10% (Mulato S, dkk. 2007).

Keasaman kopi pada umumnya memiliki pH 5. Semakin rendah kadar kafein biji kopi maka tingkat keasaman akan semakin tinggi. Sedangkan protein pada biji kopi adalah proses yang terjadi ketika pemasakan pada biji kopi yang menimbulkan rasa pahit selain kafein (Azizah M, dkk. 2019)

Fermentasi pada kopi robusta merupakan salah satu proses pengolahan pasca panen dengan metode pengolahan basah yang bertujuan untuk menghilangkan lendir yang melekat pada biji kopi. Fermentasi berpengaruh pada citarasa kopi yang terbentuk, jika terlalu lama maka akan menyebabkan citarasa yang menyimpang karena *over fermented*, sedangkan jika terlalu cepat akan menyebabkan citarasa yang kurang terbentuk (Gardjito, Murdijati, & Dimas Rahadian A. 2011)

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh lama fermentasi terhadap kadar kafein?
- b. Bagaimana pengaruh lama fermentasi terhadap kadar etanol?
- c. Bagaimana pengaruh lama fermentasi terhadap kadar pH?

1.3 Tujuan

- a. Mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap kadar kafein.
- b. Mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap kadar etanol.
- c. Mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap kadar pH.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

- a. Memberikan informasi tentang pengaruh lama fermentasi terhadap penurunan nilai kadar kafein, etanol dan pH.
- b. Memberikan informasi perlakuan terbaik pada kopi robusta argopuro.