

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa bagi negara Indonesia tetapi kopi juga merupakan penghasilan bagi satu setengah juta jiwa petani kopi di seluruh Indonesia (Rahardjo, 2012).

Devisa yang dihasilkan dari komoditas kopi tersebut berasal dari ekspor biji kopi (green bean) serta produk olahan kopi/diversifikasinya yang meliputi kopi instan, esens, ekstrak kopi, konsentrat kopi, kopi sangrai dan lain lain. Kopi sangrai (*roasted coffee*) merupakan hasil dari proses pemanasan terhadap biji kopi mentah (*green bean*) menjadi biji kopi yang siap digiling atau dihaluskan menjadi bubuk kopi.

Tahapan pengolahan kopi dapat digolongkan menjadi dua yaitu pengolahan kopi primer yang mengolah buah kopi hasil panen menjadi biji kopi (*green bean*) dan pengolahan kopi sekunder yang mengolah biji kopi menjadi bubuk kopi. Untuk pengolahan kopi sekunder tahapannya meliputi proses penyangraian, pendinginan, dan penggilingan. Penyangraian merupakan kunci dari kopi untuk mendapatkan aroma dan citarasa yang berkualitas dan proses untuk pembuatan kopi bubuk (Mulato, Widyotomo dan Suharyanto., 2006). Apabila biji kopi mempunyai keseragaman dalam ukuran, tekstur, kadar air dan struktur kimia, maka proses penyangraian akan relatif lebih muda untuk kendalikan. Biji kopi memiliki perbedaan yang begitu besar sehingga saat penyangraian membutuhkan seni dan keterampilan dan pengalaman sebagaimana permintaan konseumen (Rahayoe, Lumbanbatu dan Nugroho., 2009).

Selama proses penyangraian kopi terdapat tiga tahapan yaitu reaksi fisik dan kimia yaitu penguapan air, penguapan senyawa dan penguapan volatile dan

proses pirolisis, secara fisik pirolisis memiliki perubahan warna biji dari kehijauan menjadi kecoklatan (Sutarsi, Elisa dan Iwan., 2016).

Menurut Pangabean (2012) suhu yang diperlukan dalam menyangrai kopi sekitar 60-250° C. Sementara itu, lama waktu penyangraian cukup bervariasi tergantung dari sistem dan tipe mesin penyangrai yang digunakan. Umumnya, waktu yang diperlukan untuk proses penyangraian dibutuhkan waktu sekitar 15-30 menit yang bertujuan untuk menjaga kualitas kopi dari segi warna kopi dan yang paling penting dari cita rasa kopi yang diinginkan konsumen.

Kopi robusta dan kopi arabika ini berbeda saat proses penyangraian dari lama penyangraianya, kopi robusta ini membutuhkan waktu 7-30 menit tergantung dari suhunya karena kopi robusta ini membutuhkan warna yang dark, sedangkan kopi arabika ini membutuhkan waktu yang sama tetapi yang membedakan adalah dari suhunya karena kopi arabika hanya membutuhkan warna yang medium dan tidak terlalu dark. Saat proses penyangraian menggunakan suhu lebih dari 180°C maka kadar air yang ada pada biji kopi tersebut akan berkurang karena proses pengeringan ini dapat mengurangi dari kadar air pada biji kopi itu sendiri agar mendapatkan aroma dan cita rasa kopi yang diinginkan.

Penyangraian kopi robusta dari kelompok tani Sinar Tani, desa Suci, kecamatan Panti, kabupaten Jember menurut Fisdiana dan Fitriyadi (2018) yang terbaik ada pada waktu 9 menit dan dengan suhu 190°C dengan tingkat rendemen 87,14% ; Kadar Air 1,06%; dan Warna L 23,80 (medium roast).

Berdasarkan pernyataan di atas bahwa proses penyangraian memiliki perubahan pada fisik biji kopi sesuai dengan suhu dan lama penyangraianya. Dengan demikian membutuhkan perubahan pada suhu sesuai dengan desnsitas biji kopi tersebut (Choo., 2019).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka didapatkan rumusan masalah yaitu : Bagaimana pengaruh lama penyangraian terhadap rendemen, kadar air dan warna biji kopi robusta sangrai ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan ilmiah ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh lama penyangraian terhadap rendemen, kadar air dan warna biji kopi robusta sangrai .

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat di ambil dari kegiatan ilmiah ini adalah :

1. Bagi Pelaksana (Mahasiswa)

Memberikan pengetahuan tentang proses penyangraian pada biji kopi yang tepat dan benar sesuai dengan lama penyangraiannya.

2. Bagi Masyarakat

Memberi informasi pada masyarakat bahwa pengaruh lama penyangraian yang tepat akan menghasilkan biji kopi sangrai yang berkualitas.