

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi adalah sebuah komoditas krusial yang diperjual-beli kan dengan luas dalam dunia. Budaya minum kopi yang sudah terlaksana selama berabad lebih juga memiliki pengaruh kepada dinamika selera konsumen dalam menikmati cita rasa yang lebih bervariasi.

Salah satu daerah penghasil kopi yang secara geografis memiliki topografi yang cocok untuk ditanami tanaman kopi di Kabupaten Probolinggo yaitu Kecamatan Krucil karena memiliki curah hujan, suhu, kelembapan, serta kesesuaian lahan sehingga potensial untuk menghasilkan kopi dengan mutu dan produktivitas tinggi terutama kopi arabika.

Menurut Pak Munali (Petugas penyuluh dan mantan karyawan kebun Ayerdingin) kopi arabika argopuro merupakan varietas cobra. Nama Arabica Cobra diambil darisingkatan yakni Colombia-Brasil Karena jenis kopi Arabica Cobra merupakan perpaduan dari jenis Kopi Arabica Colombia dan Kopi Arabica Brasil. Varietas ini pertama kali ditanam dikebun petani pada tahun 1995 di kebun Pak Sihul. Ciri ciri utama dari varietas kopi cobra ini yaitu pembuahan yang lebat, daun berbentuk elips/bulat, buah berbentuk bulat pipih dan rentan terhadap penyakit karat daun. Kopi arabika varietas cobra ini cenderung memiliki *acidity* atau tingkat keasaman dan *aftertaste* yang tidak terlalu tinggi. Selain itu ciri utama yang sering muncul pada kopi arabika cobra ini jika dibudidayakan pada ketinggian kurang dari 1000 mdpl adalah munculnya rasa langu, terutama pada kopi yang baru dipetik dan diproses.

Perkembangan kopi Arabika di Kecamatan Krucil mulai marak sejak tahun 2014. Seiring berjalannya waktu luas areal tanaman kopi di Kabupaten Probolinggo dari tahun ketahun terus berkembang. Hal tersebut dapat terlihat dari luas areal kopi Arabika tahun 2017 yakni seluas 846 Ha dan meningkat pada tahun 2018 menjadi seluas 1.092 Ha, sedangkan untuk kopi Robusta seluas 2715 Ha dalam kurun tahun 2017 serta melonjak dalam tahun 2018 menjadi seluas 3.022 Ha. (DKPP Kabupaten Probolinggo, 2017).

Namun demikian, semakin luas areal tanaman kopi belum di ikuti oleh peningkatan produktivitas dan mutu tanaman kopi secara signifikan. Dalam tahun 2017 produksi kopi di Kabupaten Probolinggo mencapai 716kg/Ha, sementara dalam tahun 2018 produksi kopi di Kabupaten hanya meningkat menjadi 923kg/Ha (BPS Kabupaten Probolinggo, 2018).

Menurut Yusianto dan Widyotomo (2018), mutu dan citarasa seduhan biji kopi diberikan pengaruh terhadap jenis kopi, kualitas panen, lokasi pertanaman, sistem agronomis, metode pengolahan serta sortasi. Mutu kopi yang baik hanya mampu didapatkan melalui buah kopi yang sudah masak serta cara pengolahannya yang tepat. Secara umum pengolahan buah kopi terbagi dalam dua kelompok, yakni pengolahan kering (*dry process*) serta pengolahan basah (*wet process*) dan dari kedua cara tersebut akan dihasilkan kopi beras atau green beans.

Kopi beras hasil dari pengolahan buah kopi atau pengolahan primer akan melalui suatu proses yang disebut pengolahan sekunder untuk menjadi bubuk kopi yang siap untuk dikonsumsi. Tahapan dari pengolahan sekunder antara lain seperti proses penyangraian, pendinginan, serta penggilingan. Kunci untuk pengolahan menjadi kopi bubuk adalah penyangraian atau *roasting*, karena pada tahapan ini akan terbentuk aroma serta citarasa khas kopi yang berasal melalui dalam biji kopi melewati perlakuan panas. Biji kopi dengan alami memiliki kandungan berbagai senyawa calon pembentuk aroma serta citarasa khas kopi yang tidak sedikit jumlahnya. Selain adanya senyawa calon pembentuk aroma serta citarasa, maka kesempurnaan reaksi sangrai mendapatkan pengaruh melalui dua faktor utama, yakni panas serta waktu. (Mulato dkk, 2006).

Waktu penyangraian memiliki banyak variasi mulai dari 7 hingga 30 menit bergantung terhadap banyaknya biji yang di sangrai dan jenis alat-mesin *roasting*. Penyangraian dihentikan ketika aroma serta citarasa kopi yang diharapkan sudah dicapai yang memiliki indikasi dari perubahan warna biji yang awalnya memiliki warna kehijauan (kopi arabika) berubah ke warna coklat tua, coklat kehitaman serta hitam. (Mulato dkk, 2006).

Selanjutnya Rahayoe dkk (2009). Menyatakan bahwa jika biji kopi memiliki keragaman pada ukuran, tekstur, kadar air serta struktur kimia, maka proses penyangraian dapat relatif tidak sulit proses pengendaliannya. Namun faktanya biji kopi mempunyai sebuah pembeda yang besar sehingga ketika penyangraian memerlukan seni serta keterampilan juga pengalaman seperti yang diminta oleh konsumen.

Menurut Andreas Kiky (2019), bahwa untuk mengetahui baik atau buruknya kualitas kopi, maka harus dilakukan uji coba aroma dan cita rasa menggunakan teknik penyeduhan yang tepat, karena teknik penyeduhan sangat berpengaruh pada persepsi multisensoris terhadap citarasan aroma kopi. Persepsi multisensoris yakni sebuah persepsi kepada sebuah produk pangan yang menyangkut bermacam faktor meliputi seperti indera manusia, sifat intrinsic, suasana, peralatan serta yang lain sebagainya yang dengan signifikan memiliki pengaruh kepada respon tingkah laku, hedonik, preferensi, juga persepsi sensoris makanan ataupun minuman. Selanjutnya Andreas Kiky (2019) menyatakan bahwa *Manual brew* yakni sebuah cara untuk penyeduhan kopi dengan cara manual tidak memakai mesin. Umumnya didalam metode *manual brew* terdapat teknik *pourover (v60, chemex, kalita), French press, aeropress* dan *shypon*. Sedangkan teknik untuk menyeduh kopi yang paling banyak dipakai yakni metode *v60*. Teknik *v60* dipilih karena pada teknik menyeduh kopi *v60* dapat menghasilkan seduhan kopi yang *clean cup, bright acidity, aftertaste* yang panjang serta *smooth motion*. Sehingga dapat mempermudah untuk mengetahui seberapa baik atau buruknya mutu dari kopi.

Di kota probolinggo dan sekitarnya masih banyak kedai kopi atau *coffee shop* yang masih belum begitu memperhatikan mutu dari kopi sangrai yang mereka jual sehingga terkesan menyajikan minuman kopi dengan alakadarnya yang berdampak pada penikmat kopi atau konsumen yang kurang puas.

Berdasarkan uraian di atas maka kegiatan tugas akhir yang berjudul “Uji Organoleptik Tingkat Sangrai Biji Kopi Arabika Argopuro Menggunakan Metode Penyeduhan v60” dilakukan dengan harapan bisa mendapatkan kopi arabika sangrai yang mampu mengeluarkan aroma serta citarasa yang di minati konsumen

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, masalah pada penelitian ini dapat dirumuskan antara lain :

- a. Bagaimana pengaruh tingkat *roasting* Kopi Arabika Argopuro Menggunakan Metode seduh v60 kepada tingkat kesukaan konsumen?
- b. Tingkatan *roasting* apa yang paling diminati konsumen pada kopi arabika Argopuro yang diseduh menggunakan metode v60 ?

1.3 Tujuan Kegiatan

Tujuan dari Kegiatan ilmiah ini adalah :

- a. Untuk mengetahui pengaruh tingkat *roasting* Kopi Arabika Argopuro Menggunakan Metode seduh v60 kepada tingkat kesukaan konsumen
- b. Untuk mengetahui pada tingkat *roasting* apa yang paling diminati oleh konsumen pada kopi arabika Argopuro yang diseduh menggunakan metode v60

1.4 Manfaat Kegiatan

- a. Untuk Mahasiswa

Memberikan informasi bahwa mutu, densitas, kadar air, suhu dan lama waktu *roasting* atau penyangraian sangat mempengaruhi aroma dan citarasa pada kopi

- b. Untuk Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat bagaimana cara mengoptimalkan proses *roasting* atau penyangraian pada kopi arabika Argopuro dengan cara menentukan tingkat *roasting* yang tepat sehingga dapat menaikkan mutu dari kopi arabika Argopuro