

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kopi adalah salah satu komoditas penting didalam perdagangan dunia yang melibatkan beberapa negara produsen dan banyak negara konsumen. Tanaman kopi meskipun bukan tanaman asli yang berasal dari Indonesia tetapi tanaman kopi memiliki peranan penting dalam perkebunan indonesia (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2017). Daerah utama penghasil kopi di Jawa Timur adalah Kota Malang, selain itu terdapat salah satu Kabupaten penghasil kopi terbesar kedua di Jawa Timur yaitu Kabupaten Jember (Widjaya, 2016). Kabupaten Jember merupakan daerah di Jawa Timur yang memiliki potensi sebagai produsen kopi dengan luas produksi tanaman kopi kabupaten Jember pada tahun ke tahun terus meningkat yaitu pada tahun 2005 sebesar 5.219 Ha sampai pada tahun 2012 yaitu sebesar 7.329 Ha. Total terdapat 16.882 ha perkebunan kopi di Jember, dimana 5.601,31 ha diantaranya adalah perkebunan kopi rakyat dengan skala usaha antara 1 – 2 ha (Prayuginingsih dkk, 2012). Selain perkebunan kopi rakyat, Perumda Perkebunan Kahyangan juga termasuk pembudidaya kopi jenis robusta yang ada di Jember.

Perumda Perkebunan Kahyangan Jember bergerak pada bidang perkebunan kopi robusta yang terdiri dari 3 kebun dengan luas total HGU sebesar 4.278,2164 Ha, yaitu di Sumber Pandan, Kecamatan Tanggul seluas 1.318,812 Ha dengan luas penanaman kopi 829,3 Ha, Sumber Wadung, Kecamatan Silo seluas 1.411,963 Ha dengan luas penanaman kopi 276,38 Ha dan di Gunung Pasang, Kecamatan Panti seluas 1.069,5714 Ha. Pada pengembangan produknya sendiri perumda kahyangan menggunakan kopi green bean dan diolah menjadi produk kopi bubuk ataupun kopi sangrai. Produksi kopi di Perumda Perkebunan Kahyangan sedang mengalami penurunan yang disebabkan karena tingkat mutu kopi yang mengalami perubahan dan rasa tidak konsisten. Penurunan mutu disebabkan karena kualitas kopi yang dipasarkan mengalami penurunan mutu yang bisa terjadi karena proses pengolahan biji *green bean* terlalu banyak terdapat biji muda sehingga kualitas menjadi turun, dan juga pada saat penyimpanan suhu kelembapan tidak terkontrol dengan baik

sehingga kadar air kopi menjadi naik dan pada saat diproses olahan kopi memiliki cita rasa pahit dan sepat yang menonjol terlalu kuat. Akibat turunnya tingkat pemasaran, Perumda Perkebunan Kahyangan membuat inovasi Cafe Kahyangan yang masih dalam tahap perencanaan.

Berdasarkan latar belakang diatas perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh perbedaan suhu penyeduhan dan tingkat kehalusan pada kopi robusta dari perumda kahyangan, dimana penelitian ini melibatkan faktor penyeduhan dengan metode tubruk dengan penilaian *cupping* test. Pada penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan peningkatan kualitas dan cita rasa sajian kopi robusta perumda perkebunan kahyangan yang dapat diterima oleh lidah masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Berapakah suhu dan tingkat kehalusan yang tepat dalam menyeduh kopi robusta Perumda Perkebunan Kahyangan?
2. Bagaimana karakteristik cita rasa kopi robusta Perumda Perkebunan Kahyangan?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui suhu dan tingkat kehalusan dalam menyeduh kopi robusta Perumda Perkebunan Kahyangan.
2. Mengetahui karakteristik cita rasa kopi robusta Perumda Perkebunan Kahyangan.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah disampaikan. Pada penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat sebagai :

1. Mendapatkan informasi tentang suhu dan tingkat kehalusan yang tepat dalam penyeduhan kopi robusta dengan teknik penyeduhan tubruk dari Perumda Perkebunan Kahyangan yang dapat diterima masyarakat.
2. Mendapatkan informasi terkait karakteristik sensoris yang di hasilkan dari kopi robusta Perumda Perkebunan Kahyangan.