

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi (*coffea sp*) adalah salah satu hasil perkebunan yang sangat menonjol baik dari segi nilai ekonomis maupun kegunaannya sebagai sumber devisa negara. Pada tahun 2012, Indonesia memiliki perkebunan kopi seluas 1,3 juta hektar. Pada tahun 2012, luas areal perkebunan kopi di Indonesia sebesar 1,3 juta ha. Salah satu daerah perkebunan kopi di Indonesia adalah Kabupaten Jember. Kabupaten Jember menjadi kabupaten yang memiliki perkebunan kopi terluas di Provinsi Jawa Timur setelah Kabupaten Malang sebesar yaitu 5.608 ha (*Sholihah et al., 2014*).

Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan adalah salah satu Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) yang dimiliki Pemerintah Kabupaten Jember yang bergerak pada bidang perkebunan. Perumda sendiri memiliki lima kebun dengan luas total HGU 4278,26 Ha yaitu di Sumbertenggulun Kecamatan Tanggul seluas 470,12 Ha, Sumberpandan Kecamatan Sumberbaru seluas 848,69 Ha, Gunung Pasang Kecamatan Panti seluas 1069,57 Ha, Kalimrawan Kecamatan silo seluas 385,26 Ha, dan Sumberwadung Kecamatan Silo seluas 1026,70 Ha.

Perusahaan Perkebunan Daerah Kahyangan Jember membawahi sejumlah kebun, antara lain Kebun Sumber Wadung di Desa Harjomulyo, Kecamatan Silo. Kebun Sumberwadung ini memiliki luas 1026,70 Ha yang menjadi kebun terluas kedua setelah Kebun Gunung Pasang Kecamatan Panti. Sumber Wadung menjadi salah satu daerah yang banyak menghasilkan biji kopi robusta dengan kualitas yang sangat bagus, sedangkan mutu kopi yang dihasilkan umumnya masih rendah. Hal itu disebabkan oleh penanganan pasca panen pada biji kopi robusta masih diolah menggunakan metode pengolahan yang sangat sederhana dan memiliki kadar air relatif tinggi serta masih tercampur dengan bahan-bahan lain dalam jumlah relatif banyak (*Aklimawati dkk, 2018*).

Kualitas kopi sangat tergantung pada bagaimana kopi ditangani selama panen dan setelah panen. Salah satu cara penanganan pasca panen yaitu penyangraian (*roasting*). Penyangraian merupakan proses pembentukan aroma dan citarasa pada biji kopi dengan menggunakan suhu yang tinggi. Hal-hal yang perlu diperhatikan pada proses penyangraian adalah suhu dan waktu yang digunakan. Pada saat ini di perumda sendiri masih menggunakan penyangraian dengan suhu 180⁰C dengan waktu 9 menit, sehingga kopi yang dihasilkan masih kurang optimal. Oleh karena itu, perlu adanya penyesuaian pada suhu dan waktu selama proses penyangraian agar tidak mengalami penurunan kualitas kopi yang disebabkan *overroast* (Agustina., 2019).

Uji organoleptik kopi robusta dengan suhu dan lama waktu penyangraian merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian ini juga merupakan kegiatan penting sebelum kopi dipasarkan kepada konsumen, dimana untuk menentukan hasil dari proses *roasting* yang paling tepat kemudian disalurkan kepada konsumen. Apabila tanpa dilakukan uji organoleptik, maka konsumen belum tentu menyukai produk yang telah disangrai tersebut. Dengan adanya uji organoleptik ini perumda bisa mengetahui bagaimana penilaian konsumen terhadap citarasa kopi bubuk robusta sumberwadung yang diinginkan oleh konsumen, sehingga perumda bisa memperbaiki citarasa seperti apa yang diinginkan oleh konsumen. Adanya perbaikan citarasa ini bisa meningkatkan pemasaran yang ada di Perumda. Berdasarkan uraian diatas, penulis ingin melakukan penelitian ini yang diharapkan dapat mengetahui suhu dan lama waktu yang tepat untuk proses penyangraian sesuai dengan tingkat konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka rumusan masalah yang dapat diambil yaitu bagaimana pengaruh suhu dan lama waktu penyangraian terhadap uji organoleptik.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh uji organoleptik kopi robusta Perumda Kahyangan kebun sumberwadung terhadap suhu dan lamanya waktu penyangraian.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan diatas, maka hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan informasi mengenai uji organoleptik kopi robusta dari kebun sumberwadung berdasarkan suhu dan lamanya waktu penyangraian.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh suhu dan lama waktu penyangraian terhadap uji organoleptik.