

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu komoditi perkebunan yang memiliki peranan dan potensi yang sangat besar dalam siklus ekonomi Indonesia yaitu kopi. Penyumbang devisa terbanyak dari salah satu komoditi ekspor yang cukup penting bagi Indonesia. Sampai saat ini, peluang ekspor kopi semakin terbuka di pasaran dunia. Tidak hanya itu, Industri semakin banyak yang mempergunakan bahan baku dari kopi serta meningkatnya konsumsi kopi yang menjadikan pasar kopi di Indonesia semakin luas dan cukup besar (BPS,2020).

Tanaman kopi mulai pertama kali dikenalkan abad ke-17 negara India, kemudian penyebaran mulai masuk Benua Eropa yang dibawa seorang berkebangsaan belanda dan selanjutnya dibawa lagi menuju negara-negara yang termasuk wilayah jajahannya, Indonesia salah satunya (Panggabean, 2011). Komoditas hasil perkebunan berupa kopi terdapat kontribusi devisa sekitar USD 579,98 juta tahun 2018. Indonesia termasuk dalam negara prosedur kopi terbesar keempat dunia, tanaman kopi merupakan tanaman yang sering ditemui, hamper di setiap wilayah akan ditemukan tanaman kopi yang baik dan berkualitas. Seperti daerah Sumatra (Lampung), Aceh, Sulawesi, dan Jawa serta daerah penghasil kopi lainnya.

Penentuan pertama kali dalam mutu bubuk kopi yaitu tingkat kemasakan saat dipanen. Bila mana sudah masak fisiologis ketika pemanenan buah kopi, maka menjadi pertanda senyawa-senyawa kimia telah terbentuk secara sempurna. Saat dalam proses penyangraian akan muncul suatu bentuk aroma, cita rasa dan warna yang disebabkan oleh proses fermentasi. Sebab, proses fermentasi ini sebagai penentu pula bagi mutu bubuk kopi. Mutu aroma, organoleptik rasa, dan kepahitan yang terbaik yaitu dengan lama fermentasi 6 hari menggunakan metode fermentasi kering (Marpaung dan Kocu, 2018). Perlakuan fermentasi yang tidak sempurna atau kurang akan mengakibatkan cita rasa khas kopi tidak terbentuk sempurna, bahkan akan menyebabkan cita rasa yang tidak diinginkan (kelat, pahit, masam ataupun

sangat). Peningkatan kualitas biji kopi dilakukan dalam proses penyangraian pada waktu yang lama dengan suhu terkontrol agar didapatkan tingkat keasaman dan kadar air yang sesuai berdasarkan standar SNI 01-2983-1992 (SNI, 1992) dan SNI 01-3542-2004 (SNI, 2004). Menurut Aisah (2017) terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi citarasa dari kopi yaitu agitasi atau turbulensi, temperatur, air, orde reaksi, teknik penyeduhan, kualitas kopi, waktu penyeduhan, dan tingkat kehalusan dari bubuk kopi. Faktor – faktor tersebut akan menghasilkan citarasa yang khas pada kopi yang dihasilkan. Citarasa tersebut dapat berubah meskipun tidak signifikan apabila salah satu maupun dua faktor dimodifikasi.

Rancangan percobaan yang akan dilakukan adalah dengan memberikan tiga perlakuan perbedaan suhu dan waktu penyangraian. Penggunaan suhu dan waktu tersebut mengacu pada penelitian yang dilakukan sebelumnya yang menyatakan bahwa korelasi di antara waktu dan temperatur penyangraian adalah negatif, suhu penyangraian naik kemudian diikuti dengan penurunan waktu sangraian. Turunnya waktu sangrai adalah akibat yang ditimbulkan pada tingkat kematangan sangrai kopi dari pengaruh temperatur sangrai (Ruwanto dkk, 2016).

Pengujian ini menggunakan Uji organoleptik yang memiliki tujuan untuk mengembangkan produk berdasarkan metode pengambilan keputusan mengenai penerimaan konsumen. Dalam metode ini dibantu oleh panelis yang dapat melakukan identifikasi sifat sensorik, sehingga nantinya dapat terbantu dalam mendeskripsikan produk. Metode tersebut bertujuan untuk memperoleh spesifikasi dalam deskripsi dari suatu atribut sensori teh daun kopi dengan sebanyak 90 panelis yang tidak terlatih menggunakan perebusan (metode penyeduhan *Decoction*) temperatur 93°C. Melalui penjelasan di atas, oleh sebab itu peneliti tertarik mengembangkan penelitian mengenai, “Uji Organoleptik kesukaan konsumen terhadap hasil Roasting Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) pada berbagai suhu awal dan tambahan waktu setelah *First Crack*”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh suhu roasting terhadap kopi robusta yang dihasilkan?
2. Bagaimana pengaruh tambahan waktu setelah “first crack” terhadap roasting kopi robusta yang dihasilkan?
3. Bagaimana hasil uji organoleptik seduhan bubuk kopi robusta terhadap kesukaan konsumen yang dihasilkan?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dilaksanakan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh suhu roasting terhadap kopi robusta yang dihasilkan
2. Untuk mengetahui pengaruh tambahan waktu setelah “first crack” terhadap roasting kopi robusta yang dihasilkan
3. Untuk mengetahui hasil uji organoleptik seduhan bubuk kopi robusta terhadap kesukaan konsumen yang dihasilkan

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi bagi orang lain mengenai pengaruh suhu awal terhadap roasting kopi robusta
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh tambahan waktu setelah “first crack” terhadap roasting kopi robusta
3. Memberikan informasi bagi orang sekitar bahwa hasil dari uji organoleptik seduhan bubuk kopi robusta terhadap kesukaan konsumen dengan perlakuan dan tambahan waktu yang berbeda