

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kopi (*Coffea* sp.) termasuk tanaman perkebunan tahunan yang nilai ekonominya sangat tinggi. Secara umum tanaman kopi yang banyak dijumpai di Indonesia adalah jenis kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea canephora*). Kopi robusta memiliki harga sepertiga lebih murah dari kopi arabika dan juga kopi robusta memiliki kandungan kafein yang lebih tinggi dari kopi arabika (Choo, 2019).

Pada tahun 2022 produksi kopi perkebunan rakyat sebesar 787.897 ton dari total produksi 793.193 ton dengan produksi kopi arabika mencapai 215.327 ton dan produksi kopi robusta mencapai 572.570 ton. Produksi tersebut mengalami peningkatan sebesar 2,39% dari produksi kopi tahun 2021 yang mencapai 774.689 ton (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2022). Peningkatan produksi kopi Indonesia juga diiringi dengan peningkatan konsumsi kopi dalam negeri.

Berdasarkan data dari *International Coffee Organization* (2021), konsumsi kopi di Indonesia pada periode tahun 2020/2021 mencapai 5 juta kemasan dengan berat 60kg setiap kemasannya. Angka tersebut meningkat 4,04% dibandingkan dengan konsumsi kopi pada periode sebelumnya yang mencapai 4,81 juta kemasan dengan berat 60 kg setiap kemasannya. Dengan demikian Indonesia menduduki urutan kelima atau dibawah Jepang dengan konsumsi kopinya mencapai 7,39 juta kemasan berukuran 60 kg. Tingginya konsumsi kopi ini disebabkan oleh trend minuman kopi original maupun espresso yang dijual di kedai maupun cafe yang sampai saat ini terus berkembang, serta industri kopi bubuk maupun kopi instan yang terus meningkat.

Pengolahan biji kopi setelah pemanenan menjadi hal yang sangat penting dalam menentukan kualitas produk kopi, yang mana pengolahan kopi terdiri dari pengolahan primer dan pengolahan sekunder. Pengolahan kopi primer yaitu berupa sortasi buah kopi, pengupasan, sortasi biji kopi, pengemasan, dan penggudangan. Pengolahan sekunder berupa proses penyangraian, pendinginan, penggilingan, dan pengemasan (Mulato, Widoyotomo dan Suharyanto, 2010).

Beberapa faktor yang mempengaruhi hasil akhir minuman kopi yaitu 60% terdiri dari 20% varietas, 20% ketinggian tempat / DPL (diatas permukaan laut), dan 20 % pasca panen, kemudian faktor berikutnya yaitu 30% dari *roasting* dan 10% dari barista (Choo, 2019). Penyangraian atau *roasting* kopi merupakan tahapan pembentukan aroma dan rasa biji kopi. Jika biji kopi memiliki keseragaman pada ukuran, tekstur, *specific gravity*, kadar air dan struktur kimia, maka tahapan penyangraian menjadi relatif lebih mudah untuk dikendalikan. Tetapi pada umumnya, biji kopi mempunyai perbedaan yang sangat besar, sehingga tahapan penyangraian merupakan seni dan membutuhkan keterampilan serta pengalaman sebagaimana permintaan konsumen (Nugroho W.K, Lumbanbatu and Rahayoe, 2009) .

Panggabean (2011) menyatakan, hal-hal yang perlu diperhatikan selama penyangraian meliputi, suhu dan waktu sangrai, serta mesin sangrai. Proses penyangraian dengan waktu yang cepat dan menggunakan suhu tinggi menghasilkan cita rasa lebih *acidity*, sedangkan proses sangrai yang dilakukan dengan waktu lebih lambat dan suhu lebih rendah akan menghasilkan *body* yang penuh dan cita rasa lebih kompleks. Suhu awal yang digunakan dalam penyangraian berkisar antara 150°C-190°C (Choo, 2019).

Waktu penyangraian bervariasi mulai dari 7 sampai 30 menit tergantung pada jenis alat dan mutu kopi bubuk yang diinginkan. Pada penyangraian disuhu 205°C akan menghasilkan ukuran biji dua kali lipat lebih besar (*first crack*) dengan warna biji berubah menjadi kecoklatan (*light*) dan berat biji berkurang sebesar 5%. Suhu 205°C ke suhu 230°C warna biji kopi *light brown* berubah menjadi *medium brown* dan letupan atau *crack* kedua akan terjadi pada suhu 225°C hingga suhu 230°C dan warna biji mendekati warna *medium dark brown* dan kehilangan berat biji terus terjadi (Hariyanto, Fanani dan Nugroho, 2019).

Berdasarkan uraian di atas maka perlu di lakukan penelitian tentang pengaruh suhu awal penyangraian dan tambahan waktu setelah *first crack* terhadap karakteristik fisik kopi robusta sangrai, sehingga dapat menambah wawasan pengetahuan dalam penyangraian kopi oleh masyarakat umum maupun bagi pengusaha kopi sangrai.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini yaitu bagaimana pengaruh suhu awal penyangraian dan tambahan waktu setelah *first crack* terhadap karakteristik fisik kopi robusta sangrai?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas dapat ditentukan tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui pengaruh suhu awal penyangraian dan tambahan waktu setelah *first crack* terhadap karakteristik fisik kopi robusta sangrai

1.4 Manfaat

Berdasarkan penelitian yang dilakukan diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut :

- a. Bagi pelaksana
Menambah pengetahuan mengenai proses penyangraian pada biji kopi yang baik dan benar sesuai dengan suhu awal penyangraian dan tambahan waktu setelah *first crack*.
- b. Bagi pengusaha kopi sangrai dan masyarakat umum
Menjadi referensi tentang karakteristik fisik kopi robusta setelah disangrai pada suhu awal penyangraian yang berbeda dan tambahan waktu setelah *first crack* yang berbeda.