

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan komoditi tanaman perkebunan yang banyak dikonsumsi di Indonesia sebagai minuman penyegar. Produksi kopi di Indonesia tercatat 762 ribu ton pada tahun 2020 berdasarkan catatan survei Badan Pusat Statistik (BPS) melalui Ditjen Perkebunan Kementerian Pertanian. Hingga tahun 2020 produksi kopi terbesar dikuasai oleh Perkebunan Rakyat (PR) sebanyak 757,3 ribu ton (Direktorat Statistik Tanaman Pangan, Hortikultura, 2020). Kopi yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah jenis kopi robusta dan arabika. Produksi kopi robusta lebih mendominasi daripada kopi arabika, walaupun begitu kopi robusta belum mampu menguasai pasar global (Martauli, 2018).

Proses pengolahan menjadi salah satu parameter yang mempengaruhi kualitas kopi (Alwi et al., 2023). Proses pengolahan kopi terbagi menjadi dua jenis yaitu pengolahan kopi basah dan pengolahan kopi kering. Pengolahan basah dilakukan dengan menggunakan banyak air untuk pengupasan dan pencucian buah kopi, sementara pengolahan kering dilakukan pengeringan langsung setelah buah kopi dipanen (daging buah, kulit tanduk, dan kulit ari dikupas setelah proses pengeringan). Secara umum, teknik pengolahan kopi dapat dilakukan dengan metode pengolahan kering, pengolahan basah, pengolahan semi basah, dan metode honey (Novita et al., 2010). Jika diolah dengan baik, potensi kopi sebagai salah satu komoditas perkebunan dapat memiliki nilai ekonomi tinggi. Proses penanganan kopi dari panen hingga pengolahan sangat menentukan kualitas kandungan pada kopi.

Green coffee powder (GCP) adalah kopi tanpa sangrai yang digiling dengan ukuran partikel tertentu, tanpa penambahan bahan lain (Purwanto et al., 2022). Manfaat GCP dikenal masyarakat sebagai produk pangan fungsional untuk meningkatkan metabolisme tubuh dan menurunkan berat badan (Haidari et al., 2017). Menurut Nenden (2018) pangan fungsional adalah pangan alami atau

olahan yang mengandung satu atau lebih senyawa yang menurut penelitian ilmiah memiliki fungsi fisiologis tertentu yang berdampak baik bagi kesehatan manusia.

Kandungan di dalam biji kopi mentah (*green bean*) terdapat senyawa volatil yang berfungsi memberikan aroma pada kopi. Aroma yang dihasilkan ini berkaitan dengan senyawa kimia yang ada dalam kopi. Menurut Somporn et al. (2011), tidak semua aroma dari senyawa volatil terbentuk saat proses penyangraian, tetapi sebagian kecil secara alami terdapat dalam biji kopi. Senyawa volatil yang terkandung dalam biji kopi terdiri dari berbagai jenis, seperti hidrokarbon, alkohol, aldehid, keton, asam karboksilat, ester, pirazin, pirol, piridin, senyawa sulfur, furan, furanones, dan fenol (Farah, 2012). Komponen volatil pada kopi dapat diekstrak melalui proses ekstraksi (Guenther, 1987).

Berbagai penelitian sebelumnya telah dilakukan tentang pembuatan *green coffee powder* yaitu dengan menghaluskan kopi hijau hingga 20 mesh. Tujuannya untuk menyeragamkan ukuran dan memecah dinding sel kopi sehingga memudahkan proses ekstraksi. Berdasarkan studi yang dilakukan oleh Handoyo (2017) dengan menggunakan ukuran biji kopi hijau 60 dan 80 mesh, didapati bahwa hasil penyaringan tidak memungkinkan untuk memisahkan filtrat dengan ampasnya. Sehingga *green coffee powder* akan berubah menjadi cairan yang sangat kental seperti bubur dan tidak dapat disaring.

Green coffee powder sebagai produk baru olahan dari kopi hijau tanpa sangrai, maka dalam proses pengolahannya perlu adanya analisis profil dari biji kopi hijau. Perbedaan metode pengolahan kopi *natural process*, *honey process*, *semi wet process*, dan *wet process* berkaitan dengan karakteristik fisik dan kimia yang ada pada *green coffee powder*. Hal ini dapat menjadi pengetahuan baru bagi para petani untuk menambah nilai ekonomis dari kopi robusta. Memproduksi produk minuman tinggi antioksidan dengan metode pengolahan kopi yang tepat. Oleh karena itu, perlu adanya penelitian mengenai pengaruh metode pengolahan kopi robusta Gunitir Kabupaten Jember terhadap profil *green coffee powder* (GCP) yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Apakah metode pengolahan buah kopi berpengaruh terhadap karakteristik fisik *green coffee powder* Gunitir yang dihasilkan?
2. Apakah metode pengolahan buah kopi berpengaruh terhadap karakteristik kimia *green coffee powder* Gunitir yang dihasilkan?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh metode pengolahan buah kopi terhadap karakteristik fisik *green coffee powder* Gunitir yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui pengaruh metode pengolahan buah kopi terhadap karakteristik kimia *green coffee powder* Gunitir yang dihasilkan.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dengan adanya penelitian ini antara lain:

1. Bermanfaat bagi masyarakat dalam bidang pertanian agar lebih efektif dan efisien dalam pengolahan pasca panen kopi robusta.
2. Menambah pengetahuan peneliti dalam mengetahui karakteristik fisik dan kimia dari *green coffee powder*.
3. Menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya dalam upaya pengolahan pasca panen kopi robusta.
4. Memberi nilai tambah untuk komoditas kopi.
5. Memberikan informasi mengenai produk baru *green coffee powder* bagi para pelaku usaha dibidang kopi.