

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dengan rata-rata produksi kopi tahunan sebesar 700.000 ton kopi, Indonesia merupakan salah satu produsen kopi terbesar di dunia dan menempati peringkat keempat di belakang Brasil, Vietnam, dan Kolombia (Rochim, 2019). Karena besarnya potensi sumber daya alam yang menjadi modal potensial dalam memproduksi komoditas ini, Indonesia sendiri mempunyai peluang yang sangat besar dalam pengembangan komoditas kopi. Kapasitas komoditas kopi dalam memberikan kontribusi terhadap produksi komoditas kopi di Indonesia menjadikannya salah satu komoditas perkebunan yang dijadikan sebagai komoditas ekspor andalan dan memiliki kepentingan strategis bagi perekonomian daerah. Di Provinsi Jawa Timur, Kabupaten Jember merupakan penghasil utama produk kopi. Perumda Kahyangan Jember merupakan salah satu usaha di Kota Jember yang memproduksi kopi.

Salah satu produsen papan atas di dunia adalah Indonesia. Pemerintah Kabupaten Jember dan Perumda Kahyangan Jember, sebuah perusahaan daerah yang industri utamanya adalah perkebunan. Dengan merek kahyangan, korporasi ini mengelola sejumlah item. Kopi Robusta yang telah disangrai merupakan salah satu produk yang dibuat oleh pelaku usaha. Karena dibudidayakan di dataran tinggi Kabupaten Jember yang mampu menghasilkan kopi dengan kualitas terbaik dan sangat diminati pelanggan, kopi sangrai Robusta Perumda Kahyangan Jember mempunyai cita rasa yang khas. Karena memiliki rasa yang lebih unggul dan kandungan kafein yang lebih banyak dibandingkan jenis kopi lainnya, kopi Robusta cukup digemari pelanggan.

Macam-macam kopi yaitu (kopi arabika, kopi robusta, kopi liberika atau exelsa, kopi luwak, kopi tubruk, kopi latte, macchiato, cuban espresso, cold

brew) Adapun faktor yang dapat mempengaruhi mutu kopi selama penyimpanan yaitu suhu dan jenis kemasan yang di gunakan.

Bahan pengemas produk kopi harus memiliki sifat permeabilitas yang rendah terhadap uap air dan oksigen seperti jenis kemasan berbahan *Polyethylene Plastic (PP)* (Ridwansyah, 2019). Jenis kemasan dan suhu penyimpanan yang digunakan berpengaruh pada mutu kopi dan umur simpannya. Penilaian tentang umur simpan dapat dilakukan dengan kondisi dipercepat (*accelerated shelf life test*) dan dapat memprediksi umur simpan yang sebenarnya. Metode ini dapat dilakukan dengan mengkondisikan produk kopi pada suhu dan kelembaban relatif tinggi, sehingga kadar air lebih cepat tercapai. Penentuan umur simpan dengan metode *Arrhenius* termasuk dalam metode akselerasi.

Selama ini, kopi sangrai yang dimiliki oleh Perumda Kahyangan Jember belum memiliki standart pengukuran umur simpan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pendugaan umur simpan kopi sangrai menggunakan kemasan *polypropylene plastic (PP)*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah yang dapat diambil, antara lain adalah :

1. Apakah metode Arrhenius dapat digunakan sebagai pendugaan umur simpan pada kopi sangrai Perumda Kahyangan Jember?
2. Berapa lama umur simpan dari kopi sangrai Perumda Kahyangan Jember dengan menggunakan metode *Arrhenius*?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah yang telah teridentifikasi, maka tujuan dari penelitian ini, antara lain :

1. Mengetahui proses metode pendugaan umur simpan kopi sangrai Perumda Kahyangan Jember.
2. Mengetahui pengaruh lama waktu pendugaan umur simpan pada kopi sangrai Perumda Kahyangan Jember.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini, antara lain :

1. Bagi perusahaan, yaitu untuk membantu dalam informasi umur simpan kopi kepada para konsumen, karena berkaitan dengan keamanan produk pangan dan memberikan jaminan mutu produk sampai ke tangan konsumen.
2. Bagi peneliti, yaitu mengidentifikasi suatu masalah yang sedang diteliti dan menunjukkan signifikan masalah yang sedang terjadi.