

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas komersial terpenting di subsektor perkebunan negara Indonesia dengan potensi pasar yang besar baik dalam negeri maupun internasional (Nengsih, 2017). Karena perannya yang berkontribusi besar dalam segi perekonomian Indonesia (Prayuginingsih *et al.*, 2012), maka komoditas kopi banyak ditanam atau dibudidayakan oleh petani Indonesia sebagai sumber penghasilan. Kopi yang paling banyak diproduksi dan dibudidayakan di Indonesia adalah jenis robusta dan arabika. Sebagai penyumbang devisa negara pada subsektor perkebunan, Indonesia menjadi produsen kopi terbesar ketiga di dunia setelah Brazil dan Vietnam (USDA, 2023) dengan produksi *green bean* sebanyak 711 ribu ton per tahun.

Menurut Direktorat Jenderal Perkebunan (2023) produksi kopi yang dihasilkan oleh perkebunan kopi rakyat di Jawa Timur mencapai 42.646 ton. Terdiri dari produksi kopi robusta sebanyak 34.116 ton dan kopi arabika sebanyak 8.530 ton. Produksi kopi pada tahun 2023 di Kabupaten Jember mengalami kenaikan sebanyak 1,49% (4841.104 ton menjadi 4912.252 ton) dengan total luas lahan perkebunan mencapai 18.321 ha terdiri dari perkebunan rakyat sebesar 8.091 ha dan sisanya milik perkebunan negara dan swasta. Perkebunan kopi rakyat di Kabupaten Jember terdapat pada 11 wilayah yaitu Kecamatan Arjasa, Bangsalsari, Jelbuk, Ledokombo, Panti, Patrang, Silo, Sukorambi, Sumberbaru, Sumberjambe, dan Tanggul. Kawasan Pegunungan Argopuro (Tanggul, Bangsalsari, Panti, Sukorambi, dan Arjasa) yang berada pada ketinggian 700 mdpl menjadi wilayah dengan produksi kopi robusta tertinggi di Jember sebanyak 11.772 ton (Purwandhini *et al.*, 2023). Berdasarkan data tersebut produksi kopi di Kabupaten Jember mengalami peningkatan, namun masih terdapat permasalahan pada kualitas mutu akhir yang dihasilkan sehingga berpengaruh pada konsistensi cita rasa (Mulato *et.al.*, 2010).

Menurut SNI 01-2907-2008 mutu biji kopi ditentukan oleh sifat fisik, kimia, dan biologi. Salah satu upaya untuk memenuhi syarat mutu sifat fisik adalah metode

penanganan pascapanen, khususnya metode pengolahan *semi wet* (Muqorrobin dan Irianto, 2020) dan natural (*dry process*) (Prayogo, 2023). Kopi robusta yang diolah menggunakan metode *dry* memiliki kadar asam yang rendah (Dhamayanthie, 2022) sedangkan menggunakan metode *semi wet process* dapat meningkatkan mutu akhir dengan menurunkan risiko cacat *green bean* sebanyak 76% (Muqorrobin dan Irianto, 2020). Sedangkan untuk memenuhi syarat mutu kimia salah satu faktor yang mempengaruhi adalah proses penyangraian (*roasting*). Penyangraian merupakan tahapan penting dalam pembentukan aroma dan cita rasa yang terdapat pada biji kopi (Marhaenanto *et al.*, 2015). Bilfauz (2020) menyatakan bahwa perbedaan metode pengolahan pada berbagai level *roasting* (*light, medium, dark*) berpengaruh signifikan pada karakteristik warna *roasted bean*. Warna *roasted bean* hasil pengolahan natural (*dry process*) yang diukur menggunakan *chromameter* menunjukkan nilai $44,003 \pm 0,255$ (*light*), $38,157 \pm 0,644$ (*medium*), dan $36,138 \pm 0,513$ (*dark*).

Berdasarkan uraian di atas maka metode pengolahan dan level *roasting* saling berkaitan dan saling berpengaruh pada karakteristik fisik dan kimia kopi. Pernyataan tersebut didukung oleh Alwi *et al.* (2023) yang memaparkan bahwa metode pengolahan dan level *roasting* dapat mempengaruhi kadar air *green bean* dan *roasted bean* kopi robusta Gunitir Jember. Namun sejauh ini belum ditemukan studi pustaka mengenai karakteristik fisikokimia *roasted bean* kopi robusta Argopuro Jember berdasarkan level *roasting* dan metode pengolahannya. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai “Karakteristik Fisikokimia *Roasted Bean* Kopi Robusta (*Coffea canephora* P.) Argopuro Jember Berdasarkan Level *Roasting* Dengan Metode Pengolahan *Dry* dan *Semi Wet*”. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya terkait pemetaan potensi kopi robusta Argopuro Jember berdasarkan karakteristik fisik dan kimia.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang terdapat pada latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian diantaranya:

1. Apakah metode pengolahan (*dry* dan *semi wet*) dan level *roasting* (*light*,

- medium* dan *dark*) berpengaruh terhadap karakteristik fisik *roasted bean* kopi robusta Argopuro Jember?
2. Apakah metode pengolahan (*dry* dan *semi wet*) dan level roasting (*light*, *medium* dan *dark*) berpengaruh terhadap karakteristik kimia *roasted bean* kopi robusta Argopuro Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian diantaranya:

1. Untuk mengetahui pengaruh metode pengolahan (*dry* dan *semi wet*) dan level roasting (*light*, *medium* dan *dark*) terhadap karakteristik fisik *roasted bean* kopi robusta Argopuro Jember.
2. Untuk mengetahui pengaruh metode pengolahan (*dry* dan *semi wet*) dan level roasting (*light*, *medium* dan *dark*) terhadap karakteristik kimia *roasted bean* kopi robusta Argopuro Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya terkait pemetaan potensi kopi robusta Argopuro Jember berdasarkan karakteristik fisik dan kimia.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengaruh level *roasting* dengan metode pengolahan *dry* dan *semi wet* terhadap karakteristik fisikokimia *roasted bean* bagi pelaku usaha kopi.