

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara agraris dengan sektor komoditas perkebunan menjadi salah satu penopang perekonomian negara. Kopi merupakan salah satu hasil komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi termasuk salah satu komoditas ekspor terpenting di dunia setelah minyak bumi (Ariyanti, 2019). Jenis kopi yang banyak dibudidayakan di Indonesia yaitu kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea canephora*) (Rahardjo, 2012).

Kopi jenis arabika (*Coffea arabica*) merupakan kopi yang paling baik mutunya dibandingkan jenis kopi lain dan memiliki cita rasa khas yang kuat, rasa sedikit asam, dan profil aroma yang lebih baik (Abdulmajid, 2014). Karakter aroma dan rasa khas yang dimiliki biji kopi arabika cenderung asam, memiliki aroma yang kuat, wangi, dan sedap, kaya rasa serta memiliki kandungan kafein lebih rendah daripada kandungan kafein kopi robusta. Kopi arabika memiliki tingkatan level hingga *specialty coffee*. Berdasarkan Badan Pusat Statistik Indonesia 2022, produksi kopi Indonesia mencapai 794,8 ribu ton pada 2022, meningkat sekitar 1,1% dibanding tahun sebelumnya. Selama beberapa tahun terakhir, jumlah produksi kopi di Indonesia yang tertinggi yakni pada 2021. Sementara itu, produksi kopi terendah yakni pada 2017 sebanyak 716,10 ribu ton, pada 2018 sebanyak 756 ribu ton. Kemudian, pada 2019 dan 2020 berturut-turut juga meningkat sebanyak 752,5 ribu ton dan 762,4 ribu ton. Tahun 2021, kembali meningkat sebanyak 786,2 ribu ton.

Kopi telah menjadi minuman yang sangat populer di dunia, termasuk di Indonesia mulai dari anak muda hingga orang tua. Bahkan sebagian orang memiliki kebiasaan meneguk secangkir kopi sebelum memulai kegiatan hariannya. Setiap konsumen tentu mempunyai ketertarikan terhadap kopi dengan cita rasa tertentu. Cita rasa kopi selain ditentukan oleh jenis kopi dan proses produksi, proses pengolahan kopi menjadi minuman siap saji juga mempengaruhi cita rasa kopi yang

dihasilkan. Salah satu tahapan pengolahan kopi sekunder adalah penyangraian (*roasting*). Penyangraian merupakan bagian inti dari proses produksi bubuk kopi. Menyangrai (*roasting*) biji kopi mentah (*green bean*) merupakan tahap penting untuk menghasilkan kopi yang nikmat dan berkualitas. *Roasting* bertujuan untuk mematangkan *green bean* menjadi biji kopi panggang (*roasted bean*), sehingga dapat diolah lebih lanjut menjadi aneka minuman kopi (Susandi, 2019). Menurut Purnamayanti dkk. (2017), 30% cita rasa kopi yang dihasilkan ditentukan oleh proses penyangraian, 60% ditentukan oleh jenis kopi, dan 10% ditentukan oleh barista pada saat penyajian. Perbedaan level sangrai dapat menghasilkan cita rasa yang berbeda pula, seperti : level *light roast* memiliki tingkat keasaman (*acidity*) maksimal (pada biji kopi arabika), level *medium roast* memiliki rasa seimbang (*balance*), dan level *dark roast* menciptakan rasa *sweetness* (kemanisan), sehingga ciri khas kopi arabika menjadi berkurang atau bahkan hilang. Berdasarkan uraian di atas maka kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kesukaan konsumen terhadap kopi arabika pada beberapa level penyangraian (*roasting*) melalui uji organoleptik. Pada kesukaan konsumen sebagai fungsi dari intensitas yang dirasakan akan memberikan informasi data konsumen yang lebih pasti dan berguna untuk dikaji lebih lanjut.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan dibahas pada kegiatan ini adalah :

- a. Bagaimana pengaruh level penyangraian kopi arabika Varietas lini-S 795 terhadap kesukaan konsumen?
- b. Level penyangraian apa yang paling disukai oleh konsumen pada kopi arabika Varietas lini-S 795?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya kegiatan ini adalah :

- a. Untuk mengetahui pengaruh level penyangraian kopi arabika terhadap kesukaan konsumen.
- b. Untuk mengetahui level penyangraian apa yang paling disukai oleh konsumen pada kopi arabika.

1.4 Manfaat

Manfaat dilakukannya kegiatan ini adalah :

- a. Memberikan informasi bahwa level penyangraian pada kopi arabika mempengaruhi citarasa dan aroma sehingga berpengaruh juga terhadap kesukaan konsumen.
- b. Memberikan informasi tentang bagaimana cara mengoptimalkan proses penyangraian pada kopi arabika untuk mendapatkan level penyangraian yang tepat sehingga tidak menurunkan mutu kopi.