

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kabupaten Jember adalah daerah di Jawa Timur yang memiliki potensi dalam pengembangan kopi (Wibowo & Palupi, 2022). Kabupaten Jember merupakan daerah potensi penghasil kedua di Jawa Timur setelah Kabupaten Malang. Kopi Jember sangat terkenal di kalangan masyarakat, jenis yang banyak dibudidayakan adalah kopi jenis robusta dan arabika (Widjaya, 2016). Jumlah produksi kopi di Kabupaten Jember sebanyak 2.368.990 Ton dengan luas total perkebunan 4.658,88 Ha. Nilai produksi sebesar 78,882 Ton dan sebagian adalah perkebunan rakyat. Perkebunan kopi di Kabupaten Jember secara keseluruhan tersebar di 15 kecamatan diantara 31 kecamatan yang ada (Badan Pusat Statistik, 2021).

Masyarakat di Kabupaten Jember telah mengolah buah kopi arabika menjadi berbagai produk olahannya. Menurut Kembaren & Muchsin (2021) dalam penelitiannya menyatakan bahwa, pengolahan pascapanen kopi dapat dibagi menjadi dua, yaitu pengolahan basah (*wet processing*) dan pengolahan kering (*dry processing*). Secara garis besar, pengolahan basah terbagi menjadi dua, yaitu pengolahan pascapanen basah giling basah dan basah giling kering. Selain itu, ada juga pengolahan pascapanen secara semi natural (*honey*) dan pengolahan pascapanen kering buah kopi gelondong (*natural*).

Jenis produk olahan kopi yang banyak dihasilkan masyarakat di Kabupaten Jember adalah biji kopi menggunakan pengolahan pascapanen basah giling basah dan basah giling kering (Wibowo & Palupi, 2022). Sedangkan permintaan konsumen sangat banyak bukan hanya biji kopi menggunakan pengolahan pascapanen basah giling basah dan pascapanen basah giling kering. Karena adanya banyak permintaan dari konsumen, masyarakat Kabupaten Jember mulai mengolah biji kopi arabika menggunakan pengolahan pascapanen lainnya yaitu *honey* dan *natural* (Wibowo & Palupi, 2022). Akan tetapi, peneliti juga harus mempertimbangkan apakah dengan pengolahan pascapanen selain basah giling basah dan basah giling kering dapat diterima oleh konsumen atau tidak. Dari permasalahan tersebut, peneliti melakukan penelitian yang berfokus pada perbedaan pengolahan pascapanen terhadap tingkat kesukaan konsumen.

Sebelumnya, Sirinna (2016) telah melakukan penelitian terkait perbedaan pengolahan pascapanen kopi arabika di PT. Sulotco Jaya Abadi. Pada penelitian tersebut didapatkan hasil bahwa pengolahan pascapanen kopi sangat berpengaruh terhadap kualitas cita rasa kopi, mutu

fisik dan tingkat kesukaan konsumen. Selain itu, Khairani (2021) juga telah melakukan penelitian terkait perbedaan pengolahan pascapanen, namun ditambahkan bakteri asam laktat pada tahap fermentasi. Didapatkan hasil bahwa perbedaan pengolahan pascapanen dan penambahan bakteri pada tahap fermentasi berpengaruh terhadap cita rasa dan tingkat kesukaan konsumen. Maka dari itu, penelitian ini menggunakan 4 pengolahan pascapanen (pengolahan pascapanen basah giling basah, basah giling kering, *honey* dan natural) yang berbeda agar dapat diketahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi arabika Rengganis dengan beberapa pengolahan pascapanen.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan suatu permasalahan, yakni:

- a. Bagaimana hasil uji hedonik kopi arabika Rengganis Jember berdasarkan perbedaan pengolahan pascapanen?
- b. Bagaimana hasil *cupping test* kopi arabika Rengganis Jember berdasarkan perbedaan pengolahan pascapanen?

1.3. Tujuan

Tujuan dilaksanakannya penelitian ini ialah:

- a. Untuk mengetahui tingkat kesukaan pada kopi arabika Rengganis Jember berdasarkan perbedaan pengolahan pascapanen.
- b. Untuk mengetahui *tasting notes* pada kopi arabika Rengganis Jember berdasarkan perbedaan pengolahan pascapanen.

1.4. Manfaat

Berdasarkan uraian latar belakang, rumusan masalah dan tujuan penelitian, maka diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak terkait:

a. Bagi penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan penulis mengenai perbedaan pengolahan pascapanen pada kopi arabika Rengganis Jember.

b. Bagi instansi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan memperdalam ilmu pengetahuan serta dapat digunakan sebagai pembandingan bagi pembaca yang ingin melakukan penelitian terkait pengolahan pascapanen kopi arabika.

c. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai perbedaan pengolahan pascapanen pada kopi arabika Rengganis Jember.