

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Subsektor perkebunan Indonesia memiliki kopi sebagai komoditas unggulan yang produksinya terus mengalami peningkatan. Hal ini dibuktikan berdasarkan laporan Statistika Indonesia, pada tahun 2021 bahwa Indonesia memproduksi kopi mencapai 1,62% lebih banyak dari tahun sebelumnya yaitu dari 762,20 ribu ton hingga 774,60 ribu ton (Widaningsih, 2019). Memanfaatkan kekayaan alam dan potensi yang ada secara tepat tentu dapat membawa keuntungan dalam perekonomian Indonesia. Pembudidayaan kopi termasuk salah satu upaya yang dapat memanfaatkan kekayaan alam tersebut.

Indonesia merupakan urutan keempat pengeksport kopi sekaligus penghasil kopi setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Total produksi bisa mencapai 660.000 ton biji kopi. Jenis kopi robusta mendominasi produksi kopi Indonesia sedangkan sisanya yaitu produksi kopi jenis arabika. Lima provinsi produksi utama di Indonesia yaitu berada di Provinsi Sumatra Selatan, Provinsi Lampung., Provinsi Sumatra Utara, Provinsi Aceh dan Jawa Timur. Kopi robusta dapat dikatakan sebagai kopi kelas 2, karena rasanya yang lebih pahit, sedikit asam, dan mengandung kafein dalam kadar yang jauh lebih banyak. Selain itu, cakupan daerah tumbuh kopi robusta lebih luas daripada kopi arabika yang harus ditumbuhkan pada ketinggian tertentu. Kopi robusta dapat ditumbuhkan dengan ketinggian 800 m di atas permukaan laut (Irawati, 2021).

Setelah melewati proses pengolahan biji kopi, penyimpanan, lalu penjualan *green bean*, maka proses berikutnya yang umum dilakukan adalah proses menyangrai atau *roasting*. Ada dua cara yang biasa dilakukan untuk menyangrai kopi yaitu dengan cara tradisional dan menggunakan mesin penyangrai kopi. Mesin penyangrai kopi atau biasa disebut dengan mesin *roasting* merupakan alat yang berfungsi mengolah biji kopi *green bean* atau biji kopi yang masih mentah hingga menjadi biji kopi matang atau *roasted bean* yang siap diolah dan diseduh kemudian dinikmati. Pada proses menyangrai biji kopi menggunakan mesin dilakukan secara tertutup menggunakan tabung dan pengaduk otomatis sehingga

pada saat menyangrai kopi dapat matang sempurna secara merata. Menyangrai kopi memiliki 3 level yaitu *light roast*, *medium roast* dan *dark roast*.

Setiap negara memiliki cara serta teknik ekstraksi kopi yang berbeda sesuai dengan kebudayaan dan individunya. Sajian tubruk merupakan teknik ekstraksi kopi yang sangat sederhana dan mudah dilakukan. Teknik ini dilakukan pada kopi bubuk yang diseduh menggunakan air panas sehingga terjadinya ekstraksi kimia langsung dalam bubuk kopi. Di Indonesia, sajian tubruk menjadi standar dalam menguji cita rasa kopi oleh beberapa ahli kopi (Asiah dkk., 2017).

Masyarakat umum lebih sering menilai kualitas kopi dari rasa dan aroma meski tidak mengetahui kandungan kimia di dalam kopi. Aroma yang dihasilkan kopi dipengaruhi oleh kandungan senyawa volatil pada saat diseduh, sedangkan rasa dipengaruhi oleh kandungan senyawa non-volatil. Sehingga senyawa volatil dan non-volatil semakin tinggi dalam kopi, maka aroma dan rasa yang dihasilkan, serta kualitas kopi semakin baik dan lebih banyak disukai. Hal-hal yang dapat mempengaruhi cita rasa kopi adalah kualitas dari kopi, waktu, air, suhu, teknik penyeduhan dan tingkat kehalusan bubuk kopi.

Pada tahap penyeduhan, ukuran partikel atau tingkat kehalusan menjadi salah satu faktor untuk menghasilkan seduhan kopi yang optimal. Semakin kecil ukuran partikel bubuk kopi maka proses ekstraksi akan lebih maksimal, sehingga rasa yang dihasilkan akan lebih pahit. Selain itu, suhu juga menjadi faktor yang cukup berpengaruh terhadap cita rasa kopi. *Specialty Coffee Association of America* (SCAA) menyatakan bahwa suhu air untuk menyeduh kopi adalah 92°C, teknis minimum untuk konsumen atau penerima kopi adalah tidak kurang dari 80°C dan tidak lebih dari 85°C (Asiah dkk., 2017). Salah satu metode penyeduhan paling sederhana dan banyak dikenal masyarakat adalah tubruk. Dengan cara menuang air panas pada bubuk kopi dan menunggu hingga kopi terekstrak dengan baik. Kopi tubruk dapat dinikmati beberapa saat hingga ampas kopi mengendap terlebih dahulu (Fibrianto dan Ramanda, 2018).

Berdasarkan latar belakang di atas, dilakukannya penelitian profil sensori kopi robusta pada berbagai level *roasting* menggunakan teknik penyeduhan tubruk.

1.2 Rumusan Masalah

Dilihat pada latar belakang di atas, apakah level *roasting* kopi robusta dapat mempengaruhi profil sensori dan kesukaan pada teknik penyeduhan sajian tubruk?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui profil sensori sajian tubruk kopi robusta pada berbagai level *roasting*
2. Mengetahui kesukaan sajian tubruk kopi robusta pada berbagai level *roasting*

1.4 Manfaat

Manfaat dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk memberikan pengetahuan dan informasi mengenai profil sensori sajian tubruk kopi robusta pada berbagai level *roasting*
2. Untuk memberikan pengetahuan dan informasi mengenai kesukaan sajian tubruk kopi robusta pada berbagai level *roasting*