

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kontribusi sektor pertanian dalam perekonomian Indonesia berperan besar dengan menjadi penyumbang kedua dalam pembentukan produk domestik bruto setelah sektor manufaktur (BPS, 2021). Selain itu, selama pandemi Covid-19, pertumbuhan produk domestik bruto di sektor pertanian relatif positif dan berkontribusi besar pada pemulihan ekonomi nasional (BPS, 2021). Salah satu komoditas pertanian yang menjadi andalan ekspor adalah kopi. Perkebunan kopi tersebar luas di beberapa wilayah Indonesia. Kabupaten Jember, Jawa Timur sebagai salah satu wilayah penghasil kopi dengan produktivitas kedua tertinggi di Provinsi Jawa Timur (BPS, 2018). Jenis kopi yang paling banyak ditanam di Gunung Argopuro adalah kopi robusta (Septi Mariana, 2022). Kopi robusta cukup disenangi oleh masyarakat Indonesia. Rasa dari kopi robusta memiliki citarasa khas, seperti coklat dan pahit, sedikit asam, aromanya pun manis dan rasa yang *mild* (Winda Amilia, dkk. 2023).

Selain pasar ekspor, setiap tahun permintaan kopi di pasar domestik juga memiliki tren yang terus meningkat. Indonesia juga menjadi konsumen kopi yang jumlah konsumsinya pada tahun 2022/23 diperkirakan sebesar 4,8 juta kantong, meningkat sebesar 50.000 kantong dibandingkan tahun sebelumnya, menyusul pulihnya permintaan dari gerai kopi dan mobilitas konsumen yang lebih besar karena pelonggaran pembatasan sosial terkait pandemik (USDA, 2022).

Budaya minum kopi di Indonesia banyak dipengaruhi dari budaya luar dan budaya lokal (tempat yang dikenal dengan produksi kopi yang banyak) dalam perihal pengolahan maupun penyajian. Dilihat dari banyaknya kafe yang ada di kota – kota besar menandakan bahwa masyarakat Indonesia terbuka dengan budaya – budaya baru terutama tren dari luar negeri (Devvany, G. dan Ivana, S. H. , 2017).

Ada beberapa cara penyajian kopi, ada yang menggunakan mesin dan ada yang tanpa mesin atau biasa disebut dengan teknik manual *brew* yang merupakan penyeduhan kopi secara manual. Salah satu cara menyeduh kopi secara manual adalah dengan teknik seduhan V60, penyeduhan kopi V60 dilakukan dengan menuangkan air panas ke bubuk kopi yang sudah digiling dengan menggunakan metode *pour over* (metode filter).

(Kristiandi, 2018.) Penggilingan merupakan proses memperkecil ukuran partikel bubuk kopi guna memperluas permukaan kopi agar senyawa pembentuk citarasa lebih mudah larut dalam air seduhan dan proses ekstraksi lebih optimal. Menurut (Fibrianto, 2018) sifat fisik yang penting dari produk pangan yang berbentuk bubuk adalah ukuran partikel. (A. J. Smith dan D. L. Thomas, 2003) Menjelaskan ukuran partikel yang halus akan membuat seduhan kopi akan menghasilkan rasa kopi yang pahit dan rasa yang lebih smooth akan diperoleh seiring bertambahnya ukuran partikel.

Menentukan ukuran gilingan kopi penting dilakukan untuk menentukan gilingan kopi yang tepat untuk menentukan tingkat kesukaan konsumen dalam meminum seduhan kopi. Setiap ukuran gilingan kopi menghasilkan rasa yang berbeda karena setiap ukuran gilingan kopi menghasilkan ekstraksi yang berbeda. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk melihat bagaimana pengaruh beberapa ukuran gilingan kopi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan konsumen dalam meminum kopi dengan teknik seduhan V60.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, didapatkan rumusan masalah pengaruh ukuran gilingan kopi robusta argopuro terhadap tingkat kesukaan konsumen.

1.3 Tujuan Kegiatan

Perbedaan ukuran gilingan kopi robusta argopuro dengan metode V60 bertujuan:

Mengetahui pengaruh beberapa ukuran gilingan kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini meliputi :

- a. Bagi peneliti, memperoleh ilmu pengetahuan baru dan menambah wawasan pengetahuan tentang tingkat kesukaan konsumen kopi robusta argopuro dengan teknik seduh V60.
- b. Bagi pembaca, hasil penelitian dapat berguna sebagai informasi dalam tingkat kesukaan konsumen kopi robusta argopuro dengan teknik seduh V60.