

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara penghasil terbesar kopi di dunia setelah Vietnam, Brazil, dan Colombia. Kopi menjadikan peran penting pada kegiatan perekonomian di Indonesia. Ekspor kopi negara yang berkembang mencapai 15 miliar dolar Amerika Serikat pada tahun 2015 (Syakir dan Surmaini, 2017).

Luas areal perkebunan kopi di Indonesia terbagi menjadi 2 yaitu PBS (Perkebunan Besar Swasta dan PBN (Perkebunan Besar Negara). Produksi perkembangan kopi di Indonesia terus menurun setiap tahunnya dari tahun 2016 sampai 2018. Tercatat pada tahun 2016 perkebunan besar memproduksi kopi sebesar 31,87 ribu ton dan menurun di tahun 2018 mencapai 28,14 ribu ton. Jawa timur masih menjadi provinsi penghasil produksi kopi terbesar di Indonesia pada tahun 2018 (Mukrimaa dkk., 2018).

Kopi (*coffea sp*) adalah minuman yang mengandung kafein. Mengonsumsi kopi memiliki beberapa manfaat yang didapat seperti kafein yang dikandung kopi dapat meningkatkan metabolisme tubuh dan mengurangi rasa kantuk (Fachruddin, 2012). kopi arabika, robusta, liberika dan ekselsa adalah beberapa kelompok kopi. Tetapi masyarakat banyak kopi robusta dan kopi arabika karena kopi ini dikenal memiliki nilai yang ekonomis. Sedangkan kopi liberika dan kopi ekselsa dianggap kurang ekonomis bagi masyarakat. 70% kopi dunia yang dikonsumsi berasal dari jenis kopi arabika dan 26% berasal dari kopi robusta dan sisanya berasal dari jenis kopi lain(Rahardjo, 2012).

Kopi robusta (*Coffea canephora*) dikenal mempunyai tingkat kafein yang lebih tinggi dan cita rasanya yang kuat dan daripada kopi arabika (*Coffea arabica*). Sebaliknya kopi arabika sering dikenal dengan rasa yang lebih lembut dan memiliki beragam aroma yang khas. Kopi robusta yang mempunyai rasa yang cenderung pahit sehingga jika meminumnya dapat menimbulkan asam lambung bagi konsumennya. Keunikan rasa dan karakteristik kopi ini membuat kombinasi

keduanya (Blending) dilakukan untuk mendapatkan cita rasa yang cocok di berbagai kalangan (Budi dkk., 2020).

Adanya proses blending bertujuan untuk memperoleh hasil dari kedua jenis kopi yang dicampur. Mencampur kopi arabika dan kopi robusta perlu memperhatikan komposisi yang menghasilkan seduhan yang berkualitas. 2 jenis kopi ini dicampurkan dengan tujuan agar rasa yang dihasilkan seimbang. Kopi robusta pada campuran ini berfungsi untuk mengurangi rasa asam pada kopi arabika dan kopi arabika ini berfungsi untuk mengurangi rasa pahit dan aroma yang meningkat pada kopi yang diperoleh. Untuk menemukan formulasi yang tepat pada blending dilakukan uji cita rasa yaitu *cupping coffee* (Suwarnimi dkk., 2017).

Pada penelitian yang telah dilakukan oleh Nopitasari (2010) menyebutkan bahwa rasa dan aroma seduhan kopi dari hasil uji organoleptic dengan perlakuan 10% arabika dan 90% robusta memiliki nilai tertinggi. Sedangkan berdasarkan penelitian dari Tarigan dkk (2015) mengatakan bahwa panelis dari Balai Penelitian Tanaman dan penyegar atau balitri lebih menyukai perbandingan 1:3 dari campuran kopi arabika dan kopi robusta. Dari penelitian yang telah dilakukan sebelumnya disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai komposisi kopi robusta lebih banyak dibandingkan kopi arabika untuk dikonsumsi. Kopi robusta dan kopi arabika yang digunakan oleh Tarigan dkk (2015) berasal dari hasil penanaman di kebun percobaan Balitri. Jenis kopi robusta yang digunakan yaitu jenis lokal cahaya negeri dan arabika yaitu *java preanger typical* (Suwarnimi dkk., 2017).

Jember merupakan produsen kopi robusta terbaik di Indonesia (Hendy, 2021). Menurutny ada cita rasa yang khas pada kopi robusta Jember . Sebab, kualitas terbaik pada kopi ditanam di area pegunungan yang berada di Kabupaten setempat seperti Gunung Raung, Argopuro, dan Semeru. Kopi merupakan salah satu penopang ekonomi masyarakat Jember. Selain itu, di Jember memiliki kopi yang terdaftar di IG (Indeks Geografis) diantaranya kopi Arabika Hyang Argopuro, kopi robusta java raung gumitir Jember, dan kopi Robusta Java Argopuro Jember. Kopi yang digunakan dalam penelitian ini adalah kopi Robusta Java Argopuro Jember dan kopi Arabika Hyang Argopuro. Kopi Robusta Java Argopuro Jember yang memiliki rasa cita rasa khas yaitu *brown sugar, spicy, vanilla dan caramelly*.

Sedangkan, kopi Arabika Hyang Argopuro memiliki cita rasa yang khas seperti rempah, *nutty dan caramel*. Selama ini belum pernah terdapat penelitian blending antara kopi Robusta Java Argopuro Jember dan kopi Arabika Hyang Argopuro. Maka, dilakukan penelitian ini untuk mendapatkan kualitas seduhan kopi blending Robusta Java Argopuro Jember dan Arabika Hyang Argopuro yang terbaik dan untuk mengidentifikasi kandungan dari hasil blending terbaik yang disukai oleh panelis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah yang didapat pada penelitian ini adalah berapakah komposisi blending kopi Robusta Java Argopuro Jember dan Arabika Hyang Argopuro untuk mendapatkan cita rasa kopi berdasarkan tingkat kesukaan panelis?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah sebelumnya, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui komposisi blending kopi Robusta Java Argopuro Jember dan Arabika Hyang Argopuro untuk mendapatkan cita rasa kopi berdasarkan tingkat kesukaan panelis

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti

Sebagai referensi untuk meningkatkan dan mengembangkan ilmu pengetahuan tentang blending kopi

2. Bagi perguruan tinggi

Hasil dari penelitian diharapkan dapat bermanfaat dalam pengembangan ilmu blending kopi secara umum.

3. Bagi masyarakat

Sebagai informasi yang berguna bagi masyarakat khususnya yang ingin membuat usaha minuman dari kopi untuk dapat mengetahui tingkat kesukaan

konsumen terhadap komposisi blending kopi Robusta Java Argopuro Jember dan Arabika Hyang Argopuro.