

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang banyak dibudidayakan oleh rakyat dan memiliki peran cukup penting dalam perekonomian di Indonesia. Indonesia sendiri merupakan negara dengan jumlah produksi terbesar ke-3 di dunia setelah negara Brazil dan Columbia (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2022). Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia (2022) menjelaskan bahwa secara komersial terdapat dua jenis kopi yang dihasilkan di Indonesia yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Kedua jenis kopi ini memiliki cita rasa yang berbeda. Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) memiliki kualitas rasa (*flavor*) dan aroma yang lebih kompleks dan disukai oleh konsumen, serta kadar kafein lebih rendah dibandingkan dengan robusta.

Perbandingan penentu cita rasa kopi, 30% ditentukan melalui proses penyangraian, 60% ditentukan oleh proses budidaya serta panen di kebun dan 10% ditentukan oleh barista saat penyajian (Purnamayanti, 2017). Perbedaan pengolahan pasca panen menyebabkan perbedaan cita rasa pada kopi (Saputri *et al.*, 2020). Secara umum pengolahan kopi dapat dibagi menjadi dua, yaitu pengolahan kering (*natural*) dan pengolahan basah (*fullwash*). Kopi dengan pengolahan *natural* memiliki ciri khas intensitas *body* kopi yang tinggi dihasilkan dari proses kopi yang langsung dikeringkan dibawah sinar matahari ataupun *solar dryer* hingga kadar airnya menurun sampai 12%. Kopi dengan pengolahan *fullwash* memiliki kualitas yang jauh lebih baik yang melalui proses fermentasi yang dilakukan sehingga menghasilkan rasa yang lebih asam, tidak terlalu pahit, dan terkesan *mild*.

Rasa berbeda yang dihasilkan dari proses pengolahan kopi menyebabkan konsumen ingin mendapatkan cita rasa kopi yang berbeda dan mendapatkan keunggulan dari kedua jenis kopi yang dicampurkan. Hal tersebut dapat dilakukan dengan teknik pencampuran kopi atau *blending*. *Blending* merupakan pencampuran atau pengkombinasian dari berbagai jenis kopi yang berbeda menjadi satu yang bertujuan untuk membuat rasa tertentu dari profil kopi yang menghasilkan rasa unik dan disesuaikan dengan metode pengolahan kopi yang tidak dapat ditemukan dari

asal kopi serta dapat menentukan rasa seperti apa yang akan diberikan pada konsumen.

*Blending* kopi dapat mempengaruhi karakteristik kopi, sehingga perlu memperhatikan komposisi pencampuran yang sesuai agar kualitas seduhan yang diinginkan dapat terpenuhi. Penelitian Suwarmini (2017) menyatakan bahwa perlakuan *blending* berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia berupa pH dengan nilai 5,01 yang menunjukkan semakin meningkatnya rasio kopi arabika maka pH kopi *blending* semakin menurun. Selain itu, pada pengujian karakteristik seduhan kopi pada parameter keseluruhan (overall) pada seduhan kopi *blending* yang paling disukai adalah *blending* dengan rasio 100% arabika dengan 0% robusta dan *blending* dengan rasio 80% arabika dengan 20% robusta yang menggunakan kopi arabika dan robusta yang berasal dari Bali. Panelis lebih menyukai kopi yang rasanya asam seperti kopi arabika dibanding kopi yang rasanya pahit seperti robusta.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, dan kurangnya penelitian mengenai *blending* kopi arabika dengan kopi arabika yang berbeda dalam proses pengolahannya maka penelitian ini dilakukan untuk mengetahui karakteristik seduhan yang dihasilkan dari *blending* kopi arabika dengan metode pengolahan natural process dengan arabika fullwash process dengan rasio *blending* yang berbeda.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah rasio *blending* kopi arabika *natural process* dengan kopi arabika *fullwash process* berpengaruh terhadap total padatan terlarut, pH, dan kadar air?
2. Apakah rasio *blending* kopi arabika *natural process* dengan kopi arabika *fullwash process* berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka diperoleh tujuan:

1. Untuk mengetahui pengaruh rasio *blending* kopi arabika *natural process* dengan kopi arabika *fullwash process* terhadap karakteristik kimia hasil *blending*
2. Untuk mengetahui pengaruh rasio *blending* kopi arabika *natural process* dengan kopi arabika *fullwash process* terhadap karakteristik organoleptik hasil *blending*

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan penelitian, maka diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat, yaitu:

1. Memberikan sumber referensi bagi Lembaga, khususnya Politeknik Negeri Jember terkait pengaruh rasio *blending* kopi arabika *natural process* dengan kopi arabika *fullwash process* terhadap karakteristik kimia dan karakteristik organoleptik.
2. Menambah pengalaman, pengetahuan, dan wawasan bagi peneliti mengenai *blending* kopi, serta menerapkan teori-teori yang telah di dapatkan selama perkuliahan.
3. Hasil penelitian ini bisa digunakan sebagai acuan dan sumber referensi penelitian – penelitian yang akan datang mengenai *blending* kopi jenis arabika maupun lainnya.
4. Memberikan informasi mengenai karakteristik kimia dan karakteristik organoleptik hasil seduhan kopi arabika dengan rasio *blending* kopi arabika *natural process* dengan kopi arabika *fullwash process*