

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi robusta (*Coffea canephora* L.) salah satu jenis tanaman kopi yang banyak dibudidayakan di Indonesia, karena kopi robusta memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian negara. Sebagai salah satu penghasil kopi terbesar di dunia, Indonesia dikenal dengan kopi berkualitas tinggi seperti kopi arabika dan robusta. Perkebunan kopi dapat ditemukan di berbagai wilayah Indonesia antara lain Jawa, Sumatera, Bali, Sulawesi, Papua dan Nusa Tenggara. Luas areal perkebunan kopi rakyat di Indonesia 1.262.590 Ha dengan produksi 793.193 Ton (Direktorat Jendral Perkebunan, 2022).

Umumnya masyarakat Indonesia lebih menyukai kopi robusta yang memiliki profil rasa lebih halus dibandingkan kopi arabika. Profil rasa tersebut bisa didapatkan dengan melalui pengolahan basah. Proses ini menggunakan mesin pulper untuk memisahkan kulit buah kopi, dilakukan proses fermentasi dalam air untuk menghilangkan sisa lendir pada biji kopi, mencuci dan mengeringkannya hingga mencapai kadar air ideal. Dengan metode ini, kopi Robusta dapat menghasilkan rasa yang lebih bersih, halus, dan mengurangi rasa pahit yang khas. Pengolahan basah pada kopi memiliki salah satu tahapan yang dapat mempengaruhi dalam cita rasa yaitu fermentasi. Tujuan fermentasi yaitu untuk menghilangkan lapisan lendir yang masih menutupi kopi, menimbulkan aroma kopi yang khas dan mengurangi kandungan kafein khususnya pada kopi robusta (Zainuddin *et al.*, 2021).

Setelah proses fermentasi, dilakukan pengemasan pada produk guna menjaga kualitas produk. Produk yang tidak langsung diolah disimpan dengan baik untuk menjaga kualitas dan kesegaran hingga diproses. Biji kopi dan bahan mentah lainnya harus menjalani kondisi yang sesuai, seperti pengatur suhu dan wadah tertutup sebelum diproses lebih lanjut untuk mencegah kerusakan dan pembusukan. Petani rakyat sering memakai karung goni, aluminium foil dan karung kain sebagai wadah atau kemasan sebelum dilakukan penyimpanan. Penyimpanan merupakan

suatu proses menyimpan biji kopi mentah dengan tujuan untuk menjaga kualitas dan mutu biji kopi agar terjaga hingga proses selanjutnya (Sayogo *et al.*, 2021).

Semakin lama proses penyimpanan, maka semakin besar pula kemungkinan terjadinya kerusakan sehingga lama penyimpanan memegang peranan penting dalam menurunnya mutu produk. Faktor ini dapat mengurangi umur simpan produk karena dapat menyebabkan berbagai perubahan fisik, kimia, atau biologis yang merugikan selama penyimpanan, seperti pembusukan, hilangnya nutrisi, atau perubahan citarasa pada seduhan kopi. Hal ini menyoroti pentingnya pengelolaan dan pemantauan umur simpan untuk memastikan produk tetap dalam kondisi terbaik hingga digunakan atau dijual.

Penelitian terdahulu sudah dilakukan oleh (Rosdiana *et al.*, 2022) mengenai analisis proksimat dan kadar kafein pada *green bean* robusta berdasarkan lama waktu fermentasi basah selama 8 jam dan 24 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa fermentasi basah selama 8 jam memiliki nilai kadar air terendah sebesar (6,89%), kadar abu terendah (4,73%). Pada fermentasi basah 24 jam memiliki nilai kadar air (7,4%), kadar abu (4,43%). Setelah itu dilakukan penyimpanan selama \leq 1 tahun, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait karakteristik mutu fisik dan citarasa kopi robusta.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pernyataan yang terdapat pada latar belakang di atas rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap karakteristik mutu fisik *green bean* kopi robusta?
2. Bagaimana pengaruh lama fermentasi terhadap tingkat kesukaan pada seduhan kopi robusta?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian diantaranya:

1. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap karakteristik mutu fisik *green bean* kopi robusta.

2. Untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap tingkat kesukaan pada seduhan kopi robusta.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perguruan Tinggi
Membantu mewujudkan Tri Dharma Politeknik Negeri Jember.
2. Bagi Mahasiswa
Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi penelitian bagi mahasiswa dalam bidang pengolahan kopi.
3. Bagi Masyarakat
Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat terkait pengaruh karakteristik mutu fisik dan cita rasa kopi robusta setelah penyimpanan.