

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kopi diambil dari kata arab disebut qahwa, yang berarti kekuatan. Pada abad ke-15 pedagang Arab membawa benih kopi dari Afrika Timur dan dibudidayakan di Arab. Setelah perkembangan zaman mengalami perubahan akhirnya masuk di Indonesia menjadi kata kopi (Wulandari, 2022). Wilayah Indonesia tepatnya di daerah Jawa Timur, terdapat daerah penghasil kopi yang sangat berkualitas dan menjadi salah satu pelopor kopi robusta terbesar di Indonesia dengan total produksi 78,858 ton pada tahun 2020 (Data BPS, 2021). Kecamatan Silo merupakan daerah yang memiliki luas areal tanam kopi sebesar 2.288,70 ha dengan produksi mencapai 1.166,45 ton. Salah satunya di Desa Pace Kecamatan Silo terletak 30 km dari Jember ke arah timur dengan luas 33,7 km. Sebagian besar lahan pertanian yang dimiliki oleh masyarakat setempat dibudidayakan untuk tanaman kopi robusta dan memiliki luas lahan kurang lebih sekitar 5.107 Ha (Rahmadianto, 2019).

Kopi umumnya dijadikan sebagai minuman, dengan cara diseduh untuk diekstrak sehingga menghasilkan minuman kopi dengan rasa dan aroma yang khas. Rasa dan aroma kopi juga dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya yakni mutu kopi atau kualitas kopi itu sendiri, semakin tinggi kualitas kopi maka semakin kompleks (Hasbi dkk, 2021). Mutu kopi dibedakan menjadi 5 *grade* atau 5 tingkatan (BSN, 2008). Bagi masyarakat umum, mayoritas dari mereka lebih memilih mengonsumsi kopi mutu 3 dan 4 kopi dengan mutu sedang atau menengah, karena harganya lebih terjangkau (Raharjo dkk, 2020). Wilayah kecamatan Silo sendiri banyak menghasilkan olahan kopi dengan mutu 3, sehingga produktivitas meningkat, akan tetapi disamping itu penelitian mengenai teknik penyeduhan yang tepat masih belum banyak. Oleh karena itu, hal ini bisa menjadi topik yang solutif mengenai metode teknik penyeduhan untuk kopi dengan mutu 3.

Hal yang paling dasar untuk mengetahui kualitas kopi robusta mutu 3 dengan melakukan uji organoleptik yang sudah diseduh dengan teknik penyeduhan manual (Raharjo dkk, 2020). Teknik penyeduhan yang digunakan

adalah teknik *french press*, *vietnam drip*, tubruk dan v60 (Asiah dkk, 2017). Dari keempat teknik tersebut nantinya akan menghasilkan kopi dengan cita rasa dan aroma yang berbeda-beda namun masih memiliki ciri khas masing-masing. Setelah kopi diseduh dengan berbagai macam teknik, kopi akan dilakukan uji organoleptik.

Uji organoleptik merupakan uji tingkat kesukaan dan keinginan terhadap suatu produk. Cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran dan penerimaan terhadap suatu produk. Indra yang dipakai biasa indra penglihatan, indra penciuman, indra pengecap dan indra peraba (Gusnadi dkk, 2021). Kemampuan alat indra inilah yang akan menjadi kesan yang nantinya akan menjadi penilaian terhadap produk yang diuji sesuai dengan sensori yang diterima oleh indra. Uji organoleptik akan dilakukan oleh beberapa panelis, panelis merupakan individu yang terlatih untuk mengevaluasi karakteristik suatu produk, seperti aroma, rasa, tekstur dan penampilan (Tsani, 2023). Panelis bekerja dalam kelompok untuk memberikan penilaian yang objektif dan konsisten terhadap suatu produk.

Selain berfokus pada uji organoleptik dan uji sensori, teknik penyeduhan kopi juga harus tetap diperhatikan agar konsisten dalam menghasilkan cita rasa dan aroma kopi yang khas. Berdasarkan hasil riset pasar pada konsumen membuktikan bahwa warna dan komponen aromatik yang tertuang dalam cita rasa secangkir kopi menjadi alasan mendasar bagi seseorang untuk mengonsumsi kopi (Dmowski dkk, 2014). Dikarenakan belum banyak penelitian terkait dengan uji organoleptik kopi robusta silo mutu 3 berdasarkan metode teknik penyeduhan di Indonesia, maka kegiatan penelitian mengenai kekhasan sajian ini patut dikaji sebagai upaya pengenalan kopi robusta mutu 3 dari daerah Silo, Kabupaten Jember untuk diketahui masyarakat luas bahwa kopi robusta dengan mutu 3 pun masih layak untuk dikonsumsi dan memiliki cita rasa serta aroma yang bisa diterima oleh konsumen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, masalah pada penelitian dapat dirumuskan adalah:

1. Apakah teknik penyeduhan mempengaruhi karakteristik sensori kopi robusta silo mutu 3?
2. Apakah berbagai teknik seduhan kopi robusta silo mutu 3 mempengaruhi kesukaan sensori konsumen?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan penelitian adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh teknik penyeduhan terhadap karakteristik sensori kopi robusta silo mutu 3
2. Untuk mengetahui berbagai teknik penyeduhan kopi robusta silo mutu 3 terhadap tingkat kesukaan konsumen

## **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian adalah :

1. Memberikan informasi bagi orang lain mengenai uji organoleptik pada kopi robusta silo mutu 3 berdasarkan preferensi teknik penyeduhan
2. Menambah referensi atau acuan dalam ilmu pengetahuan khususnya dibidang penyeduhan kopi
3. Sebagai sumber informasi kepada masyarakat tentang pengaruh variasi berbagai teknik seduh pada kopi robusta silo mutu 3 untuk mendapatkan taraf kesukaan konsumen.