

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kopi (*Coffea sp*) adalah spesies tanaman berbentuk pohon dan termasuk dalam family Rubiaceae dan genus *Coffea*. Kopi merupakan bahan minuman tidak saja terkenal di Indonesia tapi juga terkenal di seluruh dunia. Hal ini disebabkan karena kopi bubuk maupun seduhannya memiliki aroma yang khas yang tidak dimiliki oleh bahan minuman lainnya (Ridwansyah, 2003). Kopi merupakan komoditas tanaman yang memiliki nilai ekonomi tinggi di antara tanaman yang ditanam dan merupakan salah satu sumber devisa negara yang penting. Kopi tidak hanya berperan penting dalam devisa negara, tetapi juga menjadi sumber pendapatan bagi kopi setidaknya di antara 1,5 juta petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012).

Indonesia menanam dua jenis kopi, kopi arabika dan kopi robusta. Kopi arabika adalah kopi yang ditanam di dataran tinggi, sedangkan kopi Robusta adalah kopi yang ditanam di dataran rendah. Pada 2019, luas kopi arabika di Indonesia mencapai 3.467.600 hektare, sedangkan luas kopi robusta mencapai 984.850 hektare. Dari tahun 1983 hingga 2019, luas tanam kopi Indonesia didominasi oleh 73,13% tanaman menghasilkan, sisa luas tanaman belum menghasilkan 16,28%, dan tanaman tidak menghasilkan / rusak 10,60%. Areal penanaman kopi di Indonesia sendiri sebagian besar ditanami oleh petani kecil yaitu sebesar 95,40%, sedangkan sisanya ditanami oleh negara besar dengan 2,25% dan penanaman swasta skala besar sebesar 2,48%. Produktivitas rata-rata berdasarkan jenis kopi dari tahun 2001 hingga 2019 adalah 785,28 kg / ha untuk kopi arabika dan 693,32 kg / ha untuk kopi Robusta (Widaningsih R, 2019).

Biji kopi robusta dan biji kopi arabika memiliki perbedaan sifat fisik dan rasa yang signifikan. Secara fisik bentuk biji kopi arabika cenderung lonjong, sedangkan bentuk biji kopi robusta cenderung bulat. Dari segi rasa, kopi arabika cenderung asam dan memiliki aroma yang kuat mirip dengan buah, sedangkan kopi robusta memiliki rasa yang pahit dan memiliki ciri rasa yang mirip dengan kacang-kacangan (Choo, 2019). Pertama, kopi yang akan dijadikan bahan baku

minuman akan diolah. Pengolahan biji kopi terbagi menjadi dua jenis, yaitu pengolahan primer dan pengolahan sekunder. Pengolahan sekunder berupa proses pemanggangan, pendinginan, penggilingan dan pengemasan (Mulato, Widyotomo dan Suharyanto, 2010)

Proses pemanggangan merupakan proses pembentukan rasa dan aroma biji kopi. Jika ukuran, tekstur, kadar air, dan struktur kimiawi biji kopi seragam, proses pemanggangan relatif mudah dikendalikan. Padahal biji kopi sangat berbeda, sehingga proses pemanggangan merupakan seni yang membutuhkan keterampilan dan pengalaman yang dibutuhkan oleh konsumen (Nugroho, Lumbanbatu dan Rahayoe, 2009).

Pemanggangan adalah proses pemrosesan sekunder yang penting. Dalam proses pemanggangan biasanya temperatur yang digunakan adalah 190°C-205°C, dan waktu pemanggangan 7-30 menit. Ini akan menghasilkan warna kopi sangrai ringan pada suhu 190°C-195°C, warna sedang pada suhu 200°C-205°C, dan warna gelap pada suhu di atas 205 ° C. Namun bedanya antar penyangraian adalah bahwa suhu penyangraian yang digunakan juga akan mempengaruhi suhu penyangraian yang digunakan (PUSLITKOKA, 2016).

Penyangraian kopi robusta dari kelompok tani Sinar Tani, desa Suci, kecamatan Panti, kabupaten Jember menurut Fisdiana dan Fitriyadi (2018) yang terbaik ada pada waktu 9 menit dan dengan suhu 190°C dengan tingkat rendemen 87,14% ; Kadar Air 1,06%; dan Warna L 23,80 (medium roast).

Menurut Purnamayanti, Gunadnya and Arda (2017) suhu penyangraian pada taraf kenaikan 15°C tidak berpengaruh signifikan terhadap warna dan kadar air pada kopi arabika khususnya arabika kintamani. Dengan demikian diperlukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh suhu penyangraian terhadap perubahan rendemen, kadar air, dan warna kopi arabika pada taraf kenaikan suhu yang berbeda.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas dapat dirumuskan masalah bagaimana tingkat rendemen, kadar air, dan warna biji kopi arabika setelah penyangraian dengan tingkatan suhu yang berbeda ?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat rendemen, kadar air, dan perubahan warna biji kopi arabika setelah penyangraian dengan tingkatan suhu yang berbeda.

## **1.4 Manfaat**

a. Bagi pelaksana

Untuk menambah pengetahuan tentang proses penyangraian pada kopi yang tepat dan benar sesuai suhu dan lama penyangraiannya.

b. Bagi masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai perubahan rendemen, kadar air dan warna biji kopi arabika setelah disangrai dengan tingkatan suhu yang berbeda.