

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kopi Arabika Kintamani tumbuh dengan subur di lereng Gunung Batur dengan kontur tanah vulkanis yang pertumbuhannya diantara ketinggian 900-1300 dpl. Dengan adanya kesamaan cita rasa beberapa daerah (letak geografis), maka di tahun 2008 dikeluarkan sertifikat Indikasi Geografis (IG) nomer ID IG000001 oleh Kementerian Hukum dan HAM. Pengembangan nilai ekonomi yang dilakukan secara maksimal adalah dengan menghasilkan produk hilirisasi dari kopi itu sendiri seperti menjadikan kopi bubuk yang dikemas (Saptarini dan Putrayasa, 2019).

Kopi kintamani telah memiliki keunggulan kompetitif tersendiri yang telah memiliki banyak peminat kopi dari berbagai manca negara. Jenis kopi arabika kintamani berasal dari kawasan ketinggian diatas 900 mdpl. Agroekosistem jenis kopi kintamani ini sangat cocok untuk pertumbuhan kopi arabika dengan sistem pertaniannya yang dikenal *homogeny* (Yasa, 2022).

Indonesia adalah negara agraris dengan sektor komoditas perkebunan menjadi salah satu penopang perekonomian negara. Kopi merupakan salah satu hasil komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi termasuk salah satu komoditas ekspor terpenting di dunia setelah minyak bumi (Rahardjo, 2017).

Berdasarkan Badan Pusat Statistik Indonesia 2022, produksi kopi di Indonesia mencapai 794,5 ribu ton pada tahun 2022, meningkat sekitar 1,1% dibanding tahun sebelumnya. Selama beberapa tahun terakhir, jumlah produksi tertinggi ada pada tahun 2021. Sedangkan, produksi kopi terendah yakni pada 2017 sebanyak 716,10 ton, pada tahun 2018 sebanyak 756 ribu ton. Kemudian pada tahun 2019 dan 2020 berturut-berturut juga meningkat sebanyak 752,5 ribu ton dan 762,4 ribu ton. Tahun 2021, kembali meningkat sebanyak 786,2 ribu ton.

Menjamurnya usaha kopi yang ada menunjukkan bahwa olahan minuman kopi sangat digemari oleh banyak kalangan. Olahan minuman kopi dapat diolah menggunakan manual atau dengan mesin sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan industri. Metode yang saat ini dinikmati dan populer untuk menyeduh kopi secara manual salah satunya adalah V60 atau biasa disebut *manual brew*. Metode V60 pada dasarnya adalah cara menyeduh kopi dengan cara menyaringnya melalui kertas khusus agar citarasanya tidak terlalu menyengat, kopinya bersih, serta dapat mengeluarkan rasa dan aroma yang maksimal pada minuman tersebut (Gapar dan Juniarta, 2023).

Penyangraian merupakan bagian inti dari proses produksi bubuk kopi. Menyangrai (*roasting*) biji kopi mentah (*green bean*) merupakan tahap penting untuk menghasilkan kopi yang nikmat dan berkualitas. *Roasting* bertujuan untuk mematangkan *green bean* menjadi biji kopi panggang (*roasted bean*), sehingga dapat diolah lebih lanjut menjadi aneka minuman kopi (Susandi, 2019). Menurut Purnamayanti dkk. (2017), 30% cita rasa kopi yang dihasilkan ditentukan oleh proses penyangraian, 60% ditentukan oleh jenis kopi, dan 10% ditentukan oleh barista pada saat penyajian. Perbedaan level sangrai dapat menghasilkan cita rasa yang berbeda pula, seperti: level *light roast* menggunakan suhu sangrai 215°C sehingga memiliki tingkat keasaman (*acidity*) maksimal (pada biji kopi arabika), level *medium roast* yang biasanya menggunakan suhu sangrai 220°C sehingga memiliki rasa seimbang (*balance*), dan level dark roast menciptakan rasa *sweetness* (kemanisan), sehingga ciri khas kopi arabika menjadi berkurang atau bahkan hilang. Berdasarkan uraian di atas maka kegiatan ilmiah tugas akhir ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui mutu hedonik pada kesukaan konsumen terhadap kopi arabika pada kombinasi level penyangraian (*roasting*) melalui uji organoleptik. Pada kesukaan konsumen sebagai fungsi dari intensitas yang dirasakan akan memberikan informasi data konsumen yang lebih pasti dan berguna untuk dikaji lebih lanjut.

## 1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana tingkat mutu hedonik Kopi Arabika Kintamani dengan teknik penyeduhan V60 Kintamani dengan kombinasi tingkat kematangan *roasting*?

## 1.3 Tujuan

Untuk mengetahui tingkat mutu hedonik Kopi Arabika Kintamani dengan kombinasi tingkat kematangan *roasting* menggunakan penyeduhan V60.

## 1.4 Manfaat

Manfaat pada kegiatan ilmiah tugas akhir ini untuk:

- a. Memberi informasi kepada khalayak umum khususnya wirausaha kopi dalam tingkat kematangan yang diminati oleh masyarakat dan atau kalangan.
- b. Memberikan informasi mengenai pengolahan kopi dengan teknik *roasting* pada suhu yang diminati oleh konsumen, masyarakat dan atau khalayak.

- c. Memberikan informasi dengan teknik penyeduhan *manual brew* V60 untuk mendapatkan cita rasa yang diinginkan.
- d. Menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya yang relevan.

