

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan di dunia yang dibudidayakan lebih dari 50 negara yang berada di sebagian wilayah benua Amerika, Afrika, dan Asia. Berdasarkan *International Coffee Organization* (ICO), Indonesia menempati urutan ke-4 sebagai negara penghasil kopi terbesar. Kabupaten Jember merupakan kabupaten penghasil kopi terbanyak ke tiga setelah Kabupaten Malang dan Bondowoso. Kabupaten Jember menghasilkan produksi kopi sebanyak 11.482 ton/tahun dengan luas lahan 18.318 ha. Di Kecamatan Sumberjambe memiliki jumlah produksi 113 kw/tahun dengan luas lahan 214 ha. Beberapa masyarakat Sumberjambe yang memilih menjadi petani kopi. (Restu Cahyana, 2023).

Kopi Robusta (*Coffea canefora L*) adalah salah satu jenis kopi yang banyak dibudidayakan di Indonesia dan menjadi salah satu komoditas unggulan. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa tanaman kopi Robusta memiliki ketahanan yang cukup baik terhadap serangan penyakit. Selain itu, kopi jenis ini memiliki cita rasa yang lebih pahit, sedikit asam, dan mengandung kadar kafein yang lebih tinggi dibandingkan dengan kopi Arabika. (Budi dkk., 2020).

Salah satu yang mempengaruhi mutu kopi adalah penanganan pasca panen. Biji kopi robusta yang dihasilkan oleh petani umumnya masih memiliki mutu yang rendah karena proses pascapanennya masih menghasilkan kopi Asalan, yaitu biji kopi yang diproses dengan cara yang sangat sederhana, sehingga kandungan airnya cenderung tinggi. Proses pengolahan kopi terbagi menjadi dua kategori, yaitu pengolahan primer dan pengolahan sekunder. Pengolahan kopi primer memiliki tahapan mulai dari pemanenan, penyortiran, pengupasan kulit buah, fermentasi, pencucian biji, pengeringan, pengupasan kulit kering, penyortiran biji kering, hingga pengemasan dan penyimpanan. Sedangkan, pengolahan sekunder dimulai dari biji kopi kering yang kemudian disangrai, didinginkan, digiling, dan dikemas. Di antara seluruh tahapan pengolahan, proses penyangraian memegang peranan utama dalam menentukan mutu akhir kopi bubuk. (Shodiq Eko Ariyanto dkk., 2024).

Menurut Tyas (2022) Salah satu proses penting untuk mendapatkan cita rasa pada kopi adalah proses *roasting* atau penyangraian kopi. *Roasting* atau penyangraian kopi dilakukan untuk menghasilkan rasa dari biji kopi. Dalam proses ini, kandungan asam, protein, dan kafein pada biji kopi akan mengalami perubahan. Pendapat tersebut diperkuat oleh (Maulina dan Idkham, 2022). Proses penyangraian merupakan salah satu hal yang terpenting saat proses penanganan pasca panen pada pengolahan biji kopi. Tingkat kematangan penyangraian kopi dapat dikategorikan menjadi tiga, yaitu *light roast*, *medium roast*, dan *dark roast*. Proses penyangraian memegang peranan penting dalam pembentukan aroma dan cita rasa pada biji kopi. Biji kopi memiliki keseragaman dalam ukuran, *specific gravity*, tekstur, kadar air dan struktur kimia, maka proses penyangraian akan relatif lebih mudah untuk dikendalikan. Lama suhu pada saat proses penyangraian sangat diperlukan untuk menentukan waktu yang sesuai dan tepat.

Penanganan pascapanen dan pengolahan biji kopi harus memperhatikan berbagai aspek yang berperan dalam menjaga mutu biji kopi. Salah satu tahap yang paling penting adalah proses penyangraian. Kualitas biji kopi dapat ditingkatkan apabila proses penyangraian dilakukan pada suhu dan durasi yang tepat, sehingga kadar air yang dihasilkan sesuai dengan ketentuan dalam SNI 01-2983-1992 (Standar Nasional Indonesia, 1992). Penyangraian merupakan tahap pembentukan karakter rasa dan aroma pada biji kopi. Pengolahan ini akan lebih mudah dilakukan apabila biji kopi memiliki keseragaman dalam ukuran, massa jenis, tekstur, kadar air, serta struktur kimianya (Thomas et al., 2016).

Berdasarkan hasil dari penelitian (Hasbi Mubarak Suud, dkk 2022) perlakuan kombinasi temperatur 190°C dengan durasi penyangraian 10 menit memiliki kadar kafein terendah yaitu sebesar 3,18% dan perlakuan kombinasi 210°C dengan durasi penyangraian 20 menit memiliki kadar kafein tertinggi yaitu sebesar 3,94%. Berdasarkan uji Duncan faktor durasi penyangraian memiliki pengaruh sangat nyata terhadap jumlah kadar air dan densitas curah pada biji kopi. Dengan demikian, kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui terjadinya perubahan sifat fisik, rendemen dan kandungan kafein kopi robusta yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Dari kegiatan tugas akhir ini didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana pengaruh temperatur terhadap sifat fisik, rendemen dan kandungan kafein kopi robusta?
- b. Bagaimana pengaruh lama penyangraian terhadap sifat fisik, rendemen dan kandungan kafein kopi robusta?
- c. Bagaimana interaksi lama penyangraian dan suhu terhadap sifat fisik dan rendemen kopi robusta?

1.3 Tujuan

Kegiatan tugas akhir ini bertujuan untuk:

- a. Mengetahui pengaruh temperatur terhadap sifat fisik dan kandungan kafein kopi robusta.
- b. Mengetahui pengaruh lama penyangraian terhadap sifat fisik dan kandungan kafein kopi robusta.
- c. Mengetahui interaksi lama penyangraian dan suhu terhadap sifat fisik dan rendemen kopi robusta.

1.4 Manfaat

Manfaat tugas akhir ini sebagai berikut:

- a. Bagi Peneliti
Menambah pengetahuan mengenai pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap kandungan kafein dan sifat fisik kopi robusta. Sebagai bahan referensi untuk kegiatan penelitian dimasa mendatang.
- b. Bagi Masyarakat
Memberi informasi mengenai tentang pengaruh lama penyangraian dan suhu terhadap kandungan kafein dan sifat fisik kopi robusta.