BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara penghasil kopi robusta dengan persentase pendapatan ekspor sebesar 20%. Sehingga kopi robusta merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Perkebunan kopi di Indonesia ditanami kopi robusta lebih dari 80%. Tanaman kopi robusta tumbuh dengan baik pada ketinggian 400 - 800 meter di atas permukaan laut. Suhu yang dibutuhkan tanaman kopi robusta 26°C dengan curah hujan 400-800 mm/hari.

Proses pengolahan kopi sekunder merupakan tahapan pengolahan dari biji kopi hijau (*green bean*) hingga menjadi kopi bubuk. Dalam proses pengolahan kopi serangkaian prosedur kerja untuk memperoleh mutu dan kualitas produk yang baik dimulai dari proses sangrai hingga penyimpanan. Informasi mutu kopi hasil sangrai perlu diketahui untuk memastikan apakah mutunya sesuai SNI 8694:2021 atau belum.

Uji mutu hasil penyangraian menggunakan mesin sangrai kapasitas 5 kg sangat penting dilakukan untuk mengetahui kualitas kopi yang ada di PDP Kahyangan. Selain uji mutu pemilihan bahan baku dan pemberian kontrol pada suhu dan waktu sangrai juga penting untuk menghasilkan kopi sangrai yang optimal untuk memastikan tingkat kematangan yang tepat, dan warna yang sesuai dengan standar yang berlaku. Hal ini juga dapat membantu meminimalkan kerugian akibat produk yang tidak memenuhi standar atau adanya kerusakan mesin yang bisa mempengaruhi hasil sangrai. Melalui uji mutu, produsen dapat memastikan keamanan produk, serta mematuhi regulasi atau standar industri yang berlaku, sehingga menjaga kualitas dan reputasi produk di mata konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pengambilan Laporan Akhir dengan judul Uji Mutu Hasil Penyangraian Kopi Robusta Dengan Tingkat Kematangan *Medium* Menggunakan Mesin Sangrai Kapasitas 5 kg di PDP Kahyangan Jember, yaitu:

- a. Bagaimana keadaan warna dengan tingkat kematangan medium sudah sesuai SNI 8694:2021?
- b. Bagaimana kekerasan (*hardness*) biji kopi robusta sudah sesuai pada tingkat kematangan *medium*?
- c. Berapa kadar air sebelum dan sesudah di sangrai menggunakan mesin sangrai kapasitas 5 kg?
- d. Berapa nilai kadar kafein yang terkandung dalam biji kopi dengan tingkat kematangan *medium*?
- e. Berapa nilai kadar asam yang terkandung dalam kopi sangrai dengan tingkat kematangan *medium*?

1.3 Tujuan Laporan Akhir

Dari rumusan masalah tersebut , tujuan yang ingin dicapai adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui keadaan warna dengan tingkat kematangan medium sesuai SNI 8694:2021.
- b. Mengetahui tingkat kekerasan (*hardness*) biji kopi robusta.
- c. Mengetahui nilai kadar air sebelum dan sesudah dilakukan penyangraian.
- d. Mengetahui kadar kafein yang terkandung dalam biji kopi robusta.
- e. Mengetahui kadar asam yang terkandung dalam biji kopi robusta.

1.4 Manfaat Laporan Akhir

Manfaat yang ingin dicapai dari Laporan Akhir ini yaitu sebagai bahan evaluasi bagi PDP Kahyangan Jember dalam memproduksi kopi sangrai.