BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi Arabika merupakan kopi yang memiliki cita rasa yang dominan asam, kafein yang terdapat pada kopi arabika juga lebih rendah daripada kopi robusta (Mukhlisah *et al*, 2020). Proses pengolahan pasca panen kopi dapat menentukan karakteristik rasa dari kopi arabika. Terdapat tiga proses umum pengolahan pasca panen yaitu pengolahan basah (*fullwash*), pengolahan semi basah (*semiwash*), dan pengolahan kering (*natural*). Kopi dengan proses pengolahan *fullwash* merupakan proses yang memiliki karakteristik rasa yang cenderung bersih, nyaman atau tidak mengganggu ketika diminum, memiliki tingkat keasaman dari sedang hingga tinggi, serta memiliki kompleksitas rasa yang beragam (Budiarto *et al*, 2023). Menurut Niken *et al* (2013) menjelaskan bahwa kopi arabika ijen memiliki tingkat keasaman yang tinggi, aroma dengan intensitas yang kuat, kekentalan sedang dan cita rasa manis seperti coklat.

Dalam proses penyeduhan teknik dan peralatan yang digunakan dalam menyeduh kopi juga dapat mempengaruhi cita rasa kopi yang diseduh. Menurut Rahmawati dan Fibrianto (2018) metode teknik penyeduhan dibedakan menjadi dua jenis yaitu imersi dan perkolasi. Pada penyeduhan imersi bubuk kopi direndam selama beberapa saat dengan contoh alat seperti *french press*, *aeropress*, dan *dripper hario switch*. Alat umum yang digunakan untuk menyeduh dengan metode imersi adalah *french press*. Metode perkolasi mengalirkan air melewati bubuk kopi yang diseduh dengan diberi saringan atau filter contohnya seperti, *dripper hario V60*, *kalita wave*, dan *vietnam drip*. Alat umum yang digunakan untuk menyeduh dengan metode perkolasi adalah V60. Setiap metode penyeduhan memiliki kekurangan dan kelebihan masing masing. Berdasarkan penelitian Harianto (2022) menjelaskan bahwa metode perkolasi menghasilkan hasil seduhan yang bersih dan tidak meninggalkan ampas sama sekali sedangkan metode imersi masih menyisakan sedikit ampas akan tetapi menghasilkan cita rasa asli seduhan. Menurut Sage (2015) dalam metode penyeduhan terdapat beberapa variabel yang mempengaruhi cita rasa seduhan diantaranya teknik penyeduhan, agitasi

(guncangan), suhu, waktu penyeduhan, air, tingkat kehalusan bubuk kopi. Dalam penyeduhan, teknik dan ukuran partikel kopi berpengaruh terhadap cita rasa pada kopi yang diseduh (Febryana, 2016). Cita rasa seduhan kopi merupakan gabungan dari aroma dan rasa (*Flavor*). *Flavor* ini dipengaruhi oleh senyawa yang dikeluarkan oleh kopi ketika diseduh (Baggenstoss *et al*, 2008). Selain metode penyeduhan, rasio seduh juga berpengaruh dalam menyeduh kopi dan menentukan cita rasa kopi yang akan diseduh. TPT dapat digunakan untuk mengukur kualitas kopi karena semakin tinggi nilai TPT menunjukkan bahwa banyak zat yang terlarut dalam seduhan dan menyebabkan rasa yang kuat, namun jika terlalu tinggi nilai total padatan terlarutnya hasil seduhan menjadi terlalu pahit (Hidayanto, 2010). Rasio menandakan perbandingan bubuk kopi dengan air yang digunakan dan akan berpengaruh pada kekentalan (*Body*) kopi yang diseduh (Larasati *et al*, 2023).

Untuk menentukan nilai kesukaan dari hasil seduhan kopi dilakukan uji organoleptik dengan kopi arabika ijen dengan proses pengolahan *fullwash*. Penilaian sensori merupakan metode menggunakan panca indra manusia yaitu hidung, mulut, tangan, mata, dan dengan menggunakan panca indra ini kita dapat menilai atribut sensori suatu produk seperti rasa, warna, tekstur, rupa, dan bentuk (Hayati, 2012). Teknik pengujian sensori pada hasil seduhan kopi arabika ijen menggunakan *cupping test*. Menurut *Specialty Coffee Assosiation of America* (SCAA, 2015) terdapat sebelas penilaian uji organoleptik pada kopi yaitu *Fragrance* (Aroma), *Flavor* (Rasa), *Aftertaste*, *Acidity* (Keasaman), *Body* (Kekentalan), *Sweetness* (Manis), *Uniformity*, *Clean Cup*, *Balance*, *Defect*, dan *Overall*.

Berdasarkan uraian diatas dilakukan penelitian tentang “Uji organoleptik pada kopi arabika (*Coffea arabica L.*) berdasarkan rasio seduhan” penelitian ini melibatkan faktor penyeduhan dengan alat seduh dan rasio yang berbeda. dan diharapkan dapat mengetahui tingkat kesukaan konsumen serta cita rasa hasil seduhan kopi arabika ijen dengan proses pasca panen *fullwash*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh rasio seduhan terhadap sifat kimia pada kopi yang dihasilkan?
2. Bagaimana pengaruh rasio seduhan terhadap sifat organoleptik pada kopi yang dihasilkan?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh rasio seduhan terhadap sifat kimia pada kopi yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui pengaruh rasio seduhan terhadap sifat organoleptik pada kopi yang dihasilkan.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut.

1. Bagi perguruan tinggi
Memberikan sumber referensi pustaka bagi Politeknik Negeri Jember.
2. Bagi masyarakat
Memberikan informasi serta ilmu pada masyarakat agar dapat mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi arabika berdasarkan pada perbedaan rasio dan metode penyeduhan.
3. Bagi peneliti

Dapat megembangkan dan meningkatkan ilmu pengetahuan, kreatifitas, dan inovatif.