

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Kopi adalah salah satu komoditas andalan Indonesia yang memberikan manfaat bagi kehidupan masyarakat Indonesia dan juga merupakan sumber pendapatan petani (Zarwinda & Sartika, 2019). Ketahanan terhadap penyakit kopi robusta lebih tahan penyakit dibandingkan kopi arabika. Menurut Riastuti et al., (2021) kopi jenis robusta cenderung lebih mudah beradaptasi pada kondisi lingkungan yang berubah-ubah, dapat tumbuh pada ketinggian kurang dari 1000 mdpl dan tahan terhadap penyakit. Sedangkan kopi arabika yang di tanam di ketinggian dibawah 1200 mdpl rentan terkena penyakit dan kegagalan produksi buah kopi (Nur et al., 2015). Meskipun demikian, rasa dan kualitas green bean kopi robusta dianggap lebih rendah dibandingkan dengan kopi arabika. Sehingga dibutuhkan proses pengolahan pasca panen untuk meningkatkan mutu kopi robusta.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk meningkatkan mutu green bean kopi robusta adalah melalui proses fermentasi. Menurut Tawali et al., (2018) selain berpengaruh terhadap cita rasa, fermentasi pada kopi juga meningkatkan nilai ekonomi kopi. Fermentasi merupakan suatu proses perubahan kimia pada suatu substrat organik melalui aktivitas enzim yang dihasilkan oleh mikroorganisme (Suprihatin, 2010). Lama waktu fermentasi dan bahan fermentasi yang digunakan adalah dua faktor pendukung yang dapat mempengaruhi hasil akhir dan fermentasi

Salah satu hal yang berpengaruh dalam fermentasi yaitu lamanya fermentasi. Fermentasi yang sangat lama akan menyebabkan cita rasa tidak sedap karena timbulnya asam dan apek sebagai akibat pembusukan oleh mikroba (Pratiwi et al., 2023). Demikian dengan kadar air, semakin lama waktu fermentasi semakin tinggi kadar air yang didapat. Hal ini berkaitan berkaitan dengan terserapnya air pada biji kopi selama proses fermentasi. Semakin lama waktu fermentasi maka semakin lunak dan pori pori biji kopi akan semakin terbuka sehingga memudahkan terserapnya air pada biji kopi. Menurut penelitian (Tawali et al.2018) yang menyatakan bahwa kadar air berkaitan dengan terserapnya air oleh pori pori kopi pada saat proses fermentasi.

Proses fermentasi pada kopi yang akan diteliti menggunakan bahan fermentasi, yang akan digunakan yaitu buah durian dan buah jeruk nipis. Penambahan buah durian akan memicu terjadinya reaksi enzimatik pada daging buah durian, sehingga dapat terjadi perubahan biokimia yang akan membentuk senyawa yang memberikan aroma, rasa dan warna pada kopi (Dinata et al., 2021). Akan tetapi belum ada fermentasi kopi menggunakan jeruk nipis. Pemanfaatan limbah kulit kopi arabica dengan penambahan sari jeruk nipis (Arpi et al., 2018).

1.2.Rumusan Masalah

1. Apakah lama waktu fermentasi kopi robusta berpengaruh terhadap karakteristik fisik kopi dan kesukaan konsumen ?
2. Apakah bahan fermentasi berpengaruh terhadap karakteristik fisik kopi dan kesukaan konsumen?
3. Apakah terdapat interaksi lama waktu dan bahan fermentasi kopi robusta terhadap karakteristik fisik kopi dan kesukaan konsumen?

1.3.Tujuan

Dari rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis pengaruh lama waktu fermentasi kopi robusta terhadap karakteristik fisik kopi dan kesukaan konsumen.
2. Untuk menganalisis pengaruh bahan fermentasi terhadap karakteristik fisik kopi dan kesukaan konsumen.
3. Untuk menganalisis interaksi lama waktu dan bahan fermentasi kopi robusta terhadap karakteristik fisik kopi dan kesukaan konsumen.

1.4. Manfaat

Penelitian ini mampu memberikan manfaat sebagai berikut

1. Bagi peneliti, menambah ilmu pengetahuan untuk memperkaya khasanah keilmuan terapan yang telah diperoleh serta melatih berpikir cerdas, inovatif dan profesional.
2. Bagi akademis, memberikan referensi tentang pengaruh lama waktu dan bahan fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kesukaan konsumen
3. Bagi masyarakat, memberikan informasi tentang pengaruh lama waktu dan bahan fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kesukaan konsumen.

