

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi (*Coffea* sp) merupakan salah satu komoditas perkebunan unggulan di Indonesia. Tahun 2021 produksi kopi di Indonesia mencapai 786.200 ton, meningkat 1,3% dari tahun sebelumnya (BPS, 2022). Tahun 2021 Indonesia mengekspor sebesar 387.264 ton kopi atau sebesar 49,2 % dari hasil produksi. Kopi adalah komoditas perkebunan yang menjanjikan selain karet, sawit dan kakao.

Kopi robusta (*Coffea canephora* L.) memiliki kandungan kafein yang lebih tinggi dibandingkan dengan kopi arabika. Kandungan kafein pada kopi robusta sekitar 2,15%, sedangkan kopi arabika hanya memiliki 1,77% kafein dan kopi liberika sebesar 1,32% (Aryadi dkk., 2020). Konsumsi kopi dengan kadar kafein tinggi dapat menyebabkan berbagai macam masalah kesehatan seperti sakit kepala, masalah pencernaan, diabetes hingga penyakit jantung (Ginting dkk., 2022). Penelitian ini bertujuan untuk menurunkan kandungan kafein pada kopi agar aman untuk di konsumsi. Dalam hal ini yang dimaksud adalah kopi robusta yang berasal dari Argopuro. Penurunan kafein pada biji kopi hijau disebut juga dekafeinasi (Mursalin dkk., 2016).

Proses dekafeinasi dapat mempengaruhi kualitas kopi. Rejo dkk., (2011) mengatakan asal dan kualitas kopi memiliki pengaruh yang signifikan terhadap perubahan karakteristik kopi tanpa kafein. Beda bahan baku atau asal bahan baku memiliki pengaruh yang berbeda terhadap kadar kafein, menurut (Suharaman & Gafar, 2017) kopi robusta Sumatera Selatan memiliki kadar kafein sebesar 1,87 % sedangkan menurut (Suwasono dkk., 2023) kopi robusta Argopuro memiliki kadar kafein sebesar 0,47%.

Berbagai penelitian sebelumnya telah dilakukan dekafeinasi dengan metode perebusan dan pengukusan. Penelitian sebelumnya oleh Rusmantri, (2002) dilakukan pengujian dekafeinasi dengan metode perebusan dan pengukusan memberikan hasil penurunan kadar kafein dalam kopi bubuk sebesar 0,79%. Menurut studi (Suharaman & Gafar, 2017) pada kopi robusta Sumatera Selatan

didapatkan hasil bahwa dengan metode perebusan selama 30 menit, 60 menit dan 90 menit dapat menurunkan kadar kafein hingga 0,40% sedangkan pengukusan selama 30 menit, 60 menit dan 90 menit dapat menurunkan kadar kafein hingga 0,45%. Oleh karena itu, perlu adanya penelitian mengenai karakteristik fisiko-kimia pada berbagai lama waktu perebusan dan pengukusan kopi robusta Argopuro.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu:

1. Apakah lama waktu perebusan berpengaruh terhadap karakteristik fisiko-kimia kopi robusta Argopuro?
2. Apakah lama waktu pengukusan berpengaruh terhadap karakteristik fisiko-kimia kopi robusta Argopuro?

1.3 Tujuan

Tujuan dilaksanakan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis pengaruh lama waktu perebusan terhadap karakteristik fisiko-kimia kopi robusta Argopuro.
2. Untuk menganalisis pengaruh lama waktu pengukusan terhadap karakteristik fisiko-kimia kopi robusta Argopuro.

1.4 Manfaat

1. Bagi Peneliti menambah keterampilan maupun pengalaman peneliti dalam melakukan karakterisasi fisiko-kimia kopi robusta Argopuro.
2. Bagi Masyarakat sebagai literatur mengenai karakterisasi fisiko-kimia pada perlakuan perebusan dan pengukusan.
3. Bagi Perguruan tinggi hasil dari penelitian ini dapat digunakan referensi pendidikan yang berkaitan dengan karakterisasi fisiko-kimia kopi robusta Argopuro.