

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rasa yang terdapat pada kopi dipengaruhi oleh berbagai faktor, dari hulu hingga hilir proses produksi. Faktor-faktor yang berperan dalam hulu termasuk pH tanah, jenis tanaman, curah hujan yang tidak merata, dan ketinggian. Di sisi lain, faktor-faktor yang memengaruhi pada tahap hilir melibatkan pengolahan buah menjadi *greenbean*, proses fermentasi, dan penyangraian. Menurut Edowai dan Tahoba (2018) proses penyangraian merupakan salah satu tahapan yang mempengaruhi atribut sensori dan karakteristik kimia kopi seduh. Penyangraian (*roasting*) memiliki dampak signifikan pada kualitas kopi yang dihasilkan. Selain mengatur suhu dengan tepat, pengendalian waktu juga harus dilakukan dengan tepat dan tidak boleh terlalu singkat atau terlalu lama. Selain proses penyangraian, perubahan atribut sensori dan kimia kopi bubuk dipengaruhi oleh masa istirahat (*resting*) atau penyimpanan biji kopi sangrai (Dwiranti, dkk 2019). Setelah kopi di *roasting*, kopi mengandung banyak gas karbon dioksida di dalamnya, sehingga *resting* diperlukan untuk mengeluarkan gas karbon dioksida (*degassing*).

Jika biji kopi yang telah disangrai langsung diseduh tanpa periode istirahat, maka karbon dioksida yang masih terlalu banyak dapat membuat kopi terasa terlalu pahit dan kurang mencapai potensi optimalnya. Menurut Utami (2022) keberadaan karbon dioksida yang masih terperangkap dalam biji kopi dapat memengaruhi profil rasa. Akibatnya, pada saat diseduh, rasa kopi menjadi kurang enak karena karbon dioksida tersebut ikut terlarut saat diminum. Kualitas biji kopi sangrai yang akan diseduh juga dapat dipengaruhi oleh kadar air, paparan udara, dan cahaya. Paparan udara juga dapat menyebabkan aroma pada biji kopi cepat hilang karena menguap dengan mudah (Toci, dkk 2013). Sehingga pada saat *resting* berlangsung, biji kopi harus disimpan menggunakan kemasan yang tepat agar dapat menjaga kualitasnya. Kemasan berbahan *aluminium foil valve* dapat digunakan sebagai tempat menyimpan biji kopi selama *resting* berlangsung, karena kemasan tersebut memiliki sifat *impermeable*. Menurut Saolan, dkk (2020) aluminium foil memiliki kemampuan untuk menahan gas, cahaya, dan udara, baik yang masuk maupun yang

keluar dari kemasan (*impermeable*). Selain itu, kemasan yang dilengkapi fitur katup udara satu arah (*valve*) dapat membuka dan melepaskan karbon dioksida ketika tekanan internal mencapai batas tertentu. Setelah tekanan internal menurun ke tingkat yang telah ditentukan, katup akan menutup kembali (Zulkarnain, 2020).

Lama *resting* diperlukan agar dapat memaksimalkan kualitas rasa pada seduhan kopi selama proses ekstraksi berlangsung. Selama lama *resting*, kopi mengalami proses *degassing* (pelepasan kandungan karbon dioksida dari dalam biji kopi). Menurut Masdakaty (2023) durasi ideal *resting* yang diterima oleh para peneliti kopi berkisar antara 7 hingga 10 hari setelah roasting dilakukan. Kopi yang diistirahatkan dalam rentan waktu 7 hingga 10 hari dianggap paling baik untuk dikonsumsi karena proses *degassing* pada kopi telah selesai. *Roasted bean* yang telah dilakukan lama *resting* perlu dilakukan uji organoleptik untuk diketahui cita rasa kopi yang maksimal setelah proses *degassing* selesai.

Roasted bean yang telah dilakukan *resting* kemudian digiling dan diseduh untuk dikonsumsi. Salah satu teknik penyeduhan paling sederhana yang umum dilakukan oleh masyarakat dan digunakan sebagai uji organoleptik adalah teknik tubruk. Menurut Fibrianto dan Ramanda (2018) teknik penyeduhan tubruk melibatkan langkah sederhana di mana air mendidih dituangkan langsung ke dalam cangkir yang telah diisi dengan kopi bubuk. Proses ini bertujuan untuk mengoptimalkan ekstraksi rasa dan aroma kopi dari bubuk tersebut. Setelah air dituangkan, kopi bubuk direndam dalam air panas selama beberapa saat agar senyawa-senyawa kopi larut dengan baik. Proses penyeduhan kopi tubruk ini tidak hanya mempengaruhi tingkat kepekatan dan kekuatan rasa kopi yang dihasilkan, tetapi juga memperhatikan kualitas akhir dari minuman kopi yang disajikan kepada konsumen.

Kopi robusta Agopuro Jember memiliki potensi yang besar dikalangan pasar, namun belum dilakukan identifikasi karakteristik kimia serta organoleptik seduhan tubruk berdasarkan lama *resting*. Dalam Nuraisyah, dkk (2024), Jember sebagai salah satu kabupaten di Jawa Timur yang menghasilkan kopi terbaik karena keunikan wilayah yang terletak diantara Gunung Argopuro dan Gunung Raung sehingga berpengaruh terhadap cita rasa kopi robusta yang dihasilkan. Berdasarkan

permasalahan tentang lama *resting* pada *roasted bean* yang belum banyak dilakukan penelitian, maka penulis melakukan penelitian terkait pengaruh lama *resting* untuk mengetahui karakteristik kimia dan organoleptik seduhan kopi bubuk robusta Argopuro berdasarkan lama *resting* yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, diperoleh rumusan masalah yaitu:

1. Bagaimana pengaruh lama *resting* kopi bubuk robusta Argopuro terhadap karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, dan pH)?
2. Bagaimana pengaruh lama *resting* kopi bubuk robusta Argopuro terhadap organoleptik (rasa, aroma, dan warna) seduhan tubruk?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh lama *resting* kopi bubuk robusta Argopuro terhadap karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, dan pH).
2. Mengetahui pengaruh lama *resting* terhadap kopi bubuk robusta Argopuro terhadap organoleptik (aroma, warna dan rasa) seduhan tubruk.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan penelitian, maka memperoleh manfaat yaitu:

1. Bagi penulis,
Memberikan ilmu pengetahuan dan mengasah skill menganalisa tentang lama *resting* terbaik berdasarkan karakteristik kimia dan organoleptik seduhan tubruk.

2. Bagi Lembaga Politeknik Negeri Jember

Dapat digunakan sebagai acuan penelitian-penelitian yang akan datang tentang pengaruh lama *resting* terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kopi bubuk robusta Argopuro.

3. Bagi pembaca

Memberikan informasi yang dapat digunakan sebagai referensi untuk kegiatan penelitian selanjutnya yang sama dan para pelaku di insdustri kopi.