

BAB 1. LATAR BELAKANG

1.1 Latar belakang

Kopi robusta merupakan jenis kopi yang mempunyai ciri khas rasa yang pahit dan sedikit asam. Cita rasa pada kopi dapat dipengaruhi oleh jenis pengolahannya, terdapat beberapa jenis pengolahan kopi di antaranya pengolahan kopi secara natural, *semi wash*, *full wash*, dan *honey* (Winarno dan Angin, 2020). Pengolahan kopi yang banyak digunakan oleh petani yaitu metode pengolahan secara natural, hal ini dikarenakan biaya yang dikeluarkan lebih sedikit. Menurut Mutiara *et al.* (2023) metode *dry process* atau natural menghasilkan cita rasa yang bervariasi seperti rasa buah-buahan yang beragam (*fruity*), cita rasa pahit dan *acidity* rendah.

Pengolahan kopi yang difermentasi bertujuan untuk meningkatkan cita rasa pada seduhan kopi. Pada dasarnya fermentasi pada kopi dilakukan untuk menghilangkan lapisan lendir pada permukaan kulit tanduk setelah proses pengupasan kulit buah. Fermentasi adalah proses penguraian senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana oleh mikroba, baik dengan atau tanpa adanya oksigen. Pada fermentasi kopi, senyawa yang terurai merupakan gula yang terkandung pada lendir kopi (Sarjan *et al.*, 2021).

Fermentasi pada *green bean* dilakukan untuk meningkatkan cita rasa pada seduhan kopi. Menurut Tawali *et al.* (2018) dengan melakukan fermentasi biji kopi dengan media Bakteri Asam laktat (BAL) pada yoghurt selama 48 jam memiliki cita rasa yang paling baik pada seduhan kopi yang meliputi rasa skor 3,08, warna 2,09, dan aroma skor 3 pada seduhan kopi robusta. Waktu merupakan acuan dalam proses fermentasi pada *green bean*, Semakin lama proses fermentasi maka pH pada seduhan kopi semakin menurun dan mengakibatkan cita rasa pada seduhan kopi semakin asam, hal ini dibuktikan dengan pH kontrol 5,89% dan berubah tergantung lamanya fermentasi seperti fermentasi 48 jam menghasilkan pH 4,37% (Tawali *et al.*, 2018).

Kulit jeruk merupakan limbah yang jarang digunakan, disisi lain kulit jeruk ini mengandung berbagai senyawa yang berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai media fermentasi. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Tutuarima *et al.* (2020), kulit

jeruk memiliki kandungan selulosa, hemiselulosa, dan pektin, maka dengan melakukan fermentasi pada limbah kulit jeruk dapat menghasilkan minyak atsiri. Pada kulit jeruk siam banjar kandungan minyak atsiri yang diperoleh relatif kecil, yaitu sekitar 0,58% dari berat kulit jeruk. Minyak atsiri ini memiliki warna kuning, aroma khas jeruk, dan bentuk cair. Selain itu, minyak atsiri ini juga memiliki rasa getir dan tidak meninggalkan noda transparan (Febrianti *et al.*, 2019).

Untuk mengetahui cita rasa seduhan kopi yang telah difermentasi maka dilakukan uji organoleptik adalah metode evaluasi yang memanfaatkan indra manusia untuk menilai kualitas dan kesukaan terhadap suatu produk makanan. Dengan menggunakan indra penglihatan, penciuman, pengecap, dan perabaan, uji ini dapat mengukur seberapa besar produk tersebut diterima oleh konsumen (Gusnadi *et al.*, 2021). Uji organoleptik pada seduhan kopi merupakan uji yang dilakukan untuk menentukan apakah kopi tersebut mempunyai cita rasa yang baik dari segi rasa, warna dan aroma.

Berdasarkan uraian di atas, dengan memanfaatkan larutan fermentasi dari kulit jeruk siam diharapkan dapat mengembangkan cita rasa kopi, maka dari itu perlu dilakukan penelitian tentang “Uji Organoleptik Kopi Robusta Argopuro Berdasarkan Lama Fermentasi Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Jeruk Siam”.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, masalah pada penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Apakah lama waktu fermentasi *green bean* dengan penambahan ekstrak kulit jeruk siam berpengaruh terhadap karakteristik cita rasa kopi robusta Argopuro?
2. Apakah lama waktu fermentasi *green bean* dengan penambahan ekstrak kulit jeruk siam berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia kopi robusta Argopuro?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh lama waktu fermentasi *green bean* dengan penambahan ekstrak kulit jeruk siam terhadap karakteristik cita rasa kopi robusta Argopuro.
2. Untuk mengetahui apakah lama waktu fermentasi *green bean* dengan penambahan ekstrak kulit jeruk siam terhadap karakteristik fisikokimia kopi robusta Argopuro.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh pada penelitian ini adalah

1. Memberikan informasi bagi orang lain mengenai Uji Organoleptik Kopi Robusta Argopuro Berdasarkan Lama Fermentasi Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Jeruk.
2. Menambahkan referensi atau acuan dalam ilmu pengetahuan khususnya dibidang fermentasi *green bean* kopi.
3. Sebagai sumber informasi kepada masyarakat tentang pengaruh Uji Organoleptik Kopi Robusta Argopuro Berdasarkan Lama waktu Fermentasi Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Jeruk.