

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang memiliki potensi nilai ekspor dan ekonominya tinggi. Komoditas kopi memiliki kontribusi yang besar dalam pemasukan devisa, baik domestik maupun internasional. Berkembangnya tingkat konsumsi kopi ini belum diimbangi dengan mutu produk yang baik (Asiah *et al.*, 2017). Secara umum, di Indonesia terdapat tiga jenis kopi yang ditanam yakni arabika, robusta dan liberika. Diantara ketiga jenis kopi ini kopi robusta menjadi jenis kopi dengan produksi dan ekspor terbesar di Indonesia. Tahun 2023 kopi robusta berkontribusi 78,78 persen dari total ekspor ketiga jenis kopi (BPS, 2024). Salah satu daerah penghasil kopi berkualitas di Jawa Timur terdapat di Jember kecamatan Silo dengan total produksi 1.959,00 ton pada tahun 2023 (BPS Kab Jember, 2024). Desa Pace adalah salah satu desa di Kecamatan Silo yang memproduksi kopi. Wilayah kebun kopi di daerah desa Pace berada di ketinggian berkisar 245-450 mdpl, ketinggian tersebut optimal pertumbuhan kopi robusta (Meylina, 2015). Kualitas hasil tanaman kopi dapat menentukan karakteristik fisik dan kimia biji kopi, hal ini menjadi faktor penting dalam proses penyangraian untuk membentuk profil rasa dalam seduhan.

Proses penyangraian merupakan salah satu proses yang dapat menentukan kualitas kopi, dimana proses tersebut akan mempengaruhi warna, rasa dan aroma hingga kandungan nutrisi pada biji kopi. Faktor penentu citarasa kopi 60% ditentukan lewat proses budidaya, 30% oleh proses penyangraian dan 10% ditentukan barista ketika penyajian (Rizal *et al.*, 2022). Penyangraian atau *roasting* kopi merupakan tahapan untuk pembentukan warna, rasa, aroma dan senyawa pada biji kopi yang dipengaruhi waktu dan suhu. Pada dasarnya, perbedaan waktu dan suhu proses penyangraian biji kopi memberikan pengaruh yang besar dalam hasil proses penyangraian, sehingga proses penyangraian memerlukan keterampilan dan pengalaman dalam melakukannya. Menurut Choo (2019), perubahan kandungan protein, asam, dan kafein pada kopi dipengaruhi oleh proses. Secara umum profil

penyangraian dibagi menjadi 3, yaitu *light*, *medium* dan *dark*. Pada tingkat sangrai *light* kenaikan suhu berjalan sangat cepat dan semakin lama proses penyangraian akan semakin lambat suhu naik. Untuk menghasilkan rasa yang kompleks diperlukan penyangraian dengan waktu yang relatif cepat, sedangkan jika menggunakan suhu rendah dengan waktu yang lebih lambat akan menghasilkan *body* yang kompleks (Suud *et al.*, 2021). Proses penyangraian biji kopi memiliki korelasi dengan hasil seduhan kopi.

Kopi diseduh untuk mendapatkan cita rasa menarik. Dalam menghasilkan seduhan kopi, *roasted bean* akan melewati tahapan penggilingan dimana proses ini akan mempengaruhi cita rasa kopi sesuai dengan tingkatan *grind size* yaitu *fine* (halus), *medium* (sedang), dan *coarse* (kasar). Semakin halus penggilingan permukaannya akan semakin besar sehingga ekstraksi penyeduhan akan semakin besar. Rasio berat kopi dengan air, suhu dan teknik dalam penyeduhan menjadi aspek yang penting dalam menghasilkan citarasa kopi yang enak (Kiky, 2019). Rasio penggunaan penyeduhan tubruk umumnya menggunakan 1:15 untuk menghasilkan rasa kopi yang *balance* (Asiah *et al.*, 2017). Fibrianto *et al* (2018) menyatakan teknik penyeduhan dan ukuran partikel berpengaruh terhadap persepsi multisensoris yakni persepsi pada produk pangan dengan melibatkan faktor indera manusia, sifat intrinsik makanan, suasana, yang akan mempengaruhi respon tingkah laku, hedonik, preferensi, dan persepsi sensori makanan dan minuman. Salah satu teknik penyeduhan sederhana yang dapat menciptakan komponen pembentuk rasa salah satunya dengan teknik penyeduhan tubruk. Prinsip dari teknik penyeduhan tubruk dilakukan dengan cara menuangkan air panas ke dalam bubuk kopi sehingga terjadi proses ekstraksi pelarutan komponen kafein, minyak dan senyawa aroma. Sajian dengan metode tubruk menjadi sajian yang populer di kalangan masyarakat dan digunakan untuk menilai komponen pembentuk rasa (Asiah *et al.*, 2017) dan teknik ini merupakan teknik penyeduhan paling sederhana di kalangan masyarakat. Kopi yang telah diseduh harus ditunggu beberapa saat hingga ampas kopi mengendap seluruhnya. Proses penyeduhan tubruk harus menggunakan air yang bersih dan tidak air destilasi supaya terekstraksi maksimal (Sulaiman *et al.*, 2023).

Suhu penyangraian memiliki peran penting dalam komposisi cita rasa seduhan saat dikonsumsi. Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan penelitian tentang “Pengaruh Suhu Penyangraian terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kopi Bubuk Robusta dengan Teknik Seduhan Tubruk”, dimana penelitian ini melibatkan faktor penyeduhan dengan sistem penilaian uji organoleptik. Pada penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan menghasilkan peningkatan kualitas cita rasa baru yang dapat diterima di lidah masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang sebelumnya, maka dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh suhu penyangraian terhadap karakteristik kimia kopi bubuk dengan seduhan tubruk?
2. Bagaimana pengaruh suhu penyangraian terhadap karakteristik organoleptik kopi bubuk dengan seduhan tubruk?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh suhu penyangraian terhadap karakteristik kimia kopi bubuk dengan seduhan tubruk
2. Mengetahui pengaruh suhu penyangraian terhadap karakteristik organoleptik kopi bubuk dengan seduhan tubruk

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti
Mendapat wawasan mengenai karakteristik kimia dan organoleptik kopi bubuk robusta pada suhu penyangraian, sehingga peneliti mampu memberikan informasi kepada masyarakat pada hasil produk penelitian.
2. Bagi Masyarakat
Memberikan informasi mengenai karakteristik kimia dan organoleptik kopi bubuk robusta pada suhu penyangraian.

3. Bagi Akademisi

Penelitian ini memiliki manfaat sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya yang nantinya dapat digunakan sebagai dasar dan konsep penelitian yang sejenis.