

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu minuman paling populer di dunia yang dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat. Kopi juga merupakan salah satu komoditas andalan perkebunan penghasil devisa ekspor, sumber pendapatan petani, penghasil bahan baku industri, serta penciptaan lapangan kerja dan pengembangan wilayah. Produktivitas kopi di Indonesia cukup tinggi sebesar 792 kg biji kering per hektar per tahun yang membuat Indonesia menduduki posisi keempat di dunia dalam hal produksinya.

Di dunia perdagangan dikenal beberapa jenis golongan kopi, tetapi yang sering dibudidayakan hanya kopi robusta, kopi arabika dan kopi liberika. Jenis kopi yang berkembang di Indonesia hanya kopi robusta dan kopi arabika. Kopi robusta berasal dari tanaman *Coffea canephora*, sedangkan kopi arabika berasal dari tanaman *Coffea Arabica*. Selain kedua jenis kopi tersebut, di Indonesia juga terdapat jenis kopi lain yaitu kopi luwak. Kopi luwak tidak berasal dari spesies kopi khusus, namun berasal dari buah kopi robusta atau arabika yang dimakan oleh hewan luwak. Buah kopi tersebut diproses melalui sistem pencernaan dan kemudian biji kopi tersebut dikeluarkan dalam bentuk kotoran hewan luwak. Kotoran yang dikeluarkan oleh luwak masih berupa kulit tanduk yang melapis biji kopi. Luwak hanya memakan pulp dari biji kopi tersebut. Sehingga perlu dilakukan proses pemecahan kulit tanduk atau proses huller untuk mendapatkan biji kopi luwak. Proses fermentasi alami yang terjadi dalam perut luwak

mengakibatkan terjadinya perubahan komposisi kimia pada biji kopi dan dapat meningkatkan kualitas rasa kopi, karena selain berada pada suhu fermentasi optimal juga dibantu dengan enzim dan bakteri yang ada pada pencernaan luwak. (Fuferti, M. A. dkk, 2013).

Kopi luwak dapat diperoleh dengan sistem luwak yang diliarkan yaitu pada suatu perkebunan kopi yang berada di dekat hutan yang memungkinkan untuk memproduksi kopi luwak liar. Untuk mengantisipasi penurunan mutu kopi luwak, maka kopi luwak harus dikumpulkan setiap hari dengan cara mencari dari tempat-tempat yang biasa digunakan untuk luwak buang kotoran. Tempat-tempat yang biasanya di temukan kopi luwak liar adalah rerumputan dibawah pohon kopi, di atas kayu kering, di atas batu atau tanah yang keras dan di atas plafon rumah. Ditempat tersebut kadangkala ditemukan gumpalan kopi luwak dengan kesegaran berbeda-beda. Kopi luwak yang berhasil dikumpulkan, kemudian direndam dan dicuci dengan air mengalir sampai bersih-suci, kemudian dijemur sampai kering. Kopi luwak berkulit tanduk dapat disimpan dan dihuller pada saat diperlukan. Kopi luwak liar biasanya punya fragrance, aroma, flavor dan aftertaste yang kuat, acidity sedang, body sedang, dan tingkat ballance yang baik. Namun kadang-kadang disertai oleh rasa tanah (*earthy*) yang kuat, terutama jika kopi luwak ditemukan dalam kondisi yang sudah berjamur. Oleh karena itu, dilakukan cara baru untuk memperoleh mutu kopi luwak yang lebih baik yaitu dengan pengandangan.

Pengandangan luwak dilakukan untuk mengatasi kesulitan dalam pengumpulan kopi luwak liar, baik dari segi keberlangsungan produksi maupun

konsistensi mutu fisik dan citarasa kopi yang dihasilkan. Rasa yang dihasilkan dari kopi luwak kandang biasanya mempunyai *fragrance*, *aroma*, *flavor*, dan *aftertaste* yang sangat kuat, *acidity* sedang, *body* sangat kuat, dan tingkat *ballance* yang sangat baik. Dan berbeda dengan kopi luwak liar, kopi luwak dengan cara pengandangan akan didapat kopi luwak segar karena pemanenan yang dapat dikontrol akan mempengaruhi rasa *earthy* yang biasa ada pada kopi luwak liar (Yusianto.dkk, 2010).

Penilaian cita rasa tersebut dilakukan dengan cup test menggunakan standart *Specialty Coffe Association of America* (SCAA) untuk mengetahui kualitas dari kopi luwak liar dan kopi luwak kandang tersebut. SCAA dilakukan dengan uji citarasa karena masih dianggap paling akurat. Atribut citarasa kopi tersebut adalah *fragrance* dan *aroma*, *flavor*, *after taste*, *acidity*, *body*, *ballance*, *uniformity*, *cleancup*, *sweetness*, dan *overall* serta *taint* atau *defect* (Clarke, 1986; Moura *et al.*, 2008; SCAA, 2009) Kopi spesialty mempunyai *final score* lebih besar atau sama dengan 80,00 (SCAA, 2009).

Masalah utama tidak tercapainya mutu spesialty adalah sulitnya pengaturan panen dan proses pengolahan. Sehingga sering dilakukan penyimpanan biji kopi dalam keadaan masih terselimuti kulit tanduk. Dan akan dikelupas atau di huller ketika biji kopi tersebut dibutuhkan. Namun terkadang cara penyimpanan yang terlalu lama juga akan mempengaruhi citarasa dari kopi luwak ketika penyeduhan. Oleh karena itu perlu dilakukan uji citarasa dari berbagai tahun yang dihasilkan oleh luwak liar maupun luwak kandang untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap citarasa kopi luwak tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah jenis luwak berpengaruh terhadap citarasa kopi luwak?
2. Apakah tahun pemanenan biji kopi berpengaruh terhadap citarasa kopi luwak?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan masalah yang telah dirumuskan, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh jenis luwak terhadap citarasa kopi luwak.
2. Mengetahui pengaruh tahun pemanenan biji kopi terhadap citarasa kopi luwak.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi tentang perbandingan citarasa kopi yang dihasilkan oleh luwak yang diliarkan dan luwak yang dikandangkan.
2. Memberikan informasi tentang pengaruh lama penyimpanan kopi luwak terhadap citarasa saat kopi diseduh.
3. Digunakan sebagai sumber informasi atau wacana yang dapat digunakan menjadi referensi penelitian selanjutnya.