

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hampir seluruh bangsa di dunia mengenal kopi sebagai minuman yang nikmat. Industri pengolahan kopi semakin berkembang di negeri ini. Memang bukan suatu hal yang mudah untuk pencapaian yang demikian. Masih ada banyak hal yang harus dibenahi dan dikembangkan dari perkopian nasional Indonesia (Puslitkoka, 2011). Kopi merupakan minuman penghantar hari. Kenyataannya kopi telah menjadi salah satu menu wajib tradisi minuman pagi di berbagai banyak negara. Setidaknya 1,6 cangkir kopi dikonsumsi tiap hari.

Tingkat konsumsi dalam negeri berdasarkan hasil survey LPEM UI tahun 1989 adalah sebesar 500 gram/kapita/tahun. Dewasa ini kalangan pengusaha kopi memperkirakan tingkat konsumsi kopi di Indonesia telah mencapai 800 gram/kapita/tahun. Dengan demikian dalam kurun waktu 20 tahun peningkatan konsumsi kopi telah mencapai 300 gram/kapita/tahun (AEKI, 2012).

Karakteristik kopi sangat kompleks dan sampai saat ini hanya dapat dinilai berdasarkan uji inderawi, karna belum tersedia metode penelitian metode kuantitatif menggunakan alat yang dapat menilai karakter kopi secara penuh. Beberapa komponen kimiawi tertentu dinilai dapat digunakan sebagai salah satu acuan dalam penilaian karakter kopi, tetapi karena kompleksnya karakter kopi maka penilaian berdasarkan uji kimiawi tersebut belum dapat menggantikan uji organoleptik. Penilaian secara kuantitatif dinilai masih relatif mahal dan prosedurnya lebih rumit dibanding dengan penilaian organoleptik.

Kopi mengandung kafein yang tinggi diduga mempunyai efek yang kurang baik bagi kesehatan, terutama bagi penikmat kopi yang rentan terhadap kafein, sehingga kopi rendah kafein saat ini sangat marak diproduksi dalam negeri yang menyebabkan nilai ekonomi kopi rendah kafein lebih baik dari pada kopi yang memiliki kandungan kafein tinggi. Kandungan kafein yang terdapat pada kopi robusta sedikit lebih tinggi dibandingkan kopi arabika, sebaliknya jenis arabika lebih banyak zat gula dan minyak atsiri (Spilane, 1990 dalam Oktadina *et al.*, 2013).

Fermentasi merupakan salah satu metode alternatif untuk menurunkan kadar kafein biji kopi robusta. Menurut Hanifah & Kurniawati (2013), proses fermentasi dapat menurunkan kandungan kafein secara signifikan baik fermentasi hewan luwak, fermentasi basah secara penuh, maupun fermentasi dengan ragi berupa *yeast*. Kadar kafein terendah teramati pada kopi robusta fermentasi hewan luwak, dengan derajat penurunan kafein sebesar 0,767%. Fermentasi kopi robusta metode basah dapat menurunkan kafein dengan derajat penurunan sebesar 0,6% dibanding dengan pengolahan biasa. Pengolahan yang dilakukan oleh beberapa perkebunan kopi arabika rakyat saat ini yaitu secara semi basah. Pengolahan secara semi basah mutunya cukup baik dengan waktu yang lebih singkat dibandingkan dengan pengolahan secara basah penuh serta memberikan cita rasa dan aroma yang lebih kuat dari pada pengolahan secara basah maupun kering (Wirdah, 2000).

Fermentasi kopi yang dilakukan petani biasanya menggunakan wadah karung plastik, bak plastik, atau bak semen. Menurut (Gitonga, 2004), di beberapa tempat di Afrika fermentasi menggunakan wadah ban bekas, kaleng susu, kotak kayu, karung plastik, dan drum plastik menghasilkan perbedaan yang signifikan pada aroma, fisik, warna, dan keasaman serta penerimaan secara keseluruhan antara kopi yang difermentasi, namun pengaruhnya terhadap kadar kafein kopi ini belum diukur. Semakin lama waktu fermentasi maka semakin sedikit konsentrasi kafein dalam kopi. Hal ini dikarenakan pada proses fermentasi terjadi degradasi kafein menjadi uric acid, *7-methylxanthine*, dan *xanthine*.

Lebih lanjut, penelitian Yano and Mazzafera (1999) mengemukakan bahwa pada proses degradasi kafein menjadi uric acid mulai terbentuk pada waktu 12 jam fermentasi. Proses degradasi kafein menjadi uric acid mulai terbentuk pada waktu fermentasi 12-36 jam. Oleh karena itu, upaya untuk mendapatkan kondisi fermentasi terbaik dalam menurunkan kadar kafein biji kopi arabika perlu diteliti agar nantinya mampu meningkatkan nilai ekonomi kopi arabika di Indonesia.

Berdasarkan latar belakang diatas untuk mendukung diservikasi vertical salah satunya dengan proses penurunan kadar kafein yaitu dengan fermentasi

basah maupun kering pada kopi robusta yang diharapkan dapat menurunkan kadar kafein yang pada kopi robusta varietas tugusari klok ts 32 yang didapat dari petani yang bertempat di Durjo, Jember diharapkan bisa menciptakan rasa baru dan meningkatkan kesukaan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

- a. Apakah fermentasi pada kopi robusta dapat berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen?
- b. Apakah fermentasi pada kopi robusta tidak dapat berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen?

1.3 Tujuan

Tujuan yang dicapai dalam penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi robusta hasil fermentasi (rasa, aroma, dan warna).

1.4 Manfaat

Sesuai dengan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan penelitian yang hendak dicapai, maka manfaat yang diharapkan peneliti, antara lain:

- a. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengolahan kopi robusta dan fermentasi pada kopi robusta secara basah untuk penurunan kadar kafein pada kopi robusta.

- b. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai sumber informasi dan referensi bagi peneliti selanjutnya

- c. Bagi Profesi

Sebagai sumber pengetahuan tentang kopi rendah kafein.

d. Bagi Masyarakat

Memberi informasi kepada masyarakat tentang fermentasi pada kopi robusta dan tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi robusta rendah kafein.