

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kopi merupakan komoditas perkebunan yang banyak di budidayakan di Indonesia. Selain sebagai sumber mata pencarian yang erat hubungannya dengan kesejahteraan, hasil panennya dapat memberi sumbangan cukup besar sebagai sumber devisa dalam menumpang pembangunan nasional. Petani Indonesia memiliki lahan tanaman kopi dengan rata-rata luas yang berkisar antara 0,5 sampai 1 hektar. Pada tahun 2004 luas areal perkebunan kopi mencapai 1,3 juta hektar dengan produksi sebesar 675 ribu ton (Ditjenbun, 2004 cit. Kustiari, 2007). Guna memaksimalkan perkecambahan benih kopi perlu diperlakukan sebelum penanaman. Perlakuan pada benih dapat dilakukan dengan berbagai cara antara lain dengan cara mekanis, fisik maupun kimia.

Kopi menjadi salah satu dari lima komoditas utama perdagangan dunia (Taylor, 2005). Nestle, 2004) menyatakan bahwa kopi menjadi komoditas pertanian utama di dunia. Selain itu, kopi memiliki peranan penting dalam memberikan tambahan devisa bagi negara pengekspornya.

Secara umum ada dua jenis kopi yang membudidayakan di Indonesia yaitu kopi Arabika dan kopi Robusta. Kopi Arabika memiliki mutu citarasa lebih baik dibandingkan kopi Robusta (Siswoputranto, 1993), sehingga jika kedua jenis kopi ini dipadukan dimungkinkan akan menghasilkan kualitas *flavor* yang baik dengan citarasa yang tinggi dan warna yang kuat. Penelitian (Bicchi *et al*, 1995) menyatakan bahwa campuran kopi Arabika dan Robusta dapat meningkatkan nilai ekstraksi dan menyaring nilai asam pada kopi Robusta, sedangkan dengan melebihi persentase jumlah kopi Arabika dapat memperjelas rasa asam dan secara umum meningkatkan aroma yang dihasilkan.

Evaluasi produksi kopi pabrikan biasanya secara tradisional bergantung pada indera manusia. Namun, indera manusia biasanya tidak stabil, tergantung kondisi fisik atau mental yang bersangkutan pada saat itu, dan hanya ukuran kualitatif yang bisa ditetapkan. Untuk memungkinkan evaluasi rasa, produksi dengan kehandalan tinggi yang kontinu, menghasilkan pengukuran yang

Objektif yang bisa digunakan (Gopel *et all*, 1989). Salah satu, alat yang bisa digunakan adalah Electronic Nose (Hidung elektronik) untuk identifikasi aroma. Dengan penggunaan alat tersebut didapatkan hasil evaluasi kualitas yang lebih valid.

Kopi kaya akan asam amino, vitamin, antioksidan serta mineral. Konsumsi kopi secara teratur dapat mengurangi resiko penurunan mental. Secangkir kopi dikenal memiliki kemampuan untuk merangsang sistem saraf, yang meningkatkan kewaspadaan dan konsentrasi (Wederan, 2015).

Ada banyak jenis kopi yang beredar dipasaran, tetapi secara umum yang terbesar adalah jenis arabika dan robusta. Kopi arabika dan robusta berbeda dari segi penampilan fisik, kesesuaian agroekologi (iklim dan ketinggian tempat), sifat kimia, dan penyajiannya yang berpengaruh terhadap citarasanya. Intensitas cahaya berpengaruh citarasa dan kadar kafein kopi robusta. Intensitas cahaya sedang akan menghasilkan citarasa yang optimal, sedangkan intensitas cahaya semakin tinggi akan mengakibatkan kadar kafein menjadi semakin tinggi (Erdiansyah dan Yusianto, 2012). Tiap kopi memiliki kandungan kafein yang berbeda-beda seperti kopi arabika mengandung kafein 1,994%. Sedangkan kopi robusta mengandung kafein 2,473% (Elina, 2009).

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 salah satunya dengan proses penurunan kadar kafein pada kopi yang diharapkan bisa menciptakan rasa baru dan meningkatkan kesukaan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat diambil rumusan masalah, sebagai berikut :

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

1.3 Tujuan

Dari tujuan penelitian ini diharapkan mampu mengatasi masalah yang sering terjadi pada saat kopi arabika rendah kafein. Adapun permasalahan pada saat kopi Arabika rendah kafein adalah:

- a. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi arabika hasil fermentasi (Aroma, Rasa, 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 pecinta kopi dan tingkat kesukaan konsumen kopi rendah kafein

- 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 tingkat kesukaan konsumen kopi rendah kafein.

