

## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi di dunia adalah kopi (Bondesson, 2015). Berdasarkan data *Internasional Coffee Organization* (ICO), konsumsi kopi global pada periode tahun 2022/2023 mencapai 177 juta karung dengan satuan standar satu karung internasional 60 kg *green coffee beans* dengan nilai konsumsi 10,62 juta ton kopi (*International Coffee Organization*, 2024). Di Indonesia komoditas perkebunan kopi menjadi unggulan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan digemari. Berdasarkan laporan Kementerian Pertanian, ditahun 2023 nilai produksi kopi mencapai 776.438 ton dari jumlah tersebut sebanyak 412.893 ton diekspor, dan 363.545 ton untuk konsumsi domestik (Kementerian Pertanian, 2023).

Konsumsi kopi di Indonesia menunjukkan tren peningkatan yang konsisten dari tahun 2013 hingga 2023 dimulai dari 4,8 juta karung ditahun 2014 dan mencapai 5,44 juta karung ditahun 2023. Selama periode ini konsumsi Indonesia memiliki rata-rata pertumbuhan yang signifikan. Kedepan, proyeksi periode tahun 2024-2028 memperkirakan konsumsi kopi Indonesia akan terus meningkat hingga mencapai 7,04 juta karung atau sekitar 420.000 ton pada 2028. Hal ini sejalan dengan proyeksi *Compound Annual Growth Rate* (CAGR) 5 tahun sebesar 1,67% dan tingkat pertumbuhan keseluruhan sebesar 8,61% selama lima tahun ke depan (*United states Departement of Agriculture*, 2024). Hal ini menjadikan Indonesia sebagai konsumen kopi terbesar kedua di Asia Pasifik setelah Jepang (Putri *et al.*, 2024).

Peningkatan konsumsi kopi di Indonesia tidak lepas dari berkembangnya budaya minum kopi yang semakin kuat dalam kehidupan masyarakat. Fenomena ini terlihat dari menjamurnya kedai kopi *modern* maupun tradisional yang membuat mengonsumsi kopi menjadi sebuah gaya hidup tersendiri (Afdholy, 2019).

Peningkatan konsumsi kopi yang terus terjadi juga mendorong perhatian terhadap jenis kopi unggulan yang dimiliki Indonesia, salah satunya adalah kopi Arabika Ijen (Saputra *et al.*, 2024). Kopi Natural Arabika Ijen merupakan komoditas khas Jawa

Timur yang dikenal memiliki cita rasa unik dengan keasaman seimbang, aroma floral, serta *Aftertaste* yang bersih (Suud *et al.*, 2021). Faktor geografis kawasan Ijen berada di ketinggian kurang lebih sekitar dari 1.200 mdpl (Rohaendi *et al.*, 2023). Ketinggian ini ideal untuk pertumbuhan optimum kopi Arabika (Wibowo *et al.*, 2021). Dengan tanah vulkanik subur dan iklim sejuk menjadikan kopi ini memiliki karakteristik yang berbeda dibandingkan dengan kopi dari daerah lain (Gani *et al.*, 2021). Kopi Arabika memiliki karakteristik keasamaan relatif tinggi, intensitas aroma yang kuat, kekentalan sedang dan cita rasa kopi yang beragam yaitu manis, pedas dan yang pahit (Dias & Benassi, 2015). Salah satu kopi Arabika yang banyak diminati konsumen domestik dan internasional adalah kopi Natural Arabika Ijen karena kualitas dan konsistensinya (Permatasari *et al.*, 2017). Dengan potensi besar tersebut, kajian mengenai penyeduhan kopi Arabika Ijen menjadi penting dilakukan untuk mendukung pengembangan mutu dan meningkatkan daya

saingnya di pasar global. Minat terhadap *Specialty Coffee* semakin meningkat. Metode penyeduhan manual *Brew* menjadi cara populer untuk menonjolkan karakter sensori unik kopi (Santanatoglia *et al.*, 2023), terutama pada jenis Arabika yang kaya akan cita rasa. Teknik Manual *Brew* dilakukan tanpa mesin otomatis sehingga variabel penyeduhan, seperti suhu air, ukuran gilingan, dan waktu ekstraksi, dapat dikendalikan lebih presisi oleh penyeduh (Kinasih *et al.*, 2021).

Dua metode manual *Brew* yang menjadi fokus penelitian adalah V60 dan *Aeropress*. Penelitian (Santanatoglia *et al.*, 2023) menggunakan *gas chromatography–mass spectrometry (GC–MS)*, yaitu teknik analisis untuk memisahkan dan mengidentifikasi senyawa volatil penyusun aroma kopi, sehingga perbedaan antar metode seduh dapat diketahui secara akurat. Hasil *GC–MS* menunjukkan bahwa V60 dan *Aeropress* yang sama-sama menggunakan filter kertas menghasilkan seduhan dengan kandungan senyawa karamel dan aroma *floral* yang lebih tinggi dibandingkan metode berfilter logam seperti *French Press* dan *Pure Brew*.

Senyawa karamel, seperti furfural dan *5-methyl-2-furancarboxaldehyde*, terbentuk dari reaksi *Maillard* yaitu reaksi antara gula pereduksi dan asam amino

akibat pemanasan. Senyawa-senyawa hasil reaksi *Maillard* tersebut berkontribusi terhadap karakter aroma dan rasa kopi, seperti aroma manis, karamel, dan roasty, yang kemudian diekstraksi selama proses penyeduhan sehingga perbedaan metode seduh berpotensi memengaruhi intensitas karakter sensori yang dihasilkan. Pada saat penyangraian dan memberikan aroma manis, karamel, dan *roasty* pada kopi.

Konsentrasi furfural pada V60 mencapai 19,51%, *Aeropress* 18,76%.

Penilaian panelis pada kopi Arabika Gayo memperlihatkan bahwa flavor dan *Aftertaste* menjadi atribut sensori paling dominan ketika diseduh secara manual. Saat penyangraian dan memberikan aroma manis, karamel, dan *roasty* pada kopi.

Pada penelitian tersebut, konsentrasi furfural pada V60 mencapai 19,51%, *Aeropress* 18,76%. Penilaian panelis pada kopi Arabika Gayo memperlihatkan bahwa flavor dan *Aftertaste* menjadi atribut sensori paling dominan ketika diseduh secara manual (Fadhil *et al.*, 2021). Metode V60 cenderung menghasilkan seduhan dengan rasa bersih, ringan, dan menonjolkan keasaman alami, sedangkan *Aeropress* menghasilkan ekstraksi dengan *body* lebih tebal, rasa kompleks, dan tingkat keasaman lebih rendah. Perbedaan karakteristik hasil seduhan dari kedua teknik ini menjadikannya relevan untuk diteliti lebih lanjut.

Karakteristik organoleptik kopi, yang meliputi rasa, aroma, *body*, dan *Aftertaste*, merupakan aspek penting dalam menilai kualitas dan daya tarik suatu seduhan kopi (Valentina & Maligan, 2023). Karakteristik dipengaruhi oleh jenis biji kopi, proses pascapanen, serta metode penyeduhan yang digunakan. Perbedaan teknik manual *Brew* seperti V60 dan *Aeropress* berpotensi memberikan pengalaman sensori yang berbeda pada kopi Arabika Ijen. Namun, hingga saat ini sedikit penelitian yang secara langsung membandingkan kedua metode tersebut terhadap karakteristik sensori kopi Arabika Ijen. Penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui pengaruh variasi metode penyeduhan terhadap karakteristik organoleptik, sehingga dapat memberikan pemahaman lebih mendalam mengenai mutu sensori kopi Arabika Ijen dan metode V60 maupun *Aeropress* sudah banyak digunakan oleh Cafe di daerah Kabupaten Jember, dan orang-orang akan lebih paham tentang cita rasa kopi yang diolah menggunakan V60 ataupun *Aeropress*.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut dapat dirumuskan rumusahan masalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana karakteristik organoleptic (rasa, aroma, *body*, *aftertaste*, dan *overall*) kopi Arabika Ijen yang dihasilkan dari metode manual *Brew V60* dan *Aeropress*?
- b. Apakah terdapat perbedaan signifikan pada karakteristik organoleptic kopi Arabika Ijen antara metode manual *Brew V60* dan *Aeropress*?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dapat diketahui tujuan penelitian ini sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui karakteristik organoleptik (rasa, aroma, *body*, dan *aftertaste*, dan *overall*) kopi Arabika Ijen yang dihasilkan dari metode manual *Brew V60* dan *Aeropress*.
- b. Untuk menganalisis perbedaan signifikan pada karakteristik organoleptik kopi Arabika Ijen antara metode *V60* dan *Aeropress*.

## 1.4 Manfaat Penelitian

- a. Bagi Petani: Memberikan informasi mengenai pengaruh metode penyeduhan terhadap karakteristik sensori kopi Arabika Ijen, sehingga petani dapat memahami nilai cita rasa yang muncul dari proses budidaya dan pascapanen yang mereka lakukan. Pengetahuan ini dapat membantu petani meningkatkan kualitas biji kopi dan memperkuat posisi tawar produk di pasar.
- b. Bagi Industri Kopi: Memberikan informasi yang berguna bagi para pelaku industri kopi dalam memilih metode penyeduhan yang paling sesuai untuk menonjolkan kualitas kopi.
- c. Bagi Peneliti: Menambah khazanah ilmu pengetahuan tentang pengaruh metode penyeduhan terhadap karakteristik kopi, serta dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya di bidang kopi.

d. Bagi Kampus/Instansi Pendidikan: Memberikan kontribusi sebagai sumber rujukan ilmiah dan memperkaya literatur penelitian di bidang teknologi pangan, khususnya terkait evaluasi komponen sensori kopi. Penelitian ini juga dapat menjadi contoh penerapan metode analisis yang dapat digunakan dalam kegiatan akademik maupun praktikum