

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan di sektor pertanian yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan digemari oleh masyarakat di seluruh dunia. Di antara berbagai jenis kopi, biji kopi Robusta dikenal karena rasanya yang kuat, dan pahit, dengan rasa kayu atau kacang dan memiliki tingkat keasaman yang lebih rendah dibandingkan dengan Arabika (Asmak, 2018). Berdasarkan data BPS 2023, Jawa Timur dilaporkan sebagai penghasil kopi urutan keenam terbesar di Indonesia. Statistik menunjukkan bahwa daerah ini memproduksi sebanyak 48.100 ton. Kopi robusta dikenal memiliki ketahanan terhadap penyakit dan menghasilkan biji dengan kadar kafein yang tinggi, ciri rasa dari jenis ini cenderung pahit, dengan nuansa rasa cokelat gelap dan tanah.

Salah satu lokasi yang menghasilkan kopi robusta berkualitas terbaik di Indonesia adalah Kabupaten Jember yang terletak di Jawa Timur yang menyuplai sebanyak 5,95% dari keseluruhan produksi robusta di Indonesia. Berdasarkan penelitian Purwandhini, dkk., (2023), dari total 31 kecamatan di Kabupaten Jember terdapat 16 kecamatan yang tidak memproduksi tanaman kopi, sedangkan sisanya 15 kecamatan memproduksi kopi dengan hasil yang bervariasi mulai dari 0,018 ton hingga 78,858 ton per tahun. Berdasarkan data BPS Jember 2023, total keseluruhan produksi kopi di Jember yaitu 44.771 kw per tahun, sedangkan produksi kopi terbesar berada di Kecamatan Silo sebesar 19.590 kw per tahun. Wilayah ini memiliki kondisi iklim dan tanah yang ideal untuk pengembangan kopi Robusta (tambah klon lainnya), khususnya BP42 yang merupakan salah satu klon unggulan Jember yang dikembangkan oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Klon BP42 diakui memiliki kualitas biji dan skor organoleptik yang tinggi dibandingkan klon Robusta lainnya di Jember yaitu BP358, BP308, BP409, BP936, BP534, dan BP939, menjadikan nilai tambah yang dihasilkan dari kopi ini sangat dipengaruhi oleh teknik pascapanen, khususnya proses pengolahan biji kopi melalui penyangraian.

Penyangraian merupakan salah satu tahap krusial dalam pengolahan kopi.

Proses ini bukan sekadar memanaskan biji kopi mentah, tetapi juga mengubah komponen kimia di dalamnya untuk menghasilkan rasa dan aroma yang khas (Alfatah, 2022). Suhu dan durasi penyangraian berperan besar dalam menentukan kualitas akhir kopi. Jika suhunya terlalu tinggi atau waktu penyangraiannya terlalu lama, kopi bisa menjadi terlalu pahit. Sebaliknya, jika prosesnya terlalu singkat, rasa yang dihasilkan bisa kurang berkembang. Mutu fisik dari biji kopi yang sudah disangrai yang diatur dalam SNI 8964:2021 mengharuskan bahwa biji kopi tersebut memiliki warna yang normal, yang menunjukkan kualitas dan kesegaran, serta tingkat kelembapan yang tidak boleh lebih dari 5%, untuk menjamin bahwa biji kopi tetap dalam keadaan terbaik untuk penyimpanan dan penyajian, sehingga dapat memberikan rasa yang paling optimal saat diseduh.

Tugas akhir ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ariyanto dkk., (2024) menunjukkan bahwa kombinasi suhu 100 °C selama 85 menit memberikan hasil terbaik pada aspek kadar udara, kelarutan, warna, rasa, serta tingkat kepuasan keseluruhan dari seduhan kopi Robusta Tempur. Hal ini menandakan bahwa penggunaan suhu yang lebih rendah dengan waktu yang lebih lama dapat menghasilkan karakteristik kopi yang disukai konsumen dan memenuhi standar kualitas. Selain itu, penelitian tersebut juga mengungkapkan bahwa proses *roasting* dengan suhu dan waktu yang tidak sesuai dapat mengakibatkan *over roast* atau penyangraian yang tidak berkembang dengan baik, yang dapat berdampak negatif pada karakteristik fisik seperti kelarutan, serta pada aspek sensori seperti aroma dan rasa.

Situasi ini menunjukkan bahwa penting untuk menemukan keseimbangan yang tepat antara suhu dan waktu pemanggangan agar hasil yang diperoleh memenuhi standar SNI. Berdasarkan latar belakang di atas perlu dilakukan penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi kombinasi pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap kadar karakteristik fisik kopi robusta klon BP42. Kegiatan diperoleh data yang akurat mengenai pengaruh variabel suhu dan lama penyangraian terhadap mutu fisik kopi robusta dan memberikan informasi bagi para pembaca mengenai teknik penyangraian yang optimal sehingga dapat menghasilkan kopi yang berkualitas tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana pengaruh suhu penyangraian terhadap mutu fisik kopi robusta klon BP42?
- b. Bagaimana pengaruh waktu penyangraian terhadap mutu fisik kopi robusta klon BP42?
- c. Bagaimana kombinasi suhu dan waktu terhadap mutu fisik biji kopi robusta yang sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan poin-poin rumusan masalah tersebut, penelitian ini bertujuan untuk :

- a. Mengetahui pengaruh suhu *roasting* terhadap mutu fisik biji kopi robusta klon BP42 Jember.
- b. Menentukan waktu yang paling optimal dalam menghasilkan standar mutu kopi robusta klon BP42 yang konsisten.
- c. Mengetahui kombinasi suhu dan waktu *roasting* terhadap mutu fisik biji kopi robusta klon BP42 yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah disampaikan pada kegiatan ilmiah ini, diharapkan mampu memberikan manfaat sebagai :

- a. Bagi Peneliti dan Akademisi

Kegiatan ini diharapkan bisa menjadi referensi tambahan bagi mahasiswa ataupun dosen. Selain itu, data hasil kegiatan ini bisa digunakan sebagai dasar untuk riset-riset selanjutnya, terutama dalam mengembangkan teknik pengolahan kopi dengan karakter khas kopi lokal jember.

- b. Bagi Para Petani atau Industri

Kegiatan ilmiah ini menghasilkan rekomendasi teknis yang bersifat terukur dan berbasis data ilmiah mengenai suhu dan durasi waktu yang optimal

untuk proses *roasting*. Informasi ini dapat digunakan oleh petani maupun pelaku usaha kecil- menengah (UMKM) pengolahan kopi sebagai pedoman praktis dalam meningkatkan mutu hasil sangrai mereka secara konsisten, sehingga dapat dikenal maupun bersaing di pasar global.