

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tanaman kopi merupakan tanaman yang cukup lama dibudidayakan oleh petani. Selain sebagai sumber penghasilan bagi masyarakat, tanaman kopi juga dapat menjadi komoditas andalan bagi pendapatan devisa Negara (Rahardjo, 2017). Selain itu kopi juga merupakan tanaman komoditas prioritas yang menduduki peringkat kedua untuk dapat di ekspor. Dengan demikian nilai pada produk kopi akan meningkat, sehingga kopi dapat mempunyai daya saing yang terdapat di pasaran internasional (Hermawan, B., 2011)

Terdapat dua jenis kopi yang di produksi Indonesia pada tahun 2018 yaitu kopi robusta dengan produksi 73,06% atau 527,80 ribu ton dan kopi arabika sebesar 26,94% atau 194,66 ribu ton. Produksi kopi yang dihasilkan perkebunan rakyat sebesar 1,19 juta ton dari total produksi kopi nasional sebesar 1,24 juta ton (Widaningsih, 2019)

Kopi merupakan salah satu komoditi ekspor dalam bentuk produk primer dengan nomer urut ke empat. Produksi kopi yang dihasilkan di Indonesia menduduki nomer urut ke tiga setelah negara Brasil dan Columbia. Kopi dengan citarasa dan kualitas yang tinggi cenderung diminati kosumen, salah satunya yaitu jenis kopi robusta. Penanganan pada saat panen dan pasca panen kopi dapat menentukan mutu kopi yang dihasilkan. Kopi yang bermutu tinggi diperoleh dari pemetikan biji kopi yang sudah masak, sedangkan biji kopi yang belum masak akan menghasilkan aroma dan rasa yang kurang (Agustina, dkk 2019)

Produksi kopi di Indonesia secara signifikan terus meningkat, tetapi terdapat permasalahan pada mutu kopi yang dihasilkan tergolong masih kurang baik. Sehingga untuk dapat memperoleh mutu kopi yang baik diperlukan tahapan penanganan pasca panen kopi yang tepat. Salah satunya yaitu pada proses penyangraian biji kopi merupakan tahapan yang penting untuk dapat membentuk aroma dan cita rasa yang terdapat didalam biji kopi tersebut (Marhaenanto, 2015)

Penyangraian biji kopi adalah proses yang dilakukan untuk pembentukan aroma

dan citarasa pada biji kopi. Jika biji kopi mempunyai keseragaman mulai dari ukuran, tekstur, kadar air, dan tekstur kimia maka pada saat proses penyangraian akan lebih mudah untuk dikendalikan. Tetapi kebenarannya biji kopi memiliki perbedaan yang cukup besar, sehingga proses penyangraian sangat memerlukan seni, keterampilan, dan pengalaman saat melakukannya (Rahayoe *et al*, 2009 dalam Edvan 2016)

Proses penyangraian pada biji kopi memerlukan suhu yang tinggi sekitar 180-240°C, dengan waktu penyangraian 15-20 menit. Selama proses penyangraian, biji kopi diaduk agar uap air didalamnya cepat keluar dan panas yang dihasilkan saat penyangraian merata keseluruh biji kopi, karena ada beberapa kasus yang telah terjadi yaitu proses penyangraian yang terlalu lama akan mengakibatkan overroast pada biji kopi, dan dapat mengubah citarasa pada kopi tersebut. Maka dari itu proses penyangraian pada biji kopi perlu diperhatikan dan dikendalikan dengan baik. Setelah proses penyangraian selesai, biji kopi sesegera mungkin dikeluarkan dari mesin penyangrai dan didinginkan (Nugroho, dkk 2009)

Berdasarkan pertimbangan tersebut, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh suhu penyangraian terhadap perubahan kadar air,rendemen, dan warna pada biji kopi robusta pada taraf kombinasi suhu yang berberda.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang, dapat dirumuskan permasalahan yaitu bagaimana pengaruh tingkat suhu yang berbeda pada penyangraian terhadap tingkat rendemen, kadar air, dan warna biji kopi robusta.

## **1.3 Tujuan**

Untuk mengetahui tingkat rendemen, kadar air, dan perubahan warna biji kopi robusta setelah penyangraian dengan tingkatan suhu yang berbeda.

#### 1.4 Manfaat

Manfaat dari kegiatan ilmiah ini adalah :

a. Bagi pelaksana

Untuk menambah pengetahuan tentang proses penyangraian pada biji kopi yang tepat dan benar sesuai suhu penyangraiannya.

b. Bagi masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai perubahan sifat fisik biji kopi robusta setelah disangrai dengan tingkatan suhu yang berbeda.