

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas penting di dalam perdagangan dunia yang melibatkan beberapa negara produsen dan banyak negara konsumen. Kopi, meskipun bukan merupakan tanaman asli Indonesia, tanaman ini mempunyai peranan penting dalam industri perkebunan di Indonesia. Menurut Ditjen Perkebunan (2010), areal perkebunan kopi di Indonesia pada tahun 2009 mencapai lebih dari 1,266 juta hektar dengan total produksi sebesar 682.591 ton dimana 96% diantaranya adalah areal perkebunan kopi rakyat, dengan jumlah petani yang terlibat sebanyak 1.974.706 KK. Laju perkembangan areal kopi di Indonesia rata-rata mencapai sebesar 2,11 % per tahun.

Saat ini, peningkatan produksi kopi di Indonesia masih terhambat oleh rendahnya mutu biji kopi yang dihasilkan sehingga mempengaruhi pengembangan produksi akhir kopi. Hal ini disebabkan, karena penanganan pasca panen yang tidak tepat antara lain proses fermentasi, pencucian, sortasi, pengeringan, dan penyangraian. Selain itu spesifikasi alat/mesin yang digunakan juga dapat mempengaruhi setiap tahapan pengolahan biji kopi.

Oleh karena itu, untuk memperoleh biji kopi yang bermutu baik maka diperlukan penanganan pasca panen yang tepat dengan melakukan setiap tahapan secara benar. Proses penyangraian merupakan salah satu tahapan yang penting, namun saat ini masih sedikit data tentang bagaimana proses penyangraian yang tepat untuk menghasilkan produk kopi berkualitas.

Berdasarkan pertimbangan diatas, maka perlu diadakan penelitian mengenai proses penyangraian biji kopi berkaitan dengan kualitas atau tingkatan biji kopi sangrai sehingga didapatkan sifat fisik bubuk kopi yang diinginkan dari parameter-parameter yang diuji.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang tersebut, maka permasalahan yang di angkat adalah mengetahui sifat fisik bubuk kopi yang diinginkan dari hasil penggilingan sesuai dengan kualitas atau tingkatan kopi sangrai.

1.3 Tujuan

Pada pengujian ini diharapkan mengetahui sifat fisik bubuk kopi yang dihasilkan dari hasil penggilingan sesuai dengan kualitas atau tingkatan kopi sangrai tersebut untuk mendapatkan karakter atau tingkat kehalusan bubuk kopi yang diinginkan.

1.4 Manfaat

Hasil pengujian akan memperlihatkan beberapa perbedaan sifat fisik bubuk kopi sesuai dengan perlakuan masing – masing kualitas kopi sangrai. Hasil ini dapat menjadi acuan kepada masyarakat mengenai kualitas atau tingkatan kopi sangrai yang tepat selama proses penyangraian sehingga dihasilkan bubuk kopi dengan karakter yang diinginkan.