

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Salah satu tanaman perkebunan yaitu kopi (*Coffea sp*) yang menjadi salah satu komoditi tanaman tahunan yang tergolong dari family rubiaceae. Dari sebagian komoditi perkebunan lain kopi termasuk dalam komoditi yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Kopi menjadi komoditi ekspor hasil dari perkebunan Indonesia selain karet, kelapa sawit, dan kakao. Peran dari komoditi kopi sendiri sangat penting bagi Indonesia karena sebagai penghasil devisa negara, kopi juga berperan sebagai suberpenghasilan dari setengah juta jiwa orang (Edvan et al., 2016). Di Indonesia menghasilkan produksi tinggi sebesar 722 kg/ha . di Indonesia produksi kopi didominasi oleh kopi jenis robusta sebanyak 73,5% (Purnamayanti et al., 2017).

Permintaan konsumen terhadap produk kopi semakin tahun semakin meningkat. Total konsumsi kopi dunia pada tahun 2012 ialah 142 juta karung (bags) dan pada tahun tahun uang akan datang di perkirakan mengalami peningkatan konsumsi sebesar 150 karung (Panhuysen dan Joost, 2014). Konsumsi kopi dalam negeri setiap tahun meningkat 6 – 8%, terutama disebabkan oleh trend minuman kopi original maupun espresso yang dijual di kedai maupun cafe yang sampai saat ini terus berkembang, serta industri kopi bubuk maupun kopi instan yang terus meningkat, konsumsi kopi di Indonesia hingga saat ini melonjak luar biasa (Rahmaddiansyah, Fajri, 2015). Permintaan konsumen terhadap produksi kopi setiap tahun semakin meningkat. Berdasarkan daerah tumbuhnya kopi robusta di Jember memiliki beberapa jenis kopi salah satunya kopi robusta. Dari masing – masing daerah di Jember kopi Robusta memiliki karakteristik yang unik berbeda dari jenis kopi lainnya baik dari segi aroma, cita rasa maupun kandungannya (Triyanti, 2016).

Proses pembentukan aroma dan cita rasa pada biji kopi, jika diambil dari perbandingan cita rasa kopi, 60% ditentukan oleh proses budidaya serta panen di kebun, 30% rasa kopi ditentukan melalui proses penyangraian, dan

10% ditentukan oleh barista pada saat penyajian (Purnamayanti et al., 2017). Penyangraian merupakan perpaduan waktu dan suhu untuk membentuk aroma, rasa dan warna yang mendasari kualitas kopi. Proses penyangraian dengan menggunakan suhu tinggi dengan waktu yang cepat akan menghasilkan cita rasa lebih acidity, sedangkan proses sangrai yang dilakukan dengan waktu lebih lambat dan suhu lebih rendah akan menghasilkan body yang penuh dan cita rasa lebih kompleks. Menurut (Edvan et al., 2016) Penyangraian dengan suhu 190°C dengan lama waktu penyangraian 10 menit menghasilkan biji tersangrai dengan baik dan disukai panelis.

Penyangraian yang dilakukan dengan tepat akan menghasilkan cita rasa seduhan yang baik. Cita rasa yang tergambar dari aroma dan rasa (taste). Aroma menerangkan bau yang cenderung menyenangkan sedangkan taste menerangkan kesan yang diterima lidah sebagai indra pengecap. Hal ini menunjukkan tingkat sangrai berpengaruh terhadap cita rasa kopi yang dihasilkan dan juga penyangraian perlu dilakukan oleh tenaga yang terampil untuk menghasilkan tingkat sangrai yang tepat (Yusinto dan Sulistyowati, 2013).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Jika dilihat dari atas dapat dirumuskan masalah yaitu bagaimana pengaruh lama penyangraian kopi robusta (*Coffea robusta*) terhadap tingkat kesukaan konsumen?

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui pengaruh lama penyangraian kopi robusta (*Coffea robusta*) terhadap tingkat kesukaan konsumen

## **1.4 Manfaat**

Mampu memberikan informasi kepada petani dan masyarakat adalah :

- a. Menambah wawasan pengetahuan bagi pembaca mengenai lama waktu penyangraian dan dapat digunakan sebagaia refrensi untuk penelitian selanjutnya
- b. Mengembangkan karya tulis ilmiah dan memperbanyak ilmu terapan bagi peneliti.