

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi (*Coffea sp*) merupakan salah satu komoditi perkebunan yang tergolong tanaman tahunan dari family rubiaceae. Penyebaran tanaman kopi di Indonesia terbentang mulai dari Sumatera, Jawa, Bali, Sulawesi, dan Nusa Tenggara. Pengusahaan Kopi di Indonesia lebih dari 90% diusahakan oleh rakyat, sedangkan selebihnya diusahakan oleh Perusahaan Perkebunan yang sebagian besar berlokasi di Jawa Timur dan Jawa Tengah. Selain itu, produksi Kopi di Indonesia sebesar 90% dikuasai kopi Robusta, selebihnya adalah kopi Arabika yang terkenal sebagai kopi specialty (Specialty coffee) di pasar Internasional (PT. Perkebunan Nusantara XII, 2013).

Permintaan konsumen terhadap produk kopi semakin tahun semakin meningkat. Menurut Panhuysen dan Pierrot (2014), total konsumsi kopi dunia pada tahun 2012 ialah 142 juta karung (bags) dan diperkirakan akan terus mengalami peningkatan pada tahun-tahun yang akan datang serta diestimasikan hingga akhir dekade kebutuhan konsumsi kopi dunia mencapai 150 juta karung. Kebutuhan konsumsi kopi dunia saat ini merambah pada kopi yang berkualitas lebih tinggi atau di sebut kopi specialty. Kopi spesialti memiliki harga yang jauh lebih tinggi dibandingkan kopi lainnya. Hal ini disebabkan tingginya kualitas kopi , baik secara fisik maupun cita rasa sehingga perusahaan pengecer memasarkan kopi sesuai nama daerah penghasil kopi (single origin) dan adanya sertifikasi produk (Wahyudi, Pujiyanto dan Misnawi, 2016).

Proses dalam penentuan cita rasa kopi jika diambil perbandingan 30% rasa kopi ditentukan oleh penyangraian, 60% ditentukan oleh proses budidaya dan panen di kebun, dan 10% ditentukan oleh barista pada saat penyajian (Purnama, 2016). Penyangraian merupakan perpaduan antara waktu dan suhu untuk mendapatkan aroma, rasa, dan warna yang mendasari kualitas kopi. Proses penyangraian dengan menggunakan suhu tinggi serta waktu yang cepat akan menghasilkan cita rasa lebih acidity jika dibandingkan dengan proses sangrai yang dilakukan dengan waktu lebih lambat dan suhu lebih rendah akan menghasilkan

body yang penuh dan cita rasa lebih kompleks. Menurut Karyadi *et al.*, (2009) suhu minimum untuk penyangraian adalah 180 °C, sedangkan penyangraian dengan suhu 200 °C selama 12 menit menghasilkan biji kopi yang tersangrai baik.

Penyangraian yang tepat akan menghasilkan cita rasa seduhan yang baik. Cita rasa 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. Menurut Agustina *et al.*, (2019) kopi yang paling disukai panelis adalah kopi yang di sangrai dengan suhu 210 °C selama 10 menit.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh suhu penyangraian terhadap tingkat kesukaan konsumen?
- b. Berapa suhu yang disukai dalam penyangraian kopi arabika (*Coffea arabica*) terhadap tingkat kesukaan konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Mengetahui pengaruh suhu penyangraian terhadap tingkat kesukaan konsumen.
- b. Mengetahui suhu yang disukai dalam penyangraian kopi arabika (*Coffea arabica*) terhadap tingkat kesukaan konsumen.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat penelitian sebagai berikut :

- a. Mengembangkan jiwa ilmiah serta memperbanyak ilmu terapan bagi peneliti.
- b. Menambah wawasan pengetahuan bagi pembaca tentang suhu penyangraian terhadap tingkat kesukaan konsumen.
- c. Dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.