

## I . PENDAHULUAN

### 1.1.Latar Belakang

Sebagai negara dengan letak geografis dan jenis iklim yang sangat strategis dijadikan sebagai lahan pertanian dan perkebunan, Indonesia memusatkan kedua kegiatan ini sebagai bentuk pemasukan negara. Khususnya sektor perkebunan, Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kopi terbesar ketiga di dunia. Di Indonesia, kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi stabil dari segi harga di antara tanaman perkebunan lainnya seperti teh, sawit, karet, kakao dan komoditas perkebunan lainnya, serta berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa melainkan juga merupakan sumber penghasilan baik tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012). Hingga pada saat ini, perkebunan kopi di Indonesia menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2019 berjumlah 774,6 ribu ton di tahun 2022, dengan kira - kira cakup total wilayah perkebunan sekitar 1,24 juta hektar, diantaranya 933 hektar perkebunan robusta dan 307 hektar perkebunan Arabika (Ivan. 2022).

Kopi arabica (*Coffea arabica*) termasuk dalam *familia Rubiaceae* (kopi-kopian), dan *genus Coffea* adalah spesies asli yang banyak di temuin di daerah-daerah dataran tinggi di Indonesia. Salah satu kopi yang paling terkenal dari Indonesia, Kopi Arabika Gayo merupakan kopi yang berasal dari Kabupaten Bener Meriah yang terletak di dataran tinggi Gayo, kabupaten ini merupakan kabupaten hasil pemekaran wilayah Kabupaten Aceh Tengah, memiliki aroma

dari campuran aroma yang diantaranya *caramel*, *vanilla*, *fruity* dan *smoky* sehingga membentuk aroma kopi yang khas dan berbeda. Kopi Arabika Gayo memiliki karakter rasa, aroma, dan *body* yang kuat, sedikit asam yang berasal dari buah-buahan, sedikit *spicy* dan manis-pahit yang membentuk *flavour* yang khas dari kopi Gayo. Tidak hanya di gemari di Sumatera, kopi Gayo juga banyak digemari oleh masyarakat dunia. Untuk varietas jenis Gayo Abbysinia sendiri diambil dari nama daerah dataran tinggi yaitu Abbysinia yang sekarang juga merupakan bagian dari Ethiopia dan beberapa daerah dataran tinggi di Aceh, seperti di Pegasing, Pantan Musara, dan Aceh Gayo. Dengan Teknik *Roasting* khusus dan teknik penyeduhan, Gayo Abbysinia memiliki ciri khas rasa kecut buah yang sangat mencolok dan berbeda dengan karakter kopi varietas yang sejenis dengan varietas Gayo Abbysinia (Paramita. 2019).

Tahapan penting dalam menentukan mutu dan karakter sebuah jenis kopi siap konsumsi adalah tahapan *Roasting*. Tahapan ini merupakan proses kegiatan memasak / menyangrai kopi dengan mengeluarkan kadar air dalam koi, mengeringkan dan mengembangkan bijinya, mengurangi berat biji kopi sehingga menghasilkan aroma kopi tertentu sesuai dengan teknik *Roasting* yang digunakan penggunaannya. Selain metode dan Teknik yang digunakan pada proses *roasting*, jenis kopi sangat berpengaruh terhadap karakteristik mutu seduhan kopi yang dihasilkan. Biji kopi tidak akan memiliki nilai komersil yang tinggi sebelum dikenakan proses *roasting* untuk pembentukan karakter aroma dan cita rasa yang terbaik (Sivetz, 1979). *roasting* merupakan perpaduan antara waktu dan suhu yang mengubah struktur dan sifat kimia di dalam biji kopi melalui proses pirolisasi. Biji

kopi bermutu tinggi sekalipun tidak dapat memiliki aroma dan cita rasa maksimum jika proses *roasting* tidak dilakukan dengan tepat.

Berdasarkan pemaparan peneliti di atas, peneliti merasa tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Suhu Pemanasan Terhadap Waktu *Roasting* Biji Kopi Arabika Jenis Gayo Varietas Abbysinia di Tilasawa Coffee Roaster Yogyakarta”. Tujuan penelitian ini yaitu untuk memaparkan hasil Analisa dalam kegiatan penelitian penulis yaitu; memaparkan bagaimana variasi suhu pemanasan terhadap waktu saat kegiatan *roasting*, kapasitas kerja dan biaya operasional kegiatan *roasting* serta hasil rendemen yang di hasilkan dari variasi pemanasan *roasting* terhadap waktu penyangraian biji kopi Arabika Gayo.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini, berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan diatas adalah:

1. Menganalisa bagaimana pengaruh variasi pemanasan terhadap waktu dan tingkat kematangan atau profil *roasting* penyangraian biji kopi Arabika Gayo varietas Abbysinia.
2. Menganalisa rendemen yang di hasilkan dari variasi pemanasan *roasting* terhadap waktu penyangraian biji kopi Arabika Gayo varietas Abbysinia.
3. Menganalisa biaya operasi yang di hasilkan dari variasi pemanasan *roasting* terhadap waktu penyangraian biji kopi Arabika Gayo varietas Abbysinia.

### **1.3.Tujuan Penelitian**

Pada rumusan masalah diatas, penulis sekaligus peneliti memiliki tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh dari variasi pemanasan terhadap waktu dan tingkat kematangan atau profil *roasting* penyangraian biji kopi Arabika Gayo varietas Abbysinia.
2. Untuk mengetahui hasil rendemen dari variasi pemanasan *roasting* terhadap waktu penyangraian biji kopi Arabika Gayo varietas Abbysinia.
3. Untuk mengetahui hasil kapasitas kerja dan biaya operasional dari variasi pemanasan *roasting* terhadap waktu penyangraian biji kopi Arabika Gayo varietas Abbysinia.

### **1.4.Batasan Masalah**

Adapun Batasan masalah yang digunakan peneliti untuk mempertajam kegiatan penelitian diantaranya :

1. Suhu yang digunakan sebagai *sample* adalah 190°C, 200°C, dan 210°C.
2. Mesin yang digunakan adalah mesin *roasting* tipe semi *direct roast*.
3. Jenis biji kopi yang akan dianalisa oleh peneliti adalah biji kopi Arabika varietas Gayo Abbysinia dari dataran tinggi Aceh, secara spesifik Kabupaten pemekaran Aceh Tengah .

### **1.5. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian yang dilakukan peneliti adalah sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, sebagai pengetahuan dan pengalaman ilmu baru dalam melakukan penelitian dan mengetahui secara langsung pengaruh suhu terhadap waktu dan tingkat kematangan atau profil *roasting* biji kopi Arabika Gayo varietas Abbysinia.
2. Bagi peneliti selanjutnya, dapat dijadikan sebagai bahan referensi tambahan guna memberikan pengetahuan mengenai pengaruh suhu terhadap lama waktu penyangraian biji kopi Arabika Gayo varietas Abbysinia.