

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu jenis tanaman perkebunan yang memiliki nilai ekonomi tinggi bila diolah dengan baik. Kopi berasal dari daerah pegunungan Etiopia di Afrika Utara, mulai dikenal masyarakat dunia setelah diperdagangkan di Yaman melalui saudagar Arab (Rahardjo, 2012). Secara rata-rata, kontribusi kopi Robusta terhadap produksi kopi nasional mencapai 82,49% setiap tahunnya. Lebih dari 80% dari luas areal pertanaman kopi Indonesia saat ini merupakan jenis kopi Robusta (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2014).

Minuman kopi diyakini dapat memberikan dampak yang baik terhadap kesehatan, salah satunya kandungan antioksidan yang tinggi. Kopi mengandung senyawa polifenol yang berperan sebagai antioksidan. Kandungan polifenol dalam secangkir kopi yaitu 200-550 mg dalam bentuk asam klorogenat (Yusmarini, 2011). Polifenol memiliki efek antioksidan yang baik untuk kesehatan yaitu sebagai pencegahan terhadap penyakit kardiovaskular, kanker serta di

duga berperan dalam pencegahan penyakit diabetes mellitus (Mullen, Nemzer, Stalmach, Ali, & Combet, 2013).

Secara umum, urutan proses pengolahan kering buah kopi meliputi pemetikan buah, sortasi buah, pengeringan buah, *pulping* dan *hulling* (Panggabean, 2011). Tahapan pengolahan semi basah yaitu pengupasan kulit buah, pengeringan biji kopi. Metode pengolahan basah terdiri atas pengupasan kulit kopi, fermentasi, pencucian, pengeringan dan pengupasan kopi. Fermentasi bermanfaat untuk memperlembut aroma buah yang tajam serta sensasi pahit yang sering terjadi pada minuman kopi Robusta dan juga bermanfaat untuk mengurai lapisan lendir (Yusianto & Widyotomo, 2013).

Kopi Arabika (*Coffea arabica*) diduga pertama kali diklasifikasikan oleh seorang Ilmuwan Swedia bernama Carl Linnaeus (Carl von Linne) pada tahun 1753. Jenis kopi yang memiliki kandungan kafein sebesar 0,8-1,4% ini awalnya berasal dari Brazil dan Etiopia. Arabika merupakan spesies kopi pertama yang ditemukan dan dibudidayakan hingga sekarang kopi arabika tumbuh di daerah dengan ketinggian 700-1700 mdpl dengan suhu 16-20°C, beriklim kering tiga bulan

secara berturut-turut. Jenis kopi arabika sangat rentan terhadap serangan penyakit karat daun *Hemileia vastatrix* (HV) terutama bila ditanam di daerah dengan elevasi kurang dari 700 m, sehingga dari segi perawatan dan pembudayaan kopi arabika memang butuh perawatan lebih dibanding kopi jenis lainnya. Kopi arabika saat ini telah menguasai sebagian besar pasar kopi dunia dan harganya jauh lebih tinggi dibanding jenis kopi lainnya. Di Indonesia kita dapat menemukan sebagian besar perkebunan kopi arabika di daerah pegunungan Toraja, Sumatra Utara, Aceh dan beberapa daerah di pulau Jawa. Beberapa jenis kopi arabika memang sedang banyak dikembangkan di Indonesia antara lain kopi arabika jenis *Abesinia*, *Pasumah*, *Marago*, *Typica* dan *Congensis*.

Kopi robusta berasal dari Kongo dan masuk ke Indonesia pada tahun 1990. Kopi jenis ini memiliki sifat lebih unggul dan sangat cepat berkembang, oleh karena itu jenis ini lebih banyak dibudidayakan oleh petani kopi Indonesia. Beberapa sifat penting kopi robusta yaitu; (1) Resisten terhadap penyakit (HIV); (2) Tumbuh sangat baik pada ketinggian 400-700 mdpl (diatas permukaan laut) tetapi masih toleran

pada ketinggian kurang dari 400mdpl, dengan temperatur 21-24⁰C; (3) Menghendaki daerah yang mempunyai bulan kering 3-4 bulan secara berturut-turut dengan 3-4 kali hujan kiriman; (4) Produksi leboh tinggi daripada kopi arabika dan kopi diberika dengan rata-rata \pm 9-13 ku/ha/th dan bila rendah dikelola secara intensifdapar berproduksi 20 ku/ha/th; (5) Kualitas buah lebih rendah daripada kopi arabika tetapi lebih tinggi dari kopi leberika; (6) Rendemen \pm 22% (perbandingan antara berat biji kopi dengan biji kopi yang telah menjadi bubu) (Najiyati,2001)

Penyangraian merupakan salah satu aspek penting dalam proses produksi kopi dan berperan dalam menentukan kualitas cita rasa kopi. Berdasarkan data yang diperoleh dari Kopitree (2018), Lokker (2020), dan artikel *National Coffee Association USA* (2021), terdapat beberapa tingkatan pada level sangrai kopi yaitu sebagai berikut.

a. *Light Roast*

Pada level sangrai light roast, biji sangrai akan memperoleh tingkat kematangan paling terendah dari level sangrai lainnya. Jenis level sangrai ini

aroma sangrainya kurang begitu tercium. Biji kopi akan berwarna coklat muda terang, serta belum terdapat lapisan minyak dipermukaan bijinya. Pada level sangrai *light roast* mempunyai rasa keasaman yang lebih dominan. Hasil olahan *light roast* mempunyai rasa biji yang masih segar dan masih terasa seperti buah (*fruity/vegetable*), serta biasanya *light roast* juga memiliki *after taste* (konsistensi rasa) yang singkat. Bagi yang menyukai kualitas cita rasa kopi seperti rasa originalnya, level sangrai *light roast* ini dapat direkomendasikan. Dalam jenis level sangrai ini terdapat beberapa nama sangrai yang populer dipanggil, yaitu *Light City*, *Half City*, *Cinnamon Roast* dan *New England Roast*. (Bahrumi, P.2022)

b. *Medium Roast*

Pada level sangrai *medium roast*, aroma dari biji sangrai (*roast bean*) sangat jelas tercium, warna biji kopi yang diperoleh semakin gelap dari level sangrai sebelumnya, serta pada tingkatan ini, kandungan gula alami pada biji kopi sudah mulai berkarbonasi dan sedikit berkaramel, sehingga cita rasa kopi terasa sedikit manis. Level sangrai ini memiliki rasa, aroma dan tingkat keasaman nya

seimbang (*balance/kompleks*) , atau lebih tepatnya pada level sangrai ini menghasilkan kaya akan rasa. Terdapat beberapa nama sangrai yang populer dipanggil untuk jenis level sangrai ini, yaitu *Regular Roast, American Roast, City Roast* dan *Breakfast Roast*. (Bahrumi, P.2022)

c. *Medium Dark Roast*

Pada level sangrai *medium dark roast*, cita rasa kopi yang dihasilkan lebih terasa dan kaya, serta biasanya rasa kopi juga akan terasa sedikit pedas (*nutty*). Warna yang dikeluarkan sedikit lebih gelap dari level sangrai *medium roast*, serta sudah sedikit terlihat lapisan minyak dipermukaan bijinya. Untuk jenis level sangrai ini, ada beberapa nama sangrai yang populer disebut, yaitu *Full City Roast, After Dinner Roast* dan *Vienna Roast*. (Bahrumi, P.2022)

d. *Dark Roast*

Pada level sangrai *dark roast*, warna biji kopi akan lebih gelap dibandingkan dengan level penyangraian sebelumnya, yaitu berwarna coklat agak kehitaman. Apabila biji kopi disangrai melebihi level sangrai ini, maka hasil biji sangrai yang didapatkan bisa menjadi gosong (*over roasted*), dan tentunya tidak baik untuk kesehatan tubuh manusia.

Pada level sangrai ini, biji kopi akan mengeluarkan lapisan minyak pekat dipermukaan bijinya. Rasa kopi dilevel sangrai *dark roast* lebih dominan terasa pahit (*bitter*) dan sedikit terasa bau asap (*smoky*), bisa dibbilang kualitas cita rasanya sudah menutupi rasa khas dari kopi tersebut. Proses penyangraian dilevel ini dapat langsung dihentikan apabila *second crack* telah terjadi. Level sangrai *dark roast* sangat cocok bagi yang menyukai rasa kopi dengan kekentalan (*body*) kopi yang tebal. Ada beberapa nama sangrai yang populer disebut untuk jenis level sangrai dark roast ini, yaitu *French Roast*, *Italian Roast*, *Espresso Roast*, *Continental Roast*, *New Orleans Roast*, dan *Spanish Roast*. (Bahrumi, P.2022)

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumus masalah penelitian ini adalah sebagai berikut;

1. Bagaimana pengaruh perbedaan rasio blending kopi arabika dan robusta terhadap karakteristik seduhan?
2. Bagaimana pengaruh metode roasting terhadap karakteristik seduhan?

3. Berapa rasio blending kopi arabika dan robusta serta metode roasting yang tepat sehingga diperoleh seduhan yang disukai konsumen?
4. Kopi arabika itu mahal oleh karena itu, perlu dicari perbandingan yang tepat agar harganya terjangkau oleh banyak konsumen.

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan mempelajari pengaruh metode roasting dari beberapa perbandingan biji kopi arabika dan robusta yang tepat sehingga diperoleh seduhan kopi yang disukai oleh konsumen.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini untuk memberikan informasi kepada konsumen terhadap metode roasting dari beberapa perbandingan biji kopi arabika dan robusta yang tepat.

Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi kesukaan tertinggi dari panelis terhadap seduhan kopi blendit / campuran kopi arabika dan robusta.