

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kopi merupakan komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi dan berperan penting (Rahardjo, 2012). Produksi kopi di Indonesia selama lima tahun terakhir pada tahun 2009-2013 mengalami peningkatan, meskipun tahun 2011 mengalami penurunan yaitu masing-masing 653,9 ton; 657,9 ton; 616,4 ton; 661,8 ton dan 669,1 ton (Badan Pusat Statistik, 2014). Pemanfaatan kopi tidak hanya sebagai minuman berkhasiat, namun juga digunakan untuk penyedap berbagai makanan (Spillane, 1990:21). Kualitas cita rasa kopi 70 % ditentukan dari proses panen dan penyangraian, sedangkan 30% dari kualitas tanaman kopi (Badan Pengkajian dan Pengembangan Kebijakan Perdagangan, 2014). Tahapan pengolahan kopi dapat digolongkan menjadi dua yaitu pengolahan kopi primer dan sekunder. Proses pengolahan sekunder bubuk kopi adalah proses penyangraian, pendinginan, dan penggilingan. Dalam tahap pengolahan sekunder, penyangraian merupakan kunci dari proses produksi kopi bubuk (Mulato et al.,2006).

Penyangraian merupakan proses yang paling menentukan citarasa kopi. Selama proses penyangraian kopi, terdapat tiga tahapan reaksi fisik dan kimia yaitu penguapan air, penguapan senyawa volatil, dan proses pirolisis. Secara fisik, proses pirolisis ditandai dengan adanya perubahan warna biji dari kehijauan menjadi kecoklatan. Perbedaan tingkat sangrai akan menghasilkan citarasa yang berbeda pula. Rasa dan aroma kopi sangrai sangat ditentukan oleh suhu dan lama penyangraian yang berpengaruh

terhadap perubahan warna, kadar air, ukuran biji dan bentuk biji (Beckett, Ed., 1994). Beberapa penelitian yang sudah dilakukan mengenai penyangraian kopi menurut Yusdiali et al. (2008) mengenai pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap tingkat kadar air dan keasaman menggunakan alat penyangrai biji kopi skala laboratorium. Nugroho et al. (2009) penyangraian dilakukan menggunakan wajan teflon untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap sifat fisik mekanis biji kopi robusta.

Perbandingan suhu dan waktu sangat mempengaruhi hasil penyangraian kopi. Penyangraian kopi bisa saja dilakukan dengan penetapan satu suhu atau penetapan satu waktu dan tentunya hasil level roasting yang didapat juga hanya satu level. Maka dari itu penelitian yang saya lakukan dengan perbandingan suhu 180°C, 200°C dan 220°C dengan waktu 8 menit, 10 menit, dan 15 menit bertujuan untuk menentukan dengan total lima level roasting yaitu level *light*, *light to*, *medium*, *medium to* dan *dark*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah disebutkan diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana tingkat efisiensi pada alat sangria kopi?
2. Bagaimana pengaruh waktu dan suhu dengan hasil sangria kopi?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengukur perubahan kadar air dan rendemen biji kopi pada berbagai variasi suhu dan waktu penyangraian.
2. Menganalisa warna dan cita rasa kopi pada berbagai kombinasi suhu dan waktu penyangraian.
3. Menganalisis kombinasi suhu dan waktu penyangraian yang optimal terhadap kesukaan konsumen untuk menghasilkan rendemen tertinggi dan disukai.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan masyarakat tentang pengolahan kopi khususnya pada tahapan penyangraian kopi. Penelitian ini juga diharapkan dapat menambah informasi tentang kegemaran konsumen terhadap hasil level roasting kopi bagi pelaku usaha dan untuk peneliti sendiri.