

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya akan hasil perkebunan serta memiliki manfaatnya masing-masing. Salah satu hasil perkebunan yang memiliki manfaat tersendiri adalah kopi. Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya. Jenis kopi di Indonesia sendiri ada bermacam-macam, antara lain kopi robusta, arabika, dan liberika. Bagian tanaman kopi yang banyak dimanfaatkan masyarakat adalah bagian bijinya yang diolah menjadi minuman dengan kandungan kafein dalam dosis rendah. Kualitas biji kopi sendiri tergantung pada proses penanaman hingga pascapanen yang tepat, penanganan pascapanen yang tepat di setiap proses kualitas kopi bisa ditingkatkan (Yusdiali, 2008).

Karakteristik kopi dipengaruhi beberapa faktor, salah satu faktor yang mempengaruhi adalah cara pengolahan kopi. Tahapan pengolahan kopi sendiri tak terlepas dari proses penyangraian, dimana proses penyangraian merupakan kunci dari pembentukan cita rasa dan aroma kopi. Biji kopi memiliki keseragaman dalam ukuran, spesifik, tekstur, kadar air, dan struktur kimia, maka proses penyangraian akan relatif lebih mudah dikendalikan. Namun kenyataannya biji kopi memiliki perbedaan yang sangat besar dari segi ukuran dan perlu penanganan khusus dalam pengolahan, sehingga proses penyangraian akan lebih mudah dikendalikan (Rahayoe, et al. 2009).

Penyangraian kopi hingga saat ini masih banyak yang menggunakan peralatan manual dengan menggunakan tenaga manusia dan kayu sebagai bahan

bakar. Untuk mendapatkan hasil penyangraian yang baik harus memperhatikan kecepatan, suhu, dan lama waktu penyangraian. Hal tersebut mempengaruhi kadar kafein (sifat kimia) pada kopi. Lama waktu penyangraian yaitu 10–20 menit serta suhu yang dibutuhkan yaitu 190°C sehingga dapat mempengaruhi kadar kimia seperti kandungan rendemen, kafein, kadar abu, kadar air, maupun pH pada kopi sangrai (Farida, 2013).

Pengembangan produk sekunder yang mengarah ke industri hilir, akan memberikan nilai tambah serta menaikkan konsumsi kopi dalam negeri. Dalam usaha pengolahan produk sekunder biji kopi masih banyak kendala yang dihadapi diantaranya faktor produksi yaitu terbatasnya fasilitas berupa mesin dan peralatan penunjang terutama di tingkat usaha industri skala kecil dan menengah. Keberadaan mesin penyangrai kopi sangat penting dalam mendukung proses penyangraian optimum untuk menghasilkan cita rasa akhir kopi yang *excellence* (Sulistyowati et al., 1996).

Untuk memperoleh biji kopi yang berkualitas maka diperlukan penanganan pascapanen yang tepat. Proses pengolahan biji kopi pascapanen melalui dua tahapan, yaitu pengolahan kopi primer dan kopi sekunder. Pengolahan biji kopi primer meliputi sortasi buah sehat, pengupasan kulit buah kopi, sortasi, pengemasan, dan penggudangan. Pengolahan sekunder pada kopi meliputi penyangraian, tingkat sangkraian, pencampuran, dan penghalusan biji kopi (Mulato, et a,1. 2006).

Kualitas biji kopi dapat ditingkatkan bila proses penyangraian dilakukan pada lama waktu penyangraian dengan suhu terkontrol untuk mendapatkan

kadar air dan tingkat keasamaan yang sesuai dengan standar SNI 01- 2983-1992 (SNI, 1992) dan SNI 01-3542-2004 (SNI, 2004). Dalam proses penyangraian sendiri terjadi kehilangan berat kering terutama gas dan zat-zat *volatile* yang dapat mempengaruhi cita rasa pada kopi, kehilangan berat kering berhubungan langsung dengan suhu dan lama waktu penyangraian. Berdasarkan suhu penyangraian dibedakan menjadi 3 yaitu *ligh roast* dengan suhu 180–199°C, *medium roast* suhu yang digunakan 204°C, dan *dark roast* yang digunakan suhu yang digunakan 213–221°C (Afriliana, 2018).

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh kecepatan putaran 6 RPM pada tabung *rotary roasted* penyangraian kopi arabika?
- b. Apa hasil rendemen dipengaruhi oleh berbagai bukaan gas dan waktu penyangraian?

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui pengaruh kecepatan putaran 6 RPM pada tabung *rotary roasted* terhadap penyangraian kopi.
- b. Untuk mengetahui hasil rendemen pada berbagai bukaan gas dan waktu penyangraian.
- c. Untuk mengetahui tingkatan kematangan penyangraian kopi.

1.4 Manfaat Penelitian

Dapat memberikan informasi waktu penyangraian dengan berbagai bukaan gas dan rendemennya pada penyangraian biji kopi arabika Lampung.