

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Kopi merupakan salah satu komoditas pertanian yang mempunyai kontribusi terhadap pendapatan petani kopi dan perekonomian negara Indonesia. Menurut BPS, produksi kopi Indonesia mencapai 762 ton dan 99,33 % dihasilkan oleh perkebunan rakyat, sisanya dari perkebunan besar negara dan swasta Badan Pusat Statistik (2020). Kopi banyak dinikmati oleh penduduk Indonesia sebagai minuman penyegar dengan citarasa sangat khas. Minuman tersebut didapatkan dari seduhan kopi dalam bentuk bubuk.

Kopi bubuk merupakan produk kopi sekunder yang sedang dikembangkan dan diorientasikan ke arah industri hilir. Pengembangan produk sekunder kopi memberikan beberapa keuntungan bagi Indonesia antara lain peningkatan nilai tambah yang lebih besar dibandingkan menjual biji kopi beras, peluang lapangan kerja, pengembangan industri terkait dan peningkatan konsumsi per kapita kopi di dalam negeri yang saat ini relatif rendah, dan mengurangi ketergantungan terhadap pasar biji kopi beras ke luar negeri (Kurniawan 2006).

Perkembangan perkebunan kopi yang cukup pesat perlu didukung dengan kesiapan sarana dan metode pengolahan yang tepat dengan mengacu kepada pengolahan pascapanen yang baik dan benar (*good manufacturing practices/GMP*). Hal tersebut untuk mendorong petani menghasilkan biji kopi dengan mutu tinggi

seperti yang dipersyaratkan oleh SNI 01-2907-2008, mengingat sasaran akhir budi daya kopi adalah produk biji berkualitas tinggi (Towaha et al. 2018).

Kabupaten Temanggung merupakan daerah penghasil kopi terbesar di Jawa Tengah, dan kecamatan kledung menghasilkan sekitar 135,68 ton kopi dengan jenis arabika. Dari banyaknya produksi kopi dan minat masyarakat yang cukup tinggi terhadap kopi membuat para pelaku usaha membuka usaha kopi. Hal ini juga berlaku di daerah Kecamatan Kledung, khususnya di desa Kwadungan Gunung.

Pengembangan industri hilir kopi dapat dilakukan dengan meningkatkan cita rasa kopi yang diproduksi. Cita rasa tinggi kopi bubuk diharapkan dapat meningkatkan konsumsi kopi bubuk, sehingga permasalahan konsumsi kopi domestik yang rendah secara bertahap dapat diselesaikan. Salah satu faktor yang mempengaruhi cita rasa seduhan kopi yaitu penggilingan.

Ukuran gilingan sangat mempengaruhi kualitas seduhan kopi (Yani 2021). Menurut Mulato (2002), proses penggilingan dalam pengolahan kopi bertujuan untuk memperkecil ukuran partikel biji kopi sehingga sifat fisiknya berubah. Butiran kopi bubuk mempunyai luas permukaan yang relatif besar dibandingkan jika dalam keadaan utuh. Dengan demikian, senyawa pembentuk citarasa dan senyawa penyegar mudah larut dalam air seduhan.

Ukuran partikel yang lebih kecil memungkinkan kontak partikel kopi dan air yang lebih baik (Kurniawan 2006). Menurut Lestari dan Pertama (2013), ukuran butir-butir (partikel-partikel) bubuk kopi berpengaruh terhadap aroma kopi. Secara umum semakin kecil ukurannya maka rasa dan aromanya semakin baik. Hal ini

dikarenakan sebagian besar bahan yang terdapat di dalam bahan kopi dapat larut dalam air ketika diseduh.

Memiliki mesin berupa alat penggiling kopi yang mumpuni merupakan merupakan hal yang sudah sewajarnya ada untuk usaha kopi sekelas industri, baik itu industry besar, menengah maupun industry rumahan dan UMKM. Selain daripada itu, keterampilan dari pengguna mesin juga harus diperhatikan. Untuk mengurangi kesalahan dalam produksi, khususnya saat proses penggilingan dibutuhkan standarisasi atau pengaturan/penyetelan pada alat penggiling kopi. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir kesalahan dan efisiensi waktu sehingga diperoleh ukuran yang maksimal dan sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Berdasarkan uraian tersebut, sehingga perlu dilakukan penelitian untuk memberikan informasi tentang ukuran penggilingan yang sesuai dengan kesukaan konsumen. Selain itu, dilakukan pula pengujian terhadap rendemen penggilingan kopi agar dapat diketahui losses yang dihasilkan dari pengolahan kopi bubuk.

## **1.2. Rumusan Masalah**

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

- 1) Bagaimana ukuran diameter rata-rata pada setiap ukuran giling pada alat penggiling?
- 2) Bagaimana hasil gilingan yang disukai oleh konsumen seperti rasa dan tekstur?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

- 1) Mengetahui diameter rata-rata pada setiap ukuran giling yang dihasilkan oleh alat penggiling.
- 2) Menganalisis pendapat konsumen terhadap hasil penggilingan seperti rasa dan tekstur.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi tentang penyetelan yang tepat dan rendemen giling mesin . penelitian ini juga diharapkan dapat menambah informasi tentang kegemaran konsumen terhadap hasil gilingan kopi bagi pelaku usaha dan untuk peneliti sendiri.