

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian di Indonesia yang saat ini mulai berkembang sangat terasa manfaatnya melalui hasil pembangunan yang telah dilakukan selama ini. Hal ini tidak dapat disangkal mengingat sumber daya alam di Indonesia sangat kaya sehingga menjadikan kesempatan bagi para pelaku usaha pertanian. Salah satunya tanaman kopi yang termasuk kedalam komoditi perkebunan yang banyak dibudidayakan oleh para petani dan perusahaan swasta (Sairdama, 2013)

Minum kopi sudah menjadi budaya dan kebiasaan yang melekat bagi masyarakat Indonesia. Minum kopi sudah menjadi gaya hidup di khalayak umum yang mulai merambah ke negara Jepang dan Korea yang awalnya terkenal dengan budaya minum teh menjadi budaya minum kopi. Edukasi tentang kopi dan meracik kopi dilakukan oleh kedai-kedai kopi yang mulai tumbuh di lingkungan masyarakat dengan tujuan untuk memikat konsumen agar berkunjung dan membeli ke kedai tersebut (Suwarmini et al., 2017).

Selain sebagai minuman penyegar karena kandungan kafeinnya dan sebagai minuman kesehatan karena efek antioksidannya. Jenis kopi yang berbeda mempunyai citarasa yang berbeda pula, seperti kopi Arabika yang umumnya memiliki aroma, rasa dan keasaman yang lebih tinggi dan kopi Excelsa memiliki aroma khas seperti nangka. Pencampuran jenis kopi dan variasi suhu pada saat penyeduhan diharapkan menghasilkan citarasa unik sesuai harapan konsumen.

Pada *market research* membuktikan komponen aromatik yang tersaji dalam cita rasa secangkir kopi sebagai alasan mendasar bagi masyarakat mengkonsumsi minuman kopi (Dmowski, P., & Dąbrowska, 2014). Munculnya penikmat kopi yang ingin mencampurkan bahan lain kedalam minuman kopi dengan tujuan menambah cita rasa kopi, maka perlu dilakukannya proses pencampuran (Tarigan et al., 2015)

Metode pembuatan seduhan yang paling populer adalah metode tuang, tetes, atau *filter*. Karakteristik aroma dan rasa yang dihasilkan dari seduhan kopi cenderung lebih enak, lebih ringan, dan bersih (tanpa ampas) kopi bubuk telah disaring (Phrommarat, 2019). Metode seduh V60 populer di kalangan kedai kopi karena relatif murah dan dapat mengoptimalkan karakteristik aroma dan rasa kopi yang seimbang dan tentunya nyaman untuk konsumsi.

Prinsip penyeduhan dilakukan dengan cara menuangkan air panas ke dalam bubuk kopi sehingga terjadi proses ekstraksi komponen kimia dalam bubuk kopi (Gardjito, M. dan Rahardian, 2011)

Secara garis besar ada tiga proses yang terjadi selama penyeduhan, yaitu *wetting*, ekstraksi dan hidrolisis. *Wetting* adalah proses dimana air diserap oleh bubuk kopi. Proses penyerapan ini dipengaruhi oleh ukuran dan bentuk partikel, kelembaban awal, porositas, solubilitas gas, tekanan, dan pembengkakan partikel (Fibrianto, K., & Ramanda, 2018)

Suhu penyeduhan juga merupakan faktor penting yang akan mempengaruhi cita rasa sajian kopi. Hal tersebut dikarenakan suhu akan mengakibatkan adanya penguapan senyawa volatil pada kopi. Senyawa-senyawa volatil yang

berpengaruh pada aroma kopi yaitu alkohol, keton dan aldehid. Senyawa yang tidak mudah menguap (nonvolatil) juga terkandung dalam kopi, misalnya protein, karbohidrat, lemak, kafein, dan polifenol yang juga mempengaruhi mutu kopi (Yashin et al., 2017)

Sejauh pengetahuan kami ini belum ada data tentang kualitas dan karakteristik kopi saring yang dihasilkan dari pencampuran jenis kopi yang berbeda dengan hubungan suhu yang bervariasi sehingga kami melakukan penelitian tersebut.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang pengaruh komposisi jenis kopi dan suhu penyeduhan didapat identifikasi masalah sebagai berikut:

- 1.2.1 Apakah komposisi jenis kopi arabika dan kopi excelsa serta suhu penyeduhan akan mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik seduhan kopi?
- 1.2.2 Komposisi jenis kopi yang mana dan suhu penyeduhan berapa yang menghasilkan seduhan kopi paling disukai konsumen?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian pengaruh komposisi jenis kopi dan suhu penyeduhan dalam pembuatan kopi saring adalah:

- 1.3.1 Mempelajari pengaruh komposisi jenis kopi dan suhu penyeduhan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik seduhan kopi.
- 1.3.2 Menentukan komposisi jenis kopi dan suhu penyeduhan yang menghasilkan seduhan kopi yang paling disukai konsumen.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

- 1.4.1 Menambah kajian informasi di bidang kopi khususnya di bidang minuman relaksasi.
- 1.4.2 Memberikan informasi mengenai kualitas dari komposisi jenis kopi arabika dan excelsa.

