

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan dan memiliki peran penting pada perekonomian Indonesia. Antara lain sebagai sumber perolehan devisa dan sebagai sumber pendapatan bagi petani kebun kopi maupun pelaku ekonomi lainnya yang terlibat dalam budidaya, pengolahan, maupun dalam mata rantai pemasaran. Indonesia merupakan negara penghasil kopi terbesar keempat dunia, setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia (Febrianto, dkk., 2018; Asiah, dkk., 2018).

Ketersediaan lahan pengembangan kopi di Indonesia memiliki keunggulan geografis dan iklim yang menghasilkan kopi yang mempunyai cita rasa (Martauli, 2018). Menurut Aditiya Muchsin Apriliyanto, Purwadi dan Dimas Deworo Puruhito (2018), secara umum komoditas kopi di Indonesia terdapat beberapa macam jenis. Jenis kopi yang paling banyak diminati dua jenis varietas utama yaitu kopi Arabika (*Coffea Arabica*) dan kopi Robusta (*Coffea Robusta*) dikarenakan kopi tersebut memiliki variasi rasa yang lebih beragam: rasa manis, lembut, kuat dan tajam sehingga sangat cocok untuk dijadikan minuman bervariasi, misalkan minuman kopi dicampur susu. Kopi arabika memiliki rasa asam dan warna seduhan yang tidak terlalu pekat. Sedangkan kopi jenis robusta memiliki variasi rasa lebih tajam, pahit, sedikit asam, dan mengandung kafein lebih banyak, rasa yang mirip gandum dan sebelum disangrai aroma kacang-kacangan lebih terasa. Masing-masing kopi memiliki keunggulan, kopi arabika memiliki cita rasa yang khas sehingga mempunyai pasar khusus, sedangkan kopi

robusta adalah salah satu komoditas yang memiliki nilai strategis dalam rangka pemberdayaan ekonomi rakyat.

Provinsi Lampung merupakan sentra produksi kopi robusta, terutama di Kabupaten Lampung Barat yang ditetapkan sebagai salah satu kawasan perkebunan kopi nasional, sesuai Kepmentan No 46/Kpts/PD.300/1/2015. Menurut BPS Provinsi Lampung (2014), areal kopi robusta di Lampung Barat seluas 60.382 ha sedangkan di kabupaten sekitarnya yaitu Tanggamus seluas 43.941 ha, dan Lampung Utara seluas 17.149 ha. Total areal kopi robusta di Lampung adalah 161.162 ha dengan produksi mencapai 133.243 ton (Evizal, 2015).

Sekincau merupakan salah satu daerah Lampung Barat, daerah pegunungan dengan ketinggian 1.600 mdpl dan suhu sekitar 16 °C sampai 22 °C merupakan daerah penghasil kopi. Pengolahan kopi di kalangan masyarakat dilakukan dengan cara sederhana yaitu secara tradisional, dengan cara seperti menggoreng di wajan dan menggunakan bahan bakar kayu. Cara tersebut ternyata tidak menjamin kualitas hasil produksi, hasil tiap sangrai tidak sama karena suhu dan lama sangrai kurang terkontrol. Pengolahan kopi dengan cara tradisional adalah tidak memiliki standar. Kopi yang diminum hari ini belum tentu sama seperti besok. Berbeda dengan kopi yang disajikan dengan cara modern dengan mesin, rasanya akan cenderung konsisten, karena pengolahannya diatur sedemikian rupa (Kompas, 2018).

Penyangraian kunci dari proses produksi kopi yang berkualitas. Penyangraian merupakan operasi kesatuan yang sangat penting untuk mengembangkan sifat organoleptik spesifik (aroma, rasa dan warna) yang

mendasari kualitas kopi (Mulato, 2006). Menurut Pengabean (2012) suhu yang diperlukan dalam menyangrai kopi sekitar 160-250°C. Sedangkan waktu yang diperlukan untuk proses penyangraian dibutuhkan waktu sekitar 15-30 menit. Lama waktu menyangrai cukup bervariasi tergantung dari sistem dan tipe mesin penyangrai yang digunakan. Sedangkan menurut hasil penelitian Edvan, (2016) suhu terbaik untuk proses penyangraian suhu 190 °C dan waktu 10 menit jika lebih dari 190 °C akan mengalami penurunan mutu. Menurut Purnamayanti dkk, (2017), suhu penyangraian terbaik yang paling tepat digunakan untuk menghasilkan karakteristik fisik dan mutu sensori terbaik yaitu suhu penyangraian 235°C dengan lama penyangraian 14 menit.

Variasi waktu dan suhu sangrai penting untuk mendapatkan rasa, aroma yang baik. Maka hal ini menjadi penting untuk dipelajari untuk mendapatkan rasa, aroma kekhasan kopi Robusta yang baik dan konsisten. Untuk itu dilakukan penelitian penyangraian kopi Sekincau dengan variasi suhu dan waktu. Penelitian akan difokuskan pada pengaruh waktu dan suhu sangrai terhadap karakteristik kopi Sekincau. Kualitas kopi dapat ditingkatkan dengan proses penyangraian. Penyangraian dilakukan dengan suhu dan waktu yang tepat untuk mendapatkan kadar air dan keasaman yang memenuhi standar SNI.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan hasil pengolahan kopi Sekincau kualitas bubuk kopinya yang belum konsisten dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah perlakuan suhu dan waktu berpengaruh terhadap kualitas hasil produk kopi bubuk robusta Sekincau?
2. Apakah dengan perbedaan suhu dan waktu sangrai mampu menemukan nilai yang memenuhi syarat SNI pada kadar air, kadar abu, sari kopi, kafein dan uji organoleptik?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mempelajari pengaruh suhu dan waktu sangrai terhadap karakteristik kopi Sekincau.
2. Mempelajari pengaruh suhu dan waktu sangrai terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik.
3. Menentukan suhu dan waktu roasting untuk menghasilkan kopi yang berkualitas memenuhi standar SNI.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Menambah kajian informasi penanganan kopi khususnya dalam penyangraian kopi, berkaitan suhu dan waktu sangrai kopi yang tepat.
2. Dapat meningkatkan kualitas hasil produk kopi yang konsisten terhadap variabel suhu dan waktu sangrai