I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia saat ini cukup berkembang penikmat kopi dan sangat ngetrend apalagi bicara soal es kopi susu, sekarang di setiap kota-kota besar dan kota kecil di Indonesia cukup banyak *coffee shop* yang banyak diminati oleh semua kalangan orangtua, remaja maupun anak anak dan kini budaya nongkrong di Indonesia sangatlah berkembang pesat.

Kopi Arabika (*Coffea arabica*) pertama kali diklasifikasikan oleh seorang ilmuan Swedia bernama Carl Linaleus (Carl von Linné) pada tahun 1753. Jenis Kopi yang memiliki kandungan kafeina sebasar 0.8-1.4% ini awalnya berasal dari Brasil dan Etiopia Arabika atau Coffea Arabika merupakan Spesies kopi pertama yang ditemukan dan dibudidayakan manusia hingga sekarang. Kopi arabika tumbuh di daerah ketinggian 700–1700 mdpl dengan suhu 16-20 °C dengan segi perawatan dan pembudayaan kopi arabika memang butuh perhatian lebih dibanding kopi Robusta atau jenis kopi lainnya. Kopi arabika saat ini telah menguasai sebagian besar pangsa pasar kopi dunia dan harganya jauh lebih tinggi daripada jenis kopi lainnya.

Proses honey adalah proses yang membuang kulit luar kopi (pulp) sehingga menyisakan Mucilage kulit yang sangat penting untuk melakukan proses honey. Belakangan proses ini juga semakin populer di Indonesia. Pada *honey process,* ceri kopi akan dikupas dengan mesin dan juga menggunkan lesung metode ini menggunakan lebih sedikit air jika dibandingkan dengan natural proses. Mesin *depulper* akan dikendalikan

untuk menentukan seberapa banyak daging buah yang mau tetap ditinggalkan melekat dengan biji sebelum dijemur. Kulit daging yang tersisa ini dalam Bahasa Spanyol diistilahkan dengan *miel* yang berarti madu *(honey)*. Sederhananya, pada *honey process* ada sedikit *lender* atau *mucilage* dalam istilah Bahasa Inggris yang tampak lengket pada biji kopi. Dari sinilah proses ini kemudian dinamakan *honey process.*

Roasting adalah memanggang biji kopi (*green bean*) yang masih 'mentah' agar menjadi biji kopi panggang yang telah 'matang' (*roasted bean*) dan siap seduh. Roaster atau penyangrai memiliki peran yang juga penting dalam menciptakan kualitas cita rasa kopi dengan asumsi prosentase sebesar 30%. Seorang *roaster* yang baik akan berusaha mengenali karakter dari tiap-tiap kopi, tentang potensi rasa yang bisa dioptimalkan saat pemanggangan/ penyangraian di-lakukan karena dari profil roasting akan membentuk rasa dasar dari sebuah kopi. Profil roasting tersebut akan membentuk struktur rasa 'primer' pada kopi (pahit atau asam). Secara sederhana, semakin cerah profil roasting kopi maka karakter rasa asam yang akan dihasilkan semakin besar. Sebaliknya, semakin gelap profil roasting kopi maka karakter rasa pahit yang akan dihasilkan semakin besar..

Proses *roasting* metode *light roast* umumnya menggunakan suhu180°C – 205°C. Pada suhu sekitar 205°C biji akan retak dan akan melebarkan ukurannya. Ini disebut sebagai celah pertama. Jadi *light roast* adalah kopi yang di sangrai dalam waktu yang sangat singkat sehingga membuka celah pertama atau disebut *first crack*. Karakteristik dari aroma dan rasa kopi

di *light roast profile* akan cenderung ringan, kafein dan keasaman yang dominan dan secara visual, profil warna biji kopi cenderung coklat terang. Proses *Ligth roast* sendiri terbilang metode yang paling mudah untuk para penikmat kopi yang masih awam dan mudah diterima di lingkungan penikmat kopi *manual brew*.

Pada profil *medium roast*, fase yang terjadi adalah proses karamelisasi yang cenderung membentuk karakter aroma dan rasa *sweet* pada kopi. Pada fase ini *roasted bean* mengalami *developing* aroma dan rasa dari fase sebelumnya (*first crack*) sehingga lebih seimbang dari segi rasa, keasaman, kafein yang lebih sedikit dan memiliki profil tekstur yang lebih kental daripada *light roast* dan secara visual, *medium roast* memiliki warna coklat gelap. *Roasting* dengan metode *medium roast* biasanya menggunakan suhu 210° C sampai dengan 220° C dan memasuki fase antara akhir retak pertama tapi belum memasuki awal retak kedua.

B. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh metode *roasting* dan metode penyeduhan kopi arabika honey terhadap sifat kimia dan organoleptik kopi yang dihasilkan.
2. Memperoleh metode roasting dan penyeduhan yang tepat, sehingga dihasilkan kopi yang disukai oleh konsumen.

C. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan diperoleh informasi mengenai karakter dan cita rasa kopi arabika honey, sehingga dapat digunakan sebagai rekomendasi bagi para roaster kopi.