I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sektor pertanian hingga kini masih menjadi andalan program pemerintah untuk meningkatkan kesejahteraan rakyat. Selama krisis ekonomi berlangsung prioritas kebijakan lebih besar diarahkan kepada penyelesaian krisis moneter sehingga kebijakan di sektor pertanian relatif kurang, namun demikian sektor pertanian masih tetap menunjukkan pertumbuhan positif dibanding sektor yang lain. Sektor pertanian merupakan sektor riil yang masih menjanjikan dalam upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat, terutama para petani.Pembangunan sektor pertanian di era globalisasi harus bertumpu kepada sumberdaya manusia (SDM) berdaya yang bergerak dibidang pertanian sehingga dapat, mau dan mampu bersaing (Saragih, 2010).

Bagi masyarakat Kabupaten Bener Meriah dan Aceh Tengah, kopi identik dengan kehidupan, karena sebagian besar penduduk di wilayah dataran tinggi ini menggantungkan hidupnya dari komoditas kopi. Kabupaten Bener Meriah memiliki kebun kopi dengan luas tanam 39.533 ha dan produktifitas sekitar 0,68 $ton^{-1}ha^{-1}$tahun, sedangkan kabupaten Aceh Tengah memiliki kebun kopi dengan luas tanam 48.001 ha dan produksi kopi 0,78 $ton^{-1}ha^{-1}$tahun (Anonim[1], 2009).

Kopi saat ini sudah dikenal luas sebagai minuman dengan cita rasa khas dan dipercaya mempunyai manfaat besar bagi peminumnya. Biji kopi yang siap diperdagangkan adalah berupa biji kopi kering yang sudah terlepas dari daging buah, kulit tanduk dan kulit arinya, butiran biji kopi yang demikian ini disebut kopi

beras (*coffea beans*). Kopi beras (*green bean*) berasal dari buah kopi basah yang telah mengalami beberapa tingkat proses pengolahan.

Pengolahan kopi harus dilakukan dengan tepat waktu, tepat cara dan tepat jumlah. Buah kopi hasil panen, seperti halnya produk pertanian yang lain, perlu segera diolah menjadi bentuk akhir yang stabil agar aman untuk disimpan dalam jangka waktu tertentu. Kriteria mutu biji kopi yang meliputi aspek fisik, citarasa dan kebersihan serta aspek keseragaman dan konsistensi sangat ditentukan oleh perlakuan pada setiap tahapan proses produksinya. Salah satu proses yang mempengaruhi adalah proses *roasting*,. Maka dengan itu penelitian ini bertujuan untuk mengkaji tahapan roasting biji kopi arabika gayo terhadapa kualitas mutu biji kopi yang dihasilkan (Rahayu, 2009).

Proses penyangraian adalah proses pembentukan rasa dan aroma pada biji kopi. Apabila biji kopi memiliki keseragaman dalam ukuran, *specific gravity*, tekstur, kadar air dan struktur kimia, maka proses penyangraian akan relatif lebih mudah untuk dikendalikan. Kenyataannya, biji kopi memiliki perbedaan yang sangat besar, sehingga proses penyangraian merupakan seni dan memerlukan ketrampilan dan pengalaman sebagaimana permintaan konsumen.Proses penyangraian dilakukan dengan menggunakan suhu yang tinggi. Ketika penyangraian selesai maka biji kopi harus segara dikeluarkan dari mesin dan didinginkan secara cepat. Akan tetapi beberapa kasus terjadi yaitu terlalu lamanya penyangraian yang menyebabkan *over roast*. Untuk itu proses penyangraian perlu dikendalikan dengan tepat (Rahayu, 2009).

Uji cita rasa (Cupping) kopi sudah dikenal pada pertengahan abad ke 19 di San Fransisco. Selain itu adapun beberapa yang diuji untuk mengetahui karakteristik kopi yaitu *fragrance* (bau kering kopi), aroma *flavor* (bau khas kopi), *body* (kekentalan), *acidity* (rasa asam), *aftertaste* (kesan rasa), sweetnes (rasa manis), *balance* (keseimbangan rasa dan aroma) , *clean cup* (kopi yang bersih), *uniformity* (konsistenan rasa), *overall* (keseluruhan) dan *deffects* (enak atau tidak enaknya rasa yang dihasilkan) (Anonim[2], 2017).

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1) Bagaimana pengaruh suhu dan waktu roasting terhadap cita rasa kopi yang dihasilkan ?
2) Bagaimana teknik roasting dan selera konsumen sesuai dengan teknik roasting yang di lakukan?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1) Untuk mengetahui pengaruh suhu dan waktu pada roasting terhadap citarasa kopi yang dihasilkan.
2) Untuk mengetahui teknik dan selera konsumen yang tepat sesuai teknik roasting yang di hasilkan.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu :

1) Manfaat teoritis untuk memperkaya konsep atau ilmu dalam manajemen pengolahan hasil perkebunan, khususnya pada proses *roasting* (sangrai) kopi.

Sebagai bahan pertimbangan untuk mendapat nilai tambah dari penjualan kopi bagi petani dan sebagai tambahan referensi bagi penelitian sejenis dan pengembangannya.