

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kopi adalah sejenis minuman yang berasal dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi. Kopi merupakan komoditas nomor dua paling banyak diperdagangkan di dunia setelah minyak bumi, dengan tingkat produksi kopi dunia mencapai 7 juta ton per tahun. Kopi merupakan salah satu yang paling digemari oleh masyarakat luas, diantaranya Indonesia dari berbagai kalangan dan usia. Kopi menjadi minuman yang paling banyak dikonsumsi setelah air mineral, sehingga kopi memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi (Fatoni, 2015).

Pada produksi bubuk kopi, *flavor* (aroma dan cita rasa) merupakan mutu yang paling penting karena *flavor* mempengaruhi kesukaan konsumen. *Flavor* akan terbentuk selama proses produksi kopi terutama selama penyangraian. Menurut Mulato dkk. (2006) proses penyangraian merupakan tahapan pembentukan aroma dan cita rasa khas kopi dari dalam biji kopi dengan perlakuan panas. Penyangraian sangat berperan penting terhadap hasil seduhan kopi, beberapa faktor yang perlu diperhatikan selama penyangraian, diantaranya mesin sangrai, suhu dan waktu sangrai (Panggabean, 2011).

Kopi *exselsa* yang secara taksonomi tergolong dalam kelompok *liberika* (*Coffea liberika*) namun berbeda dengan kopi arabika (*Coffea arabica*) dan robusta (*Coffea canephora*) (Dinas Perkebunan Provinsi Jambi dan Puslitkoka, 2013). Kopi *exselsa* memiliki citarasa yang lebih pahit dibandingkan kopi *liberika*, keberadaannya masih jarang di Indonesia namun memiliki potensi berkembang karena rasa yang unik dan disukai masyarakat. Suatu jenis kopi dapat dibedakan dengan melihat bentuk bijinya. Kopi arabika memiliki karakteristik biji bentuknya agak memanjang, bidang cembung tidak terlalu tinggi, lebih bercahaya dari jenis lainnya, dan celah tengah (*center cut*) di bagian datar tidak lurus memanjang ke bawah, tetapi berlekuk. Kopi robusta memiliki karakteristik biji bentuknya agak bulat, lengkungan biji lebih tebal dibandingkan jenis arabika, dan garis tengah (*parit*) dari atas ke bawah hampir rata atau lurus (Panggabean, 2011).

Kelebihan kopi *exselsa* yakni memiliki resistensi terhadap penyakit karat daun, memiliki daya adaptasi terhadap iklim yang lebih luas serta jenis kopi ini dapat bertahan lama. Kelemahan jenis kopi ini yaitu produksi sangat rendah, memiliki

citarasa yang asam, serta pembentukan buah kopinya tergolong lambat (Afriliana, 2018). Secara umum ciri-ciri dari kopi exselsa adalah ukuran buah kecil dan tidak seragam, batang kekar, dan dapat berbunga pada batang tua (Afriliana, 2018). Secara garis besar, terdapat empat jenis kopi yaitu robusta, arabika, liberika, dan exselsa, namun yang paling banyak dibudidayakan adalah kopi jenis arabika dan robusta. Kopi arabika terkenal memiliki kualitas mutu dan rasa terbaik dengan keasaman yang lebih tinggi dibandingkan kopi robusta yang secara umum memiliki nilai pasar yang lebih rendah. Adapula jenis kopi exselsa yang secara taksonomi tergolong dalam kelompok liberika namun berbeda dengan kopi arabika dan robusta (Dinas Perkebunan Provinsi Jambi dan Puslitkoka, 2013).

Kualitas biji kopi dapat ditingkatkan bila proses penyangraian dilakukan pada suhu dan waktu penyangraian yang tepat untuk mendapatkan kadar air dan tingkat keasaman yang sesuai dengan standar SNI 01-2983-1992 (Standar Nasional Indonesia, 1992) dan SNI 01-3542-2004 (Standar Nasional Indonesia, 2004). Proses penyangraian adalah proses pembentukan rasa dan aroma pada biji kopi. Selama proses penyangraian faktor yang harus diperhatikan adalah suhu dan waktu penyangraian serta pengadukan yang dilakukan hingga akhir proses agar panas terdistribusi secara merata pada biji kopi. Saat ini masih sedikit data tentang bagaimana proses penyangraian yang tepat untuk menghasilkan produk kopi yang berkualitas. Informasi mengenai suhu dan waktu penyangraian menyebabkan penurunan mutu akibat *overroast* masih sangat terbatas, sehingga penelitian mengenai suhu dan waktu penyangraian perlu dilakukan.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka muncul permasalahan sebagai berikut:

1. Belum diketahui pengaruh suhu dan waktu penyangraian kopi exselsa terhadap sifat fisikokimia dan sensori kopi bubuk?
2. Belum diketahui perlakuan terbaik dari kombinasi suhu dan waktu penyangraian kopi exselsa terhadap sifat fisikokimia dan sensori kopi bubuk?

**C. Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh suhu dan waktu penyangraian kopi exselsa terhadap sifat fisikokimia dan sensori kopi bubuk.
2. Mengetahui kombinasi perlakuan terbaik dari suhu dan waktu penyangraian kopi exselsa terhadap sifat fisikokimia dan sensori kopi bubuk.

**D. Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa factor suhu dan waktu penyangraian sangat bermanfaat terhadap naik turunnya kadar kafein pada produksi kopi exselsa.