

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi (*Coffea sp*) merupakan salah satu komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya. Kopi berperan sebagai sumber devisa negara dan perekonomian rakyat. Indonesia merupakan negara eksportir kopi di urutan ke-empat, namun masih didominasi dalam bentuk produk primer. Sebanyak 95% perkebunan kopi di Indonesia merupakan lahan milik pribadi dimana produktivitasnya jauh dibawah rata-rata yaitu 1020-1380 kg/ha, sedangkan di Indonesia hanya 707 kg/ha. Permasalahan lainnya yang Indonesia juga alami adalah permasalahan pasca panen. Petani seringkali tidak tahu bagaimana mengolah kopi yang berkualitas tinggi dengan citarasa, sehingga dapat menambah nilai tambah kopinya tersebut (Nopitasari, 2010).

Ada 3 jenis kopi yang populer di Indonesia yaitu kopi arabika (*Coffea arabica*), kopi robusta (*Coffea canephora*), dan kopi liberika (*Coffea liberika*). Kopi Varietas Liberika merupakan kopi khas Jambi yang berasal dari Kabupaten Tanjung Jabung Barat. Pemasaran kopi liberika ini umumnya masih dalam bentuk biji kopi kering. Biji kopi kering tersebut dijual kepada pedagang besar untuk diekspor ke Negara Malaysia (Diana, 2014). Upaya untuk pengembangan produk kopi liberika ini yaitu melalui konversi biji kopi kering menjadi kopi bubuk. Tahapan utama dalam pembuatan kopi bubuk adalah penyangraian

Mutu kopi sangat ditentukan oleh penanganannya selama panen dan pasca panen. Kopi yang dipetik pada saat tua merupakan kopi dengan mutu tinggi. Sebaliknya kopi yang belum merah namun sudah dipetik akan mengakibatkan aroma dan rasa yang kurang karena masa masak buah kopi yang belum matang sempurna. Pencampuran antara kopi tua dan muda yang sering dilakukan pedagang akan menyebabkan menurunnya kualitas kopi yang dihasilkan. (Rahayoe, 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 keterampilan dan pengalaman sebagaimana permintaan konsumen (Rahayoe,

2009). Proses penanganan pasca panen dan pengolahan biji kopi perlu memperhatikan berbagai aspek yang dapat mempertahankan kualitas biji kopi tersebut. Salah satu hal terpenting yaitu pada proses penyangraian.

Kualitas biji kopi dapat ditingkatkan bila proses penyangraian dilakukan pada suhu dan lama 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 lama penyangraian serta pengadukan yang dilakukan hingga akhir proses agar panas terdistribusi secara merata pada biji kopi. Penelitian tentang pengolahan kopi liberika masih sangat terbatas, sehingga informasi yang didapatkan mengenai perlakuan penyangraian kopi liberika masih sedikit. Sehingga terdapat beberapa kasus kurangnya penyesuaian suhu dan lamanya proses penyangraian yang dapat menyebabkan penurunan mutu akibat *overroast*. Untuk itu proses penyangraian perlu dikendalikan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka muncul permasalahan sebagai berikut:

1. Belum diketahui pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap karakteristik bubuk kopi liberika?
2. Belum diketahui perlakuan terbaik dari perbedaan suhu dan lama penyangraian terhadap karakteristik bubuk kopi liberika?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap karakteristik bubuk kopi liberika.
2. Mengetahui kombinasi perlakuan terbaik dari perbedaan suhu dan lama penyangraian terhadap karakteristik bubuk kopi liberika.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengaruh perbedaan suhu dan lama penyangraian kopi liberika serta mencari kombinasi perlakuan terbaik terhadap karakteristik bubuk kopi liberika.