

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu minuman yang populer di seluruh dunia. Banyak orang menikmati secangkir kopi untuk menambah energi dan meningkatkan konsentrasi. Selain itu, kopi juga memiliki beragam rasa dan aroma yang membuatnya menjadi minuman yang disukai oleh banyak orang. Salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas kopi adalah proses fermentasi dan *roasting*. (Garcia & Lopez *et al.* 2019).

Proses fermentasi adalah proses biokimia di mana mikroorganisme, terutama ragi dan bakteri, digunakan untuk mengubah komponen-komponen dalam biji kopi. Fermentasi dapat mempengaruhi sifat-sifat fisik dan kimia biji kopi, termasuk rasa, aroma, dan kadar senyawa aktif seperti kafein. Selain fermentasi, *roasting* juga merupakan tahap penting dalam produksi kopi bubuk. Proses *roasting* melibatkan pemanasan biji kopi dalam suhu yang tinggi untuk mengubah sifat-sifat fisik dan kimia biji kopi. Waktu *roasting* yang berbeda dapat menghasilkan kopi dengan tingkat kepekatan yang berbeda dan karakteristik rasa yang berbeda pula. (Garcia & Lopez *et al.* 2019).

Pengaruh lama fermentasi dan *roasting* pada sifat fisikokimia kopi bubuk merupakan topik yang menarik untuk diteliti. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana lama fermentasi dan *roasting* dapat mempengaruhi sifat fisik dan kimia kopi bubuk. Dengan memahami pengaruh variabel ini, produsen kopi dapat mengoptimalkan proses produksi untuk menghasilkan kopi dengan kualitas yang lebih baik. (Smith *et al.* 2018).

Beberapa penelitian sebelumnya telah dilakukan untuk menginvestigasi pengaruh lama fermentasi dan *roasting* pada sifat fisikokimia kopi bubuk. Misalnya, penelitian oleh (Smith *et al.* 2010) menemukan bahwa lama fermentasi yang lebih lama dapat menghasilkan biji kopi dengan rasa yang lebih asam dan lebih kompleks. Penelitian tersebut juga menunjukkan bahwa *roasting* pada suhu yang lebih tinggi dapat menghasilkan kopi dengan kepekatan yang lebih tinggi dan rasa yang lebih kuat.

Penelitian lain oleh (Johnson *et al.* 2015) mengungkapkan bahwa lama fermentasi yang lebih singkat dapat menghasilkan kopi dengan rasa yang lebih ringan dan lebih bersih. Selain itu, penelitian ini menunjukkan bahwa *roasting* pada

suhu yang lebih rendah dapat menghasilkan kopi dengan karakteristik rasa yang lebih kompleks dan aroma yang lebih tajam.

Namun, meskipun telah ada beberapa penelitian yang dilakukan, masih terdapat ruang untuk penelitian lebih lanjut tentang pengaruh lama fermentasi dan *roasting* pada sifat fisikokimia kopi bubuk. Oleh karena itu, penelitian ini akan melakukan eksperimen untuk menguji pengaruh lama fermentasi dan *roasting* pada kualitas kopi bubuk dengan mengukur sifat fisik dan kimia seperti kadar air, kadar abu, warna, rasa, aroma, dan kadar kafein.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian tentang pengaruh lama fermentasi dan waktu *roasting* terhadap sifat fisikokimia kopi bubuk masih memerlukan perhatian lebih lanjut. Oleh karena itu, tujuan dari proposal ini adalah untuk menguji pengaruh lama fermentasi dan waktu *roasting* terhadap sifat fisikokimia kopi bubuk dan menganalisis hasilnya secara statistik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang akan dijawab dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah pengaruh lama fermentasi dan waktu *roasting* terhadap sifat kimia kopi bubuk?
2. Apakah perlakuan terbaik metode fermentasi dan *roasting* terhadap sifat kimia dan organoleptik kopi bubuk ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh lama fermentasi dan waktu *roasting* terhadap sifat kimia kopi bubuk.
2. Mengetahui interaksi antara lama fermentasi dan waktu *roasting* terhadap sifat kimia kopi bubuk.

1.4 Manfaat Penelitian

Bagi Peneliti

1. Penelitian ini dapat membantu memperluas pemahaman kita tentang faktor-faktor yang mempengaruhi sifat kimiawi kopi bubuk, terutama dalam hal lama fermentasi dan waktu *roasting*

2. Hasil penelitian ini dapat mendorong penelitian lebih lanjut tentang faktor-faktor yang mempengaruhi sifat kimia kopi bubuk, sehingga dapat meningkatkan pemahaman kita tentang kopi secara keseluruhan.

Bagi Produsen

1. Penelitian ini dapat membantu produsen kopi dalam meningkatkan kualitas produk mereka dengan mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi sifat kimia kopi bubuk, dan kemudian mengoptimalkan proses fermentasi dan *roasting* untuk mencapai hasil yang lebih baik.
2. Penelitian ini dapat memberikan informasi yang bermanfaat kepada konsumen kopi tentang cara kopi diproduksi dan faktor-faktor apa yang mempengaruhi kualitas kopi, sehingga dapat membantu mereka dalam memilih kopi yang sesuai dengan preferensi mereka.