

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi adalah tanaman strategis yang biasa dikonsumsi sebagai minuman. Pesatnya perkembangan kopi telah mengukir Minuman ini sudah menjadi kebiasaan dan ciri budaya masyarakat pedesaan dan perkotaan. Ada banyak jenis kopi di pasaran, namun secara umum jenis yang paling utama adalah kopi robusta. Kopi robusta memiliki pasar yang lebih strategis karena dapat ditanam pada ketinggian 400-1200 mdpl, dapat beradaptasi dengan suhu 20-28°C, memiliki ketahanan yang baik terhadap hama dan penyakit. (Fauzi *et al.*, 2016).

Rasa dan aroma kopi ditentukan oleh proses pengolahannya. Proses pengeringan dan *roasting* dapat mempengaruhi kualitas biji kopi dan karakteristik organoleptik yang dihasilkan dari pengurangan kadar air dan kelembapan biji kopi serta tingkat kekeringan yang didapat setelah proses *roasting* (Edvan *et al.*, 2016). Proses pengeringan meliputi dua cara yaitu cara tradisional dengan cara dijemur dan cara mekanis dengan menggunakan alat pengering. Pengeringan tradisional membutuhkan tempat yang luas untuk menebar biji kopi namun tidak memakan banyak biaya, sedangkan pengeringan secara mekanis tidak membutuhkan tempat yang luas untuk pengeringan, suhu udara dapat dikontrol namun membutuhkan biaya yang relatif lebih tinggi (Santoso dan Egra, 2018).

Biji kopi yang telah mencapai tingkat kekeringan ideal kemudian melewati proses *roasting*, setelah melewati proses *roasting* biji kopi mentah (*greenbean*) sehinggaberganti menjadi biji kopi matang (*roastbean*). Proses ini berlangsung hingga kopi memiliki tingkat kematangan pasti, dengan menghilangkan kadar air, mengembangkan benih, mengeringkan dan memberi aroma pada kopi. Biji kopi matang biasa disebut *roastbean*. Tingkat kematangan biji kopi umumnya dibagi jadi tiga tingkat kematangan, seperti *Light Roast*, *Medium Roast*, *Dark Roas* (Fadri *et al.*, 2019).

Setelah proses *roasting*, biji kopi didinginkan. Setelah dingin, biji kopi bisa digiling dengan penggiling. Tujuan penggilingan adalah untuk memperkecil ukuran biji kopi. Pengurangan ukuran dilakukan untuk memudahkan konsumsi kopi. Secara umum, semakin kecil ukurannya, semakin baik rasa dan aromanya. Hal ini dikarenakan sebagian besar bahan dalam kopi dapat larut dalam air selama proses penyeduhan (Edowai dan Tahoba, 2018)

1.2. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh lama pengeringan dan *roasting* terhadap parameter kadar air dan abu dari bubuk kopi?
2. Bagaimana mutu sensoris bubuk kopi dari perlakuan lama pengeringan dan *roasting* dengan metode *cuppingtest*?
3. Perlakuan manakah dari pengaruh lama pengeringan dan *roasting* yang menghasilkan kopi terbaik dari sifat kadar air, abu dan organoleptik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh lama pengeringan dan *roasting* terhadap parameter kadar air dan abu dari bubuk kopi.
2. Mengetahui mutu sensoris bubuk kopi dari perlakuan lama pengeringan dan *roasting* dengan metode *cuppingtest*.
3. Menentukan perlakuan pengaruh lama pengeringan dan *roasting* yang menghasilkan kopi terbaik dari sifat kadar air, abu dan organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Menambah informasi tentang pengaruh lama pengeringan dan *roasting* terhadap fisikokimia bubuk kopi.
2. Memberikan informasi kepada produsen kopi tentang metode pengeringan dan *roasting* yang optimal untuk menghasilkan bubuk kopi dengan karakteristik organoleptik yang diinginkan