

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu varietas unggulan yang sedang berkembang saat ini terutama di Indonesia. Hal ini dapat kita lihat dari perkembangan bisnis kedai kopi yang berkembang di Indonesia. Karena permintaan biji kopi yang semakin meningkat membuat kopi menjadi salah satu varietas yang bisa bernilai tinggi. Peningkatan konsumsi kopi oleh kalangan masyarakat saat ini terjadi karena perkembangan sosial dan kecenderungan anak-anak muda sekarang untuk mengunjungi warung kopi yang dikemas dengan konsep kekinian. Hal ini diperkuat dengan pernyataan dari Fujioka dan Shibamoto (2008) bahwa kopi menempati urutan kedua dari semua komoditas pangan yang dikonsumsi dan diperdagangkan diseluruh dunia.

Kata kopi sendiri berasal dari bahasa Arab qahwah yang artinya pencegah rasa kantuk, karena pada awalnya kopi digunakan sebagai makanan berenergi tinggi sehingga dapat memberikan energi tambahan saat mengkonsumsinya. Oleh karena itu kopi menjadi minuman para sultan untuk diminum malam hari sebagai pencegah rasa kantuk di tenda, karena kandungan kafein yang ada dalam kopi yang menjadi salah satu senyawa stimulan alami untuk meningkatkan fokus dan kewaspadaan. Adapun istilah kopi untuk tiap negara berbeda-beda, yaitu kaffe (Jerman), coffee (Inggris), cafe (Perancis), koffie (Belanda), dan kopi (Indonesia) (Rahardjo, 2012). Selain itu adapun manfaat mengkonsumsi kopi diantaranya adalah dapat meningkatkan stamina, mencegah kanker, dapat menurunkan resiko diabetes, mengurangi resiko Alzheimer dan Demensia, mencegah penyakit Parkinson, dan mencegah stroke, serta menjadi salah satu sumber antioksidan (Budiman, 2012).

Biji kopi merupakan salah satu komoditas perdagangan yang paling diminati di dunia, dan beruntung bagi kita yang tinggal di Indonesia, karena Indonesia merupakan salah satu penghasil kopi terbesar ke-4 di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Kopi sangat mudah ditemukan di Indonesia, mulai dari kopi dengan kualitas rendah sampai kualitas terbaik. Kopi luak yang dikenal sebagai kopi termahal di dunia pun dihasilkan di Indonesia. Walaupun ada banyak

varientas kopi di seluruh dunia tetapi ada dua jenis kopi yang paling umum dan dikenal yaitu arabika dan robusta. Keduanya memiliki ciri dan rasa yang berbeda (Sofwan, 2013).

Kopi yang dibudidayakan di Indonesia secara umum ada dua jenis yaitu kopi robusta dan kopi arabika. Kopi ini memiliki keunikan masing-masing dan pasarnya sendiri. Kopi arabika merupakan kopi yang memiliki citarasa lebih baik dari kopi robusta, karena kopi robusta rasanya cenderung lebih pahit, sedikit asam dan mengandung kafein lebih tinggi dari pada kopi arabika (Rahardjo, 2012).

Kopi Arabica (*Coffea Arabica* L.) merupakan kopi yang dapat menghasilkan minuman yang memiliki cita rasa *fruity acid* dan memiliki rasa asam yang relatif tinggi, apabila proses pasca panen dan penyangraian yang sesuai. Tumbuhan kopi arabika cenderung sulit dalam beradaptasi, dikarenakan jenis kopi ini rentan dengan hama dan tumbuh dengan baik pada ketinggian diatas 1000 mdpl serta iklim yang dingin (Nugroho *et al.*, 2016).

Kopi umumnya dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk bubuk yang diseduh menggunakan air panas. Namun beberapa dekade terakhir penyeduhan kopi memiliki bermacam-macam metode yang menghasilkan karakter dan bentuk seduhan yang berbeda dari biasanya (Fuller dan Nini, 2017). Salah satu proses penyeduhan kopi dikenal dengan nama V60 atau proses ekstraksi kopi menggunakan metode *pour over* atau penetesan yang merupakan proses melewati pelarut organik pada sampel sehingga pelarut akan membawa senyawa organik bersama-sama pelarut (Simanjuntak, 2008).

V60 adalah penamaan salah satu metode pembuatan kopi dengan sistem penyeduhan secara manual (*manual brew*). kopi jenis ini salah satu kopi yang diminati oleh anak muda di kedai kopi. Karena rasanya yang tidak terlalu pekat dan pahit seperti espresso. Metode V60 ini pun diterima oleh kalangan anak muda karena rasanya yang lebih ringan dan mudah dinikmati.

Faktor-faktor yang mempengaruhi proses penyeduhan adalah suhu air atau kondisi penyeduhan dan lama penyeduhan. Semakin tinggi suhu air atau proses penyeduhan, kemampuan air dalam mengekstrak kandungan kimia yang terdapat dalam kopi akan semakin tinggi. Demikian juga halnya dengan lama penyeduhan. Lama penyeduhan akan mempengaruhi kadar bahan terlarut, intensitas warna,

serta aroma. Bertambahnya lama penyeduhan maka kesempatan kontak antara air penyeduh dengan kopi semakin lama sehingga proses ekstraksi menjadi lebih sempurna (Ningsih, 2014).

Kebanyakan pada proses penyeduhan dengan metode V60 banyak hasilnya yang tidak sesuai dengan karakter kopinya karena kurang tepatnya perlakuan suhu dan waktu pada proses penyeduhan, sehingga dapat menghilangkan cita rasa dari kopi yang diseduh tersebut. Sehingga perlu ditemukan suhu dan waktu optimum untuk mengekstrak kandungan kopi arabika yang diinginkan menggunakan metode V60.

Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukan penelitian bertujuan untuk mengetahui “ **Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan terhadap Cita Rasa Kopi Arabika ( Coffea arabica L. ) Menggunakan Metode V60** ”.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah

1. Mengetahui interaksi antara suhu dan waktu penyeduhan terhadap cita rasa kopi Arabika dengan metode V60.
2. Mengetahui suhu dan waktu penyeduhan yang optimum terhadap cita rasa kopi Arabika dengan metode V60.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pengetahuan dan tolak ukur bagi para pedagang kopi atau orang lain yang menggunakan metode V60 (*manual brew*), agar mendapatkan suhu dan waktu yang optimum sehingga menghasilkan cita rasa kopi seduhan yang diinginkan.

#### 1.4 Hipotesa

$H_0$  : suhu dan waktu penyeduhan tidak berpengaruh nyata terhadap cita rasa kopi seduhan Arabika.

$H_1$  : suhu dan waktu penyeduhan berpengaruh nyata terhadap cita rasa kopi seduhan Arabika.

