

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan komoditas pertanian yang banyak dibudidayakan baik dalam skala kecil hingga skala besar seperti industri. Indonesia merupakan negara produsen kopi ke-empat terbesar di dunia setelah Brazil, Vietnam dan Colombia. Kopi arabika berasal dari Etiopia dan sudah sejak lama dibudidayakan di Indonesia. Kopi yang dihasilkan oleh Indonesia biasanya sebanyak 67% akan diekspor dan sisanya sebanyak 33% akan dipasarkan di dalam negeri.

Biji kopi memiliki banyak ragam jenis yang dijual dipasaran, di Indonesia terdapat dua jenis yang paling banyak diminati oleh masyarakat, yaitu kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea robusta*). Jenis kopi arabika mampu bertahan dan tumbuh dengan baik pada daerah dengan ketinggian 1000 mdpl lebih, sehingga lebih cocok untuk dibudidayakan pada daerah dataran tinggi. Provinsi Sumatera Barat memiliki beberapa daerah dataran tinggi yang berpotensi dalam pengembangan kopi arabika diantaranya Kabupaten Solok Selatan, Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Lima Puluh Kota, Kabupaten Agam, Kabupaten Pasaman Barat, dan Kabupaten Solok (Yose, 2016). Kopi Minang Solok adalah salah satu kopi arabika yang ditanam di dataran tinggi Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat.

Setiap jenis kopi memiliki keunikan, keunggulan, Cita rasa dan minat pasar yang berbeda. Kopi arabika dianggap memiliki rasa yang lebih enak dan disukai oleh masyarakat. Kopi Arabika memiliki variasi rasa yang lebih beragam, dari rasa manis, lembut atau halus hingga rasa kuat dan tajam. Kopi arabika memiliki *body* atau rasa kental saat disesap di mulut (Budiman, 2012).

Menurut salah satu *Q grader* atau pencicip kopi *professional* Mira Yudhawati dalam peluncuran kopi Minang Solok 2 (2016), menyatakan bahwa kopi Minang Solok cenderung memiliki rasa yang lebih ringan dibandingkan dengan tipikal kopi Sumatera lainnya. Citarasa yang khas pada kopi ini adalah aroma rempah dan lemon.

Konsumen kopi cenderung memilih kopi yang akan dikonsumsi dengan mempertimbangkan berbagai hal seperti citarasa, warna maupun aroma untuk

mendapatkan seduhan kopi yang berkualitas. Kopi yang diproses setelah dipanen akan mempengaruhi hasil akhir kopi yang diseduh. Hal ini menyebabkan proses pengolahan merupakan faktor penting dalam menentukan kualitas kopi yang dihasilkan. Proses penanganan yang tepat pada kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan citarasa kopi (Budiman, 2012).

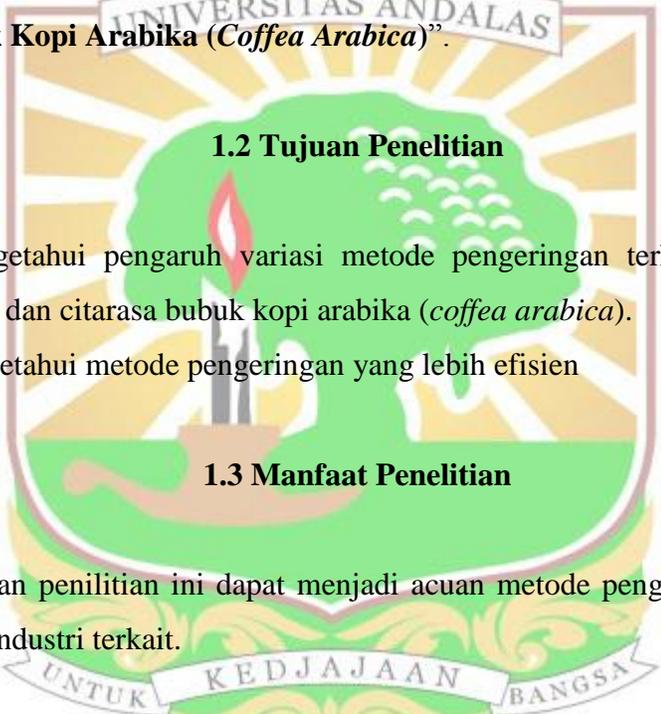
Buah kopi biasanya dipasarkan dalam bentuk kopi beras yang telah melalui pengolahan primer yaitu kopi kering yang sudah terlepas dari daging buah dan kulit arinya. Secara umum proses pengolahan buah kopi (disebut buah *cery*) menjadi kopi siap konsumsi dimulai dengan sortasi buah *cery*, pemisahan biji dengan daging kopi (*pulping*), pengeringan biji kopi, pemasakan (*roasting*), dan biji kopi dijadikan bubuk kopi. Pengolahan buah kopi dilakukan dengan dua cara yaitu cara basah (*wet process*) dan cara kering (*dry process*). Perbedaan kedua cara pengolahan buah kopi tersebut terletak pada penggunaan air yang dipergunakan pada saat proses pengupasan kulit buah kopi maupun pencucian biji kopi. Cara basah (*wet process*), terbagi menjadi dua teknik yaitu teknik *semi-washed* dan teknik *fullywashed*. Cara kering (*dry process*), terbagi menjadi dua teknik yaitu teknik *natural process* dan teknik *honey process* (Gemilang, 2013).

Pengolahan kopi dengan cara *dry process* menggunakan teknik *natural process* secara umum dimulai dengan buah *cery* setelah dipetik dilakukan sortasi dan dilanjutkan dengan proses penjemuran selama 5 sampai 6 minggu. Teknik *honey-process* yaitu buah kopi yang telah dipanen dilakukan sortasi, kemudian biji dan daging buah dipisahkan. Selanjutnya biji kopi yang masih dibungkus lendir dilanjutkan pada proses penjemuran selama 2 sampai 4 minggu. Proses ini menghasilkan biji kopi yang bercita rasa manis (Rahardjo, 2012).

Proses pengeringan biji kopi bisa dilakukan dengan dua cara yaitu dengan secara alami menggunakan sinar matahari dan menggunakan alat pengering. Pengeringan menggunakan sinar matahari langsung memerlukan waktu yaitu 2 sampai 4 minggu. Bergantung dengan cuaca saat penjemuran, biasanya penjemuran dilakukan pada pukul 08.00 – 15.00 dengan kisaran suhu lingkungan 30-34°C. Pengeringan menggunakan alat pada dasarnya memerlukan waktu lebih singkat bergantung pada pengaturan suhu pada alat. Pengaturan suhu alat pengering lebih

tinggi dibandingkan dengan suhu lingkungan dapat mempersingkat waktu penjemuran. Pengeringan kopi sebaiknya dilakukan pada suhu antara 50-55°C, karena pada suhu ini perpindahan partikel air dan penguapannya berlangsung dengan baik (Widyotomo, 2005). Pengaturan suhu alat yang lebih tinggi berkemungkinan akan berpengaruh terhadap kandungan kopi yang dihasilkan. Suhu pengeringan yang terlalu tinggi dapat menyebabkan terjadinya *case hardening* atau kerusakan permukaan biji (Widyotomo, 2005).

Oleh karena itu penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul “**Pengaruh Variasi Metode Pengeringan terhadap Kadar Air, Kadar Lemak dan Citarasa Bubuk Kopi Arabika (*Coffea Arabica*)**”.



## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh variasi metode pengeringan terhadap kadar air, kadar lemak dan citarasa bubuk kopi arabika (*coffea arabica*).
2. Untuk mengetahui metode pengeringan yang lebih efisien

## 1.3 Manfaat Penelitian

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi acuan metode pengeringan biji kopi oleh petani dan industri terkait.

## 1.4 Hipotesis Penelitian

- $H_0$  : Variasi metode pengeringan biji kopi tidak mempengaruhi kadar air, kadar lemak, dan citarasa.
- $H_1$  : Variasi metode pengeringan biji kopi mempengaruhi kadar air, kadar lemak, dan citarasa.