

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara penghasil kopi terbesar setelah Brazil, Vietnam dan Kolombia. Kopi memiliki beberapa jenis yang terkenal yaitu Kopi Arabika (*Coffea arabica L*), Kopi Robusta (*Coffea robusta*), Kopi Liberika (*Coffea liberica*) dan Kopi Ekselsa (*Coffea excels*) (Rahmat, 2014). Kopi arabika merupakan kopi yang memiliki cita rasa yang lebih unggul dibandingkan kopi jenis lain. Keunggulan kopi arabika adalah memiliki kandungan kafein lebih rendah dibandingkan jenis kopi lain dan memiliki cita rasa lebih *strong*, kaya rasa, biji pipih, tekstur halus, memiliki aroma khas, rasa yang manis dan ringan (Farhaty, 2016).

Sumatera Barat merupakan daerah yang memiliki program perluasan perkebunan untuk tanaman kopi, khususnya kopi arabika. Salah satu daerah yang sedang berkembang dalam penanaman kopi arabika adalah Nagari Aia Dingin yang terletak di Kabupaten Solok. Kecamatan Lembah Gumanti. Nagari Aia Dingin berada pada ketinggian 1.600 meter dari permukaan laut dengan suhu 16°C – 30°C. Selain proses penanaman kopi di Nagari Aia Dingin juga terdapat sebuah pabrik pengolahan kopi yaitu Solok Radjo. Solok Radjo merupakan Koperasi Produsen Serba Usaha yang didirikan oleh sekelompok pemuda pada tahun 2014. Solok Radjo melakukan pengolahan kopi dari hulu sampai hilir. Proses pengolahan kopi yang dilakukan di Solok Radjo yaitu proses Natural, Honey, *Semiwash* dan *fullwash*.

Pengolahan merupakan salah satu cara yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas dan cita rasa kopi agar dapat dipertahankan. Pengolahan dapat dilakukan secara kering maupun basah. Pengolahan kopi secara basah dilakukan dengan pengupasan kulit kopi dengan cara *pulping* (Bramantya, 2016). Pengolahan secara basah melibatkan fermentasi sebagai salah satu tahap dari pengolahannya. Fermentasi kopi dilakukan bertujuan untuk melepaskan lapisan *mucilage* yang menempel pada biji kopi sehingga memudahkan pada proses pengeringan (Ridwansyah, 2003). Pelepasan *mucilage* dapat dipercepat dengan memberikan penambahan ragi roti pada

proses pengolahannya. Mikroba utama yang terdapat pada ragi roti adalah jenis khamir *Saccharomyces cerevisiae*. *Saccharomyces cerevisiae* merupakan jenis khamir yang memiliki kemampuan merubah glukosa menjadi etanol dan CO₂ (Agustining, 2012).

Menurut Ikrawan, Hervalley, dan Panuntas (2012) menyatakan bahwa pengaruh fermentasi terhadap pengolahan kopi robusta secara basah dengan penambahan *Saccharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus* pada konsentrasi 4% menghasilkan pengaruh nyata pada penurunan kadar air, kadar asam, aroma, warna pada biji kopi, dan kadar kafein kopi bubuk. Menurut penelitian Thalia, Ersan, Febrina, dan Maryanti (2018) menyatakan bahwa pengolahan kopi robusta secara basah dengan penambahan *Saccharomyces cerevisiae* memengaruhi tingkat keasaman kopi bubuk, kadar air biji kopi kering, kadar air bubuk, dan kadar kafein kopi bubuk. Menurut penelitian Azizah, Sutamihardja, dan Wijaya (2019) menyatakan pengaruh fermentasi kopi arabika dengan pengolahan basah menunjukkan bahwa penambahan 4% *Saccharomyces cerevisiae* mendapatkan kadar air dan kadar kafein terbaik serta terjadi penurunan pH seduhan. Berdasarkan pengalaman peneliti pada pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan yang telah dilakukan di Solok Radjo, proses fermentasi dipengaruhi oleh banyak faktor yaitu suhu, waktu, oksigen, dan konsentrasi mikroba, dimana faktor tersebut berpengaruh terhadap cita rasa kopi yang dihasilkan.

Penelitian dilakukan dengan proses pengolahan kopi secara basah. Fermentasi kopi dilakukan dengan memberikan penambahan ragi kering merek fermipan yang dibeli di pasaran dengan variasi konsentrasi 0%, 1%, 2%, 3%, 4% dengan waktu fermentasi 48 jam. Pada penelitian dilihat bagaimana pengaruh dari pemberian ragi kering terhadap fermentasi pada kopi. Oleh karena itu, maka dilakukan penelitian yang berjudul “Pengaruh Penambahan Ragi Roti pada Fermentasi Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Terhadap Sifat Fisika, Kimia dan Organoleptik Kopi Bubuk ”

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan ragi roti terhadap karakteristik fisik, kimia biji dan bubuk kopi Arabika yang dihasilkan pada fermentasi.
2. Mengetahui pengaruh penambahan ragi roti terhadap cita rasa kopi seduhan yang dihasilkan.

1.3 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

Apakah pemberian ragi roti berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia kopi arabika dan cita rasa kopi seduhan?

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesa pada penelitian ini sebagai berikut :

H_0 = Pemberian ragi roti tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik cita rasa kopi bubuk.

H_1 = Pemberian ragi roti berpengaruh nyata terhadap karakteristik cita rasa kopi bubuk.

