

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi adalah salah satu komoditas perkebunan yang dilirik oleh banyak negara. Hal tersebut dikarenakan adanya lonjakan drastis pengonsumsi kopi di dunia. Peningkatan tersebut sebesar 2,2 % dari tahun 2016-2020 menurut data *International Coffee Organization* pada tahun 2020. Indonesia sebagai salah satu produsen terbesar varietas kopi robusta di dunia (Vegro & de Almeida, 2020). Indonesia selain menjadi negara penghasil juga menjadi negara yang mengonsumsi kopi yang cukup besar sehingga produksi kopi di Indonesia menjadi tren untuk dikembangkan.

Provinsi di Indonesia yang berkontribusi dalam menghasilkan buah kopi yakni Sumatera Barat, dimana daerah tersebut mempunyai lahan perkebunan kopi seluas 31.538 ha hingga mampu memproduksi kopi sebesar 18.317,3 ton (BPS, 2019). Kopi yang dihasilkan oleh Sumatera Barat tersebar luas di 19 kabupaten serta kota, seperti pada kabupaten pesisir selatan, pasaman barat, lima puluh kota, tanah datar, agam, solok, dan solok selatan. Varietas yang selalu dibanggakan untuk menjadi penarik konsumen yaitu aroma dan rasa kopi robusta dan kopi arabikanya.

Mengonsumsi kopi telah menjadi budaya serta rutinitas bagi masyarakat Sumatera Barat yang tidak dapat dilepaskan. Pada kalangan penduduk minangkabau meminum kopi telah menjadi suatu kebiasaan yang modern sampai saat ini. Pertumbuhan sejumlah gerai kopi dalam lingkup masyarakat dapat memberikan pembelajaran berkaitan dengan kopi serta cara menyajikan kopi kepada para pelanggan sebagai maksud untuk meningkatkan interes pelanggan untuk datang ke gerai kopi tersebut. Rasa dan aroma menjadi faktor yang menentukan dalam meningkatkan daya tarik konsumen terhadap minuman kopi ketika dihidangkan. Cita rasa dan aroma pada minuman kopi dapat berbeda pada setiap kopi hal ini dikarenakan atas faktor-faktor yang mempengaruhi teknik budidaya, proses pascapanen, *roasting*, SDM dan lain lain.

Kopi robusta serta arabika menjadi dua varietas kopi terfavorit di kalangan penduduk Sumatera Barat saat ini. Terdapat keunggulan pada tiap-tiap jenis kopi.

Keunggulan dalam segi rasa dimiliki oleh jenis kopi arabika jika dikomparasikan dengan kopi robusta, sehingga varietas kopi arabika mempunyai pasar khusus apabila dilihat dalam segi perdagangan. Meskipun kopi robusta mempunyai perbedaan cita rasa dari kopi arabika, dalam segi harga kopi robusta memiliki harga yang lebih terjangkau. Oleh karenanya, kopi tersebut menjadi lebih strategis dalam pemberdayaan ekonomi rakyat karena harga yang terjangkau serta sifatnya yang lebih mudah untuk dibudidayakan.

Kopi dipasarkan dalam berbagai bentuk, yakni dalam bentuk *liquid coffee*, biji sangrai (*roasted bean*), *canned coffee*, biji kopi (*green bean*), *instant coffee* maupun bubuk (*ground*) (Mangal, 2007). Berdasar pada pendapat Wintgens (2013), terdapat sejumlah kategori kopi seperti *special blend coffee* (kopi campuran), *pure coffee* (kopi dari varietas robusta ataupun arabika), *organically grown coffee* (kopi organik), *single origin coffee* (kopi dari wilayah tertentu), *decaffeinated coffee* (kopi ekstrak kafein), serta *flavored coffee* (kopi aroma tertentu). Salah satu produk kopi adalah *house blend coffee*. Produk tersebut tidak memiliki pengertian yang pasti, akan tetapi pada tahun 1985 konsepnya diterapkan pada sebuah toko di Turin, Italia oleh Luigi Lavazza. Jenis *coffee blend* tercipta dari hasil inovasi seorang individu pada saat mencampur beraneka varietas kopi menurut wilayah pertumbuhannya, sehingga menciptakan rasa kopi yang lebih pas dan *tasty* (Bertoldi *et al.*, 2010). *House blend coffee* dapat dimaknai sebagai kombinasi dari sejumlah varietas biji kopi, kemudian dipanggang guna menghasilkan minuman yang bercita rasa kompleks dan enak, sehingga mampu mencapai tujuan dari *house blend coffee*, yakni melahirkan rasa kopi yang khas. Kopi robusta serta kopi arabika merupakan salah satu kombinasi yang tepat untuk digabungkan.

Formula atau komposisi kopi perlu untuk diperhatikan apabila ingin menggabungkan kopi jenis arabika serta robusta agar hasil yang diinginkan tepat dan kualitas hasil seduhan yang diharapkan mampu tercapai. *Cupping coffee* atau pengujian pada kopi dibutuhkan guna menciptakan formulasi *blending* seduhan kopi berkualitas terbaik sesuai dengan preferensi pelanggan (Gemilang, 2013).

The Specialty Coffee Association Of America (SCAA) (2015) memperkenalkan metode *cupping* yang telah terstandarisasi. Penetapan dari metode tersebut yakni tiap-tiap kopi yang nantinya digunakan untuk pengujian dibuatkan

skor, namun sebelum itu perlu dilaksanakan terlebih dahulu penyeduhan serta penyangraian. Skor ditetapkan menurut sensori oleh lidah serta hidung penguji yang telah berpengalaman, sehingga uji *cupping* yang dilaksanakan lebih bersifat kualitatif. Skor *cupping* kopi yang sangat disukai oleh pasar dunia adalah di atas 80 yang sering disebut *specialty*.

Berdasarkan pada penelitian terdahulu oleh Nopitasari (2010) mengemukakan jika menurut pengujian organoleptik robusta mempunyai nilai yang tertinggi apabila dibandingkan dengan arabika yakni dengan perbandingan 10% arabika : 90% robusta, dimana uji tersebut diamati berdasarkan rasa serta aroma seduhan kopi. Menurut Tarigan *et al.*, (2015) memperlihatkan jika responden dari Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar (Balitri) Sukabumi lebih meminati *blend coffee* dengan perbandingan 3 robusta : 1 arabika, dengan hasil penelitian yakni responden lebih suka mengonsumsi kopi dengan komposisi lebih banyak kopi robusta dibandingkan dengan kopi arabika

Berdasarkan pada hasil penelitian yang telah dilaksanakan tersebut oleh sejumlah peneliti terdahulu, maka peneliti memiliki ketertarikan untuk melaksanakan penelitian ini dengan mengkaji kualitas seduhan campuran kopi terbaik dengan rasio campuran yang berbeda memanfaatkan kopi robusta serta arabika berdasarkan karakteristik sensori dengan pengujian *cupping*. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Identifikasi Karakteristik House Blend Coffee Sumatera Barat dengan Metode Uji Cupping”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengkaji pengaruh campuran Kopi Robusta dengan Arabika terhadap kualitas cita rasa seduhan kopi.
2. Mengetahui konsentrasi campuran kopi yang terbaik terhadap karakteristik *House Blend Coffee* yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Mampu memberikan informasi pengaruh campuran Kopi Robusta dengan arabika terhadap kualitas cita rasa seduhan kopi.
2. Meningkatkan nilai guna pada campuran *House Blend Coffee* yang dihasilkan.



