

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara agraris yang kaya akan buah-buahan, diantaranya adalah buah mengkudu (*Morinda citrifolia*, L.) yang selalu ada setiap musim. Mengkudu merupakan salah satu tanaman obat tropis yang termasuk dalam suku *rubiceae* (kopi-kopian). Berdasarkan data BPS (Badan Pusat Statistik) Provinsi Sumatera Barat pada tahun 2014, produksi mengkudu dari tahun 2011 hingga tahun 2012 mengalami penurunan yaitu pada tahun 2011 sebanyak 155,39 ton dan tahun 2012 sebanyak 76,36 ton. Peningkatan produksi yang cukup signifikan terjadi pada tahun 2013 sebanyak 430 ton. Namun pada tahun 2014 mengalami penurunan lagi sebanyak 212,36 ton. Salah satu daerah penghasil mengkudu terbesar di Sumatera Barat adalah Kota Padang dengan produksi tertinggi berada pada tahun 2013 sebesar 202,44 ton.

Data diatas telah membuktikan bahwa hanya sebagian kecil dari masyarakat yang memanfaatkan mengkudu sebagai obat untuk dikonsumsi secara langsung. Penggunaannya cukup sederhana yaitu dengan cara direbus, diperas atau dicampur dengan gula. Penyebab kurangnya peminat mengkudu secara langsung dikarenakan bau mengkudu yang tidak sedap. Asam decanoic ($C_{10}H_{20}O_2$) dan asam dekanoat ($CH_3(CH_2)_8COOH$) dalam buah mengkudu menyebabkan bau busuk dan tajam menyengat, terutama pada buah matang (Pohan dan Antara, 2001). Hal ini disebabkan karena penanganan pascapanen yang kurang diperhatikan.

Produk dari tanaman mengkudu telah banyak diproduksi oleh beberapa produsen dalam dan luar negeri dalam bentuk jus dan kapsul buah mengkudu. Dalam proses pengolahan jus mengkudu akan dihasilkan limbah berupa biji. Jumlah biji mengkudu yang dihasilkan cukup besar yaitu 20% – 25% dari total berat buah yang diperlukan (Bangun, 2002). Perlakuan yang bisa dilakukan untuk memanfaatkan buah mengkudu serta bijinya adalah dengan menghasilkan kopi mengkudu. Salah satu proses penanganan yang sangat penting yaitu pada proses penyangraian. Pada proses tersebut terjadi perubahan kadar air, keasaman serta

pengembangan aroma dan cita rasa yang tergantung dari suhu dan lama penyangraian. Penyangraian dapat dilakukan secara manual maupun menggunakan alat. Biasanya penyangraian secara manual menggunakan wajan, yang terbuat dari besi maupun wajan yang terbuat dari tanah.

Menurut Bangun dan Sarwono (2002) pengolahan buah mengkudu diatas 49 °C akan membuat zat-zat yang terkandung dalam mengkudu menjadi rusak, sehingga untuk penyangraian buah mengkudu digunakan suhu 40 °C – 45 °C. Proses penyangraian mengkudu sama dengan layaknya proses kopi biasanya, proses inilah yang membuat warna kulit mengkudu seperti kopi serta pembentukan aroma dan cita rasanya. Warna hitam pada minuman kopi mengkudu memang tidak menunjukkan perbedaan dengan kopi pada umumnya, namun rasa dan aromanyalah yang membedakannya. Proses sangrai tersebut diawali dengan penguapan air, penguapan senyawa volatil dan diikuti dengan reaksi pirolisis. Pirolisis pada dasarnya merupakan reaksi dekomposisi senyawa hidrokarbon antara lain karbohidrat, hemiselulosa dan selulosa yang ada di dalam biji kopi sebagai akibat dari pemanasan. Secara kimiawi proses ini ditandai dengan evolusi gas CO₂ dalam jumlah banyak dari ruang sangrai, sedangkan secara fisik pirolisis ditandai dengan perubahan warna biji mengkudu, penyebab terjadinya pewarnaan hitam yang dinamis pada saat penyangrai bergantung pada tingkat suhu penyangrai (Ciptadi dan Nasution, 1985).

Berdasarkan uraian diatas, menjadi alasan penelitian ini untuk dilakukan terhadap tanaman mengkudu, agar bisa dimanfaatkan dan diolah menjadi minuman kopi mengkudu. Selain itu buah mengkudu juga banyak mengandung khasiat bagi kesehatan tubuh, seperti mengatasi darah tinggi, magh, kolesterol, batuk dan memberikan kehangatan pada tubuh. Dengan adanya permasalahan pengolahan pascapanen pada buah mengkudu serta didukung dengan banyaknya manfaat buah mengkudu untuk kesehatan, maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Karakteristik Proses Penyangraian Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L.)**”.

1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa karakteristik penyangrai pada buah mengkudu untuk dijadikan minuman dan mengevaluasi mutu kopi mengkudu yang dihasilkan.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan ketertarikan masyarakat dalam pemanfaatan buah mengkudu sebagai produk minuman olahan kopi, serta dapat meningkatkan nilai tambah dari diversifikasi produk dari buah mengkudu.

