

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan penghasil kopi terbesar keempat di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Colombia. Dilihat dari gaya hidup masyarakat sekarang, kopi merupakan minuman yang paling banyak disukai disamping teh (Budiman, 2013). Para penikmat kopi cenderung memilih kopi yang akan dikonsumsi dengan mempertimbangkan berbagai hal seperti citarasa, warna maupun aroma untuk mendapatkan seduhan kopi yang berkualitas.

Cita rasa kopi ditentukan oleh beberapa faktor antara lain jenis kopi (Arabika, Robusta, Liberika), tingkat kematangan buah ketika dipanen, perlakuan pasca panen, dan proses pengolahannya hingga menjadi kopi siap seduh.

Salah satu penghasil kopi Arabika terbaik di Provinsi Sumatera Barat saat ini adalah Petani yang tergabung dalam Koperasi Solok Radjo Kecamatan Lembah Gumanti dan Kecamatan Danau Kembar, Kabupaten Solok. Buah kopi yang dipanen diatur dengan ketentuan yang sudah ada dikoperasi. Tingkat kematangan buah kopi yang ditetapkan adalah, buah kopi petik merah seluruhnya, namun banyak petani yang masih memanen kopi secara asalan atau sering disebut dengan petik asalan. Petik asalan yaitu buah kopi yang dipanen dengan mencampur buah kopi petik merah dengan buah kopi yang masih kuning, hijau dan juga buah kopi yang sudah mulai hitam, hal ini tentu akan membuat mutu dan citarasa kopi yang dihasilkan menurun dan akan membuat nilai jual menjadi turun.

Salah satu upaya dalam memperbaiki atau meningkatkan cita rasa kopi, yaitu dengan proses fermentasi. Proses fermentasi dapat dilakukan secara basah dan kering. Proses secara basah adalah dengan mengalirkan air pada biji kopi, sedangkan secara kering yaitu dengan menyimpan biji kopi dalam wadah tanpa rendaman air.

Pusat Penelitian Bioteknologi dan Bioindustri Indonesia (PPBBI) telah menghasilkan produk starter baru untuk fermentasi yang diberi nama ciragi. Ciragi merupakan singkatan dari Cita Rasa Tinggi yang berbahan aktif *Lactobacillus sp*

yang telah terbukti mampu meningkatkan skor cita rasa kopi yang dihasilkan dari beberapa percobaan terhadap kopi Robusta (PPBBI, 2016).

Penambahan ciragi ini tentunya diharapkan dapat mengatasi permasalahan yang sering terjadi dalam proses panen dengan memperbaiki mutu dan meningkatkan citarasa kopi, dimana cita rasa buah kopi yang dipetik asalan dapat meningkat atau menyerupai citarasa buah kopi yang dipetik merah.

Penelitian ini akan menggunakan ciragi pada proses fermentasi semi basah dengan besar konsentrasi yang berbeda-beda. Penentuan konsentrasi ciragi yang digunakan dalam penelitian ini didasarkan pada penelitian Lumbantobing (2009) yang melakukan penelitian mengenai pengendalian fermentasi dengan pengaturan konsentrasi ragi dan lama fermentasi terhadap mutu kopi yang menggunakan ragi roti dengan konsentrasi 1%, 2%, dan 3%, dari hasil penelitian tersebut telah disimpulkan bahwa konsentrasi ragi memberi pengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar air, kadar abu, dan organoleptik, dan berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar kafein, dari penelitian tersebut menyarankan untuk menggunakan kombinasi konsentrasi ragi 3 % dan lama fermentasi 15 jam.

Berdasarkan hal tersebut, penulis melakukan penelitian terkait pemanfaatan ciragi sebagai starter fermentasi dalam meningkatkan mutu bubuk kopi yang dihasilkan dengan judul **“Pengaruh Tingkat Kematangan dan Konsentrasi Ciragi Terhadap Mutu Bubuk Kopi Arabika”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh interaksi tingkat kematangan dengan konsentrasi ciragi terhadap mutu bubuk kopi yang dihasilkan.
2. Mengetahui pengaruh tingkat kematangan buah kopi dan konsentrasi ciragi terhadap mutu bubuk kopi yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah memberikan informasi terkait penggunaan starter ciragi dalam proses fermentasi.

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 : Interaksi antara tingkat kematangan dan konsentrasi ciragi tidak berpengaruh terhadap mutu bubuk kopi yang dihasilkan.

H_1 : Interaksi antara tingkat kematangan dan konsentrasi ciragi berpengaruh terhadap mutu bubuk kopi yang dihasilkan

