

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

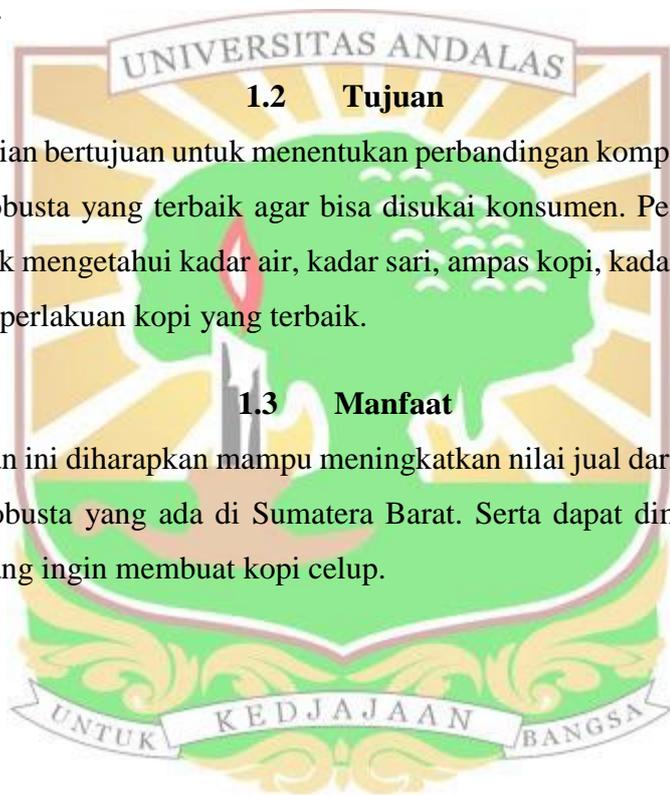
Kopi saat ini sudah menjadi komoditas unggulan di Indonesia yang dikonsumsi dalam bentuk seduhan. Di Indonesia kopi yang banyak dikonsumsi yaitu jenis arabika dan robusta. Kopi arabika dan robusta banyak diperdagangkan dalam bentuk biji mentah, kopi sangrai, kopi bubuk, kopi cair, kopi instan, dan kopi celup (Spillane, 1990). Kopi arabika banyak diminati karena cita rasanya yang khusus sedangkan kopi robusta banyak diminati karena mudah ditanam dan harga bijinya lebih murah dibandingkan kopi arabika.

Kopi arabika dan robusta yang dicampur biasanya akan membuat produk kopi tersebut memiliki nilai jual lebih tinggi dan digemari oleh banyak konsumen, karena kopi yang dihasilkan memiliki kualitas cita rasa, *body* dan warna yang terbaik (Bicchiet *al.*, 1997). Kopi arabika dapat mengurangi rasa pahit dan meninggalkan aroma yang dihasilkan, sedangkan kopi robusta berperan dalam meningkatkan nilai ekstraksi dan menyaring rasa asam dari kopi arabika. Di sisi lain, kopi yang banyak diminati di pasaran internasional merupakan campuran dari jenis arabika dan robusta dengan perbandingan tertentu (Romano *et al.*, 2014).

Nopitasari (2010) telah melakukan studi pencampuran arabika dan robusta untuk kopi bubuk dengan perbandingan yaitu 0:100, 10:90, 20:80, 30:70 dan 100:0. Berdasarkan penelitian tersebut diketahui perbandingan kopi yang sesuai selera yaitu 10:90. Meskipun sudah diketahui pencampuran yang sesuai dengan selera, kopi arabika dan robusta pada setiap daerah di Indonesia memiliki cita rasa yang berbeda sehingga perlu dilakukan penelitian tentang pencampuran kopi arabika dan robusta yang ada di Sumatera Barat.

Pada tahun 2012-2016, Provinsi Sumatera Barat tercatat sebagai produsen kopi arabika keempat di Indonesia dengan rata-rata produksi kopi arabika sebesar 15.315 ton setiap tahunnya. Sedangkan untuk produksi kopi robusta pada tahun 2012-2016, Provinsi Sumatera Barat menduduki peringkat kelima dengan rata-rata produksi 17.175 ton setiap tahunnya (Pusdatin, 2016). Hal ini menunjukkan bahwa kopi arabika dan robusta Provinsi Sumatera Barat sudah mulai dikenal di tingkat nasional.

Upaya peningkatan produktivitas kopi terus dilakukan agar kopi Indonesia dapat bersaing dengan negara lain. Saat ini inovasi dari pengolahan kopi yaitu kopi celup. Kabupaten Solok merupakan salah satu daerah pengeksport kopi terbanyak di Sumatera Barat (Lampiran 1 dan 2). Pembuatan kopi celup di Sumatera Barat saat ini belum dilakukan. Kopi arabika dan robusta yang dicampur dalam sebuah kopi celup diharapkan bisa meningkatkan nilai jual kopi yang berada di Sumatera Barat. Kopi celup bisa menjadi solusi praktis bagi penggemar kopi dan cocok untuk gaya hidup yang serba instan saat ini. Berdasarkan permasalahan tersebut maka penulis melakukan penelitian yang berjudul “**Studi Karakteristik Mutu Kopi Celup Solok**”.



1.2 Tujuan

Penelitian bertujuan untuk menentukan perbandingan komposisi antara kopi arabika dan robusta yang terbaik agar bisa disukai konsumen. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui kadar air, kadar sari, ampas kopi, kadar kafein, pH dan uji warna dari perlakuan kopi yang terbaik.

1.3 Manfaat

Penelitian ini diharapkan mampu meningkatkan nilai jual dari campuran kopi arabika dan robusta yang ada di Sumatera Barat. Serta dapat dimanfaatkan oleh *stakeholder* yang ingin membuat kopi celup.