

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu dari hasil perkebunan yang menjadi komoditi ekspor yang potensial bagi Indonesia. Areal perkebunan kopi di Indonesia mencapai lebih dari 1,291 juta hektar dimana 96 % diantaranya adalah areal perkebunan kopi rakyat. Kopi menjadi hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi yang berperan penting sebagai sumber devisa negara dan merupakan sumber penghasilan bagi petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012).

Indonesia menjadi negara eksportir kopi terbesar keempat di dunia, setelah negara Vietnam, Brazil dan Colombia yang menduduki posisi 3 terbesar (International Coffee Organization (ICO) dalam Mahdi (2022)). Pada tahun 2021 negara Indonesia telah mengekspor kopi sebanyak 384.510,6 ton, dengan negara tujuan utamanya adalah Jepang, Singapura, Malaysia, Italia, dan Inggris serta negara – negara lainnya (BPS 2022).

Ada 2 jenis kopi yang populer di Indonesia yaitu kopi arabika dan robusta. Kopi arabika (*Coffea arabica* L.) merupakan kopi dengan cita rasa yang paling baik dibanding jenis kopi lainnya. Biji kopi arabika memiliki bentuk picak berukuran besar dengan bobot 18-22 g tiap 100 biji. Kopi arabika ini mengandung 1- 1,3% kafein dengan cita rasa khas dan sedikit asam (Najiyati dan Danarti, 2001).

Pengolahan biji kopi memiliki 2 cara yaitu dapat dilakukan dengan cara kering (*Ost Indische Bereiding*) ataupun cara basah (*Wash Indische Bereiding*) (sulistyaningtyas, 2017). Metode pengolahan kering (*dry process*) atau biasa disebut juga proses natural ini adalah metode tertua dalam pengolahan kopi. Pada proses ini tidak menggunakan air dan tidak memerlukan mesin pulper, karena kulit dan daging buahnya tidak perlu dikupas. Pertama dilakukan sortasi ceri kopi, kemudian ceri kopi langsung dijemur di bawah sinar matahari baik langsung ataupun menggunakan *green house*. Setelah dijemur ceri kopi dimasukan ke dalam mesin *hulling* yang akan membuat ceri kopi mengelupas dan menghasilkan *green bean*. Selain metode olah kering (*dry process*) ada juga pengolahan kopi yang menggunakan metode *honey dry process*. Dimana biji kopi yang telah dikupas

langsung dijemur dibawah sinar matahari maupun menggunakan mesin pengeringan. (Yokawati & Wachjar, 2019).

Seiring dengan perkembangan zaman, metode pengolahan kopi juga bervariasi. Ada satu metode pengolahan kopi yang menggabungkan seluruh jenis proses pengolahan kopi yang disebut *natural hydro honey*. *Natural Hydro Honey* merupakan salah satu variasi proses pengolahan kopi baru saat ini. Metode ini diperkenalkan oleh seorang prosesor visioner asal Kolombia, Elkin Guzman circa 2018. Metode ini merupakan variasi gabungan dari metode natural wash dan honey. Proses pertama dengan ceri yang telah dipanen, disortir dengan hanya memilih warna yang merah saja dan kemudian dilanjutkan dengan penjemuran secara proses natural. Penjemuran ini dilakukan selama 8 hari dengan kondisi cuaca cerah. Setelah itu buah kopi yang mulai kering direndam dengan air selama 24 jam. Kemudian dilakukan proses pulper atau mengupas kulit buahnya dan dilanjutkan dengan penjemuran metode honey sampai kadar air 12%. (Guzman, 2018).

Roasting merupakan tahap pembentukan aroma dan cita rasa khas kopi dari dalam biji kopi dengan pemberian perlakuan panas pada *greenbean*. *Roasting* merupakan proses penyangraian biji kopi yang dimana akan terjadi dengan perubahan kimia yang dipengaruhi oleh suhu dan waktu. Pada proses *Roasting* ini terjadi kehilangan berat kering terutama gas CO₂ dan produk pirolisis volatile lainnya. Proses pirolisis dari karbohidrat pada biji kopi (hemiselulosa, selulosa, lignin) yang akan terdekomposisi pada suhu sekitar 200-260°C menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana (Pamungkas, Masrukan, & Kuntjahjwati, 2021).

Metode *Roasting* yang berbeda akan menghasilkan karakteristik kopi yang berbeda pula. Metode *Roasting* kopi dibedakan berdasarkan suhu penyangraian menjadi 3 jenis yaitu *light roast* yang menggunakan suhu 204°C, *medium roast* menggunakan suhu yang 215°C dan *dark roast* menggunakan suhu 246°C (Castanheira, 2020). *Light roast* menghilangkan 3-5% kadar air, *medium roast* menghilangkan 5-8% dan *dark roast* menghilangkan 8-14 kadar air (Varnam and Sutherland, 1994).

Mutu dari bubuk kopi dapat ditentukan berdasarkan sifat fisik dan kandungan kimia-nya (Edowai & Tahoba, 2018). Kopi memiliki senyawa kimia seperti kafein dan asam klorogenat. Kandungan senyawa kimia yang ada pada kopi dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu tingkat kematangan, tempat tanam,

penanganan pasca panen dan pengolahannya.

Asam klorogenat adalah suatu senyawa yang termasuk kedalam kom-ponen fenolik, mempunyai sifat yang larut dalam air dan terbentuk dari esterifikasi asam quinic dan asam transcinnamic tertentu seperti asam kafein, asam ferulic, dan asam pcoumaric (Farhaty & Muchtaridi, 2015). Asam klorogenat ini merupakan senyawa yang memberi rasa asam di dalam kopi dan asam klorogenat di dalam biji kopi juga bersifat sebagai senyawa antioksidan jenis polifenol yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh dan dapat berfungsi untuk mencegah gejala kanker usus, diabetes dan beberapa penyakit degeneratif.

Menurut penelitian Virhananda *et al* (2022) semakin tinggi suhu penyangaraian, kandungan asam klorogenat semakin menurun. Berdasarkan uraian diatas, metode *roasting* yang memberikan perlakuan panas dapat membuat senyawa kimia dalam kopi salah satunya asam klorogenat terjadi kerusakan dan penurunan , maka penelitian yang akan dilaksanakan tentang **“pengaruh beberapa metode *roasting* terhadap kafein, asam klorogenat dan *cupping test* pada kopi arabika (*Coffea arabica* L.) *natural hydro honey process*”**.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh perbedaan metode *roasting* terhadap kafein asam klorogenat dan *cupping test* pada kopi arabika *natural hydro honey proses*
2. Bagaimana hasil sensori dari seduhan kopi arabika *natural hydro honey process*

1.3 Tujuan penelitian

Tujuan pada penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan metode *roasting* terhadap kafein, asam klorogenat dan *cupping test* pada kopi arabika *natural hydro honey process*
2. Untuk mengetahui sensori terbaik dari berbagai *roasting* seduhan kopi arabika *natural hydro honey process*

1.4 Manfaat penelitian

Memberikan informasi terkait pengaruh perbedaan metode *roasting* terhadap kafein, asam klorogenat dan *cupping test* pada kopi arabika *natural hydro honey process*

1.5 Hipotesa penelitian

H₀ : Beberapa metode *roasting* tidak berpengaruh nyata terhadap kafein, asam klorogenat dan *cupping test* pada kopi arabika *natural process*

H₁ : Beberapa metode *roasting* berpengaruh nyata terhadap kafein, asam klorogenat dan *cupping test* pada kopi arabika *natural process*

