

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia menjadi salah satu negara penghasil kopi dunia, selain Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Provinsi penghasil kopi terbesar di Indonesia secara berurutan adalah Provinsi Sumatera Selatan, Lampung, Sumatera Utara Aceh, Bengkulu, Jawa Timur, Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara Timur, dan Sumatera Barat. Produksi Kopi di Sumatera Barat sebanyak 29.539 Ton dari luas area tanam 25.358 Ha (BPS, 2020). Di Sumatera Barat daerah penghasil kopi terbanyak yaitu Solok Selatan daerah kecamatan Lembah Gumanti dan didominasi jenis kopi arabika.

Kopi arabika (*coffea arabica*) menjadi salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan sebagai sumber devisa namun juga sebagai sumber penghasilan bagi banyak petani di Indonesia (Rahardjo, 2017). Kopi yang banyak dijumpai di pasaran Indonesia yakni kopi robusta dan kopi arabika.

Jika dibandingkan dengan biji kopi robusta, biji kopi arabika memiliki cita rasa dan aroma yang lebih menonjol dan lebih baik. Biji kopi arabika cenderung memiliki profil rasa body yang enak dengan rasa yang kompleks disertai dengan aroma medium yang harum serta derajat keasaman yang dominan namun pada umumnya perlakuan dan metode pascapanen kopi arabika dan robusta tidak berbeda. (Dalimunthe, et al., 2021).

Proses pascapanen kopi meliputi pemetikan, pulping, fermentasi, pencucian, pengeringan, pengupasan kulit tanduk sortasi dan roasting. Proses fermentasi pascapanen secara umum terdapat beberapa cara, dimulai dari Fully wash (pengolahan basah), semi wash (pengolahan semi basah), lalu secara pengolahan kering honey dan natural. Perbedaan proses ini dimulai dari sortasi, pada fully wash langsung dilakukan pulper atau pemisahan kulit luar kopi dengan biji kopi lalu mencuci bersih biji kopi sampai musilage (lendir) dari biji, dikeringkan sampai mencapai kadar air 13% dan pada semi wash kandungan musilage sedikit masih ada lalu dilanjutkan proses yang sama dengan fully wash. Pada Honey setelah dilakukan

sortasi lalu dilakukan pemisahan kulit kopi dengan biji kopi lalu langsung dikeringkan. Seluruh kandungan musilage akan terserap kedalam biji kopi selama proses pengeringan. Natural adalah yang umumnya dilakukan oleh petani kopi tradisional di Indonesia yang dimulai dari sortasi lalu dikeringkan langsung dengan kulit luar kopi sampai sekitar 10-15 hari, setelah proses pengeringan lalu di huller untuk biji kopi dengan kulit tanduk dan kullit luar kopi. Setiap perlakuan metode pascacanen kopi ini akan mempengaruhi citarasa kopi setelah diseduh.

Umumnya masyarakat indonesia menyeduh kopi dengan metode tradisional yaitu dengan cara mencampurkan air panas dan kopi, beberapa juga menambahkan gula, namun di era sekarang ini metode penyeduhan semakin kreatif. Dengan penyeduhan menggunakan mesin dan penyeduhan manual seperti teknik seduh V60. Teknik seduh V60 ini memberikan aroma yang lebih kuat dan hasil kopi yang bersih serta menonjolkan karakter karakter tertentu yang belum tentu didapatkan dengan menggunakan alat seduh lain selain dripper hario V60, alat penyeduha ini mempunyai bentuk kerucut dengan sudut yang membuat air mengalir ke pusat filter dripper kopi dan juga memperpanjang waktu air yang membuat kopi mengembang lalu membentuk karakter khas penyeduhan ini.

Adanya inovasi metode penyeduhan V60 salah satunya disebabkan sifat kompetitif yang dimiliki para barista V60. Hal ini kian berkembang dengan adanya wadah adanya kompetisi seperti World Brewers Cup atau kejuaran penyeduhan dunia yang dilakukan setiap tahunnya. Melalui kompetisi ini pada tahun 2016 Tetsu Kasuya melakukan inovasi pada teknik penyeduhan V60 dengan rasio 4:6 yang kemudian menjadikannya juara pertama pada kompetisi tersebut.

Teknik penyeduhan tersebut dikenal juga sebagai the four, six method brew atau V60 Tetsu Kasuya yaitu pouring yang dibagi menjadi dua bagian 40% dan 60% dari 300 mL air dalam lima kali penyeduhan. Hal ini lah yang menjadi keunikan dari teknik V60 Tetsu Kasuya. Pada pouring 40% dua kali penyeduhan yaitu 50 mL diawal pada detik 45 dan penyeduhan selanjutnya 70 mL pada menit 1:30 yang menentukan level acidity, balance dan sweetness. Pouring 60% dilakukan tiga kali penyeduhan 60 mL pada menit 02:10, 60 mL pada menit 02:45 dan 60 mL terakhir

pada menit 03:00. Pada pouring kedua ini untuk menentukan level strength dari kopi tersebut.

Dalam penelitian Sunarharum (2016) salah satu yang menjadi penentu kualitas sensori aroma dan rasa. Sensasi yang menyenangkan pada kopi dapat digambarkan dengan kombinasi rasa dari body atau tingkat kekentalan kopi, fragrance atau aroma kopi pada sebelum diseduh,, flavor atau kombinasi rasa dan aroma uap kopi, after taste atau rasa positif kopi yang tertinggal setelah diteguk, acidity atau rasa asam/masam , uniformity atau keragaman aroma, balance atau keseimbangan rasa kopi saat panas, hangat dan dingin, clean up atau tingkat cacat pada kopi, sweetness atau rasa manis pada kopi karena mengandung karbohidrat dan overall atau rasa yang mencerminkan keseluruhan aspek pada kopi secara seimbang . Sensori aroma dan rasa kopi didapat dari penyeduhan, nilai sensori rasa kopi ini dapat dinilai secara pasti dengan Cupping test yang dilakukan oleh Q-Grader

Menurut penelitian Gunalan (2020) kopi arabika mengandung senyawa senyawa alkaloid, fenol, sanin, tanin, kafein, asam klorogenat, mangiferin, dan flavonoid. Klorogenat dan kafein menjadi pemeran utama antioksidan pada kopi. Antioksidan adalah senyawa yang dapat menetralkan potensi kerusakan hasil reaksi oksidasi, dengan mengikat radikal bebas dan molekul aktif, karena itu kerusakan sel dapat dicegah. Antioksidan dapat didefinisikan sebagai senyawa yang memiliki molekul yang bisa mendonorkan elektronnya kepada radikal bebas dan memutuskan reaksi rantai dari radikal bebas tanpa merusak fungsinya. Salah satu yang mempengaruhi antioksidan pada kopi yaitu metode dan perlakuan pascapanen kopi.

Setiap perlakuan pada kopi mulai dari metode pengolahan pascapanen kopi, jenis kopi, serta metode seduh juga akan mempengaruhi setiap kandungan kimiawi kopi termasuk kandungan senyawa antioksidan dan rasa pada kopi (Preddy 2014) Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas sensori dan aktivitas antioksidan dari berbagai variasi metode proses pascapanen fully wash, semi wash, honey, natural dengan teknik seduh manual V60 Tetsu Kasuya.

1.2 Rumusan Masalah

Apa pengaruh variasi metode pascapanen kopi (fully wash, semi wash, honey natural) dengan teknik seduh manual V60 Tetsu Kasuya natural terhadap kualitas sensori dan aktivitas antioksidan.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh variasi metode pascapanen kopi (fully wash, semi wash, honey, natural) dengan teknik seduh manual V60 Tetsu Kasuya terhadap kualitas sensori pada kopi.
2. Untuk mengetahui pengaruh variasi metode pascapanen kopi (fully wash, semi wash, honey, natural) dengan teknik seduh manual V60 Tetsu Kasuya terhadap aktivitas antioksidan pada kopi.

1.4 Manfaat Penelitian

Dapat menginformasikan mengenai pengaruh variasi metode pascapanen kopi (fully wash, semi wash, honey, natural) dengan teknik seduh manual V60 Tetsu Kasuya terhadap kualitas sensori dan aktivitas antioksidan.

1.5 Hipotesis Penelitian

H0 : Proses pascapanen kopi (fully wash, semi wash, honey, natural) dengan teknik seduh manual V60 Tetsu Kasuya berpengaruh nyata terhadap kualitas sensori dan aktivitas antioksidan.

H1 : Proses pascapanen kopi (fully wash, semi wash, honey, natural) dengan teknik seduh manual V60 Tetsu Kasuya berpengaruh tidak terhadap kualitas sensori dan aktifitas antioksidan.