

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan akan kopi di dunia terus meningkat seiring dengan pertumbuhan penikmat kopi yang terus bertambah. Berdasarkan data *International Coffee Organization* (ICO, 2017) total produksi kopi Indonesia di dunia menempati posisi keempat setelah Negara Brazil, Vietnam dan Kolombia yaitu 720.000 ton (Lampiran 1). Produksi kopi sekitar 68 % dari total produksi diekspor dan sisanya sebanyak 32 % digunakan untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Peningkatan produksi kopi tersebut dipengaruhi oleh rasa dan aroma yang terdapat pada kopi sehingga popularitas dan daya tarik dunia semakin meningkat akan cita rasa kopi tersebut.

Berdasarkan data Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian tahun 2017 (Lampiran 2), Provinsi Sumatera Barat mengalami peningkatan produksi kopi dari tahun ke tahun. Peningkatan tersebut diiringi oleh semakin bertambahnya luas lahan tanaman kopi tiap tahunnya. Produksi kopi Kabupaten Solok pada tahun 2015 berkontribusi 26,98% dari total produksi kopi Provinsi Sumatera Barat, dimana dalam penelitian ini kopi yang menjadi objek penelitian berasal dari Kabupaten Solok tepatnya kopi produksi KSU Solok Radjo.

Minuman kopi banyak digemari masyarakat karena kopi mengeluarkan aroma dan rasa yang khas pada saat dilakukan penyeduhan. Rasa dan aroma yang dikeluarkan dari kopi disebabkan oleh komponen yang terdapat pada kopi antara lain kafeol dan kafein. Kafein akan mempengaruhi rangsangan metabolisme tubuh manusia dan kafeol akan menghasilkan aroma yang khas pada saat dilakukan penyeduhan kopi.

Setiap kopi mempunyai cita rasa yang berbeda-beda tergantung daerah dimana kopi tersebut ditanam. Pencampuran kopi Arabika dan Robusta yang dilakukan dalam menyajikan minuman kopi merupakan salah satu cara untuk menghasilkan cita rasa kopi yang berbeda dan disukai banyak orang. Kopi jenis Arabika memiliki rasa manis (*sweetness*) (Pengabean, 2009) dan rasa asam yang lebih tinggi dibandingkan kopi Robusta yang memiliki rasa pahit yang lebih tinggi (Aditya, 2015).

Pencampuran kopi Arabika dan Robusta dengan perbandingan tertentu sudah banyak dilakukan penelitian. Salah satu penelitian tersebut menghasilkan perbandingan kopi Arabika dan Robusta Solok Radjo sebesar 9 : 1 (Anantama, 2019). Perbandingan pencampuran kopi Arabika dan Robusta Solok Radjo tersebut selanjutnya akan digunakan pada penelitian ini.

Umur simpan sebagai suatu parameter yang sangat diperlukan dalam proses penyimpanan produk. Menurut *Institute of Food Science and Technology* (IFT) umur simpan merupakan rentang waktu produk mulai dari produksi hingga dikonsumsi masih dalam kondisi maksimal (tidak terjadi penurunan mutu) berdasarkan karakteristik aroma, rasa, dan kandungan gizi. Umur simpan berhubungan dengan mutu produk karena umur simpan dapat diduga dengan cara mengetahui perubahan kualitas produk pangan tersebut. Menurut Wasono *et al.* (2014) dalam Arta (2017), informasi umur simpan sangat diperlukan untuk semua kalangan, baik produsen maupun konsumen. Hal ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kelayakan dan keamanan produk bagi konsumen untuk dikonsumsi, sedangkan bagi produsen untuk mengatur jangka waktu produksi produk pangan. Selain itu, informasi umur simpan juga sangat dibutuhkan untuk diketahui oleh perusahaan industri pangan dimana pemasaran produk pangan tergantung umur simpan produk tersebut.

Pendugaan umur simpan produk pangan dapat menggunakan dua metode yaitu metode konvensional (*Extended Storage Studies/ESS*) dan metode akselerasi kondisi penyimpanan (*Accelerated Shelf Life Testing/ASLT*). Metode pendugaan umur simpan dengan cara konvensional dilakukan secara normal, dimana produk akan disimpan sehari-hari hingga produk sudah tidak layak lagi dikonsumsi (kadaluwarsa), sedangkan pendugaan umur simpan dengan metode ASLT ditentukan dengan waktu yang relatif singkat. Namun hasil yang didapatkan memiliki akurasi dan ketepatan yang tinggi (Rahayu dan Arpah, 2003). Pendugaan umur simpan dengan metode ASLT terbagi atas dua yaitu metode Arrhenius dan metode kadar air kritis. Metode kadar air kritis banyak diterapkan untuk bahan pangan yang mudah terjadi penurunan mutu yang disebabkan oleh adanya penyerapan uap air dari lingkungan selama penyimpanan (Kusnandar, 2010).

Salah satu model dari penentuan umur simpan metode air kritis yaitu akselerasi pendekatan Labuza dimana metode tersebut memiliki kurva sorpsi isothermis membentuk sigmoid pada bahan pangan. Pemilihan metode Labuza pada pendugaan umur simpan kopi celup ini berdasarkan bubuk kopi yang termasuk ke dalam kelompok produk tepung, pati dan bubuk (Rahayu dan Arpah, 2003) dimana kelompok tersebut bersifat higroskopis (mudah menyerap uap air) yang dapat menyebabkan bubuk kopi tersebut mengalami penurunan mutu. Berdasarkan permasalahan di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Pendugaan Umur Simpan Kopi Celup Solok Radjo dengan Metode Labuza”**.

1.2 Tujuan

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menentukan umur simpan kopi celup Solok Radjo dengan metode akselerasi pendekatan Labuza.

1.3 Manfaat

Manfaat dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui umur simpan kopi celup Solok Radjo selama penyimpanan dengan menggunakan metode akselerasi pendekatan Labuza.

