

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan yang banyak diproduksi di Indonesia, baik untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri maupun untuk kebutuhan ekspor. Periode tahun 2013-2017, rata-rata volume ekspor kopi Indonesia mencapai 458214.18 ton per tahun (Lampiran 1) atau 6.51% dari total volume ekspor kopi dunia (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2019). Indonesia tercatat sebagai negara eksportir terbesar keempat di dunia setelah Brazil, Vietnam dan Kolombia (Suprayogi *et al.*, 2017). Oleh karena itu, Indonesia perlu lebih meningkatkan produksinya sehingga dapat memenuhi kebutuhan kopi baik di dalam maupun luar negeri.

Pengembangan produksi kopi perlu dilakukan di berbagai daerah di Indonesia, mengingat kopi merupakan minuman yang banyak disukai masyarakat Indonesia. Salah satunya adalah Kabupaten Solok Provinsi Sumatera Barat. Pada tahun 2016 luas area perkebunan kopi di Kabupaten Solok adalah 11054 ha dengan jumlah produksi sebanyak 2466.80 ton, data dapat dilihat pada Lampiran 2. Kabupaten Solok menduduki peringkat pertama sebagai produsen kopi terbesar di Sumatera Barat. Kopi robusta adalah jenis kopi yang paling banyak diusahakan di Kabupaten Solok yaitu mencapai 1723.25 ton per tahun (Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat, 2018).

Pengembangan produk kopi dapat dilakukan dengan meningkatkan cita rasa kopi yang dihasilkan. Cita rasa yang tinggi pada kopi diharapkan dapat meningkatkan konsumsi kopi dikalangan masyarakat. Salah satu faktor yang mempengaruhi cita rasa seduhan kopi adalah proses penyangraian. Proses penyangraian adalah proses pembentukan cita rasa dan aroma dari biji kopi. Pada saat proses penyangraian berlangsung terbentuk senyawa-senyawa kimia yang menghasilkan cita rasa dan aroma pada seduhan kopi.

Menurut Edvan *et al.* (2016) dan Purnama (2016), terdapat tiga tingkat kematangan pada proses penyangraian yaitu *light*, *medium* dan *dark*. Umumnya, suhu

yang digunakan untuk menghasilkan tiga tingkat kematangan biji kopi adalah 190°C (*light*), 200°C (*medium*) dan 210°C (*dark*). Masing-masing tingkat kematangan biji kopi sangrai memiliki karakteristik fisik dan kimia yang berbeda-beda. Sehingga akan menghasilkan cita rasa dan aroma kopi yang berbeda pada saat penyeduhan.

Salah satu diversifikasi produk olahan kopi adalah produk kopi dengan penambahan zat aditif alami yang dikemas dalam kemasan celup. Produk kopi yang dihasilkan dapat memberikan cita rasa dan aroma yang baru. Selain itu, penyajian kopi dalam kemasan celup dianggap lebih praktis karena tidak memberikan endapan di dasar gelas pada saat penyeduhan kopi.

Zat aditif alami yang ditambahkan pada kopi dapat berupa bahan-bahan herbal ataupun rempah-rempah yang sering digunakan dalam campuran makanan, minuman maupun untuk keperluan farmasi. Produk kopi yang dihasilkan banyak disukai oleh konsumen karena memberikan efek yang baik bagi kesehatan. Bahan yang digunakan sebagai campuran dalam pembuatan kopi celup adalah bubuk jahe sebanyak 35% (Achadiyah, 2007), bubuk kulit kayu manis sebanyak 6% (Rohmah, 2009), dan bubuk gula aren sebanyak 15% (Dewi *et al.*, 2014).

Suhu dan lama waktu yang tepat pada proses penyangraian biji kopi dan penambahan zat aditif alami akan menghasilkan bahan baku pembuatan kopi celup dengan cita rasa dan aroma yang disukai konsumen, sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk olahan kopi. Sebelum dilakukan pengemasan untuk menghasilkan kopi celup, kopi dibuat dalam bentuk kopi bubuk sebagai bahan baku. Penelitian ini dilakukan untuk persiapan bahan baku dalam pembuatan kopi celup. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka penulis perlu melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Penyangraian terhadap Mutu Bahan Baku Pembuatan Kopi Celup Solok dengan Penambahan Aditif Alami”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari pelaksanaan penelitian ini adalah untuk mengetahui lama penyangraian yang tepat dan penambahan zat aditif terbaik serta pengaruhnya terhadap karakteristik kimia dan fisika dari kopi robusta yang akan dijadikan sebagai

bahan baku pembuatan kopi celup solok. Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan kopi Solok Radjo yang disukai konsumen.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu menghasilkan produk kopi robusta yang akan dijadikan sebagai bahan baku pembuatan kopi celup solok dengan lama penyangraian yang tepat dan penambahan zat aditif terbaik. Lama penyangraian yang tepat dan penambahan zat aditif terbaik akan menghasilkan produk kopi dengan cita rasa dan aroma yang pas, sehingga disukai oleh konsumen.

