

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kopi terbesar di dunia. Jumlah luasan areal kopi di Indonesia didominasi kopi jenis Robusta dan sisanya Arabika. Produksi kopi di Sumatera Barat menurut Badan Pusat Statistik (2018) adalah sebesar 18.155 Ton. Sumatera Barat menjadi provinsi penghasil kopi terbesar kelima di pulau Sumatera. Kabupaten Solok memiliki produksi kopi terbesar di Sumatera Barat yaitu sebanyak 6 Ton. Luasan lahan perkebunan kopi di Provinsi Sumatera Barat mencapai 19.923 ha (BPS, 2018).

Kopi kawa daun merupakan salah satu minuman favorit masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan termasuk anak muda. Kopi kawa daun merupakan kopi khas Sumatera Barat yang berasal dari seduhan daun kopi, tidak menggunakan biji kopi seperti kopi pada umumnya. Kopi kawa daun telah dikenal masyarakat Minangkabau sejak ratusan tahun lalu dan hanya merupakan konsumsi untuk masyarakat kalangan bawah (rakyat jelata), karena biji kopi harus dijual kepada Belanda, sehingga masyarakat yang ingin menikmati kopi hanya bisa menyeduh daunnya saja (Khotimah, 2014).

Daun kopi selain memiliki rasa dan aroma yang khas juga mempunyai manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh seperti menurunkan tekanan darah tinggi bagi penderita hipertensi, menghangatkan badan, dan melancarkan saluran pernapasan (Novita, 2018). Manfaat dari daun kopi dapat diperoleh melalui beberapa tahap pengolahan. Tahap yang dilakukan dalam pengolahan kopi kawa daun adalah dengan sortasi daun kopi pilihan yang awalnya dikeringkan, lalu daun kopi disiram dengan air mendidih dan dibiarkan beberapa saat sebelum dituangkan ke tempat minum yang terbuat dari tempurung.

Produksi kopi kawa daun ini masih menghasilkan produk yang tidak konsisten mutunya karena proses pembuatan tidak terkontrol, baik suhu maupun waktu prosesnya, begitu pula dengan pemilihan jenis (umur) daun. Proses untuk mendapatkan kopi kawa dengan mutu baik dan seragam perlu dilakukan perbaikan proses pengolahan secara tradisional yang pada umumnya

menggunakan bantuan panas matahari (Khotimah,2014). Metode tersebut tidak dapat ditentukan konsistensinya disebabkan tingkat panas matahari tidak selalu stabil.

Pengeringan pada daun kopi dilakukan dengan tujuan untuk membentuk aroma pada seduhan minuman penyegardaun kopi. Novita (2018) dalam penelitiannya didapat hasil pengeringan kawa daun secara tradisional memiliki kadar air berkisar antara 3,6 – 7,6% dengan total waktu sekitar 2 minggu dan rendemen produk yang dihasilkan sekitar 10 – 20%. Kadar air daun kopi belum ada menurut nilai SNI karena minuman kawa daun ini hanya terkenal di kalangan masyarakat Sumatera Barat. Pengeringan daun kopi pada penelitian ini dilakukan hingga kadar air daun kopi mencapai 8% sesuai SNI syarat mutu dauh the kering dalam kemasan (SNI 01-3452-2004). Pada penelitian ini pengeringan daun kopi menggunakan oven berbasisarduino uno dengan *setpoint* suhu yang dipakai adalah 60⁰C karena bisa mendapatkan kurva pengeringan yang baik pada produk pertanian (Rintis,2019). Suhu yang digunakan untuk pengeringan daun kopi dengan metode *smoker* dilakukan pada suhu 50-60⁰C selama 8 hari hingga mencapai nilai kadar air 6% (Khotimah, 2014). Perbedaan yang terdapat dalam menggunakan oven adalah proses tidak sampai hitungan hari (Rustati, 2019).

Berdasarkan permasalahan tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pengeringan daun kopi dengan tipe rak karena belum ada penelitian yang melakukan pengeringan daun kopi dengan tipe rak menggunakan oven berbasis arduino uno. Peneliti mengangkat penelitian yang berjudul “Karakteristik Pengeringan Daun Kopi Menggunakan Oven Berbasis Arduino Uno”.

1.2 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis karakteristik daun kopi hasil pengeringan menggunakan oven berbasis arduino uno.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah memperoleh informasi konsistensi mutu pengeringan daun kopi menggunakan oven berbasis arduino uno.



