BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi (*Coffea sp.*) merupakan tanaman tropis dari famili m *Rubiaceae* yang menjadi salah satu komoditi perkebunan paling banyak diperdagangkan di dunia karena nilai ekonomisnya yang tinggi dibandingkan komoditi perkebunan yang lainnya. Berdasarkan catatan Badan Pusat Statistik pada tahun 2025, produksi kopi di Indonesia mencapai 810,01 ribu ton dengan luas areal perkebunan rakyat 1.256,39 ribu hektar. Secara umum, varietas kopi yang dikembangkan di Indonesia meliputi kopi Arabika (*Coffea arabica),* kopi Robusta (*Coffea canephora)* dan kopi Liberika (C. *liberica var. liberica*) (Afgani et al., 2025).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2025), luas tanaman kopi perkebunan rakyat di Sumatera Barat mencapai 12.781,32 hektare di mana daerah sentralnya meliputi Kabupaten Solok Selatan 3.578,47ha, Kabupaten Pesisir Selatan 2.524,42ha dan Kabupaten Agam 1.720,58ha. Di Kabupaten Solok Selatan, wilayah ini memiliki karakteristik agroklimat yang sangat mendukung, yaitu ketinggian tempat berkisar 350–430 m dpl, topografi berbukit, dan jenis tanah vulkanis yang subur. Kondisi tersebut menjadikan kopi Robusta sebagai komoditas dominan yang dikembangkan oleh masyarakat setempat *(Anti et al.*2026).

Kopi Robusta memiliki ciri fisik biji lebih kecil, bulat, dengan garis belahan lurus serta kandungan kafein lebih tinggi (1,6–2,4%) dibanding Arabika (0,9–1,2%). Hal ini membuat cita rasa kopi Robusta terasa kuat dan pahit, sedangkan kopi Arabika lebih asam, lembut, dan harum. Selain itu, kopi mengandung senyawa bioaktif seperti polifenol, flavonoid, asam klorogenat, dan trigonelin yang berfungsi sebagai antioksidan (Anggraini, 2024).

Kopi kini tidak hanya dipandang sebagai minuman untuk memenuhi kebutuhan rasa dan aroma semata, melainkan telah berkembang menjadi minuman fungsional yang memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen. Minuman fungsional didefinisikan sebagai produk pangan yang tidak hanya

berfungsi sebagai sumber energi atau zat gizi, tetapi juga mengandung senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan di luar fungsi gizi konvensionalnya (Damayanti et al. 2023).

Karakteristik mutu kopi dipengaruhi oleh proses pengolahan, terutama pada tahap penyangraian. Penyangraian biji kopi merupakan proses pengeringan menggunakan panas yang bertujuan untuk menghasilkan senyawa organik volatil yang menciptakan aroma dan rasa khas kopi melalui reaksi Maillard dan karamelisasi. Penyangraian mampu menurunkan kadar kafein dan asam klorogenat serta dapat menyebabkan perubahan fisik seperti peningkatan volume, penurunan massa, dan kadar air (Tarigan et al. 2022).

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa tingkat penyangraian *medium roast* paling disukai pada kopi Robusta (Afgani et al. 2025). Selain itu, karakter rasa kopi Robusta yang cenderung pahit dan kuat membuatnya kurang diminati sebagian konsumen dibandingkan Arabika. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengembangan Flavor alami untuk meningkatkan penerimaan konsumen tanpa menghilangkan karakter khas kopi Robusta.

Salah satu cara untuk meningkatkan aroma dan cita rasa kopi adalah dengan menambahkan bahan aromatik alami seperti kayu manis. Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) merupakan rempah yang umum digunakan sebagai pemberi aroma dan cita rasa pada produk pangan, serta mengandung senyawa bioaktif seperti sinamaldehid, eugenol, senyawa fenolik, dan tanin yang berperan sebagai antioksidan dan antibakteri. Kandungan minyak atsiri dan senyawa fenoliknya juga diketahui dapat menghambat proses oksidasi (Maslahah & Nurhayati, 2023). Dengan demikian, penambahan bubuk kayu manis saat penyangraian kopi Robusta berpotensi meningkatkan kualitas sensoris sekaligus memberikan nilai fungsional sebagai sumber antioksidan alami pada produk kopi.

Aroma khas kayu manis berasal dari senyawa sinamaldehid yang memiliki aktivitas antimikroba terhadap bakteri Gram-positif, Gram-negatif, dan jamur, namun mudah menguap, sensitif terhadap cahaya, udara, serta panas (Ashakirin et al., 2017). Kajian literatur menunjukkan bahwa penelitian kopi

dan kayu manis umumnya dilakukan dengan penambahan kayu manis pada tahap penyeduhan atau pencampuran setelah penyangraian selesai oleh Afgani *et al.* (2025). Penelitian mengenai penambahan rempah pada kopi dilakukan oleh Artha *et al.* (2020), penelitian tersebut dengan menambahkan rempah seperti kapulaga dan kayu manis pada kopi bubuk.

Berdasarkan penelusuran pustaka, belum ditemukan penelitian lain yang menambahkan kayu manis secara langsung saat proses penyangraian. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, penambahan bubuk kayu manis dengan konsentrasi 0,5% belum memberikan aroma yang cukup terdeteksi, akan tetapi dengan penambahan bubuk kayu manis dengan konsentrasi 1% aroma kayu manis mulai dapat tercium dengan jelas pada kopi sangrai.

Kebaruan penelitian ini terletak pada penambahan kayu manis secara langsung selama proses penyangraian pada kopi Robusta asal Kabupaten Solok Selatan, yang diharapkan dapat menghasilkan profil *Flavor* yang lebih khas serta meningkatkan nilai fungsional dan penerimaan konsumen.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dilakukan penelitian dengan judul skripsi "Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis dalam Proses Penyangraian Terhadap Karakteristik Kopi Robusta Asal Kabupaten Solok Selatan".

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah penambahan bubuk kayu manis pada proses penyangraian berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia?
2. Bagaimana pengaruh penambahan berbagai konsentrasi bubuk kayu manis terhadap karakteristik organoleptik (warna, rasa, dan aroma) kopi Robusta hasil penyangraian?
3. Apakah karakteristik kopi Robusta hasil penyangraian dengan penambahan bubuk kayu manis telah memenuhi persyaratan standar mutu yang ditetapkan dalam SNI 8964-2021?
4. Bagaimana kelayakan ekonomi dan nilai titik impas (*Break Even Point*/BEP) dari produk kopi Robusta sangrai dengan penambahan bubuk

kayu manis yang dihasilkan?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kayu manis dalam proses penyangraian terhadap karakteristik sifat kimia (kadar air, abu, padatan terlarut) kopi Robusta.
2. Mengetahui perlakuan paling disukai berdasarkan hasil uji organoleptik kopi Robusta yang dihasilkan.
3. Mengetahui karakteristik kopi Robusta hasil penyangraian dengan penambahan bubuk kayu manis yang memenuhi SNI.
4. Menentukan analisis ekonomi pada proses penyangraian kopi Robusta dengan penambahan bubuk kayu manis.

1.4 Manfaat Penelitian

Menambah wawasan dan referensi ilmiah mengenai pengaruh penambahan bubuk kayu manis langsung pada saat proses penyangraian terhadap karakteristik fisikokimia, organoleptik kopi Robusta.