

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Kopi merupakan komoditas perdagangan Internasional terbesar kedua setelah minyak bumi, dan Indonesia adalah negara pengekspor kopi terbesar keempat setelah Brazil, Vietnam dan Kolombia. Hal ini berarti nilai ekonomi kopi adalah penyumbang devisa yang sangat besar bagi negara Indonesia (Kementerian Perindustrian, 2019).

Dalam perdagangan komoditas pertanian nasional, kopi termasuk salah satu komoditas yang berkontribusi penting bagi perekonomian nasional dan peningkatan ekspor nonmigas di Indonesia. Perolehan devisa dari komoditas kopi pada tahun 2004 sebesar US\$ 251 juta atau 10,1 persen dari nilai ekspor seluruh komoditas pertanian atau 0,5 persen dari ekspor nonmigas atau 0,4 persen dari nilai total ekspor. Dari sisi konsumsi kopi, Nasution dkk (2018) mengemukakan bahwa konsumsi kopi nasional cukup pesat dalam lima tahun terakhir yaitu 8,8%/tahun. Namun demikian, tidak diimbangi dengan pertumbuhan produksi yang cenderung stagnan bahkan negatif, rata-rata minus 0,3%/tahun.

Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) adalah kopi yang paling baik mutu cita rasanya dibanding jenis kopi yang lain, tanda-tandanya adalah biji picak dan daun hijau tua dan berombak-ombak. Biji kopi Arabika berukuran cukup besar, dengan bobot 18-22 g tiap 100 biji. Warna biji agak coklat dan biji yang terolah dengan baik akan mengandung warna agak kebiruan dan kehijauan. Biji bermutu baik dengan cita rasa khas kopi Arabika yang kuat dan rasa sedikit asam. Kopi Arabika memang dikenal terlebih dahulu oleh konsumen di banyak negara, sehingga kelezatan kopi Arabika lebih dikenal superior dibandingkan dengan kopi Robusta (Kape, 2018).

Pengolahan biji kopi mulai dari proses pemetikan biji sampai pada biji kopi siap disangrai menjadi faktor yang sangat penting dalam memperkuat daya saing produk biji kopi dari Indonesia. Beberapa hal yang melemahkan daya saing produk biji kopi dari Indonesia diantaranya adalah bahwa dalam pengolahan biji kopi di Indonesia masih dilakukan secara sederhana (Maria dkk, 2013).

Kopi Arabika Kerinci merupakan salah satu komoditas kopi unggulan di Provinsi Jambi, yang dihasilkan oleh petani kopi dari Kabupaten Kerinci. Wilayah

Kerinci merupakan dataran tinggi dengan elevasi antara 1.400-1.700 meter dari permukaan laut, sehingga budidaya kopi Arabika sangat kondusif. Jambi juga menghasilkan dua jenis kopi lainnya yakni kopi Robusta dan kopi Liberika (Dinas Perkebunan Provinsi Jambi, 2015).

Kopi Arabika di Kabupaten Kerinci memiliki mutu dan cita rasa khas, dan peluang peningkatan produksinya masih terbuka luas, karena dari luas pertanaman kopi 1.347ha dan baru sekitar 7% (91 hektar) yang tanamannya menghasilkan (Dinas Perkebunan Provinsi Jambi, 2016). Dari sisi produktivitasnya, Kopi Arabika Kerinci juga masih berpeluang ditingkatkan, karena capaian produksinya pada tahun 2016 baru sekitar 81 ton atau 890 kg/ha, padahal menurut Balittri (2018), potensi produksi kopi Arabika dapat mencapai 1500 kg/ha untuk populasi 1.600 – 2.000 pohon/ha.

Salah satu daerah yang memiliki potensi alam perkebunan dan pariwisata yang tinggi di provinsi Jambi adalah Kabupaten Kerinci. Salah satu potensi tersebut berada di Desa Jernih Jaya yang terletak di Kabupaten Kerinci dengan komoditas utamanya adalah kopi Arabika. Bulan Oktober 2019 lalu Desa Jernih Jaya mengekspor 15,6 ton kopi Arabika ke Negara Belgia melalui MoU antara Rikolto dengan Kementerian Dalam Negeri dengan tujuan pemberdayaan desa potensial Indonesia di antaranya adalah Desa Jernih Jaya tersebut (BPS Provinsi Jambi, 2020).

Berdasarkan laporan dari Dinas Perkebunan dan Peternakan Kabupaten Kerinci (2018), permasalahan yang dihadapi oleh petani kopi adalah belum didukung dengan pengolahan pasca panen yang tepat, sehingga sangat mempengaruhi harga yang akan diterima oleh petani dan produk olahan yang dihasilkan terbatas. Saat ini pengolahan kopi di Kabupaten Kerinci hanya sebatas menghasilkan biji kopi beras atau sering disebut dengan *green bean* yang kemudian dijual atau diekspor, hanya sedikit yang sampai pada tahap pengolahan dan pengemasan padahal permintaan produk olahan kopi juga tinggi seiring meningkatnya konsumsi minuman kopi dimasyarakat.

Petani kopi Kabupaten Kerinci sejauh ini belum mampu memasarkan secara optimal. Hal ini disebabkan karena munculnya berbagai kendala internal dan eksternal yang menghambat dalam proses pengolahan maupun pemasaran

kopi secara langsung maupun tidak langsung. Kendala yang muncul antara lain seperti wilayah pemasaran produk kopi yang sebagian besar masih berskala lokal, proses penanganan kopi dari panen sampai pascapanen masih secara konvensional, penanganan produk kopi kurang efektif baik dari segi pengolahan, pengemasan dan penyimpanan, permodalan minim, harga kopi yang *fluktuatif*, dan munculnya pesaing dengan produk sejenis dari daerah lain (Lamefa dkk, 2020).

Proses *roasting* atau penyangraian merupakan salah satu proses yang mempengaruhi cita rasa kopi. Menurut Tyas (2022), proses penyangraian atau *roasting* selain berpengaruh terhadap cita rasa, juga turut menentukan warna kopi yang dihasilkan. Tujuan *roasting* biji kopi adalah mensintesis senyawa-senyawa pembentuk cita rasa dan aroma khas kopi yang ada didalam biji kopi. Proses *roasting* diawali dengan penguapan air yang ada didalam biji kopi dengan memanfaatkan panas yang tersedia dan kemudian diikuti dengan penguapan senyawa volatil serta proses pirolisis/pencoklatan biji. Akan tetapi, proses lain mulai dari panen hingga pengemasan juga mempengaruhi mutu kopi. Mutu kopi arabika bubuk dapat ditentukan dengan melihat sifat fisik dan kimia. Sifat fisik ditentukan dengan melakukan uji organoleptik, sedangkan sifat kimia adalah semua yang terkandung di dalam kopi.

Menurut Nugroho dkk (2020), proses penyangraian dilakukan dengan menggunakan suhu yang tinggi, untuk mendapatkan bubuk kopi, biji kopi disangrai dengan menggunakan suhu 180-240°C. Ditambahkan Edvan dkk (2016), lama penyangraian 10 menit merupakan waktu terbaik dalam proses penyangraian, jika lama penyangraian lebih dari 10 menit akan mengakibatkan penurunan mutu.

Penelitian ini menggunakan biji kopi arabika asal Desa Jernih Jaya. Biji kopi dari daerah ini belum pernah dilakukan analisis sifat Fisik, Kimia serta Organoleptik dan Analisis Ekonomi. Berdasarkan latar belakang diatas judul penelitian ini adalah “**Pengaruh Suhu Penyangraian Terhadap Karakteristik Bubuk Kopi Arabika Asal Desa Jernih Jaya Dan Aplikasinya Dalam Produk Pangan**”. Produk bubuk kopi yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik diaplikasikan pada prodik es krim.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh suhu penyangraian terhadap karakteristik biji kopi dan mengetahui Rendemen, Sifat Kimia, Organoleptik dan analisis Ekonomi Serta aplikasi pada produk es krim kopi Arabika asal Desa Jernih Jaya?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh suhu penyangraian terhadap karakteristik Rendemen dan kimia bubuk kopi arabika asal Desa Jernih Jaya.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis secara organoleptik terhadap air seduhan bubuk kopi Arabika asal Desa Jernih Jaya.
3. Untuk mengetahui suhu penyangraian terbaik berdasarkan organoleptik air seduhan bubuk kopi Arabika asal Desa Jernih Jaya.
4. Untuk mengetahui nilai *Break Even Point* (BEP) bubuk kopi Arabika asal Desa Jernih Jaya.
5. Untuk mengetahui nilai kesukaan terhadap Es krim yang ditambahkan bubuk kopi Arabika asal Desa Jernih Jaya.

1.4. Manfaat Penelitian

Diharapkan penelitian ini bisa menjadi referensi mengenai penyangraian dan hasil analisisnya dapat dimanfaatkan oleh UMKM/Koperasi asal Desa Jernih Jaya dan menjadi acuan bagi UMKM/Koperasi lainnya serta menambah pengetahuan tentang pengolahan kopi secara umum.