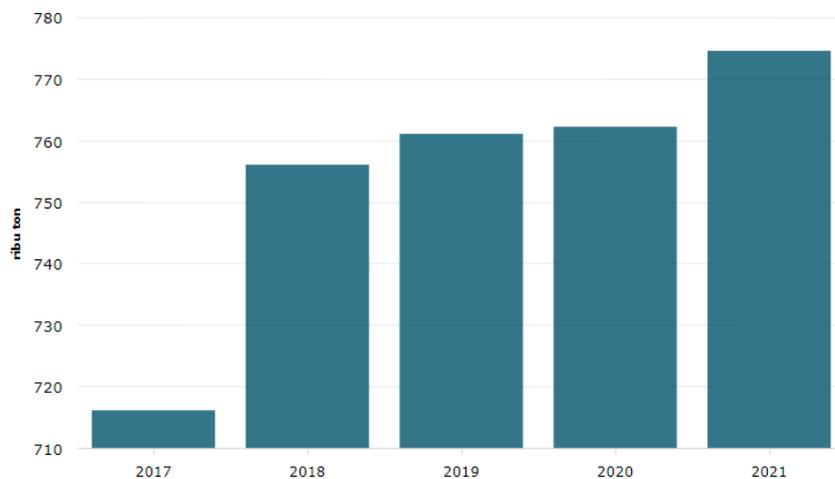


BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Indonesia merupakan salah satu produsen kopi terbesar di dunia. Produksi kopi nasional cenderung meningkat dalam lima tahun terakhir. Berdasarkan data BPS (2022) yang tertera pada (Gambar 1), produksi kopi Indonesia pada tahun 2021 sebanyak 774,60 ribu ton per tahun. Jumlah tersebut meningkat sekitar 1,62% dibanding tahun sebelumnya yang sebanyak 762,20 ribu ton. Sumatera Selatan merupakan sentra produksi kopi terbesar di Indonesia sepanjang tahun 2021. Jumlah produksi kopi di provinsi ini mencapai 201,40 ribu ton. Lampung menyusul dengan jumlah produksi kopi sebanyak 118 ribu ton. Kemudian, Sumatera Utara dan Aceh masing-masing memproduksi kopi sebanyak 76,80 ribu ton dan 74,20 ribu ton.



Gambar 1. Grafik jumlah produksi kopi Indonesia dari tahun 2017-2021
(Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS) 2022)

Di Indonesia tanaman kopi dibudidayakan oleh rakyat (perkebunan rakyat) dan perusahaan milik negara (BUMN). Sentra kopi di Indonesia antara lain Aceh, Sumatra Utara, Sumatra Selatan, Sumatra Barat, dan Jawa Timur. Dari keseluruhan sentra kopi di Indonesia, produksi kopi di wilayah tersebut mencapai 88,35% dari total produksi kopi di Indonesia (Kadek, 2019).

Beberapa jenis kopi di Indonesia, antara lain kopi robusta, arabika dan liberika, masing-masing jenis kopi ini memiliki ciri khas tersendiri. Dibanding dengan robusta maupun liberika, kopi arabika memiliki rasa yang kuat dan paling baik cita rasanya, serta memiliki daya komersil yang paling tinggi (Najiyati dan Danarti, 2001).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi (2020), produksi kopi di Jawa Barat seperti tertera pada Tabel 1:

Tabel 1. Produksi Tanaman Kopi di Jawa Barat Tahun 2020

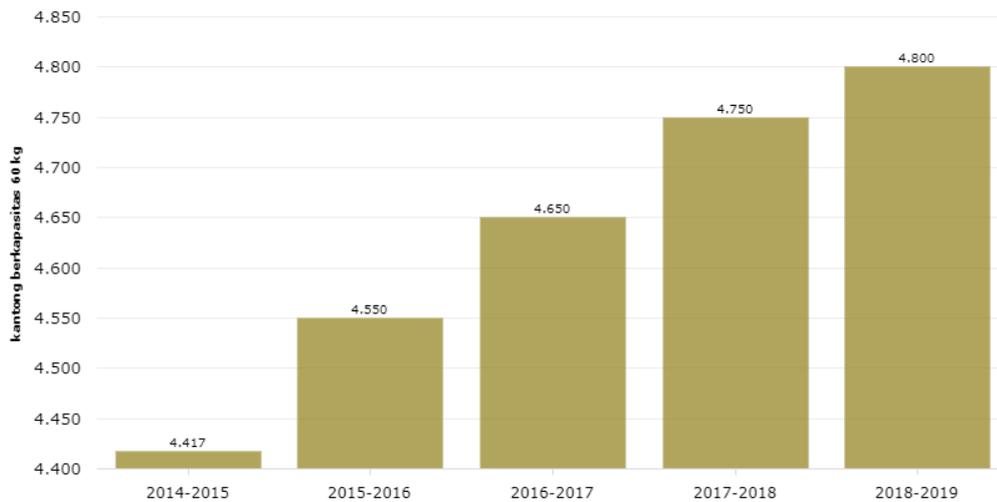
Kabupaten/Kota	Produksi Tanaman Kopi
Bandung	6,798 ton
Bogor	3,854 ton
Garut	2,949 ton
Tasikmalaya	1,499 ton

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat 2020.

Berdasarkan Tabel 1, produksi kopi di Jawa Barat pada tahun 2020 mencapai 20,833 ribu ton per tahun. Produksi kopi di Tasikmalaya berada pada urutan ke 4 setelah Bandung, Bogor dan Garut dengan produksi kopi 1,499 ton.

Salah satu daerah produksi kopi di Kabupaten Tasikmalaya ialah di Desa Cigalontang. Jenis kopi yang dikembangkan di Desa Cigalontang adalah jenis arabika yang tumbuh pada ketinggian lebih dari 1,300 mdpl.

Konsumsi kopi di dunia mencapai 70% berasal dari spesies kopi arabika 26% dari robusta 4% dari jenis liberika (Febryana, 2016). Berdasarkan Data International Coffee Organization (ICO, 2020) selama lima tahun terakhir tren mengkonsumsi kopi di Indonesia terus meningkat. Jumlah konsumsi kopi domestik pada tahun 2018-2019 mencapai 4.800 kantong berkapasitas 60 kilogram (kg), meningkat sekitar 8% dari tahun 2014-2015 (Gambar 2).



Gambar 2. Grafik konsumsi Kopi Domestik di Indonesia tahun 2014-2019
(Sumber : International Coffee Organization (ICO), 2020.)

Tahapan pengolahan kopi tak terlepas dari proses penyangraian, yang merupakan kunci dari pembentukan cita rasa dan aroma kopi. Apabila biji kopi memiliki keseragaman dalam ukuran, *specific gravity* (berat jenis), tekstur, kadar air, dan struktur kimia, maka proses penyangraian akan relatif lebih mudah dikendalikan. (Rahayoe dkk., 2009).

Penyangraian merupakan proses pembentukan aroma dan citarasa pada biji kopi yang dilakukan dengan menggunakan suhu yang tinggi. Selama proses penyangraian faktor yang harus diperhatikan adalah suhu dan lama penyangraian serta pengadukan yang dilakukan pada proses penyangraian agar biji kopi matang secara merata. Saat ini masih sedikit data tentang bagaimana proses penyangraian yang tepat untuk menghasilkan rasa kopi yang berkualitas, sehingga terdapat beberapa kasus kurangnya penyesuaian suhu dan lamanya proses penyangraian yang menyebabkan penurunan mutu akibat *over roast*. Untuk itu proses penyangraian perlu dikendalikan (Raida, dkk. 2019).

Hasil penelitian Purnamayanti (2017) menyatakan perlakuan suhu dan lama penyangraian berpengaruh nyata terhadap rendemen biji kopi arabika sangrai dan keasaman seduhan kopi. Menurut Tyas (2019) penggunaan lama waktu yang berbeda dengan suhu penyangraian $\pm 180^{\circ}\text{C}$

berpengaruh nyata terhadap rendemen, kafein rasa, warna dan overall (uji hedonik)

Dari uraian di atas diketahui bahwa suhu dan lama penyangraian merupakan kunci dalam pembentukan cita rasa dan aroma kopi. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap kualitas kopi arabika Cigalontang.

1.2 Identifikasi masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka diidentifikasi sebagai berikut:

1. Apakah kombinasi suhu dan lama penyangraian berpengaruh terhadap kualitas kopi arabika Cigalontang?
2. Pada kombinasi suhu dan lama penyangraian berapakah yang berpengaruh paling baik terhadap kualitas kopi arabika Cigalontang?

1.3 Maksud dan tujuan penelitian

Maksud dari penelitian ini untuk menguji kombinasi suhu dan lama penyangraian pada kopi arabika Cigalontang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh kombinasi suhu dan lama penyangraian terhadap kualitas kopi arabika Cigalontang.

1.4 Manfaat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan manfaat bagi mahasiswa, petani dan informasi kepada industri kopi, warung kopi modern mengenai kombinasi suhu dan lama waktu penyangraian terhadap kualitas kopi arabika (*Coffea arabica*) yang tumbuh di daerah Kabupaten Tasikmalaya, Desa Cigalontang.