

BAB 1

PENDAHALUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang sudah lama di budidayakan. Tanaman kopi juga mempunyai fungsi sosial, sebab dengan adanya perkebunan kopi yang besar, berarti memberi pekerjaan kepada masyarakat desa yang berdekatan dengan perkebunan kopi tersebut. Di Indonesia ada dua spesies dari tanaman kopi yaitu Arabika dan Robusta (Rahardjo, 2012:7). Kopi Arabika berasal dari Afrika, yaitu dari daerah pegunungan di Etiopia, sedangkan Kopi Robusta pertama kali ditemukan di Kongo sekitar tahun 1895. Serangkaian proses pengolahan kopi yang cukup panjang untuk mengubah buah kopi menjadi serbuk kopi yang siap diminum diantaranya, pemetikan biji kopi, pengupasan kulit kopi, pencucian biji kopi, penjemuran biji kopi, pemanggangan biji kopi, penggilingan biji kopi. Salah satu proses yang harus dilakukan pada biji kopi yaitu proses pengeringan (Rahardjo, 2012:8).

Proses pengeringan bisa dengan dijemur atau dengan mesin pengering. Untuk penjemuran, tebarkan biji kopi di atas lantai jemur secara merata. Ketebalan tumpukan biji sebaiknya tidak lebih dari 4 cm. Balik biji secara teratur terutama ketika masih dalam keadaan basah. Lama penjemuran sekitar 2-3 minggu dan akan menghasilkan biji kopi dengan kadar air berkisar 16-17%. Sedangkan kadar air yang diinginkan dalam proses ini adalah 12%. Kadar air tersebut merupakan kadar air kesetimbangan agar biji kopi yang dihasilkan stabil tidak

mudah berubah rasa dan tahan serangan jamur. Kualitas biji kopi yang baik adalah tidak adanya serangga pada biji kopi, tidak berbau busuk atau berbau kapang, kadar air maksimal 12,5%, kadar kotoran maksimal 0,5% (Badan Standardisasi Nasional, 2008:4).

Kriteria mutu biji kopi yang meliputi aspek, citarasa dan kebersihan serta aspek keseragaman dan konsistensi sangat ditentukan oleh perlakuan pada Setiap proses produksinya terutama tahapan penyangraian, Pembuatan bubuk kopi melalui proses pengeringan, penyangraian, pendinginan, dan pengilingan menjadi bubuk kopi. Penyangraian (*roasting*) merupakan kunci dari tahapan produksi kopi bubuk. Pada proses tersebut terjadi pembentukan aroma dan organoleptik khas kopi yang muncul karena perlakuan panas. (Nugroho, 2009:218)

Indonesia merupakan negara pengekspor kopi terbesar ketiga setelah Brazil dan Vietnam (Nugroho, 2009:217). Munculnya perusahaan –perusahaan pembuat kopi di Indonesia membuat persaingan antar perusahaan semakin ketat. Peningkatan persaingan perusahaan menuntut perusahaan untuk mampu bersaing dalam pemenuhan kebutuhan konsumen.

Menurut hasil observasi CV. Kopi Cahaya Semende (KCS) merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk dalam kemasan di Palembang. Pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk dalam kemasan di peroleh waktu tunggu paling lama diproses pengeringan yang mencapai waktu 5-6 jam cuaca normal, lamanya proses pengeringan ini disebabkan faktor cuaca dan perlakuan pengeringan yang masih dilakukan secara

tradisional dengan cara menghamparkan kopi di atas tempat pengeringan (barabara) dan di jemur menggunakan panas matahari, cuaca yang tidak dapat di prediksi, ketika hujan proses pengeringan bisa saja terhenti dan biji kopi dapat terkena air hujan, sehingga mempengaruhi kualitas biji kopi yang terkena hujan dapat memicu jamur. Untuk mengatasi masalah tersebut KCS melakukan perbaikan proses produksi dengan melakukan perancangan alat pengering biji kopi.

Penelitian ini menggunakan metode *Design Of Experiment* (DOE) untuk mengevaluasi kualitas produk kopi. Evaluasi kualitas produk kopi dilakukan dengan menjalankan serangkaian pengujian yaitu kadar air pada biji kopi dan citra rasa pada bubuk kopi dengan uji organoleptik (rasa, bau, tekstur). Penelitian ini akan membandingkan hasil pengujian secara tradisional dengan hasil pengujian memakai alat pengering biji kopi.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas diketahui bahwa :

1. Proses pengeringan pada perusahaan CV Kopi Cahaya Semende (KCS) dilakukan secara tradisional sehingga kualitas kadar air biji kopi yang dihasilkan masih jauh dari standar SNI yaitu 12,5%
2. Proses pengeringan secara tradisional memiliki kualitas yang rendah karena dapat menimbulkan jamur pada biji kopi ketika biji kopi terkontaminasi hujan sehingga mengeluarkan bau pada biji kopi.

1.3 Batasan masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini menganalisis kualitas kopi, kualitas yang dibahas hanya mengenai kadar air pada biji kopi dan bubuk kopi
2. Penelitian ini melakukan pengujian terhadap bubuk kopi menggunakan uji organoleptik (rasa,bau,tekstur)
3. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data hasil uji gravimetri dan data hasil uji organoleptik produk kopi pengolahan secara tradisional dan dengan menggunakan alat pengering
4. Metode yang digunakan adalah metode *Design of Experiment* (DOE) dengan pendekatan komparatif dengan membandingkan pengolahan secara tradisional dengan penggunaan alat.
5. Penelitian ini tidak membahas tentang spesifikasi dari alat pengering yang digunakan.
6. Penelitian ini tidak membahas tentang target yang dihasilkan oleh alat pengering

1.4 Rumusan Masalah

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui :

1. Berapa kadar air biji kopi yang diperoleh dengan pengeringan secara tradisional dan penggunaan alat pengering
2. Apakah hasil dari organoleptik kopi bubuk untuk pengeringan secara tradisional dan dengan menggunakan alat pengering.
3. Apakah ada perbedaan kualitas antara pengeringan secara tradisional dengan penggunaan alat

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui hasil kadar air pada biji kopi dengan pengeringan secara tradisional dan penggunaan alat pengering biji kopi.
2. Mengetahui hasil organoleptik bubuk kopi secara tradisional dan penggunaan alat pengering.
3. Mengetahui perbedaan kualitas antara pengeringan secara tradisional dengan penggunaan alat pengering.

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.6.1 Manfaat penelitian secara praktis

Dengan adanya analisis kualitas kopi ini di harapkan :

1. Mengetahui hasil kadar air biji kopi dengan uji gravimetri pada laboratorium
2. Mengatahui kualitas bubuk kopi berdasarkan organoleptik

1.6.2 Manfaat Penelitian Secara Teoritis

Secara teoritis, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi atau masukan bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan penelitian selanjutnya.