

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Tanjung Jabung Barat merupakan salah satu penghasil kopi liberika di Indonesia yang dikenal dengan varietas liberika tunggal komposit. Luas perkebunan kopi Liberika di Tanjung Jabung Barat pada tahun 2016 mencapai 2.873 ha dengan total produksi 1.323 ton dan produktivitas 460 kg ha (Badan Pusat Statistik Tanjung Jabung Barat, 2017).

Kopi liberika memiliki keunggulan tidak hanya dari aspek harga, namun dari ukuran buah kopi yang lebih besar dan produksi lebih tinggi dibandingkan robusta, bisa berbuah sepanjang tahun dengan panen sekali sebulan dan dapat beradaptasi dengan baik pada agroekosistem gambut serta tidak ada gangguan hama dan penyakit yang serius (Gusfarina, 2014).

Kopi liberika mempunyai rasa yang pahit dan asam. Rasa asam tersebut disebabkan adanya asam klorogenat. Keasaman dari kopi dipengaruhi oleh kematangan dari biji kopi, proses pengolahan pasca panen terutama pada proses fermentasi biji kopi, dan pada proses penyangraian (Sunarharum et al., 2014). Sedangkan rasa pahit disebabkan karena adanya kandungan kafein pada kopi liberika. Kandungan kafein yang terdapat pada kopi liberika sekitar 1,12% - 1,26% (Baon, et al.2012). Kafein dikonsumsi karena efeknya yang mengurangi rasa kantuk dan letih. Salah satu alternatif agar kopi dapat dinikmati oleh semua kalangan adalah dengan memproduksi kopi rendah asam. Menurut Mulato (2002), kandungan asam klorogenat akan mengalami penurunan cukup signifikan selama penyangraian pada tingkat penyangraian gelap, konsentrasi asam klorogenat menurun secara drastis.

Penelitian yang sudah dilakukan terhadap kopi liberika Wijayanti, (2019) produksi kopi bubuk rendah asam dari kopi liberika (*coffea liberica*) dengan metode fermentasi menggunakan ragi (*saccharomyces* sp). Menurut Triyono (2019) proses penurunan kadar asam pada kopi varietas liberika dengan cara fermentasi menggunakan enzim papain dan ragi instan.

Proses yang sangat penting dalam produksi kopi bubuk adalah

penyangraian. Proses ini akan membentuk sebagian besar citarasa dan aroma kopi (Sunarharum *et al*, 2017). Penyangraian merupakan tahapan pembentukan aroma dan citarasa khas kopi dari dalam biji kopi dengan perlakuan panas. Tahapan penyangraian kopi dimulai dari greenbean, sortasi, penyangraian, pendinginan, sortasi, penghalusan, pengayakan dan menjadi kopi bubuk (Widodo, 2018). Berdasarkan suhu penyangraian dibedakan menjadi 3 yaitu *ligh roast* dengan suhu 180- 199°C, *medium roast* suhu yang digunakan 204°C dan *dark roast* yang digunakan suhu yang digunakan 213-221°C (Afriliana, 2018).

Menurut Madaliansyah, (2022) Derajat penyangraian kopi yang menghasilkan citarasa terbaik secara keseluruhan adalah derajat penyangraian 10 menit pada suhu 180 °C dengan nilai kadar air 4,06%, rendemen 83,21% dan overall 7,00. Pada umumnya kopi dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk bubuk yang diseduh menggunakan air panas. Untuk mendapatkan seduhan kopi terbaik maka dilakukan penelitian lanjutan yang bertujuan untuk mengurai rasa pahit dan asam dalam kopi bubuk jenis kopi liberika.

Berdasarkan uraian diatas penulis melakukan penelitian yang berjudul **“PENGARUH LAMA PENYANGRAIAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KOPI BUBUK LIBERIKA (*Coffea Liberica*)”**

1.2 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh lama penyangraian terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kopi bubuk liberika.
2. Mencari lama penyangraian yang tepat terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kopi bubuk liberika.

1.3 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Sebagai referensi untuk penelitian yang akan dilakukan oleh mahasiswa terkait dengan penyangraian kopi liberika.
2. Agar masyarakat lebih memperhatikan lama penyangraian kopi untuk menghasilkan citarasa kopi yang terbaik.

3. Menambah wawasan untuk lebih memperhatikan proses pengolahan kopi termasuk penyangraian.

1.4 Hipotesis

1. Lama penyangraian berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kopi bubuk liberika
2. Terdapat lama penyangraian yang tepat terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kopi bubuk liberika.