

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memerankan peran penting dalam perekonomian dunia, khususnya di Indonesia. Kopi juga telah menjadi bagian penting dari kehidupan sehari-hari masyarakat, baik dalam aspek sosial, budaya, maupun ekonomi (Harum, 2022). Seiring dengan meningkatnya konsumsi global dan permintaan terhadap kopi berkualitas tinggi, perhatian terhadap proses produksi dan pengolahan kopi menjadi sangat penting. Salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas akhir kopi adalah proses fermentasi. Fermentasi merupakan salah satu tahap dalam pengolahan kopi yang berperan penting dalam menentukan cita rasa, aroma, serta kualitas fisik dan kimia dari biji kopi (Siregar *et al.*, 2020). Proses fermentasi dapat dilakukan dalam dua metode utama, yaitu fermentasi basah dan fermentasi kering. Pada fermentasi basah, biji kopi direndam dalam air untuk memecah lapisan lendir yang menempel pada permukaan biji, sementara fermentasi kering dilakukan tanpa penambahan air, biasanya dengan membiarkan biji kopi mengering di bawah sinar matahari atau di ruangan tertutup (Elhalis *et al.*, 2023). Kedua metode ini memiliki kelebihan dan tantangan masing-masing dalam mempengaruhi kualitas kopi. Namun dalam praktiknya, fermentasi umumnya lebih banyak diterapkan pada kopi arabika dibandingkan robusta, karena arabika memiliki nilai ekonomis lebih tinggi dan karakter rasa yang lebih kompleks serta sensitif terhadap variasi proses

pascapanen (Hall *et al.*, 2020). Adapun fermentasi kering kian mendapat perhatian karena potensinya untuk menghasilkan kopi dengan karakteristik rasa yang lebih kompleks.

Fermentasi kering tidak hanya mempengaruhi profil sensorik kopi, tetapi juga berbagai parameter karakteristik kimia seperti kadar air, kadar abu, serta kadar kafein yang dihasilkan. Kadar air misalnya, sangat berpengaruh terhadap daya tahan kopi selama penyimpanan. Kadar air yang terlalu tinggi dapat menyebabkan kopi lebih mudah terserang jamur dan menurunkan kualitasnya, sementara kadar air yang terlalu rendah bisa membuat kopi menjadi terlalu kering dan kurang segar. (Sulistyaningtyas dan Ayu, 2017). Demikian pula, kadar abu dapat menjadi parameter higienitas atau kebersihan produk selama pemrosesan, dan kadar kafein merupakan salah satu senyawa bioaktif utama yang berperan penting dalam memberikan efek stimulasi serta karakteristik rasa pahit pada kopi (Pigozzi *et al.*, 2018; Olehcno *et al.*, 2021). Selain itu, proses fermentasi kering juga diyakini dapat mempengaruhi kadar sari kopi yang diekstraksi selama proses penyeduhan, yang pada gilirannya mempengaruhi cita rasa yang dirasakan oleh konsumen (Cordoba *et al.*, 2020). Di sisi lain, aspek sensorik seperti rasa, aroma dan *aftertaste* kopi sangat bergantung pada teknik pengolahan, termasuk durasi fermentasi. Setiap variasi waktu fermentasi dapat menghasilkan karakteristik kopi yang berbeda (Pratiwi *et al.*, 2023). Oleh karena itu, menentukan waktu fermentasi yang optimal itu penting untuk mendapatkan kopi dengan kualitas baik.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh variasi waktu fermentasi kering terhadap karakteristik kimia dan kualitas sensorik kopi bubuk. Melalui pengujian kadar air, kadar abu, kadar sari kopi, kadar kafein, serta uji organoleptik, diharapkan dapat diperoleh informasi yang komprehensif mengenai pengaruh fermentasi kering terhadap kualitas kopi.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan diangkat dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah lama fermentasi kering berpengaruh terhadap karakteristik kimia kopi arabika, yang meliputi kadar air, kadar sari kopi, kadar abu dan kadar kafein?
2. Apakah lama fermentasi kering berpengaruh terhadap kualitas sensorik kopi arabika?
3. Berapa lama waktu fermentasi yang dibutuhkan untuk menunjukkan karakteristik kimia dan kualitas sensorik kopi arabika yang terbaik?

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis pengaruh lama fermentasi kering terhadap karakteristik kimia kopi arabika yang meliputi kadar air, kadar abu, kadar sari kopi dan kadar kafein.
2. Menganalisis pengaruh lama fermentasi kering terhadap kualitas sensorik kopi arabika.

3. Menentukan waktu fermentasi kering terbaik untuk kopi arabika berdasarkan hasil karakteristik kimia dan kualitas sensoriknya.

1.4. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat:

1. Menambah wawasan dan pemahaman mengenai pengaruh fermentasi kering terhadap kualitas kopi, serta memberikan dasar teori untuk penelitian selanjutnya.
2. Memberikan informasi dan rekomendasi praktis mengenai durasi fermentasi yang optimal untuk meningkatkan kualitas kopi yang dihasilkan, sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan daya saing produk kopi.