

BAB V PEMBAHASAN

Hasil dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) dapat diketahui bahwa proses pembuatan kopi bubuk di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung hampir sama dengan teori, namun terdapat perbedaan pada proses *roasting* dan sortasi. Hal ini dapat dijelaskan sebagai berikut, pada proses *roasting* atau penyangraian biji kopi dan biji jagung dilakukan dengan mesin *roaster*. Proses penyangraian biji kopi di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung dilakukan dengan suhu maksimal penyangraian 154°C selama 15-17 menit. Suhu dan lama waktu *roasting* tersebut diperoleh melalui *trial and error* yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh tingkat kematangan biji kopi yang sesuai dengan standar perusahaan. PT. Cahaya Pasifik Raya memiliki standar untuk kematangan biji kopi yaitu *medium to dark*. Suhu dan lama *roasting* tersebut tidak sesuai dengan literatur Badan Standarisasi Nasional (2019) yang menyebutkan bahwa untuk golongan *light roast* memiliki suhu penyangraian sebesar 193-199°C, untuk golongan *medium roast* memiliki suhu penyangraian sebesar 204°C, dan untuk golongan *dark roast* memiliki suhu penyangraian sebesar 213-221°C.

Level *roasting* biji kopi dibagi dalam beberapa tingkatan yaitu *light roast* (coklat muda), *medium roast* (setengah gelap) dan *dark roast* (gelap). Pada tingkat kematangan *light roast* (coklat muda), kadar kafein dan keasaman cukup tinggi, biji kopi akan sedikit mengembang, belum sepenuhnya matang, dan tingkat kematangan masih rendah. Citarasa yang dihasilkan adalah seperti aroma jeruk (*citrusy*), bau tanah (*earthy*), dan bau mentega (*buttery*). Pada tingkat kematangan *medium roast* (setengah gelap) biji kopi tidak mengeluarkan minyak pada permukaannya. Biji kopi yang dihasilkan akan lebih gelap dibandingkan dengan pada *first crack*. Pada tingkat kematangan *dark roast* (gelap), warna biji kopi lebih gelap dibandingkan tingkat penyangraian lain serta mengeluarkan minyak pada permukaan biji. Kopi yang dihasilkan pada tingkat kematangan ini memiliki kekentalan (*body*) yang tebal (Yulia, 2018).

Kopi bubuk dengan nama dagang "Gorilla" menggunakan bahan baku lain selain kopi, yaitu jagung. Penambahan jagung diperusahaan berfungsi untuk menambah cita rasa pada kopi bubuk. Hal ini sesuai menurut literatur Siswoputranto (2001), bahwa salah satu alasan yang digunakan pada

penambahan jagung adalah untuk menambah bobot kopi bubuk yang dihasilkan. Selain itu, proses pencampuran jagung dilakukan untuk menambahkan cita rasa dari bubuk kopi sehingga rasanya lebih enak dan nikmat.

Proses penyangraian biji jagung untuk bahan baku kopi bubuk dengan nama dagang dagang "Gorilla" dilakukan dengan suhu 140-145°C selama kurang lebih 15 menit. Hal ini tidak sesuai dengan literatur Qanytah (2012) yang menyatakan bahwa pemanggangan biji jagung dilakukan selama 1-2 jam pada suhu 50°C.

Perbedaan dengan teori juga terdapat pada proses sortasi yang dilakukan setelah proses pendinginan. Proses sortasi biji sangrai dilakukan menggunakan mesin sortasi. Mesin sortasi yang digunakan memiliki saringan berasal dari kawat dengan ukuran 3 mesh, 4 mesh, 5 mesh, 6 mesh untuk biji kopi sangrai. Proses sortasi dilakukan untuk menghilangkan atau membuang zat pengotor yang terdapat pada biji kopi dan biji jagung sangrai. Selain itu, sortasi juga dilakukan untuk memisahkan ukuran biji yang telah disangrai dan membedakan tingkat kematangan biji sangrai yaitu *medium to dark*. Adanya proses sortasi setelah proses pendinginan tidak sesuai dengan literatur Badan Standarisasi Nasional (2019) yang menyatakan bahwa pada proses pengolahan kopi bubuk setelah proses pendinginan tidak dilakukan proses sortasi namun langsung dilakukan proses *mixing*. Pada literatur tersebut menyebutkan proses sortasi hanya dilakukan ketika tahap penerimaan bahan baku. Sortasi biji kopi dilakukan untuk memisahkan biji kopi yang baik, biji kopi yang kurang baik, serta kontaminan fisik yang terbawa dari kebun. Kontaminan yang bisa terbawa dari kebun antara lain daun, ranting, dan tanah, selain itu pada beberapa kasus ditemukannya batu batu kerikil, dan logam yang terdapat dalam karung biji kopi.