

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan minuman yang memiliki keunikan aroma dan cita rasa yang sangat khas, sehingga masyarakat luas dari berbagai kalangan sangat menggemari minuman ini untuk dikonsumsi (Aprilia *et al.*, 2018). Menurut data *International Coffee Organization (ICO)*, tingkat konsumsi kopi setiap tahunnya selalu meningkat. Pada tahun 2017 konsumsi kopi di dunia sebesar 165,637 juta kantong, sedangkan pada tahun 2022 meningkat menjadi 178,534 juta kantong kopi (ICO, 2023).

Perkebunan kopi yang ada di Indonesia tersebar luas di berbagai provinsi terutama Sumatera, Lampung, Jawa, Sulawesi, Bali, dan Nusa Tenggara Barat (NTB). Terdapat beberapa jenis-jenis kopi yang dibudidayakan, tetapi yang paling terkenal dan nilai produksinya tinggi yaitu jenis arabika dan robusta (Alexander dan Nadapdap, 2019).

Saat ini banyak bermunculan kopi spesialti yang termasuk kopi organik. Kopi spesialti Indonesia dinamakan sesuai daerah asal kopi tersebut dibudidayakan (Alexander dan Nadapdap, 2019). Jenis kopi spesialti yang ada di Indonesia yang terkenal seperti kopi Arabika Aceh Gayo, kopi Robusta Lampung, kopi Sidikalang, kopi Lintong, kopi Java Preanger, kopi Toraja, kopi Flores Bajawa, kopi Bali Kintamani, kopi Papua, dan berbagai jenis kopi lainnya (*Specialty Coffee Indonesia*, 2014).

Lampung merupakan salah satu provinsi penghasil kopi robusta terbesar di Indonesia. Produksi kopi di provinsi Lampung sebesar 14,68 persen yang merupakan produksi terbesar kedua di Indonesia setelah provinsi Sumatera Selatan dengan nilai produksi 26,85 persen dengan jenis kopi yang paling dominan adalah kopi robusta Lampung (Badan Pusat Statistik, 2022).

Potensi jenis kopi robusta masih menjadi perbincangan di dalam pasar kopi spesialti, seperti pada kopi Robusta Lampung. Jenis robusta memiliki rasa yang cenderung lebih pahit dan *body* yang tebal jarang menjadi unggulan (Eleonora, 2017). Selain perlakuan sebelum pemanenan, tentunya banyak faktor yang memengaruhi pada setiap

seduhan kopi yang dihasilkan nantinya, seperti faktor suhu, lama waktu, dan teknik seduhan yang digunakan (Bladyka, 2015).

Suhu dan waktu merupakan faktor penyeduhan yang sangat penting terhadap hasil kualitas seduhan kopi karena berkaitan dengan *flavour* atau cita rasa yang dihasilkan (Zarwinda dan Sartika, 2018). Kopi merupakan salah satu tanaman yang tinggi antioksidan dimana nilai aktivitas antioksidan (IC_{50}) perlu diminimalkan, sedangkan total fenolik perlu dimaksimalkan karena semakin tinggi total fenol, maka aktivitas antioksidannya dapat semakin tinggi (Faiz *et al.*, 2014).

Perkembangan teknik seduhan saat ini sudah sangat bervariasi dan pengaplikasiannya banyak diterapkan pada penyeduhan kopi, seperti teknik seduhan *Vietnam drip* dan teknik tubruk dimana kedua teknik tersebut memiliki keunikan dan daya tarik seduhan tersendiri (Hamdan dan Sontani, 2018). Teknik penyeduhan kopi yang berbeda akan menghasilkan cita rasa dan karakteristik yang berbeda pada hasil seduhan kopi.

Teknik tubruk merupakan metode yang sangat sederhana, mudah, dan banyak diterapkan masyarakat Indonesia. Prinsip yang dilakukan dengan teknik seduhan tubruk yaitu dengan menuangkan air panas sebagai pelarut ke dalam bubuk kopi dimana terjadi proses ekstraksi (Fibrianto dan Ramanda, 2019). Metode seduhan *Vietnam drip* merupakan metode dengan tetesan yang jatuh dari atas ke bawah (gaya gravitasi) melewati lubang-lubang kecil menggunakan alat *Vietnam drip* (Dharmawan, 2017).

Beragam variasi penggunaan suhu dan waktu yang bisa diaplikasikan dalam pembuatan kopi sehingga dalam penelitian ini bisa menggunakan metode *Response Surface Methodology* (RSM) yang bertujuan untuk mengoptimalkan proses penyeduhan kopi, sehingga diperoleh kualitas dan karakter kopi terbaik, khususnya pada jenis kopi robusta Lampung. Pada prinsipnya, metode RSM menggunakan kombinasi perhitungan statistik dengan metode optimalisasi yang bisa digunakan sebagai model desain optimasi, sehingga bisa didapatkan nilai optimal dari suatu respon (Mohammed *et al.*, 2010).

Berdasarkan uraian diatas, penggunaan teknik penyeduhan yang berbeda diduga dapat memengaruhi karakter dan cita rasa kopi robusta

Lampung yang diseduh berdasarkan suhu dan lama waktu optimalnya. Dengan demikian, penelitian ini dilakukan guna mengetahui pengaruh suhu dan lama waktu penyeduhan yang optimal terhadap jenis kopi robusta Lampung dengan teknik tubruk dan *vietnam drip*.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui suhu dan waktu yang optimal pada penyeduhan kopi robusta Lampung dengan metode seduh tubruk dan *Vietnam drip* terhadap parameter aktivitas antioksidan dan total fenol menggunakan metode *Response Surface Methodology* (RSM)
2. Untuk mengetahui perbedaan karakteristik sensori kopi robusta Lampung melalui proses ekstraksi berdasarkan metode seduh tubruk dan *Vietnam drip*

1.3 Manfaat Penelitian

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi dunia pangan khususnya ilmu Teknologi Pangan dalam pengembangan keilmuan akademis dan dapat memberikan peningkatan kualitas pengetahuan terutama dalam penyelesaian penelitian ini.
2. Dapat bermanfaat bagi para pelaku usaha khususnya bisnis kedai kopi agar bisa mengoptimalkan pengembangan teknologi yang dimiliki terkait kondisi yang optimal yang ditinjau dari suhu dan waktu penyeduhan terhadap karakteristik kopi robusta Lampung dengan menggunakan teknik seduhan tubruk dan *Vietnam drip*