

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara eksportir dan produsen kopi terbesar di dunia. Di Indonesia, tanaman kopi menjadi salah satu komoditas yang memiliki nilai jual tinggi dibandingkan tanaman perkebunan lainnya dan memiliki peran yang cukup penting bagi sumber devisa negara. Komoditas kopi di Indonesia memiliki potensi besar yang disebabkan oleh keunggulan geografis dan iklim di Indonesia sehingga dapat menghasilkan biji kopi dengan aroma dan cita rasa yang digemari oleh masyarakat Indonesia hingga internasional. Kopi yang ditanam di perkebunan Indonesia adalah kopi jenis Arabika dan Robusta. Kopi Robusta adalah jenis kopi dengan tingkat produksi yang lebih tinggi dibandingkan kopi Arabika. Luas area perkebunan tanaman kopi di Indonesia sebesar 1,3 juta hektar, yaitu tersebar di Pulau Jawa, Sumatera Utara, dan Sulawesi. Kopi Robusta paling banyak ditanam di Jawa Timur, Sumatera Selatan, dan Lampung (Martauli, 2018).

Indonesia mengelola perkebunan kopi yang dibagi menjadi tiga bentuk, yaitu Perkebunan Rakyat (PR), Perkebunan Besar Negara (PBN), dan Perkebunan Besar Swasta (PBS). Sebanyak 95,37% luas area perkebunan kopi di Indonesia didominasi oleh Perkebunan Rakyat (PR). Luas Perkebunan Rakyat menunjukkan peningkatan perluasan area perkebunan pada tahun 1980 hingga 2017 sebesar 1,62%, yaitu dengan luas area rata-rata sebesar 1,090,000 juta hektar. Pada tahun 2001-2017, kopi Robusta memiliki rata-rata luas area perkebunan kopi sebesar 1,040,000 hektar dengan rata-rata luas area 999,170 hektar yang ditanam pada lahan

Perkebunan Rakyat (PR) (Martauli, 2018). Kopi Robusta memiliki keunggulan, yaitu menjadi komoditas yang memiliki potensi dalam rangka pemberdayaan ekonomi rakyat. Hal ini disebabkan kopi jenis Robusta mudah ditanam cukup pada ketinggian 200-800 mdpl, tahan terhadap serangan hama atau tidak mudah terserang penyakit, dan memiliki produktivitas yang tinggi. Namun, kopi Robusta memiliki rasa yang pahit karena kandungan kafein yang tinggi dan rasa yang cenderung asam. Hal ini akan memengaruhi cita rasa dan aroma kopi yang dihasilkan (Defitri, 2016).

Penambahan kultur *starter* dalam produksi pengolahan kopi bukanlah praktik yang umum dilakukan. Fermentasi biji kopi biasanya dilakukan secara alami atau spontan, yaitu fermentasi dilakukan oleh mikrobiota asli yang terkandung dalam biji kopi, seperti khamir dan bakteri asam laktat (BAL). Namun, fermentasi spontan memiliki banyak kelemahan dibandingkan dengan fermentasi dengan kultur *starter*. Fermentasi dengan menambahkan kultur *starter* dapat meningkatkan karakteristik fisik, sensori, dan risiko pertumbuhan mikroorganisme patogen dapat dicegah. Selain itu, fermentasi juga dipengaruhi oleh waktu fermentasi yang dapat memengaruhi mutu biji kopi, yaitu berdasarkan kandungan kafein, senyawa asam klorogenat, dan nilai pH. Nilai pH biji kopi memengaruhi struktur kelunakan biji (Pereira *et al.*, 2016).

Indonesia dapat memproduksi kopi spesialti sebagai komoditas unggulan, yaitu kopi spesialti memiliki ciri-ciri kopi dengan cita rasa dan aroma yang khas. Hal ini disebabkan setiap kopi akan menghasilkan cita rasa dan aroma yang berbeda bergantung pada asal kopi. Saat ini, Indonesia sebagai negara produsen kopi

memiliki nilai tambah yang rendah pada posisi penghasil kopi spesialti dibandingkan dengan negara konsumen yang bahkan telah memiliki merek global. Penerapan teknologi pengolahan pasca panen kopi pada kopi jenis Robusta dapat meningkatkan mutu kopi, yaitu salah satunya dengan menerapkan proses fermentasi yang dapat meningkatkan cita rasa dan aroma kopi yang dihasilkan. Hal ini juga dapat dijadikan salah satu strategi pengembangan dalam meningkatkan mutu biji kopi, memberikan dampak positif pada kualitas dan sensori produk minuman kopi (Martauli, 2018; Pramatatya *et al.*, 2015).

### **1.2 Rumusan Masalah**

Kopi Robusta adalah jenis yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia, tetapi kurang disukai karena rasa yang pahit dan cenderung asam. Proses fermentasi biji kopi Robusta dapat mempengaruhi kualitas produk akhir minuman kopi, yaitu menghasilkan cita rasa dan aroma yang lebih baik, sehingga diharapkan dapat meningkatkan cita rasa dan aroma produk kopi. Jenis kultur yang digunakan selama proses fermentasi dan waktu fermentasi dapat memengaruhi karakteristik biji kopi Robusta dan kualitas minuman kopi yang dihasilkan.

### **1.3 Tujuan Kajian Pustaka**

Tujuan dari kajian pustaka ini adalah untuk menganalisis pengaruh kultur bakteri dan waktu fermentasi biji kopi Robusta (*Coffea canephora* P.) terhadap karakteristik minuman kopi yang bersumber dari jurnal-jurnal penelitian.