

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas penting yang diperdagangkan secara luas di dunia. Hingga saat ini kopi menjadi salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi bahkan telah dianggap sebagai gaya hidup modern (Mayningsih et al., 2017). Menurut *International Coffee Organization* (ICO) konsumsi kopi selalu meningkat dari tahun ke tahun, dengan perkiraan konsumsi kopi di dunia pada tahun 2016 hingga 2017 sebesar 9.534,96 ton dan mengalami peningkatan rata-rata tahunan sebesar 2,2% sejak tahun 2013 (ICO, 2018). Oktadina et al. (2013), menjelaskan bahwa biji kopi mengandung protein, minyak aromatis, dan asam-asam organik. Senyawa-senyawa yang terkandung di dalam biji kopi tersebut memiliki efek farmakologis yang bermanfaat secara klinis, seperti menstimulasi susunan syaraf pusat, relaksasi otot polos terutama otot polos bronkus dan stimulasi otot jantung. Bagi penikmat kopi yang memiliki toleransi tinggi terhadap kafein, konsumsi kafein akan membuat tubuh menjadi lebih segar dan hangat (Arwangga et al., 2016). Kopi arabika menjadi salah satu jenis kopi favorit untuk dinikmati, hal ini dikarenakan kadar kafein yang terdapat pada kopi arabika yaitu 1,1-1,3%, jika dibandingkan dengan robusta yaitu 2,4-2,5% dengan masing-masing penelitian massa sampel 100 gram selain itu mutu cita rasa kopi Arabika dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk varietas, tingkat kematangan buah, dan cara pengolahan (Farhaty & Muchtaridi, 2016).

Permasalahan panen dan pascapanen yang dihadapi petani kopi Arabika pada umumnya adalah pemetikan buah yang belum matang, fermentasi yang tidak sempurna dan terlalu lama, penjemuran di atas permukaan tanah, kopi berkulit tanduk yang cacat, dan tingkat kadar air yang tinggi. Secara umum pengolahan kopi dapat dibagi menjadi dua, yaitu pengolahan basah (*wet processing*) dan pengolahan kering (*dry processing*). Menurut (Sembiring et al., 2015) kualitas dalam memproduksi kopi ditentukan oleh proses pengolahan kopi, umumnya petani lebih memilih proses pengolahan secara kering dengan biaya pengolahan yang lebih rendah dibandingkan dengan proses pengolahan secara basah. Tingginya permintaan kopi menyebabkan perkembangan mutu biji kopi di Indonesia semakin meningkat, namun perkembangan ini tidak diikuti dengan perbaikan mutu dari biji kopi tersebut. Sehingga biji kopi memiliki kualitas yang rendah, hal ini dapat menurunkan citra dari biji kopi tersebut di pasar dunia (Afriliana, 2018). Kualitas dan cita rasa dari biji kopi dapat dipengaruhi oleh ketinggian tempat tumbuh dan perbedaan varietas dari biji kopi tersebut khususnya kopi arabika. Pengaruh varietas terhadap kualitas mutu biji kopi juga telah diteliti oleh (Farah et al.,

2005) Kopi arabika adalah salah satu jenis kopi yang tergolong unik, perbedaan varietas dan ketinggian tempat tumbuh dapat mempengaruhi kualitas fisik, seperti klasifikasi ukuran, warna, dan penanda kecacatan kopi sebagai minuman yang siap diseduh. Selain itu, dalam penelitian (Qadry et al., 2017) menjelaskan bahwa mutu citarasa kopi dipengaruhi oleh varietas. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini akan difokuskan pada studi pengaruh berbagai varietas terhadap kualitas biji kopi arabika. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi para petani kopi, penikmat kopi dan para pelaku usaha di industri kopi untuk menjadi rujukan dalam pemasarannya dan dapat memberikan rekomendasi untuk kopi yang menghasilkan kopi arabika yang berkualitas dan sesuai dengan keinginan para konsumen.

### **B. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka dapat dirumuskan suatu permasalahan yang akan diteliti yaitu:

1. Varietas manakah yang memiliki kualitas fisik, sensori dan kimia yang sesuai standar mutu biji kopi arabika?

### **C. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui Varietas manakah yang memiliki kualitas fisik, sensori dan kimia yang sesuai standar mutu biji kopi arabika