



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi adalah minuman yang paling banyak diminati karena memiliki cita rasa yang khas. Minuman kopi diyakini dapat memberikan dampak yang baik terhadap kesehatan, salah satunya kandungan antioksidan yang tinggi. Kopi mengandung senyawa polifenol yang berperan sebagai antioksidan (Supriana *et al.* 2020). Konsumsi kopi di dunia diproyeksikan tumbuh sebesar 3,3%, menjadi 170,3 juta kantong 60 kg pada tahun 2021/2022 dibandingkan dengan 164,9 juta untuk tahun kopi 2020/2021 (ICO 2022). Jenis kopi yang populer di dunia yaitu Arabika, Robusta dan Liberika. Pada umumnya, kopi dinikmati dari bubuk kopi yang diseduh dengan beberapa teknik menggunakan air panas agar menghasilkan cita rasa dan aroma yang khas. Berdasarkan SNI 8964:2021, kopi bubuk adalah kopi sangrai dari varietas tertentu atau campuran dari dua atau lebih varietas, yang digiling (*ground*), tanpa penambahan bahan lain (SNI 2021). Untuk menghasilkan minuman kopi cita rasa yang khas diperlukan mutu yang baik.

Mutu pangan adalah seperangkat sifat atau faktor pada produk pangan yang membedakan tingkat akseptabilitas produk bagi konsumen. Aspek mutu pangan tersebut antara lain aspek gizi (kalori, protein, lemak, mineral, vitamin dan lain-lain); aspek selera (indrawi, enak, menarik, segar); aspek bisnis (standar mutu dan kriteria mutu); serta aspek kesehatan (jasmani dan rohani) (Saragih 2020). Mutu yang terbaik pada produk kopi ditentukan pada penanganan proses panen, pascapanen hingga produk akhir sehingga akan memberi peranan penting dalam pembentukan citarasa dan aroma. Pada tahapan panen buah kopi yang akan memberikan mutu yang baik dengan bercirikan berwarna merah yang menandakan bahwa kopi tersebut telah masak. Pada proses pascapanen dimana buah kopi yang diolah untuk menghasilkan kopi bubuk yang siap untuk diseduh. Dalam proses pascapanen, buah kopi yang diolah dengan metode pengolahan basah terdiri atas *pulping*, fermentasi, pencucian, pengeringan dan pengupasan kulit cangkang, penyangraian, pembubukan, pengemasan dan penyimpanan.

Adanya jaminan mutu yang pasti, maka akan menghasilkan produk akhir yang berkualitas. Ada beberapa faktor yang menyebabkan menurunnya mutu kopi sehingga mengakibatkan umur simpan yang rendah karena memiliki kadar air yang tinggi. Salah satunya adalah faktor penyimpanan. Penyimpanan kopi dalam jangka waktu yang lama dapat menyebabkan kopi bubuk berjamur. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, Sukabumi adalah institusi pemerintah Indonesia untuk melaksanakan pengolahan pangan dan penelitian pada tanaman industri dan penyegar terutama produk kopi. Kopi bubuk yang aman untuk dikonsumsi maka harus memiliki mutu baik dan sesuai dengan standar yang berlaku. Hal tersebut dapat dilakukan analisis kimia untuk mengetahui kandungan dari parameter yang dianalisis dari nilai nutrisi maupun nilai fungsional. Karakteristik mutu kimia dari jenis kopi arabika, robusta dan liberika sangatlah penting karena dapat mempengaruhi citarasa dan aroma dari seduhan kopi maka perlu dilakukan analisis mutu kimia kopi bubuk dengan bulan produksi yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara menganalisis karakteristik kimia pada kopi bubuk?
2. Bagaimana cara mengetahui kesesuaian mutu kimia pada kopi bubuk?
3. Bagaimana karakteristik kimia pada jenis kopi dan tingkat bulan produksi yang berbeda?

1.3 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar adalah merealisasikan ilmu serta keterampilan yang telah diperoleh selama perkuliahan, menambah wawasan dan pengalaman bekerja di industri pangan. Selain itu, tujuan khusus yaitu untuk menganalisis mutu kimia pada kopi bubuk yang dilakukan di Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar berdasarkan standar yang berlaku, menganalisis pengaruh jenis kopi dan bulan produksi terhadap karakteristik mutu kimia.

1.4 Manfaat

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) ialah mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan, memperoleh pengalaman kerja, bersosialisasi dengan orang lain, dan melatih kemampuan kerjasama secara tim.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies