

Penilaian Sensori Kopi Arabika Gayo Pada Berbagai Ketinggian Menggunakan Seduhan V60

(Sensory Assessment of Gayo Arabica Coffee at Various Heights Using V60)

Sri Maryuna AR¹, Sri Hartuti¹, Rahmat Fadhil^{1*}

¹Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

*Corresponding author: rahmat.fadhil@unsyiah.ac.id

Abstrak. Kopi arabika merupakan salah satu jenis kopi yang memiliki kualitas cita rasa tinggi dan kadar kafein lebih rendah dibandingkan dengan kopi robusta sehingga harganya lebih mahal. Ketinggian penanaman kopi arabika yang lebih tinggi akan menghasilkan cita rasa kopi terbaik. Oleh karena itu, artikel ini membahas tentang berbagai macam ketinggian penanaman kopi arabika. Ringkasan studi kajian ini menggunakan analisis data sekunder yang diperoleh dari berbagai referensi untuk mendapatkan informasi-informasi yang lebih akurat. Secara umum hasil kajian ini menunjukkan bahwa ketinggian penanaman < 1.000 mdpl, 1.000-1.200 mdpl, 1.200-1.400 mdpl, 1.400-1.600 mdpl dan > 1.600 mdpl yang paling dominan digunakan oleh penikmat kopi.

Kata kunci : Kopi Arabika, Ketinggian Penanaman.

Abstract. Arabica coffee is one type of coffee that has a high taste quality and lower caffeine content than Robusta coffee so the price is more expensive. The higher altitude of Arabica coffee cultivation will produce the best coffee taste. Therefore, this article discusses the various heights of growing Arabica coffee. Summary of study This study uses secondary data analysis obtained from various references to obtain more accurate information. In general, the results of this study indicate that planting heights <1,000 mdpl, 1,000-1,200 mdpl, 1,200-1,400 mdpl, 1,400-1,600 mdpl and > 1,600 mdpl are the most dominantly used by coffee connoisseurs.

Keywords: Arabica Coffee, Planting Height.

PENDAHULUAN

Kopi merupakan tanaman penting dalam industri perkebunan yang mampu menjamin keberlangsungan ekonomi para petani di negara-negara tropis (Poltonieri, 2016). Beberapa jenis kopi yang dibudidayakan di Indonesia adalah kopi Robusta, Arabica, dan Liberica. Adapun kopi yang saat ini menjadi primadona dunia adalah kopi arabika. Salah satu penghasil kopi arabika utama di Indonesia adalah dari Provinsi Aceh yang dikenal dengan kopi arabika Gayo. Tiga kabupaten di Aceh yang menjadi sentral utama penghasil kopi arabika yaitu Aceh Tengah, Gayo Lues, dan Bener Meriah (Fadhil et al, 2018). Kopi arabika (*coffea arabica L*) merupakan jenis kopi yang sangat digemari masyarakat, biasanya dikonsumsi dalam bentuk minuman dengan menyeduh bubuk kopi menggunakan air panas. Secara umum, terdapat berbagai ketinggian penanaman kopi arabika dimana setiap ketinggian memiliki cita rasa yang beragam.

Ketinggian penanaman kopi arabika sangat berpengaruh terhadap mutu fisik dan cita rasa yang dihasilkan (Qadry, 2017). Kopi Arabika tumbuh baik pada ketinggian di atas 1.000 mdpl. Selain itu, mutu fisik biji kopi Arabika yang dihasilkan petani bervariasi antar ketinggian penanaman. Beberapa hasil penelitian telah membuktikan pengaruh ketinggian penanaman

terhadap mutu fisik dan tempat tumbuh juga mempengaruhi citarasa kopi Arabika (Salima, 2012). Kopi Arabika Gayo (*Gayo Coffee*) cukup terkenal di Indonesia, karena memiliki citarasa yang khas dan menjadi salah satu komoditi ekspor unggulan bagi masyarakat dataran tinggi Gayo (Kabupaten Aceh Tengah, Bener Meriah dan Gayo Lues). Adapun beberapa pembagian ketinggian tempat penanaman kopi arabika Gayo yaitu < 1.000 mdpl, 1.000-1.200 mdpl, 1.200-1.400 mdpl dan > 1.400 mdpl (Wahyuni, 2013). Menurut Purba (2020) mutu citarasa kopi dipengaruhi oleh lingkungan tumbuhnya. Kopi yang ditanam pada lahan yang tinggi biasanya memiliki mutu yang lebih tinggi.

Salah satu metode seduhan kopi secara manual adalah metode seduhan V60 yang memiliki prinsip dengan cara mengalirkan air panas pada bubuk kopi yang sudah dihaluskan di atas paper filter untuk mencegah bubuk kopi larut ke dalam air. Prinsip seduhan kopi ini disebut juga dengan nama Pour over V60. Menurut Syarifuddin (2022) Pour over V60 merupakan salah satu alat menyeduh kopi secara manual (*Manual brew*) tanpa menggunakan mesin. Penyeduhan kopi dengan metode ini memberikan aroma yang lebih kuat, hasil kopi yang bersih dan menonjolkan karakter tertentu. Menurut Lingle (2011) secara garis besar ada tiga proses yang terjadi selama penyeduhan yaitu *wetting*, ekstraksi dan hidrolisis. *Weeting* adalah proses dimana air diserap oleh bubuk kopi dan ekstraksi merupakan proses larutnya bubuk kopi saat terkena air yang menjadi air kopi sedangkan hidrolisis adalah istilah untuk reaksi kimia umum yang terjadi ketika air bereaksi dengan komponen lain yang bertujuan untuk mengubah atau memecahkan komponen tersebut ketika terjadi ekstraksi.

Penilaian sensori merupakan suatu metode menggunakan panca indera manusia yaitu mata, hidung, mulut, tangan dan juga telinga. Melalui panca indera dasar ini, kita dapat menilai atribut sensori suatu produk seperti warna, rupa, bentuk, rasa, dan tekstur (Hayati, 2012). Penilaian sensori terutama dirasakan oleh reseptor aroma dalam hidung dan reseptor rasa dalam mulut. Misalnya lidah sebagai indera pengecap (Ivani, 2017). Teknik pengujian sensori kopi arabika Gayo menggunakan secangkir kopi yang sering disebut dengan *cupping* test. Menurut *Specialty Coffee Assosiation of America* (SCAA, 2015) ada sebelas penilaian uji sensori pada kopi yaitu *Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Body, Sweetness, Uniformity, Clean Cup, Balance, Defect* dan *Overall*. Parameter ini sudah umum digunakan untuk menilai mutu kopi. Namun pada penelitian ini hanya menggunakan 7 parameter penilaian saja yaitu *Aroma, Flavor, Aftertaste, Acidity, Body, Sweetness* dan *Balance*.

Cita Rasa Kopi Arabika Gayo Pada Berbagai Ketinggian Penanaman

Kopi arabika tumbuh baik dengan citarasa yang bermutu pada ketinggian di atas 1000 mdpl (Nurdiansyah, 2017). Perubahan cara pengolahan dan perubahan iklim dapat menentukan citarasa biji kopi. Curah hujan, bulan kering, suhu dan kelembaban adalah beberapa faktor iklim yang sangat berpengaruh terhadap produktivitas Kopi Arabika (Armansyah, 2016). Iklim dipengaruhi oleh ketinggian tempat, semakin tinggi ketinggian tempat suatu daerah maka suhu akan menurun dan juga sebaliknya dan produksi kopi arabika sangat erat kaitannya dengan karakteristik morfologi lahan. Menurut (Syakir, 2017) tempat yang sesuai bagi pertumbuhan kopi arabika berkisar antara 1.000-1.700 mdpl. Pada lokasi dengan ketinggian <1.000 mdpl, tanaman kopi arabika mudah terjangkit penyakit karat daun, sedangkan pada ketinggian tempat >1.700 mdpl produksinya tidak optimal karena pertumbuhan *vegetatif* lebih cepat dari *generatif*.

Pada tanaman kopi Arabika, semakin tinggi lahan tanaman kopi dari permukaan laut, maka semakin kecil nilai cacat pada biji kopi tersebut. Begitu juga sebaliknya, tanaman kopi yang ditanam di ketinggian lahan rendah memiliki nilai cacat biji kopi tinggi, menyebabkan biji kopi tersebut bermutu rendah (Qadry, 2017). Terdapat beberapa ketinggian penanaman kopi

arabika yaitu Ketinggian < 1.000 mdpl, cita rasa kopi arabika gayo pada ketinggian ini memiliki aroma yang menyengat pada saat kopi diseduh menggunakan air panas. Menurut Fibrianto, et al, (2018) menyatakan bahwa aroma dapat mempengaruhi persepsi konsumen. Persepsi merupakan salah satu faktor psikologis yang dapat mempengaruhi suatu individu dalam memberikan suatu penilaian (Surahman & Winarti, 2021).

Kopi arabika pada ketinggian 1.000-1.200 mdpl memiliki karakter rasa keasaman (*acidity*) tinggi, *acidity* adalah karakter keasaman yang muncul lebih mendekati rasa yang pernah dicicipi, muncul persepsi rasa asam, khususnya buah asam seperti jeruk, asam jawa, dan sifat asam lainnya (Fadhil & Nurba, 2019). Ketinggian 1.200-1.400 mdpl memiliki cita rasa aroma yang menyengat ketika bubuk kopi diseduh dengan air panas, kemudian pada ketinggian ini juga memiliki tekstur kopi yang terasa kental (*body*) pada cairan mulut. Menurut (Towaha, 2015) menyatakan ketinggian 1.200-1.400 mdpl memiliki karakter rasa *strong* dan *sourice*.

Ketinggian 1.400-1.600 mdpl memiliki karakter rasa kental (*body*) pada kopi, *body* adalah tekstur dari kopi yang merupakan ciri fisik dari kopi akibat unsur-unsur pembentuk kopi yang dapat dirasakan oleh indera perasa berat/kental atau ringan cairan di mulut. Terutama dirasakan antara lidah dan langit –langit mulut, hal ini dihasilkan dari padatan terlarut dan minyak yang tersuspensi dalam cairan (SCAA, 2015). Ketinggian > 1.600 mdpl memiliki aroma yang menyengat ketika bubuk kopi diseduh dengan air panas, ketinggian ini memiliki tingkat keasaman yang tinggi pada kopi, kemudian pada kopi ini terasa kental (*body*) pada cairan mulut dan ketinggian > 1.600 mdpl ini memiliki citara rasa yang *balance*, *balance* artinya semua aspek *flavor*, *aftertaste*, *acidity*, *body* yang seimbang disebut *balance*. Jika salah satu aspek ada yang kurang atau melebihi pada contoh mengakibatkan nilai *balance* akan berkurang, dengan kata lain *balance* adalah tidak adanya rasa atau aroma yang mendominasi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Menentukan citarasa pada ketinggian penanaman kopi arabika yang baik sebenarnya kembali lagi kepada preferensi masing-masing. Jika penikmat kopi lebih menyukai aroma yang menyengat pada kopi maka pilihannya adalah ketinggian penanaman <1.000 mdpl. Jika menyukai rasa keasaman (*acidity*) pada kopi maka pilihannya adalah ketinggian penanaman 1.000-1.200 mdpl. Jika menyukai aroma dan kekentalan (*body*) pada kopi maka pilihannya adalah ketinggian 1.200-1.400 mdpl. Jika menyukai kekentalan (*body*) saja pada kopi maka pilihannya adalah ketinggian penanaman 1.400-1.600 mdpl dan jika ingin merasakan kopi yang seimbang antara *body* (kekentalan), *acidity* (keasaman), *flavor* (rasa dan aroma) dan *aftertaste* (pahit, lengket dan bersih) maka pilihannya adalah ketinggian penanaman > 1.600 mdpl.

DAFTAR PUSTAKA

- Amansyah, A., 2016. Pengaruh Perubahan Iklim Terhadap Produktifitas Kopi Arabika Di Kabupaten Aceh Tengah. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Fadhil, R., Maarif, S., Bantacut, T., Hermawan, A., 2018. A prospective strategy for institutional development of Gayo coffee agroindustry in Aceh province, Indonesia. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 24 (6) , 959–966.
- Fadhil, R., Nurba, D., 2019. Comparison of Gayo Arabica Coffee Taste Sensory Scoring System Between Eckenrode and Fuzzy-Eckenrode Methods. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 365(1), 1-8.

- Hayati, R., 2012. Sifat Kimia Dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. Jurnal Floratek, Prodi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, 7: 66-75.
- Ivani, T., 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5 (2), 66-73.
- Lingle. 2011. The Coffee Cupper's Handbook Specialty Coffee Association of America Long Beach, California.
- Nurdiansyah, Y., Wardana, I., Tajuddin, Islami, N., 2017. Menentukan Bibit Kopi yang Cocok Ditanam di Kecamatan Sumberjambe Kabupaten Jember Menggunakan Metode Forward Chaining. Jurnal Informal. 2 (3), 250-253.
- Poltronieri, P., Rossi, F., 2017. Challenges in Speciality Coffee Processing and Quality Assurance, Biotechnology Department, University of Verona, street Le Grazie 15, Verona 37134, Italy. 17 (19).
- Purba, P., Sukartiko, A., C., Ainuri, M., 2020. Analisis Mutu Fisik Dan Citarasa Kopi Indikasi Geografis Arabika Gayo Berdasarkan Ketinggian Tempat. Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar. 7 (2). 2356-1297.
- Qadry, A., Rasdiansyah, Abubakar, Y., 2017. Pengaruh Ketinggian Tempat Tumbuh dan Varietas Terhadap Mutu Fisik dan Fisiko-Kimia Kopi Arabika Gayo. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah. 2 (1), 279-287.
- Salima, R., Karim, A., Sugianto., 2012. Evaluasi Kriteria Kesesuaian Lahan Kopi Arabika Gayo 2 Di Dataran Tinggi Gayo. Jurnal Manajemen Sumberdaya Lahan. 1 (2), 194-206.
- Syakir, M., Surmaini, E., 2017. Perubahan Iklim Dalam Konteks Sistem Produksi dan Pengembangan Kopi Indonesia. Jurnal Litbang Pertanian. 36 (2), 77-90.
- Syarifuddin, Y., Asriana. 2022. Pengaruh Olahan Mesin Espresso Dan Manual Brew Pour Over V60 Pada Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) Terhadap Aktivitas Antioksidan. 6 (1), 65-74.
- SCAA. 2015. Cupping Specialty Coffee. Published by the Specialty Coffee Association of America. 1-10.
- Towaha, J., Purwanto, E., Supriadi, H., 2015. Atribut Kualitas Kopi Arabika Pada Tiga Ketinggian Tempat Di Kabupaten Garut. Jurnal TIDP. 2 (1) . 29-34.
- Wahyuni, E., Karim, A., Anhar, A., 2013. Analisis Citarasa Kopi Arabika Organik Pada Beberapa Ketinggian Tempat Dan Cara Pengolahannya Di Dataran Tinggi Gayo. Jurnal Manajemen Sumberdaya Lahan. 2 (3), 261-269.