

EVALUASI NILAI CACAT DAN CITA RASA KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora* L.) YANG DIPRODUKSI IKM KOPI DI KABUPATEN TANGGAMUS

[Evaluation of Defect Value and Flavour of Robusta Coffee (*Coffea canephora* L.) Produced by Small and Medium Industry Sector of Coffee in Tanggamus District]

Sri Setyani*, Subeki, Henrica Agustina Grace

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

*Email korespondensi: setyani57@gmail.com

Diterima: 6 Maret 2018

Disetujui: 13 Agustus 2018

DOI: /10.23960/jtihp.v23i2.103-114

ABSTRACT

The purpose of this study was to evaluate the defects, moisture content, flavor, and overall acceptance of Robusta coffee from 20 coffee producers in Tanggamus Regency. Taste testing involved some expert panelists. The data were analyzed descriptively. The results showed that as much as 70% of coffee quality was following SNI 01-2907-2008. The defect value of coffee was at the quality level of 4b, 5, 6, until the inferior original quality ("kopi asalan"). The type of coffee defect were broken seeds, brown beans, black seeds and then followed by hollow seeds. The water content of the coffee was varied between 5.07-7.27. The taste of coffee was dominated by green/grassy, the average taste was slightly bitter, the colors ranged from brown, black and cinnamon-like color, while, the overall acceptance was somewhat like. This results indicated that standard operating procedure is required to be implemented by coffee producers (IKM) in Tanggamus Regency to improve the quality of the coffee.

Keywords: coffee bean, coffee flavor, defect value, Tanggamus district

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan informasi nilai cacat, kadar air, cita rasa, dan penerimaan keseluruhan kopi Robusta yang berasal dari 20 produsen kopi di Kabupaten Tanggamus. Pengujian cita rasa melibatkan panelis ahli. Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai cacat mutu kopi berada pada tingkat mutu dari 4b, 5, 6, sampai dengan mutu asalan, dan 70% mutu kopi sesuai dengan SNI 01-2907-2008. Jenis cacat pada biji kopi adalah biji pecah, biji coklat, biji hitam kemudian diikuti biji berlubang. Kadar air kopi bubuk bervariasi antara 5,07-7,27. Cita rasa seduhan kopi didominasi oleh *green/grasy*, rasa rata-rata agak pahit, warna bervariasi dari coklat, hitam dan warna seperti kayu manis, serta penerimaan keseluruhan agak suka. Hal ini mengindikasikan perlunya penerapan prosedur operasional yang standar untuk meningkatkan mutu kopi IKM di kabupaten Tanggamus.

Kata kunci: biji kopi, cita rasa kopi, kabupaten Tanggamus, nilai cacat.

PENDAHULUAN

Kopi (*Coffea canephora* L.) merupakan komoditas unggulan di Propinsi Lampung baik sebagai komoditas ekspor

maupun konsumsi lokal, terutama jenis kopi Robusta. Daerah penghasil kopi di Lampung yaitu Kabupaten Tanggamus, Lampung Utara, Lampung Barat, Way Kanan, dan Lampung Timur, dan

penghasil kopi Robusta terbesar terletak di daerah Tanggamus yang mencapai 40.380,00 hektar (BPS, 2013). Hasil olahan komoditas kopi umumnya berupa kopi beras yang dapat diekspor dan kopi bubuk untuk perdagangan lokal dan nasional. Selama ini perdagangan kopi beras yang diekspor dikelola oleh pedagang pengumpul, dan harga kopi ditentukan berdasarkan mutu kopi yang dihasilkan. Selanjutnya dalam pemasaran kopi secara nasional maupun internasional, kualitas atau mutu kopi beras akan menentukan harga kopi. Kopi dengan mutu tinggi memiliki harga lebih tinggi daripada kopi mutu rendah. Oleh karena itu, diperlukan penerapan standar mutu kopi dengan sistem Nilai Cacat sehingga petani akan mendapatkan perolehan harga yang sesuai dengan mutu produknya.

Saat ini di daerah Tanggamus terdapat sentra pengolahan kopi beras yang dikerjakan oleh petani atau Industri Kecil Menengah (IKM) dengan cara beragam. Adanya ketidakseragaman penanganan dan pengolahan kopi beras menyebabkan beragamnya mutu kopi yang dihasilkan. Pada umumnya kopi di daerah Tanggamus diolah dengan cara kering. Buah kopi hasil pemetikan langsung dijemur, kemudian dikupas kulit luarnya, lalu dijual ke pengumpul (eksportir) atau ke pembuat kopi bubuk. Pengolahan dan penanganan yang tidak konsisten berpengaruh terhadap mutu kopi bubuk. Tingkatan mutu kemudian berpengaruh terhadap rasa seduhan kopi bubuk. Oleh karena itu, penerapan Standar Operasional Prosedure (SOP) dalam pengolahan kopi perlu dilakukan pada industri pengolahan kopi agar konsistensi dan mutu produk dapat terjaga sepanjang waktu.

Mutu kopi beras atau biji kopi ditentukan menurut standar nasional Indonesia (SNI 01-02907-2008) yang mencantumkan syarat mutu khusus untuk kopi Robusta dengan sistem nilai cacat (BSN, 2008). Nilai biji kopi juga ditentukan dari penampilan fisik, dan karakter cita rasanya.

Konsumsi kopi digemari karena cita rasanya khas dan efek fisiologisnya sebagai minuman penyegar. Gambaran karaktersistik mutu, cita rasa dan kadar air kopi Robusta di daerah Tanggamus belum diketahui, sehingga tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi nilai cacat, kadar air, cita rasa, dan penerimaan keseluruhan kopi Robusta yang berasal dari 20 produsen kopi di Kabupaten Tanggamus. Hasil penelitian ini akan memberikan manfaat terhadap ciri khas kopi Lampung, sehingga salah satu komponen dalam meraih predikat Lampung sebagai Etalase Kopi di Indonesia tercapai. Hal tersebut merupakan program pemerintah Provinsi Lampung sejak 2005 (AEKI, 2005).

BAHAN DAN METODE

Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah kopi Robusta (kopi beras dan kopi bubuk) yang diperoleh dari Industri Kecil dan Menengah (IKM) kopi bubuk yang terletak di 8 Kecamatan yaitu Talang Padang, Gunung Alip, Ulu Belu, Air Nanningan, Pulau Panggung, Limau, dan Wonosobo Kabupaten Tanggamus Provinsi Lampung. Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengaduk, penangas air, gelas, sendok, oven, dan timbangan elektrik.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Jumlah sampel produsen kopi sebanyak 20 IKM ditentukan secara *purposive sampling*. Penelitian terdiri dari 2 tahapan yaitu (1) pengambilan sampel kopi biji (kopi beras) dan kopi bubuk setiap mitra, dan (2) analisis mutu kopi biji di laboratorium, dan analisis cita rasa seduhan kopi oleh tim ahli kopi yang terdiri dari 3 orang berasal dari Asosiasi Industri Kopi Bandar Lampung (AIKBAL). Seduhan kopi dibuat dengan cara sebanyak 10 g kopi bubuk dimasukkan ke mangkuk porselin

Tabel 1. Karakteristik Mutu Cacat Kopi

No.	Jenis cacat	Nilai cacat
1.	1 (satu) biji hitam	1
2.	1 (satu) biji hitam sebagian	½
3.	1 (satu) biji hitam pecah	½
4.	1 (satu) kopi gelondong	1
5.	1 (satu) biji coklat	1/4
6.	1 (satu) kulit kopi ukuran besar	1
7.	1 (satu) kulit kopi ukuran sedang	1/2
8.	1 (satu) kulit kopi ukuran kecil	1/5
9.	1 (satu) biji berkulit tanduk	1/2
10.	1 (satu) kulit tanduk ukuran besar	1/2
11.	1 (satu) kulit tanduk ukuran sedang	1/5
12.	1 (satu) kulit tanduk ukuran kecil	1/10
13.	1 (satu) biji pecah	1/5
14.	1 (satu) biji muda	1/5
15.	1 (satu) biji berlubang satu	1/10
16.	1(satu) biji berlubang lebih dari satu	1/5
17.	1 (satu) biji bertutul-tutul	1/10
18.	1 (satu) ranting, tanah/batu berukuran besar	5
19.	1 (satu) ranting, tanah/batu berukuran sedang	2
20.	1 (satu) ranting, tanah/batu berukuran kecil	1
Total		

Tabel 2. Klasifikasi Mutu Berdasarkan Sistem Nilai Cacat

Kriteria Syarat Mutu	Grade
Jumlah nilai cacat maksimum	I
Jumlah nilai cacat 12 sampai 25	II
Jumlah nilai cacat 25 sampai 44	III
Jumlah nilai cacat 45 sampai 80	IV
Jumlah nilai cacat 81 sampai 150	V
Jumlah nilai cacat 151 sampai 225	VI

berdasarkan SNI 01-2907-2008. Penentuan jumlah nilai cacat merujuk ketentuan pada Tabel 1, sedangkan klasifikasi mutu berdasarkan sistem nilai cacat, persentase cacat, dan jenis cacat merujuk pada ketentuan Tabel 2.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai Cacat Biji Kopi

bervolume 150 mL, kemudian air mendidih dituangkan ke dalamnya. Kopi seduhan lalu diseruput, dinikmati dan disimpulkan cita rasanya.

Pengujian mutu biji kopi dilakukan dengan cara ditimbang sebanyak 300g kopi biji, kemudian dihitung jumlah nilai cacat dan diklasifikasikan mutu bijinya

Mutu biji kopi Robusta Kabupaten Tanggamus berada pada tingkat mutu 5 sampai dengan mutu asalan (Tabel 3), dan 70% mutu kopi sesuai dengan SNI 01-2907-2008. Hal ini perlu menjadi perhatian karena menurut Ditjenbun (2012), lebih dari 65% ekspor kopi adalah Grade IV ke atas dan tergolong mutu rendah yang terkena larangan ekspor. Presentase

tertinggi jenis cacat kopi Robusta Kabupaten Tanggamus ada pada biji pecah, biji coklat, biji hitam kemudian diikuti biji berlubang dan biji berlubang lebih dari satu.

Biji kopi hitam biasanya karena penyakit yang menyerang buah kopi, sedangkan biji hitam akan berpengaruh pada keasaman total (pH), biji berlubang akibat serangan serangga. Biji hitam, biji coklat, dan berlubang memiliki pengaruh yang kuat terhadap cita rasa. Biji pecah umumnya karena buah kopi masih muda, sehingga pada saat proses pengupasan kulit buah kopi (*pulping*) menjadi pecah.

Menurut Wahyudi (1992), karakteristik fisik buah kopi yang beragam dalam bentuk dan ukuran dapat menyebabkan terkupasnya kulit tanduk bersamaan kulit buah. Biji kopi akan lebih cepat mengalami kerusakan fisik maupun cita rasa daripada biji yang masih terbungkus kulit tanduk. Oleh karena itu proses sortasi kopi berdasarkan ukuran dapat membantu mengurangi cacat biji yang disebabkan oleh pengolahan.

Karakteristik Cita Rasa

Hasil uji cita rasa terhadap rasa kopi seduhan pada berbagai daerah di Tang-

gamus dapat dilihat pada Tabel 4. Karakteristik rasa seduhan kopi pada berbagai daerah Tanggamus umumnya adalah *Green/grasy*. Cacat rasa *green/grassy* yaitu karakter rasa seperti rasa daun/cincau/rumput, hal ini disebabkan oleh penanganan pascapanen yang tidak baik. Selain itu, munculnya rasa *green/grassy* akibat dari kopi yang tidak sepenuhnya kering selama proses penjemuran.

Sampel seduhan kopi rasa *body* hanya terdapat pada daerah Talang Padang Kecamatan Talang Padang, Muara Dua Kecamatan Ulu Belu, dan Way Harong Air Nanningan. Rasa *body* yaitu intensitas rasa kopi yang baik dan tidak ada rasa asing. Rasa *body* yang dihasilkan dari daerah tersebut didukung oleh mutu biji kopi yang dihasilkan.

Kopi biji dari Talang Padang memiliki mutu 4b, dan Way Harong memiliki mutu 3 dan 5, menyerupai hasil penelitian Asfirmanto (2013), yaitu kopi yang berasal dari Gayo yang memiliki rasa *body*. Selain itu, terdapat catatan dari para panelis ahli bahwa semua sampel dari setiap daerah di Kabupaten Tanggamus muncul rasa asap. Hal ini diduga karena penyangraian dilakukan menggunakan tungku kayu bakar. Nilai cacat lainnya

Tabel 3. Mutu Biji Kopi Robusta Kabupaten Tanggamus

Desa (Kecamatan)	Jumlah nilai cacat	Mutu	Jumlah Nilai Cacat (%)	Jenis Cacat
Way Ilahan (PulauPanggung)	90,15	Mutu 5	14,96 12,51 1,01	biji coklat biji pecah biji berlubang 1
Tambak Rejo (Pulau Panggung)	421,70	Mutu asalan	30,39 15,99 7,93	biji coklat biji pecah biji hitam
Talang Padang (Talang Padang)	60,65	Mutu 4b	4,42 1,84 1,72	biji pecah biji coklat biji hitam pecah
Ngarib (Ulu Belu)	152,9	Mutu 6	67,6 45,5 16	biji pecah biji cokelat biji hitam sebagian
Air Bakoman (Pulau Panggung)	226,15	Mutu asalan	95,8 85 32,75	biji pecah biji berlubang > 1 biji cokelat
Kemuning (Pulau Panggung)	146,8	Mutu 5	64,8 49,5	biji biji pecah biji cokelat

Tabel 3. Mutu Biji Kopi Robusta Kabupaten Tanggamus (lanjutan)

Desa (Kecamatan)	Jumlah nilai cacat	Mutu	Jumlah Nilai Cacat (%)	Jenis Cacat
Pangkul (Wonosobo)	150,70	Mutu 5	30 37,5 30,6	biji hitam biji coklat biji pecah
Dusun III Sukaraja (Gunung Alip)	244,60	Mutu asalan	20,90 18,81 1,96	biji pecah biji coklat biji berkulit tanduk
Talang Beringin (Pulau Panggung)	142,35	Mutu 5	66,75 29 20,5	biji coklat biji pecah biji hitam sebagian
Dusun 3 Gisting (Limau)	207,80	Mutu 6	12,91 11,04 3,34	biji pecah biji coklat biji berlubang 1
Way Harong (Air Naningan)	54,25	Mutu 4a	3,48 2,84 1,75	biji coklat biji pecah biji berlubang > 1
Sri Menganten (Pulau Panggung)	99,4	Mutu 5	54,2 36,4 34,5	biji pecah biji berlubang > 1 biji coklat
Muara 2 (Ulu Belu)	95,20	Mutu 5	9,08 4,67 3,63	biji coklat biji berlubang > 1 biji berlubang 1
Way Harong (Air Naningan)	29,65	Mutu 3	7,16 0,43 0,36	biji pecah biji coklat biji hitam sebagian
Talang Beringin (Pulau Panggung)	145,3	Mutu 6	88 73,4 31	biji coklat biji pecah biji hitam
Way Ilahan (Pulau Panggung)	223,90	Mutu asalan	35,68 17,69 1,48	biji coklat biji pecah biji berlubang satu
Sinar Mancak (Pulau Panggung)	98,55	Mutu 5	32 163,5 5,5	biji pecah biji cokelat biji hitam sebagian
Suka Negri (Talang Padang)	140,70	Mutu 5	52,5 28,8 19	biji coklat biji pecah biji hitam
Way Liwoh (Wonosobo)	141,15	Mutu 5	56 40,25 13,5	biji pecah biji coklat biji hitam sebagian
Sumber Mulyo (Pulau Panggung)	124,35	Mutu 5	49,25 54,4 6,5	biji coklat biji pecah biji hitam sebagian

yang berakibat pada cita rasa kopi seduhan adalah terikutnya debu atau tanah.

Aroma

Aroma yang dihasilkan kopi akan berbeda pada setiap daerah penghasil kopi. Hasil uji cita rasa aroma kopi seduhan pada berbagai daerah di Tanggamus dapat dilihat pada Tabel 5. Umumnya kopi dari berbagai daerah di Kabupaten Tanggamus memiliki aroma khas kopi. Hanya kopi yang berasal dari daerah Kemuning, Air Bakoman, dan Way Liwoh yang beraroma agak khas kopi. Penurunan aroma kopi seduhan disebabkan oleh cacat biji hitam. Skor aroma terendah seduhan bubuk diperoleh dari Desa Tambak Rejo yaitu agak khas kopi dengan jumlah nilai cacat biji hitam sebesar 164 dari total jumlah nilai cacat 421,7. Biji kopi hitam disebabkan oleh penyakit yang menyerang kopi. Biji hitam berpengaruh terhadap keasaman total (pH) seduhan kopi. Analisis kimia dan cita rasa pada kopi bubuk yang

dilakukan oleh Sativa *et al.*, (2014) menunjukkan bahwa proporsi kadar biji hitam memiliki pengaruh yang kuat terhadap cita rasa.

Semakin baik mutu kopi, maka aroma kopi akan semakin baik. Hasil penelitian Aklimawati *et al.* (2014) menunjukkan bahwa perlakuan sortasi dari mutu asalan menjadi mutu 1 akan memperbaiki aroma, dan rasa kopi.

Kepahitan

Karakteristik kepahitan kopi seduhan pada berbagai daerah di Tanggamus dapat dilihat pada Tabel 6. Umumnya semua sampel seduhan kopi menghasilkan karakteristik rata-rata agak pahit. Karakteristik pahit berasal dari Desa Sri Menganten, Way Ilahan, Suka Negri, Way Harong, dan Way Liwoh memiliki kandungan kafein > 1. Desa Way Ilahan memiliki rasa pahit dengan kandungan kafein < 1 diduga karena proses

Tabel 4. Rasa Seduhan Kopi pada Berbagai Daerah di Tanggamus

Nama IKM	Desa	Kecamatan	Karakteristik
Sumarwoko	Way Ilahan	Pulau Panggung	<i>Green/grassy</i>
Andriyanto	Sinar Mancak	Pulau Panggung	<i>Green/grassy</i>
Lasmi	Kemuning	Pulau Panggung	<i>Green/grassy</i>
Suherdi	Tambak Rejo	Pulau Panggung	<i>Green/grassy</i>
Toha	Air Bakoman	Pulau Panggung	<i>Green/grassy</i>
Waginem	Talang Beringin	Pulau Panggung	<i>Green/grassy</i>
Agus	Talang Beringin	Pulau Panggung	<i>Green/grassy</i>
Apri	Sri Menganten	Pulau Panggung	<i>Green/grassy</i>
Karep	Way Ilahan	Pulau Panggung	<i>Green/grassy</i>
Sulastri	Sumber Mulyo	Pulau Panggung	<i>Green/grassy</i>
Aan	Talang Padang	Talang Padang	<i>Body</i>
Supril Icab	Suka Negri	Talang Padang	<i>Green/grassy</i>
Srikandi	Ngarib	Ulu Belu	<i>Body</i>
Sri Anita	Muara 2	Ulu Belu	<i>Green/grassy</i>
Suparno	Way Harong	Air Naningan	<i>Body</i>
Loh jinawi	Way Harong	Air Naningan	<i>Green/grassy</i>
Deli F	Dusun III Sukaraja	Gunung alip	<i>Green/grassy</i>
Suprapti	Dusun 3 Gisting	Limau	<i>Green/grassy</i>
Kasidah	Pangkul	Wonosobo	<i>Green/grassy</i>
Asriani	Way Liwoh	Wonosobo	<i>Green/grassy</i>

penyangraian yang terlalu lama dan menghasilkan warna kopi bubuk hitam. Karakteristik agak pahit dengan kandungan kafein > 1 berasal dari Desa Way Ilahan, Kemuning, Sinar Mancak, Talang Padang, Ngarib, Way Harong, Dusun III Sukaraja, dan Dusun 3 Gisting. Karakteristik agak pahit dengan kandungan kafein < 1 berasal dari Tambak Rejo, Air Bakoman, Talang Beringin, dan Pangkul. Karakteristik tidak pahit berasal dari Desa Air Bakoman memiliki kandungan kafein < 1. Hal ini didukung oleh pernyataan Clifford (1985) bahwa kepahitan (*bitterness*) dipengaruhi oleh kadar kafein, asam klorogenat dan trigonelin. Degradasi suhu saat penyangraian pada asam klorogenat akan menghasilkan substansi fenolat yang berperan terhadap rasa pahit (*bitterness*) pada seduhan kopi.

Lebih lanjut Lestari (2001) melaporkan bahwa dengan semakin rendah kadar kafein, asam klorogenat, dan trigonelin, maka akan semakin rendah pula nilai kepahitan seduhan kopinya. Hasil dari reaksi *Maillard* dan *Strecker* saat

penyangraian menyebabkan *bitterness* meningkat disebabkan oleh pelepasan *caffeic acid* dan pembentukan *lactones* dan turunan senyawa fenol lainnya yang berpengaruh terhadap flavor dan aroma kopi (Variyar *et al.*, 2003).

Warna

Hasil uji cita rasa warna kopi bubuk dari berbagai daerah di Tanggamus dapat dilihat pada Tabel 7. Karakteristik warna kopi bubuk di Kabupaten Tanggamus bervariasi dari warna coklat, hitam dan kayu manis. Menurut Prasetyo (2009), proses penyangraian biji kopi berpengaruh terhadap warna kopi yang dihasilkan.

Skor warna kopi bubuk dengan karakteristik kayu manis berasal dari daerah Way Ilahan, Sinar Mancak, Kemuning, Talang Padang, Ngarib, Way Harong, dan Dusun 3 Gisting. Hal ini karena di daerah tersebut rata-rata pengolahan kopi dilakukan secara tradisional, proses penyangraian kopi menggunakan tungku kayu bakar dan pada saat kopi sudah mulai

Tabel 5. Aroma Kopi Seduhan pada Berbagai Daerah di Tanggamus

Nama IKM	Desa	Kecamatan	Skor	Karakteristik
Sumarwoko	Way Ilahan	Pulau Panggung	3	Khas kopi
Andriyanto	Sinar Mancak	Pulau Panggung	3	Khas kopi
Lasmi	Kemuning	Pulau Panggung	3	Khas kopi
Suherdi	Tambak Rejo	Pulau Panggung	2	Agak khas kopi
Toha	Air Bakoman	Pulau Panggung	2	Agak khas kopi
Waginem	Talang Beringin	Pulau Panggung	3	Khas kopi
Agus	Talang Beringin	Pulau Panggung	3	Khas kopi
Apri	Sri Menganten	Pulau Panggung	3	Khas kopi
Karep	Way Ilahan	Pulau Panggung	3	Khas kopi
Sulastri	Sumber Mulyo	Pulau Panggung	3	Khas kopi
Aan	Talang Padang	Talang Padang	3	Khas kopi
Supril Icab	Suka Negri	Talang Padang	3	Khas kopi
Srikandi	Ngarib	Ulu Belu	3	Khas kopi
Sri Anita	Muara 2	Ulu Belu	3	Khas kopi
Suparno	Way Harong	Air Naningan	3	Khas kopi
Loh jinawi	Way Harong	Air Naningan	3	Khas kopi
Deli F	Dusun III Sukaraja	Gunung alip	3	Khas kopi
Suprapti	Dusun 3 Gisting	Limau	3	Khas kopi
Kasidah	Pangkul	Wonosobo	3	Khas kopi
Asriani	Way Liwoh	Wonosobo	2	Agak khas kopi

Keterangan : skor (1) Tidak khas kopi, (2) Agak khas kopi, (3) Khas kopi

coklat kekuningan langsung diangkat.

Berbeda dengan IKM (Industri Kecil Menengah) Srikandi, penyangraian yang digunakan menggunakan mesin penyangrai jadi waktu dan suhunya di tentukan yaitu 180°C selama 20-30 menit. Saat penyangraian biji kopi diambil secara periodik dari dalam silinder sangrai lewat lubang samping. Penyangraian diakhiri saat aroma dan cita rasa kopi yang diinginkan telah tercapai, hal ini dapat ditentukan dari perubahan warna biji yang semula berwarna kehijauan menjadi warna kayu manis. Menurut Hecimovic (2011), penyangraian untuk mendapatkan *light roast* adalah pada suhu 145°-185°C selama 5-30 menit.

Warna kopi bubuk di daerah Tambak Rejo, Air Bakoman, Talang Beringin, Sumber Mulyo, Muara Dua, Dusun III Sukaraja, Pangkul, dan Way Liwoh sejalan dengan penelitian Rejo (2011) yang menyebutkan bahwa skor warna kopi yang dihasilkan adalah coklat. Hal ini karena pada saat penyangraian IKM

di Desa tersebut mengangkat biji kopi sangrai saat biji kopi berwarna coklat. Karakteristik warna kopi bubuk hitam berasal dari Desa Sri Menganten, Way Ilahan, Suka Negri, dan Way Harong. Hal ini karena penyangraian kopi dilakukan secara tradisional menggunakan tungku kayu bakar, kopi diangkat pada saat berwarna hitam. Siswoputranto (2002) menyatakan bahwa semakin lama waktu sangrai, maka kopi yang dihasilkan menjadi coklat kehitaman.

Penerimaan Keseluruhan

Hasil uji cita rasa terhadap penerimaan keseluruhan kopi bubuk dan kopi seduhan pada berbagai daerah di Tanggamus dapat dilihat pada Tabel 8. Pada umumnya penerimaan kopi bubuk secara keseluruhan berada pada skor 3 yaitu agak suka. Menurut Fakhurrrazi (2009), tingkat kesukaan konsumen terhadap produk kopi bubuk dipengaruhi beberapa faktor antara lain warna, rasa dan aroma dari kopi bubuk yang dihasilkan.

Tabel 6. Uji Kepahitan Seduhan Kopi pada Berbagai Daerah di Tanggamus

Nama IKM	Desa	Kecamatan	Skor	Karakteristik
Sumarwoko	Way Ilahan	Pulau Panggung	2	Agak pahit
Andriyanto	Sinar Mancak	Pulau Panggung	2	Agak pahit
Lasmi	Kemuning	Pulau Panggung	2	Agak pahit
Suherdi	Tambak Rejo	Pulau Panggung	2	Agak pahit
Toha	Air Bakoman	Pulau Panggung	1	Tidak pahit
Waginem	Talang Beringin	Pulau Panggung	2	Agak pahit
Agus	Talang Beringin	Pulau Panggung	2	Agak pahit
Apri	Sri Menganten	Pulau Panggung	3	Pahit
Karep	Way Ilahan	Pulau Panggung	3	Pahit
Sulastri	Sumber Mulyo	Pulau Panggung	2	Agak pahit
Aan	Talang Padang	Talang Padang	2	Agak pahit
Supril Icab	Suka Negri	Talang Padang	3	Pahit
Srikandi	Ngarib	Ulu Belu	2	Agak pahit
Sri Anita	Muara 2	Ulu Belu	2	Agak pahit
Suparno	Way Harong	Air Nanningan	2	Agak pahit
Loh jinawi	Way Harong	Air Nanningan	3	Pahit
Deli F	Dusun III Sukaraja	Gunung alip	2	Agak pahit
Suprapti	Dusun 3 Gisting	Limau	2	Agak pahit
Kasidah	Pangkul	Wonosobo	2	Agak pahit
Asriani	Way Liwoh	Wonosobo	3	Pahit

Keterangan : Skor (1). Tidak pahit/netral, (2). Agak pahit, (3). Pahit, (4). Sangat pahit

Tabel 7. Warna Kopi Bubuk pada Berbagai Daerah di Tanggamus

Nama IKM	Desa	Kecamatan	Skor	Karakteristik
Sumarwoko	Way Ilahan	Pulau Panggung	1	Kayu manis
Andriyanto	Sinar Mancak	Pulau Panggung	1	Kayu manis
Lasmi	Kemuning	Pulau Panggung	1	Kayu manis
Suherdi	Tambak Rejo	Pulau Panggung	2	Coklat
Toha	Air Bakoman	Pulau Panggung	2	Coklat
Waginem	Talang Beringin	Pulau Panggung	2	Coklat
Agus	Talang Beringin	Pulau Panggung	2	Coklat
Apri	Sri Menganten	Pulau Panggung	3	Hitam
Karep	Way Ilahan	Pulau Panggung	3	Hitam
Sulastri	Sumber Mulyo	Pulau Panggung	2	Coklat
Aan	Talang Padang	Talang Padang	1	Kayu manis
Supril Icab	Suka Negri	Talang Padang	3	Hitam
Srikandi	Ngarib	Ulu Belu	1	Kayu manis
Sri Anita	Muara 2	Ulu Belu	2	Coklat
Suparno	Way Harong	Air Nanningan	1	Kayu manis
Loh jinawi	Way Harong	Air Nanningan	3	Hitam
Deli F	Dusun Sukaraja	III Gunung alip	2	Coklat
Suprapti	Dusun 3 Gisting	Limau	1	Kayu manis
Kasidah	Pangkul	Wonosobo	2	Coklat
Asriani	Way Liwoh	Wonosobo	2	Coklat

Keterangan : skor (1) kayu manis, (2) coklat, (3) hitam

Tabel 8. Penerimaan Keseluruhan Kopi pada Berbagai Daerah di Tanggamus

Nama IKM	Desa	Kecamatan	Skor	Karakteristik
Sumarwoko	Way Ilahan	Pulau Panggung	3	Agak suka
Andriyanto	Sinar Mancak	Pulau Panggung	3	Agak suka
Lasmi	Kemuning	Pulau Panggung	3	Agak suka
Suherdi	Tambak Rejo	Pulau Panggung	3	Agak suka
Toha	Air Bakoman	Pulau Panggung	3	Agak suka
Waginem	Talang Beringin	Pulau Panggung	3	Agak suka
Agus	Talang Beringin	Pulau Panggung	3	Agak suka
Apri	Sri Menganten	Pulau Panggung	3	Agak suka
Karep	Way Ilahan	Pulau Panggung	3	Agak suka
Sulastri	Sumber Mulyo	Pulau Panggung	3	Agak suka
Aan	Talang Padang	Talang Padang	4	Suka
Supril Icab	Suka Negri	Talang Padang	3	Agak suka
Srikandi	Ngarib	Ulu Belu	4	Suka
Sri Anita	Muara 2	Ulu Belu	3	Agak suka
Suparno	Way Harong	Air Nanningan	4	Suka
Loh jinawi	Way Harong	Air Nanningan	3	Agak suka
Deli F	Dusun III Sukaraja	Gunung alip	3	Agak suka
Suprapti	Dusun 3 Gisting	Limau	3	Agak suka
Kasidah	Pangkul	Wonosobo	3	Agak suka
Asriani	Way Liwoh	Wonosobo	3	Agak suka

Keterangan : Skor (1) Sangat tidak suka, (2) Tidak suka, (3) Agak suka, (4) Suka, (5) Sangat suka

Kadar Air

Kadar air kopi bubuk Robusta di kabupaten Tanggamus berkisar dari 5,07-7,27% (Tabel. 9). Kadar air kopi bubuk dari masing-masing desa di Kabupaten Tanggamus memenuhi SNI 01-3542-2004 (BSN, 2004). Suhu dan lama penyimpanan merupakan indikator sangat berperan dalam proses pengeringan suatu bahan.

Semakin tinggi suhu maka semakin banyak pula kadar air bahan yang menguap

sehingga mengakibatkan kadar air bahan juga mengalami pengurangan demikian halnya juga pada perlakuan penyangraian. Kadar air biji kopi setelah penyangraian cenderung menurun dengan meningkatnya suhu dan lama penyangraian. Hal ini sesuai dengan Purnamayanti *et al.* (2017) bahwa semakin besar perbedaan suhu antara medium pemanas dengan bahan pangan semakin cepat pindah panas ke bahan pangan dan semakin cepat pula

Tabel 9. Kadar Air Kopi Robusta pada Berbagai Daerah di Tanggamus

IKM	Desa	Desa (Kecamatan)	Kadar Air (%)
Sumarwoko	Way Ilahan	Pulau Panggung	6,61
Suherdi	Tambak Rejo	Pulau Panggung	7,00
Toha	Air Bakoman	Pulau Panggung	6,11
Lasmi	Kemuning	Pulau Panggung	6,90
Waginem	Talang Beringin	Pulau Panggung	6,48
Apri	Sri Menganten	Pulau Panggung	5,92
Agus	Talang Beringin	Pulau Panggung	5,07
Karep	Way Ilahan	Pulau Panggung	5,21
Andriyanto	Sinar Mancak	Pulau Panggung	5,70
Sulastri	Sumber Mulyo	Pulau Panggung	6,76
Aan	Talang Padang	Talang Padang	6,12
Supril Icab	Suka Negri	Talang Padang	5,84
Srikandi	Ngarib	Ulu Belu	6,46
Sri Anita	Muara 2	Ulu Belu	5,45
Suparno	Way Harong	Air Nangingan	7,27
Loh Jinawi	Way Harong	Air Nangingan	6,31
Deli F.	Dusun III Sukaraja	Gunung Alip	7,03
Suprapti	Dusun 3 Gisting	Limau	7,02
Kasidah	Pangkul	Wonosobo	5,98
Asriani	Way Liwoh	Wonosobo	6,15

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kopi bubuk Robusta di daerah Tanggamus memiliki nilai cacat mutu kopi berada pada tingkat mutu 4b, 5, 6, sampai dengan mutu asalan, dan 70% mutu kopi sesuai dengan SNI 01-2907-2008. Nilai cacat biji kopi dinilai dari biji pecah, biji coklat, biji hitam kemudian diikuti biji berlubang. Kadar air kopi bubuk bervariasi antara 5,07-7,27. Uji cita rasa seduhan kopi didominasi rasa *green/grasy*, dan agak pahit. Sedangkan warna bervariasi dari coklat, hitam dan warna seperti kayu manis, serta penerimaan keseluruhan agak suka.

DAFTAR PUSTAKA

- AEKI. 2005. Statistik Kopi 1980-2005. Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia, Jakarta.
- Aklimawati, L., Yusianto, dan S. Mawardi. 2014. Karakteristik mutu dan agribisnis kopi robusta di lereng gunung tambora, sumbawa. *Pelita Perkebunan*. 30(2): 159-180.
- Asfirmanto W. A., T. Nurlambang, dan T. Waryono. 2013. Pengaruh Kondisi Fisik dan Budidaya Terhadap Kualitas Kopi di Kintamani dan Gayo. (Skripsi). Universitas Indonesia. Depok.
- BPS. 2013. Tanggamus Dalam Angka. BPS Kabupaten Tanggamus. Tanggamus.
- BSN. 2004. Kopi Bubuk SNI-01-3542-2004. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2008. Biji Kopi SNI-01-2907-2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Clifford, M. N. & K. C. Willson. 1985. Coffee : Botany, Biochemistry, and Production of Beans and Beverage. Croom Helms. Connecticut. 457 hlm.
- Ditjenbun. 2012. Perbaikan Mutu Kopi Indonesia. Direktorat Jendral Perkebunan. Departemen Pertanian.
- Erdiansyah, N. P., dan Yusianto. 2012. Hubungan intensitas cahaya di kebun dengan profil cita rasa dan kadar kafein beberapa klon kopi robusta. *Pelita Perkebunan*. 28(1): 14-22.
- Fakhrurrazi. 2009. Analisa Perilaku Konsumen Terhadap Minuman Kopi pada Masyarakat Kota Banda Aceh. Tesis. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Hecimovic, I., A.B. Cvitanovic, D. Horzic dan D. Komes. 2011. Comparative study of polyphenols and caffeine in different coffee varieties affected by the degree of roasting. *Food Chemistry*. 129(3): 991 – 1000.
- Lestari, H. 2004. Dekafeinasi Biji Kopi (*Coffea canephora*) Varietas Robusta dengan Sistem Pengukusan dan Pelarutan. Tesis. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Prasetyo, D. 2009. Analisis Pengaruh Produktivitas Sumber Daya Manusia Terhadap Produksi dan Mutu Kopi Bubuk Pada Industri Kopi Bubuk Skala Kecil di Bandar Lampung. Tesis. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Purnamayanti, N. P. A., I. B. P. Gundayana, G. Arda. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap karakteristik fisik dan mutu sensori kopi arabika. *Jurnal Beta*. 5(2):39-48.
- Rejo, A., S. Rahayu, dan T. Panggabean. 2011. Karakteristik Mutu Biji Kopi Pada Proses Dekafeinasi. Skripsi. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Sativa, O., Yuwana, dan Bonodikun. 2014. Karakteristik sifat fisik buah kopi, kopi beras, dan hasil olahan kopi rakyat di Desa Sindang Jati, Kabupaten Rejang Lebong. *Jurnal Agroindustri*. 4(2): 65-77.

- Siswoputranto, P. S. 1992. Kopi Internasional dan Indonesia. Kanisius. Yogyakarta. 417 hlm
- Variyar, P.S., R. Ahmad, R. Bhat, Z. Niyas, dan A. Sharma. 2003. Flavoring components of raw monsooned arabica coffee and their changes during radiation processing. *J. Agric. Food Chem.* 51(27): 7945-50.
- Wahyudi, T. 1992. Hasil Uji Kinerja Alat Pengukur Kadar Air Kopi Kakotester. *Pelita Perkebunan.* 23 (3): 129-141.