

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Penelitian

Kopi adalah sejenis minuman yang diperoleh dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi (*Coffea sp*). Kepopuleran kopi sebagai minuman yang sangat digemari oleh masyarakat dunia tidak terlepas dari kenikmatan citarasa yang khas dan juga khasiat yang dimilikinya. Diketahui bahwa kopi tumbuh paling tidak di 80 negara di seluruh dunia, pada bentang wilayah 1000 mil utara dan selatan khatulistiwa.. Banyak varietas kopi yang tumbuh di seluruh dunia, namun hanya beberapa varietas sangat populer hingga saat ini. (Tika, 2017)

Indonesia merupakan salah satu negara yang menghasilkan kopi terbaik, yang produksi tahunannya pada tahun 2014 produksi kopi Indonesia tercatat sebesar 643.857 ton dan mampu menimalisir kebutuhan kopi dunia (Nafisah, 2019). Indonesia penghasil jenis kopi terbesar di dunia setelah Brasil dan Korea. jenis kopi yang paling banyak di pasaran adalah biji jenis arabika dan jenis robusta. dari seluruh jenis kopi yang beredar dan dipasarkan di dunia, sekitar 70% adalah jenis arabika. sementara robusta menguasai sekitar 28% dan sisanya adalah liberika. Kedua spesies ini memiliki banyak perbedaan, dari cara penanaman, hasil panen, hingga rasanya, baik arabika dan robusta, keduanya memiliki kekurangan dan kelebihan masing-masing. namun arabika memiliki peminat dan [Supplier](#) yang lebih dari pada robusta.

Di sebabnya arabika memiliki peminat yang lebih besar dari robusta. itulah sebabnya arabika memiliki lebih banyak varietas dengan rasa yang lebih beragam dari pada robusta. (Ayu F, 2019)

Kabupaten Jember merupakan salah satu penghasil kopi rakyat di Jawa Timur. Salah satu Kecamatan yang memproduksi kopi di Kabupaten Jember yaitu : Kecamatan Patrang, Ledokombo, Sumberjambe, Jelbuk, Silo, Panti, Sukorambi, Tanggul, Kalisat, Sukowono dan Ajung. Berdasarkan jenisnya terdapat tiga kopi yang terdapat di Kabupaten Jember yaitu kopi robusta, kopi arabika dan kopi liberika.

Banyaknya minat pasar dunia atas komoditi kopi luwak membuat pemerintah terus berupaya menjaga kualitas kopi unggulan Indonesia tersebut. Kini, untuk memproduksi kopi luwak harus memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI), mulai dari pengelolaan, citarasa kopi, kualitas kopi yakni SNI 01-2907-2008. Direktur Pengembangan Bisnis dan Investasi Kementerian Pertanian, Jamil Musanif, Jumat (24/7) mengatakan, kopi luwak yang diproses secara cepat, pada umumnya tidak memenuhi criteria SNI. Bahkan, ditemukan ada pemalsuan atau pencampuran biji kopi luwak dan non luwak yang merugikan konsumen.

Luwak merupakan hewan karnivora termasuk dalam suku musang. Nama ilmiah luwak adalah *Paradoxurus hermaphroditus*. Hewan ini menyukai hutan-hutan sekunder yang berdekatan dengan perkebunan dan permukiman manusia. Luwak banyak ditemukan masuk ke daerah permukiman.

Kopi luwak merupakan salah satu minuman yang sangat di minati dan populer di kalangan masyarakat dan memiliki keistimewaan di bandingkan kopi lainnya, karna kopi luwak memiliki cita rasa rendah kafein, rendah kadar asam, rendah lemak, dan rendah rasa pahit (Fauzi, 2016). Sehingga kopi tergolong mahal yang mana produksinya masih terbatas sampai sekarang. Kopi luwak adalah biji kopi telah melewati pencernaan perut luwak jenis *paradoxorus hermaphroditus* (Yusianto, 2014 : 1 dalam Nurul Hidayah 2017).

Varietas kopi dan asal kopi sangatlah berpengaruh terhadap rasa dan aroma, kopi Arabika dibudidayakan pada ketinggian 1.200 - 1.500 m di atas permukaan laut (Siahan, 2020). Untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap kualitas kopi yang ada di Jember maka peneliti melakukan penelitian yang memanfaatkan bakteri asam laktat yang di isolasi dari feses luwak, melalui fermentasi yang dilakukan secara in-vitro diharapkan dapat mengatasi permasalahan dalam menggunakan hewan luwak. Fermentasi secara in-vitro merupakan fermentasi yang terjadi di luar tubuh luwak.

## **1.2 Masalah Penelitian**

Apakah lama fermentasi in-vitro dapat mempengaruhi kualitas kopi lokal Jember ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Untuk Mengetahui pengaruh lama fermentasi in-vitro terhadap kualitas kopi lokal Jember

## **1.4 Definisi Operasional**

Istilah yang perlu di ketahui dari penelitian ini adalah :

1. Fermentasi in-vitro merupakan fermentasi yang terjadi di luar tubuh luwak, memanfaatkan bakteri asam laktat yang di isolasi dari feses luwak.
2. Citarasa kopi merupakan aspek utama dalam menentukan kualitas kopi. Banyak hal yang mempengaruhi citarasa kopi yaitu jenis, lokasi tumbuh, iklim, proses panen dan pasca panen, proses sangrai, grinding dan cara seduhan.
3. Kopi yang terdapat di Kabupaten Jember terdapat tiga jenis yaitu kopi robusta, kopi arabika dan kopi liberika.



## 1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti

Mendapatkan pengetahuan dan pengalaman baru mengenai pemanfaatan bakteri asam laktat asal kotoran luwak sebagai alternatif fermentasi kopi.

2. Bagi masyarakat

Memberi informasi mengenai pemanfaatan bakteri asam laktat asal kotoran luwak sebagai alternatif fermentasi yang dapat mempengaruhi kualitas kopi lokal Jember.

3. Bagi pendidikan

Menjadi bahan pembelajaran mengenai proses fermentasi dan hasil dari proses fermentasi tersebut.

## 1.6 Ruang Lingkup Penelitian

Peneliti memberi ruang lingkup sebagai berikut :

1. Penelitian ini melakukan proses fermentasi *in vitro* yang terjadi di luar tubuh luwak.
2. Bakteri asam laktat yang digunakan berasal dari feses luwak yang sudah di isolasi.
3. Media yang di gunakan dalam penelitian ini adalah substrat yang berasal dari kulit kopi.
4. Perlakuan yang di gunakan adalah kontrol, dua hari, enam hari dan sepuluh hari.
5. Penelitian ini akan dilakukan di tiga tempat yaitu : Identifikasi bakteri dilakukan di UPT Laboratorium Biologi Dasar Universitas Muhammadiyah Jember, proses

fermentasi dilakukan di Jl Olah Raga, Desa Kalianyar, Kecamatan Tamanan,  
Kabupaten Bondowoso dan Uji Citarasa dilakukan di Hore Cafe

