

Hubungan Kualitas Citarasa Kopi dengan Harga Jual:

Studi Kasus di Kafe Cibinong

Andi Dharmawan¹⁾ dan Bayu Setyo Abdurrizal¹⁾

¹⁾ Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jl.PB. Sudirman 90 Jember 68118

Kopi menjadi salah satu komoditas perkebunan yang banyak digemari oleh masyarakat karena citarasanya yang khas. Karakteristik citarasa kopi dapat dikaji dengan cara mengevaluasi sensori menggunakan panca indera untuk menilai warna, tekstur, aroma, dan rasa. Salah satu kopi yang paling dikenal oleh penikmat kopi adalah kopi Arabika Mandailing dari Sumatera Utara. Beberapa kafe (*coffee shop*) di daerah Cibinong menjual kopi tersebut dengan harga yang bervariasi. Perbedaan harga tersebut belum dapat dipastikan sesuai dengan kualitas citarasanya. Oleh karena itu, tulisan ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara harga dengan kualitas citarasa secangkir kopi Arabika Sumatera Mandailing pada kafe yang disurvei sehingga masyarakat atau penikmat kopi dapat memilih tempat yang tepat untuk menikmati secangkir kopi dengan citarasa terbaik tanpa harus merogoh kocek terlalu dalam.

Salah satu komoditas perkebunan yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah kopi. Tanaman ini banyak ditanam pada daerah ketinggian lebih dari 450 m dpl. dan suhu berkisar antara 15 sampai 21°C. Kopi digemari oleh masyarakat karena citarasanya yang khas. Citarasa kopi ditentukan oleh beberapa faktor, diantaranya cara budidaya, cara panen, metode pengolahan hingga penyimpanannya¹⁾. Sebelum kopi digunakan sebagai bahan minuman, terlebih dahulu dilakukan proses penyangraian (*roasting*). Dengan proses penyangraian akan mengubah kandungan kimiawi, susut bobot, ukuran, serta perubahan warna biji yang berpengaruh terhadap citarasa²⁾.

Citarasa kopi dapat dikaji karakteristiknya dengan cara evaluasi sensori menggunakan panca indera untuk menilai warna, rupa, bentuk, tekstur dan rasa³⁾. Citarasa kopi dipengaruhi oleh kadar air, kandungan lemak, dan kadar kafein. Senyawa kafein memberikan citarasa khas kopi sehingga menjadikan kopi sebagai minuman penyegar yang digemari oleh banyak orang. Kadar kafein dalam suatu sajian minuman kopi dapat menjadi indeks mutu organoleptik⁴⁾.

Indeks mutu organoleptik dapat dinilai juga berdasarkan pada pedoman Uji Citarasa dari *Specialty Coffee Association of America* (SCAA). Syarat mutu fisik kopi spesial adalah tidak ada cacat primer (*primary defects*) maupun cacat sekunder (*secondary defects*). Parameter penilaian citarasa


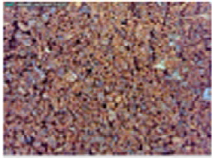






kopi arabika antara lain aroma bubuk kopi (*fragrance*) dan seduhan, rasa (*flavor*), kesan setelah menyeruput kopi (*aftertaste*), keasaman (*acidity*), kekentalan (*body*), keseimbangan rasa (*balance*), keseragaman (*uniformity*), tanpa cacat rasa (*clean cup*), kemanisan (*sweetness*), dan tingkat kesukaan (*overall*).

Salah satu jenis kopi yang disukai oleh penikmat kopi adalah kopi Arabika Mandailing dari Sumatera Utara. Letak geografis asal kopi adalah salah satu faktor yang menentukan citarasa kopi. Kopi arabika dari Sumatera Utara dikenal dengan karakteristik citarasa rempah-rempah (*spicy*), dan sedikit rasa seperti tanah basah (*earthy*). Jumlah produksi kopi arabika di Sumatera Utara pada tahun 2015, sebesar 49.085 ton⁶⁾. Beberapa kafe di Cibinong, Bogor, Jawa Barat menjual kopi Arabika Mandailing, Sumatera Utara dengan harga bervariasi sehingga survei ini dilakukan untuk membandingkan kualitas citarasa dengan harga yang ditawarkan oleh kafe-kafe tersebut dari sumber kopi yang sama.

Klasifikasi Derajat Sangrai Biji Kopi

Klasifikasi derajat sangrai kopi mengindikasikan tingkat kematangan biji kopi sangrai. Klasifikasi tersebut dapat diprediksi melalui warna serbuk kopi yang diukur menggunakan alat pengukur warna (*Color meter*). Selain itu, warna juga digunakan untuk mengontrol konsistensi dan kualitas produk kopi⁷⁾. Berdasarkan hasil pengamatan warna sampel bubuk kopi sangrai yang diambil dari beberapa kafe yang ada di Cibinong (*Branded*) dan dua kedai kopi lokal, termasuk dalam kategori medium hingga gelap (*medium to dark*) dengan nilai *agtron* bervariasi antara 35 sampai 40.

Semakin tinggi suhu dan lama waktu penyangraian akan menurunkan tingkat kecerahan bubuk kopi yang dihasilkan. Proses sangrai menyebabkan perubahan warna yang disebabkan oleh reaksi *maillard*⁸⁾. Reaksi *maillard* adalah reaksi pencoklatan non enzimatis yang

Parameter	Kopi kafe <i>branded 1</i>	Kopi kafe <i>branded 2</i>	Kopi kafe lokal 1	Kopi kafe lokal 2
Kenampakan mikroskopis pada perbesaran 55x.				
Kenampakan fisik bubuk kopi				
Nilai kuantitatif warna berdasarkan sistem CIELAB	L = 15,64 a = 7,41 b = 12,71	L = 17,46 a = 16,17 b = 31,73	L = 19,50 a = 15,63 b = 33,3	L = 17,09 a = 9,98 b = 17,19
Nilai Agtron SCAA*	35 (dark-medium)	40 (medium-dark)	45 (medium-dark)	40 (medium-dark)

Kenampakan dan warna bubuk kopi sampel Arabika Mandailing pada beberapa Kafe di Cibinong, Bogor, Jawa Barat

memproduksi senyawa kompleks bergugus karbonil (gugus reduksi) dan bergugus amino¹⁰. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa sampel kopi kafe *branded 1* lebih gelap dibandingkan sampel lainnya karena nilai agronnya 35 atau yang paling rendah dibandingkan sampel lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa biji kopi disangrai pada suhu tertentu dengan waktu yang lebih lama sehingga menyebabkan warna menjadi lebih hitam kecokelatan. Berbeda dengan sampel kopi dari kafe lokal pertama yang menyangrai biji kopi berwarna kecokelatan lebih cerah dibandingkan dengan sampel lainnya dengan nilai agron 45 atau paling besar.

Penampakan secara mikroskopik juga dapat dibedakan berdasarkan tingkat kehalusan partikel atau tekstur dari proses penggilingannya. Tampak terlihat partikel kopi kafe *branded 1* lebih besar dibandingkan kopi lainnya. Besar kecilnya partikel kopi yang digiling juga akan mempengaruhi citarasa. Semakin kecil ukurannya maka proses ekstraksi akan semakin maksimal pada suhu air yang sama dan sebaliknya, akan tetapi proses penguapan senyawa hasil ekstraksinya akan semakin besar pula¹¹. Dengan demikian, jika dihubungkan antara warna sangrai dengan ukuran maka semua contoh yang diamati telah memenuhi standar pengolahannya masing-masing. Kopi kafe *branded 1* misalnya, disangrai hingga berwarna hitam kecokelatan tetapi digiling pada ukuran partikel yang besar. Hal tersebut menjadi perpaduan yang baik dalam penyeduhan-nya sesuai dengan karakter citarasa yang akan diperoleh. Sedangkan contoh kopi *branded 2* memiliki ukuran partikel yang paling halus berdasarkan hasil pengamatan teksturnya.

Hasil Uji Citarasa Kopi

Uji citarasa kopi merupakan suatu metode sistematis dalam mengevaluasi karakteristik aroma dan rasa contoh kopi (SCAA, 2010). Terdapat tiga tujuan untuk dilakukannya pengujian citarasa kopi diantaranya:

1. Untuk menentukan perbedaan citarasa aktual antar contoh kopi.
2. Untuk menguraikan atau menggambarkan citarasa contoh kopi.
3. Untuk menentukan preferensi dari hasil olahan kopi.

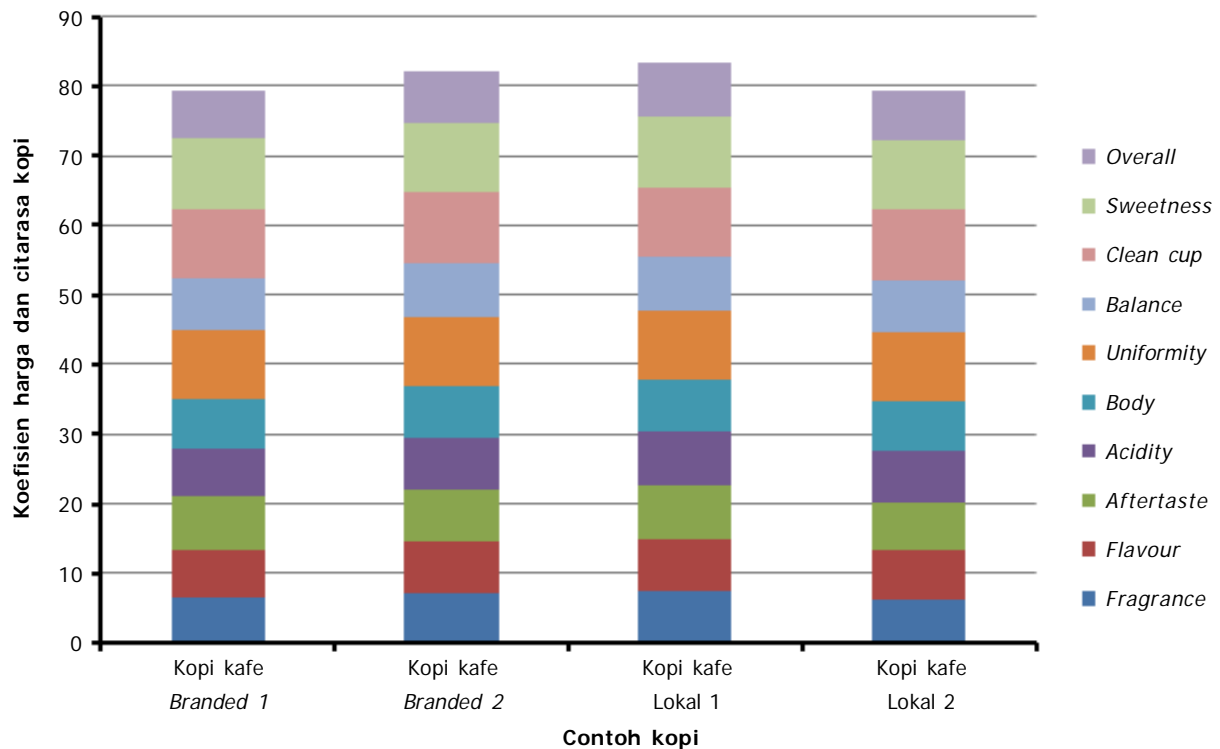
Kualifikasi kualitas kopi berdasarkan nilai atau skor akhir hasil pengujian (SCAA, 2010)

Skor akhir	Keterangan	Kategori
95 - 100	<i>Outstanding</i>	<i>Spesialti</i>
85 - 94	<i>Excellent</i>	
80 - 84	<i>Spesialty</i>	
75 - 79	<i>Very good</i>	<i>Not spesialti</i>
65 - 74	<i>Good</i>	

Untuk mengurangi subjektif panelis dan memperoleh hasil uji yang lebih konsisten, umumnya pada uji citarasa kopi menggunakan contoh acuan (*reference*) sebagai pembanding. Contoh acuan adalah contoh yang telah ditetapkan nilainya, atau ditetapkan oleh para panelis sebelum uji citarasa dilakukan. Uji citarasa untuk setiap contoh dibandingkan dengan acuan. Dalam melakukan uji citarasa harus menggunakan ulangan minimal 3 ulangan per contoh. Pada umumnya digunakan 5-6 mangkuk ulangan untuk setiap contoh kopi. Tim panelis uji citarasa umumnya paling sedikit 3 orang panelis.

Berdasarkan hasil pengujian citarasa dari 18 panelis terlatih, contoh kopi pertama (kopi *branded 1*) memiliki nilai akhir 79.26 sehingga termasuk dalam kategori sangat baik (*very good*), tidak termasuk *specialty* karena nilainya kurang dari 80. Adanya aroma dan rasa gosong (*burny* dan *smoky*) yang dirasakan oleh panelis sebagai ciri khas utama pada contoh tersebut. Namun, masih dapat diterima oleh panelis karena hal itu menyebabkan *body* yang dihasilkan lebih kuat. Aroma seperti gosong terbentuk karena proses penyangraian yang dilakukan sampai ke tingkat *dark roast*. Karakter citarasa yang dihasilkan pada contoh tersebut adalah cokelat (*chocolaty*) dan berbau asap (*smoky*) dengan intensitas *after-taste* yang kuat 7.7 poin atau *very good* sedangkan *flavor* yang dinilai cenderung rendah 6.4 poin atau dibawah klasifikasi *good* seperti terlihat pada gambar dibawah.

Dengan demikian, contoh kopi ketiga memiliki nilai citarasa yang tertinggi dibandingkan sampel lainnya. Masing-masing contoh memiliki karakter citarasa yang berbeda. Panelis memberikan gambaran seutuhnya pada setiap contoh kopi tersebut sehingga konsumen dapat memilih berdasarkan referensi yang diberikan dan tingkat kesukaannya. Keempat contoh tersebut disangrai pada tingkat



Perbandingan hasil uji citarasa pada contoh kopi yang diuji

medium hingga *dark*. Hal itu dikarenakan selera masyarakat Indonesia secara umum lebih menyukai *body* atau kekentalan yang tinggi dengan mengutamakan rasa pahit dibandingkan asam. Berdasarkan hasil uji citarasa nilai keasaman dari tiap sampel tersebut memiliki nilai rata-rata 7.38 atau *good*.

Hubungan Antara Kualitas Citarasa Kopi dengan Harga yang Ditawarkan oleh Kafe *Branded* dan Kafe Lokal

Citarasa kopi yang telah diuji menunjukkan karakter masing-masing. Di pasaran keempat contoh tersebut dipasarkan dengan harga yang bervariasi. Contoh kopi Kafe *Branded 1* dijual dengan harga Rp43.000 per cangkir. Contoh kopi kedua (Kafe *Branded 2*) dipasarkan dengan harga Rp31.000 per cangkir. Sedangkan contoh ketiga dan keempat, masing-masing Rp18.000 dan Rp12.000 dalam takaran yang sama.

Harga yang ditawarkan oleh masing-masing kafe tentunya sudah berdasarkan analisis kelayakan secara ekonomi. Akan tetapi, tabel di bawah menunjukkan bahwa harga kopi yang mahal atau lebih tinggi tidak menjamin memiliki citarasa yang lebih baik pula. Untuk itu, perlu dilakukan

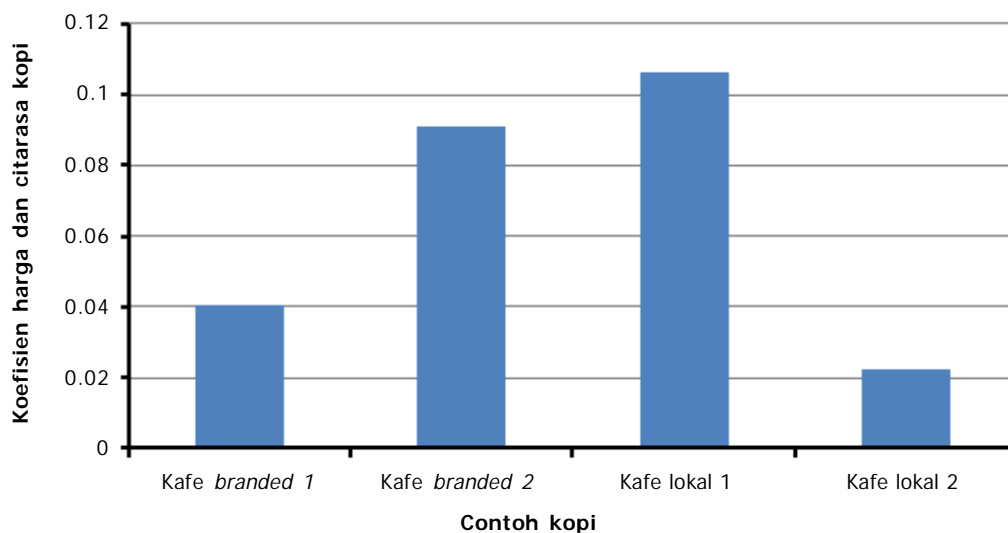
analisis menggunakan Metode Bayes dalam menentukan keputusan untuk pemilihan suatu strategi dari suatu permasalahan yang ada⁶⁾. Metode ini dapat menentukan urutan prioritas alternatif keputusan dengan kriteria jamak.

Dari hasil analisis dapat disimpulkan bahwa harga kopi di kafe *branded* maupun lokal tidak mencerminkan kualitas kopi. Hal tersebut terlihat baik pada kopi di kafe *branded 1* dan *2* yang memiliki kategori *very good* dan *specialty* memiliki harga yang relatif lebih tinggi. Kopi arabika Sumatera Mandhailing di kafe lokal yang memiliki kualitas *very good* dan *specialty* memiliki harga yang relatif rendah. Perbedaan harga kopi diduga lebih dipengaruhi oleh adanya *branded* dan beban operasional lainnya tergantung dari investasi kafe tersebut.

Kafe *branded* memiliki harga kopi lebih mahal dibandingkan dengan kafe lokal dikarenakan faktor biaya iklan (promosi) sehingga memudahkan konsumen mengenal dengan baik dan prestis. Popularitas dan kepercayaan terhadap suatu merek dapat memberikan rasa prestis dan bangga kepada konsumennya sehingga hal tersebut menjadi hal yang pertama dan utama yang menjadi pertimbangan konsumen untuk mempunyai niat membeli suatu produk.

Perbandingan nilai citarasa sampel kopi dengan harga yang ditawarkan

Jenis kopi	Skor cita rasa	Kategori	Harga/cangkir (Rp)
Arabika Sumatera Kafe <i>Branded</i> 1	79.26	Sangat baik	43.000
Arabika Sumatera Kafe <i>Branded</i> 2	82.29	<i>Specialty</i>	31.000
Arabika Sumatera Kafe Lokal 1	82.54	<i>Specialty</i>	18.000
Arabika Sumatera Kafe Lokal 2	78.14	Sangat baik	12.000



Grafik koefisien harga dan citarasa sampel kopi yang diuji

Nilai koefisien tertinggi yang diperoleh dari hasil analisis adalah kopi Arabika Sumatera Mandailing kafe lokal 1. Kafe lokal 1 memiliki harga relatif rendah namun memiliki nilai citarasa yang tinggi. Hal tersebut dikarenakan barista di kafe lokal 1 memiliki keahlian untuk menghasilkan kualitas biji kopi arabika sangrai yang baik. Barista di kafe lokal pada umumnya memiliki pengalaman juga dalam memilih kopi sehingga hal tersebut membantu dalam menghasilkan kualitas yang baik meskipun tidak ada standar terkait dalam manajemennya karena lebih pada berbasis pengalaman praktis langsung ataupun otodidak.

Penutup

Berbagai kedai kopi atau biasa yang disebut *café* akhir-akhir ini banyak bermunculan di seluruh pelosok negeri ini. Kopi menjadi budaya baru masyarakat Indonesia dalam bersosialisasi ataupun sekedar menikmati gaya hidup. Akan tetapi tidak semua yang meminum kopi mengetahui dengan baik citarasa yang disajikan sehingga banyak konsumen yang mengeluarkan biaya terlalu tinggi.

Kopi yang banyak digemari oleh masyarakat saat ini salah satunya adalah kopi Arabika Mandailing dari Sumatera Utara. Kopi yang sama, diolah dengan cara penyangraian yang berbeda oleh masing-masing *café* tentu akan menghasilkan citarasa yang berbeda pula. Oleh karena itu, kepada konsumen atau penikmat kopi harus lebih bijak lagi dalam menentukan *café* tempat menikmati seruputan kopinya karena belum tentu semua *café* dengan harga kopi yang mahal diimbangi dengan cita rasa yang maksimal pula atau sebaliknya. Dengan demikian, konsumen atau penikmat kopi dapat dengan bijak memilih tempat minum kopi sesuai gaya hidup dengan citarasa yang baik serta harga yang terjangkau atau yang lebih mahal.

Sumber Pustaka

- Abdullah, A. (2005). Prinsip Penilaian Sensori. Penerbit UNRI Press. Pekanbaru.
- BPS Provinsi Sumatera Utara (2016). Sumatera Utara dalam Angka 2016. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara.
- Illey, A.; R. Viani (2008). Revolution of Roaster. *Elsavier Academic Press*. 2nd ed. Vol. 2. London, UK.

- ⁴Lima, L.M.; E.A. Pozza & F.S. Santos (2012). Relationship between incidence of brown eye spot of coffee cherries and the chemical composition of coffee beans. *Journal Phytopath.* 160, 209-211.
- ⁵Karyadi, J.N.W.; J. Lumbanbatu & S. Rahayoe (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA. Peran Teknik Pertanian dalam Pengembangan Agroindustri Berbasis Bahan Baku Lokal, 217-25.
- ⁶Rochmad, M. (2009). Identifikasi Kerusakan Pankreas Melalui Iridology Menggunakan Metode Bayes untuk Pengenal Diabetes Mellitus. Seminar Nasional IF, 33-42.
- ⁷Oktadina, F.D.; B.D. Argo & M.B. Hermanto (2013). Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan

Citarasa Kopi (*Coffea Sp.*) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *Keternakan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1, 265-273.

- ⁸Rejo, A.; S. Rahayu & T. Panggabean (2008). Karakteristik Mutu Biji Kopi pada Proses Dekafeinasi. *Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian*. Universitas Sriwijaya, Palembang.
- ⁹SCAA (2010). SCAA Protocols: Cupping Specialty Coffee. USA.
- ¹⁰Sutarsi; E. Rhosida & I. Taruna (2016). Penentuan Tingkat Sangrai Kopi Berdasarkan Sifat Fisik Kimia Menggunakan Mesin Penyangrai Tipe Rotari. Prosiding Seminar Nasional APTA, 306-12.
- ¹¹Yusianto & Sri-Mulato (2002). Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi Pengaruhnya Terhadap Citarasa Seduhan. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi. *Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, Jember.

0

KOPI ROBUSTA MURNI

Sekar Arum

“ Kenikmatan sejati pecinta kopi..... “



Kopkar “SEKAR”
Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
Jl. PB. Sudirman 90 Jember 68118
Tlp. 0331-757130, 757132