

Levelisasi Penyangraian Kopi: Suatu Kajian (Coffee Roasting Levelizations: A Study)

Putra Bahrumi¹, Ratna¹, Rahmat Fadhil^{1*}

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

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

Abstrak. Penyangraian merupakan salah satu aspek penting dalam proses produksi kopi dan berperan dalam menentukan kualitas cita rasa kopi. Levelisasi penyangraian yang ideal akan sangat berarti untuk menghasilkan kualitas biji kopi terbaik. Oleh karena itu, artikel ini membahas tentang berbagai macam levelisasi penyangraian kopi yang dapat mempengaruhi kualitas cita rasa kopi. Ulasan ini dapat memberikan pemahaman yang lebih baik mengenai jenis level penyangraian. Ringkasan studi kajian ini menggunakan analisis data sekunder yang diperoleh dari berbagai referensi untuk mendapatkan informasi-informasi yang lebih aktual. Secara umum hasil kajian ini menunjukkan bahwa levelisasi sangrai pada tingkatan *light*, *medium*, *medium dark* dan *dark* merupakan levelisasi sangrai yang paling dominan dilakukan oleh para *roaster*.

Kata kunci : Level Penyangraian, sangrai, kopi.

Abstract. Roasting is one of the important aspects in the coffee production process and plays a role in determining the quality of coffee flavor. The ideal roasting levelization will mean a lot to produce the best quality of coffee beans. Therefore, this article discusses the various levels of coffee roasting that can affect the quality of coffee flavor. These reviews can provide a better understanding of the type of roasting level. This study summary uses an analysis of secondary data obtained from various references to obtain more actual information. In general, the results of this study show that the levelization of roasts at the level of light, medium, medium dark and dark is the most dominant roaster levelization carried out by roasters.

Keywords: Roasting levels, roasting, coffee.

PENDAHULUAN

Kopi adalah minuman seduh yang sangat populer yang dikonsumsi di seluruh dunia. Dari segi nilai finansial, kopi merupakan komoditas pertanian terpenting setelah minyak bumi. Konsumsi kopi di seluruh dunia mengalami peningkatan, dan pada tahun 2011 kopi sangrai diperkirakan bernilai sekitar US\$75,4 miliar dolar di pasar ritel global. Negara-negara yang memimpin dalam produksi kopi dunia adalah Brasil, Vietnam, Indonesia dan Kolombia sedangkan konsumen utama adalah Amerika Serikat, Jerman, Jepang, Italia dan Perancis. Secara umum ada tiga jenis kopi yang menjadi komoditas populer di dunia, yakni varietas arabika, robusta dan liberika (Sunarharum *et al.* 2014; Daisa *et al.* 2017; Rahardjo, 2017).

Bagi konsumen, rasa bisa dibilang merupakan aspek terpenting dari sebuah kopi yang baik. Rasa kopi yang berkualitas digambarkan sebagai sensasi yang menyenangkan, yaitu adanya kombinasi yang seimbang antara aroma, rasa dan *body*. Rasa tetap menjadi parameter konsumen yang paling penting. Sementara penyangraian memiliki pengaruh paling signifikan terhadap rasa kopi dan telah menjadi fokus banyak penelitian (Kaswinda *et al.* 2017; Edvan *et al.* 2017; Marpaung dan Lutvia, 2020).

Dampak penyangraian terhadap rasa berasal dari degradasi dan pembentukan atau pelepasan berbagai senyawa kimia melalui reaksi *maillard* (pencoklatan *non enzimatis*), degradasi *strecker*, pemecahan asam amino, degradasi *trigonelin*, asam *quinic*, *pigmen* dan *lipid*. Intinya penyangraian berhubungan langsung dengan kualitas secangkir kopi karena dapat mengubah aroma *green bean* (biji hijau) seperti bau kacang menjadi aroma yang menyenangkan yang merupakan karakteristik kopi sangrai (Buffo dan Cardelli Freire, 2004).

Kajian ini berfokus pada levelisasi penyangraian kopi. Preferensi level kesukaan sangrai tentunya bersifat subjektif. Level sangrai yang disukai oleh penikmat biasanya bergantung pada daerah atau tempat tinggal. Namun secara umum, kajian ini dapat mengategorikan cita rasa kopi sangrai yang paling universal yang menjadi acuan sangrai di seluruh dunia. Kajian ini diharapkan dapat memperluas pemahaman kita mengenai cita rasa kopi dari berbagai jenis level penyangraian.

METODE

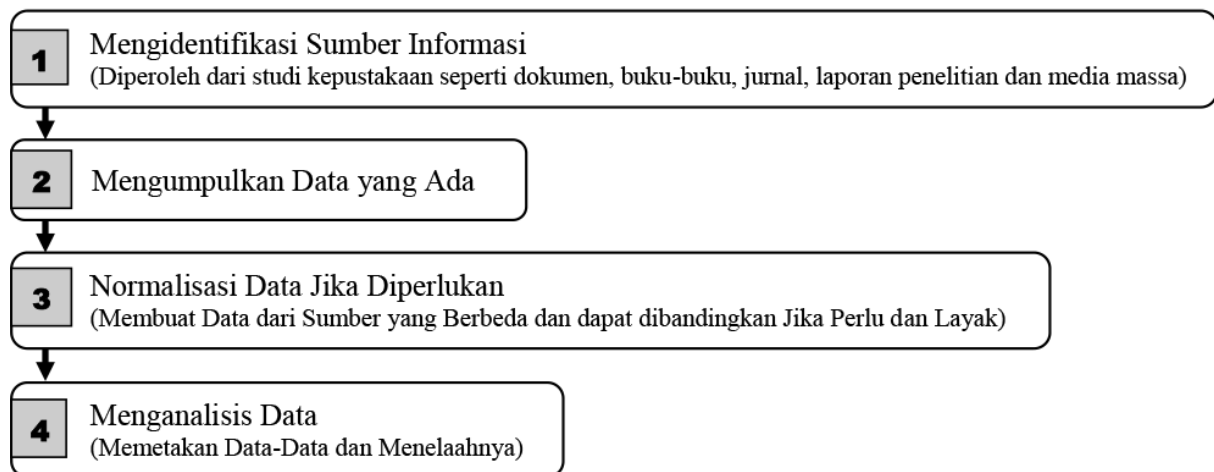
Metode

Penulisan artikel ini menggunakan metode analisis data sekunder yaitu analisis data yang dilakukan terhadap data yang sudah ada tanpa perlu melakukan tahap wawancara, observasi atau survey lapangan. Pengumpulan data sekunder diperoleh dari studi kepustakaan diantaranya artikel jurnal, buku-buku, laporan penelitian terdahulu dan data dari media massa.

Bagan Alir

Berikut ini adalah metode dalam pengumpulan data sekunder.

Empat Langkah Dalam Analisis Data Sekunder



Gambar 1. Empat tahapan dalam metode analisis data sekunder (Sumber: Wallace foundation, 2021)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Roast Level atau tingkat penyangraian biji kopi merupakan salah satu faktor terpenting yang menentukan cita rasa kopi di dalam cangkir. Pada dasarnya, cara yang paling umum untuk menggambarkan level sangrai kopi adalah dengan melihat hasil akhir warna biji kopi yang telah disangrai, mulai dari level sangrai terendah yaitu *light roast* (warna terang) sampai dengan *dark roast*/warna gelap (Agustina *et al.* 2019).

Sementara levelisasi penyangraian adalah masalah preferensi pribadi. Menurut Bhumiratana *et al.*, (2011) level sangrai yang penikmat kopi sukai biasanya bergantung pada kebiasaan meminum kopi dan dipengaruhi oleh kawasan tempat tinggal. Sebenarnya faktor-faktor lain tentu saja masuk ke dalam persamaan kompleks yang dapat menentukan cita rasa kopi, seperti dua jenis kopi dari negara asal yang berbeda atau tumbuh di lingkungan yang berbeda, cenderung memiliki cita rasa yang sangat berbeda bahkan ketika disangrai pada level yang sama, terutama pada tingkat sangrai ringan (*light roast*) hingga sedang (*medium roast*).

Umur kopi, cara pengolahan, penggilingan dan cara menyeduh juga akan mempengaruhi cita rasa kopi. Tetapi dengan mengetahui level sangrai akan memberikan panduan dasar terhadap penikmat kopi dalam menentukan jenis level kopi yang akan disangrai atau biji sangrai yang akan dibeli. Berdasarkan data yang diperoleh dari Kopitree (2018), Lokker (2020), dan artikel National Coffee Association USA (2021), terdapat beberapa tingkatan pada level sangrai kopi yaitu sebagai berikut.

Light Roast

Pada level sangrai *light roast*, biji sangrai akan memperoleh tingkat kematangan paling terendah dari level sangrai lainnya. Jenis level sangrai ini aroma sangrainya kurang begitu tercium. Biji kopi akan berwarna coklat muda terang, serta belum terdapat lapisan minyak dipermukaan bijinya. Pada level sangrai *light roast* mempunyai rasa keasaman yang lebih dominan. Hasil olahan *light roast* mempunyai rasa biji yang masih segar dan masih terasa seperti buah (*fruity/vegetable*), serta biasanya *light roast* juga memiliki *after taste* (konsistensi rasa) yang singkat. Bagi yang menyukai kualitas cita rasa kopi seperti rasa originalnya, level sangrai *light roast* ini dapat direkomendasikan. Dalam jenis level sangrai ini terdapat beberapa nama sangrai yang populer dipanggil, yaitu *Light City*, *Half City*, *Cinnamon Roast* dan *New England Roast*.

Medium Roast

Pada level sangrai *medium roast*, aroma dari biji sangrai (*roast bean*) sangat jelas tercium, warna biji kopi yang diperoleh semakin gelap dari level sangrai sebelumnya, serta pada tingkatan ini, kandungan gula alami pada biji kopi sudah mulai berkarbonasi dan sedikit berkaramel, sehingga cita rasa kopi terasa sedikit manis. Level sangrai ini memiliki rasa, aroma dan tingkat keasamannya seimbang (*balance/kompleks*), atau lebih tepatnya pada level sangrai ini menghasilkan kaya akan rasa. Terdapat beberapa nama sangrai yang populer dipanggil untuk jenis level sangrai ini, yaitu *Regular Roast*, *American Roast*, *City Roast* dan *Breakfast Roast*.

Medium Dark Roast

Pada level sangrai *medium dark roast*, cita rasa kopi yang dihasilkan lebih terasa dan kaya, serta biasanya rasa kopi juga akan terasa sedikit pedas (*nutty*). Warna yang dikeluarkan sedikit lebih gelap dari level sangrai *medium roast*, serta sudah sedikit terlihat lapisan minyak dipermukaan bijinya. Untuk jenis level sangrai ini, ada beberapa nama sangrai yang populer disebut, yaitu *Full City Roast*, *After Dinner Roast* dan *Vienna Roast*.

Dark Roast

Pada level sangrai *dark roast*, warna biji kopi akan lebih gelap dibandingkan dengan level penyangraian sebelumnya, yaitu berwarna coklat agak kehitaman. Apabila biji kopi disangrai melebihi level sangrai ini, maka hasil biji sangrai yang didapatkan bisa menjadi gosong (*over roasted*), dan tentunya tidak baik untuk kesehatan tubuh manusia. Pada level sangrai ini, biji kopi akan mengeluarkan lapisan minyak pekat dipermukaan bijinya. Rasa kopi dilevel sangrai *dark roast* lebih dominan terasa pahit (*bitter*) dan sedikit terasa bau asap (*smoky*), bisa dibayangkan kualitas cita rasanya sudah menutupi rasa khas dari kopi tersebut. Proses penyangraian dilevel ini dapat langsung dihentikan apabila *second crack* telah terjadi. Level sangrai *dark roast* sangat cocok bagi yang menyukai rasa kopi dengan kekentalan (*body*) kopi yang tebal. Ada beberapa nama sangrai yang populer disebut untuk jenis level

sangrai dark roast ini, yaitu *French Roast*, *Italian Roast*, *Espresso Roast*, *Continental Roast*, *New Orleans Roast*, dan *Spanish Roast*.

KESIMPULAN

Menentukan level penyangraian yang baik sebenarnya kembali lagi kepada preferensi masing-masing. Jika penikmat kopi lebih menyukai rasa kopi yang cenderung keasaman dan masih mempertahankan rasa orisinilnya maka pilihannya adalah *light roast*. Jika menyukai rasa yang seimbang (*balance*) maka *medium roast* adalah pilihannya, dan jika ingin merasakan kopi yang mempunyai *body* (kekentalan) yang tebal maka pilihannya adalah *dark roast*.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W., Septiana, R. 2019. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap sifat fisik-kimia kopi Arabika dan kopi Robusta. Dalam M. Yasar (ed). Inovasi Teknologi Mewujudkan Kedaulatan Ekonomi dan Kemapanan Tatanan Sosial Masyarakat. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi untuk Masyarakat*, Banda Aceh. Hal: 285-299. <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/2MCPK>.
- Bhumiratana, N., Adhikari, K., Chambers, E. 2011. Evolution of sensory aroma attributes from coffee beans to brewed coffee. *LWT-Food Science and Technology*. 44(10): 2185-2192. <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2011.07.001>.
- Buffo, R.A., Cardelli-Freire, C. 2004. Coffee flavour: An overview. *Flavour and Fragrance Journal*. 19(2): 99-104. <http://dx.doi.org/10.1002/ffj.1325>.
- Edvan, B.T., Edison, R., Same, M. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. 4(1): 31-40.
- Daisa, J., Rossi, E., Dini, I.R. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Kasar Enzim Papain Pada Proses Dekafeinasi Kopi Robusta. *Jom Faperta*. 4(1): 1-14.
- Kaswindi., Putra, B.S., Khathir, R. 2017. Kajian mutu kopi arabika Gayo dengan perlakuan variasi suhu dan lama penyangraian. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 2(2): 416-422. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v2i2.3092>.
- Kopitree. 2018. *Perbedaan Tingkatan Level Roasting, Dari Light, Medium Hingga Dark Roast Pada Kopi*. <https://kopitree.co.id/perbedaan-tingkatan-level-roasting-dari-light-medium-hingga-dark-roast-pada-kopi/>. Diakses tanggal: 19 Desember 2021.
- Lokker, B. 2020. *Coffee Roasts from Light to Dark, Coffee Crossroads*. www.coffeecrossroads.com/coffee-101/coffee-roasts-from-light-to-dark. Diakses tanggal: 19 Desember 2021.
- Marpaung, R., Lutvia. 2020. Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit. *Jurnal Media Pertanian*. 5(1): 15-21. <http://dx.doi.org/10.33087/jagro.v5i1.89>.
- National Coffee Association (NCA) USA. 2021. Coffee Roast Guide. www.ncausa.org/About-Coffee/Coffee-Roasts-Guide. Diakses tanggal: 19 Desember 2021.
- Rahardjo, P. 2017. *Berkebun Kopi*. Penebar Swadaya. Cibubur, Jakarta Timur.
- Sunarharum, W.B., Williams, D.J., Smyth, H.E. 2014. Complexity of coffee flavor: A compositional and sensory perspective. *Food Research International*. 62: 315-325. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.02.030>.
- Wallacefoundation. 2021. *Workbook B: Conducting Secondary Research*. <https://www.wallacefoundation.org/knowledge-center/Documents/Workbook-B-Secondary-Research.pdf>. Diakses tanggal: 19 Desember 2021.