

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Kopi merupakan salah satu komoditas tanaman hasil perkebunan yang memiliki nilai ekspor tinggi di Indonesia. Produksi kopi yang tinggi akan menghasilkan bagian non biji atau limbah yang tinggi juga. Jumlah kulit kopi yang dihasilkan pada pengolahan kopi yaitu sekitar 40-45%. Kulit kopi memiliki sifat basah karena mengandung air sebesar 75-80% sehingga membuat kulit kopi menjadi cepat rusak (Simanuhuruk dan Sirait, 2010). Limbah kopi kurang dimanfaatkan oleh masyarakat dan biasanya hanya sebatas untuk pupuk dan pakan ternak. Oleh karena itu, kulit kopi perlu dimanfaatkan dengan optimal salah satunya diolah menjadi teh kulit kopi (cascara).

Cascara merupakan kulit kopi yang dikeringkan (Pabari, 2014). Cascara dimanfaatkan dalam pembuatan teh karena mengandung beberapa senyawa metabolit sekunder salah satunya golongan polifenol. Senyawa fenol berperan sebagai antioksidan, antitumor dan antibiotik (Adri dkk, 2014). Cascara memiliki harga jual yang tinggi baik diluar atau dalam negeri. Harga cascara di Indonesia menyentuh angka Rp. 40.000,- perbungkusnya dan diluar negeri dijual dengan harga mencapai 70 dolar (Ghani, 2017). Salah satu jenis kulit kopi yang dapat diolah menjadi teh adalah kopi excelsa. Kopi excelsa merupakan kopi yang memiliki morfologi hampir sama seperti kopi liberica. Kopi excelsa termasuk kopi eksklusif karena tidak banyak diperdagangkan. Kopi excelsa termasuk kopi yang mudah dibudidayakan karena tahan terhadap perubahan iklim yang ekstrem dan tahan terhadap serangan hama (Ayu et al., 2020). Kopi excelsa kurang dikenal oleh masyarakat dan tidak sepopuler kopi robusta dan arabika oleh karena itu pemanfaatannya masih kurang dimaksimalkan. Salah satu pemanfaatan kulit kopi adalah dikeringkan menjadi cascara yang kemudian diolah menjadi teh.

Teh cascara memiliki rasa yang lebih asam dari teh biasanya, karena yang digunakan adalah kulit kopi yang memiliki ciri khas rasa asam (Rosadi et al., 2021). Cascara yang digunakan dalam pembuatan teh diolah melalui proses pengeringan terlebih dahulu. Pengeringan adalah proses pengeluaran air atau

pemisahan air menggunakan energi panas. Faktor utama yang berpengaruh dalam proses pengeringan adalah suhu. Suhu yang terlalu rendah akan mengakibatkan proses pengeringan berjalan lambat sehingga sampel mudah berjamur dan aktivitas zat aktif seperti antioksidan dalam bahan akan hilang. Suhu terlalu tinggi mengakibatkan bagian luar cascara cepat kering tetapi bagian dalamnya masih basah (Gunawan dan Mulyani, 2014).

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka perlu dilakukan penelitian dengan mengoptimalkan bahan baku kulit kopi excelsa menjadi cascara. Selanjutnya perlu dilakukan analisis aktivitas antioksidan dan karakteristik sensoris untuk mengetahui kesukaan panelis terhadap teh cascara excelsa.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah yang didapat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana variasi suhu pengeringan mempengaruhi aktivitas antioksidan dari teh cascara excelsa?
2. Bagaimana variasi suhu pengeringan mempengaruhi karakteristik sensoris dari teh cascara excelsa?
3. Bagaimana produk terbaik yang ditunjukkan berdasarkan variasi suhu pengeringan?

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan teh cascara excelsa.
2. Untuk mengetahui pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap karakteristik sensoris dari teh cascara excelsa.
3. Untuk mengetahui perlakuan terbaik yang ditunjukkan berdasarkan variasi suhu pengeringan.

#### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengalaman dan wawasan peneliti dan pembaca
2. Meningkatkan pemanfaatan cascara kopi excelsa dengan pengolahan dalam bentuk minuman fungsional.