

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu hasil perkebunan yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Kopi sudah menjadi bagian hidup dari masyarakat untuk dinikmati atau sekadar sebagai penghilang rasa kantuk. Berdasarkan laporan Badan Pusat Statistik (BPS) di Indonesia jumlah produksi kopi mencapai 774,60 ribu ton pada tahun 2021. Jumlah tersebut mengalami peningkatan sekitar 1,62% dari tahun sebelumnya yaitu 762,20 ribu ton. Tingkat konsumsi kopi di Indonesia cukup tinggi, semakin tingginya konsumsi kopi maka semakin meningkat produksinya.

Produksi kopi yang semakin meningkat memerlukan lebih banyak biji kopi yang digunakan, namun seiring dengan meningkatnya produksi kopi juga meningkatkan hasil limbah kopi. Limbah kopi terbesar adalah kulit kopi yang mencapai 40- 50%. Dampak yang ditimbulkan dari limbah kulit kopi yaitu bau busuk yang dapat muncul dengan cepat karena kulit kopi masih mengandung 75-80% air yang dapat mempermudah pertumbuhan mikroba pembusuk (Simanihুরু dan Sirait, 2010). Oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan terhadap kulit kopi yang mudah membusuk agar tidak mengganggu lingkungan sekitar.

Kulit kopi memiliki potensi untuk diolah menjadi suatu produk karena nilai ekonomi yang dimiliki cukup tinggi (Garis dkk, 2019). Pemanfaatan kulit kopi dapat dimaksimalkan dengan membuat produk teh dari kulit kopi yang dikeringkan menjadi cascara. Cascara di Indonesia dijual dengan harga Rp. 40.000,- per bungkusnya, sedangkan diluar negeri harganya dapat mencapai 70 dolar Amerika (Ghani., 2017). Salah satu jenis kopi yang dapat dimanfaatkan menjadi teh cascara adalah kopi excelsa. Kopi excelsa merupakan tanaman untuk dataran rendah dengan curah hujan yang rendah dan bisa tumbuh dengan baik pada lahan gambut. Jenis kopi ini sudah dikenal banyak orang terutama penikmat kopi karena termasuk jenis premium yang tidak tumbuh di sembarang lahan (Rosadi dkk, 2021).

Cascara adalah kulit kopi yang telah melalui proses pengeringan menggunakan sinar matahari atau oven. Pengeringan dilakukan untuk mengurangi kadar air agar umur simpannya lebih lama. Cascara yang sudah kering dengan baik

akan memiliki tekstur yang renyah dan memiliki wangi khas keasaman (Garis dkk, 2019). Pada umumnya cascara mengandung beberapa senyawa aktif yaitu tanin, kafein, pektin, asam klorogenat, asam kafeat, dan antosianin total (Garis dkk, 2019). Kandungan senyawa aktif cascara yang bermanfaat bagi tubuh bisa didapat dengan mengolahnya menjadi teh. Oleh karena itu penelitian ini melakukan pengkajian diversifikasi bahan pangan dengan pemanfaatan limbah kulit kopi yang dikeringkan (cascara) dari kopi excelsa, selanjutnya dilakukan pengujian aktivitas antioksidan dan sensoris terhadap teh cascara yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh variasi waktu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan teh cascara excelsa?
2. Bagaimana pengaruh variasi waktu pengeringan terhadap karakteristik sensori teh cascara excelsa?
3. Bagaimana produk teh cascara excelsa terbaik berdasarkan variasi waktu pengeringan?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh variasi waktu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan cascara.
2. Untuk mengetahui pengaruh variasi waktu pengeringan terhadap karakteristik sensori teh cascara.
3. Untuk mengetahui produk teh cacara excelsa terbaik berdasarkan variasi waktu pengeringan

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian adalah sebagai berikut:

1. Dapat memberikan informasi umum mengenai proses pembuatan teh cascara.
2. Memberikan informasi mengenai aktivitas dan karakteristik sensori teh cascara dengan waktu pengeringan yang berbeda-beda.
3. Meningkatkan nilai jual limbah kopi.