

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Komoditas kopi berperan dalam sumber pendapatan masyarakat dan sumber devisa negara. Terdapat empat jenis kopi yang dibudidayakan di Indonesia yaitu, arabika, robusta, liberika dan excelsa. Ke empat jenis kopi tersebut memiliki ciri khas dan citarasa tersendiri. Indonesia menjadi negara penghasil kopi terbesar ke empat dunia setelah Kolombia, Vietnam dan Brazil (Panggabean , 2019).

Pada pengembangan produksi kopi di Indonesia jenis kopi yang sangat dominan diusahakan yaitu kopi robusta meliputi 90 persen dari luas lahan kopi secara keseluruhan. Hal ini terlihat pada perkembangan produksi kopi, pada tahun 2013 tercatat 68.9 ton dan terus meningkat hingga tahun 2019 menjadi sebesar 73.1 ton. (KPPU, 2020).

Berdasarkan perkembangan industri kopi di Indonesia terbentuk dari peningkatan konsumsi kopi domestik. Tingkat konsumsi kopi dalam negeri selama periode pada tahun 2010 sampai dengan 2014 meskipun terlihat stagnan, tetapi masih ada kecenderungan meningkat. Pada tahun 2010 tercatat sebesar 0,8 kg/kapita/tahun. Sedangkan peningkatan pada tahun 2019 konsumsi kopi di Indonesia meningkat menjadi 1,13 Kg/kapita /tahun. Peningkatan konsumsi kopi berdampak positif pada Industri kopi di Indonesia dalam beberapa tahun belakangan ini terlihat semakin meningkat (KPPU, 2020).

Peningkatan konsumsi kopi di Indonesia, selain didukung oleh pola sosial masyarakat dalam mengkonsumsi kopi, juga ditunjang dengan harga, kepraktisan dalam penyajian serta keragaman rasa dan citarasa yang sesuai dengan selera konsumen. Produk olahan kopi di Indonesia saat ini tidak hanya berupa kopi bubuk tetapi telah terdapat berbagai variasi produk kopi olahan seperti kopi instant, kopi three in one, minuman kopi dengan berbagai rasa seperti vanilla, cocoa, dan lainnya. (AEKI, 2013)

Rata-rata produk olahan kopi di Indonesia menggunakan cara penambahan gula, susu, dan krimmer. Namun produk olahan kopi rempah pada kalangan masyarakat masih banyak yang belum mengenal dan mengkonsumsi. Penggunaan Rempah rempah dapat meningkatkan khasiat dan manfaat kopi disamping memberikan citarasa dan aroma yang khas pada produk minuman olahan kopi. Hal ini yang menjadi pendorong pembuatan produk kopi dengan efek yang menyehatkan, salah satunya dengan penambahan rempah-rempah pada olahan kopi. Penambahan rempah-rempah pada produk kopi merupakan upaya meningkatkan nilai jual produk kopi dan memanfaatkan hasil produksi rempah yang sangat melimpah di Indonesia (Pury A, dkk, 2020).

Jahe merah dengan nama latin (*Zingiber offi cinale Lin Var. Rubrum*) atau sering disebut juga jahe sunti. Banyak jenis jahe yang ada di Indonesia akan tetapi, jahe merah yang mempunyai keunggulan dibandingkan dengan jenis lainnya. Di dalam jahe merah terkandung senyawa kimia gingerol, zingeron, shogaol, minyak atsiri (Batubara, 2020). Di dalam jahe merah mengandung minyak atsiri dan oleoresin yang dimanfaatkan sebagai bahan baku obat obatan, penyedap rasa makanan. Kandungan minyak atsiri dan oleoresin yang cukup tinggi, menyebabkan jahe merah memiliki peranan penting dalam dunia pengobatan. Berdasarkan dari beberapa penelitian jahe merah terbukti memiliki khasiat dalam menyembuhkan berbagai jenis penyakit. Seperti penyakit lambung, radang tenggorokan, sakit demam. Jahe merah juga salah satu bahan baku obat yang berfungsi dalam meningkatkan stamina, obat pereda sakit kepala (Herlina, dkk, 2009).

Beragam inovasi pemanfaatan jahe melalui pencampuran bahan lain seperti kopi, dan bahan lain yang perlu diupayakan. Diharapkan dapat meningkatkan taraf kesehatan masyarakat, juga meningkatkan kesejahteraan untuk masyarakat, serta meningkatkan perolehan devisa bagi negara (Zulkarnain, dkk, 2013). Peningkatan jumlah produksi kopi dan jahe harus tetap dilakukan guna menopang pertumbuhan industri. Apabila produksi meningkat, akan memberikan peluang yang cukup besar bagi petani-petani, maupun industri dalam meningkatkan penghasilan dari olahan produk kopi dan jahe.

Penelitian bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh biji kopi kering setelah diolah menjadi kopi jahe (Zulkarnain, dkk, 2013). Berdasarkan uraian di atas maka penelitian ini tentang analisa tingkat kesukaan konsumen terhadap produk bubuk kopi jahe merah dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk bubuk kopi dengan penambahan jahe merah melalui uji organoleptik. Pada tingkat kesukaan konsumen sebagai fungsi dari intensitas yang dirasakan akan memberikan informasi data konsumen yang lebih pasti dan berguna untuk dikaji lebih lanjut.

1.2 Rumusan Masalah

- a) Adakah pengaruh penambahan jahe merah pada produk bubuk kopi robusta terhadap tingkat kesukaan konsumen ?
- b) Penambahan jahe merah berapakah yang paling disukai konsumen ?

1.3 Tujuan Kegiatan

Kegiatan tugas akhir ini bertujuan untuk :

- 4.2.1 Mengetahui bagaimana pengaruh penambahan jahe merah pada produk bubuk kopi robusta terhadap tingkat kesukaan konsumen.
- 4.2.2 Mengetahui pada penambahan jahe merah berapakah yang paling disukai konsumen.

1.4 Manfaat Kegiatan

Diharapkan kegiatan ini memberikan informasi bagi pembaca untuk mengetahui karakteristik seduhan kopi robusta yang sudah ada penambahan jahe merah yang dapat meningkatkan nilai jual produk kopi.