

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu komoditas yang menjanjikan di Indonesia adalah kopi, karena kopi Indonesia sangat terkenal hampir ke seluruh dunia. Bahkan Ditjen Perkebunan, Kementan, mengatakan bahwa ekspor kopi pada tahun 2016 sampai mencapai 267.058 ton atau senilai dengan 650 juta US Dollar. Ini menunjukkan bahwa kopi mampu menjadi salah satu komoditas unggulan (Sushanti et al., 2021).

Saat ini, Indonesia merupakan produsen serta konsumen penting pada Indonesia saat ini memainkan peran penting dalam produksi dan konsumsi komoditas kopi. Indonesia menempati urutan ketujuh sebagai konsumen dan keempat sebagai produsen kopi, di belakang Brasil, Vietnam, dan Kolombia (International Coffee Organization (ICO), 2017). Meminum kopi telah menjadi aspek kehidupan rutin bagi orang Indonesia secara keseluruhan, tidak hanya untuk orang tua tetapi juga untuk anak-anak dan remaja saat ini.

Minum kopi di pagi atau malam hari ketika pekerjaan menumpuk benar-benar menyenangkan. Menurut Retnandari dan Tjokroaminoto (1991), kopi merupakan salah satu minuman yang paling disukai dan disukai masyarakat. Tidak hanya minum, tetapi juga dikonsumsi sebagai minuman menyegarkan. Kelangsungan hidup masyarakat Indonesia telah mendapat manfaat dari manfaat yang diberikan kopi. Kopi melayani tujuan sosial selain memiliki nilai ekonomi (Yasianto dan Mulanto, 2002).

Kopi bubuk, kopi instan, kopi campur, dan kopi sangrai adalah contoh biji kopi olahan yang telah tersedia di pasar domestik. Industri besar, menengah, dan kecil semuanya memproses berbagai produk. Kopi bubuk dan kopi sangrai adalah produk biji kopi olahan yang dapat dibuat di rumah atau di usaha kecil. Olahan kopi bubuk ini dapat dinikmati dengan bahan tambahan yang dicampurkan ke dalam kopi itu sendiri, salah satunya adalah tambahan bahan pemanis yang mampu menambah kolaborasi rasa pada kopi.

Memilih jenis pemanis dalam makanan dapat memiliki efek samping, jadi harus mempertimbangkan untuk memilih jenis pemanis agar tetap sehat. Pemanis

tradisional yang digunakan dalam makanan adalah tebu (sejenis sukrosa). Meskipun sukrosa adalah pemanis yang berbeda dengan nilai kalori yang relatif tinggi, gula pasir masih merupakan jenis gula yang paling umum digunakan sehari-hari untuk mempermanis makanan dan minuman (Syafutri, M.I., Lidiasari, E., & Indrawan, 2010).

Karbohidrat sederhana seperti gula adalah sumber energi yang tersebar luas dan komoditas perdagangan yang signifikan. Kristal sukrosa padat adalah jenis gula putih yang paling umum diperdagangkan. Gula adalah zat lain yang dapat meningkatkan rasa dengan membuat makanan atau minuman lebih manis. Pemanis yang paling umum di pasaran adalah gula.

Pemanis alami lainnya selain gula putih termasuk formis (terbuat dari gula aren) dan gula jagung (sejenis gula polipoli). Indeks glikemik kedua gula lebih rendah dari gula tebu. Gula pasir memiliki nilai indeks garis sikat 58, yaitu 35 lebih rendah. Gula jagung kurang dari 50% lebih manis dari sukrosa dan memiliki nilai kalori lebih rendah dari 2,6 kal/ g (Destryana et al., 2019).

Selain gula jagung, ada gula semut, yang merupakan bentuk bubuk gula merah yang sering disebut sebagai gula kristal. Karena bentuknya seperti rumah semut yang membangun sarangnya di atas tanah, gula diberi julukan "gula semut." Getah dari pohon aren atau kelapa (enau) merupakan komponen utama yang digunakan untuk memproduksi gula semut.

Pemanis alami yang berasal dari air getah murni dari pohon palem, gula aren memiliki rasa dan aroma yang berbeda dan baik untuk tubuh. Ini dapat digunakan untuk berbagai makanan dan minuman. Gula kelapa dibuat dengan menekan getah, cairan yang dikumpulkan dengan mengetuk tangkai bunga kelapa, menjadi zat manis. Ada dua jenis gula kelapa: gula kelapa cetak dan gula kelapa semut, yang merupakan bentuk kristal dari gula kelapa dan sering disingkat sebagai gula semut (Winarno, 2014).

Berdasarkan uraian di atas menunjukkan bahwa berbagai macam jenis bahan pemanis dapat dikolaborasikan dalam penyeduhan bubuk kopi, maka tujuan kegiatan ilmiah ini adalah untuk mengetahui sifat organoleptik pada produk kopi robusta bubuk dengan penambahan jenis pemanis yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas didapatkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah variasi penambahan bahan pemanis mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen?
2. Penambahan pemanis jenis apa yang paling disukai konsumen?

1.3 Tujuan Tugas Akhir

Berdasarkan uraian pada rumusan masalah yang telah dibuat maka kegiatan tugas akhir ini memiliki tujuan :

1. Mengetahui pengaruh variasi penambahan bahan pemanis terhadap tingkat kesukaan konsumen
2. Mengetahui penambahan pemanis jenis apa yang paling disukai konsumen

1.4 Manfaat Tugas Akhir

Berdasarkan uraian pada tujuan yang telah di buat maka kegiatan tugas akhir ini memiliki manfaat berupa :

1. Untuk meningkatkan taraf pengembangan diri serta menerapkan ilmu *vokasi* yang di peroleh selama masa studi guna membiasakan diri berfikir *smart, inovatif, dan profesional* dalam pengembangan pengetahuan dan wawasan dalam kehidupan sehari hari.
2. Menambah referensi atau acuan dalam ilmu pengetahuan khususnya dibidang pengolahan kopi terutama yang berminat untuk mendalami proses pengolahan pada tanaman kopi.
3. Sebagai sumber informasi kepada masyarakat tentang pengaruh variasi penambahan bahan pemanis pada olahan bubuk kopi untuk mendapatkan taraf kesukaan konsumen.