

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kopi merupakan salah satu penghasil devisa Indonesia serta berperan penting untuk pengembangan industri perkebunan. Luasan areal perkebunan kopi Indonesia 82% didominasi jenis kopi Robusta. Indonesia saat ini sebagai negara produsen kopi keempat terbesar di dunia setelah Brasil, Vietnam dan Kolombia serta Indonesia juga berada di urutan ketujuh sebagai konsumen (Sekretariat Jendral Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2020).

Hasil estimasi prospek perkembangan produksi kopi di Indonesia tahun 2020 hingga 2024 semakin meningkat diprediksi akan mencapai rata-rata 777,73 ribu ton kopi berasan, setiap tahunnya akan meningkat dengan rata-rata 1,36%. Sama halnya dengan estimasi konsumsi dalam negeri dari tahun 2020 hingga 2024 semakin meningkat hingga rata-rata 3,07% per tahunnya (Sekretariat Jendral Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2020).

Peningkatan taraf hidup dan pergeseran gaya hidup masyarakat perkotaan di Indonesia mendorong terjadinya pergeseran dalam pola konsumsi kopi terutama perubahan bagi kaum milenial. Pada dasarnya generasi milenial lebih menyukai minuman kopi instant, kopi tree in one maupun minuman berbasis espresso yang telah ditambahkan gula, susu, dan lemak nabati (*krimmer*) yang disajikan di *café-café*. Minuman kopi juga memiliki berbagai macam rasa salah satunya vanilla, sedangkan di *coffe shop* terdapat berbagai minuman olahan kopi seperti espresso, latte, cappucino dan lainnya.

Hal tersebut dikuatkan oleh semakin banyaknya *Café* dan *Coffee Shop* di daerah perkotaan yang telah didirikan dan juga peningkatan produksi olahan kopi yang dihasilkan oleh industri kopi baik berskala besar, menengah maupun kecil. Sedangkan kopi tubruk (kopi bubuk) merupakan produk olahan biji kopi yang dapat diproduksi oleh industri kecil atau masyarakat berskala rumah tangga dan masih menjadi konsumsi utama masyarakat/penduduk di pedesaan dan golongan tua. Pekebun kopi dapat mengangkat usaha pengolahan tersebut disamping berbudidaya kopi guna meningkatkan pendapatan.

Produk olahan biji kopi yang juga dapat diproduksi oleh industri kecil atau masyarakat berskala rumah tangga, salah satunya adalah minuman sirup kopi, yang mana dalam pembuatannya bisa dilakukan melalui teknologi yang sederhana. Adanya penerapan teknologi yang sederhana, dari pembuatan minuman sirup kopi ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dan nilai jual kopi serta menjadi produk yang akan digemari masyarakat.

Sirup sendiri merupakan produk pangan yang praktis untuk dikonsumsi, cara penyajiannya instan dan sangat mudah yaitu cukup dengan cara mencampurkan sirup kopi dengan air hangat maupun dingin dan dapat langsung dihidangkan. Hal tersebut juga dapat menjadi senjata untuk menarik konsumen yang pada saat ini bergaya hidup praktis. Dari segi bahan bakunya biji kopi sendiri murah dan mudah didapatkan di Indonesia.

Manfaat kopi bagi kesehatan tubuh manusia yaitu menurunkan penyakit saraf, menurunkan resiko kanker payudara, menurunkan resiko kanker empedu dan sebagainya. Kandungan kafein dalam kopi mampu menggiatkan produksi dua hormon perangsang yaitu kortison dan adrenalin, hormon tersebut memberikan efek menghilangkan rasa kantuk, meningkatkan kesadaran mental, pikiran, fokus dan respon terjaga, serta meningkatkan energi (Wijaya, dkk, 2015).

Berdasarkan latar belakang di atas maka kegiatan tugas akhir yang berjudul “Uji Organoleptik Sirup Kopi dengan Perbandingan Bubuk Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen” dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas terdapat rumusan masalah sebagai berikut:

- a. Apakah perbandingan bubuk pada pembuatan sirup kopi mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen ?
- b. Jumlah perbandingan berapakah yang banyak diminati oleh konsumen ?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan yang ingin dicapai dalam kegiatan ini adalah:

- a. Mengetahui pengaruh perbandingan bubuk pada sirup kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen.
- b. Mengetahui jumlah perbandingan bubuk sirup kopi berapakah yang paling disukai oleh konsumen.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini adalah:

- a. Dapat menambah wawasan bagi masyarakat yang ingin membuka peluang bisnis dengan mengetahui formula yang tepat dalam pembuatan sirup kopi.
- b. Dapat dijadikan bahan referensi untuk mendalami proses pembuatan sirup kopi.

### **1.5 Hipotesa**

H<sub>0</sub> : Perbandingan bubuk pada sirup kopi tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen

H<sub>1</sub> : Perbandingan bubuk pada sirup kopi berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen.