

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Komoditi dari perkebunan yang memegang peranan sangat penting bagi sektor ekonomi di Indonesia, salah satunya kopi. Nilai ekonomis dari kopi sangat tinggi jika dibandingkan dengan tanaman dari perkebunan lain (Ditjenbun, 2020). Peran yang sangat penting bidang ekonomi tersebut sangat berdampak, terutama bagi pelaku usaha kopi serta warga-warga yang ada di wilayah sekitar perkebunan kopi (Yusdiali, dkk 2008)

Berdasarkan status perusahaan, perkebunan kopi dikategorikan dalam perkebunan rakyat dan perkebunan besar. Kategori perkebunan besar dibagi lagi atas Perkebunan Besar Swasta (PBS) dan Perkebunan Besar Negara (PBN). Pada tahun 2019 hingga 2020, luas lahan tanaman kopi di Jawa Timur terdapat penurunan. Tahun tersebut terdapatnya penurunan luas yang lebih besar daripada tahun 2018, ialah 90,00 ribu hektar, tahun 2021 mengalami peningkatan yaitu 91,00 ribu hektar Akan tetapi di tahun 2021, tanaman kopi memiliki luas lahan yang kembali mengalami peningkatan (Badan Pusat Statistik, 2022).

Luas lahan tanaman perkebunan kopi semakin meningkat sangat pesat di Indonesia tiap tahunnya. Berdasarkan data statistik luas lahan perkebunan (Badan Pusat Statistik, 2022), luas lahan kebun kopi Indonesia di tahun 2019, yaitu 1.242,20 ribu hektar, pada tahun 2020 1.242,80 ribu hektar, dan pada tahun 2021 1.258,80 ribu hektar. Selain minyak dan gas, salah satu komoditi yang digunakan ekspor yaitu kopi, dengan posisi cukup penting dalam menghasilkan devisa negara. Hal ini disebabkan budaya ‘ngopi’ menjadi gaya hidup sampai saat ini untuk generasi milenial dan semua kalangan, tidak hanya sebagai minuman untuk menghilangkan ngantuk.

Pada umumnya terdapat berbagai tahap pengolahan kopi untuk diperdagangkan dalam menghasilkan bentuk biji yang dipisahkan dari bagian non biji. Produksi tersebut akan menghasilkan bagian limbahnya paling tinggi juga. Bagian non biji yaitu berbentuk kulit ari, kulit buah segar (pulp), kulit tanduk (husk), dan lendir (Musatto dkk., 2011). Kulit kopi akan cepat rusak sebab dari

pengolahan kopi. Jumlah hasil kulit kopi cukup besar mencapai 40 – 45%, karena sifat kulit kopi basah dengan kadar air mencapai 75 – 80% (Simanihuruk & Sirait, 2010). Limbah pulp kopi memiliki banyak kandungan antara lain: 4,1% gula, 10% protein, 10,7% mineral, 30,8% fiber, dan 35% karbohidrat (Esquivel & Jimenez, 2012).

Hasil sampingan dari proses pengolahan kopi dari skala industri maupun skala kecil, yaitu limbah kulit kopi. Menurut Direktorat Jendral Perkebunan (2016), produksi kopi menghasilkan limbah kulit kopi sebanyak 287.735 ton, dan setiap satu kg buah kopi *cerry* segar menghasilkan lebih dari 430 g kulit kopi, yaitu hampir 30% dari bahan kering. Kulit kopi ini bisa dimanfaatkan untuk berbagai upaya dalam memproduksi pakan ruminansia dan kompos (Murthy dan Naidu, 2012). Pemanfaatannya untuk pakan ternak terbatas karena adanya faktor anti-gizi seperti kafein dan tanin, sehingga tidak banyak yang memanfaatkan kulit kopi sebagai pakan ternak, padahal kulit kopi masih memiliki kandungan nutrisi yang bermanfaat. Kandungan kulit kopi yakni dari 4 kategori senyawa fenol yang diidentifikasi oleh asam hidroksinat, flavan-3-ol monomer dan procyanidins, *anthocyanidins* dengan asam klorogenat dan *flavonol*, ini senyawa predominan fenolik. Hal tersebut memberikan pernyataan jika kulit kopi sebagai sumbernya senyawa fenolik potensial dan sumber antioksidan, jadi potensi kulit kopi sangat besar untuk bahan membuat minuman.

Kulit buah kopi *robusta* maupun kopi *arabika* merupakan bahan dasar dari teh *cascara*. Pada penelitian sebelumnya, teh *cascara* dibuat menggunakan kulit buah kopi *arabika* karena daging atau kulit kopi *arabika* lebih tebal dan memiliki rasa lebih asam. Pada penelitian ini menggunakan kulit kopi *robusta* dikarenakan kopi *robusta* terdapat pada 90% lebih wilayah per-tanaman kopi di Indonesia, sehingga limbah kulit kopi *robusta* lebih banyak dihasilkan daripada kulit buah kopi *arabika* (Prastowo dkk., 2010). Teh *cascara* dengan bahan kulit kopi yang berbeda, hasil teh *cascara* yang dihasilkan juga berbeda. Teh *cascara* yang terbuat dari buah kopi *arabika* mempunyai potensi sebagai sumber anti oksidan, sebab ada kandungan berbagai antioksidan, diantaranya asam klorogenat, asam *protocatechuic*, dan asam galat. Umumnya, pengolahan teh *cascara* menggunakan

metode sederhana dengan cara pengeringan di bawah sinar matahari, sehingga sukar dalam mengawasi kebersihannya. Hal ini juga dijelaskan dalam penelitian sebelumnya oleh Nafisah & Widyaningsih (2018), menyebutkan pengeringan kulit kopi arabika menggunakan sinar matahari kurang lebih 20 jam, kemudian menyeduh dengan 100 ml pada variasi jumlah yang berbeda, maka akan mendapatkan kandungan fenol, tanin, antioksidan, dan jumlah asam yang lebih banyak dibandingkan pada pengolahan yang dikeringkan selama 5 jam menggunakan mesin oven cabinet drying.

Hasil penelitian teh cascara dari kulit kopi arabika (Hutasoit dkk., 2021a) memberikan pernyataan jika pengeringan dalam waktu yang lama dan berbeda akan berpengaruh nyata pada kandungan tanin, abu, kadar air, perubahan warna seduhan, aktivitas antioksidan, dan kafein. Lama pengeringan dengan perlakuan yang terbaik dan ideal pada penelitian ini, ialah dalam waktu 4 jam (warna seduhan kuning ke-emasan, 0,31 mg/g kadar kafein, 8,03% kadar air, 5,15% kadar abu, 12,99 ppm kadar tanin, aktivitas antioksidan 39,43%). Kadar air teh cascara mengacu pada kadar air teh kering yaitu, SNI teh kering (SNI- 01-3836-2020) maksimal 8%, sedangkan kadar air pada penelitian (Hutasoit dkk., 2021b) ini 8,03% melebihi batas maksimal SNI teh kering.

Melalui penguraian sebelumnya, maka muncul ketertarikan dari peneliti dalam melakukan “Uji Organoleptik Teh Cascara Dari Kulit Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) Berdasarkan Lama Pengeringan”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap teh cascara dari kulit buah kopi Robusta berdasarkan lama pengeringan
2. Untuk mengetahui lama pengeringan teh cascara dari kulit buah kopi Robusta yang manakah yang paling disukai oleh panelis

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap teh cascara dari kulit buah kopi Robusta berdasarkan lama pengeringan
2. Untuk mengetahui lama pengeringan teh cascara dari kulit buah kopi Robusta yang manakah yang paling disukai oleh panelis

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah ketrampilan maupun pengalaman peneliti dalam melakukan diversifikasi suatu produk dari limbah, sehingga peneliti kemudian mampu menggerakkan minat masyarakat pada hasil produk penelitian.

2. Bagi Masyarakat

Sebagai wadah pemberi peluang untuk masyarakat luas untuk melakukan pemanfaatan limbah kulit kopi dijadikan sebagai teh cascara.

3. Bagi Perguruan Tinggi

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan referensi pendidikan yang berkaitan dengan pemanfaatan limbah kulit untuk dijadikan sebagai teh cascara dalam proses pendidikan kedepannya.