

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi. Tingginya produksi kopi berdampak pada limbah yang dihasilkan (Indrayani *et al.*, 2022). Limbah sisa pengolahan kopi terdiri dari daging buah dan kulit. Buah kopi terdiri dari 45% kulit buah, 10% *mucilage*, 5% kulit biji, dan 40% biji kopi (Nuraini *et al.*, 2015 dalam jurnal Nurhayati *et al.*, 2020). Kulit dan buah kopi biasanya hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak, namun dewasa ini banyak masyarakat yang mulai memanfaatkan kulit dan buah kopi sebagai *cascara* untuk meningkatkan nilai jual dari limbah kopi.

Cascara merupakan kulit kopi yang telah dikeringkan dan diminum seperti teh melalui proses penyeduhan (Muzaifa *et al.*, 2021). *Cascara* memiliki bentuk seperti kismis, berbentuk bulat dengan tekstur berkerut, dan memiliki tekstur yang rapuh (Rosidah *et al.*, 2021). *Cascara* memiliki cita rasa dan aroma yang unik dari teh lainnya yaitu rasa manis dan aroma yang khas seperti teh herbal dengan aroma seperti buah mangga, buah ceri, kelopak mawar bahkan asam jawa (Guntoro *et al.*, 2019). *Cascara* merupakan produk inovatif yang ramah lingkungan dan memiliki harga jual yang tinggi dibandingkan olahan kulit kopi lainnya (pupuk kompos dan pakan ternak).

Cascara sudah menjadi trend yang mendunia sebagai minuman khas yang enak dan memberikan beberapa khasiat yang bermanfaat bagi tubuh (Sastra *et al.*, 2018). *Cascara* sudah dikenal secara internasional namun di Indonesia kurang populer dan minat masyarakat masih tergolong kecil. *Cascara* biasanya di sajikan masih dalam bentuk kulit kopi yang sudah dikeringkan (Hutasoit *et al.*, 2021). Manfaat dari *cascara* diantaranya dapat menangkal radikal bebas, melindungi lambung, serta bagus untuk kulit agar terlihat kencang (Garis *et al.*, 2019). Kualitas sensorik *cascara* dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya yakni jenis dan tingkat kematangan kopi.

Kopi yang terkenal di Indonesia terdapat 2 jenis yaitu kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea canephora*). Kopi arabika (*Coffea arabica*) memiliki mutu paling baik dari segi cita rasa dan aroma yakni cita rasa yang kuat khas serta aroma yang sedikit asam (Srikandi *et al.*, 2019). Kopi robusta (*Coffea canephora*) memiliki rasa yang lebih pahit serta lebih asam daripada kopi jenis arabika, dikarenakan kopi robusta mengandung senyawa asam organik yang tinggi sehingga memberikan aroma serta cita rasa yang khas (Handoyo, 2017 dalam jurnal Kasim *et al.*, 2020). Selain jenis kopi, tingkat kematangan buah kopi juga berperan penting dalam menghasilkan cita rasa *cascara*.

Buah kopi yang telah masak memiliki daging lembut dan berlendir mengandung senyawa gula yang relatif tinggi sehingga terasa manis. Buah kopi yang telah matang ditandai dengan kulit yang berwarna merah cerah hingga merah gelap. Sebaliknya daging buah muda sedikit keras, tidak berlendir dan tidak terasa manis karena senyawa gula belum terbentuk maksimal. Buah kopi yang masih muda ditandai dengan kulit yang berwarna hijau. Begitu juga kandungan lendir pada buah kopi yang terlalu masak cenderung berkurang karena bagian senyawa gula dan pektin sudah terurai secara alami akibat proses pemasakan atau penuaan buah (Sumule *et al.*, 2021).

Kajian terkait jenis dan tingkat kematangan kopi sudah pernah dilakukan oleh Srikandi *et al* (2019) dengan judul “Tingkat kematangan biji kopi arabika (*coffea arabica* l.) dalam menghasilkan kadar kafein” serta Hidayat *et al* (2021) dengan judul “Pengaruh tingkat kematangan buah terhadap kehilangan hasil dan mutu *green bean* kopi robusta”, namun dalam jurnal tersebut yang dikaji adalah pengaruh tingkat kematangan terhadap bijinya saja dan masih belum ada yang mengkaji pengaruh jenis dan tingkat kematangan terhadap sifat sensorik dan kimia *cascara*. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengkaji pengaruh jenis dan tingkat kematangan terhadap sifat sensorik dan kimia *cascara*, sehingga dapat memberikan referensi rasa *cascara* yang khas serta disukai oleh masyarakat. Harapan dari penelitian ini yaitu memperoleh formula dari pengaruh jenis dan tingkat kematangan kopi terhadap sifat sensorik dan kimia *cascara*.

1.2 Rumusan masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh jenis kopi terhadap sifat sensorik dan kimia *cascara* ?;
2. Bagaimana pengaruh tingkat kematangan buah kopi terhadap sifat sensorik dan kimia *cascara* ?;

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh jenis kopi terhadap sifat sensorik dan kimia *cascara*;
2. Mengetahui pengaruh tingkat kematangan buah kopi terhadap sifat sensorik dan kimia *cascara*;

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat mengetahui informasi mengenai pengaruh jenis kopi terhadap sifat sensorik dan kimia *cascara*;
2. Dapat mengetahui informasi mengenai pengaruh tingkat kematangan buah kopi terhadap sifat sensorik dan kimia *cascara*;