

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kopi merupakan salah satu komoditas utama dalam sektor perkebunan. Tahun 2021 produksi kopi di Indonesia menyentuh diangka 774,6 ribu ton, jumlah tersebut naik sebesar 2,75% dari hasil produksi tahun sebelumnya yang menyentuh angka 753,9 ribu ton menurut International Coffee Organization ICO (2022). Jumlah tersebut menghasilkan produksi kopi robusta sebesar 601 ribu ton, atau sekitar 80,4% dan menghasilkan kopi arabika sebanyak 147 ribu ton sekitar 19,6%. Berdasarkan angka tersebut Indonesia mengekspor kopi sekitar 59%, dan sisanya 41% untuk memenuhi kebutuhan nasional pada saat itu (Kemendag, 2016).

Peminat kopi di Indonesia yang terus bertambah hingga sekarang, membuat semakin banyaknya variasi pembisnis kopi yang bermunculan. Berdasarkan data International Coffee Organization (ICO) pada tahun 2022, terdapat peningkatan pada konsumsi kopi sebesar 4,04% atau 5 juta kantong berukuran 60kg pada periode 2020/2021, jumlah tersebut meningkat dari periode sebelumnya yang hanya 4,81 juta kantong. Banyaknya penikmat kopi di Indonesia membuat sebanding dengan limbah kopi yang dihasilkan, salah satu contoh limbah kopi adalah limbah kulit buah kopi.

Menurut Direktorat Jendral Perkebunan (2016), dalam produksi kopi, terdapat limbah kulit kopi yang dihasilkan sebesar 287.735 ton, dan untuk satu kg kopi cerri dapat menghasilkan kurang lebih 430 g kulit buah kopi, sekitar 30% dari bahan keringnya (Thurston *et al.*, 2013). Limbah kulit buah kopi atau yang biasa disebut Cascara merupakan kulit buah kopi yang telah dikeringkan (Pabari, 2014). Pemanfaatan limbah kulit kopi masih jarang dimanfaatkan biasanya hanya dibuang begitu saja, ataupun digunakan sebagai pakan ternak yang difermentasi terlebih dahulu (Nuraini *et al.*, 2015). Mengolah limbah kulit buah kopi menjadi cascara adalah langkah penting dalam industri kopi. Pada awalnya, limbah ini dianggap tidak memiliki nilai, tetapi sekarang menjadi bahan berharga yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Salah satu tujuannya adalah untuk

mengurangi limbah organik yang dihasilkan oleh industri kopi, sehingga mengurangi dampak negatifnya terhadap lingkungan. Namun, lebih dari sekadar mengurangi limbah, cascara juga memiliki nilai tambah yang besar. Salah satu olahan cascara adalah teh yang terbuat dari kulit buah kopi yang telah dikeringkan.

Proses pengeringan teh cascara atau kulit buah kopi memiliki beberapa tahapan dari sortasi yang kemudian pencucian buah kopi, pengupasan buah kopi dan pengeringan kulit buah kopi (Galanakis, 2017). Pengeringan kulit buah kopi merupakan tahap yang sangat penting dalam pembuatan teh cascara karena dapat berdampak langsung pada kualitas akhir produk. Terdapat dua macam proses pengeringan teh cascara, pengeringan dibawah matahari secara langsung dan pengeringan dengan alat seperti oven. Penggunaan oven untuk proses pengeringan dianggap lebih menguntungkan dalam meningkatkan kualitas produk, karena oven dapat secara efisien mengurangi kadar air dalam jumlah besar dan dalam waktu yang singkat. Menurut Harun et al (2014), disebutkan bahwa teh herbal bisa mengalami proses pengeringan pada rentang suhu antara 30 hingga 90 °C. Selain proses pengeringan, proses penyeduhan juga dapat berpengaruh terhadap cita rasa dari teh cascara.

Berbagai faktor seperti suhu air, durasi penyeduhan, dan perbandingan antara teh dan air memainkan peran penting dalam menentukan hasil akhir. Penyeduhan teh cascara merupakan hal penting dalam menentukan cita rasa yang diinginkan. Tujuan penyeduhan adalah untuk mengekstraksi sejumlah komponen kimia penting dalam teh, dengan memperhatikan suhu air dan lama waktu penyeduhan. Menurut Mustika (2016), disebutkan bahwa lama waktu penyeduhan yang optimal diperlukan untuk menghasilkan citarasa dari cascara, karena dapat memengaruhi ekstraksi kandungan kimia yang terdapat dalam teh. Durasi lama waktu penyeduhan teh cascara sangat penting karena berdampak langsung pada cita rasa. Proses penyeduhan yang efisien memungkinkan senyawa-senyawa yang terkandung dalam cascara diekstraksi dengan baik, dan akan menghasilkan minuman yang memiliki rasa yang nikmat.

Teh cascara banyak dikenal dipasar internasional daripada pasar domestik, kurangnya peminat dan pengetahuan menjadi alasan teh cascara di Indonesia kurang dikenal dan diminati dibandingkan dengan biji kopi itu sendiri. Cascara

yang telah diseduh memiliki aroma seperti stroberi, kismis, mawar, cherry, mangga, hingga tembakau, dan memiliki rasa buah-buahan atau *fruity* (Muzaifa *et al.*, 2019). Teh cascara memiliki banyak kebaikan untuk tubuh, seperti adanya kandungan senyawa polifenol, antiaoksidan, kafein, dan banyak yang lainnya.

Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian teh cascara yang diseduh dengan lama penyeduhan yang bervariasi untuk menciptakan variasi rasa teh cascara yang dapat meningkatkan minat konsumen. Selain itu Dengan memanfaatkan cascara, petani kopi dan komunitas lokal di daerah penghasil kopi dapat meningkatkan pendapatan mereka dan secara bersamaan mengembangkan ekonomi lokal. Dengan demikian, mengubah limbah kulit buah kopi menjadi cascara tidak hanya mengurangi limbah, tetapi juga membuka peluang bisnis baru yang bermanfaat bagi industri kopi dan masyarakat yang terlibat di dalamnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang di atas, adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil lama waktu pengeringan dan lama waktu penyeduhan teh cascara?

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka didapat tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil Lama waktu Pengeringan dan Lama waktu Penyeduhan teh cascara

1.4 Manfaat

Manfaat teoritis dari penelitian ini bagi peneliti, masyarakat dan institute pendidikan adalah:

1. Bagi Peneliti

Menambah pengalaman maupun wawasan bagi peneliti mengenai pengaruh lama waktu pengeringan dan lama waktu penyeduhan teh cascara dari kulit buah kopi robusta, serta menerapkan teori-teori yang telah didapatkan selama perkuliahan

2. Bagi Masyarakat

Mengedukasi para masyarakat mengenai pengaruh lama waktu pengeringan dan lama waktu penyeduhan teh cascara dari kulit buah kopi robusta

3. Bagi institusi pendidikan

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi pendidikan mengenai pengaruh lama waktu pengeringan dan lama waktu penyeduhan teh cascara dimasa mendatang