

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi salah satu tanaman tropis yang banyak tumbuh di Indonesia. Menurut Komisi Pengawasan Persaingan Usaha (2020), Indonesia berada diposisi keempat terbesar di dunia sebagai negara produsen kopi setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Menurut Badan Pusat Statistika (2022), produksi kopi di Indonesia tahun 2019 sampai 2021 mengalami peningkatan. Tahun 2019 produksi kopi sebesar 752,51 ribu ton dan naik menjadi 762,38 ribu ton pada tahun 2020. Pada tahun 2021 produksi kopi naik menjadi 786,19 ribu ton.

Berdasarkan data statistik yang dikeluarkan Badan Pusat statistika (2022), Provinsi Jawa Timur salah satu daerah yang produksi kopi nya terjadi peningkatan setiap tahun nya. Provinsi Jawa Timur pada tahun 2021 dan 2022 memproduksi kopi sebesar 69,632 ton dan 68,916 ton. Kabupaten Jember termasuk salah satu kabupaten yang memiliki komoditas kopi unggulan yang mampu memproduksi kopi sebesar 419,353 ribu ton. Kabupaten Jember termasuk penghasil kopi robusta terbesar di Provinsi Jawa Timur, terutama pada Kecamatan Silo. Kecamatan silo dapat memproduksi kopi robusta sebesar 10,214 ton.

Perkembangan industri kopi di Indonesia terjadi karena adanya peningkatan konsumsi kopi di Indonesia. Tingkat konsumsi kopi dalam negeri selama periode tahun 2010 hingga 2014 terjadi peningkatan. Pada tahun 2010 tingkat konsumsi kopi sebesar 0,80 kg/kapita/tahun. Pada tahun 2019 konsumsi kopi meningkat menjadi 1,13 kg/kapita/tahun (KPPU, 2020).

Menurut Asosiasi Eksporter dan Industri Kopi Indonesia (2022), meningkatnya taraf hidup dan pergeseran gaya hidup masyarakat Indonesia menyebabkan terjadinya pergeseran dalam pola konsumsi kopi khususnya pada kalangan muda. Adanya peningkatan konsumsi kopi di Indonesia memberikan dampak positif terhadap industri kopi di Indonesia, sehingga industri pengolahan kopi semakin banyak menciptakan macam-macam produk olahan kopi. Macam-macam produk olahan kopi seperti kopi bubuk, kopi instan, kopi 3 in 1, kopi herbal, dan minuman kopi dengan berbagai rasa.

Kopi instan salah satu produk olahan kopi yang gemar dikonsumsi dikarenakan mampu memberikan kepraktisan dalam mengkonsumsinya. Kopi instan diproduksi karena adanya perubahan perilaku konsumen kopi dan solusi untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen kopi. Prinsip dasar dalam membuat kopi instan yaitu menggunakan ekstrak kopi yang kemudian dikeringkan. Proses pembuatan kopi instan memerlukan beberapa bahan tambahan seperti gula pasir (Darwin, 2013).

Pembuatan kopi instan dapat dilakukan dengan beberapa metode, yaitu metode konvensional, metode *spray drying*, dan metode *freeze drying*. Metode konvensional atau metode kristalisasi salah satu metode pembuatan kopi instan dengan menggunakan alat sederhana dan tidak membutuhkan biaya yang mahal (Aslamiyah dkk, 2022). Dalam metode ini membutuhkan bantuan sukrosa atau gula pasir yang berfungsi untuk kecepatan rekristalisasi, sebagai pemanis dan pengawet, serta sebagai bahan penyalut yang akan melingkupi massa kopi yang ada disekelilingnya.

Menurut SNI nomor 2983:2014, syarat mutu SNI kopi instan meliputi bau normal, warna normal, air maksimal 4-5%, total glukosa maksimal 2,46%, cemaran logam seperti timbal maksimal 2,0mg/kg, serta kandungan merkuri maksimal 0,03mg/kg. Menurut Praptiningsih dkk, (2012) *ratio* kopi:air yang optimal digunakan dalam pembuatan kopi instan adalah 1:5. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh *ratio* ekstrak kopi dan gula pada pembuatan kopi instan dengan metode kristalisasi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang di atas dapat dirumuskan :

1. Bagaimana pengaruh *ratio* ekstrak kopi pada pembuatan kopi instan dengan metode kristalisasi?
2. Bagaimana pengaruh *ratio* gula pada pembuatan kopi instan dengan metode kristalisasi?
3. Bagaimana pengaruh kombinasi *ratio* ekstrak kopi dan gula pada pembuatan kopi instan dengan metode kristalisasi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan penelitian adalah :

1. Mengetahui pengaruh *ratio* ekstrak kopi pada pembuatan kopi instan dengan metode kristalisasi
2. Mengetahui pengaruh *ratio* gula pada pembuatan kopi instan dengan metode kristalisasi
3. Mengetahui pengaruh kombinasi *ratio* ekstrak kopi dan gula pada pembuatan kopi instan dengan metode kristalisasi

1.4 Manfaat

Berdasarkan dari penelitian yang dilakukan, diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Dapat menambah wawasan dan pengalaman langsung bagi penulis tentang pengaruh *ratio* ekstrak kopi dan gula pada pembuatan kopi instan dengan metode kristalisasi
2. Dapat menambah wawasan bagi pembaca tentang pengaruh *ratio* ekstrak kopi dan gula pada pembuatan kopi instan dengan metode kristalisasi
3. Memberikan manfaat bagi Politeknik Negeri Jember mengenai pengaruh *ratio* ekstrak kopi dan gula pada pembuatan kopi instan dengan metode kristalisasi, sehingga dapat dijadikan sebagai acuan dan referensi pada penelitian-penelitian selanjutnya.