

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Peran penting komoditas kopi di Indonesia dalam sektor ekonomi mencakup kontribusi signifikan sebagai penghasil pendapatan bagi masyarakat, pemenuhan kebutuhan kopi di dalam negeri, serta sebagai penyumbang devisa melalui ekspor. Saat ini, Indonesia berada di peringkat keempat sebagai produsen kopi dunia, setelah Kolombia, Vietnam, dan Brazil. Namun, dalam kurun waktu tiga tahun terakhir, produksi kopi mengalami penurunan. Penurunan ini disebabkan oleh kurangnya efisiensi dalam pemupukan serta adanya serangan hama penyakit tanaman, seperti penggerek buah kopi, penggerek batang, kutu kebul, dan penyakit karat daun (Rahayu dkk., 2019).

Menurut Mardhatilah (2015) jenis kopi yang banyak diusahakan di Indonesia adalah jenis Robusta dan Arabika. Dari kedua jenis kopi tersebut, Robusta lebih mudah ditanam, hasil produksinya lebih besar daripada arabika, harga lebih murah daripada jenis Arabika. Sedangkan Menurut Budi dkk. (2020), kopi robusta adalah salah satu jenis kopi yang banyak dibudidayakan di Indonesia dan menjadi salah satu komoditas unggulan. Tanaman kopi Robusta pada beberapa penelitian menunjukkan yang cukup tahan terhadap serangan penyakit, serta mempunyai karakteristik rasa yang lebih pahit, sedikit asam dan mengandung kadar kafein lebih tinggi dari pada kopi Arabika.

Pemanfaatan kopi saat ini umumnya disajikan sebagai minuman, dengan beragam merek yang beredar di pasaran. Sebagian besar produk yang tersedia adalah kopi instan yang ditambahkan gula, susu, dan lemak nabati (krimmer). Di perkotaan Indonesia, minuman kopi panas telah menjadi pilihan favorit kedua setelah teh panas. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam produk olahan kopi untuk menciptakan citarasa yang berbeda, dengan harapan dapat meningkatkan konsumsi kopi.

Salah satu pendekatan dalam pengembangan produk olahan kopi adalah menciptakan sirup kopi rempah dengan cita rasa yang hangat. Inovasi ini diharapkan dapat memberikan variasi baru yang menarik bagi konsumen dan meningkatkan minat mereka terhadap konsumsi kopi. Penggunaan kopi sebagai bahan dasar untuk berbagai jenis minuman memungkinkan kreativitas dalam menciptakan produk baru, karena kopi memiliki citarasa khas dan efek menyegarkan, meskipun sedikit pahit (Mardhatilah, 2015).

"Metode untuk meningkatkan produk olahan kopi melibatkan pembuatan sirup kopi yang memiliki karakteristik rasa unik, seperti kelezatan manis dan gurih. Berbagai jenis minuman dapat diciptakan dengan menggunakan kopi sebagai bahan utama, karena kopi memiliki ciri khasnya sendiri, walaupun memiliki rasa yang sedikit pahit (Suhaili dkk., 2020).

Sirup adalah campuran gula yang pekat, dapat berupa gula pasir atau sakarosa, glukosa, gula inver, maltosa, atau gula buah/fruktosa, yang dilengkapi atau tidak dilengkapi dengan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Selain gula, sirup juga dapat mengandung zat warna dan pengawet. Varietas sirup kental yang tersedia saat ini melibatkan sirup sukrosa (gula pasir), sirup glukosa, sirup maltosa, dan sirup fruktosa yang lebih dikenal sebagai HFS (high fructose syrup) (Ir. Sutrisno Koswara dkk., 2016).

Gula merupakan komponen pemanis yang sangat penting dalam berbagai produk, karena hampir semua produk memerlukan tambahan gula. Gula kristal putih sering digunakan untuk membuat sirup atau dicampurkan dalam adonan. Secara umum, gula berperan dalam mengubah rasa dan tekstur makanan atau minuman. Jenis gula sederhana, seperti glukosa yang dihasilkan melalui enzim atau hidrolisis asam dari sukrosa, menyimpan energi yang nantinya akan digunakan oleh sel (Fetty Indriaty, 2015).

*Borassus flabellifer* L., yang umumnya dikenal sebagai siwalan, merupakan salah satu sumber daya ekonomis yang bernilai, terutama dalam pengambilan nira dari hasil penyadapan bunganya. Hasil produk dari siwalan termasuk gula cetak atau gula merah siwalan. Meskipun selama ini gula merah tersebut digunakan dalam pembuatan makanan dan minuman tradisional, industri ini belum memiliki prospek yang luas. Untuk mengatasi tantangan tersebut, potensi ekonomis gula merah siwalan dapat ditingkatkan dengan mengolahnya menjadi gula semut

siwalan, membuka peluang nilai tambah yang signifikan bagi sektor industri tersebut (Arifiandini, tanpa tahun).

Berdasarkan penjelasan sebelumnya, penelitian ini bertujuan untuk menilai sejauh mana konsumen menyukai sirup kopi yang menggunakan gula siwalan dan gula pasir. Oleh karena itu, tugas akhir ini fokus pada kegiatan uji organoleptik guna mendapatkan pemahaman yang lebih baik mengenai preferensi konsumen terhadap produk tersebut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

- a. Apakah penggunaan gula pasir dan gula siwalan pada pembuatan sirup kopimempengaruhi tingkat kesukaan konsumen?
- b. Jenis gula apa yang lebih di sukai oleh konsumen?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan yang dapat diambil dalam kegiatan ini adalah:

- a. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan gula siwalan dan gula pasir padapembuatan sirup kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen.
- b. Untuk mengetahui jenis gula yang lebih disukai oleh konsumen.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dalam kegiatan ini adalah:

- a. Dapat menambah wawasan dan referensi bagi mahasiswa dan pembaca yang ingin melakukan penelitian tentang pembuatan sirup kopi menggunakan Gula Siwalan dan Gula Pasir.
- b. Dapat menambah pengetahuan bagi masyarakat yang ingin membuka peluang bisnis dengan mengetahui cara pembuatan sirup kopi