

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi adalah salah satu komoditas penting di sektor perkebunan nasional yang berkontribusi besar terhadap perekonomian Indonesia. Produksi kopi menunjukkan fluktuasi selama periode 2020 hingga 2022. Pada tahun 2020, jumlah produksi kopi tercatat sebesar 762,38 ribu ton dan meningkat sebesar 3,12% menjadi 786,19 ribu ton pada tahun 2021. Namun, produksi kembali mengalami penurunan pada tahun 2022 sebesar 1,43% menjadi 774,96 ribu ton. Berdasarkan data per provinsi, produksi kopi dari Perkebunan Besar (PB) tertinggi pada tahun 2022 berasal dari Provinsi Jawa Timur dengan total produksi mencapai 3,39 ribu ton atau sekitar 85,15% dari total produksi PB nasional. Sementara itu, untuk produksi kopi dari Perkebunan Rakyat (PR), Provinsi Sumatera Selatan menjadi penyumbang terbesar pada tahun 2022 dengan jumlah produksi mencapai 208,04 ribu ton atau sekitar 26,98% dari total produksi PR nasional. (*Badan Pusat Sstatistik Kopi Indonesia 2022*).

Kopi adalah salah satu komoditas ekspor unggulan Indonesia yang berperan penting dalam menyumbang devisa negara, selain sektor minyak juga gas. Selain prospek ekspor yang menjanjikan, pasar kopi domestik juga memiliki peluang yang cukup potensial untuk mendorong semangat petani kopi. Peluang ini membuka ruang bagi petani kopi di Indonesia untuk berinovasi dan meningkatkan hasil produksi agar kopi Indonesia semakin dikenal. Diharapkan, peningkatan produksi kopi dapat memberikan manfaat signifikan serta dampak positif bagi kesejahteraan petani maupun perekonomian negara (Martauli, 2018).

Kopi merupakan minuman yang telah lama dikenal masyarakat luas, bahkan kopi digemari oleh sebagian besar masyarakat di berbagai negara karena memiliki aroma dan cita rasa yang unik dapat menjadikan kopi sebagai minuman yang menyegarkan badan dan pikiran. Hal ini disebabkan karena daya kafein pada kopi yang bersifat merangsang kerja jantung dan otak (Hasdiana, 2018).

Dalam beberapa tahun terakhir, harga biji kopi jenis Robusta di pasar domestik mengalami penurunan yang signifikan, sehingga mengancam kelangsungan usaha para petani kopi rakyat. Salah satu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan petani adalah dengan memanfaatkan biji kopi hasil panen yang tidak terjual untuk diolah menjadi sirup kopi. Proses pengolahan ini dapat dilakukan menggunakan teknologi sederhana. Sirup kopi tidak hanya memberikan nilai tambah dan meningkatkan harga jual kopi, tetapi juga berpotensi menjadi produk yang diminati konsumen. Selain itu, sirup kopi menawarkan alternatif baru bagi konsumen untuk menikmati olahan kopi, terutama karena konsumen saat ini cenderung memilih produk yang lebih praktis (Hasdiana, 2020).

Sirup merupakan larutan gula dengan konsentrasi tinggi yang dapat berupa gula pasir (sukrosa), glukosa, gula invert, maltosa, atau fruktosa, baik dengan maupun tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Selain gula, sirup biasanya juga mengandung pewarna dan pengawet. Saat ini, jenis sirup kental yang beredar di pasaran mencakup sirup sukrosa, sirup glukosa, sirup maltosa, serta sirup fruktosa yang lebih dikenal sebagai HFS (*high fructose syrup*) (Koswara dkk, 2016).

Sirup adalah salah satu minuman ringan yang berbentuk larutan kental dengan berbagai macam varian rasa. Bahan utama yang digunakan untuk membuat sirup adalah gula pasir dan air. Menurut Kusumawati, (2023) Sirup dapat dibagi menjadi tiga jenis berdasarkan bahan dasarnya yaitu: a) sirup essence, b) sirup glukosa, c) sirup buah buahan.

Sirup kopi merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk kopi yang dibuat dari kopi bubuk yang dicampur dengan air secukupnya, kemudian ditambahkan gula dengan konsentrasi tertentu. Produk ini dihasilkan melalui proses pemekatan menggunakan metode pendidihan sederhana (Margono, dkk, 1993).

Menurut Ningtyas R, (2024) penggunaan gula pasir dengan perbandingan 1 : 1 (gula : ekstrak kopi) lebih disukai dengan skor hedonik 4(taraf suka) pada parameter rasa dan aroma dibandingkan dengan penggunaan gula siwalan atau kombinasinya, yang pada skor hedonik menunjukkan angka 3 (taraf biasa).

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan dalam latar belakang, penelitian dengan judul “Uji Organik Sirup Kopi pada Variasi Gula Pasir terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen” dilaksanakan dengan tujuan untuk mengevaluasi tingkat penerimaan konsumen. Sirup kopi merupakan salah satu inovasi yang baru guna meningkatkan taraf hidup petani dengan ini petani tidak hanya menjual biji kopinya saja tetapi bisa menjual olahan yang terbuat dari biji kopi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas didapatkan rumusan masalah sebagai berikut :

- a. Apakah variasi gula pasir pada pembuatan sirup kopi mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen?
- b. Jumlah variasi gula pasir berapakah yang banyak disukai oleh konsumen?

1.3 Tujuan

Merujuk pada pembahasan dalam rumusan masalah yang telah disusun, tujuan dari kegiatan tugas akhir ini adalah :

- a. Untuk mengetahui pengaruh variasi gula pasir pada sirup kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen
- b. Untuk mengetahui variasi gula pasir pada pembuatan sirup kopi berapakah yang paling disukai oleh konsumn

1.4 Manfaat

Manfaat yang ingin dicapai melalui kegiatan ini adalah:

- a. Dapat memberikan wawasan tambahan bagi masyarakat yang ingin memanfaatkan peluang bisnis dengan memahami formula yang tepat untuk pembuatan sirup kopi.
- b. Dapat digunakan sebagai referensi untuk mendalami proses produksi sirup kopi.