

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu komoditas perkebunan terkenal di Indonesia adalah kopi. Luas perkebunan kopi Indonesia mencapai 1.243.441 hektar dengan produksi 729.074 ton, dengan 65,16% biji kopi yang diekspor dengan nilai 1.187 milyar dolar. Luas perkebunan kopi terus meningkat dengan laju 1,53% per tahun. Jawa Timur menjadi produsen terbesar pada tahun 2020 dengan produksi sebesar 45.278 ton. Selain itu, produktivitas kopi di Jawa Timur juga cukup stabil. Salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Timur yang menjadi penyumbang produksi Kopi adalah Kabupaten Jember. Kabupaten Jember memproduksi kopi sebanyak 11.758 ton dengan luas areal tanam seluas 18.318 ha (Purwandhini dkk., 2023).

Kopi robusta merupakan salah satu jenis kopi yang banyak dibudidayakan dan dikonsumsi di Indonesia. Karakteristik kopi robusta yang kuat dan pahit membuatnya populer di kalangan pecinta kopi. Namun, untuk meningkatkan kualitas rasa dan nilai tambah kopi robusta, berbagai inovasi telah dilakukan, salah satunya adalah penambahan bahan-bahan alami seperti rempah-rempah.

Jahe (*Zingiber officinale*) adalah rempah yang dikenal luas di Indonesia dan digunakan dalam berbagai olahan makanan dan minuman karena sifatnya yang menyehatkan serta memberikan aroma dan rasa yang khas. Jahe mengandung senyawa bioaktif seperti gingerol dan shogaol yang memiliki sifat antioksidan dan antiinflamasi, yang dapat mempengaruhi karakteristik fisikokimia dari produk yang ditambakkannya (Mechanics, 2007).

Indonesia memiliki kebiasaan minum kopi yang sudah menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya Indonesia. Saat ini minum kopi masih menjadi hal yang lumrah di kalangan masyarakat Indonesia hingga menyebar ke Jepang dan Korea yang umumnya dikenal dengan budaya minum teh. Menurut Databoks, (2020) Tren konsumsi kopi dalam negeri diketahui terus meningkat selama lima tahun terakhir. Sejak 2018 hingga 2019, total konsumsi varietas kopi dalam negeri mencapai 4.800 karung berkapasitas 60 kilogram (kg).

Konsumsi kopi dalam negeri pada 2014-2015 hanya sebanyak 4.417 karung dan tahun berikutnya mencapai 4.550. Banyak juga orang yang menawarkan tutorial cara membuat kopi dengan berbagai cara untuk menarik minat orang menikmati kopi. Salah satu kopi yang dikonsumsi yaitu kopi herbal atau kopi rempah jahe, kopi ini merupakan produk olahan kopi bubuk yang dicampur dengan herbal jahe dengan tujuan memperoleh aroma dan citarasa serta fungsional baru yang lebih baik tanpa mengurangi rasa minuman kopi tersebut (Kustyawati dkk., 2019).

Penelitian penambahan jahe dalam produk pangan lainnya telah menunjukkan hasil yang positif. Penelitian yang dilakukan oleh Fauzi dkk., (2019) menunjukkan bahwa penambahan bubuk jahe dalam kopi jahe celup meningkatkan nilai polifenol sesuai dengan antioksidan dari kopi jahe celup tersebut. Studi lain oleh Sutiknyawati & Dewi, (2022) mengungkapkan bahwa penambahan jahe pada teh dapat meningkatkan nilai kandungan fenolik, kandungan flavonoid dan aktivitas antioksidan.

Pada konteks kopi, penelitian mengenai penambahan jahe masih terbatas, namun ada beberapa studi yang relevan. Penelitian oleh Kustyawati dkk. (2019) menunjukkan bahwa penambahan rempah-rempah dalam kopi dapat meningkatkan kualitas sensoris dan sifat fisikokimia dari kopi tersebut. Penelitian lain oleh Hasdiana (2018) menemukan bahwa ekstrak kulit jahe dapat menurunkan kadar keasaman dan meningkatkan aroma pada kopi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi lebih lanjut pengaruh penambahan bubuk jahe terhadap kualitas fisikokimia dan sensori kopi robusta. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru mengenai penggunaan jahe dalam meningkatkan kualitas kopi serta memberikan referensi bagi industri kopi dalam mengembangkan produk kopi dengan nilai tambah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini, yaitu :

1. Apakah penambahan bubuk jahe berpengaruh terhadap fisiokimia kopi robusta?

2. Apakah penambahan bubuk jahe berpengaruh terhadap sensori kopi robusta?

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk jahe terhadap fisiokimia kopi robusta
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk jahe terhadap sensori kopi robusta

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti menambah keterampilan maupun pengalaman peneliti dalam melakukan penelitian karakteristik fisikokimia kopi robusta.
2. Bagi Masyarakat sebagai literatur mengenai karakteristik fisikokimia dan sensori kopi robusta, sehingga dapat membantu produsen kopi dalam meningkatkan kualitas produk mereka.
3. Bagi Perguruan tinggi hasil dari penelitian ini dapat digunakan referensi pendidikan yang berkaitan dengan karakteristik fisikokimia dan sensori kopi robusta.