

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi bubuk merupakan salah satu hasil pengolahan biji kopi yang banyak dikonsumsi secara luas oleh masyarakat Indonesia maupun luar negeri. Kopi bubuk dinikmati karena memiliki *flavor* (aroma dan rasa) yang bermacam-macam sesuai dengan karakteristik kopi bubuk tersebut baik atau tidak. Sifat yang terdapat dalam kopi bubuk yaitu higroskopis yang rentan terhadap suhu dan kelembapan (Aini *et al.*, 2024). Sifat tersebut berpengaruh terhadap karakteristik kopi bubuk ditentukan oleh kemasan yang digunakan (Mujiburrahmad, 2018). Kemasan yang digunakan juga diperlukan untuk wadah penyimpanan bahan pangan kopi bubuk agar mikroorganisme dan hama tidak berkembang di dalamnya (Indrati dan Gardjito 2014).

Kemasan merupakan faktor penting yang harus ada pada pengemasan kopi bubuk. Kopi bubuk termasuk ke dalam bahan makanan kering yang memiliki umur simpan yang pendek dan mudah rusak dalam karakteristik kimianya sehingga untuk penyimpanan harus memperhatikan kemasan yang digunakan (Kath *et al.*, 2021). Penurunan karakteristik kimia kopi bubuk ini bisa menyebabkan berkembangnya mikroorganisme yang merusak *flavor* (aroma dan rasa) yang terdapat di dalam kopi bubuk tersebut (Abdul *et al.*, 2019). Menurut Saolan (2021) peneliti menggunakan empat jenis kemasan (botol kaca, plastik PE, aluminium foil, dan kertas) dan menyimpan kopi bubuk robusta selama 90 hari, dengan pengujian kadar air, abu, dan kafein setiap 15 hari. Hasilnya, kemasan aluminium foil terbukti paling efektif dalam mempertahankan kadar air (1,87%–3,53%), kadar abu (5,77%–5,33%), dan kadar kafein yang relatif tinggi (3,02%). Penelitian ini juga menegaskan bahwa interaksi antara jenis kemasan dan lama penyimpanan sangat berpengaruh terhadap kadar air dan kadar kafein,

Kemasan yang baik adalah kemasan yang dapat meminimalisir terjadinya penurunan karakteristik kimia yang terdapat dalam produk dan kemasan tersebut tidak ikut bereaksi dengan produk yang dikemas. Karakteristik kimia tersebut seperti kadar air, kadar abu, kadar kafein dan pH (Wijaya, 2020). Menurut Siswanto

et al. (2011) bahan dasar kemasan yang digunakan untuk penyimpanan kopi bubuk adalah berbahan dasar aluminium foil, kertas, plastik dan botol kaca.

Penyimpanan ialah salah satu faktor yang harus diperhatikan dalam menjaga karakteristik kimia kopi bubuk. Menurut Tripetch dan Borompichaichartku (2019) penyimpanan harus dilakukan dengan benar untuk memastikan karakteristik produk tersebut terjaga dengan baik. Faktor yang mempengaruhi dalam penyimpanan adalah suhu dan kelembapan. Pada saat ini banyak sekali penyimpanan kopi bubuk yang kurang tepat dalam industri kopi dan konsumen yang akan berpotensi menurunkan karakteristik kopi bubuk. Salah satu faktor penurunan karakteristik kimia adalah jenis kemasan yang digunakan dan penyimpanannya (Suseno, 2020).

Terdapat berbagai jenis kemasan yang biasanya digunakan untuk kemasan kopi bubuk antara lain aluminium foil, kertas, plastik dan kaca (Siswanto *et al.*, 2011). Pada penelitian Hayati *et al.* (2023) menyatakan kemasan kaca merupakan kemasan terbaik untuk menjaga karakteristik kimia kopi bubuk karena mampu menahan uap air dan oksigen masuk ke dalam produk. Menurut Astuti *et al.* (2020) kemasan aluminium foil memiliki karakteristik yang dapat menahan panas, udara, uap air dan tidak tembus cahaya tetapi memiliki cemaran terhadap produk yang dikemas. Kemasan plastik memiliki ketahanan terhadap uap air dan oksigen sedangkan kemasan kertas memiliki karakteristik yang tidak tahan terhadap uap air dan oksigen (Andayani dan Agustini, 2019). Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, perlu dilakukan penelitian terkait pengaruh kemasan terhadap karakteristik kimia kopi bubuk robusta Argopuro selama penyimpanan. Penelitian ini juga bertujuan apakah kemasan tersebut dapat menjaga karakteristik kimia kopi bubuk robusta Argopuro selama penyimpanan dan menentukan jenis kemasan yang tepat untuk penyimpanan tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka diperoleh rumusan masalah yaitu apakah berbagai jenis kemasan berpengaruh terhadap perubahan karakteristik kimia kopi bubuk robusta Argopuro selama penyimpanan?

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka diperoleh tujuan yaitu untuk mengetahui pengaruh jenis kemasan terhadap perubahan karakteristik kimia kopi bubuk robusta Argopuro selama penyimpanan.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan penelitian, maka memperoleh rumusan manfaat yaitu:

1. Bagi penulis, memberikan ilmu pengetahuan dan mengasah kemampuan menganalisa karakteristik kimia kopi bubuk robusta Argopuro selama penyimpanan.
2. Bagi lembaga Politeknik Negeri Jember, bisa digunakan sebagai acuan penelitian-penelitian yang akan datang tentang pengaruh kemasan terhadap karakteristik kimia kopi bubuk.
3. Bagi pembaca, memberikan informasi tentang pengaruh berbagai kemasan terhadap karakteristik kimia kopi bubuk robusta Argopuro selama penyimpanan.