BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kopi menjadi tanaman komoditas unggulan di Indonesia. Menurut Ardhiarisca (2022), kopi menjadi salah satu komoditas yang memiliki nilai jual yang tinggi karena banyak kalangan yang meminati sehingga secara ekonomi sangat menguntungkan bagi pelaku usaha. Setiap jenis kopi memiliki cita rasa yang berbeda, baik dibedakan secara jenis, cara budidaya, dan tempat budidaya yang dapat mempengaruhi. Jenis kopi yang memiliki cita rasa kuat, kadar kafein tinggi, serta rasa asam yang rendah adalah jenis kopi arabika yang dibudidayakan di daerah dataran tinggi Ijen sehingga menjadi salah satu bahan baku pokok yang memiliki peluang tinggi untuk berbagai seduhan minuman kopi termasuk *cold brew* (Putri dan Dellima, 2022).

Cold brew merupakan salah satu teknik penyeduhan bubuk kopi menggunakan air pada suhu ruang serta lama waktu tertentu antara 8 hingga 24 jam. Hasil seduhan dengan teknik *cold brew* banyak diminati oleh penikmat kopi, karena memiliki rasa yang tidak terlalu kuat dengan kadar keasaman yang rendah serta kandungan kafein yang lebih banyak dibandingkan dengan teknis penyeduhan lainnya (Rao & Fuller, 2018). Kualitas dari hasil teknik penyeduhan *cold brew* ini sangat ditentukan oleh rasio air seduh dan lama waktu seduh yang digunakan (Nokabun dan Handono, 2024).

Penggunaan rasio Penyeduhan yang tepat dapat menciptakan cita rasa yang seimbang, sehingga dapat diterima oleh penikmat kopi. Dengan rasio air yang lebih banyak dibandingkan dengan bubuk kopi dapat menyebabkan cita rasa yang dihasilkan terlalu hambar karena cairan encer, sedangkan dengan rasio bubuk kopi yang lebih banyak dibandingkan dengan air seduh menyebabkan cairan kopi yang dihasilkan terlalu kental sehingga rasa pait terlalu kuat dan kurang diminati atau dapat disebut juga dengan kopi konsentrat (Putri dan Pramitasari, 2022).

Kombinasi terhadap waktu seduh terhadap cita rasa kopi juga dapat mempengaruhi, saat waktu seduh dilakukan peningkatan maka padatan bubuk kopi akan semakin banyak yang terlarut baik itu kafein ataupun antioksidan.

Waktu Ekstraksi yang terlalu lama juga dampaknya kurang baik, karena senyawa astrigen atau senyawa pahit yang ada didalam bubuk kopi akan semakin banyak yang terlarut sehingga menyebabkan rasa yang terlalu kuat dan kualitas cita rasa yang dihasilkan akan kurang diminati (Amri *et al.*, 2021). Perpaduan dari faktor rasio penyeduhan dan lama waktu ekstraksi menjadi salah satu indikator penting yang sangat perlu diperhatikan agar dapat menghasilkan karakter cita rasa yang optimal dan seimbang. Hasil penelitian dari (Larasati *et al.*, 2023) menyatakan bahwa, rasio air 1:10 dengan suhu penyeduhan 25°C menghasilkan skor tertinggi hingga mencapai 7,5 dengan karakteristik kimia pH 5,08, total fenol 2,128 gGEA/100g dan kadar kafein 128,207 mg/100 ml. Peneliti lainnya menyatakan bahwa dari hasil penelitian yang dilakukan panelis lebih menyukai kopi yang diseduh dengan teknik cold brew antara 10 – 20 jam (Cahyono *et al.*, 2022).

Berdasarkan di atas, penelitian ini perlu dilakukan dengan bertujuan untuk mengkaji dampak rasio penyeduhan dan durasi ekstraksi terhadap sifat organoleptik dan pH dari minuman cold brew kopi arabika (*Coffea arabica*) asal Ijen. Adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan kebermanfaatan terhadap peningkatan kreasi minuman *cold brew* berkualitas tinggi, serta menjadi referensi bagi industri dan pecinta kopi dalam memilih metode penyeduhan yang paling tepat dan efektif agar mendapatkan cita rasa yang seimbang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka didapat rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh rasio air terhadap pH dan karakteristik organoleptik minuman *cold brew* kopi arabika (*Coffea arabica*) ijen ?.
2. Bagaimana pengaruh waktu penyeduhan terhadap pH dan karakteristik organoleptik minuman *cold brew* kopi arabika (*Coffea arabica*) ijen?.
3. Apakah terdapat interaksi antara rasio air dan waktu penyeduhan terhadap pH dan karakteristik organoleptik minuman *cold brew* kopi arabika (*Coffea arabica*) ijen?.

1.3 Tujuan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh rasio Penyeduhan terhadap pH dan karakteristik organoleptik pada minuman *cold brew* kopi arabika (*Coffea arabica*) ijen.
2. Mengetahui pengaruh waktu ekstraksi terhadap pH dan karakteristik organoleptik pada minuman *cold brew* kopi arabika (*Coffea arabica*) ijen.
3. Menganalisis interaksi antara rasio penyeduhan dan waktu ekstraksi terhadap kualitas kesukaan yang dihasilkan oleh minuman *cold brew* kopi Arabika (*Coffea arabica*) Ijen.

1.4 Manfaat Tugas Akhir

Berdasarkan dari tujuan tugas akhir diatas, maka manfaat tugas akhir ini bermanfaat untuk :

1. Menumbuhkan sikap kritis terhadap permasalahan, meningkatkan potensi diri, serta menerapkan ilmu vokasi yang telah dipelajari selama masa studi guna membentuk kebiasaan berpikir cerdas, inovatif, dan profesional dalam mengembangkan pengetahuan serta wawasan dalam kehidupan sehari-hari.
2. Memberikan rujukan informasi terhadap konsumen dan pelaku usaha untuk menentukan teknik penyeduhan yang tepat untuk menghasilkan *cold brew* dengan rasa yang seimbang dan karakteristik yang diinginkan.
3. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat mengenai dampak rasio air dan waktu penyeduhan terhadap minuman *cold brew* guna memperoleh cita rasa yang sesuai dengan preferensi konsumen, serta mendukung optimalisasi penggunaan kopi arabika lokal dari Ijen dalam pengembangan produk.