

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Di Indonesia tanaman kopi merupakan komoditas ekspor yang mempunyai nilai ekonomis yang relatif tinggi di dunia. Sudah hampir tiga abad tanaman kopi diusahakan budidayanya di Indonesia untuk memenuhi kebutuhan konsumsi di dalam maupun di luar negeri. Kopi memiliki cita rasa dan aroma yang khas sehingga sangat populer di dunia sebagai salah satu produk pembuatan bahan minuman.

Pada umumnya produk minuman yang berasal dari bahan baku kopi berupa kopi bubuk dan kopi instan. Pada saat ini bahan baku kopi lebih sering diolah menjadi produk minuman saja, sehingga diperlukan suatu inovasi produk pangan lain untuk memberi pilihan baru berupa produk pangan yang lebih praktis kepada konsumen yaitu produk pangan berupa permen. Produk pangan berupa permen dapat menggantikan minuman kopi yang memerlukan waktu penyajian yang lama.

Permen merupakan produk pangan berbentuk padat yang dibuat dari gula pasir (sukrosa), air atau campuran gula pasir dengan bahan-bahan lain (Sudarmanto, 1989 dalam Sularjo, 2010). Permen ada dua jenis yaitu permen lunak dan permen keras. Permen atau kembang gula (candy) merupakan jenis makanan berkalori tinggi karena rasanya manis dan disukai oleh semua lapisan masyarakat baik anak-anak maupun dewasa. Di pasaran saat ini beredar berbagai jenis permen dengan beraneka rasa seperti kopi, susu dan buah-buahan lainnya.

Karakteristik kopi sangat kompleks dan sampai saat ini hanya dapat dinilai berdasarkan uji inderawi, karena belum tersedia metode penilaian kuantitatif menggunakan alat yang dapat menilai karakter kopi secara penuh. Beberapa komponen kimiawi tertentu dinilai dapat digunakan sebagai salah satu acuan dalam penilaian karakter kopi, tetapi karena kompleksnya karakter kopi maka penilaian berdasarkan uji kimiawi tersebut belum dapat menggantikan uji organoleptik.

Kopi dan susu memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing, oleh karena itu perlu suatu inovasi yang dapat memaksimalkan kelebihan dan meminimalkan kekurangan yang terdapat pada kopi dan susu. Kopi kaya akan asam amino, vitamin, antioksidan serta mineral. Sedangkan susu mengandung protein dan kalsium yang dibutuhkan oleh manusia. Meskipun kopi memiliki asam amino, vitamin, antioksidan, mineral serta rasa yang cukup enak, tetapi ada beberapa orang yang kurang menyukai rasa pahit dari permen kopi. Oleh karena itu diperlukan adanya variasi cita rasa seperti penambahan susu kental manis pada permen kopi.

Berdasarkan latar belakang diatas diharapkan dengan proses penambahan komposisi susu kental manis dapat menciptakan rasa baru dan meningkatkan kesukaan konsumen permen kopi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

- a. Apakah penambahan susu kental manis terhadap permen kopi dapat mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen ?
- b. Apakah formulasi susu kental manis berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan konsumen?

## **1.3 Tujuan Kegiatan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan kegiatan ini dilakukan adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui pengaruh penambahan susu kental manis pada permen kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen.
- b. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil dari pembuatan permen kopi dengan penambahan susu kental manis.

#### **1.4 Manfaat Kegiatan**

Dapat mengetahui pengaruh tingkat kesukaan konsumen permen kopi terhadap penambahan komposisi susu kental manis serta sebagai sumber informasi dan referensi bagi percobaan selanjutnya.