

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi pertama kali masuk ke Indonesia tahun 1696 dari jenis kopi Arabika. Kopi ini masuk melalui Batavia (sekarang Jakarta) yang dibawa oleh Komandan Pasukan Belanda Adrian Van Ommen dari Malabar - India, yang kemudian ditanam dan dikembangkan di tempat yang sekarang dikenal dengan Pondok Kopi -Jakarta Timur, dengan menggunakan tanah partikelir Kedaung. Sayangnya tanaman ini kemudian mati semua oleh banjir, maka tahun 1699 didatangkan lagi bibit-bibit baru, yang kemudian berkembang di sekitar Jakarta dan Jawa Barat antara lain di Priangan, dan akhirnya menyebar ke berbagai bagian dikepulauan Indonesia seperti Sumatera, Bali, Sulawesi dan Timor (AEKI, 2015).

Sebagaimana diketahui, sekitar 90% kopi Indonesia dihasilkan oleh petani. Sedangkan selebihnya berasal dari perkebunan besar yang sebagian besarnya berada di Pulau Jawa, terutama di Jawa Timur dan sebagian di Jawa Tengah. Selain di sejumlah daerah, sebagian besar produksi kopi Indonesia berasal dari Sumatra Bagian Selatan, yaitu dari Propinsi-Propinsi Lampung, Sumatra Selatan, dan Bengkulu, yang dikenal sebagai "*Segitiga Kopi Indonesia*".

Kopi merupakan jenis minuman dengan citarasa sangat khas. Dengan citarasanya yang khas ditambah adanya pengaruh fisiologis kesegaran setelah minum menyebabkan kopi banyak diminati oleh konsumen diseluruh dunia pada umumnya kopi dikonsumsi bukan karena nilai gizinya, melainkan karena nilai citarasa dan pengaruh fisiologisnya tersebut.

Karakteristik kopi sangat kompleks dan sampai saat ini hanya dapat dinilai berdasarkan uji Indrawi, 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. Penilaian secara kuantitatif dinilai masih relative mahal dan produsennya lebih rumit dibanding dengan penilaian organileptik.

Kopi kaya akan asam amino, vitamin, antioksidan serta mineral. Konsumsi kopi secara teratur dapat mengurangi resiko penurunan mental. Secangkir kopi dikenal memiliki kemampuan untuk merangsang sistem saraf, yang meningkatkan kewaspadaan dan konsentrasi. Hal ini juga akan meningkatkan kemampuan kita untuk selalu terjaga bila diperlukan (Wedaran, 2015).

Penggunaan jahe di Indonesia sangat populer, baik itu sebagai herbal obat maupun sebagai bumbu penyedap masakan. Kabarnya, jahe pertama kali ditemukan di daratan India dan kemudian disebarkan ke seluruh dunia melalui pedagang Asia Tenggara, Timur Tengah, Jepang dan juga pedagang Tiongkok. Jahe merupakan tanaman tropis, yang hanya bisa bertahan di wilayah khatulistiwa seperti negara-negara Asia Tenggara. Afrika juga Brazil (Friztin, 2012).

Secara tradisional jahe digunakan untuk menyembuhkan beberapa penyakit, terkilir, bengkak-bengkak, gatal-gatal, muntah-muntah, kolera, difteri dan lain-lain. Sedangkan jahe jenis badak dan jenis putih kecil yang dipanen ketika masih umur muda, biasanya digunakan sebagai bahan baku makanan ringan, misalnya kembang gula, manisan, minuman dan lain-lain, sebab kedua jenis jahe tersebut mempunyai serat relatif halus. Rimpang jahe mengandung 0,8-3,3% minyak atsiri dan $\pm 3\%$ oleoresin, tergantung kepada klon jahe yang bersangkutan. Jahe juga bermanfaat untuk makanan dan obat-obatan (Kanisius, 1989).

Pada umumnya para penikmat kopi hanya meminum kopi tanpa ada campuran dengan bahan lain, seperti penambahan jahe dalam penyeduhannya. padahal dengan penambahan jahe dalam seduhan kopi tidak hanya memberikan kesegaran terhadap badan tetapi juga menambah kehangatan bagi badan kita.

Berdasarkan latar belakang diatas maka perlu dilakukan kegiatan percobaan penambahan jahe dalam proses penyeduhan kopi yang diharapkan bisa meningkatkan kesukaan konsumen terhadap kopi robusta.

1.2 Rumusan Masalah

Dilihat dari latar belakang di atas dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

- a. Manakah diantara kopi jahe merah dengan kopi jahe gajah yang lebih disukai oleh konsumen?

1.3 Tujuan

Tujuan yang dicapai dalam penelitian ini adalah:

- a. Mengetahui tingkat kesukaan konsumen antara kopi jahe merah dengan kopi jahe gajah.

1.4 Manfaat Penelitian

Sesuai dengan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan penelitian yang hendak dicapai, maka manfaat yang diharapkan peneliti, antara lain :

- a. Bagi peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan tentang uji organoleptik dan tingkat Kesukaan kopi bubuk jahe.

- b. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai sumber informasi dan referensi bagi peneliti selanjutnya.

- c. Bagi Profesi

Sebagai sumber pengetahuan tentang kopi bubuk jahe.

- d. Bagi masyarakat

Memberi informasi kepada masyarakat tentang pengaruh tingkat kesukaan konsumen kopi robusta terhadap penambahan bubuk jahe merah dan jahe gajah.