

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi (*Coffea sp.*) adalah salah satu komoditas perkebunan yang menjadi andalan Indonesia. Komoditas kopi berperan penting bagi perekonomian Indonesia yaitu sebagai penghasil devisa negara, penyedia lapangan kerja, memelihara konservasi lingkungan, sumber bahan baku industri makanan dan minuman, serta sumber pendapatan petani. Kopi merupakan salah satu komoditas ekspor penting dari Indonesia. Keunikan cita rasa dan aroma kopi Indonesia, memiliki peluang besar untuk meningkatkan perdagangan kopinya di dunia (Kementerian 2016).

Komoditas kopi di Indonesia lebih dari 90% diproduksi oleh perkebunan rakyat dan sisanya oleh perkebunan besar milik Negara dan swasta (Rahardjo 2013). Areal perkebunan kopi di Indonesia pada tahun 2010 mencapai ≥ 1.210 juta hektar dengan total produksi sebesar 686.921 ton dimana 96% diantaranya adalah areal perkebunan kopi rakyat, dengan jumlah petani yang terlibat sebanyak 1881.694 KK (Ditjenbun 2011).

Jenis kopi yang banyak diusahakan di Indonesia adalah jenis arabika dan robusta. Kedua jenis kopi tersebut, robusta lebih mudah ditanam, hasil produksinya lebih besar daripada arabika, harga lebih murah daripada jenis arabika. Total produksi kopi di Indonesia, 550.000 ton (81,2%) berupa kopi robusta dan 125.000 ton (18,8%) berupa kopi arabika (Ditjenbun 2014).

Pemanfaatan kopi saat ini kebanyakan diolah menjadi minuman, dengan berbagai macam jenis merk yang beredar di pasar. Produk tersebut berupa kopi instant dengan penambahan gula, susu, lemak nabati (*krimmer*) dan lain-lain. Konsumsi kopi masih tergolong sangat rendah, yaitu 800 gram per orang per tahun, walaupun masyarakat Indonesia termasuk kelompok orang yang menyukai minuman kopi. Masyarakat perkotaan di Indonesia menjadikan seduhan kopi panas sebagai minuman favorit nomor dua setelah teh panas. Oleh karena itu perlu dikembangkan inovasi produk olahan kopi baru dengan citarasa lain, diharapkan dapat meningkatkan jumlah konsumsi kopi.

Pengembangan produk olahan kopi dapat dilakukan dengan membuat sirup kopi rempah yang mempunyai citarasa rempah yang menghangatkan. Berbagai macam produk minuman dapat dibuat menggunakan bahan dasar kopi dikarenakan kopi mempunyai citarasa khas dan efek menyegarkan, tetapi agak pahit. Rempah juga memberikan aroma tertentu untuk memenuhi selera seseorang dengan efek menyegarkan dan menghangatkan badan khas rempah. Dengan menggabungkan kopi dan rempah yang mempunyai senyawa aktif hampir sama, maka dimungkinkan akan menimbulkan citarasa campuran yang dapat disenangi konsumen.

Bentuk produk minuman dapat berupa minuman *ready to drink*, sirup dan serbuk minuman tradisional. Sirup merupakan bahan minuman dalam kondisi kental karena kadar gulanya yang tinggi. Dalam penggunaanya, sirup harus ditambahkan air matang sebanyak 4-5 kali volume sirup (Suprapti, 2014). Berdasarkan SNI 3544:2013, sirup adalah produk minuman yang dibuat dari campuran air dan gula dengan kadar larutan gula minimal 65% dengan atau tanpa bahan pangan lain dan atau bahan tambahan pangan yang diijinkan sesuai ketentuan yang berlaku.

Menurut Tim (2016), minuman kopi berasal dari pengolahan biji kopi yang menjadi sumber antioksidan terbesar dibanding teh hitam, kacang-kacangan kering dan jagung. Selain antioksidan minuman kopi mengandung sumber kafein yang sangat tinggi. Satu cangkir kopi rata-rata mengandung 100 – 150 mg kafein. Kafein berkhasiat meningkatkan sensor stimuli dan reaksi motorik, melebarkan pembuluh darah dan menambah kecepatan berpikir. Sedangkan sifat negatif dari kafein akan menjadi racun bila dikonsumsi berlebihan, menyebabkan kecemasan kronis, gelisah, cepat marah, insomnia dan diare.

Gula pasir atau sukrosa adalah hasil dari penguapan nira tebu (*Saccharum officinarum*). Gula pasir berbentuk kristal berwarna putih mempunyai rasa manis.. Gula pasir mengandung sukrosa 97,1%, gula reduksi 1,24%, kadar air 0,61% dan senyawa organik bukan gula 0,7% (Suparmo dan Sudarmanto, 1991 dalam Sularjo, 2010). Menurut Fenemma (1976) dalam Sularjo (2010), gula berfungsi

sebagai sumber nutrisi dalam bahan makanan, sebagai pembentuk tekstur dan pembentuk flavor melalui reaksi pencoklatan.

Pembuatan sirup dapat dilakukan dengan menggunakan bahan dasar lebih dari satu jenis. Penggunaan bahan dasar lebih dari satu jenis dapat meningkatkan keanekaragaman cita rasa dan sisi fungsional. Untuk memperoleh campuran kopi dan rempah dengan komposisi yang baik dan tepat dilakukan uji pendahuluan terlebih dahulu sebelum diuji organoleptikkan. Uji pendahuluan dilakukan oleh panel terlatih. Dari hasil uji pendahuluan komposisi yang baik dan tepat akan dijadikan acuan untuk selanjutnya dilakukan uji lanjutan (yang akan diuji organoleptikkan).

Pencampuran kopi dan rempah terdiri dari kapulaga, cengkeh, kayu manis jahe gajah dan gula, sehingga dapat menghasilkan citarasa yang pas dengan selera konsumen, maka pada kegiatan ini akan dilakukan percobaan pembuatan minuman campuran kopi, rempah dan gula dengan berbagai variasi perbandingan, sehingga dapat ditentukan perbandingan yang dapat mendekati kesukaan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka permasalahan yang dapat diangkat pada kegiatan ini adalah bagaimana pengaruh penambahan rempah pada pembuatan sirup kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen?

1.3 Tujuan Kegiatan

Adapun tujuan dari kegiatan ini untuk mengetahui pengaruh penambahan rempah pada sirup kopi robusta terhadap tingkat kesukaan konsumen.

1.4 Manfaat Kegiatan

Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa maupun orang lain (masyarakat). Adapun manfaat yang diharapkan adalah:

1.4.1 Manfaat Bagi Mahasiswa

Dapat menambah pengetahuan tentang produk olahan kopi serta mengembangkan pemikiran tentang pengaruh penambahan rempah pada pembuatan sirup kopi.

1.4.2 Manfaat Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengembangan produk olahan kopi berupa penambahan rempah pada sirup kopi, dapat menambah ragam produk olahan kopi dan meningkatkan konsumsi kopi di masyarakat.