

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia biji kopi populer dibuat sebagai minuman yang disukai para penikmat kopi mulai dari remaja hingga tua untuk menemani ketika berkumpul atau mengisi waktu luang. Meminum kopi sudah menjadi suatu kebiasaan yang harus dilakukan dari sebagian masyarakat Indonesia. Kopi sudah mempunyai ruang dihati para penikmatnya karena karakteristik minuman kopi yang sangat khas mulai dari aroma, Warna dan rasa, sehingga sulit untuk dihilangkan dari hati para penikmat kopi.

Rasa khas dari minuman kopi juga dipengaruhi oleh jenis kopi yang dibuat minuman. Di Indonesia para penikmat kopi biasa menikmati kopi dari jenis arabika dan robusta. Kopi arabika sendiri mempunyai rasa khas yaitu keasam-asaman sedangkan untuk robusta mempunyai rasa yang cenderung ke rasa pahit.

Indonesia sebagai negara penghasil kopi terbesar ketiga di dunia setelah Brasil dan Vietnam, Indonesia mampu memproduksi sedikitnya 748 ribu ton atau 6,6 % dari produksi kopi duniapada tahun 2012. Dari jumlah tersebut, produksi kopi robusta mencapai lebih dari 601 ribu ton (80,4%) dan produksi kopi arabika mencapai lebih dari 147 ribu ton (19,6%) (Kemenperin,2013). Produksi di Indonesia lebih besar kopi robusta dari pada kopi arabika padahal Kopi arabika menjadi pilihan utama karena rasa khas yang dimiliki sangat digemari oleh para penikmat kopi, sedangkan kopi robusta menjadi pilihan kedua. Maka perlu dilakukan sebuah inovasi agar meningkatkan jumlah penikmat kopi robusta dan memberikan nilai tambah dari kopi robusta.

Kopi dapat di campurkan dengan berbagai jenis hasil produksi tanaman lain agar mendapatkan rasa yang bervariasi dan mendapatkan khasiat dari tanaman yang dicampurkan sebagai contoh kopi dicampur jahe untuk memberi rasa hangat ketika kopi diminum. Menurut Rismunandar (1996) tanaman jahe mempunyai bagian – bagian seperti bunga, daun, batang, rimpang dan akar. Rimpang pada tanaman jahe pada umumnya mengandung: minyak atsiri (*ginger oil*) 0,25-3,3% pembawa aroma dari jahe (bau khas jahe), *gingereols* dan *shogaols* yang

menghasilkan rasa pedas, beberapa lipidas, sebanyak 6-8% yang terdiri atas asam *phosphatidic*, *lecithins*, asam lemak bebas, dan sebagainya, protein 9%, zat tepung 50% lebih, vitamin khususnya niacin dan vitamin A, beberapa jenis zat mineral, asam aminos, damar, dan sebagainya.

Pencampuran kopi dengan bahan lain seperti jahe biasa dilakukan ketika penyeduhan padahal proses pembentukan karakteristik kopi seperti aroma dan rasa adalah pada proses penyangraian.

Berdasarkan latar belakang diatas maka perlu dilakukan kegiatan percobaan penambahan jahe (*Zingiber officinale*) pada saat penyangraian kopi robusta (*Coffea canephora*) yang diharapkan bisa menciptakan karakteristik minuman baru dan meningkatkan kesukaan konsumen terhadap kopi robusta.

1.2 Rumusan Masalah

- 1) Apakah penambahan jahe (*Zingiber officinale*) pada saat penyangraian kopi robusta (*Coffea canephora*) berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen ?
- 2) Berapakah komposisi penambahan jahe (*Zingiber officinale*) pada saat penyangraian kopi robusta (*Coffea canephora*) yang lebih disukai konsumen?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah maka tujuan dari percobaan ini adalah untuk :

- 1) Mengetahui pengaruh jahe (*Zingiber officinale*) pada saat penyangraian kopi robusta (*Coffea canephora*) berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen.
- 2) Mengetahui komposisi penambahan jahe (*Zingiber officinale*) pada saat penyangraian kopi robusta (*Coffea canephora*) yang paling disukai konsumen.

1.4 Manfaat

Kegiatan percobaan ini diharapkan mampu memberikan informasi tentang pengaruh penambahan jahe (*Zingiber officinale*) pada saat penyangraian kopi robusta (*Coffea canephora*) terhadap tingkat kesukaan konsumen. Kegunaan kegiatan ini dapat memberikan nilai tambah pada kopi robusta dan meningkatkan jumlah penikmat kopi robusta dan juga kegiatan ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan informasi pengaruh penambahan jahe pada saat penyangraian kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen serta sebagai bahan acuan untuk penelitian selanjutnya.