

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini, sebagian besar tanaman kopi yang dibudidayakan di Indonesia adalah kopi robusta (90%) dan sisanya kopi arabika. Penanaman kopi di Indonesia dimulai tahun 1969 dengan menggunakan jenis kopi arabika. Namun, penanaman jenis kopi ini kurang berhasil. Tahun 1699 pemerintah Hindia Belanda mendatangkan lagi kopi arabika, kemudian berkembang dengan baik di pulau Jawa. Kopi arabika yang dikenal sebagai kopi jawa (java coffee) tersebut memiliki kualitas yang sangat baik dan merupakan komoditas ekspor penting selama lebih dari 100 tahun (Rahardjo, 2012).

Dengan banyaknya budidaya kopi di Indonesia, maka menurut Rahardjo (2012) Kopi merupakan komoditas ekspor karena sekitar 60 persen dari jumlah produksi kopi nasional diekspor, dan sisanya dikonsumsi serta disimpan oleh pedagang dan eksportir sebagai cadangan apabila terjadi gagal panen. Konsekuensi dari besarnya jumlah kopi yang diekspor adalah ketergantungan pada kondisi dan situasi pasar kopi dunia. Negara tujuan utama ekspor kopi dari Indonesia adalah Amerika Serikat, Jerman dan Jepang yang selama ini dikenal sebagai negara-negara tujuan ekspor tradisional. Ekspor kopi Indonesia tidak hanya bentuk biji, tetapi bentuk kopi olahan, antara lain kopi sangrai, kopi bubuk, dan kopi terlarut.

Buah kopi terdiri atas 3 bagian yaitu lapisan kulit luar (exocarp), daging buah (mesocarp), kulit tanduk (parchment) dan biji (endosperm).

Kulit buah kopi sangat tipis dan mengandung klorofil serta zat-zat warna lainnya. Daging buah terdiri dari 2 bagian yaitu bagian luar yang lebih tebal dan keras dan bagian dalam yang sifatnya seperti gel atau lendir. Bagian buah yang terletak antara daging buah dengan biji (endosperm) disebut kulit tanduk. Kulit tanduk ini sangat keras, oleh karena itu, dapat berperan sebagai pelindung biji kopi dari kerusakan mekanis yang mungkin terjadi pada waktu pengolahan. Kulit tanduk juga berfungsi sebagai pelindung biji kopi dari kerusakan mekanis yang

mungkin terjadi pada waktu pengolahan. Kulit tanduk juga berfungsi sebagai pelindung lembaga terhadap cahaya dan udara, sehingga daya tumbuhnya makin berkurang, untuk pembibitan biasanya kulit tanduk ini dibuang. (Muchtadi dkk, 2010).

Menurut Muchtadi, dkk (2010) Biji kopi mengandung protein, minyak aromatis dan asam-asam organik. Komposisinya di dalam bahan tergantung dari jenis, daerah, macam dan tinggi lahan penanaman serta cara penanaman. Buah kopi setelah dibuang kulit, daging buah serta kulit tanduknya menghasilkan kopi beras yaitu kopi biji kering berwarna seperti telur asin dan biasanya dijual atau diekspor.

Peppermint adalah minyak esensial yang merupakan aroma terapi yang memiliki aroma segar dan kuat yang berasal dari rerumputan mint yang ditemukan di Amerika. Minyak murni daun mint ini dapat meningkatkan konsentrasi , vitalitas, rasa percaya diri, pikiran positif, sensualitas, keyakinan arah dan tujuan hidup.

Menurut Spillane (1990), bahwa kopi telah menjadi minuman umum di dunia. Kopi dapat diminum pada pagi hari sewaktu sarapan, juga siang dan sore hari, saat santai, pada waktu ada tamu, sambil menonton televisi, baca koran. Pada malam hari kopi diminum dirumah , di kantor , di tempat-tempat rekreasi, di perjamuan di rumah-rumah makan yang besar , di coffea house, di jajakan di stasiun-stasiun dan bahkan sudah dapat diperoleh dari otomat-otomat. Kopi tidak hanya merupakan minuman orang di kota-kota besar, kopi telah sampai ke kota-kota kecil dan ke desa-desa di manapun. Kopi tidak terbatas digemari oleh kalangan orang-orang kaya; kopi juga diminum rakyat dimana-mana.

Meskipun kopi relatif banyak yang mengkonsumsi namun ada sebagian yang masih takut akan efek samping dari kafein kopi. Menurut Bealer dan Weinberg (2002) kafein tergolong aman untuk orang dewasa sehat dan tidak meningkatkan risiko penyakit jantung, kanker, atau kematian. Selain itu kafein pada dosis rendah hingga sedang membuat anda lebih santai. Walaupun demikian, dosis yang terlalu banyak dapat mengakibatkan gemetar, insomnia, dan bahkan kecemasan. Selain itu waktu yang dibutuhkan untuk membuat minuman kopi

memakan waktu yang relatif lama bagi sebagian orang yang sibuk. Dari masalah di atas peneliti melakukan inovasi terbaru dengan cara menambahkan perasa mint pada produk permen kopi itu sendiri tanpa mengurangi nilai kandungan gizinya dan inovasi tersebut bertujuan untuk menghasilkan permen kopi yang bermutu dan menarik. Dengan adanya inovasi yang dilakukan peneliti diharapkan tingkat kesukaan konsumen menjadi lebih meningkat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disusun maka rumusan permasalahan yang ingin dikaji antara lain:

1. Apakah penambahan perasa mint dapat meningkatkan daya tarik konsumen permen kopi ?
2. Komposisi manakah yang paling disukai oleh konsumen ?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan mint pada permen kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen.
2. Untuk mengetahui komposisi penambahan perasa mint pada permen kopi manakah yang paling banyak disukai oleh konsumen

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah memberikan kontribusi bagi ilmu pengetahuan, serta sebagai inovasi dan sumber referensi bagi peneliti selanjutnya.