

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu jenis tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomis yang lumayan tinggi. Konsumsi kopi dunia mencapai 70% berasal dari spesies kopi arabika dan 26% berasal dari spesies kopi robusta. Kopi berasal dari Afrika, yaitu daerah pegunungan di Etopia. Namun, kopi sendiri baru dikenal oleh masyarakat dunia setelah tanaman tersebut dikembangkan di luar daerah asalnya, yaitu Yaman di bagian selatan Arab, melalui para saudagar Arab (Rahardjo, 2012).

Kopi *Canephora* juga disebut kopi Robusta (*Coffea canephora*). Nama Robusta dipergunakan untuk tujuan perdagangan, sedangkan *Canephora* adalah nama botanis. Jenis kopi ini berasal dari Afrika, dari pantai barat sampai Uganda. Kopi robusta memiliki kelebihan dari segi produksi yang lebih tinggi dibandingkan jenis kopi Arabika dan Liberika Aak (1980).

Keberhasilan agribisnis kopi membutuhkan dukungan semua pihak yang terkait dalam proses produksi kopi, pengolahan dan pemasaran komoditas kopi. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia (Rahardjo, 2012).

Minuman kopi merupakan salah satu jenis minuman yang disukai oleh seluruh lapisan masyarakat. Senyawa yang terdapat dalam kopi terdiri dari senyawa volatil dan nonvolatil yang mempengaruhi aroma dan mutu kopi. Kopi mengandung asam klorogenat yang termasuk golongan senyawa polifenol yang memiliki aktivitas antioksidan. Kopi mempunyai berbagai macam efek biologis antara lain menurunkan risiko DM tipe 2, penyakit kardiovaskuler dan risiko kanker. Penelitian *in vitro* menunjukkan kopi dapat melindungi DNA, lipid, protein melalui mekanisme memerangkap radikal bebas sehingga mengurangi risiko terjadinya penyakit kronik. (Fitriyana, 2014)

Era modern seperti ini orang ingin melakukan segala sesuatu dengan cepat dan praktis, termasuk makan dan minum hal ini menyebabkan permintaan makanan dan minuman yang siap saji semakin meningkat. Kopi cair sebagai salah

satu minuman non alkohol yang digemari masyarakat, kopi juga dapat disajikan dalam siap minum atau siap saji. Di dalam beberapa tahun terakhir ini kebanyakan masyarakat dari berbagai penjuru semakin menggemari kopi dingin (*iced coffee*) yang disajikan dalam gelas atau yang sudah kemas dalam cup. Karena konsumen mengkehendaki penyajian minuman kopi dengan berbagai kemudahan.

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu rempah-rempah dalam suku temu-temuan (*Zingiberaceae*), se-famili dengan temu-temuan lainnya seperti temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), temu hitam (*Curcuma aeruginosa*), kunyit (*Curcuma domestica*), kencur (*Kaempferia galanga*), lengkuas (*Languas galanga*), dan lain-lain yang telah digunakan secara luas di dunia baik sebagai bumbu dapur maupun sebagai obat medis terhadap penyakit-penyakit ringan. Jahe berasal dari Asia Pasifik yang tersebar dari India sampai Cina. Bagian utama yang dimanfaatkan pada tanaman jahe adalah rimpang jahe. Berdasarkan morfologinya (ukuran, bentuk, dan warna rimpang), di Indonesia dikenal tiga jenis jahe, yaitu jahe gajah, jahe emprit, dan jahe merah atau dikenal jahe sunti (Paimin dan Murhananto, 1991 dalam Fathona (2011))

Sifat khas pedas jahe atau *pungent* berasal dari atribut senyawa kimia jahe seperti zingeron, shogaol, dan gingerol sedangkan konstituen flavor dari minyak atsiri seperti sineol, borneol, geraniol, linalool, dan farmasen yang memberikan aroma khas pada jahe (Farrel, 1990). Oleoresin jahe mengandung komponen flavor yang memberikan rasa pedas (*pungent*) jahe. Dua komponen utama yang memberikan *pungent* jahe adalah gingerol dan shogaol (Ravindran dan Babu, 2005). Rendemen oleoresin jahe berkisar antara 3.2-9.5%, sementara kandungan gingerol dalam oleoresin antara 14-25% dan shogaol dalam oleoresin antara 2.8-7.0% (Zachariah *et al.*, 1993 diacu dalam Ravindran dan Babu, 2005 dalam Fathona (2011))

Jahe putih atau kuning besar atau disebut juga jahe gajah atau jahe badak rimpangnya lebih besar dan gemuk, ruas rimpangnya lebih menggembung dari kedua varietas lainnya. Jahe ini biasa dikonsumsi baik saat berumur muda maupun berumur tua, baik sebagai jahe segar maupun jahe olahan. Jahe putih/kuning kecil atau disebut juga jahe sunti atau jahe emprit ruasnya kecil, agak rata sampai agak

sedikit menggembung. Jahe ini selalu dipanen setelah berumur tua. Kandungan minyak atsirinya lebih besar daripada jahe gajah sehingga rasanya lebih pedas, disamping seratnya tinggi. Jahe ini cocok untuk ramuan obat-obatan, atau untuk diekstrak oleoresin dan minyak atsirinya (Koswara, 1995 *dalam* Fathona (2011))

Pada umumnya minuman kopi siap saji hanya terbuat dari komponen utama pembuatannya yaitu bubuk kopi sedangkan untuk menarik konsumen perlu adanya penambahan bahan yang berbeda dari biasanya, oleh karena itu kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan jahe gajah pada minuman kopi Robusta siap saji.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan jahe gajah pada minuman kopi robusta siap saji terhadap tingkat kesukaan konsumen?
2. Berapa formulasi penambahan jahe pada minuman kopi robusta siap saji yang tepat?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen dengan penambahan jahe gajah pada minuman kopi robusta siap saji.
2. Mengetahui formulasi penambahan jahe gajah yang banyak disukai pada minuman kopi robusta siap saji.

1.4 Manfaat

Penambahan jahe gajah pada minuman kopi robusta siap saji di harapkan meningkatkan daya tarik konsumen kopi siap saji.