

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kopi (*Coffea* spp.) di Indonesia komoditas ekspor unggulan yang dikembangkan karena mempunyai nilai ekonomis yang relatif tinggi di pasar dunia. Permintaan kopi Indonesia dari waktu ke waktu terus mengalami peningkatan karena seperti kopi Robusta yang mempunyai keunggulan bentuk yang cukup kuat serta kopi Arabika yang mempunyai karakteristik cita rasa (*acidity*, aroma, *flavour*) yang unik dan ekselen (Afriliana, 2018). Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang masuk dalam kategori strategis karena selain memenuhi kebutuhan domestik juga dapat sebagai komoditi ekspor penghasil devisa negara. Secara komersial kita mengenal 2 jenis kopi, yaitu kopi Arabika dan Robusta. Produksi kopi Robusta yang dikelola masyarakat umum atau perkebunan rakyat di Jember dalam setahun mencapai 100-200 ton (Hariyati, 2014).

Pertanian merupakan salah satu sektor yang terdampak dengan adanya kemajuan teknologi dan inovasi. Perkembangan yang terjadi menciptakan berbagai inovasi pada sektor perkebunan terutama pada komoditas tanaman kopi (Afriliana, 2018). Seiring dengan perkembangan teknologi, manusia terus menciptakan berbagai inovasi yang dalam perkembangannya tersebut memberikan dampak yang sangat positif bagi kehidupan masyarakat luas.

Peningkatan taraf hidup dan perubahan gaya hidup masyarakat perkotaan di Indonesia menjadi penyebab perubahan pola konsumsi kopi, terutama bagi kaum milenial. Generasi milenial memiliki preferensi yang lebih luas pada minuman kopi. Kebanyakan *coffe shop* menyajikan berbagai minuman olahan kopi termasuk kopi instan, kopi *tree-in-one*, ataupun minuman berbasis *expresso* yang diberi tambahan gula, susu, dan lemak nabati (*krimmer*) (Mashitoh, 2023).

Kopi sendiri memiliki manfaat bagi kesehatan, konsumsi kopi dengan takaran yang sesuai anjuran akan memberi manfaat namun, jika konsumsi kopi yang melebihi batas anjuran akan memberikan gangguan kesehatan bagi penikmatnya sendiri. Kopi sering disebut sebagai zat *addictive* yang mengandung beberapa senyawa, yaitu polifenol, kalium, dan kafein. Kopi dapat mempengaruhi tekanan

darah karena kandungan polifenol, kalium dan kafein. Polifenol dan kalium bersifat menurunkan tekanan darah, sedangkan kafein bersifat meningkatkan tekanan darah (Amaluddin dan Malik, 2019).

Pengolahan pasca panen kopi mengalami berbagai inovasi hingga masyarakat mampu menciptakan berbagai produk olahan yang berasal dari biji kopi. Salah satu inovasi tersebut dengan adanya sirup kopi yang memanfaatkan sari kopi sebagai minuman yang praktis. Menurut Widawati dkk., (2023) Salah satu cara untuk memberi variasi pada produk olahan kopi yaitu dengan pembuatan sirup kopi. Unik dan masih jarang ditemui di Indonesia menjadi nilai tambah bagi produk sirup kopi dalam meningkatkan potensi disukai oleh masyarakat. Penggunaan kopi Robusta maupun Arabika pada pembuatan sirup kopi diharapkan dapat meningkatkan mutu sirup kopi Robusta dan sirup kopi Arabika.

Menurut Fisdiana dkk. (2021) sirup kopi merupakan salah satu produk pengembangan olahan biji kopi berbasis minuman yang dengan keberadaanya menjadikan produk kopi lebih bervariasi. Pada dasarnya minuman kopi lebih dominan disukai oleh kaum laki-laki pada rentang umur tertentu, dengan penyajian seperti penambahan es batu, penyajian dingin, ataupun hangat, sirup kopi ini dapat menjangkau kaum perempuan bahkan anak-anak. Rasa sirup kopi tidak jauh berbeda dari minuman kopi pada umumnya, selain itu penyajiannya cukup mudah dan dapat disesuaikan dengan selera.

Tugas akhir terdahulu yang telah dilakukan oleh Mashitoh (2023) dengan judul “Uji Organoleptik Sirup Kopi dengan Perbandingan Takaran Bubuk Kopi Robusta Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen” menjelaskan tentang takaran bubuk kopi yang digunakan dalam pembuatan sirup kopi berpengaruh berbeda sangat nyata pada warna dan kekentalan sirup kopi yang dibuat, sedangkan untuk parameter rasa, aroma dan *aftertaste* pengaruhnya berbeda tidak nyata. Penelitian tersebut juga menjelaskan penggunaan takaran bubuk kopi 300 gr yang sangat disukai oleh konsumen.

Tugas yang dilakukan oleh Nintias (2022) tentang pengujian organoleptik penggunaan gula dalam pembuatan sirup kopi menjelaskan dengan perbandingan penggunaan gula pasir dan gula siwalan menghasilkan pengaruh berbeda secara

nyata pada rasa, aroma dan *aftertaste* sirup kopi. Namun pada parameter *aftertaste* penggunaan gula siwalan tidak memunculkan rasa yang khas sehingga pada penelitian tersebut penggunaan gula pasir lebih banyak disukai konsumen dalam pembuatan sirup kopi.

Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, kegiatan tugas akhir dengan judul "Uji Organoleptik Sirup Kopi Dengan Kombinasi Gula Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen" dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan kosumen dengan kombinasi gula yang digunakan pada pembuatan sirup kopi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas terdapat rumusan masalah sebagai berikut :

- a) Bagaimana pengaruh kombinasi gula pada pembuatan sirup kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen?
- b) Manakah kombinasi gula yang paling disukai oleh konsumen?

1.3 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dalam kegiatan ini adalah :

- a) Mengetahui kombinasi gula yang digunakan pada pembuatan sirup kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen.
- b) Mengetahui kombinasi gula yang paling disukai oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Kegiatan ini diharapkan mempunyai manfaat bagi pelaksana maupun orang lain (masyarakat). Pada kegiatan ini manfaat yang diharapkan adalah :

- a) Dapat menambah wawasan bagi masyarakat yang ingin membuka peluang bisnis dengan mengetahui formula yang tepat dalam pembuatan sirup kopi.
- b) Dapat dijadikan bahan referensi untuk mendalami proses pembuatan sirup kopi