

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini pergeseran budaya akibat globalisasi semakin terasa. Salah satunya adalah budaya meminum kopi. Apabila di masa sebelumnya budaya minum kopi lebih banyak dilakukan oleh kalangan tertentu saja yang didasarkan pada selera tiap orang, di masa sekarang minum kopi telah bergeser menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat utamanya masyarakat perkotaan. Persepsi akan kebutuhan dan pola konsumsi dalam minum kopi meningkat seiring dengan modernisasi perkembangannya zaman (Solikatun, Kartono, dan Demartoto, 2015).

Konsumsi kopi memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Kandungan kafein yang terkandung dalam kopi mampu menstimulasi produksi dua hormon perangsang yaitu kortison dan adrenalin. Akibatnya memberikan efek menghilangkan rasa kantuk, meningkatkan kesadaran mental, pikiran, fokus dan respon terjaga, serta meningkatkan energi (Solikatun, Kartono, dan Demartoto, 2015).

Hingga saat ini, masih terdapat berbagai permasalahan dalam pengembangan kopi yang berkelanjutan. Indonesia yang merupakan negara penghasil kopi terbesar, namun produk kopi yang dipasarkan sebagian besar masih dalam wujud *green bean*. Nilai tambah produk dan keuntungan dari komoditas kopi akan lebih besar apabila sudah dalam bentuk olahan. Peluang pengembangan inovasi pengolahan dan penyajian kopi akan menjawab potensi pasar yang perlu dimanfaatkan (Sunarharum, 2019).

Olahan biji kopi yang sudah beredar dipasaran dalam negeri yaitu kopi sangrai, kopi bubuk, kopi instan, kopi mix. Produk-produk tersebut ada yang diolah pada industri besar, menengah dan kecil. Kopi sangrai dan kopi bubuk adalah produk olahan biji kopi yang dapat diproduksi oleh industri kecil atau berskala rumah tangga. Pekebun kopi dapat mengadopsi usaha pengolahan tersebut disamping berbudidaya kopi guna meningkatkan pendapatan. Produk olahan biji kopi lain yang juga dapat diusahakan oleh masyarakat berskala rumah tangga salah satunya adalah produk sirup kopi, yang mana pada proses

pembuatannya relatif mudah dan sederhana. Pengembangan salah satu produk olahan biji kopi ini dapat secara nyata membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat serta meningkatkan pendapatan melalui usaha sampingan dan ataupun usaha utama.

Sirup kopi merupakan salah satu produk pengembangan olahan biji kopi berbasis minuman yang dengan keberadaanya menjadikan produk kopi lebih bervariasi. Sirup kopi dapat dikonsumsi semua kalangan umur dengan berbagai macam penyajian. Apabila pada dasarnya minuman kopi lebih banyak disukai oleh kaum laki-laki pada jenjang umur tertentu, produk sirup kopi dapat menjangkau kaum perempuan bahkan anak-anak dengan penyajian yang disukai seperti penambahan es batu, penyajian dingin, ataupun hangat. Selain dapat disajikan sesuai selera, rasa sirup kopi tidak jauh berbeda dari minuman kopi pada dasarnya dan juga bisa dikatakan relatif praktis dalam penyajian konsumsinya.

Produk sirup kopi sendiri sebenarnya sudah ada dalam beberapa tahun terakhir ini, namun masih jarang ditemui dan diminati. Dalam menarik minat konsumen terhadap sirup kopi dilakukan penambahan susu. Penambahan susu pada minuman berbasis kopi ini berawal dari maraknya tren minuman kopi susu pada kedai kedai kopi kekinian. Sirup kopi ini sendiri juga bisa dimanfaatkan sebagai bahan utama dari pembuatan minuman kopi susu kekinian dengan penyajian yang lebih praktis. Dari pemaparan pamaran tersebut dapat diambilkan garis besar untuk melakukan kegiatan tugas akhir ini, yaitu dengan membuat produk kopi berbentuk sirup yang ditambahkan susu. Pada kegiatan ilmiah ini jenis susu yang digunakan adalah susu *full cream* karena rasanya yang dikenal lebih gurih dibandingkan dengan jenis susu lainnya.

1.2 Rumusan Masalah

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

- a. Apakah penambahan susu *full cream* pada sirup kopi mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen ?

- b. Jumlah penambahan susu *full cream* berapakah yang paling disukai konsumen ?

1.3 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dalam kegiatan ini adalah :

- a. Mengetahui pengaruh penambahan susu *full cream* pada sirup kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen.
- b. Mengetahui jumlah penambahan susu *full cream* berapakah yang paling disukai oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini adalah :

- a. Sebagai sumber informasi kepada masyarakat tentang pengaruh pemberian susu *full cream* untuk mendapatkan sirup kopi yang disukai konsumen.
- b. Sebagai referensi atau acuan bagi yang berminat untuk mendalami proses pembuatan sirup kopi dengan penambahan susu *full cream*.