

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kopi merupakan komoditi perkebunan yang masuk dalam kategori komoditi strategis di Indonesia. Indonesia adalah produsen kopi terbesar ketiga di dunia setelah Brazil dan Vietnam dengan menyumbang sekitar 6% dari produksi total kopi dunia, dan Indonesia merupakan pengeksport kopi terbesar keempat dunia dengan pangsa pasar 11% di dunia (Raharjo, 2013).

Produksi kopi Indonesia telah mencapai 600.000 ton pertahun dan lebih dari 80% berasal dari perkebunan rakyat. Devisi yang diperoleh dari ekspor kopi dapat mencapai kurang lebih US \$ 824,02 juta (2009), dengan melibatkan kurang lebih 1,97 juta KK yang menghidupi 5 juta jiwa keluarga petani (Dirjen perkebunan, 2011).

Asus di atas tersebut mampu menjadi parameter bahwa kualitas kopi robusta Indonesia sudah sangat mendunia dan diakui kualitasnya oleh pasar internasional. Namun ternyata masyarakat Indonesia sangat menyukai komoditi ekspor ini. Hal ini dibuktikan dengan semakin banyaknya bermunculan produk-produk dengan inovasi dan kreativitas produsen dalam mengemas sajian kopi robusta tersebut. Misalnya kopi susu, kopi moka, kopi luwak, cappucino dll.

Kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L) dianggap sebagai bahan sumber makanan padat gizi yang banyak dikonsumsi rakyat Indonesia, seperti: bubur, isi onde-onde, bakpia, es puter, dan sarikacang hijau. Kacang hijau mengandung vitamin dan mineral. Mineral seperti kalsium, fosfor, besi, natrium dan kalium banyak terdapat pada kacang hijau (Astawan, 2009).

Selain bisa dimanfaatkan sebagai bahan dasar makanan dan minuman, kacang hijau juga berguna untuk kesehatan dan kecantikan kulit. Untuk kesehatan kacang hijau bisa digunakan sebagai tabahan asupan dalam pencegahan kurang darah (anemia) dan pengeroposan tulang (osteoporosis) (Anonim, 2009).

Protein kacang hijau mengandung asam amino esensial dan asam amino nonesensial yang cukup lengkap, terdiri atas asam amino esensial (Insoleusin, Leusin, Metthionin, Phenylalnin, Theronin, dan Valin) dan asam amino non esensial seperti Alanin, Arginin, Asam aspartat, Asam Glumanat, Glycin, Tryptophan, dan Tyrosin (Cahyono, 2007).

## **1.2 Rumusan Masalah**

- a. Apakah penambahan kacang hijau mempengaruhi minat konsumen terhadap kopi bubuk robusta?
- b. Bagaimana komposisi seduhan kopi bubuk robusta yang mampu diterima oleh masyarakat?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

- a. Untuk mengetahui komposisi seduhan kopi bubuk robusta yang mampu diterima oleh masyarakat.
- b. Untuk mengetahui aroma kopi bubuk robusta yang diinginkan masyarakat.
- c. Untuk mengetahui minat masyarakat umum terhadap sajian kopi bubuk robusta yang ditambah kacang hijau.

### **1.3.2 Manfaat**

- a. Masyarakat : Melahirkan komposisi sajian kopi bubuk robusta yang baru dan belum dirasakan masyarakat sebelumnya.
- b. Politeknik Negeri Jember : Menciptakan jiwa wirausahawan yang mampu bersaing dengan para wirausahawan yang sudah berpengalaman.
- c. Penulis : Memberikan pengetahuan tentang manfaat kopi robusta kepada masyarakat.