

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Akhir - akhir ini banyak kita jumpai hampir setiap orang menyukai kopi. Bahkan pada akhir - akhir ini kopi memiliki daya tarik sendiri pada setiap daerah. Kopi merupakan jenis minuman seduh yang sudah dikenal sejak zaman dahulu. Kopi yang awalnya menjadi minuman wajib bagi orang tua saja, kini juga sudah mulai merambat pada kalangan anak muda bahkan tidak hanya laki – laki saja akan tetapi kalangan wanita juga demikian. Tentu saja dengan adanya tren minum kopi, banyak pihak yang terbantu terutama dari segi bisnis. Disamping itu petani pun banyak yang di sejahterakan karena meningkatnya kualitas dari biji kopi Indonesia yang selalu menempati posisi teratas di dunia.

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya dan merupakan sumber devisa negara (Wardhana and Irwan, 2020). Dibandingkan dengan jenis tanaman perkebunan lainnya, kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa bagi negara, tetapi juga menjadi sumber pendapatan petani kopi di Indonesia.

Secara umum ada dua jenis kopi yang sering kita jumpai yaitu kopi robusta dan kopi arabica. Kopi Robusta tersebar hampir di seluruh kepulauan Indonesia diantaranya adalah Sumatera, Jawa, Nusa Tenggara,

Bali, Maluku, Sulawesi, dan Papua. Kopi Robusta merupakan spesies kopi yang dapat beradaptasi dengan baik pada dataran rendah dengan kondisi lembab, hangat, dan tahan terhadap hama (Wati et al., 2021). Kandungan zat aktif dari kopi adalah Kafein yang memiliki sifat tahan panas dengan memiliki titik didih sebesar 178°C (Yunida et al., 2021).

Kopi Robusta mempunyai kelebihan dari segi karakteristik yaitu tahan terhadap serangan penyakit, dapat menghadapi penyakit karat daun, tahan terhadap cuaca panas kemarau ataupun curah hujan tinggi, serta terpaan angin kencang, selain itu kopi robusta memiliki aroma dan rasa paling kuat diantara jenis kopi lainnya. Dalam penelitian sebelumnya dikatakan bahwa, ekstrak dari biji kopi robusta mengandung senyawa polifenol yang tinggi sehingga dapat menjadi antioksidan bagi tubuh (Wulandari et al., 2019). Indonesia termasuk negara salah satu penghasil dan pengeksport kopi Robusta karena kondisi lahan dan iklim Indonesia lebih cocok untuk budidaya kopi Robusta. Salah satu daerah penghasil kopi robusta yang baik adalah perkebunan kopi di kecamatan Dampit, Kabupaten Malang yang mempunyai merk dagang kopi instan X.

Salah satu permasalahan yang dari dulu hingga saat ini terjadi ialah banyaknya produk kopi dengan berbagai merk yang tidak dapat larut dengan air. Contohnya saja kopi robusta yang berada di pasaran yang tidak semua dapat larut dengan air. Ada beberapa kopi larut air tetapi harga yang diberikan kurang diterima oleh masyarakat. Sehingga kurang menarik daya beli konsumen. Sebagai salah satu inovasi baru produk kopi, kopi diolah dengan formulasi kopi yang tepat sehingga dalam penelitian ini dapat

menghasilkan produk kopi tanpa ampas atau kopi yang larut air. Produk ini awalnya terinspirasi dari melimpahnya biji kopi di Indonesia dan ingin membuat suatu inovasi baru yang berbeda dengan produk lainnya pada kopi. Pengembangan produk inovasi kopi tanpa ampas ini akan menjadi inovasi baru untuk diteliti dan dikembangkan. Berdasarkan sifat zat aktif tersebut maka digunakan metode granulasi basah dengan suhu 40 – 60° C (Yunida et al., 2021).

Pada penelitian ini bahan tambahan yang digunakan ialah berupa bahan pengikat yang larut air yaitu maltodekstrin. Penambahan maltodekstrin bertujuan untuk melapisi komponen flavor, memperbesar volume, mempercepat pengeringan, mencegah kerusakan bahan akibat panas, dan dapat meningkatkan daya kelarutan serta karakteristik organoleptis (Ariska and Utomo, 2020). Kombinasi penambahan maltodekstrin dan lamanya pengeringan juga diperlukan untuk menciptakan minuman serbuk yang larut air, berkualitas baik dan dapat disukai (Yuliwaty and Susanto, 2014).

Oleh karena itu, penelitian kopi tanpa ampas atau kopi larut air akan diproduksi dengan bahan baku yang proporsional dengan bahan tambahan maltodekstrin, dan dengan rangkaian proses mutu fisik yang ditentukan serta dengan harapan dapat menghasilkan produk dengan karakteristik yang diinginkan. Oleh sebab itu, kopi bubuk instan perlu dilakukan pengujian mutu fisik melalui penelitian ini.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana mutu fisik kopi instan dengan bahan baku produk kopi X ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui mutu fisik kopi instan dengan bahan baku produk kopi X.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa kopi dapat dibuat menjadi sebuah sediaan yang dapat larut dalam air.

## **1.5 Ruang Lingkup dan Keterbatasan Penelitian**

- a. Ruang lingkup dalam penelitian ini merupakan proses penelitian kopi instan sehingga memerlukan waktu proses ekstraksi yang cukup lama dan dilakukannya uji evaporasi pada hasil ekstraksi.
- b. Keterbatasan dalam penelitian ini merupakan peneliti tidak dapat mengetahui usia dari biji kopi yang digunakan serta proses panen yang tidak diketahui, selain itu juga tidak dapat mengendalikan ukuran partikel dari kopi yang digunakan.

## 1.6 Definisi Istilah

1. Kopi instan merupakan produk kopi yang berbentuk serbuk atau granul yang mudah larut dalam air dan mempunyai sediaan yang praktis dan lebih mudah untuk disajikan.
2. Mutu fisik merupakan penilaian secara fisik suatu sediaan yang berdasarkan dengan standarisasi yang telah ditetapkan. Sebagaimana uji mutu fisik tersebut meliputi uji organoleptis, uji derajat kehalusan, uji kadar air, uji kelarutan, uji waktu alir, dan uji pH.
3. Produk kopi X merupakan salah satu favorit masyarakat Malang yang telah berdiri sejak dekade 50-an dan masih digandrungi hingga kini karena rasa dan aromanya yang cukup khas. Produk kopi X ini termasuk sebagai salah satu kopi yang sudah cukup tua di Malang yang telah berdiri sejak 1953 dan pertama kali produk kopi X ini didirikan oleh keturunan Thionghoa, Tjing Eang Hwie.