

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kopi adalah tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan di Indonesia dan menjadi salah satu sumber penghasilan rakyat. Kopi adalah salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara (Nurhayati, 2017). Secara umum di Indonesia terdapat 2 jenis kopi yang dibudidayakan oleh masyarakat yaitu kopi robusta dan kopi arabica.

Kopi robusta mempunyai ciri-ciri rasa yang lebih pahit, aroma yang dihasilkan khas manis, memiliki warna biji yang bervariasi tekstur lebih kasar dari pada kopi arabica (Sulistyaningtyas, 2017). Salah satu daerah di Malang yang rata-rata penduduknya mempunyai perkebunan kopi yaitu di Daerah Dampit. Menurut (Prastiadi *et al.*, 2019), Dampit memiliki suhu rata – rata 20-26°C dan dikelilingi oleh pegunungan menjadikan wilayah dampit cocok dijadikan perkebunan kopi.

Adanya beragam produk kopi saat ini membuat kopi sangat digemari oleh masyarakat terutama oleh para remaja. Banyak varian kopi saat ini yang membuat para remaja membeli kopi, namun masih adanya sisa-sisa ampas diatas dan mengendap membuat kurang adanya sensasi kenikmatan pada kopi. Dan ampas yang tersisa pada saat diseduh harus dibuang tidak bisa dinikmati ataupun digunakan lagi dengan ini dilakukan pembuatan bubuk kopi instan dengan penambahan bahan tambahn berupa maltodekstrin.

Penambahan bahan tambahan berupa maltodekstrin yang digunakan sebagai bahan pengisi (Fania *et al.*, 2015). Maltodekstrin juga berfungsi untuk melapisi komponen flavor, mempercepat proses pengeringan, memperbesar volume, mencegah kerusakan bahan akibat dari panas serta dapat meningkatkan daya kelarutan dan karakteristik organoleptis serbuk instan (Yuliaty and Santoso, 2015). Dari pembuatan kopi tanpa ampas ini mungkin masyarakat akan lebih menyukai kopi tanpa ampas yang biasa disebut dengan kopi instan. Menurut (Gafar, 2018), Kopi instan merupakan suatu produk kopi memiliki sifat mudah larut dengan air dan tidak menghasilkan ampas. Dengan adanya pembuatan kopi instan tanpa ampas akan menjadi inovasi dari kopi biasanya dan kemungkinan kopi tanpa ampas ini akan menjadi salah satu kopi favorit masyarakat.

Berdasarkan uraian diatas penelitian kali ini dilakukan pembuatan kopi instan agar kopi tersebut menjadi lebih sedikit atau seolah-olah tidak mempunyai endapan. Dengan dilakukan pengujian mutu fisik serbuk kopi instan robusta asal Dampit, Malang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana mutu fisik bubuk kopi instan robusta asal Dampit, Malang?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui mutu fisik bubuk kopi robusta asal Dampit, Malang.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1.4.1 Agar mengetahui kualitas mutu fisik bubuk kopi instan robusta asal Dampit, Malang.

1.4.2 Dapat mengembangkan lagi produk atau kualitas bubuk kopi robusta Dampit, Malang.

## **1.5 Ruang Lingkup Dan Keterbatasan Penelitian**

### **1.5.1 Ruang Lingkup**

Uji mutu fisik meliputi uji organoleptis, uji kelarutan, uji kadar air, dan uji pH pada bubuk kopi instan robusta asal Dampit, Malang.

### **1.5.2 Keterbatasan Penelitian**

Keterbatasan pada penelitian ini yaitu tidak mengetahui tanggal pembuatan produk bubuk kopi asal Dampit, tidak mengetahui masa panen kopi.

## **1.6 Definisi Istilah**

1.6.1 Kopi instan merupakan suatu produk kopi yang mudah larut dengan air.

1.6.2 Mutu fisik merupakan sifat – sifat pada produk yang memegang peran penting dalam pengawasan dan sebagai standarisasi mutu produk.

1.6.3 Kopi robusta adalah kopi yang memiliki rasa lebih pahit dibandingkan dengan kopi arabika

