

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Data International Coffee Organization Tahun 2019, Indonesia menduduki posisi keempat didunia sebagai negara produsen kopi setelah Brazil, Vietnam dan Kolombia, serta sebagai salah satu negara pengekspor kopi dengan pengiriman kopi sebanyak 285 ribu ton periode Maret 2019. Kopi yang diperdagangkan di Indonesia dalam bentuk kopi biji, kopi sangrai, kopi bubuk, kopi instan dan bahan makanan lain yang mengandung kopi (Rohma, 2009). Berbagai macam jenis kopi beredar dipasaran, namun secara garis besar kopi yang dikenal masyarakat adalah kopi robusta dan arabika.

Perbedaan kopi arabika dan kopi robusta terletak dari sifat fisik, sifat kimia, segi agroekologi berupa iklim dan ketinggian tempat tumbuh kopi dan penyajiannya yang menyebabkan perbedaan pada citarasa yang ditimbulkan (Tarigan *et al.*, 2015). Menurut Praptiningsih *et al.* (2017) produksi kopi di Indonesia sebanyak 78,3 % berasal dari kopi robusta sebab kopi robusta mudah dalam pembudidayaan dan tahan terhadap hama, serangga dan penyakit. Namun kopi arabika memiliki cita rasa dan aroma lebih enak dari kopi robusta. Selain itu, kopi arabika memiliki pH yang lebih asam dibandingkan kopi robusta yang cenderung memiliki rasa pahit (Tarigan *et al.*, 2015).

Kopi merupakan minuman yang memiliki cita rasa khas dan memberikan pengaruh fisiologis menyegarkan setelah diminum. Berdasarkan Pusat Data dan Sistem Informasi Kementrian Pertanian, konsumsi kopi nasional mencapai 250 ribu hingga 276 ribu ton pada tahun 2016. Perkiraan konsumsi kopi nasional pada tahun 2016 hingga 2020 melalui analisis deret waktu Exponential Growth Trend Analysis diprediksi tumbuan dengan pertumbuhan rata-rata sebesar 2,49% per tahun. Orang Indonesia umumnya terbiasa minum kopi yang dibubuhi gula, susu, atau tambahan lain seperti creamer, madu dan lainnya. Namun akhir-akhir ini

muncul trend meminum kopi dengan menambahkan gula aren. Penambahan gula lontar dianggap dapat memberikan rasa manis dan menambah aroma yang berbeda

dari gula pasir yang selama ini biasa digunakan untuk minum kopi di Indonesia. Gula Lontar merupakan salah satu pemanis yang telah digunakan masyarakat, khususnya masyarakat NTT.

Menurut Eggleston (2019) komposisi gula merah terdiri dari 85 % hingga 90% sukrosa, 2% hingga 5% glukosa dan fruktosa dan 1% hingga 3% mineral anorganik dan terdapat aktivitas antioksidan pada gula merah. Sementara

itu, Gula Lontar mengandung nutrisi mikro yaitu tiamin, riboflavin, nicotinic acid,

niacin, asam askorbat, vitamin B12, vitamin C, vitamin E, vitamin A, asam folat, protein dan garam mineral. Senyawa di dalam gula aren, seperti thiamin dan riboflavin baik untuk tubuh. Thiamin memiliki fungsi memperkuat syaraf dan otot

yang digunakan sebagai koenzim dari metabolisme. Riboflavin berfungsi dalam melancarkan metabolisme dan memperbaiki fungsi sel sehingga menghasilkan energi yang akan digunakan oleh tubuh (Heryani, 2016).

Penyajian minuman kopi selama ini menambahkan gula pasir pasir yang dapat meningkatkan rasa manis minuman kopi tersebut, namun ada beberapa alternatif lain yang dapat digunakan dalam penyajian minuman kopi salah satunya dengan menambahkan gula lontar dalam minuman tersebut. Bentuk-bentuk dari gula lontar seperti cair, serbuk dan berbentuk padat (lempeng/batu). Perbedaan gula lontar dan gula pasir, yaitu gula pasir terbuat dari tebu sedangkan gula lontar terbuat dari nira lontar hasil sedapan bunga lontar selama ini belum ada penelitian tentang gula lontar dalam minuman kopi, oleh karena itu peneliti ingin menambah variasi pada minuman kopi tersebut sehingga adanya pemanfaat gula lontar sebagai produk lokal dalam minuman kopi.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka identifikasi masalah yang dirumuskan adalah adakah pengaruh suhu penyangraian kopi lokal Sumba / Robusta dengan penyajian menggunakan gula lempeng pada minuman kopi robusta?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Pengaruh suhu penyangraian pada kopi dan penggunaan gula lontar (lempeng) pada minuman Kopi Robusta.

1.4. Kegunaan Penelitian

1. Sebagai sumber pengembangan teori dalam penyusunan skripsi di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.
2. Diharapkan dari penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi praktis dalam pembuatan produk kopi robusta yang bermutu dan berkualitas baik.