

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Kopi (*Coffea sp*) merupakan salah satu komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan sangat berperan sebagai sumber devisa negara, khususnya bagi Indonesia. Kopi tidak hanya berperan penting dalam sumber pemasukan devisa negara, melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi petani kopi di Indonesia (Rahardjo,2012).

Produksi kopi di Indonesia merupakan salah satu yang terbesar di dunia setelah Brazil, Vietnam dan Colombia dengan rata rata produksi mencapai 600.000 sampai 700.000 ton/tahun. Sebagian besar produksi kopi di Indonesia sekitar 67% diekspor sedangkan sisanya sekitar 33% untuk memenuhi kebutuhan kopi dalam negeri. Produksi kopi yang besar di Indonesia yang mencapai 600.000 ton/tahun dan lebih dari 80% berasal dari perkebunan rakyat (Yussa, 2015).

Biji kopi biasanya diolah dalam bentuk biji kopi panggang dan bubuk kopi. Inovasi produk kopi yang lain adalah kopi instan yang sudah banyak diproduksi di Indonesia. Kopi instan merupakan produk olahan kopi yang banyak dikonsumsi di seluruh dunia. Namun, kopi instan yang beredar di Indonesia sebagian besar merupakan kopi instan impor. Produk kopi ini digemari konsumen karena kebersihannya dalam proses pembuatan sampai pengemasan serta umur simpannya yang tergolong panjang. Perdagangan kopi instan dunia berkembang sangat pesat sejak tahun 2000, menunjukkan peningkatan konsumsi kopi jenis ini, khususnya di pasar negara-negara berkembang. Fakta ini sebagian besar disebabkan tidak hanya untuk sifat organoleptik tetapi juga efek fisiologis yang positif dan juga dikaitkan dengan kebiasaan sosial dan budaya negara (International Coffee Organization, 2013).

Kopi instan lebih banyak diproduksi menggunakan kopi robusta karena harganya lebih murah dan rendemen yang dihasilkan lebih besar. Penggunaan kopi arabika juga sering digunakan untuk memperbaiki citarasa dan membuat

kopi instan aromatik dalam upaya memperbaiki aroma yang rendah dari produk kopi instan (Clarke and Macrae,1987).

Terdapat dua jenis kopi yang banyak dijual dipasaran yaitu kopi Arabica (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea robusta*). Kedua kopi ini memiliki keunikan dan pasarnya sendiri. Kandungan kimia yang terdapat dalam bubuk kopi seperti kadar kafein, kadar air, kadar abu, kadar sari kopi, kadar protein dan kadar lemak berpengaruh terhadap penggolongan mutu kopi tersebut. Dari hasil penelitian yang dilakukan Towaha *et al.* (2014), kopi robusta mengandung kafein antara 1,97%-2,26%, kadar protein antara 14,64%-14,94%, kadar lemak antara 1,77%-2,93%, dan kadar abu antara 3,37%-4,19%.

Variasi minuman dari kopi sudah sangat banyak ditemui pada saat ini, salah satunya moccachino. Moccachino merupakan campuran antara kopi, coklat dan susu. Minuman ini banyak digemari karena memiliki rasa coklat dan susu selain dari rasa kopi itu sendiri. Untuk meningkatkan cita rasa, kopi instan yang akan dibuat akan ditambahkan kakao kering yang disangrai lalu dihaluskan.

Pada biji kakao sendiri terdapat beberapa komponen kimia yang berfungsi sebagai pembentuk mutu citarasa yaitu polifenol, theobromin dan asam-asam organik. Menurut Susanto (1994), Theobromin merupakan alkaloid pada kakao yang merupakan zat penyegar dan juga penyebab rasa yang pahit. Kadar theobromin di dalam kotiledon sekitar 1,5% dan kafeinnya 0,15%. Karena rasa dari biji kakao itu sendiri sudah pahit, maka dari itu peneliti hanya menggunakan penambahan bubuk kakao pada kopi sebanyak minimal 5% dan maksimal 20%. Percobaan yang dilakukan pada penelitian ini dilakukan perbandingan penambahan kopi bubuk dan kakao bubuk berturut turut yaitu 100:0, 95:5, 90:10, 85:15, 80:20.

Berdasarkan pertimbangan diatas, penulis membuat Kopi Robusta Instan dengan ditambahkan bubuk kakao instan yang diharapkan akan menghasilkan kopi instan dengan citarasa coklat dan membuat daya tarik dari kopi instan ini meningkat. Selain itu penulis ingin melihat pengaruh penambahan kakao kering terhadap sifat kimia dari kopi instan ini. Maka dari itu, judul penelitian yang akan diangkat oleh penulis yaitu **“Studi Pembuatan Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Instan dengan Penambahan Kakao (*Theobroma cacao*)”**

## 1.2. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan kakao sangrai terhadap karakteristik Kopi Robusta Instan.
2. Mengetahui mengetahui formulasi kopi robusta instan yang paling disukai oleh panelis

## 1.3. Manfaat Penelitian

1. Sebagai informasi tentang sifat kimia dari produk Kopi Robusta Instan dengan penambahan kakao sangrai.
2. Pengembangan produk kopi instan agar kopi ini dapat bersaing dengan kopi instan jenis lain baik dipasar dalam negeri maupun luar negeri.

## 1.4. Hipotesis Penelitian

- Ho : Perbedaan penambahan kakao sangrai tidak berpengaruh terhadap karakteristik Kopi Robusta Instan
- H1 : Perbedaan penambahan kakao sangrai berpengaruh terhadap karakteristik Kopi Robusta Instan.



