

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salak (*Salacca edulis*) merupakan salah satu tanaman buah yang disukai dan mempunyai prospek yang baik untuk diusahakan. Salak merupakan salah satu buah tropis yang saat ini banyak diminati oleh orang. Keunggulan buah salak yaitu memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi seperti karbohidrat 20,9 g dan kalsium 28 mg (Tim Karya Mandiri, 2010). Tanaman salak berbuah sepanjang tahun, apabila dalam satu tahun dapat memberikan hasil panen baik dan serentak di beberapa daerah. Daerah-daerah di Indonesia banyak yang tercatat sebagai sentra produksi buah salak, umumnya daerah-daerah itu memproduksi buah salak yang khas. Daerah-daerah yang merupakan sentra produksi salak di Indonesia diantaranya Padangsidimpuan (Sumatera Utara), Serang, Sumedang, Tasikmalaya, Batujajar (Jawa Barat), Magelang, Ambarawa, Wonosobo, Banyumas, Purworejo, Purbalingga, banjarnegara (Jawa Tengah), Sleman (Jogyakarta), Bangkalan, Pasuruan (Jawa Timur), Karang Asem (Bali) dan Enrekang (Sulawesi Selatan) (Nazaruddin, 1992).

Dengan berkembangnya teknologi pengolahan pangan, buah salak kini juga diolah menjadi berbagai jenis produk olahan. Produk-produk yang dihasilkan dari buah salak seperti keripik salak, dodol salak, selai salak, manisan salak, kerupuk salak. Pengolahan buah salak juga dapat membantu petani ketika panen raya yang dapat menurunkan harga salak (Sujatmiko 2012).

Banyaknya industri olahan salak tentunya memberikan satu dampak yang tidak bisa dihindarkan, yaitu bertambahnya limbah buah salak yang terdiri atas kulit dan biji salak. Limbah salak yang bersifat kasar dan keras cukup menyulitkan untuk dapat diolah menjadi bahan yang dapat dimakan sehingga kebanyakan limbah dari salak hanya dibuang begitu saja.

Bagian buah salak yang bisa dimakan sekitar 56-65%, sedangkan limbahnya 35-44% (Supriyadi, Suhardi, Suzuki, Yoshida, Muto, Fujita, dan Watanabe, 2002), sehingga limbah salak dapat mencapai 35-44% dari jumlah salak yang diolah atau dikonsumsi. Biji salak merupakan limbah dari buah salak

yang memiliki porsi yang lebih besar daripada kulit salak. Biji salak porsinya sebesar 25-30% dari buah salak utuh, sedangkan kulit salak 10-14% (Supriyadi *et al.*, 2002). Berdasarkan perbandingan tersebut, biji salak memiliki potensi yang lebih besar untuk dimanfaatkan. Beberapa pihak memanfaatkan limbah salak sebagai bahan untuk kerajinan, seperti pemanfaatan kulit salak untuk industri keramik (Hendri, Arianingrum, dan Zuhdi, 2010). Sedangkan Aji dan Kurniawan (2012) memanfaatkan biji salak sebagai adsorben. Namun selain itu, ternyata telah muncul pula pemanfaatan limbah buah salak sebagai minuman yang diklaim memiliki efek menyehatkan yang belum dipublikasikan secara resmi tetapi muncul sebagai artikel populer di internet, yaitu teh kulit salak (Gunawan, 2013).

Seiring berkembangnya teknologi dan pengetahuan, saat ini biji salak telah diolah menjadi kopi dan mulai dinikmati sebagai produk baru oleh masyarakat di daerah Sumatera Utara dan Jawa. Manfaat yang dirasakan oleh masyarakat setelah mengonsumsi kopi biji salak yaitu adanya penurunan tekanan darah (Latuconsina, Fatimawali dan Citraningtyas, 2014).

Kopi adalah salah satu minuman yang banyak disukai setiap orang. Pada umumnya kopi terbuat dari biji kopi asli, tetapi ternyata selain dari biji kopi asli, pembuatan kopi juga bisa dari bahan lain, seperti biji salak. Selama ini salak dianggap sebagai buah-buahan yang hanya dapat dinikmati buahnya saja, tetapi masyarakat tidak menyadari bahwa biji salak yang memiliki tekstur yang keras dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan kopi.

Hasil penelitian Fikri Fathoni (2014) menyatakan bahwa senyawa kimia yang terdapat pada biji salak adalah kadar protein 5,75 %, lemak 0,42%, abu 4,16 %, dan karbohidrat 89,67%. senyawa fenol (0,69 % db) dan mempunyai aktivitas antioksidan (12,06 % DPPH). Adanya kandungan polifenol pada biji salak, dapat dikatakan adanya aktivitas antioksidan pada biji salak tersebut. Semakin tinggi aktivitas antioksidan, maka semakin tinggi pula aktivitasnya untuk menangkal radikal bebas.

Kopi dari biji salak merupakan salah satu jenis minuman yang memiliki citarasa yang khas yaitu adanya rasa sepat yang dihasilkan. Untuk meningkatkan selera konsumen, pengolahan kopi biji salak perlu dilakukan perbaikan cita rasa salah satunya dengan cara diversifikasi pengolahan kopi seperti kopi campur.

Bahan pencampur pada pembuatan kopi campur yang digunakan untuk memperkuat aroma dan rasa kopi adalah bubuk kayu manis (*cassiavera*).

Cassiavera memiliki potensi yang bermanfaat terhadap kesehatan, karena *cassiavera* tinggi kandungan antioksidan, memiliki aroma dan rasa yang khas, sehingga *cassiavera* ini berpotensi untuk ditambahkan kedalam makanan atau minuman untuk memberikan citarasa yang baik dan disukai. Menurut Azima, Muchtadi, Zakaria dan Priosoeryanto (2004), bubuk *cassiavera* banyak mengandung tanin, flavonoid dan lainnya yang diduga dapat berperan sebagai antioksidan. Senyawa ini mampu melindungi tubuh dari proses oksidasi yang disebabkan oleh radikal-radikal bebas.

Penelitian pembuatan minuman serbuk instan kayu manis sebelumnya telah dilakukan oleh Pratiwi (2011) namun belum diuji khasiatnya, sementara penelitian Purwijantiningsih, Pranata, Yulianti (2011) membuktikan bahwa pada minuman serbuk instan kayu manis masih mengandung flavonoid yang berperan sebagai senyawa antioksidan yang dapat menurunkan kolesterol dalam darah dengan cara melindungi 3 LDL (*low density lipoprotein*) dari proses oksidasi sehingga dapat mencegah aterosklerosis (Azima, 2004). Komponen utama flavor dalam *cassiavera* adalah sinamaldehyd, merupakan golongan *oxygenated* hidrokarbon yang menjadi komponen terpenting dalam memberikan cita rasa dan aroma (Rismunandar dan Paiman, 2001).

Dengan banyaknya manfaat yang didapat dari biji salak dan dengan adanya penambahan *cassiavera* yang memiliki beberapa manfaat, maka penggabungan biji salak dengan *cassiavera* tersebut diharapkan dapat memperkaya mutu dan cita rasa dari kopi biji salak. Pada penelitian ini akan digunakan formulasi penambahan *cassiavera* yang bervariasi yaitu 2g, 4g, 6g, 8g dan 10g. Formulasi ini didapatkan dari hasil uji organoleptik pada penelitian pendahuluan yang telah dilakukan sebelumnya oleh Yulisna (2016) penggunaan *cassiavera* 5g pada kopi dan Sari (2013) penggunaan *cassiavera* 8g pada teh hitam daun sukun menghasilkan minuman yang terbaik berdasarkan uji organoleptik.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cassiavera*) pada**

Bubuk Biji Salak terhadap Karakteristik Kopi Biji Salak (*Salacca sumatrana*)”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk *cassia vera* terhadap karakteristik kopi biji salak yang dihasilkan.
2. Menentukan penambahan bubuk *cassia vera* terbaik pada kopi biji salak berdasarkan analisa kimia dan uji organoleptik .

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat umum, mahasiswa, maupun industri mengenai pemanfaatan biji salak sebagai bahan alternatif yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan kopi serta menumbuhkan ketertarikan masyarakat memanfaatkan bahan-bahan yang dianggap sebagai limbah agar dapat diolah menjadi sesuatu yang menjadi nilai tambah.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H₀ : penambahan bubuk kayu manis (*cassia vera*) tidak berpengaruh terhadap karakteristik kopi biji salak.
- H₁ : penambahan bubuk kayu manis (*cassia vera*) berpengaruh terhadap karakteristik kopi biji salak.

