

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa negara melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012).

Indonesia merupakan negara produsen kopi keempat terbesar dunia setelah Brazil, Vietnam dan Colombia. Dari total produksi, sekitar 67% kopinya diekspor sedangkan sisanya 33% untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Kopi sejak ratusan tahun lalu menjadi komoditas pertanian yang sangat penting dan dapat menghidupi masyarakat. Dilihat dari gaya hidup masyarakat, kopi merupakan minuman yang paling banyak disukai disamping teh (Budiman, 2012). Pengolahan kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi (Rahardjo, 2012).

Menurut *International Coffee Organization* (ICO) dalam Ilham, Tavi S. dan Salmiah (2012), konsumsi kopi meningkat dari tahun ke tahun sehingga peningkatan produksi kopi di Indonesia memiliki peluang besar untuk mengekspor kopi ke negara-negara pengonsumsi kopi utama dunia, seperti Uni Eropa, Amerika Serikat dan Jepang. Biji kopi Indonesia juga dipasok ke gerai-gerai penjual kopi (*coffee shop*), seperti *Starbucks* dan *Quick Check* yang berlokasi di Indonesia maupun yang berada di luar negeri.

Buah kopi biasanya dipasarkan dalam bentuk kopi beras yang telah dikeringkan atau dalam bentuk produk olahan kopi. Produk olahan kopi antara lain kopi bubuk, kopi instan dan kopi dalam bentuk produk lain. Pengolahan kopi bubuk, kopi instan ataupun produk lain seperti permen sudah sangat sering dilakukan. Seiring berkembangnya ilmu dan teknologi, permintaan akan bahan makanan dan minuman instan semakin meningkat. Memberikan inovasi terbaru untuk produk kopi diharapkan dapat memudahkan konsumen saat mengonsumsi kopi, memperpanjang umur simpan, sekaligus dapat meningkatkan nilai jual kopi. Salah satunya yaitu melakukan diversifikasi olahan biji kopi dengan menciptakan

kopi kental manis yang dapat disajikan sebagai minuman ataupun sebagai pelengkap pada makanan.

Merujuk kepada pengertian susu kental manis yaitu susu segar atau susu evaporasi yang telah dipekatkan dengan menguapkan sebagian airnya dan kemudian ditambahkan gula sebagai pengawet. Susu kental manis dapat berasal dari bahan-bahan seperti susu bubuk skim, air, gula, lemak, vitamin dan lain-lain melalui rekonstitusi sehingga diperoleh susu dengan kekentalan tertentu. Proses rekonstitusi merupakan proses pencampuran zat dengan air untuk dikembalikan ke bentuk yang dapat digunakan (Koswara, 2009).

Pembuatan kopi kental manis membutuhkan bubuk kopi, gula, maltodekstrin, CMC dan air. Gula berfungsi sebagai pemberi rasa manis pada pembuatan kopi kental manis, maltodekstrin merupakan produk hidrolisis pati yang berfungsi sebagai pengental bersifat memiliki rasa hambar sekaligus meningkatkan jumlah massa produk dan CMC merupakan rantai polimer yang terdiri dari molekul selulosa berfungsi sebagai pengental yang membentuk tekstur seperti gel. Komposisi bahan tersebut telah dapat menghasilkan kopi kental dengan viskositas menyerupai susu kental manis.

Pra penelitian telah dilakukan untuk merumuskan titik penggunaan masing-masing bahan. Penggunaan kopi sebanyak 8%, gula 8%, maltodekstrin 2%, CMC 0,1% dan air 81,9% telah dapat menghasilkan kopi kental manis yang sesuai, namun masih harus dicari kombinasi yang optimum dalam campuran kopi, gula dan maltodekstrin. Untuk itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Optimasi Tingkat Pencampuran Kopi, Gula dan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Mutu Kopi Kental Manis”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mendapatkan formula yang tepat dalam pembuatan kopi kental manis.
2. Untuk mengetahui pengaruh pencampuran kopi, gula dan maltodekstrin terhadap karakteristik mutu kopi kental manis.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Untuk memberikan informasi tentang inovasi dalam pengolahan biji kopi sehingga menghasilkan jenis produk baru.
2. Untuk memberikan informasi tentang meningkatkan nilai jual produk olahan kopi.

