

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Tanaman kopi merupakan komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dibandingkan dengan tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi juga menjadi sumber pendapatan bagi 500.000 petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012). Produksi kopi di Indonesia berkembang cukup pesat, mencapai sekitar 676.5 ribu ton pada tahun 2007, dan produksi kopi pada tahun 2013 sebesar 691.16 ribu ton. Dengan demikian, produksi kopi di Indonesia meningkat sekitar 2.17% dari tahun 2007 hingga 2013 (Badan Pusat Statistik, 2015) kenaikan produksi kopi dapat dilihat pada (Lampiran 1). Keberhasilan agribisnis kopi memerlukan dukungan semua pihak yang terlibat, mulai dari proses produksi pengolahan kopi hingga pemasaran produk kopi. Upaya peningkatan produktivitas dan kualitas kopi terus dilakukan agar daya saing kopi Indonesia dapat bersaing di pasar dunia (Rahardjo, 2012).

Berdasarkan data Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian tahun 2017 (Lampiran 2), Provinsi Sumatera Barat mengalami kenaikan produksi kopi dari tahun ke tahun. Kenaikan tersebut diikuti oleh peningkatan luas lahan tanaman kopi per-tahunnya. Kabupaten Solok merupakan salah satu penghasil kopi yang menjadi andalan di Provinsi Sumatera Barat. Hal ini terlihat dari total produksi kopi Provinsi Sumatera Barat pada tahun 2015 sekitar 26.98% dari total produksi berasal dari produksi kopi di Kabupaten Solok dapat dilihat pada Lampiran 2. Tingginya produksi kopi berpotensi untuk membuat produk olahan dari kopi seperti pengharum ruangan, pudding, bolu, cookies dan permen kopi.

Permen kopi menjadi salah produk olahan kopi yang sudah dikembangkan karena peminat kopi semakin meningkat dari tahun ketahun. Peningkatan konsumsi kopi dapat dilihat pada Lampiran 3. Permen pada dasarnya merupakan produk yang dibuat dengan mencairkan campuran gula dan bahan tambahan yang dapat mempertahankan bentuk dalam waktu yang lama bersama bahan pewarna

dan pemberi rasa yang kemudian dicetak menurut bentuk yang diinginkan (Hidayat dan Ikarisziana, 2004; Kurniawan, 2006).

BSN (2008) menjelaskan bahwa permen atau kembang gula salah satu jenis makanan ringan yang berbentuk padat yang terbuat dari gula atau pemanis yang memiliki tekstur keras. Menurut Nuraini (2007) permen merupakan suatu gula-gula yang terbuat dari hasil mencairkan gula didalam air hingga menjadi cair.. Permen dikelompokkan menjadi dua macam yang terdiri dari permen krim atau kristalin dan permen amorphous atau non kristalin. Pada permen krim atau kristalin memiliki rasa khas dan saat dimakan akan mengeluarkan rasa krim yang mencolok. Sedangkan pada permen amorphous atau non atau sering disebut juga dengan sebutan *without from*, terbagi lagi beberapa jenis permen berdasarkan dengan teksturnya yaitu jelly, gum, permen keras (*hard boiled sweet*), dan permen kunyah (*chewy candy*) atau permen lunak (*soft candy*). (Koswara,2009).

Permen berbahan dasar kopi dibuat dengan menghaluskan biji kopi setelah disangrai, hal ini merupakan tahapan penting dalam pembuatan permen kopi. Alat yang digunakan dalam proses penghalusan biji kopi akan mempengaruhi hasil dari bubuk yang diperoleh. Maka dari itu pemilihan alat pengecilan ukuran merupakan tahapan penting dalam proses pembuatan permen kopi.

Pengecilan ukuran biji kopi dapat dilakukan dengan beberapa alat yaitu menggunakan lumpang, blender dan *hammer mill*. Hasil pengecilan ukuran menggunakan tiga alat tersebut akan menghasilkan jenis bubuk yang berbeda dan akan berpengaruh pada permen kopi yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan tiga alat tersebut dikarenakan tiga alat tersebut memiliki prinsip kerja yang berbeda-beda dan menghasilkan bubuk kopi dengan tekstur yang berbeda pula.

Berdasarkan uraian latar belakang yang penulis jelaskan, maka pada penelitian ini penulis melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Alat Pengecilan Ukuran Terhadap Uji Organoleptik Bahan Baku Pembuatan Permen Kopi**”.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah mengetahui pengaruh alat pengecilan ukuran terhadap uji organoleptik bahan baku pembuatan permen kopi.

## 1.3 Manfaat

Manfaat dilakukannya penelitian ini adalah memberikan informasi mengenai pengaruh alat pengecilan ukuran terhadap uji organoleptik bahan baku pembuatan permen kopi.

