

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)

Kopi (*Coffea sp*) adalah spesies tanaman berbentuk pohon dan termasuk dalam famili *Rubiaceae* dan genus *Coffea*. Kopi terdiri dari jenis Kopi Arabika (*Coffea arabica*), Kopi Robusta (*Coffea robusta*), dan Kopi Liberika (*Coffea liberika*). Di Indonesia, Kopi Liberika banyak ditanam didaerah Provinsi Jambi, lebih tepatnya di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. Total produksi yang mencapai 270 ton dalam setahun dengan areal tanam seluas 3000 ha, menjadikan Provinsi Jambi sebagai wilayah penghasil kopi jenis Liberika terbesar di Indonesia. Kopi ini dikenal dengan nama produk Kopi Liberika Tungkal Komposit atau Kopi Libtukom (Novalinda, 2014).

Pada awalnya Kopi Libtukom dikenal dengan nama kopi Excelsa (*Coffea excelsa*), akan tetapi setelah dilakukannya penelitian oleh Susilawati Lubis pada tahun 2012 dengan identifikasi morfologi dan membandingkannya dengan penciri morfologi kelompok kopi liberika sebagaimana yang dideterminasi oleh Cramer (1913) dan Cramer (1957), yaitu meliputi penciri bentuk daun, bentuk ujung daun serta pupus daun yang berwarna hijau, juga ukuran buah dan ketebalan kulit buah, maka kopi Liberika yang berasal dari Kabupaten Tanjung Jabung Barat memiliki peciri sebagai kopi Liberika, bukan Excelsa. Sesuai dengan Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia No. 4968/Kpts/SR.120/12/2013 tanggal 6 Desember 2013 ditetapkan bahwa kopi Liberika yang awalnya kopi Excelsa dilepas dengan nama Kopi Liberika Tungkal Komposit dan ditetapkan sebagai varietas bina (Lubis, 2014).

Ketika berbicara tentang kopi, kopi sangat identik dengan kafein. Kopi sangat terkenal dengan kandungan kafein yang tinggi, dibandingkan dengan tanaman lain seperti daun teh dan biji coklat. Kafein adalah salah satu jenis alkaloid yang banyak terdapat dalam biji kopi, daun teh, dan biji coklat. Kafein memiliki efek farmakologis yang bermanfaat secara klinis, seperti menstimulasi susunan syaraf pusat, relaksasi otot polos jantung (Coffeefag, 2001).

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 kadar kafein antara 1,97%-2,26%, kadar protein antara 14,64%-14,94%, kadar lemak antara 1,77%-2,93%, dan kadar abu antara 3,73%-4,19%. Menurut Hayati *et al.* (2012), kopi arabika mengandung kadar kafein berkisar 0,95%-1,06%, kadar air berkisar 12,32-13,06%, dan kadar lemak berkisar 2,61%-5,66%.

Menurut data yang diperoleh dari Dinas Perkebunan Provinsi Jambi, animo petani di Kabupaten Tanjung Jabung Barat untuk mengembangkan kopi jenis ini cukup tinggi karena daya adaptasinya pada lahan gambut sangat baik dan sangat cocok, selain itu harga jual green bean kopi ini dibandrol di kisaran harga Rp 35ribuan/kg (Mintaria, 2016). Kopi Liberika Tungkal Komposit memiliki rasa asam yang khas. Pemasaran kopi ini selain dipasar domestik, juga telah menembus pasar internasional. Kopi ini banyak di ekspor ke Malaysia dan Singapura. Namun kopi Liberika Tungkal Komposit di pasar domestik, namanya belum begitu terkenal dibandingkan dengan jenis kopi arabika dan robusta.

Pada saat ini, berbagai jenis olahan minuman kopi sangat beragam, salah satunya adalah moccachino. Moccachino adalah campuran dari *espresso*, coklat, dan susu steam. Minuman ini sangat digemari karena selain bisa merasakan rasa kopi, tetapi juga terdapat rasa coklat dan susu.

Berdasarkan pertimbangan diatas, penulis ingin membuat Kopi Liberika Tungkal Komposit dengan ditambahkan kakao sangrai agar nantinya terciptanya produk kopi liberika dengan cita rasa coklat, dan membuat daya suka konsumen menjadi tinggi terhadap kopi liberika ini. Selain itu penulis ingin melihat pengaruh penambahan kakao kering terhadap sifat fisikokimia dari Kopi Liberika

Tungkal Komposit. Maka dari itu, judul penelitian yang akan diangkat oleh penulis yaitu *“Studi Pembuatan Kopi Liberika Tungkal Komposit dengan Penambahan Kakao Sangrai”*.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh penambahan kakao sangrai terhadap sifat fisikokimia Kopi Liberika Tungkal Komposit.
2. Mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap Kopi Liberika Tungkal Komposit dengan penambahan kakao sangrai.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai informasi kepada masyarakat luas tentang sifat fisikokimia dan pengembangan produk Kopi Liberika Tungkal Komposit agar kopi ini dapat bersaing dengan kopi jenis lain baik dipasar dalam negeri maupun luar negeri.

1.4 Hipotesa Penelitian

Ho : Perbedaan penambahan kakao sangrai tidak berpengaruh terhadap sifat fisikokimia Kopi Liberika Tungkal Komposit.

H1 : Perbedaan penambahan kakao sangrai tidak berpengaruh terhadap sifat fisikokimia Kopi Liberika Tungkal Komposit.