

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi (*coffea sp*) merupakan suatu jenis tanaman tropis. Kopi juga merupakan minuman yang tidak mengandung alkohol dan memiliki kafein. Banyak manfaat yang didapatkan dari mengkonsumsi kafein, diantaranya kafein dapat meningkatkan laju metabolisme tubuh. Sebagian orang dengan rutinitas yang mengharuskan mereka untuk beraktivitas dimalam hari, kopi bisa menjadi alternatif minuman yang baik karena kandungan kafein yang dimilikinya. Kopi juga mempunyai sifat sebagai antibakteri yang baik hingga memungkinkan untuk menyembuhkan berbagai masalah yang berkaitan dengan kesehatan (Panggabean, 2011).

Kopi adalah salah satu komoditas perkebunan yang memiliki nilai komersial yang tinggi di Indonesia dan di dunia. Kopi ditanam oleh petani kecil, swasta dan perusahaan pemerintah. Ada banyak jenis kopi yang ditanam di Indonesia yaitu robusta, arabika, ekselsa dan liberika. Kopi robusta dan arabika memiliki kontribusi tinggi di Indonesia yaitu 97 %, sedangkan liberika dan ekselsa memiliki hanya sekitar 3 %. Saat ini kopi liberika mulai tumbuh lebih luas karena memiliki beberapa keunggulan seperti rasa tertentu di Indonesia (Hulupi, 2014).

Kopi liberika telah dikembangkan di Kalimantan, Sumatera dan beberapa wilayah Jawa. Kopi liberika ditanam kebanyakan di daerah rawa, mayoritas dari yang tanah gambut seperti di Jambi (Kabupaten Tanjung Jabung Barat). Kopi liberika juga ditanam di Kalimantan Tengah, Kalimantan Barat, Sumatera Utara, Lampung, dan di Jawa Timur. Harga kopi liberika di Malaysia relatif tinggi, oleh karena itu kopi ini mulai diminati seperti jenis kopi lainnya.

Kopi liberika yang tumbuh di di Provinsi Jambi, tepatnya di Kabuten Tanjung Jabung Barat dikenal dengan sebutan kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). Kopi Libtukom memiliki citarasa yang sedikit berbeda dari jenis kopi yang lain, Libtukom dikenal memiliki citarasa pahit dan asamnya yang khas. Kopi ini sudah mulai dipasarkan ke pasar luar negeri, yaitu ke Malaysia dan Singapura. Di pasar dalam negeri, kopi ini belum banyak dikenal. Seharusnya kopi varietas ini

dapat bersaing dengan baik dengan kopi jenis lain baik didalam maupun luar negeri. Untuk mengembangkan jenis kopi Libtukom ini, diperlukan data-data yang lebih spesifik mengenai karakteristik bubuk kopi ini, khususnya penelitian tentang kandungan senyawa yang terdapat dalam bubuk kopi ini. Saat ini masih sedikit bahkan sangat sulit untuk mencari penelitian mengenai kopi Libtukom ini.

Kopi arabika memiliki citarasa yang khusus, namun kekentalannya (*body*) tidak sebaik robusta dan target pasar juga khusus. Secara umum kopi instan yang beredar di pasaran Indonesia merupakan jenis robusta, mempunyai rendemen hasil ekstraksi yang tinggi, sementara kopi arabika biasanya digunakan untuk memperbaiki citarasa dan aroma (Clarke dan Macrae, 1987). Kopi yang banyak diminati di pasaran internasional merupakan campuran dari jenis arabika dan robusta dengan perbandingan tertentu (Downey dan Boussion, 1996). Pada penelitian Tarigan, *et al*,(2015) kopi campuran dengan perbandingan kopi 3:1 memiliki aroma rasa warna dan *overall* yang paling baik dibandingkan dengan perbandingan kopi yang lainnya. Selain itu pada penelitan Muthalib, perbandingan kopi campuran antara kopi arabika dan kopi robusta pada persentase 75% : 25% memiliki aroma yang sama dengan kopi arabika kualitas *grade 1*. Kopi campuran (*blend*) umumnya menghasilkan produk kopi yang memiliki nilai jual lebih tinggi serta diharapkan digemari lebih banyak konsumen, karena kopi yang dihasilkan memiliki kualitas citarasa, *body* dan warna yang terbaik. Sebagai contoh pada kopi robusta dalam bentuk campuran berperan dalam meningkatkan nilai ekstraksi dan mengurangi rasa asam pada kopi arabika. Peran kopi arabika (bersifat agak asam) dapat mengurangi rasa pahit dan secara umum meningkatkan aroma yang dihasilkan (Bicchi, Binello, Pellegrino dan Vanni 1997). Dalam mencampur kopi perlu diperhatikan komposisi atau formula yang sesuai, sehingga kualitas yang diinginkan dari kopi tersebut dapat terpenuhi.

Kopi arabika dan robusta berbeda dari segi penampilan fisik, kesesuaian agroekologi (iklim dan ketinggian tempat), sifat kimia, dan penyajiannya yang berpengaruh terhadap citarasanya. Intensitas cahaya mempengaruhi citarasa dan kadar kafein kopi robusta. Intensitas cahaya sedang akan menghasilkan citarasa yang optimal, sedangkan intensitas cahaya yang semakin tinggi akan mengakibatkan kadar kafein menjadi semakin tinggi (Erdiansyah dan Yusianto,

2012). Ketinggian tempat juga berpengaruh terhadap optimalisasi fermentasi yang pada akhirnya mempengaruhi citarasa (Balaya, Barlaman, Suwasono dan Djumarti 2013). Semakin tinggi tempat pertanaman maka cita rasa kopinya semakin baik.

Berdasarkan uraian diatas, penulis ingin membuat variasi baru tentang kopi campuran antara kopi arabika dan liberika, serta ingin meneliti kandungan senyawa dalam kopi campuran tersebut agar penelitian ini digunakan dalam mengembangkan penelitian kopi campuran, untuk itu akan diteliti **“Pengaruh Pencampuran Kopi Arabika dan Kopi Liberika Terhadap Aktivitas Antioksidan Serta Uji Sensorik Kopi Bubuk Campuran”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh pencampuran biji kopi arabika dan biji kopi liberika terhadap aktivitas antioksidan dan uji sensorik kopi bubuk campuran.
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kopi bubuk campuran dengan berbagai perbandingan yang ditentukan sehingga didapat perlakuan yang paling disukai panelis.

1.3 Manfaat penelitian

Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain :

1. Memberikan informasi mengenai kandungan kopi bubuk campuran pada setiap perlakuan.
2. Upaya mengembangkan produk hasil pertanian berupa kopi campuran sehingga dapat membantu sektor hilir dan hulu.

1.4 Hipotesa Penelitian

H_0 : Pencampuran kopi Arabika dan kopi Liberika tidak berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan serta uji sensorik kopi bubuk campuran.

H₁ : Pencampuran kopi Arabika dan kopi Liberika berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan serta uji sensorik kopi bubuk campuran.

