

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 kopi, diantaranya kafein yang terkandung didalamnya dapat meningkatkan laju metabolisme tubuh. Bagi sebagian orang dengan rutinitas yang mengharuskan mereka untuk beraktivitas di malam hari, kopi bisa menjadi alternatif minuman yang baik karena kandungan kafein yang dimilikinya dapat mengatasi rasa kantuk. Kopi juga mempunyai sifat sebagai anti bakteri yang baik hingga memungkinkan untuk menyembuhkan berbagai masalah yang berkaitan dengan kesehatan (Panggabean, 2012).

Kopi dikenal dua jenis, yaitu kopi Arabika dan kopi Robusta. Kadar kafein pada kopi robusta sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan kopi arabika. Di Indonesia kopi robusta yang paling banyak diproduksi yaitu mencapai 87,1% dari total produksi kopi di Indonesia. Di Indonesia kopi diperdagangkan dalam bentuk kopi biji, kopi sangrai, kopi bubuk, kopi instan, dan bahan makanan lainnya yang mengandung kopi (Aak, 2002).

Kulit kayu manis banyak digunakan dalam pengolahan bahan makanan dan minuman atau sebagai bumbu masakan tradisional. Kulit kayu manis juga mempunyai aroma dan rasa yang khas. Kulit kayu manis mempunyai manfaat yang sangat banyak bagi kesehatan misalnya bagi para penyakit gula, kulit kayu manis dapat menjadi alternatif penyembuhannya (Widyotomo, 2008).

Kopi dan kulit kayu manis memiliki antioksidan. Kandungan antioksidan pada kopi mampu mencegah kerusakan sel-sel otak, serta baik untuk kesehatan hati. Antioksidan yang terdapat pada kopi merupakan golongan Phenol yang terdapat pada senyawa asam klorogenat (Gardjito dan Rahadian, 2011). Menurut Widyotomo, 2008 Kulit kayu manis kering (*cassia vera*) mengandung sinamaldehyd, eugenol, dan senyawa lain seperti flavanoid,

tannin, triterpenoid dan saponin diantara senyawa tersebut ada yang berfungsi sebagai antioksidan didalam tubuh.

Proses penyeduhan pada minuman kopi dapat dilihat dari perbedaan suhu dan waktu penyeduhan. Proses pembuatan minuman kopi biasanya pada suhu sekitar 90-100°C dengan waktu \pm 3 menit. Prinsip proses penyeduhan adalah menuangkan air mendidih ke bubuk kopi dan merendem bubuk kopi didalam air panas untuk mengekstrak kandungan bubuk kopi. Kopi harus ditunggu beberapa saat hingga ampas kopi mengendap seluruhnya, sebelum kopi tersebut diminum. Seduhan kopi juga dapat dibuat dengan cara memanaskan air beserta bubuk kopi hingga mendidih. Cara ini sering digunakan untuk menimbulkan warna serta rasa kopi panas yang sesuai selera konsumen. (Gardjito dan Rahadian,2011).

Dari Penelitian (Rohmah, 2010) yang mencampurkan pada bubuk daun dan kulit kayu manis dengan perlakuan 2%, 4%,6 %, 8% dan 10% / 100 g bubuk kopi. Tujuan untuk mengetahui aktivitas antioksidannya. Hasil yang didapatkan aktivitas antioksidan yang tinggi pada perlakuan 10% dengan hasil aktivitas antioksidan 51,72% . Oleh karena itu saya tertarik melakukan penelitian dengan menambahkan bubuk *cassiavera* terhadap bubuk kopi robusta karena *cassiavera* mengandung aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dari daun kayu manis. Kulit kayu manis memiliki aroma dan rasa lebih bagus, dan perlakuan dari penelitian yaitu 5%, 7%,9%,11% dan 13% ini karena pada penelitian sebelumnya dari Rohmah, 2010 aktivitas antioksidan yang tinggi terdapat pada perlakuan 10%.

Bubuk *cassiavera* mempunyai aroma dan rasa yang lebih bagus. Penambahan bubuk *cassiavera* pada bubuk kopi diharapkan dapat memperbaiki karakteristik mutu bubuk kopi yang dihasilkan dan cara penyeduhan yang juga mempengaruhi aroma dan rasa seduhan kopi yang dihasilkan.

Dari uraian tersebut saya tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Bubuk *Cassiavera* pada Bubuk Kopi Robusta dan Dua Cara Penyeduhan terhadap Karakteristik Mutu Bubuk Kopi Campuran**”.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk *cassiavera* pada bubuk kopi robusta dan dua cara penyeduhan pada minuman kopi terhadap karakteristik mutu dan aktivitas antioksidan pada bubuk kopi yang dihasilkan.
2. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk *cassiavera* pada bubuk kopi robusta dan dua cara penyeduhan terhadap tingkat penerimaan uji organoleptik dari panelis.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memberikan manfaat pengetahuan untuk menghasilkan bubuk kopi yang kaya akan antioksidan dan cara penyeduhan kopi secara tradisional dapat mempengaruhi karakteristik minuman kopi yang dihasilkan.

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 : Penambahan bubuk *cassiavera* pada bubuk kopi robusta dengan dua cara penyeduhan tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu bubuk kopi campuran, dan Uji Organoleptik .

H_1 : Penambahan bubuk *cassiavera* pada bubuk kopi robusta dengan dua cara penyeduhan berpengaruh terhadap karakteristik mutu bubuk kopi campuran, dan Uji Organoleptik .