

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Badan Pusat Statistik (2022), produksi kopi cenderung mengalami peningkatan dari tahun 2019 sampai dengan 2021. Tahun 2019 produksi kopi sebesar 752,51 ribu ton naik menjadi 762,38 ribu ton pada tahun 2020 atau naik sebesar 1,31%, pada tahun 2021 produksi kopi meningkat sebesar 3,12% menjadi 786,19 ribu ton. Di Indonesia kopi diolah dengan berbagai metode di antaranya yaitu, *natural*, *honey*, *wine*, *semi wash* dan *full wash*. Pengolahan kopi selain menggunakan metode *natural* dan *wine*, pengolahan kopi melalui proses *pulper* yang dapat menghasilkan produk samping berupa kulit kopi. Jumlah produk samping kopi yang dihasilkan pada pengolahan kopi cukup besar, yaitu 40-45%, kulit kopi juga bersifat basah karena memiliki kadar air sekitar 75-80% sehingga kulit kopi menjadi cepat rusak (Simanihuruk dan Sirait, 2010). Produk samping kopi yang dihasilkan dari proses pengolahan basah masih belum dapat dimaksimalkan, produk samping kopi digunakan sebagai pupuk dan pakan bagi ternak. Kulit kopi memiliki kandungan senyawa aktif berupa tanin 1,8 - 8,56%, pektin 6,5%, kafein 1,3%, asam klorogenat 2,6%, asam kafeat 1,6%, antosianin total 43% (sianidin, delpinidin, sianidin 3-glikosida, delpinidin 3-glikosida dan pelargonidin 3-glikosida) (Purnawan, 2022). Kandungan senyawa pada kulit kopi memiliki manfaat dalam kesehatan, selain menjadi pakan ternak dan pupuk, kulit kopi juga dapat diolah menjadi teh kulit kopi yang dikenal dengan *casara*.

Teh merupakan salah satu minuman yang paling populer di konsumsi oleh masyarakat dunia dan merupakan minuman yang paling sering di konsumsi setelah air mineral. Negara Jepang merupakan negara yang mengonsumsi teh terbanyak di dunia. Menurut Winarsi (2011), teh dapat dikelompokkan menjadi 2 golongan, yaitu teh non herbal dan teh herbal. Teh non herbal merupakan teh yang berasal dari (*Camellia sinensis*) biasanya berupa teh hitam, teh hijau dan teh ulong. Teh herbal merupakan hasil pengolahan dari bunga, *berry*, kulit, daun dan akar berbagai tanaman. Teh herbal dapat dikonsumsi sebagai minuman sehat yang praktis tanpa mengganggu rutinitas sehari-hari dan tetap menjaga kesehatan tubuh.

Teh kulit kopi atau dalam bahasa Spanyol *cascara* yang artinya adalah kulit, merupakan produk pemanfaatan produk samping kopi sebagai minuman herbal. *Cascara* dibuat dengan cara mengeringkan kulit kopi dari hasil samping pengolahan kopi kemudian diseduh dan dinikmati layaknya teh pada umumnya. *Cascara* memiliki rasa sepat dan aroma yang khas kulit kopi. Menurut penelitian oleh Garis, Romalasari dan Purwasih (2019), banyaknya panelis yang tidak suka dengan teh celup produk samping kopi *cascara*, karena rasa asam dan sepat pada seduhan teh produk samping kulit kopi *cascara*. Hal ini sesuai juga dengan penelitian oleh Arpi *et al.*, (2018), pembuatan minuman kulit kopi memiliki kelemahan karena rasa dan aroma sepat dan langu dari tanin dan senyawa lainnya dalam minuman kulit kopi kurang dapat diterima, sehingga perlu dilakukan penambahan bahan lain seperti gula, jeruk nipis, dan lemon untuk meningkatkan aroma, warna, dan rasa minuman kulit kopi. Oleh karena itu penambahan menggunakan jeruk merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk.

Dari prapenelitian dilakukan percobaan dalam penambahan bahan lain pada *cascara* dengan cara perendaman menggunakan berbagai jeruk di antaranya yaitu jeruk manis, lemon dan jeruk nipis. Melalui prapenelitian digunakan perendaman larutan jeruk dengan konsentrasi 1% 5%, 10% dan 15%. Proses pembuatan *cascara* dilakukan dengan cara pengupasan atau pemisahan antara kulit dan biji kopi kemudian dilakukan *blanching* dengan uap selama 3 menit. *Blanching* dimaksudkan untuk menghambat proses oksidasi dan membunuh mikroba tidak tahan panas. Selanjutnya perendaman dengan menggunakan larutan dengan perbandingan 1 : 1,5 larutan, perendaman dilakukan selama 15 menit. Kemudian dilakukan pengeringan menggunakan *food dehydrator* pada suhu 45° C selama 10 jam. Waktu yang digunakan pada prapenelitian yaitu 10 jam di mana dengan waktu tersebut sudah mendapatkan kadar air yang sesuai SNI. Kemudian kulit kopi yang sudah kering di *grinder* selanjutnya dilakukan pengayakan dan di bungkus ke dalam *tea bag*.

Hasil prapenelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa perendaman kulit kopi dengan berbagai jeruk mempengaruhi rasa aroma dan warna seduhan *cascara*. Perendaman dengan jeruk manis memberikan rasa sepat dan pahit kulit jeruk, untuk warna seduhannya mirip dengan teh

hitam yang ada di pasaran. Untuk hasil dari perendaman menggunakan lemon mendapatkan *cascara* dengan seduhan mirip teh hijau dengan aroma lemon dan rasa yang sangat asam dominan dari lemon. Pada perendaman menggunakan jeruk nipis memiliki karakter rasa sepat dari kulit kopi serta asam yang berpadu antara kulit kopi dan asam jeruk nipis dan aroma jeruk nipis sedikit aroma kulit kopi. Perendaman menggunakan jeruk nipis lebih efektif untuk mengurangi aroma langu pada *cascara*, sesuai dengan penelitian Supirman *et al.*, (2013), mineral yang terkandung pada alga coklat memiliki bau amis seperti karang di laut, dimana penambahan jeruk nipis dapat mengurangi bau.

Prapenelitian dilanjutkan dengan lebih memfokuskan pada perendaman kulit kopi menggunakan jeruk nipis dengan memperluas konsentrasi dari formulasi larutan jeruk nipis yaitu 1%, 5%, 10%, 15%, 20% dan 25%. Hasil yang diperoleh dari prapenelitian dapat dikatakan bahwa semakin besar konsentrasi jeruk nipis maka semakin asam dan beraroma jeruk nipis lebih pekat. Pada konsentrasi 1% rasa dan aroma *cascara* tidak terlalu berubah masih terasa seperti *cascara* biasa sedangkan pada konsentrasi 25% mendapatkan rasa dan aroma yang lebih dominan jeruk nipis dibandingkan kulit kopi itu sendiri sehingga perlakuan 1% dan 25% tidak dimasukkan ke dalam metode penelitian. Berdasarkan latar belakang di atas, telah dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Perendaman Kulit Kopi Menggunakan Larutan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Teh Kulit Kopi (*Cascara*)”**



1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

- 1) Mengetahui pengaruh konsentrasi perendaman larutan sari jeruk nipis terhadap karakteristik fisiko kimia teh *cascara*.
- 2) Memperoleh konsentrasi terbaik perendaman larutan sari jeruk nipis terhadap karakteristik fisiko kimia teh *cascara*.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

- 1) Membantu pelaku industri kopi dalam menemukan alternatif olahan dari produk samping pengolahan kopi.
- 2) Meningkatkan cita rasa dan mutu teh *cascara*.

1.4 Hipotesis Penelitian

Adapun hipotesis pada penelitian ini adalah :

- H₀ : Perendaman dengan larutan jeruk nipis tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisiko kimia teh *cascara*.
- H₁ : Perendaman dengan larutan jeruk nipis berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisiko kimia teh *cascara*.

