

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Tren minum kopi di Indonesia sudah menjadi gaya hidup, hal ini dapat dilihat dari banyaknya warung-warung kopi atau *coffee shop* yang telah hadir di berbagai daerah di Indonesia. Warung kopi juga telah menjadi tempat bersosialisasi melakukan diskusi, menjadi tempat kerja bahkan tempat berkumpul sehingga telah menjadi gaya hidup yang telah menyebar saat ini (Gumulya & Helmi, 2017). Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang memiliki kontribusi produksi kopi di Indonesia hingga lebih dari 15 ribu ton per tahunnya. Pada tahun 2018 Sumatera Barat dapat menghasilkan produksi kopi sebanyak 18.452,04 ton dengan luas lahan 31.622 ha, pada tahun 2019 produksi kopi di Sumatera Barat mengalami penurunan begitu juga pada tahun 2021 produksi kopi di Sumatera Barat mengalami penurunan hingga 14.053, 78 ton, namun pada tahun 2022 produksi kopi kembali meningkat hingga 21.910,68 ton (Badan Pusat Statistik Sumbar, 2023).

Kopi telah memberikan manfaat bagi orang banyak, hal ini berarti kopi memiliki fungsi sosial, selain itu kopi juga memiliki fungsi ekonomi karena dapat meningkatkan devisa negara. Di Indonesia terdapat beberapa jenis kopi khas Indonesia seperti kopi Toraja, kopi Lintong, dan kopi luwak. Di segi kesehatan kopi memiliki kemampuan dalam meningkatkan kapasitas kerja paru-paru penderita asma bronkial. Pada kopi terdapat kandungan kafein yang memiliki efek untuk menahan kantuk, selain itu kafein secara klinis juga dapat menstimulasi susunan syaraf pusat, relaksasi otot polos, dan stimulasi otot jantung (Arwangga dkk, 2016).

Di Indonesia terdapat dua jenis kopi yang terkenal yaitu Arabika dan Robusta. Untuk kopi Robusta sendiri terkandung kafein sebanyak 2,5 – 2,7%, dimana angka tersebut lebih tinggi daripada biji kopi Arabika yang hanya memiliki kadar kafein 1,1 – 1,5%. Umumnya kopi Arabika memiliki pH lebih rendah

dibandingkan kopi Robusta. Kopi Arabika memiliki pH sekitar 4,85-5,15 dan kopi Robusta memiliki pH 5,25-5,40. (Ferrazano et.al, 2009). Untuk menurunkan asam atau meningkatkan pH dan menurunkan tingkat kafein pada kopi Robusta maka dapat dilakukan dengan penambahan bahan lainnya

Saat ini muncul tren baru dimana bubuk jagung ditambahkan ke dalam kopi bubuk dimana dengan pencampuran ini akan menghasilkan cita rasa yang baru serta meningkatkan manfaat dari pencampuran kopi dengan bubuk jagung tersebut. Terutama untuk kopi robusta, kopi robusta cenderung tidak digemari karena mengandung kafein tinggi dan tidak mengandung senyawa kafeol sehingga aroma dan rasanya tidak terlalu kuat. Oleh karena itu perlu ditambahkan bahan lain untuk membantu memperbaiki rasa dan aroma seperti jagung dan gula, namun juga tidak boleh terlalu banyak karena akan menghilangkan aroma khas kopi. Menurut Wilbout (1970) bubuk kopi campuran harus mengandung tidak kurang dari 60% biji kopi dan tidak lebih dari 40% bahan tambahan. Bahan tambahan yang biasanya digunakan yaitu gula dan biji sereal.

Jagung merupakan hasil palawija yang menjadi makanan pokok setelah beras, dimana diketahui memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang cukup baik. Jagung memiliki lemak dan protein yang tergantung dari varietas serta umur jagung. Jagung juga memiliki asam amino esensial yang sangat bermanfaat bagi tubuh walau kandungannya tidak terlalu tinggi. Jagung dapat diolah menjadi bubuk jagung yang bisa digunakan sebagai campuran.

Salah satu asam amino yang terdapat dalam jagung adalah asam glutamat. Asam glutamat merupakan penyusun utama dalam protein dalam makanan yang pada umumnya dapat ditemukan pada bahan pangan seperti daging, *seafood*, dan bahkan sayuran yang biasa ditambahkan sebagai *flavor enhancer* (Ninomiya, 1998). Dalam pangan salah satu komponen utama yang memberikan

pengaruh besar terhadap peningkatan rasa serta juga mampu meningkatkan kenikmatan suatu produk pangan dipengaruhi oleh kandungan asam glutamat yang terkandung.(Rika dan Viktoria, 2017). Kehadiran asam glutamat pada jagung inilah diharapkan dapat memberikan cita rasa yang khas pada hasil seduhan kopi robusta.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan Sidabutar (2021), pada pencampuran bubuk kopi dengan jagung mempengaruhi perubahan fisik serta kimia pada kopi seduhan yang dihasilkan. Pada hasil penelitian yang dilakukan didapatkan hasil kopi seduhan dengan pencampuran bubuk jagung juga mempengaruhi nilai cupping test pada kopi seduhan yang dihasilkan dimana nilai cupping test terbaik didapatkan pada pencampuran 75% kopi robusta dan 25% bubuk jagung sangrai dengan nilai 70, sedangkan penambahan 60% kopi robusta dan 40% bubuk jagung sangrai nilai cupping test menurun dimana hanya memperoleh nilai 68.5

Dengan uraian diatas maka penelitian ini dilakukan untuk menemukan formulasi yang lebih tepat untuk menurunkan tingkat keasaman dan meningkatkan pH, serta meningkatkan cita rasa dari kopi seduhan biji kopi robusta.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui karakteristik kimia (kadar air dan kadar abu) kopi bubuk robusta dan karakteristik sensori kopi seduhan dengan penambahan bubuk jagung.
2. Mengetahui perlakuan terbaik dengan penambahan bubuk jagung terhadap kopi robusta seduhan

## **1.3 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Apakah penambahan bubuk jagung (*Zea mays*) berpengaruh terhadap karakteristik kimia dan sensori kopi seduhan dari biji kopi robusta?
2. Bagaimana formulasi yang lebih tepat dari pencampuran bubuk jagung terhadap bubuk kopi terhadap kopi seduhan?

#### **1.4 Manfaat penelitian**

Adapun manfaat yang diharapkan setelah melakukan penelitian ini adalah:

1. Hasil penelitian ini nantinya dapat menghasilkan informasi dan inovasi untuk pengolahan kopi robusta.
2. Menemukan formulasi yang tepat untuk menghasilkan kopi seduhan pencampuran kopi bubuk robusta dengan bubuk jagung.
3. Dapat memberikan kontribusi pengayaan materi Teknologi Hasil Pertanian.

