

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia termasuk salah satu negara pada urutan ke empat yang memberikan kontribusi besar terhadap pasokan kopi dunia setelah Brazil, Vietnam dan Kolombia (ICO, 2014). Adanya penikmat kopi yang menginginkan kopi yang di campur dengan bahan lain dalam secangkir kopi yang dinikmatinya maka perlu dilakukan proses pencampuran. Pencampuran kopi bisa dilakukan dengan menggunakan dua jenis kopi seperti kopi robusta dan arabika. *Blending* (pencampuran) dilakukan untuk mendapatkan keunggulan dari dua jenis kopi yang di campur. Kopi robusta dalam bentuk campuran berfungsi untuk mengurangi rasa asam pada kopi arabika. Sedangkan peran kopi arabika dapat mengurangi rasa pahit dan secara umum meningkatkan aroma yang dihasilkan (Bicchiet et al., 1997), dalam Mulyani dkk (2017).

Pencampuran kopi arabika dan robusta perlu diperhatikan komposisi atau formula yang sesuai sehingga kualitas seduhan yang diinginkan tersebut dapat terpenuhi. Untuk menghasilkan formulasi blending yang memiliki kualitas seduhan kopi terbaik sesuai dengan preferensi konsumen perlu dilakukan suatu pengujian atau *cuping coffe* (Gemilang, 2013, dalam Mulyani dkk, 2017). Penelitian Nopitasari, (2010) menyatakan bahwa berdasarkan hasil uji organoleptik yang di tinjau dari aroma dan rasa seduhan kopi perlakuan 10% arabika : 90% robusta

memiliki nilai tertinggi. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, maka penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas seduhan kopi blending yang disukai konsumen dengan rasio blending yang berbeda.

Terdapat produk kopi blending yang beredar di pasar, akan tetapi tidak diketahui komposisinya. Dalam mencampur kopi arabika dan robusta ini perlu diperhatikan komposisi atau formula yang sesuai, sehingga kualitas yang diinginkan dari kopi tersebut dapat terpenuhi. Untuk menghasilkan formulasi yang sesuai dengan preferensi konsumen terhadap pencampuran kedua jenis kopi maka perlu di lakukan suatu pengujian.

Penelitian terdahulu tentang penambahan rempah-rempah sudah banyak dilakukan antara lain penelitian Ahmad, 2018 yang meneliti penambahan kapulaga dan kayu manis pada minuman kopi, penelitian Yaser, 2019 penambahan pandan ke dalam minuman kopi, dan penelitian penelitian Achmad 2022 tentang minuman fungsional kopi dengan penambahan bubuk kayu secang.

Jahe merupakan salah satu tanaman rempah yang tumbuh baik dan tersebar di Indonesia, selain itu jahe memiliki banyak manfaat dan mudah ditemukan namun pemanfaatannya belum maksimal. Jahe di masyarakat sering dimanfaatkan sebagai obat obatan seperti obat masuk angin, gangguan pencernaan, antipiretik, anti-inflamasi, dan analgesik (Arobi, 2010). Jahe memiliki rasa pedas yang tinggi, hal ini disebabkan karena kandungan oleoresinnya tinggi sehingga akan memberikan flavor tersendiri. Penambahan jahe yang terlalu banyak akan menyebabkan rasa dan aroma pedas yang tajam sedangkan penambahan jahe yang sedikit akan

menunjukkan sedikit perubahan dalam rasa dan aroma. Jahe seperti halnya jenis rempah-rempah lain juga memiliki fungsi yaitu kemampuan dalam mempertahankan kualitas pangan yaitu sebagai antimikrobia dan antioksidan. Antioksidan adalah suatu senyawa fenolik dan flavonoid yang dapat menetralkan dan meredam radikal bebas dan menghambat terjadinya oksidasi pada sel sehingga mengurangi terjadinya kerusakan sel (Hernani dan Raharjo 2005).

Tingginya kandungan antioksidan yang terdapat pada jahe, bisa dimanfaatkan untuk menaikkan kandungan antioksidan pada seduhan kopi, sehingga perlu penelitian lebih lanjut untuk mengetahui formulasi yang tepat antara jumlah jahe yang ditambahkan pada kopi blending arabika dan robusta untuk menghasilkan kopi jahe dengan karakteristik kopi jahe yang disukai konsumen.

B. Rumusan Masalah

1. Adakah pengaruh penambahan bubuk jahe dengan perbandingan berbagai macam variasi terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kopi jahe.

2. Bagaimana pengaruh perbandingan kopi blending arabika dan robusta dengan perbandingan berbagai macam variasi terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kopi jahe.

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan jumlah jahe pada perbandingan kopi blending (arabika dan robusta) dengan variasi yang berbeda terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kopi jahe.
2. Untuk menganalisa pengaruh penambahan jahe dengan perbandingan kopi blending (arabika dan robusta) terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kopi jahe.

D. Manfaat Penelitian

1. Menambah pengetahuan bagi peneliti maupun pembaca
2. Sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya terhadap pengembangan pengolahan kopi *blending* dengan penambahan rempah
3. Memperoleh informasi hasil pengaruh penambahan jahe pada kopi blending arabika dan robusta
4. Untuk mengembangkan inovasi dan kreativitas serta dapat mempratikkan ilmu pengetahuan sesuai bidang ilmu terkait minuman kopi jahe.