

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daun kopi merupakan salah satu bagian dari tanaman kopi yang dianggap limbah dan belum banyak dimanfaatkan sebagai produk minuman maupun sebagai bahan campuran alami untuk fortifikasi pangan. Di daerah Sumatera, daun kopi dimanfaatkan sebagai minuman seduh yang disebut dengan “*Aia Kawa*” (Teh daun kopi) karena dipercaya mengandung kafein, *alkaloida*, *saponin*, *flavonoid*, dan *polifenol* yang dapat mencegah berbagai penyakit karsinogenik. Fortifikasi adalah penambahan suatu bahan ke dalam suatu produk pangan yang diharapkan dapat meningkatkan mutu dari produk tersebut (Corputty dan Rochima, 2015 dalam Yuniar dkk, 2017).

Pemangkasan daun kopi salah satunya bertujuan untuk meningkatkan cabang- cabang produktif serta untuk menjaga keseimbangan jumlah daun dan tanaman. Selanjutnya (Siringoringo dkk, 2012) menyatakan bahwa daun kopi hasil pemangkasan biasanya terbuang begitu saja sehingga perlu pemanfaatan lebih lanjut, karena selain memiliki aktivitas antioksidan yang cukup tinggi mencapai 69,63 - 70,63%, total *phenol* yang tinggi 10,01 – 11,53% dan kandungan kafein 0,12% yang cukup rendah dibandingkan dari biji kopinya. Daun kopi juga memiliki rasa yang meyerupai teh karena adanya kandungan tannin, berdasarkan uji laboratorium dalam Scribd (2011) bahwa kandungan protein dalam teh daun kopi sebesar 8,75 %, lemak 2,0 %, air 3,02 %, tanin 3,12 %, dan abu sebesar 4,27 %, sehingga daun kopi dapat dimanfaatkan sebagai pengganti daun teh dalam pembuatan teh.

Dalam rangka untuk memenuhi kebutuhan akan pangan dan kesehatan masyarakat, perlu adanya usaha-usaha dalam pemanfaatan sumber daya minuman secara optimal. Salah satunya dengan cara meningkatkan penganekaragaman hasil olahan teh ialah dengan membuat minuman teh terfermentasi yang dikenal dengan kombucha tea “*tea of immortality*”.

Teh kombucha adalah minuman fungsional yang menempati posisi diantara minuman konvensional dan obat, sehingga dapat digunakan dalam pencegahan suatu penyakit. Produk minuman fungsional ini biasanya terbuat

dari seduhan teh yang kemudian di fermentasi dengan menggunakan starter mikrobial kombucha (*Acetobacter xylinum*) dan beberapa jenis khamir yang merupakan organisme tingkat rendah. Saat proses fermentasi, bakteri akan mengubah glukosa menjadi berbagai jenis asam, alkohol, dan vitamin yang berkhasiat untuk tubuh (Minang, 2008).

Kemudian permasalahan yang terdapat pada proses pembuatan kombucha tea belum mendapatkan lama waktu fermentasi yang optimal untuk menghasilkan kombucha yang baik karena pembuatan kombucha terjadi antara 4-14 hari, semakin lama fermentasi maka akan semakin asam dan rasa manis akan berkurang disertai dengan meningkatnya kandungan alkohol pada kombucha, sedangkan fermentasi yang terlalu singkat menghasilkan kombucha dengan kadar asam yang rendah (Veri, 2018), dari pernyataan diatas peneliti merasa perlu melakukan penelitian untuk mengetahui lama waktu fermentasi yang optimal pada pembuatan tea kombucha, selain itu penelitian ini ingin menginovasi kombucha yang dihasilkan dari teh daun kopi robusta dan arabika dimana pada umumnya kombucha hanya dibuat dengan bahan dasar teh hijau atau teh hitam.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh daun kopi robusta dan daun kopi arabica terhadap karakteristik kombucha tea ?
2. Bagaimana pengaruh lama waktu fermentasi terhadap sifat kimia pada kombucha tea yang dihasilkan?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh daun kopi robusta dan daun kopi arabica terhadap karakteristik kombucha tea.
2. Untuk mengetahui pengaruh lama waktu fermentasi terhadap sifat kimia pada kombucha tea yang dihasilkan.

D. Manfaat Penelitian

1. Menghasilkan produk inovasi minuman kombucha tea dengan memanfaatkan limbah daun kopi robusta dan daun kopi arabika.

2. Memberikan informasi tentang lama waktu fermentasi yang optimal terhadap kombucha tea daun kopi robusta dan daun kopi arabika yang dihasilkan.
3. Menjadikan kombucha tea daun kopi robusta dan daun kopi arabika sebagai produk minuman yang baik untuk kesehatan tubuh dan dapat meningkatkan nilai ekonomis pada masyarakat