I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi sebagai salah satu bahan penyegar komoditas unggulan nusantara, digemari masyarakat dan konsumen dunia. Pengolahan biji kopi menghasilkan limbah berupa kulit kopi sekitar 50-60% dari hasil panen, dari 1000 kg kopi segar, maka akan dihasilkan biji kopi sekitar 400-500 kg dan kulit kopi sekitar 400-600 kg. Selama ini limbah kulit buah kopi dimanfaatkan sebagai pakan ternak atau dijadikan pupuk kompos. Padahal kulit buah kopi dapat diolah menjadi minuman yang menyerupai teh dan biasa disebut dengan cascara. Dalam kulit buah kopi terkandung senyawa fenolik berupa asam klorogenat sebanyak 2,6% dari berat keringnya yang merupakan senyawa antioksidan dan kandungan tannin sebesar 8,56%, dimana tannin ini yang menyebabkan rasa sepat atau pahit pada kulit buah kopi. Selain menyebabkan rasa sepat atau pahit tannin juga bisa menyebabkan anemia. Maka dari itu kadar tannin perlu diturunkan dengan metode pengolahan yang tepat (Basch, 2008).

Metode pengolahan kulit buah kopi menjadi minuman yang menyerupai teh dapat dilakukan dengan berbagai metode pengolahan yaitu secara kering atau basah. Pengolahan secara kering biasa disebut pengolahan natural proses, adalah pengolahan yang paling banyak dilakukan dengan cara mengeringkan kulit buah kopi secara lamgsung dibawah sinar matahari sedangkan metode basah dengan cara fermentasi. Fermentasi terbagi menjadi dua, yaitu anaerobic (full wash), fermentasi aerob (semi wash). Metode kering adalah carra pengolahan yang umumnya dilakukan dalam pengolahan kulit buah kopi menjadi minuman yang menyerupai teh atau bisa disebut dengan cascara.(Mulato 2009).

Berbagai tipe pengolahan pada kulit buah kopi akan mempengaruhi cascara yang dihasilkan. Dalam proses fermentasi kandungan Tannin akan mengalami penurunan sehingga dengan proses fermentasi dimungkinkan akan membentuk komposisi yang lebih baik dibandingkan dengan tanpa fermentasi (Remington. 1995).

Pada penelitian ini mengolah kulit buah kopi menjadi cascara menggunakan beberapa metode yaitu metode kering dan basah. Pada pengolahan basah terdapat proses fermentasi dimana akan terjadi perombakan tannin yang terkandung dalam kulit buah kopi dimana perombakan tannin tersebut akan mengurangi rasa sepat. (Malbasa, 2008)

Selain metode pengolahan, ukuran partikel juga berpengaruh terhadap daya persepsi multisensoris. Persepsi multisensoris merupakan persepsi terhadap suatu produk pangan yang melibatkan berbagai faktor diantaranya indera manusia, sifat intrinsik makanan, suasana, peralatan dan lain sebagainya yang secara signifikan mempengaruhi respon tingkah laku, hedonik, preferensi, serta persepsi sensoris makanan atau minuman. (Fibrianto, 2018)

Ukuran partikel dapat merubah sifat fisik pada cascara, .Bubuk cascara mempunyai luas permukaan yang relatif besar dibandingkan jika dalam keadaan utuh. Dengan demikian, senyawa pembentuk citarasa dan senyawa penyegar mudah larut dalam air seduhan Pada proses penggilingan terjadi pembukaan atau pembongkaran bagian dalam cascara sehingga proses ekstraksi berjalan dengan lebih optimal. Ukuran partikel yang umum digunakan adalah ukuran kasar (coarse), sedang (medium), dan halus (fine) (Fibrianto,2018)

Dari paparan diatas peneliti mencoba melakukan penelitian pengembangan minuman fungsional cascara dari kulit buah kopi arabika dengan variasi mettode pengolahan dan ukuran partikel cascara.

B. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh cara pengolahan kulit buah kopi menjadi cascara dan mengetahui ukuran partikel teh cascara yang paling banyak disukai panelis.

C. Rumusan Masalah

1. Apakah metode pengolahan kulit buah kopi berpengaruh terhadap citarasa dan kadar tannin pada cascara yang dihasilkan.
2. Mengetahui berapa ukuran partikel dari teh cascara paling diterima oleh panelis.

D. Manfaat Penelitian

1. Mengetahui informasi cara pembuatan minuman dari kulit buah kopi.
2. Menghasilkan produk minuman kulit buah kopi di kalangan masyarakat yang menyehatkan.