

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan minuman yang paling banyak diminati ketiga di dunia, setelah air dan teh. Perkiraan konsumsi kopi dapat mencapai 400 miliar cangkir per tahun dan dikonsumsi oleh 40% populasi manusia. Kopi banyak diminati karena memiliki aroma yang unik (Zawirska-Wojtasiak *et al.*, 2018). Aroma kopi yang khas dihasilkan dari pengolahan biji kopi mentah, terutama proses penyangraian (*roasting*). Konsumsi kopi yang berlebihan dapat mengakibatkan beberapa dampak negatif, terutama karena kandungan kafeinnya, seperti peningkatan tekanan darah dan detak jantung, sakit kepala, mual, kecemasan, dan kegelisahan (Majcher *et al.*, 2013).

Berdasarkan data International Coffee Organization (2020), produksi biji kopi Indonesia periode 2014-2019 menunjukkan terjadinya sedikit fluktuasi dengan rata-rata yang cenderung menurun. Pada periode 2014/2015, produksi biji kopi Indonesia diperkirakan sebanyak 656.760 ton, pada 2015/2016 sebanyak 755.100 ton, pada 2016/2017 sebanyak 692.460, pada 2017/2018 sebanyak 651.120, dan pada 2018/2019 sebanyak 565.080. Berbeda dengan produksi, tren konsumsi kopi domestik di Indonesia periode 2014-2019 terus mengalami peningkatan yang konsisten. Pada periode 2014/2015, jumlah konsumsi kopi domestik adalah 265.020. Pada periode tahun berikutnya, yaitu 2015/2016, 2016/2017, dan 2017/2018, jumlah konsumsi domestik berturut-turut, yaitu 273.000 ton, 279.000 ton, dan 285.000 ton. Pada periode 2018/2019, jumlah konsumsi kopi domestik mencapai 288.000 ton. Apabila diasumsikan bahwa penduduk Indonesia berjumlah

260.000.000 jiwa, maka dapat dikatakan rata-rata konsumsi kopi per kapita di Indonesia, yaitu 1,11 kg/kapita/tahun. Data tersebut menunjukkan besarnya minat konsumen terhadap kopi di Indonesia.

Dekafeinasi merupakan metode untuk mengurangi efek negatif kafein dengan cara mengurangi konsentrasinya dalam kopi. Proses dekafeinasi dapat dilakukan dengan beberapa cara, seperti menggunakan pelarut organik, ekstraksi dengan air, dan karbondioksida superkritis. Kopi dekafeinasi tidak dapat sepenuhnya menghilangkan kafein pada kopi, tapi dapat mengurangi kandungan kafeinnya sekitar 97% (Butt *et al.*, 2011). Kopi dekafeinasi umumnya memiliki aroma dan rasa yang lebih *mild*, serta mengakibatkan sedikit perubahan warna yang bergantung pada metode proses yang digunakan. Selain itu, antioksidan pada kopi dekafeinasi dapat berkurang sekitar 15% karena proses dekafeinasi dapat melarutkan senyawa bioaktif polar atau nonpolar dalam biji kopi (dePaula dan Farah, 2019). Oleh karena itu, diperlukan alternatif minuman pengganti kopi cocok yang bebas dari kafein, tapi tetap memiliki atribut sensori yang mirip dengan kopi dan mengandung antioksidan yang tinggi.

Minuman pengganti kopi dapat didefinisikan sebagai minuman non-kopi yang menyerupai seduhan kopi yang layak dikonsumsi oleh konsumen dari segala usia dan konsumen dengan masalah kesehatan. Minuman pengganti kopi menjadi semakin diminati karena tidak adanya kandungan kafein pada minuman yang diseduh. Selain itu, minuman pengganti kopi memiliki komposisi bioaktif yang beragam, yaitu polisakarida, serat, vitamin, mineral, dan antioksidan polifenol, yang berkontribusi pada konsep pangan fungsional. Minuman pengganti kopi dapat dibuat dari biji atau akar tanaman, yang juga mengandung karbohidrat, protein, dan

senyawa lain dengan aktivitas fisiologis yang tinggi, sama seperti kopi. Setelah penyangraian, biji dan akar tanaman cenderung memiliki warna dan rasa yang mirip seperti kopi serta memiliki ekstrak yang larut dalam air dengan persentase tinggi (Komes *et al.*, 2015).

Beberapa penelitian sebelumnya telah melaporkan hasil positif mengenai minuman pengganti kopi yang berasal dari berbagai tanaman dengan atribut sensori yang mirip dengan kopi. Mengingat hal tersebut, tujuan dari kajian pustaka ini adalah untuk merangkum mengenai minuman pengganti kopi dan bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi minuman pengganti kopi, serta membahas perbandingan antara kopi dengan minuman pengganti kopi dalam hal evaluasi sensori (rasa, aroma, penerimaan konsumen), kadar kafein, aktivitas antioksidan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Kopi mengandung kafein sehingga tidak semua orang dapat mengonsumsi kopi. Metode dekafeinasi kurang cocok diterapkan karena menghasilkan kopi dekafeinasi yang memiliki aroma dan rasa yang lebih *mild*, warna yang sedikit berubah, dan berkurangnya aktivitas antioksidan. Oleh karena itu, alternatif minuman pengganti kopi dari bahan lokal dan non-lokal diharapkan dapat memenuhi tingginya permintaan masyarakat yang ingin mengonsumsi kopi tanpa merasakan efek negatif kafein. Minuman pengganti kopi memiliki penampakan seduhan yang mirip dengan kopi dan aman dikonsumsi oleh masyarakat dari segala usia dan konsumen yang memiliki masalah kesehatan. Selain karena rendahnya kandungan kafein pada minuman pengganti kopi, meningkatnya popularitas minuman pengganti kopi disebabkan oleh komposisi bioaktif yang kaya dan beragam, seperti polisakarida, serat, vitamin, mineral, dan antioksidan polifenol,

sehingga berkontribusi pada konsep pangan fungsional.

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari kajian pustaka ini adalah untuk merangkum mengenai minuman pengganti kopi dan bahan-bahan yang dapat digunakan untuk memproduksi minuman pengganti kopi. Selain itu, kajian pustaka ini bertujuan untuk membahas perbandingan antara kopi dengan minuman pengganti kopi dalam hal evaluasi sensori (rasa, aroma, penerimaan konsumen), kadar kafein, dan aktivitas antioksidan.

