

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kopi adalah jenis minuman yang dibuat dari proses penyangraian biji kopi yang kemudian melalui proses penyeduhan menggunakan air panas (Ennis, 2014). Kopi menjadi produk minuman yang sangat populer di Indonesia. Konsumsi kopi di Indonesia pada periode 2019/2020 adalah 288 ribu ton dan mengalami peningkatan pada periode 2020/2021 menjadi 300 ribu ton (ICO, 2021). Salah satu hal yang mendorong masyarakat mengonsumsi kopi adalah karena kopi memiliki rasa dan aroma yang khas (Samoggia dan Riedel, 2019). *Flavor* kopi terbentuk melalui proses penyangraian yang dilakukan sebelum kopi digiling. Waktu sangrai akan menentukan derajat sangrai dari kopi, dimana hal ini berkaitan dengan perubahan karakteristik kopi seperti rasa, aroma, warna, dan berat.

Salak merupakan buah yang populer di Indonesia. Pada tahun 2020, produksi salak di Indonesia mencapai 1,2 juta ton (BPS, 2020). Di Indonesia, terdapat beberapa jenis salak yang berasal dari berbagai daerah yang berbeda. Bagian buah salak yang dikonsumsi umumnya hanya bagian buahnya sehingga pemanfaatan terhadap bagian yang lain masih kurang

Kayu manis merupakan salah satu sumber antioksidan alami yang memiliki beberapa kandungan seperti senyawa sinamaldehyd, eugenol, fenol, dan tanin (Andriyanto *et al.*, 2013). Selain sumber antioksidan, kayu manis juga umum

ditambahkan ke dalam minuman atau makanan sebagai *flavor* karena memiliki aroma yang khas (Muhammad dan Dewettinck, 2017).

Jahe merupakan salah satu jenis rempah yang juga cukup populer digunakan sebagai sumber antioksidan serta sumber *flavor* untuk berbagai produk pangan. Jahe mengandung beberapa senyawa seperti gingerol, shogaol, dan zingerone yang berperan dalam memberikan manfaat farmakologis bagi tubuh sekaligus berperan memberikan *flavor* khas jahe (Pebiningrum dan Kusnadi, 2018).

Berdasarkan beberapa penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, dinyatakan bahwa kopi biji salak berpotensi menjadi alternatif kopi rendah kafein. Pada penelitian yang dilakukan oleh Prayogo *et al.* (2016) terkait penambahan serbuk jahe pada kopi biji salak dihasilkan bahwa penambahan serbuk jahe berpengaruh terhadap meningkatnya daya terima serta kadar antioksidan dari kopi yang dihasilkan. Penelitian serupa dilakukan oleh Nichmah *et al.* (2019) dengan melakukan penambahan serbuk kayu manis pada produk kopi celup. Hasil penelitian tersebut menyatakan bahwa penambahan kayu manis meningkatkan daya terima dari kopi akibat adanya aroma serta rasa khas kayu manis. Belum terdapat penelitian yang melakukan kombinasi penambahan serbuk jahe dan serbuk kayu manis dalam kopi biji salak guna meningkatkan daya terima serta manfaat kesehatannya melalui kandungan antioksidan dari kedua jenis rempah tersebut. Oleh karena itu, dalam penelitian ini akan dilakukan pembuatan kopi rendah kafein dari biji salak dengan penambahan serbuk jahe dan kayu manis sebagai sumber *flavor* dan antioksidan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Pada penelitian sebelumnya dinyatakan bahwa biji salak menghasilkan *flavor* khas kopi pada waktu dan suhu sangrai tertentu sehingga biji salak berpotensi untuk dijadikan alternatif minuman kopi rendah kafein yang aman untuk diminum oleh beberapa golongan orang yang memiliki permasalahan terkait dengan konsumsi kafein berlebih. Varietas salak di Indonesia sangat beragam dengan masing-masing keunikan cita rasanya sehingga hal tersebut akan berpengaruh terhadap *flavor* kopi biji salak yang dihasilkan. Berbagai senyawa penunjang *flavor* dan warna kopi terbentuk saat proses penyangraian sehingga penyangraian menjadi hal yang penting untuk diperhatikan. Oleh sebab itu diperlukan penelitian untuk membandingkan varietas biji salak serta waktu sangrai yang berbeda terhadap karakteristik kopi yang dihasilkan. Pada penelitian ini akan dibuat minuman kopi biji salak dengan penambahan serbuk jahe dan serbuk kayu manis untuk meningkatkan daya terima serta meningkatkan kadar antioksidan pada kopi biji salak yang dihasilkan.

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memanfaatkan biji salak dalam membuat minuman kopi rendah kafein.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh varietas biji salak dan waktu sangrai terhadap kadar kafein dan parameter hedonik warna dan aroma.
2. Mengetahui pengaruh rasio konsentrasi serbuk jahe:kayu manis terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kopi biji salak.
3. Menentukan kopi biji salak terbaik berdasarkan aktivitas antioksidan dan uji organoleptik.

