

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai devisa melainkan juga sumber penghasilan dari satu setengah juta jiwa petani di Indonesia. Indonesia adalah salah satu negara produsen dan eksportir kopi paling besar didunia. Perkebunan kopi indonesia mencakup total wilayah 1,24 juta hektar, indonesia memproduksi 741 kilogram biji robusta per hektar dan 808 kilogram biji arabika per hektar. Terdapat dua varietas kopi terbesar di Indonesia yaitu arabika dan robusta. Namun kopi robusta memiliki kelebihan dari segi karakteristik yang dimana kopi robusta tahan terhadap serangan penyakit, memiliki aroma dan rasa yang kuat dibandingkan dengan kopi arabika. Indonesia sudah mulai ekspor kopi dari jaman penjajahan belanda untuk memenuhi konsumsi kopi di dunia. Sedangkan kopi arabika menjadi kebanggaan tersendiri di Indonesia dan khususnya pada wilayah Bali, karena kopi arabika Kintamani bali ini memiliki ciri khas bercitarasa jeruk dan selain itu memiliki kualitas yang baik (Sunarno, & Mas'adah, 2019). Produk kopi yang terdapat di pasaran semakin beragam menyesuaikan perkembangan teknologi, trend, dan pola konsumsi masyarakat. Salah satu kopi yang banyak dipasarkan yaitu kopi bubuk instan dengan beragam variant rasa dan minuman kopi kemasan botol (Mukmina *et al.*, 2019).

Produk kopi yang terdapat di pasaran semakin beragam menyesuaikan perkembangan trend dan pola konsumsi masyarakat. Salah satu produk kopi yang banyak dipasarkan adalah minuman kopi *ready to drink*. Dengan adanya perkembangan kopi *ready to drink* terdapat penambahan berbagai macam rempah. Dengan adanya penambahan rempah-rempah memiliki cita rasa yang hangat, aroma yang khas dari rempah, memiliki banyak manfaat, meningkatkan konsumsi dan memberikan nilai tambah pada minuman kopi arabika jawa. Cita rasa dari minuman kopi rempah *ready to drink* ini dapat ditingkatkan dengan penambahan gula (Safitri *et al.*, 2017). Indonesia negara yang kaya dengan rempah-rempah. Rempah-rempah telah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia dengan berbagai macam khasiat dan manfaatnya. Masyarakat bisa mengkonsumsi bahan rempah dalam segala bentuk, bisa menjadi campuran

dalam minuman seperti minuman kopi rempah *ready to drink*. Rempah yang dapat digunakan sebagai campuran minuman kopi adalah jahe, kayu manis, cengkeh, kapulaga, pala, dan jintan hitam.

Rempah utama yang digunakan yaitu jahe. Jahe atau *zingiber officinale* merupakan tanaman yang memiliki kandungan minyak atsiri, vitamin A, B, C, lemak, pati, protein dan asam organik. Jahe sebagai bahan obat tradisional dan dapat digunakan secara tunggal ataupun campuran obat herbal dengan bahan lainnya yang memiliki fungsi saling menguatkan dan melengkapi (Redi Aryanta, 2019). Selain jahe terdapat beberapa rempah yang dicampurkan dalam minuman *ready to drink*, seperti cengkeh, kayu manis, pala, habbatussauda, kapulaga. Rempah-rempah tersebut mengandung komponen aktif yang memiliki aktivitas antioksidan dalam jumlah yang cukup tinggi, selain itu rempah-rempah yang dicampurkan dalam minuman kopi ini memiliki rasa yang khas sehingga produk minuman kopi memiliki nilai fungsional yang lebih baik. Kayu manis memiliki aroma yang manis dan pedas, serta memiliki sifat yang hangat. Kapulaga adalah jenis rempah yang digunakan untuk obat-obatan herbal tradisional, kandungan dalam kapulaga yaitu saponin, flavonoid, polifenol, dan minyak atsiri. Kapulaga dikenal sebagai ekspektoran sekaligus anti bakteri. Habbatussauda atau jintan hitam merupakan sumber natrium, kalsium, dan kalium. Habbatussauda yang berasal dari tanaman berbunga tahunan bernama *Nigella sativa* dari keluarga Ranunculaceae, tanaman asli asia selatan dan asia barat (Sunarno & Mas'adah, 2019). Cengkeh adalah tangkai bunga kering yang berasal dari keluarga pohon *Myrtaceae*. Cengkeh dikenal sebagai campuran bahan masakan, baik dalam bentuk nya yang utuh maupun bubuk. Pala punya daerah produksi yang tersebar di Indonesia, sebelum dipasarkan biji pala dijemur hingga kering setelah dipisah dari fulinya, pengeringan ini membutuhkan waktu enam sampai delapan minggu. Buah pala yang matang ditunjukkan dengan buah yang agak terbuka membuat biji pala yang berwarna coklat akan terlihat.

Kopi merupakan minuman yang mengandung kafein, zat yang dapat meningkatkan *mood*, metabolisme, serta kinerja mental dan fisik. Kopi aman dikonsumsi jika dalam jumlah rendah hingga sedang. Tetapi kopi dengan kafein dosis tinggi akan memiliki dampak negatif dan berbahaya. Setiap orang memiliki dampak yang berbeda seperti, insomnia, kecemasan, masalah pencernaan, darah tinggi, dan kerusakan otot. Maka dilakukannya formulasi minuman kopi rempah, indonesia memiliki berbagai macam rempah-rempah. Rempah yang digunakan

memiliki khasiat membantu menjaga sistem kekebalan tubuh, antioksidan yang tinggi, mencegah peradangan, dan menghangatkan tubuh. Perbandingan komposisi antara kopi dan rempah lainnya akan memengaruhi sifat fisik minuman kopi rempah, sehingga perlu dilakukan pengujian karakteristik fisik minuman kopi rempah berdasarkan perbandingan komposisi antara kopi dan rempah lainnya. Penelitian minuman kopi rempah *ready to drink* ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik produk, serta memberikan nilai tambah pada kopi.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana pengaruh perbandingan penambahan bobot kopi rempah dan konsentrasi penstabil (CMC) terhadap karakteristik fisik dan organoleptik minuman kopi rempah *ready to drink*.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan rempah dan penstabil CMC terhadap karakteristik fisik dan organoleptik minuman *ready to drink* kopi rempah

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi mengenai pengembangan produk minuman kopi dengan penambahan rempah dan penstabil CMC serta karakteristik fisik dan organoleptik terhadap produk

1.5 Batasan Penelitian

Permasalahan yang akan diteliti perlu dibatasi agar pembahasan tidak menyimpang dan tetap sesuai dengan tujuan. Oleh sebab itu batasan penelitian yang akan dilakukan yaitu:

1. Kopi yang digunakan dalam penelitian ini adalah kopi Arabika Jawa.
2. Rempah utama yang digunakan adalah jahe, dan tambahan rempah berupa kayu manis, cengkeh, kapulaga, pala, dan jintan hitam yang diolah menjadi bubuk terlebih dahulu.
3. Penelitian ini terfokus pada pengujian karakteristik fisik produk.

4. Analisis yang dilakukan mencakup uji viskositas, uji stabilitas dan uji hedonik.