

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman kopi memiliki aroma dan rasa yang khas seringkali membuat para penikmat kopi merasa kecanduan. Minuman kopi yang mengandung kafein banyak terdapat antioksidan yang dapat menghambat penyakit yang disebabkan oleh kerusakan *oksidatif*, mengurangi resiko *stroke*, mencegah kanker, meningkatkan fungsi *kognitif*, mengobati *liver*, meningkatkan kerja fisik dan membuka peredaran darah. Namun kopi memiliki dampak negatif karena mengandung kafein yang merupakan stimulan berifat mencandu dan memberikan efek merangsang. Kafein dapat diartikan *alkaloid* yang tergolong dalam *methylxanthine* bersama-sama senyawa *terfilin* dan *teobromin* sebagai penenang sistem saraf pusat (Fulder dalam Syah, 2008).

Bagi penikmat kopi merasakan dilema karena disatu sisi kopi mengandung *antosianin* yang baik bagi kesehatan namun disisi lain kopi mengandung kafein yang dapat mengancam kesehatan bila dikonsumsi berlebihan. Suatu eksperimen baru untuk menghasilkan minuman kopi non kafein, yaitu menggunakan biji lamtoro dan biji jagung Madura sebagai pengganti kopi asli.

Biji lamtoro (*leucaena leucocephala*) mengandung *alkoloid*, *saponin*, *flavonoid*, *leukanin*, *tanin*, *mimosin*, asam lemak, *protein* dan serat. Dalam senyawa *flavonoid* dapat berefek *hipoglikemik* yang dapat menurunkan kadar gula darah. Biasanya biji lamtoro yang digunakan sebanyak 1 sendok teh, dibuat dengan cara diseduh dengan dosis 3 kali sehari (Widowati *et al.*, 1997).

Biji jagung yang merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting selain gandum dan padi. Penduduk beberapa daerah di Indonesia (misalnya di Madura dan Nusa Tenggara) menggunakan jagung sebagai pangan pokok (Tim Karya Tani Mandiri, 2010).

Proses penyangraian sangat diperhatikan untuk pembentukan rasa, warna, aroma, dan tekstur. Proses dilakukan menggunakan suhu yang tinggi. Biji kopi disangrai pada suhu 180 – 240 °C, biasanya memerlukan waktu 15 sampai 20 menit. Ketika penyangraian selesai maka biji kopi harus segera dikeluarkan dari mesin dan didinginkan secara cepat. Terdapat beberapa kasus terjadi yaitu terlalu lamanya penyangraian yang menyebabkan *overroast*. Untuk itu proses penyangraian perlu dikendalikan¹.

¹ **Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA**, Mataram 8 – 9 Agustus 2009
Peran Teknik Pertanian dalam Pengembangan Agroindustri Berbasis Bahan Baku Lokal

Pengaruh komposisi racikan, suhu penyangraian serta lama penyangraian dari bubuk biji lamtoro dan bubuk biji jagung madura dalam pengolahan kopi herbal non kafein menjadi perhatian utama dalam penelitian yang akan dilakukan agar dihasilkan kopi herbal non kafein biji lamtoro dan biji jagung madura yang berkualitas dengan memiliki rasa, warna, aroma, dan tekstur yang khas, serta baik untuk kesehatan karena kandungan antioksidan yang terkandung didalamnya.

Berdasarkan latar belakang tersebut, dalam penelitian ini akan melakukan “Pengaruh Komposisi Racikan, Lama Penyangraian, Dan Suhu Penyangraian Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Kopi Herbal Non Kafein Biji Lamtoro Dan Biji Jagung Madura”. Diharapkan produk yang dihasilkan dapat memberikan alternatif produk minuman kesehatan sekaligus nilai ekonomis biji lamtoro dan biji jagung madura.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh suhu penyangraian terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur ?
2. Bagaimana pengaruh lama penyangraian terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur ?
3. Bagaimana pengaruh perbandingan konsentrasi biji lamtoro dan biji jagung madura dalam racikan kopi herbal non kafein terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur ?
4. Bagaimana pengaruh interaksi suhu penyangraian dan lama penyangraian biji lamtoro dan biji jagung madura dalam racikan kopi herbal non kafein terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur ?
5. Bagaimana pengaruh interaksi suhu penyangraian dan perbandingan konsentrasi biji lamtoro dan biji jagung madura dalam racikan kopi terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur ?
6. Bagaimana pengaruh interaksi lama penyangraian dan perbandingan konsentrasi biji lamtoro dan biji jagung madura dalam racikan kopi terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur ?
7. Bagaimana pengaruh interaksi suhu penyangraian, lama penyangraian dan perbandingan konsentrasi biji lamtoro dan biji jagung madura dalam racikan

kopi terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur tekstur ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh suhu penyangraian terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur.
2. Mengetahui pengaruh lama penyangraian terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur.
3. Mengetahui pengaruh perbandingan konsentrasi biji lamtoro dan biji jagung madura dalam racikan kopi herbal non kafein terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur.
4. Mengetahui pengaruh interaksi suhu penyangraian dan lama penyangraian biji lamtoro dan biji jagung madura dalam racikan kopi herbal non kafein terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur.
5. Mengetahui pengaruh interaksi suhu penyangraian dan perbandingan konsentrasi biji lamtoro dan biji jagung madura dalam racikan kopi terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur.
6. Mengetahui pengaruh interaksi lama penyangraian dan perbandingan konsentrasi biji lamtoro dan biji jagung madura dalam racikan kopi terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur.
7. Mengetahui pengaruh interaksi suhu penyangraian, lama penyangraian dan perbandingan konsentrasi biji lamtoro dan biji jagung madura dalam racikan kopi terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini antara lain:

1. Dapat menambah pengetahuan tentang pemanfaatan biji lamtoro dan biji jagung madura sebagai bahan dasar pembuatan minuman kopi herbal non kafein.
2. Dapat menambah pengetahuan tentang pengaruh suhu, lama waktu, dan perbandingan racikan kopi herbal non kafein berbahan dasar biji lamtoro dan biji jagung madura terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur.

3. Menciptakan produk minuman kopi herbal non kafein yang memiliki nilai gizi tinggi dan tidak memiliki efek samping yang berbahaya bagi kesehatan.
4. Sebagai bahan acuan untuk penelitian sejenis.

1.5 Batasan Masalah

Agar penelitian ini tidak menyimpang dari permasalahan yang diteliti, maka penelitian dibatasi permasalahannya yaitu:

1. Bahan yang diteliti hanya biji lamtoro dan biji jagung madura dan tidak meneliti bahan yang lain.
2. Konsumen yang menguji adalah manusia dan tidak mempertimbangkan yang lain.
3. Pengaruh daya terima konsumen yang diteliti hanya rasa, warna, aroma, dan tekstur dan tidak mempertimbangkan yang lain.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan skripsi ini adalah sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan

Berisi latar belakang dilakukannya penelitian, rumusan masalah, tujuan dan manfaat yang diperoleh dari penelitian, batasan masalah dalam penelitian, asumsi penelitian, serta sistematika penulisan laporan penelitian.

Bab II Tinjauan Pustaka

Berisi tentang teori-teori, konsep, dan persamaan yang digunakan sebagai landasan dalam pelaksanaan penelitian dan pemecahan masalah. Sumber dari tinjauan pustaka ini didapatkan dari buku, laporan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, jurnal, dan artikel terkait.

Bab III Metodologi Penelitian

Berisi tentang objek penelitian, jenis data dan sumber data, teknik pengumpulan data, dan metode analisis data, tahapan penelitian dan *flowchart* penelitian.

Bab IV Analisis dan Pembahasan

Berisi tentang gambaran umum objek penelitian, data-data yang dibutuhkan untuk penelitian, pengolahan data, analisis data dan pembahasannya.

Bab V Simpulan dan Saran

Berisi kesimpulan dari hasil penelitian yang menjawab tujuan serta saran untuk penelitian selanjutnya.