

BAB I

PENDAHULUAN

Bab 1 merupakan bagian pertama dalam penyusunan laporan atau proposal yang biasanya terdiri atas latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan batasan masalah.

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan minuman yang paling banyak dikonsumsi diseluruh dunia. Perkembangan kopi di dunia sangat pesat, yaitu tahun 2010 produksi kopi mencapai 8,1 juta ton diseluruh dunia (ICO dalam Farah, 2012). Di Indonesia kopi merupakan sumber pendapatan negara dalam bentuk devisa yang dapat menunjang perekonomian masyarakat. Produksi kopi di Indonesia menduduki tingkat ketiga setelah Brazil dan Columbia, karena Indonesia adalah negara tropis (Nugroho *et al*, 2009).

Umumnya masyarakat mengkonsumsi kopi karena untuk meningkatkan kesegaran dan mencegah kantuk. Saat ini kopi dianggap sebagai minuman fungsional, karena mempunyai kandungan senyawa antioksidan tinggi dan manfaat yang lain, seperti karakteristik rasa dan aroma yang membuat minuman kopi menjadi unik. Menurut Mills (2011), minuman kopi mengandung kafein yang sangat tinggi. Kafein berkhasiat meningkatkan sensor stimuli dan reaksi motorik, melebarkan pembuluh darah, dan menambah kecepatan berpikir. Namun, mengkonsumsi kopi yang berlebihan dapat menjadi racun dalam tubuh yang menyebabkan kecemasan kronis, gelisah, lekas marah, insomnia, otot berkedut dan diare.

Upaya dalam menurunkan kandungan kafein dalam kopi adalah dengan membuat alternatif minuman kopi non kafein dari berbagai macam bahan biji-bijian selain kopi. Salah satunya adalah biji lamtoro yang dibuat oleh mahasiswa Teknik Industri yang bernama “Made’ Coffee” sebagai kopi herbal. Made’ Coffee telah memasarkan produk tersebut di daerah Universitas Trunojoyo Madura. Banyaknya pesaing di daerah kampus membuat peneliti untuk menambah varian produk yaitu dengan bahan tambahan jagung, kedelai dan kacang hijau.

Jagung merupakan bahan pangan terpenting setelah beras, karena jagung mengandung karbohidrat yang tinggi dan sumber protein yang penting. Bagi masyarakat Indonesia jagung merupakan makanan pokok yang dikonsumsi setelah beras (Suarni dan Yasin, 2011).

Kedelai merupakan salah satu dari sumber pangan fungsional yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan dan mempunyai kandungan gizi-gizi didalamnya. Kedelai merupakan sumber protein yang mudah dicerna, mengurangi resiko penyakit jantung dan tidak mengandung kolesterol (Anonim, 2006).

Kacang hijau merupakan makanan pelengkap dari beras yang berguna untuk mencukupi kebutuhan gizi yang tidak dapat dihasilkan oleh tubuh sendiri. Kacang hijau mempunyai kandungan lemak yang lebih rendah dari kedelai sehingga ini cocok untuk orang yang melakukan diet lemak. Selain itu, kacang hijau juga bermanfaat untuk memperkuat kerangka tulang dan menjaga kesehatan jantung (Briliansari, Prijadi, Nugroho, 2016).

Bahan diatas merupakan bahan yang digunakan sebagai objek penelitian dalam pembuatan kopi herbal non kafein, karena bahan tersebut tidak mempunyai dampak negatif terhadap kesehatan. Peneliti akan mengkaji pengaruh yang dihasilkan dari komposisi racikan kopi dengan tambahan biji jagung, kedelai dan kacang hijau dalam pengolahan kopi non kafein yang berkualitas yang mempunyai rasa, aroma, dan warna yang khas.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti ingin membantu pemilik usaha 'Made' Coffee Sisman untuk menambah variasi kopi herbal non kafein dengan menggunakan perancangan eksperimen "Pengaruh Variasi Bahan Tambahan dan Variasi Komposisi Bahan 'Made' Coffee Terhadap Daya Terima Konsumen". Diharapkan produk dapat menghasilkan minuman herbal kesehatan yang sekaligus dapat memberikan nilai tambah pada jagung, kedelai dan kacang hijau.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh variasi bahan tambahan Made' Coffee terhadap daya terima konsumen?
2. Bagaimana pengaruh variasi komposisi bahan Made' Coffee terhadap daya terima konsumen?
3. Bagaimana pengaruh dari interaksi variasi bahan tambahan dan variasi komposisi bahan Made' Coffee terhadap daya terima konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas dapat diketahui tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh variasi bahan tambahan Made' Coffee terhadap daya terima konsumen.
2. Untuk mengetahui pengaruh variasi komposisi bahan Made' Coffee terhadap daya terima konsumen.
3. Untuk mengetahui pengaruh dari interaksi variasi bahan tambahan dan variasi komposisi bahan Made' Coffee terhadap daya terima konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Berikut adalah manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini antara lain:

1. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang perbedaan variasi bahan tambahan Made' Coffee terhadap daya terima konsumen.
2. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang perbedaan variasi komposisi bahan Made' Coffee terhadap daya terima konsumen.
3. Menghasilkan produk kopi herbal non kafein yang tidak mempunyai efek samping pada kesehatan

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini menggunakan batasan-batasan masalah, supaya tidak menyimpang dari permasalahan yang diteliti. Adapun batasan-batasan tersebut adalah:

1. Tidak meneliti bahan tambahan yang selain jagung, kedelai dan kacang hijau.
2. Tidak melakukan analisis yang berkaitan dengan nutrisi dan biaya.

1.6 Asumsi-Asumsi

Berikut adalah asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian ini yang dikarenakan keterbatasan waktu dan tempat:

1. Bahan yang digunakan untuk setiap jenis diasumsikan homogen.
2. Variabel kontrol suhu penyangraian (oven) diasumsikan merata dan sesuai dengan pengaturan untuk semua perlakuan.

1.7 Sistematika Penulisan Laporan

Sistematika penulisan laporan penelitian merupakan langkah-langkah yang dilakukan dalam mengerjakan laporan penelitian, yang berfungsi agar peneliti menyelesaikan laporan penelitian dengan mudah. Berikut adalah sistematika penulisan laporan penelitian:

BAB I : PENDAHULUAN

Pendahuluan ini menjelaskan gambaran umum masalah yang akan diselesaikan dalam penelitian ini dengan singkat dan jelas, yang terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, dan asumsi-asumsi serta sistematika penulisan laporan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka merupakan studi literatur yang digunakan untuk mempelajari dan mengembangkan pengetahuan dalam penelitian yang dilakukan, sehingga berisi penjelasan dari teori-teori yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan.

BAB III : METODE PENELITIAN

Metode penelitian adalah salah satu langkah yang perlu dilakukan untuk menentukan hasil terbaik dari suatu produk. Sehingga digunakan acuan untuk memecahkan suatu masalah yang terjadi dalam penelitian yang sedang dilakukan.

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan ini menguraikan proses pengumpulan data dan pengolahan data yang digunakan untuk menyelesaikan masalah disertai dengan analisis dari hasil pengolahan yang bertujuan untuk mendapatkan hasil yang diinginkan.

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran ini berisi hasil yang diperoleh dari pengolahan data yang sesuai dengan tujuan yang diambil serta memberikan saran kepada semua pihak yang bertujuan untuk memperbaiki penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN