

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi (*Coffea* sp) merupakan tanaman tropis yang banyak tumbuh di Indonesia.(Fiona dkk., 2013). Kopi adalah salah satu minuman yang paling banyak didistribusikan di dunia dan termasuk di antara lima minuman terbanyak dan menempati urutan di antara lima komoditas pertanian yang diperdagangkan. .(FAO, 2009) Beberapa varietas kopi diantaranya kopi arabika, kopi robusta dan liberika. Kopi berasal dari benua Afrika (Armansyah, 2010). Minuman tersebut diperoleh dari seduhan kopi dalam bentuk bubuk. (Rita Hayati *et al.*, 2012). Kopi yang dibudidayakan di Indonesia secara umum ada banyak jenis kopi yang beredar dipasaran, akan tetapi secara umum yang terbesar adalah jenis robusta dan arabika (Tarigan *et al.*, 2015). Kopi memiliki keunikan masing-masing dan pasarnya sendiri. Kopi arabika merupakan kopi yang memiliki citarasa lebih baik dari kopi robusta, karena kopi robusta rasanya lebih pahit, sedikit asam dan mengandung kafein lebih tinggi dari pada kopi arabika (Anon., 2011).

Di indonesia kopi telah dibudidayakan sejak abad ke-15, hingga saat ini kopi merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi selain air putih dan teh, bahkan minum kopi pada zaman sekarang dianggap sebagai gaya hidup modern (Gardjito dan Dimas, 2011). Menurut Rejo *et al.* (2010), mengatakan bahwa kopi dapat bermanfaat sebagai zat antioksidan, merangsang kinerja otak dan zat antikanker. Biji kopi secara alami mengandung berbagai jenis senyawa antara lain kafein, asam klorogenat, karbohidrat, lemak, asam amino, senyawa volatil, dan mineral (Mender dan Liuw, 2010), sedangkan menurut Ruth (2010) biji kopi mengandung protein, minyak aromatis, dan asam-asam organik. Kadar kafein yang terdapat didalam biji kopi robusta antara 1,50-2,72%, sedangkan di dalam biji kopi arabika sebesar 0,94-1,59%. (Mulato *et al.*, 2006).

Kopi memiliki antioksidan yang lebih banyak dibandingkan minuman lainnya. Asam klorogenat merupakan antioksidan dominan yang ada dalam biji kopi yaitu berupa ester yang berbentuk asam trans-sinamat dan asam quinat (Ramalakshmi *et al.*, 2000). Akan tetapi kopi memiliki beberapa efek samping pada kesehatan seperti meningkatkan kolesterol, jantung berdebar, tangan gemetar, gangguan lambung, gelisah, ingatan berkurang, sukar tidur dan memiliki efek ketagihan (Tan dan Raharja, 2002). Salah satu cara untuk mengatasi dampak dari efek berlebihan pada kafein yaitu dengan cara menurunkan kadar kafein pada kopi. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk menurunkan kadar kafein yaitu melakukan dekafeinasi pada biji kopi (Jeki Daisa dkk., 2017).

Menurut Wei-Chang B.,(2011) mengatakan bahwa komponen aroma utama buah nanas adalah terpen, keton, aldehid dan ester. Dalam seratus gram buah nanas mengandung 52,0 kkal, 13,7 gram karbohidrat, 0,54 gram protein, 130 I.U vitamin A, 24 mg vitamin C dan 150 mg kalium (Hossain M.F., 2015). Buah nanas juga mengandung vitamin A dan C sebagai antioksidan, enzim bromelain dan serat, serta mempunyai banyak kandungan yang sangat bermanfaat untuk kesehatan. (Mhd. Al Irsyad Syah dkk., 2015).

Salah satu enzim yang digunakan untuk fermentasi kopi adalah enzim protease dari nanas yang disebut bromelin. Menurut (Oktadina dkk., 2013) bromelin yang terkandung pada ekstrak nanas dapat memecah senyawa protein sehingga mampu mempercepat pelepasan lendir pada biji kopi dan menurunkan kadar kafein kopi. Bromelin termasuk dalam golongan protease sulfhidril yang dapat menghidrolisis ikatan peptida pada protein, sehingga dapat digunakan untuk memfermentasi biji kopi. Terurainya protein menyebabkan berkurangnya rasa pahit pada kopi, bau menjadi lebih harum, dan meningkatkan asam amino bebas pada kopi (Marcone, 2004).

Berdasarkan uraian diatas menjelaskan bahwa peneliti ingin mengetahui tentang pemanfaatan buah nanas untuk mengetahui uji Ph yang terdapat pada minuman kopi. Dengan melakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi dan persentase larutan nanas terhadap minuman kopi Arabika, maka bisa dilihat dari sifat kimia dan organoleptik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Berapakah lama fermentasi dan persentase larutan nanas terhadap minuman kopi Arabika terbaik dilihat dari sifat fisika kimia?
2. Berapakah lama fermentasi dan persentase larutan nanas terhadap minuman kopi Arabika terbaik dilihat dari sifat organoleptik?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai ini dengan adanya peneliti ini adalah :

1. Untuk mengetahui lama fermentasi dan persentase larutan nanas terhadap minuman kopi Arabika terbaik dilihat dari sifat fisika kimia
2. Untuk mengetahui lama fermentasi dan persentase larutan nanas terhadap minuman kopi Arabika terbaik dilihat dari sifat organoleptik.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi ilmiah mengenai aktivitas antioksidan dengan menambahkan larutan nanas terhadap minuman kopi Arabika dan mempunyai nilai terbaik serta diharapkan dapat meningkatkan teknologi pengolahan industri pangan.
2. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan untuk melakukan penelitian yang lebih lanjut .

