

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara eksportir kopi terbesar keempat di dunia. Dengan hasil panen sekitar 420.000-ton setiap tahun, Indonesia menyalurkan 271.000-ton kopi untuk diekspor. Kopi merupakan salah satu tanaman andalan dari komoditas perkebunan Indonesia karena memiliki nilai ekonomi. Devisa yang dihasilkan dari kopi dapat mencapai US\$ 681 juta pada tahun 2011 (FAO, 2014). Nilai tersebut menempatkan kopi sebagai komoditas penyumbang devisa terbesar keempat di Indonesia setelah karet, kelapa sawit, dan coklat.

Indonesia dikenal sebagai produsen kopi robusta dengan pangsa sebesar 20% dari ekspor kopi robusta dunia. Areal kopi robusta tersebar hampir di seluruh kepulauan Indonesia dengan urutan dan presentasi areal sebagai berikut, Sumatera (66%), Jawa (12%), Bali dan Nusa Tenggara (8%), Sulawesi (7%), Kalimantan (4%), dan Maluku dan Papua (1%) dengan luas areal kebun kopi mencapai 1.210.365 ha (Ditjenbun, 2013).

Tanaman Kopi merupakan jenis tumbuhan biji-bijian yang biasa diolah sebagai minuman berasal dari proses pengolahan biji tanaman *coffea canephora* yang sudah matang (berwarna merah). Kopi digolongkan ke dalam *family Rubiaceae* dengan *genus Coffea*. Secara umum kopi hanya memiliki spesies yaitu *Coffea arabica* dan *Coffea robusta*. Sebagai salah satu minuman yang banyak dikonsumsi menurut ICO. Kopi merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi di dunia. Berdasarkan data *International Coffe Organization* (ICO), tingkat konsumsi kopi di dunia pada tahun 2015 mencapai 152,2 juta per 60 bungkus kopi dan mengalami peningkatan rata-rata tahunan 2% sejak tahun 2011.

Beberapa negara di Eropa seperti Finlandia, konsumsi kopi sudah mencapai 9.60 kg per kapita atau 2.64 cangkir per hari (Caffein informer, 2016). Konsumsi kopi Di Indonesia, dalam 4 tahun terakhir meningkat sebesar 36% dari tahun 2010-2014 dengan jumlah konsumsi 1.30 kg/kapita/tahun pada tahun 2014 (AEKI, 2014).

Kopi memiliki cita rasanya yang khas, berkhasiat menyegarkan badan, dan memiliki manfaat, melindungi tubuh dari radikal bebas karena adanya antioksidan serta mengandung polifenol untuk merangsang kinerja otak. (Mulato, 2013). Kopi jenis robusta mempunyai komposisi kimia kafein, trigonelin, protein, asam amino, sukrosa, polisakarida, asam alipatik, asam quinat, klorogenat, lemak, mineral dan air. Kopi jenis robusta memiliki kadar kafein yang lebih tinggi namun tingkat keasamannya rendah (Herlina 2014). Kopi sebagai salah satu jenis minuman yang paling digemari, mulai divariasikan metode pengolahannya, baik metode menanam, metode pembuatan, hingga metode penyajian. Hal ini dilakukan selain untuk meningkatkan perkembangan di dalam negeri atau luar negeri, juga untuk menarik perhatian para konsumen serta para pencinta kopi dan penikmat kopi.

Minuman kopi secara umum dihidangkan dalam sajian dalam kondisi panas atau hangat, namun sekarang telah banyak modifikasi dalam penyajian kopi yaitu, salah satunya menggunakan metode ekstraksi dengan alat *pressure cooker* (Presto). Tingkat panas dari seduhan ikut menentukan aroma yang terkait dengan tingkat volatilitas dari senyawa pembentuk aroma. Semakin dingin biasanya semakin lemah nilai aromanya, sebagai akibat dari semakin rendah kuantitas senyawa volatil pada uap air seduhan. Karena itu dalam penilaian seduhan kopi biasanya pada kondisi cukup panas atau hangat ($\pm 95^{\circ}\text{C}$) (Herlina, 2014). Kopi memiliki senyawa oksidan yang berfungsi sebagai pengikat senyawa radikal, salah satunya adalah senyawa polifenol yang dihasilkan dari proses ekstraksi sehingga dapat mengurangi kadar logam (Patay, *et.,al*, 2016).

Proses waktu lama pemasakan menggunakan metode *pressure cooker* sangat berpengaruh terhadap hasil akhir sampel. Kandungan antioksidan pada biji kopi akan berkurang jika dipanaskan terlalu lama. Akan tetapi semakin lama proses pemasakan berpengaruh nyata terhadap warna larutan yang dihasilkan yaitu, warnanya bertambah gelap. Hal ini sesuai dengan penggemar minuman kopi dengan khas warna hitam dan rasa yang pahit. Volume air pemasakan juga sangat berpengaruh karena pada proses pemasakan sel yang terdapat biji kopi dapat keluar dan kandungan yang di dapat keluar (Antioksidan), dan mempengaruhi warna akhir sampel. Maka dengan ini dibuat penelitian tentang “Pengaruh Metode *Pressure Cooker* Terhadap Kandungan Antioksidan Pada Ekstrak Kopi (*Coffea Robusta*)”. Untuk mengetahui volume air terbaik dalam pemasakan dan waktu pemasakan biji kopi hijau robusta dengan menggunakan metode *pressure cooker*.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh lama pemasakan dan volume air metode *pressure cooker* dalam proses ekstraksi kopi terhadap aktivitas antioksidan kopi robusta ?
2. Bagaimana sifat fisik dan mutu sensori ekstrak kopi hijau robusta yang menggunakan *pressure cooker*?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh lama dan volume air pemasakan metode *pressure cooker* dalam proses ekstraksi kopi terhadap aktivitas antioksidan kopi hijau robusta
2. Mengetahui sifat fisik dan mutu sensori ekstrak kopi hijau robusta yang menggunakan proses suhu tinggi metode *pressure cooker*.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Sebagai sumber informasi ilmiah dan acuan untuk penelitian aktivitas antioksidan DPPH dan kadar fenolik ekstrak kopi robusta hijau dengan menggunakan metode yang lebih efektif
2. Mendapatkan informasi mengenai penyajian kopi dengan menggunakan metode *pressure cooker*