

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu hasil perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya. Selain sebagai sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia, kopi menjadi komoditas ekspor dan sumber pendapatan devisa negara. Dari total produksi, sekitar 67% kopinya diekspor sedangkan sisanya 33% untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Tingkat konsumsi kopi dalam negeri berdasarkan hasil survei LPEM UI tahun 1989 adalah sebesar 500 gram/ kapita/ tahun (Kuncoro, 2007). Jenis kopi yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia yaitu kopi robusta (*coffea canephora*) dan kopi arabika (*coffea arabica*).

Biji kopi secara alami mengandung senyawa volatil dan non volatil. Senyawa volatil berpengaruh terhadap aroma kopi anantara lain golongan keton, aldehid, dan alkohol, sedangkan senyawa non volatil berpengaruh terhadap mutu kopi antara lain kafein, asam klorogenat dan senyawa-senyawa nutrisi seperti karbohidrat, protein, lemak dan mineral (Johnston, dkk., 2003). Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) dikenal memiliki kafein yang lebih tinggi antara 1,50-2,72% dibandingkan dengan kopi jenis arabika sebesar 0,94-1,59% (Erdiansyah dan Yusdianto, 2012). Kafein dapat berperan untuk menstimulasi sistem syaraf pusat sehingga meningkatkan kerja fisik serta mengurangi kelelahan mental (Firman, 2011). Akan tetapi, mengkonsumsi kafein yang berlebihan dapat mempengaruhi sistem kardiovaskuler seperti peningkatan detak jantung dan tekanan darah (Swartzendruber, 2013).

Salah satu produk olahan yang terbuat dari kopi yakni *cookies* kopi. *Cookies* kopi ini berbahan dasar tepung terigu dengan adanya penambahan kopi untuk

menunjang rasa yang lebih unik bagi para pecinta kopi selain untuk diseduh (Zahro, dkk., 2020). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Patoni (2020) *cookies* dengan penambahan kopi sebanyak 13% kurang disukai baik dari aroma maupun rasa hal ini disebabkan karena rasa yang terlalu pahit dan aroma yang terlalu kuat. Widiyana (2021) dalam penelitiannya menyatakan bahwa bubuk jahe yang ditambahkan dalam pembuatan teh herbal daun ciplukan dapat menutupi aroma khas pada teh herbal hal ini dikarenakan jahe menghasilkan bau harum yang disebabkan oleh adanya minyak volatil. Oleh karena itu, diperlukan bahan tambahan lain yang bisa menutupi aroma dan rasa yang terlalu kuat dari kopi yakni dengan adanya penambahan jahe merah.

Jahe merupakan salah satu komoditas pertanian yang berupa tanaman rempah. Menurut Ibrahim, dkk., (2015) jahe merah memiliki kandungan senyawa oleoresin yang lebih besar, aroma yang tajam dan rasa yang pedas dibandingkan dengan jahe emprit dan gajah. Kandungan minyak atsiri jahe merah sekitar 2,58 – 2,72 (%bk) sedangkan jenis jahe yang lain jauh dibawah jahe merah, dimana pada jahe besar atau jahe gajah berkisar 0,82 – 1,68 % dan pada jahe kecil atau jahe emprit 1,5 – 3,3 % (Trias, 2012). Kandungan dalam jahe juga terdapat senyawa aktif non volatil fenol seperti gingerol dan shogaol yang terdapat pada jahe terbukti memiliki kemampuan sebagai antioksidan dimana gingerol bertindak sebagai antioksidan primer terhadap radikal lipid (Gardjito dan Murdijati, 2013). Berdasarkan penelitian yang dilakukan Fatikawati (2016) dalam pembuatan *cookies* jahe merah menghasilkan tingkat kesukaan rasa dari bubuk jahe merah dengan konsentrasi 5% dengan rasa pedas.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas peneliti ingin mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan bubuk kopi Robusta (4% dan 6%) dan bubuk jahe merah (1%, 3%, dan 5%) terhadap karakteristik fisikokimia dan daya terima konsumen pada pembuatan *cookies*.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini mempunyai tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kopi robusta dan jahe merah terhadap karakteristik fisikokimia dan daya terima *cookies*.
2. Mengetahui perlakuan terbaik antara konsentrasi bubuk kopi robusta dengan bubuk jahe merah terhadap karakteristik fisikokimia dan daya terima *cookies*.

1.3 Hipotesis Penelitian

Penelitian ini mempunyai hipotesis yaitu sebagai berikut:

1. Diduga adanya pengaruh konsentrasi penambahan bubuk kopi robusta dan jahe merah terhadap karakteristik fisikokimia dan daya terima *cookies*.
2. Diduga adanya perlakuan terbaik antara konsentrasi bubuk kopi robusta dengan bubuk jahe merah terhadap karakteristik fisikokimia dan daya terima.