

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kopi (*Coffea* sp) merupakan tanaman yang menghasilkan sejenis minuman, minuman ini dihasilkan dari seduhan kopi dalam bentuk bubuk. Flavor pada kopi yang dihasilkan berpengaruh pada beberapa faktor yakni jenis biji hijau yang digunakan, penyangraian, penggilingan, hingga metode penyeduhannya. Di Indonesia sendiri pada umumnya ada beberapa varietas kopi yang tumbuh antara lain adalah Arabika (*Coffea arabica* L.), Robusta (*Coffea canephora*), Liberica (*Coffea liberica*) (Irfan dan Kamil, 2019). Akan tetapi kopi Arabika dan Robusta merupakan jenis kopi yang memiliki tingkat permintaan paling tinggi di Indonesia, dibandingkan dengan jenis kopi lainnya. Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) merupakan kopi yang dapat menghasilkan minuman yang memiliki cita rasa *fruity acid* dan memiliki rasa asam yang relatif tinggi, apabila proses pasca panen dan roasting yang sesuai (Nugroho et al., 2016).

Jenis kopi yang terkenal di Indonesia adalah jenis kopi robusta (*coffea canephora*) dan arabika *coffea arabica* (Menurut Abduh,2018). Kopi arabika sering dijadikan bahan baku dalam pembuatan minuman kopi karena memiliki rasa yang lebih unggul dan aroma yang kompleks dibandingkan dengan kopi robusta (Rakesh et al., 2014). Kopi dapat dinikmati dengan cara diseduh dengan air panas (*hot brew*) maupun penyeduhan dingin (*cold brew*). Menurut Kementrian Perindustrian (2017), *cold brew* kini menjadi tren terbaru dari mengkonsumsi minuman kopi yang sebelumnya dihidangkan selalu dalam keadaan panas. *Cold brew coffee* mulai menjadi tren dengan beberapa keunggulan seperti memiliki kandungan asam yang lebih sedikit dan memiliki kadar kafein yang lebih

tinggi (Fuller dan Rao, 2017).

Kopi dapat disajikan dengan berbagai cara seperti ekstraksi menggunakan uap panas, ekstraksi menggunakan air mendidih, dan ekstraksi menggunakan air dingin yang sering disebut dengan metode *Cold Brew*. *Cold Brew* bukanlah penyajian kopi dengan menambahkan es batu atau air dingin pada ekstraksi espresso panas, tetapi melalui proses konsentrat untuk mendapatkan minuman kopi yang jernih, tidak berampas, tidak asam maupun pahit tetapi memiliki cita rasa kopi yang kuat. Minuman *Cold Brew* dibuat dengan merendam bubuk kopi menggunakan air suhu ruang sehingga hasilnya terasa lebih menyegarkan (Samsura, 2014). Proses pembuatan *Cold Brew Coffe* dapat dilakukan dengan cara yang sederhana yaitu melarutkan zat-zat yang terkandung dalam kopi, dengan cara mendinginkan larutan kopi pada toples kaca tertutup rapat dan diletakkan pada ruangan dingin atau kulkas selama \pm 6 jam–8 jam, sehingga menghasilkan perubahan rasa dan aroma pada larutan kopi yang dihasilkan (Samsura, 2018).

Salah satu hal yang menarik dari kopi, hingga saat ini mayoritas masyarakat hanya mengetahui khasiat utama kopi untuk menghilangkan rasa kantuk dan lelah. Hal ini dikarenakan terdapat kafein yang terkandung dalam kopi mampu merangsang sistem saraf pusat, sehingga kita bisa berpikir cemerlang, tidak mengantuk, dan konsentrasi kita terjaga (Rasyid, 2014). Selain menghilangkan rasa kantuk dan lelah, beberapa laporan penelitian menunjukkan bahwa kopi memiliki efek yang cukup baik bagi kesehatan. Pada penelitian yang dilakukan oleh Beksono (2014), mengenai uji aktivitas antioksidan pada ekstrak biji kopi robusta, hasil uji menunjukkan bahwa biji kopi robusta memiliki efek antioksidan demikian juga penelitian yang dilakukan oleh Murtafiah (2018), mengenai daya hambat ekstrak biji kopi robusta terhadap *Streptococcus mutans*, hasil

uji menunjukkan bahwa ekstrak biji kopi robusta mempunyai daya hambat terhadap *Streptococcus mutans*.

Pengolahan kopi akan melalui proses penggilingan bertujuan untuk memperkecil ukuran partikel biji kopi sehingga sifat fisik kopi akan berubah. Butiran kopi bubuk mempunyai luas permukaan yang relatif kecil dibandingkan jika dalam keadaan utuh. Luas permukaan yang besar ini akan menyebabkan senyawa pembentuk citarasa dan senyawa penyegar mudah larut dalam air seduhan (Fibrianto et al., 2018). Pada proses penggilingan terjadi pembongkaran bagian dalam biji kopi sehingga proses ekstraksi berjalan dengan lebih optimal sesuai dengan metode penyeduhan yang digunakan. Ukuran partikel yang umum digunakan adalah ukuran kasar (course), sedang (medium), dan halus (fine) (Fibrianto et al., 2018).

Air dengan segala suhu akan mengekstraksi kopi, namun air panas mengekstraksi lebih cepat dibandingkan air dingin. Itulah alasan mengapa cold brewing membutuhkan waktu ekstraksi yang lama. Suhu yang optimal untuk menyeduh kopi adalah antara 92-96⁰C (Banks et al, 2017). Sedangkan suhu yang dipakai dalam *cold brewing* adalah suhu ruangan normal berkisar antara 20 – 25⁰C sesuai pendapat Fuller dan Rao (2017), Dalam membuat *cold brew* menggunakan 35gr biji kopi dengan gilingan kopi pada coarse dan medium, ditambahkan 350 ml air, pada suhu air normal antara 21-25⁰C, di ekstrasi selama 24 jam. Selanjutnya menurut Cordoba et al (2019), rasio antara kopi dan air, menggunakan perbandingan 60 gr bubuk kopi dengan 700ml air, dengan gilingan kopi pada *coarse* dan *medium* serta diekstrasi sampai dengan 22 jam.

Karakteristik rasa dalam produk minuman kopi antara lain *acidity*, *sweetness*, *body* dan *after taste*. ” *Acidity* adalah tingkat keasaman pada kopi, *sweetness* adalah rasa manis yang dihasilkan karbohidrat di dalam

kopi, body adalah tekstur dari kekentalan kopi dan after taste adalah rasa yang tertinggal di mulut setelah meminum kopi. Karakteristik rasa dalam kopi bisa keluar tergantung kepada sang barista saat meracik atau menyeduh kopi (Panggabean, 2014).

Berdasarkan uraian diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui basik analisa padatan terlarut pada *grind size*, suhu, lama ekstraksi kopi dan karakteristik *flavor&taste* pada *roasted bean* secara optimal atas metode pembuatan *cold brew*

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan sebelumnya maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

Apakah analisa optimasi proses pada produk olahan Kopi Arabika (*arabica coffea*) dengan *grind size, suhu, lama ekstraksi* yang berbeda mempengaruhi kualitas kopi dengan metode *cold brew*?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh *grind size*, suhu dan lama ekstraksi terhadap hasil ekstraksi atas metode pembuatan *cold brew* dengan parameter uji organoleptik.

1.4 Manfaat

Manfaat peneitian ini adalah untuk memberikan informasi tentang hasil dari penelitian melalui penilaian subjektif uji inderawi atau uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis untuk menghasilkan yang terbaik sebaiknya menggunakan *grind size*, suhu dan lama ekstraksi sesuai dengan hasil penelitian sebagai upaya untuk menyempurnakan metode *cold brew* secara ilmiah yang memberikan kualitas terbaik untuk *cold brew coffee*.