

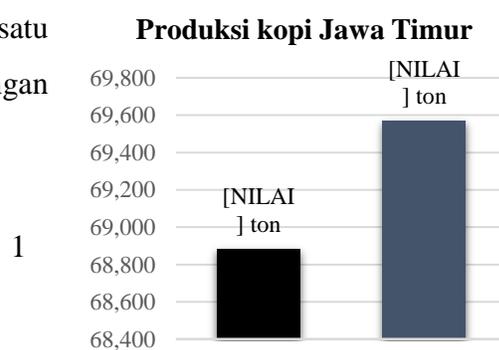
BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara agraris, yang sebagian masyarakatnya bermata pencaharian di bidang pertanian, perkebunan, peternakan, perikanan, dan kelautan. Pertanian di Indonesia memiliki beraneka ragam komoditas, salah satunya ialah perkebunan (Fadilah, 2016). Besarnya kontribusi subsektor perkebunan terhadap ekonomi nasional juga ditunjukkan dari perannya terhadap pemasukan devisa negara melalui ekspor komoditas strategis yang cukup besar (Fadli, 2021). Selain menjadi penyedia bahan pangan, subsektor perkebunan juga menjadi salah satu eksportir di Indonesia. Salah satu hasil komoditas unggulan dari subsektor perkebunan dengan produktivitas tinggi adalah perkebunan kopi (Ruslan & Prasetyo, 2021).

Salah satu mata pencaharian dengan produktivitas tinggi adalah perkebunan kopi. Produktivitas kopi di Indonesia dalam 5 tahun terakhir selalu meningkat, hasil tersebut didapatkan dari perkebunan milik negara, perkebunan milik swasta dan perkebunan rakyat. Berdasarkan data Direktorat Jenderal Perkebunan (2022), produksi kopi pada tahun 2018 sebanyak 756.051 ton dengan total luas lahan 1.252.825 hektar, dan pada tahun 2019 dengan total luas lahan 1.245.358 hektar. Produksi kopi sebanyak 752.511 ton, luas lahan tahun 2020 seluas 1.250.452 hektar, total produksi kopi sebanyak 762.380 ton, luas lahan sementara tahun 2021 seluas 1.258.979 hektar, total produksi kopi sementara sebanyak 774.689 ton, dan luas areal budidaya kopi. diperkirakan seluas 1.262.590 hektar, dan produksi kopi diperkirakan mencapai 793.193 ton. Produksi kopi Indonesia semakin meningkat dari tahun ke tahun, pada tahun 2020 produksi kopi Indonesia sebanyak 762.380 ton, tahun 2021 sebanyak 774.689 ton, dan tahun 2022 sebanyak 793.193 ton. Data ini merupakan penjumlahan produksi kopi baik dari perkebunan swasta, maupun BUMN di Indonesia. Pemasok kopi terbesar di Indonesia berasal dari Sumatera Selatan, Jawa Timur, dan Sulawesi Selatan.

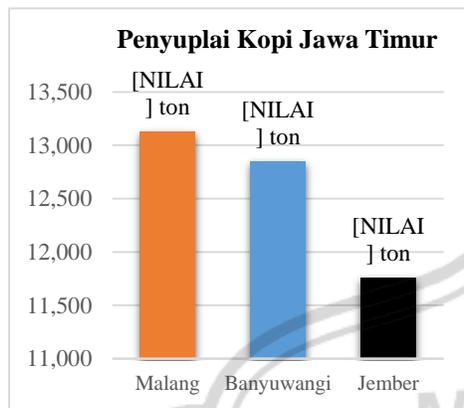
Jawa Timur adalah salah satu penghasil kopi terbesar di Indonesia dengan



Gambar 1.1 Penyuplai kopi Jawa Timur

Gambar 1.2 Produksi kopi Jawa Timur

produksi setiap tahunnya meningkat, produksi kopi tahun 2020 sejumlah 68.884 ton dan pada tahun 2021 sejumlah 69.570 ton, dapat dilihat pada **Gambar 1.2**



Produksi kopi di Jawa Timur didapatkan dari beberapa Kabupaten/kota penyuplai seperti pada **Gambar 1.1**, Yakni Malang total 13.127 ton, Banyuwangi total 12.849 ton, dan Jember total 11.758 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur, 2022). Kabupaten Jember ialah salah satu pemasok kopi

terbesar di Jawa Timur dan menduduki peringkat ketiga produktivitas kopi di Jawa Timur pada tahun 2021. Produktivitas kopi Kabupaten Jember sebesar 983,26 kW/ha pada tahun 2022 dengan total produksi sebesar 4.193,53 ton. (Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember, 2023).

Banyaknya produksi kopi di Indonesia dapat menyebabkan terjadinya diversifikasi produk kopi dan menimbulkan permasalahan baru bagi industri kopi, seperti banyaknya limbah. Limbah yang dihasilkan antara lain kulit kopi, pulp, *silver skin*, dan lain-lain. Jika limbah tersebut tidak dimanfaatkan maka akan menyebabkan pencemaran lingkungan (Muzaifa *et al.*, 2022). Beberapa upaya untuk pemanfaatan kulit kopi telah dilakukan, salah satunya digunakan untuk produksi kompos dan pakan ruminansia. Kulit kopi mengandung empat kelas utama senyawa fenolik yang diidentifikasi adalah flavan-3-ol (*monomer dan procyanidins*), asam hidroksisinamat, flavonol, dan anthocyanidins dengan asam klorogenat sebagai senyawa predominan fenolik. Hal ini menunjukkan bahwa kulit kopi merupakan sumber antioksidan dan senyawa fenolik potensial, sehingga kulit kopi berpotensi digunakan sebagai bahan pembuatan minuman (Neilasari, 2021). Menurut Utami *et al.*, (2022) Produksi setiap kilogram biji kopi, diperkirakan menghasilkan 1 kilogram kulit kopi. Salah satu pemanfaatan limbah dari pengolahan kopi yaitu kulit buah kopi yang dimanfaatkan menjadi minuman menyegarkan yaitu teh *cascara*. Pemanfaatan kulit kopi sebagai teh *cascara* akan mengurangi besarnya kapasitas limbah yang dihasilkan, dan akan

meningkatkan nilai jual kulit kopi. Peluang pemanfaatan kulit kopi sebagai teh *cascara* masih terbuka lebar. Menurut Desmianti, (2022) *Cascara* adalah minuman yang terbuat dari kulit kopi, tetapi berbeda dengan kopi dikarenakan warna minuman ini cenderung seperti teh, sehingga disebut teh *cascara*, rasa yang dihasilkan sama sekali tidak mempunyai rasa kopi.

Tingginya konsumsi teh di Indonesia dapat membuka peluang besar dalam segi inovasi, sebagian besar konsumsi teh di Indonesia digunakan sebagai minuman penghangat tubuh, pengembangan inovasi teh *cascara* dapat dilakukan pada segi rasa dengan penambahan bahan alami. Pada perlakuan inovasi rasa yang sebelumnya, terdapat beberapa inovasi rasa pada teh *cascara* dengan beberapa bahan alami seperti daun mint, ekstrak lemon, madu, dan sari nanas yang dilakukan oleh Muzaifa *et al.*, (2022), sampai saat ini belum ada yang melakukan inovasi pada teh *cascara* dengan penambahan jahe dan kayu manis.

Penambahan jahe dan kayu manis pada teh *cascara* dikarenakan jahe dapat digunakan sebagai penghangat tubuh yang dapat dipadukan dengan teh *cascara*. Menurut (Aryanta, 2019) jahe dapat digunakan sebagai bahan obat herbal karena mengandung senyawa kimia aktif, senyawa kimia aktif yang juga dalam jahe yang bersifat anti-inflamasi dan antioksidan, jahe dapat dimanfaatkan untuk mengobati penyakit vertigo, mual-mual, mabuk perjalanan, demam, batuk. Menurut (Astuti, 2020) kayu manis memiliki bau aromatik yang khas sehingga kulit batang kayu manis sering digunakan sebagai bumbu, obat atau parfum. Kayu manis bersifat hangat dan wangi, mempunyai sifat kimiawi dan efek farmakologis berupa rasa pedas dan sedikit manis. Selain itu, kayu manis juga termasuk jenis rempah yang memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Menurut Zumalinda *et al.*, (2022) Kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) merupakan bahan makanan sumber antioksidan. Kayu manis mengandung sinamaldehyd, eugenol, asam sinamat, katekin, epikatekin dan senyawa polifenol lain. Senyawa fitokimia ini menjadikan kayu manis potensial sebagai antioksidan

Dengan permasalahan diatas, maka untuk meningkatkan daya terima dan nilai fungsional teh *cascara*, maka dalam penelitian ini akan dikaji mengenai pengaruh

penambahan jahe dan kayu manis terhadap mutu kimia dan sensoris dalam minuman teh *cascara*, diharapkan hasil penelitian ini dapat berperan dalam meningkatkan inovasi dan daya terima teh *cascara*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, didapatkan rumusuan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi terbaik penambahan kayu manis dan jahe pada minuman teh *cascara*?
2. Bagaimana karakteristik mutu kimia minuman teh *cascara* dengan variasi penambahan jahe dan kayu manis?
3. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap penambahan jahe dan kayu manis pada minuman teh *cascara*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, maka didapatkan tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formulasi terbaik penambahan kayu manis dan jahe pada minuman teh *cascara*.
2. Untuk mengetahui karakteristik mutu kimia dan fisik minuman teh *cascara* dengan variasi penambahan jahe dan kayu manis.
3. Untuk menganalisis tingkat penerimaan konsumen terhadap penambahan jahe dan kayu manis pada minuman teh *cascara*

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, maka didapatkan manfaat penelitian sebagai berikut :

1. Memperoleh formulasi terbaik minuman teh *cascara* dengan penambahan jahe dan kayu manis.

2. Memperoleh informasi karakteristik mutu dan kimia minuman teh *casara* dengan penambahan jahe dan kayu manis.
3. Meningkatkan nilai guna dan ekonomi kulit kopi.

