

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan andalan penghasil devisa bagi Indonesia. Saat ini, sebagian besar tanaman kopi yang dibudidayakan di Indonesia adalah kopi robusta (90%) dan sisanya kopi arabika. Hal ini dikarenakan kopi robusta lebih tahan terhadap penyakit karat daun. Jenis kopi arabika memiliki kualitas cita rasa tinggi dan kadar kafein lebih rendah dibandingkan dengan robusta sehingga harganya lebih mahal (Rahardjo, 2012). Konsumsi kopi sudah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat Indonesia. Tren meminum kopi di Indonesia terus meningkat setiap tahunnya sebanding dengan banyaknya kedai kopi yang ada. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2016) memaparkan hasil proyeksi produksi kopi Indonesia pada tahun 2020 mencapai 692.906 ton. Sementara proyeksi konsumsi kopi masyarakat Indonesia pada tahun 2020 mencapai 309.771 ton.

Menurut Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (2017), industri dan perdagangan kopi masih terfokus pada pengolahan biji kopi, khususnya kopi sangrai (*roasted coffee*), kopi bubuk, kopi ekstrak, kopi celup, dan kopi rendah kafein (*decaffeinated coffee*). Kopi bubuk merupakan kopi yang cukup populer di masyarakat. Kualitas kopi bubuk yang dihasilkan tergantung pada proses penyangraian biji kopi. Penyangraian biji kopi berfungsi untuk menghasilkan aroma dan warna pada biji kopi. Waktu yang diperlukan dalam penyangraian ditentukan atas dasar warna biji kopi sangrai atau sering disebut derajat sangrai.

Berdasarkan suhu penyangraian, kopi sangrai dibedakan menjadi 3 yaitu *light roast*, *medium roast*, dan *dark roast* (Fauzi *et al.*, 2019). Semakin lama waktu penyangraian maka warna yang dihasilkan akan semakin cokelat kehitaman (Mulato, 2002).

Kopi bubuk memiliki kekurangan yaitu dapat meninggalkan ampas pada gelas sehingga kurang praktis dan kurang diminati oleh sebagian kalangan. Inovasi yang dapat dilakukan untuk mengurangi ampas seduhan kopi bubuk adalah dengan membuat produk kopi celup. Konsep produk kopi celup sama dengan teh celup, yaitu kopi bubuk dimasukkan ke dalam kemasan seperti kertas saring (filter) sehingga saat penyeduhan tidak meninggalkan ampas. Penyeduhan kopi celup sangat praktis dan tidak memerlukan waktu yang lama. Produk kopi celup telah dikembangkan dan dipasarkan pertama kali oleh PT David Roy Indonesia dengan merek dagang Coffesso. Coffesso merupakan kopi kemasan dengan bentuk *bag*, sehingga penyajiannya dicelup seperti teh celup (Anandic, 2016).

Upaya peningkatan nilai produk kopi terus dilakukan, salah satunya dengan penambahan rempah pada kopi. Salah satu rempah yang dapat ditambahkan di berbagai macam minuman dan makanan untuk menambah cita rasa dan nilai fungsional adalah serai. Serai memiliki beberapa senyawa aktif yang hampir sama dengan kopi diantaranya kafein, linalool, geraniol, dan asam butanoat (Wilis *et al.*, 2017;Lutfiah, 2018). Penambahan serai pada kopi diharapkan tidak menutupi cita rasa dan flavor yang khas pada kopi. Menurut Mardhatilah (2015), penggabungan kopi dengan rempah yang mempunyai senyawa aktif hampir sama akan

menimbulkan cita rasa campuran yang disukai konsumen serta memberikan dampak bagi kesehatan.

Selain itu, serai juga dikenal sebagai tanaman yang memiliki antioksidan tinggi. Serai dapur (*Cymbopogon citratus*) mengandung senyawa-senyawa kimia antara lain saponin, tanin, alkaloid, dan flavonoid. Flavonoid dapat berperan sebagai antioksidan karena dapat menangkal radikal bebas dengan cara membebaskan atom hidrogen dari gugus hidroksilnya (Nuryadin *et al.*, 2018). Menurut hasil penelitian Anggraeni *et al.*, (2018) pengujian minyak atsiri terhadap aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH menghasilkan  $IC_{50}$  sebesar 15.914 ppm.

Kopi serai celup merupakan produk inovasi yang belum ada di pasaran. Pembuatan kopi celup dengan penambahan bubuk serai diharapkan dapat menjadi alternatif minuman sumber antioksidan yang disukai oleh masyarakat. Kopi serai celup dapat menjadi solusi bagi permasalahan ampas kopi dalam penyeduhan kopi bubuk. Selain itu, kopi serai celup sangat praktis dan cocok untuk tren yang modern dan dinamis seperti saat ini. Berdasarkan uraian tersebut, maka penelitian dengan judul “Tingkat Penyangraian Kopi dan Penambahan Bubuk Serai terhadap Warna, Aktivitas Antioksidan, dan Tingkat Kesukaan Kopi Celup” perlu dilakukan.

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Menghasilkan kopi serai celup dengan variasi tingkat penyangraian kopi dan konsentrasi bubuk serai yang disukai oleh panelis.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh variasi tingkat penyangraian kopi dan konsentrasi penambahan bubuk serai terhadap warna, aktivitas antioksidan, dan tingkat kesukaan kopi serai celup.
- b. Menentukan variasi tingkat penyangraian kopi dan konsentrasi penambahan bubuk serai yang tepat pada seduhan kopi serai celup sehingga dihasilkan warna, aktivitas antioksidan, dan disukai oleh panelis.