

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang Pengembangan Produk

Kopi adalah minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk. Kopi merupakan salah satu komoditas di dunia yang dibudiyakan lebih dari 50 negara di dunia. Dua varietas pohon kopi yang dikenal secara umum yaitu Kopi Robusta *Coffea canephora* dan Kopi Arabika *Coffea arabika*.

Kata kopi sendiri awalnya berasal dari bahasa Arab. *Qahwah* yang berarti kekuatan, karena pada awalnya kopi digunakan sebagai makanan berenergi tinggi. Kata *qahwah* kembali mengalami perubahan menjadi *kahveh* yang berasal dari bahasa Turki dan kemudian berubah lagi menjadi *koffie* dalam bahasa Belanda. Penggunaan kata *koffie* segera diserap ke dalam bahasa Indonesia menjadi kata kopi yang dikenal masyarakat hingga saat ini (Kopi, Secangkir Minuman yang Nikmat. 2009).

yang memiliki karakteristik yang berbeda antara satu sama lainnya, yaitu varietas kopi robusta dan Arabica. Adapun ciri ciri dan karakteristik penulis jelaskan sebagai berikut.

Kopi arabika merupakan tipe kopi tradisional dengan cita rasa terbaik. Secara umum, kopi ini tumbuh di negara-negara beriklim *tropis* atau *subtropis*. Kopi arabika tumbuh pada ketinggian 600-2000 m di atas permukaan laut. Tanaman ini dapat tumbuh hingga 3 meter bila kondisi lingkungannya baik. Suhu tumbuh

optimalnya adalah 18-26°C. biji kopi yang dihasilkan berukuran cukup kecil dan berwarna hijau hingga merah gelap.

Kopi robusta pertama kali ditemukan di Kongo pada tahun 1898. Kopi robusta dapat dikatakan sebagai kopi kelas 2, karena rasanya lebih pahit, sedikit asam, dan mengandung *kafeina* dalam kadar yang jauh lebih banyak. Selain itu, cakupan daerah tumbuh kopi robusta lebih luas daripada kopi arabika yang harus ditumbuhkan pada ketinggian tertentu. Kopi robusta dapat ditumbuhkan dengan ketinggian 800 m di atas permukaan laut.

Setelah melihat dan mengamati dua perbedaan rasa yang terdapat oleh masing masing jenis kopi tersebut. Penulis disini ingin menggunakan varian biji kopi arabika, yang bernama latin *Coffea Arabica*. Selain itu penulis juga menemukan fakta mengenai salah satu biji kopi Arabika yang bernama *Java Preanger* merupakan salah satu komoditas biji kopi yang terkenal di dunia. Kopi Arabika asal daerah ini sudah terkenal ke berbagai Negara sejak abad ke XVIII (SIRINOV, Vol 3, No 3, Desember 2015 (Hal : 113 - 126))

Kopi terkenal akan kandungan *kafeina* nya yang tinggi. *Kafeina* sendiri merupakan senyawa hasil *metabolisme sekunder* golongan *alkaloid* dari tanaman kopi dan memiliki rasa yang cenderung pahit. Berbagai efek kesehatan dari kopi pada umumnya terkait dengan aktivitas *kafeina* didalam tubuh. peranan utama *kafeina* ini didalam tubuh adalah meningkatkan sistem kerja *psikomotor* sehingga tubuh tetap terjaga dan memberikan efek *fisiologis* berupa peningkatan energi. Biasanya

efek *kafeina* baru akan terlihat beberapa jam setelah kita mengonsumsi kopi. *Kafeina* tidak hanya dapat ditemukan pada tanaman kopi, tetapi juga terdapat pada daun teh *camelia sinensis* dan biji kakao *theobroma cacao*.”( Hermanto S. 2007. Kafeina, Senyawa Bermanfaat atau Beracunkah?.)

Dengan melihat sejarah, rasa, dan kandungan yang terdapat dalam tanaman biji kopi, penulis memilih untuk melakukan pengembangan produk biji kopi sebagai bahan yang akan ditambahkan kedalam makanan penulis. Yang ingin penulis dalami dan presentasikan adalah poin dimana pada sejarah kopi disebutkan bahwa kopi telah menjadi suatu produk makanan yang banyak dikonsumsi di negara Afrika dan Arab sebagai produk makanan selain dikonsumsi sebagai produk minuman. Khususnya di jaman yang sekarang ini penulis melihat banyaknya masyarakat penikmat kopi sebagai minuman. Akan tetapi penulis melihat sedikitnya kopi digunakan dalam penggunaan bahan masakan.

Selain itu makanan dengan bahan dari biji kopi, tentunya memiliki banyak manfaat bagi tubuh, kopi dan kafein yang terkandung di dalamnya, tentu akan memberi banyak manfaat positif bagi tubuh orang yang mengkonsumsi. Juga bisa mencegah kanker dan diabetes ( *Tidak hanya Minuman, Kopi bisa Dijadikan Makanan juga, bp-guide.id, diakses pada bulan September 2020* ).

Berdasarkan data *International Coffee Organisation/ICO*, pada periode tahun kopi September 2019. Pangsa tingkat konsumsi Indonesia di antara Negara produsen di kawasan Asia dan Oseania, Indonesia merupakan yang tertinggi, yaitu 13,5 persen.

Dan pada tahun yang sama, Pangsa tingkat konsumsi Indonesia di dunia merupakan yang tertinggi ke-5, yaitu sebesar 2,9 persen.

Menurut *Janet Mckenzie Hill* seorang penulis masakan menyatakan bahwa, Saus kopi adalah suatu saus masakan yang menyertakan kopi didalam proses memasak. Saus ini terkadang menggunakan kopi instan. Saus kopi sudah dipakai di masakan amerika sejak 1904. Saus kopi bisa berupa manis maupun gurih. Ini ditulis berdasarkan buku miliknya yang berjudul " *The Boston Cooking School Magazine of Culinary Sciene and Domestic Economics*.(1904:158)

Setelah menelusuri lebih lanjut terkait dengan olahan biji kopi, penulis merasa tertantang untuk menyusun penelitian ini lebih lanjut. Karena pengolahan biji kopi dalam masakan memiliki kesulitannya tersendiri. Umumnya kopi digunakan sebagai minuman panas maupun dingin atau diolah menjadi produk makanan manis atau *dessert*. Dengan demikian penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian pengembangan produk ini supaya masyarakat mengetahui bahwa biji kopi dapat dimasak sebagai suatu olahan makanan yang dapat diterima oleh masyarakat luas di Indonesia maupun manca Negara. Oleh karena itu, penulis menuangkan antusias yang ditulis dalam tugas akhir dengan judul“ **PENGGUNAAN OLAHAN BIJI KOPI SEBAGAI SAUCE PENDAMPING HIDANGAN STEAK**”. Adapun alasan penulis memilih kopi sebagai *sauce* hidangan steak adalah, penulis banyak melihat banyaknya penikmat kopi yang hanya mengkonsumsi kopi sebagai minuman saja. Dan juga penulis kenapa memilih steak bukan jenis makanan yang lain adalah, ketika mengkonsumsi steak terkadang penulis menemukan aroma yang kurang mengenakan. Sehingga penulis berpikiran untuk dapat bereksperimen

dengan kopi yang memiliki karakteristik beraroma kuat untuk dapat mengurangi aroma tidak menyenangkan tersebut, tanpa harus mengurangi citarasa steak yang telah ada. Selain itu penulis melihat penggunaan kopi sebagai *Sauce* hidangan steak di kota Bandung itu sendiri belum ada. Oleh karena itu penulis ingin melakukan eksperimen membuat *sauce* dari olahan biji kopi, dan berharap dapat bermanfaat dan diterima oleh masyarakat luas yang ada di kota Bandung, provinsi Jawa Barat.

### **1.2. Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana proses pembuatan *Sauce* kopi Untuk hidangan steak?
2. Bagaimana kecocokan rasa *sauce* kopi terhadap daging steak yang telah di olah?
3. Berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam membuat *Sauce* kopi sebagai pendamping hidangan steak?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

#### **A. Tujuan Formal**

Penelitian ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan mengikuti ujian akhir sidang program studi Manajemen Tata Boga, jurusan perhotelan, Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

#### **B. Tujuan Operasional**

1. Memperkenalkan *sauce* kopi sebagai produk yang dapat digunakan kedalam bahan masakan dan dapat diterima di masyarakat luas. Penulis sangat tertarik dapat mengembangkan produk olahan biji kopi ini. Sebagai bahan yang dapat digunakan dalam menambah citarasa masakan yang telah ada, sehingga dapat mencakup semua

kalangan dan menambahkan minat masyarakat untuk bisa mencoba olahan kopi dalam masakan.

2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi menu baru yang rasanya dapat bersaing dengan olahan biji kopi lainnya. Penulis berharap masyarakat terpacu untuk membuka usaha kuliner menggunakan olahan biji kopi berdasarkan pengembangan yang sudah penulis buat, baik berwujud kafe maupun restoran yang menyediakan olahan masakan dari biji kopi.

#### **1.4. Metode Penelitian**

Metode penelitian yang akan digunakan oleh penulis dalam penelitian tugas akhir ini adalah penelitian eksperimental sungguhan atau penelitian *True Eksperimental* yang merupakan suatu metode penelitian yang memiliki maksud untuk menyelidiki kemungkinan adanya korelasi sebab akibat dan dilakukan dengan cara control atau kendali (Suryabata, 1983). Dalam penelitian eksperimen, dibedakan pengertian antara kelompok eksperimen dan kelompok kontrol. Kelompok eksperimen adalah kelompok yang diberi perlakuan berupa variable bebas, sedangkan kelompok control adalah kelompok yang tidak diberi perlakuan apapun atau diberi perlakuan natural (Azwar, 2007).

Eksperimen dilakukan untuk mengetahui sebab-akibat yang akan tercipta antara variable yang di eksperimenkan. Penelitian eksperimen juga akan meneliti pengaruh suatu perlakuan tertentu terhadap sebuah variable yang diuji dengan variable yang lain dengan perlakuan yang berbeda. Maka dari itu melalui penelitian

eksperimental ini, penulis mengharapkan dapat ditemukannya sebuah korelasi sebab-akibat yang dapat menguntungkan bagi institusi pendidikan, industri pangan, maupun masyarakat umum.

Penulis akan melakukan penelitian pembuatan *sauce* dari olahan biji kopi dengan cara memilih salah satu metode yang dianggap tepat dan relevan dikarenakan tidak semua permasalahan dapat diteliti oleh penulis yang berkaitan dengan waktu, biaya, lokasi, dan kemampuan pribadi penulis. Disini penulis akan melakukan sebuah observasi dalam penelitian eksperimental ini dan akan menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif yang akan menghasilkan data yang dapat dihitung dan diolah

### **1.5 Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data**

Menurut (Arikunto, 2000:134), instrument pengumpulan data adalah alat bantu yang di pilih dan digunakan oleh peneliti dan kegiatan nya mengumpulkan agar kegiatan tersebut menjadi sistematis dan dipermudah olehnya. Disini penulis menggunakan beberapa teknik dalam pengumpulan data sebagai berikut:

#### **1.5.1. Observasi**

Observasi adalah menggunakan sebuah metode pengumpulan data dan informasi terhadap situasi dan kondisi dari bahan pengamatan. Maka dari itu, disini penulis akan melakukan pengumpulan data dan informasi mulai dari persiapan penelitian, proses penelitian *sauce* dari olahan biji kopi menggunakan teknik *Manual Brew*.

### **1.5.2. StudiKepustakaan**

Studi kepustakaan adalah kegiatan untuk mengumpulkan informasi yang relevan dengan topic atau masalah yang menjadi objek penelitian yang dapat diperoleh dari buku, karya ilmiah, tesis, ensiklopedia, internet, dan berbagai sumber lainnya sebagai referensi. Penulis akan melakukan studi kepustakaan dilandaskan oleh pencarianin formasi dan pengumpulan data yang relevan serta akurat terhadap topik yang sedang penulis teliti.

### **1.5.3. Kuesioner**

Menurut Sugiyono (Tahun 2010, Hal 199) Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pertanyaan tertulis kepada responden untuk menjawabnya. Maka dari itu, penulis akan membuat dan menyebarkan kuesioner terbuka yang bertujuan untuk mengumpulkan data dan opini tak terbatas bagi responden terhadap hasil penelitian penulis yang sedang diteliti.

### **1.5.4. Panelis**

Menurut Suradi (tahun 2007) panelis adalah kelompok yang bertugas menilai sifat atau kualitas bahan berdasarkan kesan subjektif. Pada pengolahan dan pengumpulan data, penulis akan meminta beberapa penilaian dari panelis yang terbagi menjadi tiga kelompok yang sebagai berikut.

#### **a) Panelis Terlatih**

Seseorang yang terbilang ahli dalam bidangnya, memiliki latar belakang pendidikan maupun pekerjaan yang mampumeng identifikasi masalah

dengan spesifik. Seorang juru masak, dan dosen yang mengajar kuliner adalah orang penulis pilih dalam panelis terlatih.

b) Panelis Umum

Seseorang yang tidak memiliki latar belakang pendidikan ilmu kuliner, dan beberapa ada yang berbisnis di dunia kuliner. Seorang penggiat usaha dan teman teman penulis pilih dalam hal panelis Umum

#### **1.5.5. Uji Organoleptik**

Menurut Soekarno.,ST (Tahun 2008, Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan, Hal 34.) Organoleptik atau uji indra atau uji sensorik merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk.

### **1.6. Lokasi Dan Waktu Penelitian**

#### **1.6.1. Lokasi Penelitian**

Penulis akan melakukan penelitian eksperimental ini di tempat tinggal penulis yang beralamat di Jl. Natuna No.55B, Kelurahan Gabek 2, Kecamatan Gabek, Kota Pangkalpinang 33116, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung.

#### **1.6.2. Waktu Penelitian**

Penulis memutuskan akan melaksanakan penelitian eksperimental ini dalam kurun waktu 1 bulan yaitu dimulai dari bulan Oktober 2020 hingga bulan Desember 2020