

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada masa ini kopi menjadi salah satu komoditi yang populer di Indonesia. Mulai dari remaja sampai dewasa menyukai kopi yang identic dengan warna dan rasanya. Hal itu pun mendorong pembelian kopi di dalam negeri yang cukup tinggi. Menurut data yang penulis dapat dari International Coffee Organization (ICO), konsumsi kopi di Indonesia bisa mencapai hamper 5 juta kantong kilogram kopi pada tahun 2021. Provinsi Sumatera Selatan adalah salah satu provinsi produsen komoditi kopi di dalam negeri memiliki berbagai jenis kopi yang dapat dijadikan produk pangan, baik itu makanan ataupun minuman. Kopi Toraja adalah salah satu jenis kopi yang berasal dari Indonesia dan mampu menjadi varian kopi yang memiliki kualitas terbaik di Indonesia. Cita rasa kopi toraja yang dikenal dengan rasa yang berbedan dan aroma yang khas disebabkan karena ditanam di area pegunungan, contohnya Pegunungan Sasean. Kopi toraja ditanam di Kawasan tanah yang khusus dimana pohon-pohon kopi di daerah ini ditanam berdampingan dengan perkebunan rempah, sehingga memiliki aroma dan rasa yang khas dan berbeda dari varian kopi yang lain. Sebuah keuntungan dimana kopi dapat tumbuh di negeri kita, sehingga masyarakat dapat memanfaatkan komoditi ini menjadi berbagai jenis produk pangan dan inovasi yang terus tumbuh dalam pemanfaatan komoditas ini. Inovasi kopi dalam produk pangan sebagai bahan baku pembuatan makanan mungkin masih belum banyak dikenal masyarakat.

Oleh karena itu perpaduan rasa dan aroma yang dihasilkan dari kopi dapat meningkatkan citarasa dalam proses maupun hasil dari makanan itu sendiri. Dalam penelitian ini berfokus dalam pergantian bahan dimana kansui yang menjadi salah satu bahan utama pembuatan ramen digantikan oleh kopi yang berasal dari Tana Toraja. Kansui (Jian Shui), diterjemahkan “air alkali” atau “garam alkali”, adalah larutan alkali yang mengatur keasaman dalam proses pembuatan adonan. Kansui mengandung 80% kalium karbonat dan 20% natrium bikarbonat (soda kue). Dalam masakan jepang, kansui menjadi bahan utama dalam pembuatan mi ramen. Penambahan kansui dapat membuat mi memiliki warna kuning dan rasa kenyal dalam mulut. Bahan utama dalam pembuatan mi ramen yaitu tepung terigu yang mengandung karbohidrat dan gluten. Gluten dalam hal ini adalah protein yang dapat memberi tekstur kenyal pada mi ramen. Penggunaan kansui dilakukan dalam pembuatan mi bertujuan untuk membantu memberikan tekstur kepada mi, dikarenakan natrium karbonat dapat meningkatkan kekenyalan. Selama proses pengadonan, garam dalam kansui bereaksi dengan karbohidrat dari tepung dan menghasilkan gas karbondioksida (CO₂). Gas yang menyebabkan terbentuknya rongga dalam granula pati, sehingga pada proses mi ramen direbus agar matang, mi ramen tersebut dapat menyerap air dengan optimal dan banyak. Menurut Oriental Yeast Co., Ltd. Eropa (OYC Europe 2018) bahan utama pembuatan mi ramen adalah tepung terigu, air, dan kansui. Dan kandungan utama dari kansui adalah potassium karbonat dan sodium karbonat. Kandungan sodium karbonat digunakan untuk memudahkan larutnya ekstraksi kafein pada kopi (Pradnya Ingle, 2012). Dan potassium karbonat pada kopi dapat bersumber dari abu kopi (A. Kumar 2013).

Dimana menurut penulis, penggunaan kopi sebagai pengganti kansui tidak memiliki perbedaan jauh berdasarkan harga kopi dan kansui. Disitulah penulis memiliki kesempatan untuk mempromosikan kopi arabika maupun robusta yang bisa mendapatkan harga lebih tinggi dan memperoleh pendapatan dari produk selain minuman. Dalam pembuatan mi memerlukan bahan pengawet yang berfungsi agar mi bisa bertahan lebih lama. Adanya natrium karbonat pada mi tidaklah berpengaruh kepada Kesehatan apabila formula perbandingan yang dipakai tidak berlebih. Dimana kandungan natrium karbonat dalam mi tidak melebihi 1 %, lebih dari itu makan adonan mi tidak dapat dipakai karena rusak. Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (Permenkes RI) No.033 tahun 2021 tentang Bahan Tambahan makanan yang disebutkan bahwa natrium karbonat diperbolehkan untuk ditambahkan pada produk pangan. Dengan persyaratan alkalinitas dari suatu bahan untuk ditambahkan dalam pembuatan adonan yaitu dengan memiliki Ph tinggi, kopi memiliki potensi menjadi bahan yang dapat memiliki alkalinitas dan bisa menjadi inovasi lain terhadap pembuatan mi ramen. Dalam buku Kriya dan Ilmu Menyeduh Kopi (KIMK, Dr. Britta Folmer 2007) menyebutkan bahwa air yang cocok untuk pengolahan kopi hanya diperlukan derajat kesamaan yang tidak terlalu tinggi hanya sekitar pH 7. Dalam hal ini dapat dimengerti bahwa dengan proses pengolahan yang benar, kopi dapat memiliki kandungan yang berbeda dari kopi biasanya. Dimana nilai pH pada seduhan kopi jantan maupun kopi betina dari jenis arabika dan robusta berkisan pH 5,16 – 5,69. Dengan bantuan sabut kelapa yang memiliki kandungan natrium karbonat dan kalium karbonat yang tinggi dan berguna dalam pembuatan mi sebagai bahan tambahan bersama kopi yang akan membuat tekstur kenyal, aroma dan rasa khas.

B. Pertanyaan Penelitian

1. Bahan apa saja yang dibutuhkan dalam penggunaan kopi sebagai pengganti kansui dalam pembuatan mi ramen. ?
2. Bagaimana Proses penggunaan kopi sebagai bahan utama pembuatan mi ramen sebagai pengganti kansui. ?
3. Bagaimana Hasil akhir penggunaan penggunaan kopi sebagai pengganti kansui dalam pembuatan mi ramen?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Akademis

Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Sebagai sarana penulis dalam menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah penulis dapatkan selama belajar di Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- b. Sebagai sumber *alternatif* pengganti kansui bagi masyarakat yang menyukai ramen dan juga kopi.
- c. Memanfaatkan sumber daya alam Indonesia (Kopi) yang berlimpah di Indonesia khususnya Tana Toraja dan meningkatkan nilainya.

- d. Dapat memberikan informasi terhadap masyarakat luas tentang pemanfaatan kopi sebagai bahan utama pembuatan mi ramen.

D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1) Metode Penelitian

Penulis menggunakan teknik metode eksperimen dalam penulisan tugas akhir ini. Menurut Mulyani Sumantri dan Johar Permana (1999: 157), eksperimen atau metode eksperimen diartikan sebagai suatu cara belajar mengajar yang memungkinkan siswa mengalami dan mendemonstrasikan sendiri proses dan hasil eksperimen. Berkaca dari hal tersebut, menurut (Latipun, 2002) dikemukakan bahwa penelitian eksperimen dilakukan melalui manipulasi dan bertujuan untuk mengetahui pengaruh manipulasi terhadap perilaku individu yang diamati. Penelitian eksperimental pada prinsipnya dapat didefinisikan sebagai pendekatan sistematis untuk membangun hubungan yang mencakup kausalitas. Melalui metode eksperimental penulis menguji satu variable, sehingga dengan adanya hasil dari proses eksperimen tersebut dapat membuahkan hasil. Penulis mengerti apabila eksperimen penggunaan kopi dalam pembuatan mi ramen sebagai pengganti kansui ini akan membutuhkan waktu dan kegiatan yang bertahap, sehingga penulis akan melakukan proses percobaan dan proses eksperimen yang berlangsung selama hampir satu minggu yang dimulai dengan pembuatan alkali dari kopi sampai akhirnya akan diaplikasikan kepada pembuatan mi ramen dari awal sampai pembuatan produk atau hidangan yang berupa ramen.

2) Teknik Pengumpulan Data

Dalam Tugas akhir ini data dikumpulkan dengan cara:

a. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah penelitian teoritis, bahan referensi, dan literatur ilmiah lainnya yang berkaitan dengan budaya, nilai, dan norma yang berkembang dalam konteks sosial yang diteliti (Sugiyono, 2012). Penulis melakukan penelitian dan proses percobaan dengan mempelajari literatur, dan mencatat permasalahan yang ingin dipecahkan oleh penulis sebagai obyek penelitian. Dalam perjalanan menyelesaikan tugas akhir dan menyelesaikan kegiatan eksperimen ini, penulis memperoleh sumber informasi dari buku, jurnal, dan artikel juga dari proses percobaan yang akan mengalami kesulitan ataupun kegagalan.

b. Observasi

Menurut Muhammad Ilyas Ismail dalam Buku Belajar: Konsep Dasar, Prinsip, Teknik dan Prosedur (2020), observasi dapat diartikan sebagai teknik pengumpulan data dibandingkan dengan yang lain, yang sifatnya lebih spesifik dan akurat. Berdasarkan literasi ini, penulis mendokumentasikan proses persiapan, berorientasi pada pemantauan semua aktivitas dan perubahan yang terjadi selama alkalisasi kafein, dan mengamati perubahan juga perbedaan yang terjadi ketika cairan alkali digunakan sebagai pengganti air alkali dalam pembuatan ramen. kopi. Penulis kemudian memfokuskan pada kegiatan eksperimen untuk mengetahui apa saja pengaruh alkaline coffee terhadap tekstur, dan aroma mi ramen.

c. Kuisisioner

Menurut Sugiyono (2017:142), angket atau angket adalah teknik pengumpulan data dimana responden diberikan seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis untuk dijawab. Ada dua jenis pertanyaan dalam angket atau kuisisioner, *open-ended* dan *closed-ended*. Kuisisioner atau kuisisioner dalam pengerjaan proyek akhir periode ini merupakan indikator tingkat keberhasilan penulis terhadap produk yang diuji. Kuisisioner berisi beberapa aspek penilaian yaitu rasa, tekstur, aroma dan kenampakan produk.

d. Uji Panelis

Menurut (Suradi, 2007), panelis adalah sekelompok orang yang bertanggung jawab untuk menilai sifat atau mutu suatu bahan atau produk jadi dari sudut pandang subjektif.. Penulis melakukan tes terhadap produk yang dibuat untuk mengetahui kualitas produk yang diteliti, sehingga penulis membutuhkan orang yang kapabel dalam menilai suatu produk yang diteliti. Pemilihan jenis panelis secara terbatas bagi eksperimen yang penulis lakukan diperlukan agar tercapainya suatu kadar keberhasilan dalam kegiatan eksperimen ataupun penelitian ini. Panelis terdiri dari 2 jenis orang yang mempunyai kapabilitas dan kepekaan yang tinggi, panelis tersebut memiliki kemampuan membaca dan memahami factor-faktor dalam penilaian organoleptic. Dan penulis berharap adanya perbedaan pendapat dari masing-masing panelis yang akan menjadi acuan sebagai perbandingan dari hasil penelitian yang penulis lakukan.

Penulis mengambil panelis ahli yang terdiri sebagai berikut :

1) Produsen mi ramen

Panelis memasukan orang yang menjalankan usaha di bidang industri makanan, dalam hal ini yaitu masakan jepang ramen. Penulis melakukan pengumpulan data maupun hasil penilaian dari panelis ini bertujuan mencari tahu apa yang mereka katakan tentang produk yang penulis buat, karena mereka adalah sekelompok orang yang penulis harapkan dapat memperoleh manfaat dari karya yang dibuat oleh penulis. Tes sensori juga dilakukan oleh dua orang yang menjalankan bisnis ramen. Konsumen penggemar mi ramen

Adalah kalangan masyarakat yang mengkonsumsi mi ramen secara rutin dalam kurun waktu tertentu ataupun pada prosesnya ternyata diketahui bahwa panelis juga adalah seorang penggemar hidangan kopi dan dapat memberikan deskripsi dalam menilai produk yang penulis teliti.

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

a. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dalam penulisan Tugas Akhir yang penulis gunakan yaitu di lakukan di rumah pribadi penulis yang berlokasi di jl. Manglid no.16 RT: 05, RW: 10 Desa Margahayu Selatan, Kec. Margahayu, Kab. Bandung 40226 – Indonesia.

b. Waktu Penelitian

Proses penelitian dan percobaan eksperimen pembuatan mi ramen dengan berbahan dasar kopi ini dilaksanakan terhitung pada bulan September sampai desember 2022.