

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kopi memang sudah dikenal sangat lama di Indonesia, Namun saat ini menjadi terkenal di kalangan masyarakat. Dapat dilihat dengan perkembangan kedai kopi di Indonesia yang sangat menjamur. Berbicara tentang kopi, tidak luput juga keunikan dari tiap-tiap biji kopi yang dihasilkan dari setiap daerah di Indonesia. Masyarakat pun saat ini tidak hanya sekedar mengkonsumsi kopi, mereka pun mempelajari dan mengembangkan produk-produk baru. Indonesia pun sudah dikenal dengan biji kopi lokalnya yang memiliki ciri khas masing-masing dan karakter yang berbeda dari tiap daerah. Saat ini kopi sudah menjadi gaya hidup bagi setiap orang. Berdasarkan Pusat Data dan Sistem Informasi Kementerian Pertanian Konsumsi kopi Indonesia sepanjang periode 2016 - 2021 dapat diprediksi tumbuh dengan rata-rata 8,22%/tahun. kemudian pada 2021 mendatang, pasokan kopi akan diprediksi mencapai kurang lebih 795 ribu ton dengan 370 ribu ton konsumsi, sehingga terjadi surplus 425 ribu ton.

Berbicara tentang kopi, tak luput dari sejarah yang dipaparkan oleh James Hoffmann (2014:7) yang berawal dari suku galla di Afrika timur yang sudah mengenal kopi sejak 1000 SM. Dan kemudian dikenal oleh masyarakat Etiophia di abad 5 M. Lalu menyebar ke daerah Arab yang kemudian dikenal sebagai minuman berenergi (untuk begadang). Dan pada akhirnya tersebar luas ke seluruh

dunia, sampai akhirnya di Venice, Italia dibuka kedai kopi pertama pada tahun 1645.

Kata kopi sebenarnya berasal dari Bahasa Arab *qahwah* yang memiliki arti kekuatan. Kemudian di perbaharui oleh Bahasa Turki yang disebut *kahveh* dan lalu berubah lagi dari Bahasa Belanda menjadi *koffie* yang kemudian langsung diterjemahkan menjadi kopi oleh bangsa Indonesia. Jenis kopi sendiri dibagi menjadi 4, yaitu *arabica (coffea Arabica)*, lalu *robusta (coffea cannephora)*, kemudian *liberica (coffea liberica)*, yang terakhir *excelsa (coffea dewevrei)*. Akan tetapi yang dikenal di kalangan masyarakat biasanya yaitu *coffee Arabika*, dan *coffee Robusta*

Indonesia sendiri saat ini menduduki peringkat 4 sebagai pemasok biji kopi terbesar yang ada di dunia, berada dibawah negara Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Kopi sendiri sudah dikenal di Indonesia sejak tahun 1969, pertama kali di bawa oleh Gubernur Belanda di Malabar, India ke Batavia (sekarang dikenal dengan Jakarta) sejenis kopi arabica dari Yaman. Kemudian disebar luaskan ke Eropa oleh VOC melalui perdagangan ekspor. Hingga kini Indonesia memiliki banyak macam biji kopi dari seluruh daerah nusantara. Contohnya; gayo aceh, mandheling sumatera, kintamani bali jawa preanger, kalosi toraja dan masih banyak lagi.

Selain menjadi *trend*, didalam kopi terdapat banyak kandungan yang memiliki banyak manfaat seperti meningkatkan fungsi otak, meningkatkan fungsi saraf dan energi, pencegahan penyakit *Parkinson* dan *Alzheimer* yang membuat kopi makin di nikmati oleh masyarakat.

Saat ini banyak produk kopi yang beredar di masyarakat, contohnya *espresso*, *Doppio*, *ristreto*, *lungo*, *latte*, *cappucino*, *flat white*, *moccacino*, *americano*, *long black*, dll. Jika kita telusuri, *espresso*, *ristreto*, dan *lungo* merupakan hasil ekstraksi pada biji kopi yang sudah dihaluskan menggunakan tekanan. Yang membedakan dari produk kopi tersebut adalah *quantity* yang dihasilkan dalam satu gelas. *Espresso* biasanya disajikan sekitar 25-30 ml untuk 1 gelas. Kemudian *Ristretto* yang berarti *restricted* mempunyai makna 1 dosis kopi untuk membuat *espresso* diseduh hanya dengan setengah dosis air. Hasilnya adalah cairan kental dengan volume 15-20ml namun dengan rasa yang lebih kaya. Yang terakhir adalah *lungo*, *lungo* merupakan kebalikan dari *ristretto*, *lungo* menyeduh 1 dosis kopi dengan 2 dosis air. Hasilnya minuman dengan volume lebih banyak namun konsentrasi rasa yang lebih ringan yang berkisar 45-60 ml dalam satu gelas. (Restu Dewa (2016))

Penulis disini ingin membahas produk *espresso*, *espresso* sendiri dijelaskan oleh Hidayat (2018:47) merupakan minuman yang diekstraksi menggunakan uap dan air panas dengan tekanan tinggi. Pada umumnya untuk satu gelas *espresso* dibuat dari 7-12 gram kopi yang sudah disangrai dan digiling. Dan waktu yang dibutuhkan untuk mengekstraksi sekitar 20-30 detik, lalu hasil *espresso* di dalam cangkir sekitar 25-30 ml.

Pembuatan minuman *espresso* berasal dari kota Milan, Italia pada awal abad ke-20. *Espresso* tercipta setelah terciptanya mesin kopi pertama oleh Luigi Bezzera pada tahun 1901. Dan mesin tersebut merupakan awal dari mesin *espresso* yang umum digunakan di pasaran saat ini.

Griffin ( 2001 ) mengatakan “Pembuatan *espresso* dapat digolongkan menjadi 2 berdasarkan alat yang digunakan, yaitu menggunakan mesin dan manual. Pada umumnya, kedai kopi yang ada di Indonesia menggunakan mesin, dikarenakan *espresso* yang dihasilkan lebih maksimal dibandingkan menggunakan alat manual.”

Menurut Michael Gibbons “ciri *espresso* yang sempurna adalah berwarna coklat hazelnut. Selain itu terdapat *crema* diatas permukaan (lapisan buih yang berwarna coklat kemerahan) setebal 3-4 mm. *Espresso* harus dibuat secara *fresh* dan langsung dinikmati. Jika diminum begitu saja, *espresso* akan terasa kental dan harum. *Espresso* yang baik juga memiliki rasa yang seimbang. Seimbang yang dimaksud adalah 3 rasa pada *espresso* (*acid, sweet, bitter*) keluar bersamaan dan tidak saling menonjol.”

Kopi dapat terus berkembang mengikuti jaman. Banyak inovasi baru yang dapat dikembangkan di kalangan masyarakat untuk memperkenalkan kopi di Indonesia. Penulis sendiri disini bertujuan untuk berinovasi melakukan pengembangan produk pada *espresso* dengan membuat *espresso* dan diekstraksi menggunakan rempah-rempah. Penulis disini ingin mengembangkan manfaat kopi dengan mengekstraksi rempah-rempah untuk menambah manfaat bagi kesehatan.

Rempah-rempah sendiri menurut kamus besar bahasa Indonesia adalah tanaman yang beraroma untuk memberikan bau dan rasa pada makanan dan minuman. Pemakaian rempah saat ini sudah semakin luas. Selain untuk bumbu dapur, rempah juga digunakan didalam dunia industri farmasi, industri parfum, industri pangan untuk pengolahan daging, ikan, dan produk lainnya. Menurut Made (2016:1) “rempah dapat berasal dari berbagai bagian tanaman, yaitu bunga, buah, kulit, batang, buah, umbi, daun, dan rimpang. Adapun jenis rempah yang banyak dilestarikan di Indonesia adalah jahe, kunyit, kencur, temulawak, cengkeh, jinten, kayu manis, kayu secang, serai, pala, dan kapulaga.”

Selain menjadi bumbu dapur, rempah mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Seperti yang dijelaskan oleh Made (2016) “beberapa khasiat yang dimiliki oleh rempah adalah aktivitas antioksidan, aktivitas hipoglikemik (penurunan kadar gula darah penderita diabetes), aktivitas hipotensif, peningkat sistem imun tubuh, anti peradangan, anti alergi, anti kanker, anti atherosklerosis (penyumbatan pembuluh darah), anti mikroba, dan sebagainya. Komponen pada rempah mengandung banyak nilai gizi, yaitu vitamin C, vitamin B kompleks, dan mineral. Sehingga tidak hanya berfungsi untuk meningkatkan cita rasa, tetapi juga rempah berfungsi sebagai peningkat nilai gizi produk.”

Disini penulis ingin menggunakan 2 rempah yang berasal dari Indonesia. Yang pertama adalah jahe, Menurut Satyaningrum (2013:7) “jahe adalah tanaman rimpang dan biasa disebut rempah-rempah dan bahan obat”. Di Indonesia, jahe sering digunakan sebagai bahan obat, penyedap makanan dan minuman. Seperti yang dipaparkan oleh Satyaningrum (2013) jahe dapat bermanfaat untuk bahan obat-obatan terutama untuk obat masuk angin dan sakit perut. Karena jahe memiliki efek khusus yang dapat memperkuat khasiat obat bila dicampurkan kedalam obat tersebut, yang disebut efek farmakologis.

Yang kedua adalah kayu manis. Pemakaian kayu manis di Indonesia digunakan sebagai bumbu masakan seperti bakery, cake, kue, es krim, kembang gula, dan makanan ringan lainnya. Selain itu kayu manis juga digunakan sebagai bahan obat-obatan tradisional. Menurut Prof, Wijayakusuma (2008:274) “kayu manis memiliki banyak manfaat untuk mengatasi berbagai penyakit, seperti asam

urat, radang lambung atau maag, tekanan darah tinggi, sakit kuning, asma, dll. Kayu manis juga memiliki kandungan minyak atsiri yang digunakan sebagai pemberi aroma dan rasa didalam industri makanan dan minuman, farmasi, rokok, dan kosmetika.”

Di tengah maraknya perkembangan kopi di Indonesia, masyarakat saat ini tidak hanya mengkonsumsi kopi saja melainkan mulai mencari manfaat dari mengkonsumsi kopi bagi tubuh. Maka dari itu alasan penulis membuat pengembangan produk *espresso* menggunakan rempah-rempah bertujuan untuk menambah nilai gizi yang terkandung di dalam *espresso* untuk meningkatkan manfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Biji kopi yang akan digunakan sebagai eksperimen adalah biji kopi nusantara palintang jawa barat berjenis arabika. Biji kopi palintang pun memiliki karakter *body* dan *acidity* yang sedang, juga muncul rasa buah *citric melic*. Kemudian rempah yang akan penulis gunakan adalah jahe dan kayu manis dengan alasan untuk menciptakan rasa pedas dan hangat dari jahe, serta aroma manis khas rempah Indonesia yang muncul dari kayu manis. Berdasarkan penjabaran latar belakang diatas, penulis bertujuan untuk mengangkatnya sebagai judul penelitian, yaitu, **“Pembuatan *Espresso* Dengan Menambahkan Jahe dan Kayu manis.”**

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana persiapan dan proses pembuatan *espresso* dengan menambahkan jahe dan kayu manis?
2. Bagaimana kualifikasi rasa dan tekstur *espresso* dengan menambahkan jahe dan kayu manis?
3. Bagaimana hasil keseluruhan *espresso* dengan menambahkan jahe dan kayu manis?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini sendiri adalah sebagai berikut:

1. Untuk meneliti persiapan pembuatan *espresso* dengan menambahkan jahe dan kayu manis.
2. Untuk menginvestigasi proses pembuatan *espresso* dengan menambahkan jahe dan kayu manis.
3. Untuk menilai hasil pembuatan *espresso* dengan menambahkan jahe dan kayu manis.

## **D. Metode Eksperimen**

### 1. Pengertian Eksperimen

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis melakukan sebuah eksperimen pengembangan produk berupa *espresso* dengan ditambahkan jahe dan kayu manis. Eksperimen sendiri dalam kamus besar Bahasa Indonesia memiliki arti suatu teori yang dibuktikan dengan percobaan yang bersistem dan berencana.

## 2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik dan alat pengumpulan data adalah metode yang digunakan untuk mengumpulkan informasi dan data terkait sebuah penelitian, dan untuk mencari sebuah hasil dari rumusan masalah. Contoh teknik pengumpulan data adalah:

### a) Observasi

Menurut Supardi (2006:88), “Metode observasi merupakan metode dengan cara mengamati secara langsung untuk mengumpulkan sebuah data” dalam tahap ini, penulis sudah melakukan observasi produk yang akan digunakan dalam eksperimen yang akan dilakukan.

### b) Wawancara

Menurut Savitri (2010:17) “Wawancara merupakan proses dua arah, untuk menilai sesuatu yang dilakukan dengan metode tanya jawab.”. Berdasarkan pemaparan teori diatas, penulis sudah melakukan tanya jawab mengenai ide ekstraksi jahe dan kayu manis pada *espresso*.

### c) Studi Pustaka

George (2008) mengatakan “studi pustaka merupakan suatu hal yang berkaitan dengan tujuan penelitian dengan cara mencari sumber-sumber atau opini pustaka (yang umumnya didapatkan di perpustakaan).”

### d) Kuesioner



Menurut Umar (2003:101) “kuesioner merupakan alat yang dimanfaatkan untuk menghasilkan informasi berupa data yang dikumpulkan untuk tujuan riset atau lainnya .”

e) Dokumentasi

Menurut Arikunto (2006:158), “Dokumentasi adalah catatan, transkrip, buku, rapot, notulen, dan sebagainya untuk mengumpulkan data dan mencari mengenai suatu hal.”

Pada eksperimen ini penulis akan menggunakan teknik observasi, wawancara, studi pustaka, kuesioner, dan dokumentasi untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan. Agar data yang diperoleh dapat menunjang hasil dari produk *espresso with herb and spices* dengan baik.

### 3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Populasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah “sekelompok orang benda atau hal lain yang menjadi sumber pengambilan sampel, suatu kumpulan yang memenuhi syarat tertentu yang berkaitan dengan masalah penelitian. Dan sampel menurut Arikunto (2006:131) merupakan swakil populasi yang bertujuan untuk meneliti. Dan dalam melakukan penilaian eksperimen, penulis mengajukan beberapa macam panelis untuk menarik kesimpulan dari hasil produk yang dihasilkan yaitu panelis terlatih, panelis tidak terlatih. Arti panelis menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia ialah “peserta diskusi panel”.

Panelis terlatih merupakan seseorang yang ahli dan berkompeten disuatu bidang yang akan diujikan, maksud penulis disini adalah seseorang yang ahli dalam penilaian produk kopi. Dan kriteria untuk panelis terlatih adalah seseorang yang ahli di dalam bidang kopi dan memiliki pengalaman minimal 1 tahun di bidangnya. Sehingga dapat menilai produk *espresso with herb and spices* secara profesional.

Panelis tidak terlatih merupakan seseorang yang tidak ahli, orang awam atau masyarakat umum yang tidak kompeten di bidang yang akan diujikan namun dapat memberikan penilaian organoleptic. Lalu kriteria untuk panelis yang tidak terlatih adalah seseorang yang menyukai kopi, sehingga dapat menilai produk *espresso with herb and spices* berdasarkan kesukaan individu.

#### **E. Lokasi dan Waktu**

- 1) Lokasi: jl. Pasir kaliki no. 14 Bandung
- 2) Waktu: September 2019 – Januari 2020