

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia yang terletak di garis khatulistiwa membawa banyak manfaat, diantaranya kekayaan alam yang cukup melimpah dari bidang pertanian, kehutanan, dan perkebunan. Salah satu komoditi yang ditanam di Indonesia adalah komoditi dari bidang perkebunan yaitu kopi. Banyak daerah di Indonesia sebagai penghasil kopi, salah satunya di provinsi Jambi. Perkembangan tanaman kopi di Provinsi Jambi mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Luas areal dan produksi perkebunan kopi di Provinsi Jambi menduduki posisi ke 13 di Indonesia. (Dinas Perkebunan Provinsi Jambi, 2015).

Tabel 1. Luas Areal dan Produksi Kopi di Provinsi Jambi

Tahun	Luas Area (ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (ton/ha)
2012	25.750	13.090	0,508
2013	25.749	13.330	0,517
2014	25.940	12.910	0,497
Rata-rata	25.813	13.110	0,507

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2015

Kopi yang dibudidayakan di Provinsi Jambi antara lain yaitu kopi Arabika, Kopi Robusta, dan Kopi Liberika. Tempat budidaya kopi tersebut antara lain kopi Arabika dibudidayakan di Kabupaten Kerinci dan Tebo, Kopi Robusta dibudidayakan oleh masyarakat Merangin, Bungo, Kerinci dan Tebo serta kopi Liberika dibudidayakan oleh masyarakat Kabupaten Tanjung Jabung Barat. Kabupaten Kerinci merupakan salah satu produsen kopi di Indonesia (Dinas Perkebunan Provinsi Jambi, 2015).

Di Indonesia kopi diperdagangkan dalam bentuk kopi biji, kopi sangrai, kopi bubuk, kopi instan dan bahan makanan lain yang mengandung kopi. Namun kopi olahan yang ada di pasaran dibedakan menjadi 2 jenis yaitu kopi tubruk dan

kopi instan. Kopi instan merupakan kopi yang bersifat mudah larut dengan air tanpa meninggalkan serbuk. Kopi instan dapat berupa campuran kopi, gula dan susu yang melalui proses granulasi terlebih dahulu kemudian dikemas dengan bahan aluminium foil, toples, maupun botol. Dalam penyajiannya kopi instan tidak meninggalkan ampas. Kopi yang banyak dikonsumsi oleh rumah tangga adalah kopi instan karena penyajiannya lebih mudah, memberikan cita rasa khas tersendiri dan mudah diperoleh (Dini, 2010 dalam Sudiyarto, 2012).

Kopi instan terbuat dari ekstrak bubuk kopi yang melalui tahapan: ekstraksi, pengeringan seperti *spray drying*, *freeze drying*, dan pengemasan. Kopi yang telah digiling diekstrak menggunakan tekanan tertentu dan alat pengeksrak. Ekstraksi bertujuan untuk memisahkan kopi dari ampasnya. Proses pengeringan bertujuan untuk menambah daya larut kopi terhadap air, sehingga kopi instan tidak meninggalkan endapan saat diseduh dengan air (Ridwansyah, 2002). Proses pembuatan kopi instan juga dapat dilakukan melalui tahapan kristalisasi. Ekstrak kopi dalam kuali ditambah gula pasir sesuai perlakuan, kemudian dilakukan pengadukan secara terus menerus hingga mengental sampai terbentuk serbuk pada suhu 80°C selama 30 menit (Kholis, 2018). Hasil penelitian Rizka (2017) didapatkan hasil aktivitas antioksidan pada kopi murni sebesar $51,872 \pm 0,158$ µg/ml dan kopi+gula $54,449 \pm 0,271$ µg/ml.

Banyak tanaman komoditas Indonesia yang dapat digunakan sebagai peningkat rasa kopi. Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk memperkuat rasa kopi adalah kayu manis. Kulit kayu manis ditambahkan ke dalam minuman selain sebagai *flavor*, juga untuk mendapatkan produk yang memiliki nilai fungsional yang lebih baik. Kulit kayu manis sebagaimana rempah-rempah mengandung komponen aktif yang diyakini memiliki aktivitas antioksidan dalam jumlah yang cukup tinggi yaitu sebesar 45,42% ((Wang R dan Yang B, 2009). Beberapa negara di Eropa memiliki kebiasaan menyajikan kopi dengan taburan kayu manis bubuk, stik maupun sirup baik bersama rempah lain ataupun tidak. Kedai kopi starbucks menambahkan kayu manis berupa sirup Cinnamon Dolce pada produk latte yang disajikan untuk memberikan citarasa kayu manis ke dalam kopi yang disajikan.

Kayu manis telah beberapa kali diteliti dapat menurunkan kadar glukosa darah total kolesterol dan kadar trigliserida, serta di sisi lain dapat meningkatkan kadar HDL (Soemardini dkk, 2011), dan diperkuat oleh penelitian yang dilakukan oleh Azima (2004) bahwa senyawa seperti *tannin* dan *flavonoid* juga diharapkan dapat menurunkan kolesterol dengan cara melindungi LDL dari proses oksidasi sehingga dapat mencegah aterosklerosis.

Kulit kayu manis (*C. burmanii*) mengandung *sinamaldehyd*, *eugenol* dan senyawa lain seperti *flavonoid*, *tannin*, *triterpenoid* dan *saponin* dan diantara senyawa tersebut ada yang berfungsi sebagai antioksidan yang baik bagi kesehatan (Rismunandar, 2011). Hasil penelitian Madyawati, dkk (2013), menyatakan aktivitas antioksidan pada kulit batang kayu manis menggunakan pelarut metanol sebesar 91,29% inhibisi. Hasil penelitian Yulia, dkk (2018) menyatakan aktivitas antioksidan filtrat minuman herbal teh-kayu manis tanpa penambahan bahan lain dengan perlakuan 2 gram kayu manis yang dianalisa menggunakan metode DPPH sebesar 63,96% inhibisi.

Kayu manis sebagai bahan dasar minuman fungsional sudah mulai beredar di pasaran, akan tetapi kebanyakan produk minuman tersebut masih dalam bentuk kayu manis yang dihancurkan sehingga tidak dapat larut sempurna di dalam air. Salah satu cara mengatasi hal tersebut adalah dengan membuat minuman fungsional yang berbahan dasar kayu manis dalam bentuk serbuk sehingga lebih mudah disimpan dan praktis dalam penyajiannya (Vanessa, 2013).

Kayu manis (*Cinnamomum burmani*) merupakan rempah-rempah dalam bentuk kulit kayu yang biasa dimanfaatkan masyarakat Indonesia dalam kehidupan sehari-hari. Selain sebagai penambah cita rasa masakan dan pembuatan kue, tumbuhan kayu manis dikenal punya berbagai khasiat. Kayu manis mempunyai kandungan senyawa kimia berupa *fenol*, *terpenoid* dan *saponin* yang merupakan sumber antioksidan (Halliwell, 2007). Kulit kayu manis kering yang bermutu baik pada umumnya mengandung minyak atsiri, pati, getah, *resin*, *tannin*, *selulosa*, zat warna, *kalium oksalat*, dan mineral (Rismunandar et al., 2001).

Penelitian tentang pembuatan minuman serbuk kopi instan telah banyak dilakukan. Salah satunya penelitian Kholis (2018) tentang pengaruh konsentrasi

gula dalam pembuatan kopi instan Liberika Tungkal Komposit (Libtukom) dengan Metode Kristalisasi didapat hasil karakteristik terbaik, yaitu konsentrasi gula 30%.

Selain itu, penelitian Ulfah (2016) membuat minuman serbuk kopi (*Arabica*) instan dengan penambahan ekstrak kulit kayu manggis, dimana perlakuan ekstrak kopi : ekstrak kulit manggis (90:10) memberikan karakteristik terbaik, yaitu kadar air 2,18%, kadar abu 6,30%, derajat keasaman (pH) 5,50%, aktivitas antioksidan 33,2946% $\mu\text{g/ml}$, kadar kafein 1,72% dan uji sensori secara hedonik rasa, aroma, dan warna minuman serbuk kopi kulit manggis disukai.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Kadar Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap Karakteristik Bubuk Kopi Instan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh kadar ekstrak kulit kayu manis terhadap karakteristik bubuk kopi instan.
2. Untuk mendapatkan kadar ekstrak kulit kayu manis tertentu yang menghasilkan karakteristik bubuk kopi instan terbaik.

1.3 Hipotesis Penelitian

1. Adanya pengaruh kadar ekstrak kulit kayu manis terhadap karakteristik bubuk kopi instan.
2. Terdapat ekstrak kulit kayu manis tertentu yang menghasilkan karakteristik bubuk kopi instan terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam menambah wawasan masyarakat untuk mengembangkan keanekaragaman produk kopi serta sebagai bahan rujukan pengembangan penelitian.