

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jambu biji (*Psidium guajava* L.) merupakan tanaman komoditas hortikultura yang banyak dijumpai di Indonesia. Tanaman ini masuk ke Indonesia pada tahun 1998 melalui Misi Teknik Taiwan (Wang, 2011). Jambu biji sangat potensial untuk dikembangkan di Indonesia karena cocok dengan tanah, iklim dan cuaca di Indonesia. Selain itu, jambu biji memiliki ketahanan terhadap hama dan penyakit cukup baik. Potensi peluang bisnis jambu biji sangat besar dikarenakan pasokan jambu biji belum dapat memenuhi permintaan pasar (Pratidina dkk., 2013). Produktivitas jambu biji di Indonesia konsisten mengalami peningkatan dari 18,81 ton/ha di tahun 2013 menjadi 23,60 ton/ha di tahun 2017. Produksi mengalami peningkatan dari 181.632 ton di tahun 2013 menjadi 206.986 ton di tahun 2016, sedangkan di tahun 2017 produksi mengalami penurunan menjadi 200.488 ton. Di sisi lain, luas lahan mengalami perkembangan yang fluktuatif (Badan Pusat Statistik, 2018).

Biji jambu Bangkok mengandung karbohidrat dan serat 69,2%, lipid 14%, protein 8,7% dan Asam lemak bebas 0,4% (Alimentaria, 2013) dan kadar kafein yang rendah 1,2mg/kg (Riyanda, 2021). Minuman kopi dari biji kopi mengandung sumber kafein yang sangat tinggi, Satu cangkir kopi rata-rata mengandung 100-150 mg kafein. Kandungan kafein dalam biji kopi memiliki efek positif dan efek negatif pada tubuh, efek positif berkhasiat sebagai bahan penyegar karena setelah meminum kopi akan terasa sensasi kesegaran. Sedangkan efek negatif dari kafein akan menyebabkan susah tidur, meningkatnya sekresi asam lambung, kecemasan nyeri kepala mual dan kegelisahan (Angelia, 2018).

Biji jambu bangkok selama ini belum dimanfaatkan oleh masyarakat, hanya dibuang saja dan jumlahnya juga sangat banyak, jadi saya meneliti biji jambu tersebut untuk meningkatkan nilai guna biji jambu bangkok, salah satu cara adalah dengan memanfaatkan biji jambu sebagai bahan minuman kopi non kafein atau kopi dekafein yang mengandung sedikit kafein, sehingga kopi bisa di konsumsi oleh semua

kalangan orang yang mengalami gangguan lambung.

Menurut Angelia (2018), minuman kopi yang berbahan dasar biji pepaya yang dikombinasikan dengan biji buah nangka menjadi alternatif pengganti kopi non kafein. Paliling (2019) membuat kopi dari biji salak, Rafaella (2019) membuat kopi dari biji mengkudu, Ramadhan (2018) membuat kopi dari biji rambutan dan Riyanda (2022) membuat kopi dari biji jambu bengkak.

Pembuatan kopi menjadi minuman kopi melalui beberapa tahapan, diantaranya proses pengeringan, penyangraian, pendinginan, dan penggilingan menjadi bubuk kopi (Hamni, 2014). Proses penyangraian adalah proses pembentukan rasa dan aroma pada biji kopi. Apabila biji kopi memiliki keseragaman dalam ukuran, *specific gravity*, tekstur, kadar air dan struktur kimia, maka proses penyangraian akan relatif lebih mudah untuk dikendalikan. Kenyataannya biji kopi memiliki perbedaan yang sangat besar, sehingga proses penyangraian merupakan seni dan memerlukan keterampilan dan pengalaman sebagaimana permintaan konsumen (Rahayoe, 2009).

Menurut Edvan et al., (2016) menunjukkan bahwa penyangraian pada 190 °C dan lama penyangraian 10 menit merupakan perlakuan terbaik pada parameter kadar air, kadar abu dan kadar kafein. Menurut paliling (2019) bahwa suhu sangrai 100°C dan lama penyangraian 10 menit merupakan kopi biji salak yang paling disukai panelis pada parameter organoleptik rasa dan organoleptik aroma. Menurut Riyanda (2022) menunjukkan bahwa penyangraian suhu 150°C dan lama penyangraian 10 menit merupakan perlakuan terbaik pada parameter kadar air, kadar abu dan padatan tidak larut dalam air.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk mengkaji lebih dalam dan membahas lebih lanjut, sehingga penulis mengambil judul **“PENGARUH LAMA PENYANGRAIAN TERHADAP KUALITAS KOPI BUBUK DARI BIJI JAMBU BANGKOK (*Psidium guajava*) ”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh lama penyangraian terhadap kopi bubuk biji jambu bangkok yang terbaik.
2. Mengetahui lama penyangraian terbaik kopi bubuk biji jambu bangkok.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Untuk memanfaatkan limbah biji jambu bangkok yang selama ini di buang begitu saja.
2. Sebagai bahan dalam memberikan sumbangan pemikiran kepada masyarakat bahwa biji jambu bangkok dapat diolah menjadi minuman kopi.

1.4 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah:

1. Lama penyangraian berpengaruh terhadap kopi bubuk biji jambu bangkok terbaik.
2. Terdapat lama penyangraian yang tepat untuk menghasilkan kopi bubuk biji jambu bangkok terbaik.