

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara tropis yang memiliki kekayaan alam yang sangat berlimpah baik segi tumbuhan atau hewan. Keuntungan bagi kita dalam mengelola dan memaksimalkan kekayaan Indonesia merupakan salah satu yang sangat berguna pada tumbuhan yang beragam dan memiliki manfaat dari segi ekonomi maupun kesehatan. Potensi yang terdapat pada tanaman salak yaitu pada bijinya dan mempunyai potensi dalam bidang ekonomi. Secara alami tanaman salak banyak ditemui baik yang dibudidayakan ataupun yang tumbuh liar. Tanaman salak juga terdiri dari jenis seperti salak pondoh, salak padangsampung, salak gading dan jenis salak lainnya yang masing-masing memiliki ciri khas tersendiri.

Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) adalah salah satu daerah yang banyak ditumbuhi pohon salak. Salah satu daerah penghasil salak terbesar di Yogyakarta adalah kabupaten Sleman. Salak gading dikenal memiliki ciri warna kulit lebih cerah kekuningan dibandingkan salak lainnya yang cenderung berwarna coklat gelap. Daging buahnya lebih tebal dengan aroma dan rasa yang khas. Buah salak gading memang relatif lebih sepat dan punya sedikit rasa asam.

Salak merupakan buah yang cukup disukai oleh masyarakat Indonesia. Buah ini sering dijadikan buah meja dan oleh-oleh dari daerah penghasilnya. Buah salak juga sudah banyak diolah menjadi produk makanan seperti sirup salak, kurma salak, manisan salak, selai salak, keripik salak, dan dodol salak.

Dari produksi olahan buah salak tersebut diperoleh biji salak yang cukup banyak. Bagian utama buah salak yang biasa dikonsumsi yakni daging buahnya ($\pm 56-65\%$), 35–44% bagian lainnya belum dimanfaatkan berupa kulit dan biji (Supriyadi, *et al.*, 2002). Biji salak umumnya dibuang sebagai limbah. Limbah biji salak mempunyai tekstur yang keras dan kasar, sehingga pengolahan biji salak cukup sulit untuk diolah menjadi bahan baku pangan.

Pembuatan kopi biji salak sudah dilakukan oleh Lokaria (2018) mempelajari tentang lama penyangraian biji salak Banjarnegara terhadap daya terima kopi biji salak. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa lama penyangraian 60 menit menghasilkan kopi yang sangat disukai. Adib, *et al.*

(2018) juga mempelajari variasi suhu dan masa sangrai biji salak varietas pondoh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu 160°C dengan masa sangrai 30 menit menghasilkan kopi yang lebih diterima dibandingkan suhu 130 °C, 140 °C, 150 °C dengan lama penyangraian 45 menit dan 60 menit.

Hasil penelitian Nugroho, *et al.*, (2009) semakin tinggi suhu penyangraian maka kadar air bahan akan lebih cepat turun sehingga menyebabkan kopi menjadi lebih empuk. Hal tersebut membuktikan bahwa suhu yang digunakan berpengaruh terhadap laju penurunan kadar air. Pengaruh lama proses penyangraian menyebabkan biji salak yang disangrai akan semakin rapuh sehingga mudah hancur dan menjadi serbuk halus ketika digiling atau ditumbuk.

Berdasarkan hasil penelitian Karta, *et. al.*, (2015) kopi biji salak memiliki kandungan kapasitas antioksidan sebesar 436,91 mg/L dengan IC50% sebesar 9,37% mg/L. Kandungan antioksidan yang terdapat pada kopi biji salak akan menambah nilai lebih pada hasil produk pertanian. Salah Satu yang terdapat kandungan antioksidan pada biji salak berdasarkan varietas yaitu pada salak Padangsimpuan dengan kapasitas antioksidan 435,87 mg/L & IC50% 8,38% (Aninditya, 2020)

Antioksidan yang terdapat dalam kopi yaitu senyawa polifenol. Kopi mengandung senyawa ini sekitar 200-550 mg per cangkir. Kandungan antioksidan pada kopi sekitar 26%, sedangkan buah berry 25%, anggur 13% dan sayuran 6% dari seluruh antioksidan (Karta *et.al*, 2015). Antioksidan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan yaitu memperkuat sistem imun tubuh, mencegah penyakit jantung, mencegah penyakit saraf, mencegah penyakit dan kerusakan mata, mencegah penyakit kanker, dan mencegah penuaan dini dan membuat awet muda (Irmawati, 2014).

Kopi bubuk biji salak mempunyai fungsi yaitu sebagai pengganti bahan makanan seperti pembuatan produk kue kuping gajah. Berdasarkan hasil penelitian Apriyanto, *et.al.*,(2016) menunjukkan bahwa kue kuping gajah dengan bahan baku kopi biji salak mengandung aktivitas antioksidan 66,96% RSA DPPH, kadar lemak 26,17%, kadar abu 1,05%. Kadar protein 8,78%, kadar air 3,54% dan kadar gula total 59,76%.

Berdasarkan uraian diatas dan mengingat belum adanya penelitian terkait tentang pengaruh suhu dan lama penyangraian biji salak varietas gading. Penulis

tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “**Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Biji Salak Gading (*Salacca zalacca*) Terhadap Karakteristik Kopi Bubuk Biji Salak Gading**”. Penelitian ini menggunakan variasi suhu dan lama penyangraian, Jika suhu dan lama penyangraian terlalu tinggi dan terlalu rendah maka sangat mempengaruhi karakteristik pada bubuk biji salak gading tersebut.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah

1. Mengetahui pengaruh suhu penyangraian biji salak gading terhadap karakteristik bubuk biji salak gading.
2. Mengetahui pengaruh lama penyangraian biji salak gading terhadap karakteristik bubuk biji salak gading.
3. Mengetahui terdapatnya interaksi suhu dan lama penyangraian biji salak gading terhadap karakteristik bubuk biji salak gading.
4. Menentukan suhu dan lama penyangraian terbaik untuk bubuk biji salak gading.

1.3 Hipotesis

Adapun hipotesis dari penelitian ini adalah

1. Diduga suhu penyangraian berpengaruh terhadap karakteristik kopi biji salak gading.
2. Diduga lama penyangraian berpengaruh terhadap karakteristik kopi biji salak gading.
3. Diduga terdapat interaksi suhu dan lama penyangraian biji salak gading terhadap karakteristik bubuk biji salak gading.
4. Diduga terdapat suhu dan lama penyangraian terbaik dalam pembuatan bubuk biji salak gading.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah menambah informasi mengenai suhu dan lama penyangraian biji salak gading. Menghasilkan bubuk kopi biji salak guna memperoleh produk baru dari pemanfaatan limbah biji salak gading.