

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan Indonesia yang sangat populer dikalangan masyarakat lokal maupun internasional. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS), produksi kopi robusta maupun arabika dari berbagai daerah di Indonesia mencapai 774,96 ribu ton pada tahun 2022. Saat ini, Indonesia berada di peringkat keempat sebagai salah satu produsen kopi terbesar di dunia.

Minuman kopi telah menjadi salah satu minuman yang paling diminati dan dicari di seluruh dunia. Dikenal dengan rasa pahitnya yang menghipnotis banyak orang. Seiring berjalannya waktu dan penyebaran biji kopi ke seluruh dunia, tradisi meminum kopi dari dunia Barat akhirnya diadopsi oleh masyarakat di Indonesia. Permintaan kopi Indonesia terus meningkat seiring waktu karena kopi robusta memiliki bentuk yang kuat, sementara kopi arabika memiliki karakteristik cita rasa seperti keasaman, aroma, dan rasa yang unik (Subakti, 2016). Sehingga membuat budaya minum kopi semakin meluas tidak hanya di kalangan orang dewasa, tetapi juga di kalangan kaum muda. Ragam sajian kopi pun semakin beragam, seperti espresso yang bisa diubah menjadi *americano* atau *long black* dengan penambahan air, serta variasi lain seperti *cappuccino*, *coffee latte*, *mochaccino*, dan kopi susu yang menggunakan susu sebagai bahan tambahan pada *espresso*.

Perkembangan kopi tidak hanya terlihat dari jumlah konsumennya, tetapi juga dari kemajuan dalam teknik dan peralatan untuk menyeduh kopi. Kemajuan ini berdampak pada kualitas ekstraksi kopi yang semakin baik. Perkembangan dalam teknik penyeduhan kopi juga menghasilkan variasi minuman kopi yang lebih bervariasi.

Kopi dapat diseduh dengan berbagai cara atau teknik, seperti metode sederhana seperti kopi tubruk, yang merupakan cara tradisional di mana air panas dituangkan langsung ke dalam gelas yang berisi bubuk kopi tanpa menggunakan mesin. Meskipun sederhana, metode ini tetap menghasilkan cita rasa kopi yang kental, pekat, dan kuat. Namun, kekurangannya adalah masih ada ampas kopi yang mengendap dalam minuman, sehingga diperlukan waktu untuk menunggu ampas

tersebut turun dan mengendap di dasar gelas (Tim CNN Indonesia, 2019).

Selain penyeduhan kopi tradisional sederhana seperti kopi tubruk, ada juga penyeduhan kopi yang modern yaitu penyeduhan kopi yang menggunakan alat manual atau mesin kopi. Adapun teknik penyeduhan kopi menggunakan metode perendaman (*immersion*) seperti contohnya *French Press* dan *Cold Brew Coffee*, metode *drip* atau *dripper* yaitu metode air yang menetes atau jatuh perlahan setelah air panas mengalir kopi contohnya seperti *V60*, dan *Vietnam Drip*, lalu ada metode penyeduhan kopi menggunakan tekanan (*Pressure*), pada metode tekanan (*Pressure*) dapat dilakukan menggunakan alat manual seperti *rok presso* dan *aeropress*, metode ini juga dapat dilakukan menggunakan mesin yang akan menghasilkan *espresso*. Dengan berkembangnya zaman maka teknik dan teknologi penyeduhan kopi semakin baik, kemajuan dilakukan untuk mempermudah penyeduhan kopi dan menghasilkan hasil ekstraksi kopi lebih baik.

Menurut *Specialty Coffee Association* (SCAA), pada tahun 2018 *Espresso* adalah minuman berukuran kecil yaitu biasanya 25-35ml, yang dibuat dengan mengekstraksi 7-9 gram (14-18 gram untuk *double shot*) bubuk kopi di bawah tekanan tinggi (9-10 atm) dan dengan suhu air berkisar antara 90°C hingga 96°C. Proses ekstraksi memakan waktu sekitar 20-30 detik. Saat diseduh, *espresso* muncul dengan lapisan krema berwarna keemasan gelap di atasnya, yang merupakan ciri khas dari rasa kaya dan intensitasnya.

Kopi susu minuman kopi yang dicampurkan dengan susu, umumnya kopi susu dibuat dengan metode tertentu seperti minuman kopi yang dipadukan susu secara tradisional hingga metode kopi dicampurkan susu yang dibuat oleh barista. Di Indonesia, kopi susu dengan metode tradisional pembuatannya kopi tubruk yang dicampur susu kental manis, atau bisa juga dengan merebus kopi, kemudian mencampurkan kopi dengan susu yang dituang dengan meninggikan cangkir besar dan dilakukan beberapa kali, pencampuran ini dikenal dengan kopi tarik. Sedangkan kopi dan susu yang dibuat oleh barista di kedai kopi merujuk pada minuman-minuman kopi susu dari Italia, negara asal industri kopi dibuat dengan minuman utamanya adalah *espresso* dan menggunakan susu segar, susu *pasteurisasi*, susu UHT dan susu lain (Musika, 2022).

Menggunakan susu dalam kopi dapat membantu mengurangi keasaman dan

menyeimbangkan rasa pahit yang sering ditemukan dalam *espresso*. (Detikfood, 2022). Sehingga membuat minuman kopi dengan campuran susu lebih mudah diterima oleh lidah semua orang khususnya kalangan muda. Tidak sedikit masyarakat lokal memiliki kesukaan pada rasa manis sehingga menambahkan pemanis pada minuman kopi yang akan dinikmati.

Menurut laporan Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) pada tahun 2018 yang dirilis oleh kementerian kesehatan menyatakan bahwa sejumlah besar penduduk Indonesia, sekitar 40%, mengonsumsi makanan manis lebih dari sekali sehari, sementara 60% mengonsumsi minuman manis dengan frekuensi yang sama. Gula merupakan sumber energi utama bagi tubuh, namun konsumsi berlebihan dapat menyebabkan diabetes dan tekanan darah tinggi. Oleh karena itu, disarankan untuk mengonsumsi gula dalam jumlah yang tepat atau menggantinya dengan pemanis alami seperti gula aren atau daun stevia.

Penambahan gula aren pada kopi susu membuat karakter manisnya yang khas memiliki cita rasa istimewa untuk menjadi bahan pendukung melengkapi kesempurnaan sajian kopi susu. Gula aren yang terbuat dari nira atau nektar pohon aren, dan sudah biasa digunakan sebagai pemanis tradisional di wilayah Asia Tenggara dan Asia Selatan (Laily, 2021). Namun, sebuah penelitian di Lampung menunjukkan bahwa gula aren tergranulasi mengandung sekitar 75-88% sukrosa dan memiliki kandungan kalori yang relatif tinggi, hampir setara dengan gula pasir. Oleh karena itu, penggunaan stevia dianggap lebih disarankan daripada menggunakan gula aren sebagai pengganti gula pasir (Jauhara, 2022).

Pemanis stevia berasal dari daun pada tumbuhan stevia karena pada daun stevia mengandung komponen pemanis utama dalam stevia adalah *stevioside*, sebuah glikosida diterpen yang sangat manis tetapi hampir tanpa kalori. Tingkat kemanisan stevia mencapai 200-300 kali lebih manis dibandingkan dengan gula tebu (Dinas Petanian & Pangan Kabupaten Demak, 2022).

Penggunaan stevia di beberapa negara, seperti Jepang dan Paraguay, stevia telah digunakan secara tradisional sebagai makanan dan obat (*etnobotani*) selama bertahun-tahun. Saat ini, stevia dalam bentuk daun atau ekstrak telah diizinkan sebagai suplemen makanan di Amerika Serikat dan memiliki klasifikasi serupa di beberapa negara lainnya (M.C. Carakostas, 2008). Menurut *Food and Drug*

Administration (FDA), batas maksimal penggunaan harian stevia adalah 4 miligram per kilogram berat badan. Sehingga stevia tidak memicu efek samping jika hanya digunakan sebagai pemanis untuk masakan dengan takar yang telah dianjurkan.

Berdasarkan uraian diatas penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa kopi susu merupakan minuman olahan kopi yang lebih banyak diminati karena memiliki rasa yang tidak terlalu pahit seperti *espresso*. Maka peneliti memilih kopi susu dengan penambahan pemanis alami dari daun stevia sebagai bahan penelitian, penggunaan bahan pemanis alami dari daun stevia ini digunakan sebagai inovasi untuk produk kopi susu gula aren yang banyak dijual di tempat-tempat *coffee shop* kekinian. Karena pemanis dari daun stevia ini sangat manis namun hampir tidak mengandung kalori sehingga aman untuk dikonsumsi oleh penderita obesitas dan diabetes tanpa mengurangi rasa manis pada minuman kopi susu.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, masalah dalam penelitian ini dapat menentukan fokus penelitian sebagai berikut: Pembuatan kopi susu dengan pemanis alami dari daun stevia untuk meningkatkan kualitas kopi susu dengan penggantian pemanis pada kopi susu gula aren. Dapat dilihat dari persentase yang berbeda dalam penambahan konsentrat setvia untuk melihat hasil dari tiap aspek.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas maka masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut: Bagaimana produk inovasi dari formulasi kopi susu dengan pemanis alami dari daun stevia sebagai pengganti gula aren, dengan variasi persentase konsentrat 0.0167%, 0.033% dan 0.05%. Terhadap aspek rasa, aroma, warna dan tekstur didalam mulut (*mouthfeel*)?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut: Tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan formulasi terbaik dari produk inovasi kopi susu dengan menggunakan pemanis alami dari daun stevia sebagai pengganti gula aren, dengan variasi persentase 0.0167%, 0.033% dan 0.05%. Penelitian ini akan mengeksplorasi aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur yang dirasakan (*mouthfeel*) dalam produk kopi susu tersebut.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian secara umum yang diharapkan berguna untuk masyarakat umum, program studi serta mahasiswa seni kuliner dan pengelolaan jasa makanan, antara lain:

1. Bagi Peneliti

Manfaat dari penelitian ini bagi peneliti adalah meningkatkan pemahaman dalam mengembangkan produk kopi susu dengan menggunakan pemanis alami dari daun stevia, sebagai bagian dari inovasi untuk menggantikan gula aren. Hasil penelitian ini diharapkan dapat untuk memberikan kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan pada masyarakat umumnya mengenai formulasi kopi susu dengan pemanis alami dari daun stevia.

2. Bagi Universitas

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan dan referensi pada perpustakaan Universitas Negeri Jakarta.

3. Bagi masyarakat

Manfaat dari penelitian ini bagi masyarakat umum diharapkan dapat memberikan informasi tentang cara membuat kopi susu menggunakan pemanis alami dari daun stevia dengan kualitas yang baik. Penelitian ini juga diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat dalam menggunakan pemanis alami dari daun stevia sebagai alternatif pengganti gula. Selain itu, penelitian ini memiliki potensi untuk menjadi peluang usaha yang menjanjikan jika dikembangkan lebih lanjut.