

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kopi merupakan minuman berwarna hitam gelap dengan aroma khas biasanya diseduh menggunakan air panas dan pada dasarnya memiliki rasa pahit. Minuman kopi banyak digemari hampir seluruh masyarakat dunia. Aroma dan rasa yang khas pada kopi seringkali membuat para penikmat kopi merasa kecanduan. Kopi masuk ke Indonesia dibawa oleh pedagang dari Timur Tengah. Kopi memiliki rasa yang berbeda di tiap daerah, hal ini disebabkan oleh perbedaan cara pemrosesan kopi hingga terciptanya kopi yang berkualitas (Firman, 2011).

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Hastuti (2014), minuman kopi dapat berbahan dasar petai cina, yang dicampur dengan ketan hitam dan jahe yang menghasilkan minuman kopi non kafein yang berkualitas untuk kesehatan. Minuman kopi non kafein ini memiliki warna, aroma dan rasa mendekati minuman kopi pada umumnya yang berbahan dasar dari biji kopi asli. Daya terima panelis yang cukup tinggi karena konsumen dapat menikmati kopi sepuasnya tanpa khawatir bahaya kafein.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Lestari (2009), alasan seseorang suka mengkonsumsi kopi dikarenakan cita rasa yang khas, aroma, jenis kopi dan selera. Minuman kopi secara alami mengandung banyak zat yang mampu memberikan rasa nikmat bagi peminumnya, alasan lain dalam mengkonsumsi kopi adalah sebagai sarana pergaulan bersama teman, dan menggugah inspirasi. Kopi berdampak positif untuk kesehatan, dikarenakan efek setelah mengkonsumsi kopi dapat memperlancar proses pembuangan urin, tidak mudah sakit dan menghilangkan pusing kepala.

Minuman kopi yang umum dikonsumsi oleh masyarakat adalah olahan dari biji kopi, yang memiliki kandungan nutrisi seperti karbohidrat (60%), protein (13%), asam lemak seperti asam linoleat (39%), asam stearat (13.1%), asam oleat (17.2%), asam arachidat (4.2%), asam palmitat (25.3%), asam

behenat (1%), kafein arabika (1,0%) dan robusta (2,0%) (Simanjutak, 2011). Salah satu nutrisi biji kopi yang tidak baik untuk kesehatan jika dikonsumsi secara berlebihan adalah kafein. Kafein adalah alkaloid yang tergolong dalam keluarga methylxanthine bersama-sama senyawa tefilin dan teobromin berlaku sebagai penenang sistem saraf pusat. Adapun dampak negatif dari kafein yaitu dapat menyebabkan pengerasan dinding arteri yang mengganggu kinerja jantung, mengalami kekhawatiran kronis, gelisah, dan lekas marah (keracunan kafein), menimbulkan gangguan mental jika dikonsumsi secara berlebihan, meningkatkan resiko osteoporosis (Nurdiana dan Nelly, 2013).

Dari uraian di atas, dilakukan penelitian mengenai minuman alternatif pengganti kopi berkafein dengan kopi non kafein yang memiliki kandungan antioksidan yang bermanfaat untuk kesehatan. Kopi non kafein adalah minuman kopi yang salah satunya berbahan dasar biji rambutan. Biji rambutan dipilih karena mengandung nutrisi seperti protein (7,80%), karbohidrat (46%), serat (11,6%), selain mengandung asam lemak seperti oleat (40,3%), arachidat (6,1%), palmitat (7,1%), dan stearat (6,3%) (Fuentes, 2010). Untuk meningkatkan kualitas kopi biji rambutan maka perlu ditambahkan beras hitam, karena mengandung antioksidan yang tinggi dan dapat menambah rasa yang lebih khas pada kopi non kafein.

Ratnaningsih (2010), kandungan gizi beras hitam meliputi aktivitas abu (berdasarkan berat kering) sebesar (0,71-1,69%), aktivitas protein total sebesar (8,40-10,44%), aktivitas lemak total sebesar (2,33-2,88%), aktivitas serat kasar sebesar (1,09-1,28%), aktivitas karbohidrat sebesar (72,49-83,94%), aktivitas protein tercerna sebesar (4,53-5,66%), aktivitas Fe sebesar (5,64-8,07 ppm) dan antosianin total berkisar antara (159,31 - 359,51 mg/100g). Aktivitas antioksidan pada beras hitam secara in vitro berdasarkan bilangan TBA sebesar (0,404 - 0,477 mg malonaldehid/kg), angka peroksida sebesar (0,122-0,161 mg peroksida/kg), dan pemerangkapan DPPH sebesar (68,968 - 85,287%). Pratiwi (2014), menyatakan beras hitam memiliki komponen aktif yang bermanfaat bagi kesehatan yaitu antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas.

B. Pembatasan Masalah

Agar masalah yang diteliti tidak meluas maka diperlukan adanya pembatasan masalah. Pembatasan masalah ini sangat penting karena fokus penelitian. Pembatasan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Subjek penelitian : Biji rambutan dan beras hitam
2. Objek penelitian : Minuman kopi non kafein berbahan dasar biji rambutan dengan penambahan beras hitam.
3. Parameter : Kualitas minuman kopi biji rambutan yang diuji sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) dan uji aktivitas antioksidan.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana sifat organoleptik kopi biji rambutan?
2. Bagaimana aktivitas antioksidan kopi biji rambutan?

D. Tujuan Penelitian

Dalam penelitian ini perlu adanya tujuan yang berfungsi sebagai acuan pokok terhadap masalah yang akan diteliti, sehingga penelitian dapat bekerja secara terarah dalam mencari data hingga sampai pada pemecahan masalah. Tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Mengetahui sifat organoleptik kopi biji rambutan.
2. Mengetahui aktivitas antioksidan kopi biji rambutan.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan penulis diharap memberikan manfaat secara teoritis dan praktis yaitu :

1. Manfaat dan kegunaan teoritis :
 - a. Sebagai suatu karya ilmiah hasil penelitian diharapkan dapat memberi masukan bagi perkembangan ilmu dan pengetahuan mengenai manfaat biji rambutan dan beras hitam.

- b. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk kegiatan penelitian berikutnya yang sejenis.
2. Manfaat dan kegunaan praktis :
- a. Menambah koleksi minuman kopi non kafein yang berkualitas untuk kesehatan.
 - b. Minuman kopi yang memiliki kandungan antioksidan yang cukup tinggi sehingga bermanfaat bagi kesehatan.