

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu bahan penyegar yang disajikan dalam bentuk minuman dan banyak digemari oleh masyarakat karena memiliki cita rasa yang khas. Kopi merupakan salah satu komoditas utama yang diperdagangkan secara global. Tanaman ini tumbuh di lebih dari 60 negara tropis, dengan sekitar 65% dari total produksi dunia berasal dari empat negara penghasil kopi terbesar, yaitu Brasil, Vietnam, Indonesia, dan Kolombia (Syakir & Surmaini, 2017). Selain itu, kopi juga menjadi komoditas ekspor utama yang menyumbang devisa negara, di mana jenis robusta mendominasi ekspor biji kopi Indonesia (86%), sementara jenis arabika, liberika, dan lainnya menyumbang sisanya (BPS, 2023). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), ekspor kopi Indonesia dari Januari hingga September 2024 tercatat mencapai 342 ribu ton dengan nilai 1,49 miliar USD. Luas perkebunan kopi di Indonesia mencapai 1.265.930 hektar dengan hasil produksi sebesar 774.961 ton. Di Provinsi Jambi, pada tahun 2021, luas areal kopi tercatat 31.355 hektar dengan produksi sebanyak 19.221 ton (BPS, 2022).

Kopi Liberika merupakan salah satu varietas kopi yang dibudidayakan di Provinsi Jambi. Dibandingkan dengan jenis robusta, kopi liberika memiliki sejumlah keunggulan, seperti tingkat produktivitas yang lebih tinggi serta ukuran buah yang lebih besar. Tanaman ini dapat dipanen setiap bulan, berbuah sepanjang tahun, dan memiliki kemampuan adaptasi yang baik di agroekosistem gambut. Selain itu, kopi liberika juga dikenal tahan terhadap serangan hama dan penyakit berbahaya (Gusfarina, 2014 dalam Utama D.Y, 2022).

Menurut Hulupi (2014) dalam Saidi & Suryani (2021) kopi liberika pertama kali diperkenalkan ke Indonesia sebagai pengganti kopi arabika yang telah terdampak penyakit karat daun (*Hemileia vastatrix* B. et Br.). Dikenal dengan nama varietas liberika tungkal komposit, Kabupaten Tanjung Jabung Barat menjadi salah satu penghasil kopi liberika utama di Indonesia. Beberapa kecamatan di daerah ini juga telah mengembangkan tanaman kopi liberika. Perkembangan Luas Areal, Produksi dan produktivitas kopi liberika di Kabupaten Tanjung Jabung Barat Tahun 2021 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Luas Areal, Produksi dan Produktivitas Kopi Liberika di Kabupaten Tanjung Jabung Barat Tahun 2021

Kecamatan	Luas Areal (ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (ton/ha)
Batang Asam	31	-	-
Tebing Tinggi	37	28	0,76
Pengabuan	295	95	0,32
Senyerang	194	42	0,22
Bram Itam	449	307	0,68
Betara	1.370	501	0,37
Kuala Betara	350	217	0,62
Jumlah	2.726	1.190	2,97

Sumber: Dinas Perkebunan dan Peternakan Tanjung Jabung Barat 2022

Pada Tabel 1 menunjukkan daerah yang menghasilkan kopi liberika terbesar terdapat di Kecamatan Betara dengan luas total area 2.726 Ha pada tahun 2022 dengan total produksi mencapai 1.190 ton. Dahulu masyarakat hanya menjual kopi Libtukom kepada pengepul di sekitar desa mereka, namun sekarang ada berbagai pilihan untuk pemasaran kopi Libtukom, termasuk UMKM, koperasi, LKM-A, kelompok tani, dan bahkan kedai kopi bentukan masyarakat. Kopi liberika menjadi semakin disukai di kalangan penggemar kopi karena karakteristik kopinya yang khas. Tentu saja, biji kopi berkualitas tinggi diperlukan

untuk diproses agar dapat menghasilkan seduhan kopi yang beraroma tanpa mengorbankan cita rasa biji kopi liberika (Pemerintah Kabupaten Tanjung Jabung Barat, 2019).

Kopi telah menjadi minuman yang sangat populer di kalangan masyarakat karena cita rasanya yang lezat, aromanya yang khas, serta kemampuannya untuk memberikan kesegaran tubuh (Najiyati & Danarti, 1992 dalam Heri& Leni 2016). Konsumsi kopi oleh masyarakat umumnya dalam bentuk bubuk yang diseduh dengan air panas. Berbagai metode manual maupun mekanis digunakan oleh masyarakat, baik di perusahaan kecil maupun besar, untuk menghasilkan kopi bubuk.

Dalam rangka mengembangkan cita rasa, aroma dan warna kopi bubuk, salah satu proses yang banyak diaplikasi oleh masyarakat dalam membuat kopi bubuk adalah pencampuran biji kopi dengan bahan tambahan seperti beras ketan, pinang, dan jagung. Setiap daerah di Indonesia memiliki kuliner yang unik dan berbeda-beda, salah satu kuliner yang sudah ada sejak masa pemerintahan Kolonial Hindia Belanda adalah kopi jagung. Kopi jagung merupakan inovasi produk pada minuman kopi dengan penambahan jagung yang cocok untuk para penikmat racikan kopi tradisional karena dengan takaran yang tepat, kopi ini memiliki cita rasa yang unik. Selain itu kopi jagung biasa dikenal dengan sebutan kopi Jitu (kopine siji jagunge pitu) dimana takaran dalam satu kali sajian terdiri 1 gram kopi dan 7 gram jagung.

Untuk menciptakan keanekaragaman citarasa seduhan bubuk kopi sekarang ini sudah dilakukan pemberian bahan tambahan diantaranya jagung

pipil. Pembuatan bubuk kopi dengan penambahan jagung pipil pada biji kopi sudah sering dilakukan.

Kualitas organoleptik pada kopi bubuk bisa divariasi dengan adanya penambahan bahan biji-bijian. Jagung pipil berperan sebagai bahan tambahan dalam seduhan bubuk kopi dengan beberapa fungsi utama dimana jagung pipil dapat mengurangi kadar kafein dalam kopi, sehingga menghasilkan minuman yang lebih ringan dan cocok bagi individu yang sensitif terhadap kafein. Jagung yang telah disangrai diduga dapat menambah cita rasa serta aroma khas yang memperkaya karakteristik seduhan kopi. Menurut Siswoputranto (2001) dalam Syah *et al* (2013), proses pencampuran kopi dengan beras dan jagung sebesar 15-20% dan disangrai dan digiling secara bersamaan dapat menambahkan cita rasa dari bubuk kopi yang rasanya lebih enak dan nikmat, selain itu penggunaan jagung pipil juga dapat menekan biaya produksi dengan mengurangi ketergantungan pada biji kopi murni, sehingga lebih ekonomis, akan tetapi penambahan jagung tidak boleh terlalu banyak sehingga tidak menghilangkan rasa dan aroma khas kopi.

Di Indonesia, jagung merupakan salah satu hasil pertanian yang mengalami peningkatan produksi (BPS 2024). Jagung memiliki potensi untuk dapat dikembangkan untuk diolah menjadi makanan bahkan minuman yang meningkatkan nilai ekonomis. Selain mudah didapatkan dan tersedia melimpah, jagung juga memiliki gizi yang tinggi, mengandung betakaroten (pro-vitamin A), dan mengandung unsur zat besi (Fe) (Suarni % Yasin, M, 2008). Pada pembuatan minuman jagung, bagian dari tanaman jagung yang digunakan adalah bijinya. Biji jagung tersebut terdiri dari 82% endosperm, 5% pericarp, 12% lembaga, dan 1%

tipcap. Endosperm merupakan bagian utama dari biji jagung yang terdiri atas karbohidrat keras (hornyendosperm) dan karbohidrat lunak (fluory endosperm). Pada endosperm terdapat pati yang tersusun dari senyawa anhidroglukosa. Anhidroglukosa terdiri atas dua molekul utama, yaitu amilopektin dan amilosa (White, 2001 dalam Cavelia, M. P. D. 2019). Pada bagian pericarp mengandung hemiselulosa sebanyak 41-46%. Pada bagian endosperm mengandung karbohidrat sebanyak 41-46%. Pada bagian lembaga mengandung 18,4% protein, 33,2% lemak, dan 10,5% mineral (Suarni & Widowati, 2007 dalam Suarni & Subagio, 2013). Oleh karena itu produk inovasi kopi dengan penambahan jagung mampu menjadi daya tarik tersendiri dengan rasa yang lebih gurih sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari suatu produk pangan yang sudah ada diantaranya seduhan minuman kopi.

Penambahan bahan jagung dalam proses pemanggangan kopi dapat mengubah profil rasa dan aroma, menghasilkan kombinasi yang lebih kompleks dan menarik bagi konsumen (Rachman, & Lindayanti, 2007). Dibandingkan dengan kopi murni, kopi jagung memiliki kandungan kafein yang lebih rendah sehingga kopi jagung aman bagi penderita tukak lambung dan penyakit jantung.

Menurut hasil penelitian Rachman & Lindayanti (2007) penambahan 5% gula dan 10% jagung manis menghasilkan kadar sari kopi terbaik, namun kadar air dan abu masih tinggi, sedangkan penambahan gula dan jagung memberikan uji organoleptik yang bervariasi. Penambahan 5% jagung memberikan aroma yang paling disukai, tetapi penambahan 5% gula dan 10% jagung memberikan warna yang disukai.

Menurut hasil penelitian Siswoputranto (2001) dalam Syah *et al.*, (2013) menyatakan bahwa kopi yang digiling dan disangrai pada saat yang bersamaan dapat dicampur dengan beras dan jagung (15-25%). Tujuan dari proses pencampuran ini adalah untuk memasukkan rasa dari bubuk kopi, yang membuat rasa menjadi lebih enak, sementara untuk cita rasanya sudah pasti akan berbeda. Rasa kopi yang bercampur jagung akan lebih gurih, rasa pahit dan keasamannya berkurang serta harum baunya. Menurut Ali *et al.*, (2021) dalam Rosalina *et al.*, (2024) menunjukkan dalam studinya bahwa interaksi antara biji kopi dan bahan tambahan seperti jagung dapat menghasilkan senyawa volatile baru yang memperkaya pengalaman organoleptik.

Berdasarkan uraian diatas penulis ingin melakukan penelitian dengan dengan judul **“Karakteristik Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit dengan Bahan Tambahan Jagung Pipil.”**

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu organoleptik seduhan bubuk kopi liberika tungkal komposit dengan bahan tambahan jagung pipil.

1.3. Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Pertanian Universitas Batanghari Jambi dan sebagai informasi untuk mengetahui respon konsumen (panelis) terhadap seduhan bubuk kopi dengan bahan tambahan jagung.

1.4. Hipotesis

- H0 :Penambahan jagung pipil pada biji kopi liberika memberi pengaruh tidak nyata terhadap karakteristik mutu organoleptik seduhan bubuk kopi.
- H1 :Penambahan jagung pipil pada biji kopi liberika memberi pengaruh nyata terhadap karakteristik mutu organoleptik seduhan bubuk kopi.

