

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan di Indonesia yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya dan juga sebagai penghasil devisa Negara. Sebagai negara produsen, ekspor kopi merupakan sasaran utama dalam pemasaran produk-produk kopi yang dihasilkan Indonesia. *International Coffee Organization (ICO)* (2021), mengungkapkan bahwa Indonesia masuk dalam empat besar negara pengekspor kopi didunia, dengan tren pertumbuhan 17,9% pada bulan Januari 2021 dibanding Januari 2020, dan 24,4% selama periode Januari-Oktober 2020. Menurut statistik ekspor bulanan negara anggota dan non-anggota ICO Indonesia berada peringkat ke empat dengan pengiriman sebanyak 34,24 ton. Provinsi Jambi adalah salah satu daerah produsen kopi di Indonesia. Menurut BPS Provinsi Jambi (2020), pada tahun 2018 seluas 27.27 hektare, meningkat menjadi 28.096 hektare pada tahun 2019 dengan total produksi 16.588 ton.

Provinsi Jambi memiliki luas perkebunan kopi sebesar 30.103 hektar, dengan total produksi mencapai 18.580 ton pada tahun 2020. Perkebunan kopi di Jambi umumnya ditanam oleh petani lokal yang mengelola lahan dengan metode tradisional, meskipun ada pula yang sudah menerapkan teknologi lebih modern untuk meningkatkan hasil panen dan kualitas kopi. Seiring dengan peningkatan permintaan kopi di pasar domestik dan internasional, sektor perkebunan kopi di Indonesia, khususnya di Provinsi Jambi, diperkirakan akan terus berkembang dan

memberikan dampak positif terhadap perekonomian lokal dan nasional (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2020).

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (2013) mengatakan bahwa terdapat berbagai jenis kopi yang ditanam di Indonesia diantaranya yaitu kopi Arabika, kopi Robusta, dan kopi Liberika. Kopi liberika merupakan salah satu kopi yang banyak dikembangkan di Provinsi Jambi. Luas area perkebunan kopi liberika di Tanjung Jabung Timur pada tahun 2013 mencapai 2.710 ha dengan total produksi mencapai 1.237 ton. Di provinsi Jambi, pada tahun 2021 luas areal kopi tercatat 31.355 ha dengan produksi sebanyak 19.221 ton (BPS, 2021).

Kopi liberika Jambi sudah ada di Kabupaten Tanjung Jabung Timur sejak tahun 1940. Kopi liberika memiliki ciri khas cita rasa, buah dan daun berbeda dengan kopi robusta atau arabika, serta mampu beradaptasi baik dilahan gambut. Sekarang kopi liberika sudah menyebar tumbuh di beberapa desa di Kabupaten Tanjung Jabung Timur (3.323 ha) dan menjadi sumber pencarian yang utama bagi penduduk setempat (Dinas Perkebunan Provinsi Jambi, 2018). Perkembangan Luas Areal, Produksi Dan Produktivitas Kopi Liberika di Kabupaten Tanjung Jabung Barat Tahun 2022 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Luas Areal, Produksi dan Produktivitas Kopi Liberika di Kabupaten Tanjung Jabung Barat Tahun 2022

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)

Kopi bubuk merupakan produk yang dihasilkan dari biji kopi yang disangrai (*roasted*) kemudian digiling. Untuk meningkatkan preferensi konsumen, biasanya

ditambahkan bahan aditif dan komplemen pada saat proses penyangraian kopi (Rachmawati, 2010; Sigalingging, 2019). Bahan aditif yang umum digunakan diantaranya adalah mentega, margarin, lemak cokelat (*cocoa butter*) dan berbagai jenis minyak tertentu. Bahan komplemen yang biasa ditambahkan diantaranya adalah jagung, kacang-kacangan, rempah-rempah dan biji kopi dari jenis berbeda. Penambahan bahan aditif dan komplemen biasa dilakukan untuk menghasilkan aroma dan rasa kopi yang lebih baik (Sigalingging, 2019).

Kopi telah menjadi salah satu minuman yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia maupun negara lain didunia. Kopi juga dikenal sebagai minuman energi karena menghilangkan kelesuan pada tubuh kita (Alsunni, 2015). Budaya minum kopi yang awalnya berasal dari barat hingga saat ini menjadi salah satu kebutuhan yang tidak terlepas dalam kehidupan banyak orang terutama para pecinta kopi. Bahkan di Indonesia kopi tidak hanya menjadi salah satu minuman yang sering dikonsumsi dipagi hari, melainkan juga disaat istirahat siang maupun bersantai sore. Selain itu sebagian orang juga yang memilih kopi untuk menemani aktivitas kehidupan masyarakat seperti rapat, pertemuan bisnis dan sebagainya (Kelvianto Dan Veronica, 2014).

Menurut Revindo *et al.*, (2024) tingkat konsumsi kopi di Indonesia diprediksi akan terus naik menjadi 361 ribu ton pada tahun 2026, dari 368 ribu ton pada tahun 2024. Konsumsi kopi dalam beberapa tahun belakangan ini tidak hanya berbentuk kopi bubuk (*roast and ground*) tetapi sudah terdapat diversifikasi produk olahan kopi yang beredar di pasaran antara lain kopi instan, kopi siap minuman dengan berbagai rasa. Stokes *et al.* (2017) juga melaporkan bahwa pola

konsumsi kopi konsumen telah berevolusi serta digolongkan sesuai kategori, yaitu kopi organik dan kopi specialty yang populer di pasar saat ini.

Bubuk kopi murni yang kita ketahui memiliki harga yang relatif mahal dikarenakan biaya produksi yang masih tinggi. Oleh karena itu, pencampuran bubuk kopi dengan bahan tambahan lainnya menjadi alternatif untuk mendapatkan harga jual yang terjangkau. Pencampuran kopi dengan bahan tambahan akan menurunkan kualitas, untuk itu perlu dicari komposisi yang tepat dalam pencampuran ini yang dapat menurunkan harga namun tidak mengurangi kualitas kopi secara signifikan.

Setelah Perang Dunia II, diketahui bahwa kedelai cukup baik sebagai bahan pencampur kopi. Hal ini disebabkan setelah perlakuan penyangraian, aroma yang dihasilkan hampir sama dengan kopi selain senyawa karamel yang dihasilkan dari kandungan karbohidrat kedelai yang cukup tinggi sebagai penguat warna dan cita rasa kopi (Clarke & Macrae, 1989). Menurut hasil penelitian Chaniago dan Bakri (2020) kopi kedelai di Lauwon tidak mengandung kafein dan mengandung kadar air 3,42 % , protein sebesar 31,26 % dan lemak total sebesar 0,95 %. Pada penelitian Rakmawan (2000) kopi dengan bahan campuran kedelai 20 % adalah yang terbaik dari hasil uji organoleptik (skala likert 5 skala) dengan skor aroma 2,5; rasa 2,37; body 2,50; kesukaan 2,75 dan aroma 2,87. Pada penelitian ini juga mendapatkan hasil penggunaan bahan campuran kedelai berpengaruh sangat nyata terhadap pH, kadar lemak, warna kopi, kesukaan aroma dan rasa kopi.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “ **Karakteristik Mutu Kimia Dan Mutu Organoleptik Seduhan**

Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom) Dengan Bahan Tambahan Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*) ”.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan komposisi yang tepat pada pencampuran bubuk kopi liberika tungkal komposit dan bahan tambahan kedelai dengan mutu kimia dan mutu organoleptik seduhan bubuk kopi liberika.

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 liberika dengan bahan tambahan kacang kedelai.

1.4 Hipotesis

- H0 Penambahan kacang kedelai pada kopi liberika memberi pengaruh tidak nyata terhadap karakteristik mutu organoleptik dan mutu kimia seduhan bubuk kopi liberika
- H1 Penambahan kacang kedelai pada kopi liberika memberi pengaruh nyata terhadap karakteristik mutu organoleptik dan mutu kimia seduhan bubuk kopi liberika

