

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang sampai sekarang masih digemari oleh masyarakat. Masyarakat yang mengkonsumsi kopi biasanya berasal dari kalangan remaja hingga kalangan orang tua. Pada umumnya, masyarakat mengkonsumsi kopi sebagai minuman rutinitas dari keseharian gaya hidup karena kopi memiliki kenikmatan yang dapat mempererat hubungan komunikasi. Berdasarkan *International Coffee Organization* (ICO) (2013), memperkirakan bahwa kebutuhan bubuk kopi dunia sekitar 8,77 juta ton, sedangkan hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) oleh Badan Pusat Statistik (BPS), konsumsi kopi di Indonesia tahun 2015 mencapai 0,90 kg/kapita (Triyanti, 2016).

Seiring meningkatnya kebutuhan mengkonsumsi kopi, banyak orang yang menggunakan peluang tersebut untuk membuka bisnis kopi, seperti warung kopi maupun *Café* sebagai gaya hidup khususnya dikalangan muda. Beberapa jenis olahan produk kopi yang banyak ditemukan, seperti kopi tubruk, kopi *instant*, kopi *three in one*, maupun minuman berbasis *expresso*. Tingginya kebutuhan akan mengonsumsi minuman kopi tersebut juga menyisakan hasil samping kopi atau ampas kopi yang tinggi pula. Hasil samping kopi atau ampas kopi merupakan sisa padatan dari seduhan kopi. Saat ini, hasil samping kopi dimanfaatkan sebagai kompos, biodiesel, dan pembuatan arang aktif. Akan tetapi, pemanfaatan hasil samping kopi dalam bidang pangan masih kurang, padahal hasil samping Kopi masih memiliki aroma dan rasa kopi yang masih bisa dimanfaatkan. Selain itu, hasil samping Kopi ternyata masih memiliki beberapa kandungan, seperti karbohidrat, serat pangan, protein, dan lemak. Oleh karena itu, hasil

samping kopi dapat diaplikasikan pada salah satu produk olahan pangan sebagai cemilan, yakni *cookies*.

*Cookies* (kukis) merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat (BSN, 2018). *Cookies* menjadi salah satu produk pangan yang digemari dari kalangan anak kecil hingga orang tua. Bentuk dan rasa *cookies* sangat bervariasi tergantung bahan yang ditambahkan. Pengemasan yang baik pada *cookies* juga mempengaruhi umur simpan yang relatif panjang. Selain itu, *cookies* dapat dijadikan sebagai cemilan karena dinilai lebih praktis dan ekonomis.

Dalam pembuatan *cookies* tersebut memiliki tiga tahapan, yaitu tahapan penyangraian tepung terigu, pengeringan hasil samping kopi, dan proses pembuatan *cookies*. Bahan-bahan dalam pembuatan *cookies* ini menggunakan tepung terigu, hasil samping kopi kering jenis kopi arabika *dark roasted*, margarin, kuning telur, dan gula halus. Bahan baku dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu. Terigu merupakan komponen yang utama dalam pembuatan *cookies*. Terigu mengandung protein yang kompleks yang disebut gluten. Gluten sangat berpengaruh terhadap tekstur yang akan membentuk struktur adonan yang stabil, mengikat bahan-bahan lain dan mendistribusikannya secara merata. Fungsi terigu adalah sebagai pembentuk adonan dan struktur *cookies*, disamping itu juga mempengaruhi warna dan aroma selama pemanggangan (Žilić, 2013).

Pada penelitian ini, penambahan hasil samping kopi kering sebesar 15%; 20%; 25%; 30%; 35%; dan 40%. Semakin banyak hasil samping kopi yang ditambahkan maka tekstur adonan akan semakin beremah (berpasir). Penambahan terigu dapat membantu pembentukan struktur adonan yang stabil. Perbedaan dari proporsi terigu dan hasil samping kopi kering tersebut

bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh perbedaan dari setiap perlakuan serta bagaimana tingkat kesukaan dari konsumen dari *cookies* yang dihasilkan. Oleh karena itu, penelitian perlu dilakukan untuk mengetahui pengaruh proporsi terigu dan hasil samping kopi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies*.

### **1.2. Rumusan Masalah**

- a. Bagaimana pengaruh proporsi terigu dan hasil samping kopi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dari *cookies*?
- b. Berapakah proporsi terigu dan hasil samping kopi yang menghasilkan *cookies* yang paling disukai secara organoleptik?

### **1.3. Tujuan**

- a. Mengetahui pengaruh proporsi terigu dan hasil samping kopi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dari *cookies*.
- b. Mengetahui proporsi terigu dan hasil samping kopi yang menghasilkan *cookies* yang paling disukai secara organoleptik.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Meningkatkan pemanfaatan hasil samping kopi dalam pengolahan produk pangan.