

# I. PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan terbanyak di Indonesia. Tanaman kopi sudah banyak dibudidayakan di Indonesia dengan berbagai macam varietas dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Menurut Direktorat Jenderal Perkebunan (2020), produksi kopi di Indonesia mengalami peningkatan pada lima tahun terakhir, yaitu pada tahun 2016 produksi kopi mencapai 663.871 ton serta ditahun 2017 dan 2018 berturut-turut yaitu 717.962 ton dan 756.051 ton, sedangkan pada tahun 2019 didapat angka sementara yaitu sebesar 760.963 dan pada tahun 2020 produksi kopi diprediksikan akan mencapai angka 773.409 ton. Berdasarkan angka tersebut produksi kopi secara nasional terus mengalami peningkatan. Konsumsi kopi dunia mencapai 70% berasal dari spesies kopi arabika dan 26% kopi robusta (Rahardjo, 2012). Kopi arabika (*Coffea arabica* L.) banyak jenisnya, salah satunya jenis kopi arabika buah kuning (*Yellow bourbound*). *Yellow bourbound* memiliki rasa yang lebih asam dan lebih halus dari *Bourbon* biasa dan jenis kopi ini memiliki biji yang terbilang kecil, lebih keras, dengan wangi aroma yang lebih pekat (Saroyo, 2014).

Limbah kulit kopi arabika buah kuning ini berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai minuman yang menyegarkan yaitu teh cascara. Teh cascara merupakan teh dari kulit kopi yang dikeringkan (Pabari, 2014). Teh ini memiliki rasa *fruity* dengan perpaduan aroma mawar, *cherry*, kismis, mangga, dan tembakau menyatu dalam seduhan teh cascara. Dalam kulit kopi arabika buah kuning ini mengandung polifenol yang menjadi penyumbang terbesar aktivitas antioksidan berupa asam klorogenat (Arifin, 2020). Senyawa polifenol yang terkandung pada kulit kopi ini adalah flavonol, antosianidin, katekin, epikatekin, tanin, dan asam ferulat (Esquivel dan Jimenez, 2012).

Kombucha merupakan minuman fermentasi larutan teh dan gula yang ditambahkan starter kombucha yaitu simbiosis bakteri *A. xylinum* dan beberapa jenis khamir diantaranya *S.cerevisiae* dan proses fermentasi dilakukan selama 1-2 minggu (Battikh *et al.*, 2012). *S.cerevisiae* memecah glukosa membentuk etanol,

sedangkan bakteri *A. xylinum* mampu mengoksidasi etanol menjadi asam asetat (Aditiwati dan Kusnadi, 2003).

Kombucha sendiri merupakan produk hasil fermentasi larutan teh dan gula dengan menggunakan starter dari bakteri *A.xylinum* dan jamur seperti *S.cerevisiae*. Kombucha dianggap dapat melancarkan pencernaan, sebagai antibiotik, antioksidan, dan antibakteri (Suhardini dan Zubaidah, 2015).

Kombucha dapat memberikan beberapa manfaat yang baik untuk tubuh dan dapat dijadikan sebagai minuman fungsional berdasarkan manfaat kesehatannya. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian dari Winarni (2010) bahwa teh kombucha dapat menurunkan kadar kolesterol total dalam darah. Pada hasil penelitian yang dilakukan oleh Ayuratri dan Kusnandi (2017) teh kombucha jahe memiliki fungsi sebagai antibakteri di dalam tubuh. Sedangkan pada hasil penelitian Sari (2014) pada kombucha teh hijau terdapat aktivitas antioksidan yang baik bagi tubuh. Akan tetapi belum ada laporan mengenai pemanfaatan teh kombucha cascara kopi arabika buah kuning sebagai minuman fungsional. Padahal cascara kopi arabika buah kuning memiliki sejumlah manfaat kesehatan diantaranya yaitu sebagai antioksidan (Puspaningrum, 2020). Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian karakteristik minuman fungsional teh kombucha cascara kopi arabika (*Coffea arabica L*) buah kuning berdasarkan lama fermentasi.

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Penelitian ini secara umum memiliki tujuan untuk mengkaji teh ombucha cascara arabika (*Coffea arabica L*) buah kuning sebagai minuman fungsional.

### **2. Tujuan Khusus**

Penelitian ini memiliki tujuan khusus yaitu untuk mempelajari pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, total asam tertitrasi (TAT) karakteristik sensori pada produk teh kombucha cascara kopi arabika (*Coffea arabica L*) buah kuning.